



**Universidad Autónoma del Estado
de México**



DOCTORADO EN SUSTENTABILIDAD PARA EL DESARROLLO

**EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y SU REVALORIZACIÓN EN LA REGIÓN
DEL VALLE DE TOLUCA COMO ALTERNATIVA PARA LA SUSTENTABILIDAD**

T E S I S

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
DOCTORA EN SUSTENTABILIDAD PARA EL DESARROLLO**

PRESENTA

Erandi Guadalupe Tena Luis

COMITÉ DE TUTORES

Dr. Javier Jesús Ramírez Hernández

Dr. Rafael Fernando Sánchez Barreto

Dra. Jessica Alejandra Avitia Rodríguez

Toluca, México, mayo de 2023

Dedico este trabajo a mi familia y amigos

Agradezco a los colaboradores para el desarrollo de la investigación, a los dialogantes, a mis maestros y comité tutorial

Agradezco a la UAEMéx. y al CONACYT

Resumen

En México, como resultado de la transición del ámbito rural a urbano y la inclusión de productos industrializados, así como alimentos ultraprocesados, la cultura alimentaria en el Valle de Toluca se modificó con efectos en la salud de las personas y pérdida de conocimientos tradicionales. La sustentabilidad propone un cambio de paradigma en donde el decrecimiento tiene lugar como alternativa para mejorar la calidad de vida, en ese sentido, la gastronomía sustentable tiene cabida si está basada en los conocimientos locales y se perpetúa a través de los depositarios de tal sapiencia.

El objetivo de esta investigación fue analizar el patrimonio gastronómico y su revalorización en los hogares de la región del Valle de Toluca, con ello, aportar una alternativa para la sustentabilidad. La investigación es de tipo cualitativa, la metodología consistió en la Etnografía Crítica (EC), mediante diálogos semi estructurados, se trabajó con dos estamentos: 1) integrantes de familias en municipios seleccionados del Valle de Toluca y 2) especialistas en cultura y alimentación, ambos estamentos aportaron información sobre cambios en la cultura alimentaria y estrategias para la conservación del patrimonio gastronómico.

Como parte de los resultados, en las familias, en zonas menos pobladas, la cultura alimentaria se mantiene sin cambios significativos, incluso cuentan con cultivos de traspatio. En cambio, en las zonas urbanas, las dinámicas alimentarias se han modificado en los últimos años, con efectos en la salud, las personas están dispuestas a cambiar sus hábitos alimenticios consistentes en comidas rápidas y prefabricados, por alimentos caseros, pero, el horario y carga laboral fueron las razones por las que no pueden dedicar tiempo a estas preparaciones. Por otra parte, se tuvo a la educación como una de las estrategias que proponen los especialistas para preservar el patrimonio gastronómico, así como una sinergia entre ciencia y conocimientos tradicionales para revalorizar los elementos bioculturales de la gastronomía en la región.

El patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, puede ser un componente que aporte a la sustentabilidad en función de su constitución: ingredientes locales y técnicas de preparación tradicionales, así como el rol socio-cultural y conjunto de significados que brindan sentido de identidad y pertenencia con el lugar de origen.

Palabras clave: revalorización del patrimonio gastronómico, Valle de Toluca, sustentabilidad.

Índice de contenido

| | |
|---|----|
| Introducción | 8 |
| <i>Capítulo 1. Marco teórico-conceptual</i> | |
| 1. Sustentabilidad alterna | 13 |
| 1.1. El paradigma del Desarrollo Sustentable | 13 |
| 1.1.1. Evolución del concepto de desarrollo sostenible | 16 |
| 1.1.2. Desarrollo sostenible (hegemonía) y sustentabilidad (alteridad) | 22 |
| 1.1.3. Del desarrollo económico al desarrollo sustentable..... | 28 |
| 1.1.4. La alteridad | 33 |
| 1.1.5. Crítica al Desarrollo Sostenible | 36 |
| 1.2. Enfoques alternos de la sustentabilidad..... | 40 |
| 1.2.1. Ecodesarrollo | 45 |
| 1.2.2. Epistemologías del Sur | 49 |
| 1.2.2.1. Tipos de ecologías | 52 |
| 1.2.2.1.1. Ecología de saberes | 53 |
| 1.3. Discusión teórica entre el desarrollo sostenible y la sustentabilidad alterna | 55 |
| 1.4. Agroecología | 60 |
| 1.4.1. Antecedentes | 60 |
| <i>Capítulo 2. Marco contextual de la gastronomía en México</i> | |
| 2.1. Elementos históricos y referenciales de la situación de la alimentación en México | 68 |
| 2.1.1. El modelo de sustitución de importaciones vía la industrialización en México | 68 |
| 2.1.1.1. Fases del modelo de sustitución de importaciones vía industrialización | 70 |
| 2.1.1.2. Medidas de política económica aplicadas | 71 |
| 2.1.2. Historia de la industria alimentaria en México | 72 |
| 2.1.3. Fases de la industria alimentaria en México | 73 |
| 2.1.4. Efectos negativos de los ultraprocesados en la alimentación y la salud | 75 |
| 2.1.5. Comentarios a manera de resumen..... | 77 |
| 2.2. Patrimonio gastronómico y cultura alimentaria | 78 |
| 2.3. Situación de la alimentación en México | 87 |
| 2.3.1. Impacto de la crisis alimentaria mundial | 93 |

| | |
|--|-----|
| 2.4. La patrimonialización y mercantilización de la cultura gastronómica | 97 |
| 2.5. Las tendencias gastronómicas | 109 |
| 2.6. Gastronomía sostenible | 116 |
| 2.7. Agroecología desde los enfoques alternos de la sustentabilidad | 121 |
| 2.7.1. Agroecología política | 121 |
| 2.7.2. Agricultura urbana | 122 |
| 2.7.3. Agroecología urbana como base de una gastronomía sustentable | 123 |

Capítulo 3. Diseño metodológico

| | |
|--|-----|
| 3.1. Problema de investigación | 126 |
| 3.2. Justificación | 130 |
| 3.3. Objetivos: general y específicos | 131 |
| 3.4. Preguntas: general y específicas | 132 |
| 3.5. Método de investigación | 132 |
| 3.5.1. Investigación cualitativa | 132 |
| 3.5.1.1. Etnografía crítica | 135 |
| 3.5.1.1.1. Qué es la etnografía crítica | 135 |
| 3.5.1.1.2. Fases de la etnografía crítica | 137 |
| 3.5.2. Determinación de técnicas y herramientas | 137 |
| 3.5.2.1. Investigación documental | 137 |
| 3.5.2.1.1. Qué es la investigación documental | 137 |
| 3.5.2.1.2. Fases de la investigación documental | 138 |
| 3.5.2.2. Diálogo semiestructurado | 139 |
| 3.5.2.2.1. Qué es el diálogo semiestructurado | 139 |
| 3.5.2.2.2. Fases del diálogo semiestructurado | 140 |
| 3.5.2.2.3. Observación participante pasiva | 140 |
| 3.6. Zona de estudio | 141 |
| 3.6.1. Municipios del Valle de Toluca | 141 |
| 3.6.2. La construcción de la muestra | 141 |
| 3.6.2.1. El procedimiento de muestreo | 141 |
| 3.6.3. La selección de la muestra | 142 |
| 3.6.4. El tamaño de la muestra | 145 |
| 3.6.5. Los elementos garantes del rigor de la investigación | 145 |
| 3.6.5.1. Confiabilidad de la investigación | 145 |
| 3.6.6. Estamentos y guías temáticas utilizadas en el acopio de información | 146 |

Capítulo 4. Análisis de resultados y su discusión

| | |
|--|-----|
| 4.1. Integrantes de familias de municipios seleccionados en el Valle de Toluca | 148 |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| 4.1.1. Cambios en la cultura alimentaria, transformación de hábitos alimenticios | 150 |
| 4.1.2. Aspectos de la alimentación que inciden en el ámbito económico, ambiental, social y cultural | 157 |
| 4.1.3. Transmisión generacional de recetas de cocina familiares tradicionales | 163 |
| 4.1.4. Estrategias para recuperar recetas e ingredientes | 168 |
| 4.1.5. Otras formas de consumo de alimentos, no ultraprocesados | 172 |
| 4.1.6. Autoproducción de los alimentos que consume | 175 |
| 4.1.7. Cocina de la vida diaria como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas | 178 |
| 4.2. Especialistas en cultura y alimentación | 183 |
| 4.2.1. Proceso de pérdida del patrimonio gastronómico o cultura alimentaria | 185 |
| 4.2.2. Referentes teóricos sobre patrimonio gastronómico o cultura alimentaria | 201 |
| 4.2.3. Proceso de conformación de la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca | 206 |
| 4.2.4. Principales cambios en la cultura alimentaria | 211 |
| 4.2.5. Elementos de una gastronomía sostenible y elementos de una gastronomía sustentable | 217 |
| 4.2.6. Vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico | 222 |
| 4.2.7. Gastronomía como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas | 229 |
| 4.2.8. Afectaciones de la transición alimenticia a la salud y nutrición de las personas | 238 |
| 4.2.9. Estrategias para recuperar recetas e ingredientes | 245 |
| 4.2.10. Otras formas de consumo de alimentos, no ultraprocesados | 252 |
| 4.2.11. Autoproducción de los alimentos que consume | 259 |
| 4.3. Convergencias entre estamentos | 266 |
| Conclusiones | 268 |
| Referencias | 272 |
| Índice de esquemas | 310 |
| Índice de cuadros | 311 |
| Índice de tablas | 311 |

Introducción

Los procesos de cambio ecológico y ambiental, a nivel global, tienen un componente político en todos sus casos. De esta forma la gente, instituciones, comunidades, corporaciones y naciones convergen y participan en nuevas redes de producción y consumo; reordenando las dinámicas de poder e influencia de la misma forma que los organismos y comunidades humanas lo hacen (Calderón, 2013). En palabras de Kennedy (1993), la destructividad inherente al sistema, se refiere al avance tecnológico incontrolado, la destrucción del mundo natural y social, y de los individuos mismos, la intensificación y generalización de la violencia; la obsolescencia organizada, así como la fijación de la esperanza de vida de los productos. Esta constelación presupone e incluye una concepción que separa al hombre de la naturaleza y de su propia naturaleza, y opone una “naturaleza no humana” y un “hombre no natural”.

El ser humano y la sociedad provendrían de la naturaleza, pero tendrían un carácter único en ella: estarían fuera y por encima de la naturaleza, como extra-naturales y sobre-naturales, en oposición antitética a ella, para conquistarla, dominarla, explotarla, eventualmente destruirla. La resultante contemporánea es el deterioro y destrucción del medio ambiente, la crisis ambiental permanente que es “cuantitativa y cualitativamente diferente, el sistema en su conjunto -no simplemente sus varias partes- puede estar en peligro”, y la existencia misma de la especie humana y sus sociedades se ve amenazada (Kennedy, 1993).

Olmedo (2012), apunta que la globalización y el intercambio internacional sin trabas provocaron una profunda reestructuración de la división internacional del trabajo que prácticamente suprimió la autosuficiencia de los países subdesarrollados haciéndolos depender de las importaciones y exportaciones. Esta reconstrucción provocó también una expansión del transporte de mercancías que hoy consume las dos terceras partes de los energéticos y que ha acelerado la contaminación y el calentamiento del planeta. Por eso, retornar a la autosuficiencia nacional y local será

pronto una necesidad si se quiere reducir esos fenómenos mortíferos e intentar salvar al planeta y a la humanidad.

De acuerdo con Trápaga (2012), en la actualidad, el desarrollo llega a las mayorías por lixiviación, generando la incapacidad de lograr un bienestar real a las personas cuando se deja actuar libremente a las fuerzas del mercado cuya vocación natural es la de concentrar la riqueza, no distribuirla, al mismo tiempo que la degradación ambiental adquiere niveles no sólo de magnitudes escandalosas, sino además tiene carácter de irreversible. El capital natural –los ecosistemas y la diversidad biológica que proporcionan beneficios a la humanidad– obviamente constituyen el sostén de todo.

No obstante, la pérdida anual del capital natural situado en tierra –solamente desde el punto de vista de la pérdida de beneficios en materia de bienestar humano– ha alcanzado entre 2 y 4,5 billones de dólares EE.UU. Estas, han evadido el escrutinio público y no han sido objeto de respuestas apropiadas de carácter normativo, debido a la invisibilidad económica del capital natural, por cuanto la mayor parte de sus bienes y servicios son “bienes públicos”, que se proporcionan con carácter gratuito directamente a los beneficiarios, y en su mayor parte tampoco son objeto de medición ni gestión (Costanza, *et. al.* 1987).

A este respecto, Toledo et al. (1998), señalan que la apropiación de la naturaleza constituye el primer acto del proceso metabólico por medio del cual los seres humanos organizados en sociedad producen y reproducen sus condiciones materiales y modos básicos de apropiación de la naturaleza, históricamente determinados. Estos son: el modo *extractivo* o *cinagético*, el modo *campesino* o *agrario*, modo *agrourbano* y modo *agroindustrial*, también llamado "moderno".

Durante este proceso histórico, para la humanidad, la alimentación como parte de sus necesidades básicas, ha dado origen a todo un sistema de producción, distribución, comercialización, venta y consumo de alimentos. En este sentido, actualmente, como nunca antes se ha tenido la disponibilidad de éstos, pero, no sucede así en todos los rincones del mundo. En los países prósperos, se

desperdician e incluso se pierden alimentos; de manera contraria, las naciones pobres se enfrentan con la dificultad de acceder a una alimentación adecuada, de calidad y asequible. Esto sucede porque los intereses públicos o privados y la inherente sobreexplotación de los recursos naturales se antepone sobre cualquier valor humano, cultural o social.

Respecto a la producción de alimentos, de acuerdo con cifras de FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2017) y FAO (2017), en el mundo se producen alimentos más que suficientes para todos, sin embargo, 815 millones de personas padecen hambre. Uno de los mayores desafíos es asegurar que una población mundial creciente acceda a los alimentos suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales.

De manera particular, en México, de acuerdo con CONEVAL (2018), a través de su análisis sobre el derecho a la alimentación, se encontró que el aumento en los precios de los alimentos, puede generar episodios en los cuales se afectan la frecuencia y la cantidad de consumo de alimentos requeridos para una dieta nutritiva.

Es en este escenario de desventaja que, se pone especial atención en las valiosas formas de apropiación de la naturaleza que concilian la producción con la conservación, tal es el caso de la autosubsistencia basada en conocimientos propios de las culturas nativas. Ante la crisis que es generalizada a nivel mundial, el compromiso de las naciones debe primar por un desarrollo no sólo en el sentido material, sino también sustentable, es decir, propuestas alternativas que brinden además de un equilibrio ecológico, bienestar social y eficacia económica, relaciones justas que brinden calidad de vida, se enaltezca la cultura y se complementen los conocimientos científicos con los saberes ancestrales para conservar la diversidad de todas las formas de vida.

Desde todas sus aristas: histórica, intelectual, cultural, nutricional, simbólica, turística, medicinal, económica, social, por mencionar algunos ejemplos, la alimentación ha sido y será parte de la vida de las personas en lo individual y en lo colectivo, en los buenos y aún más, en los malos momentos; tal como han surgido

grandes recetas gastronómicas ante situaciones de extrema necesidad. Justo ahora en que se viven, entre otras crisis, la ambiental y la de pobreza extrema, es que se sugiere mirar atrás, considerar el regreso a la base, la raíz de la cultura, a las prácticas ancestrales que han demostrado ser armoniosas con los ciclos de la naturaleza.

Se trata de concebir a la gastronomía no únicamente como un ente productivo-empresarial, sino más bien como un conjunto de actividades que: 1) pone en valor los conocimientos y significados propios de las comunidades, 2) rescata y promueven el saber-hacer, 3) hace uso digno y creativo de los ingredientes endémicos existentes para crear experiencias culinarias a través de su impresión en cada platillo, 4) hace un uso racional y planificado de materias primas y recursos naturales. Estos recursos, debieran, a manera de estrategia de desarrollo local sustentable, autogenerarse, evitando así no sólo a los intermediarios, traslados y embalajes, sino la pérdida de saberes y riqueza cultural.

Se propone la construcción teórica de una gastronomía sustentable, a partir de su valor patrimonial, analizar su potencial para contribuir a la sustentabilidad a través de la promoción y revalorización de las cocinas regionales, como tendencia, se tiene el regreso a la base, la raíz de la cultura, esto como un mecanismo para recuperar ingredientes y formas de preparación que se han visto opacadas por la masiva oferta de la industria agroalimentaria.

Para esto, la presente investigación se compone de cuatro capítulos, en el primero se desarrolla el marco teórico-conceptual, el cual deja constancia de la perspectiva epistemológica desde la que se aborda el hecho en estudio, es decir, la sustentabilidad alterna y las epistemologías del sur, en esencia, creer en la posibilidad de mundos otros.

El capítulo dos contiene una mirada del contexto en el que se extiende la alimentación y la gastronomía en México, las tendencias que son mayormente mercantilistas, así como la propuesta de la agroecología urbana como estrategia

para remediar el mal que aqueja a la población mexicana: las enfermedades crónicas degenerativas, consecuencia de la transformación de la alimentación con la introducción de ultraprocesados que sustituyeron a los alimentos tradicionales.

El tercer capítulo expone el diseño metodológico, la investigación es de tipo cualitativa, la metodología consistió en la Etnografía Crítica (EC), mediante diálogos semi estructurados, se trabajó con dos estamentos: 1) integrantes de familias en municipios seleccionados del Valle de Toluca y 2) especialistas en cultura y alimentación, ambos estamentos aportaron información sobre cambios en la cultura alimentaria y estrategias para la conservación del patrimonio gastronómico.

El capítulo cuarto consiste en el análisis de los resultados y discusión a través de la relación de los hallazgos con lo presentado en los marcos teórico y contextual; la propuesta conceptual de gastronomía sustentable se halla en este apartado, esta se basa en el conjunto de saberes locales, la producción con conservación y la integración de la comunidad, la comunalidad, teniendo como referentes a las epistemologías del sur y el pensamiento crítico.

Las tablas, cuadros y esquemas tienen la finalidad de sintetizar la información considerada de gran valor derivada de los diálogos semi estructurados, así como la procedente de la revisión de literatura que sustenta los primeros dos capítulos y, las que corresponden al diseño de la metodología. Finalmente, se propone contribuir en la lucha contra el hambre, las enfermedades relacionadas con la alimentación y contrarrestar el cambio ambiental global a través de la recuperación de los saberes tradicionales de la cocina, en tanto que en el día a día sería posible alimentarse mejor, siempre y cuando se garantice la salud de la naturaleza.

Capítulo 1. Marco teórico-conceptual

1. Sustentabilidad alterna

El desarrollo sustentable como paradigma, se ha construido como un concepto vinculante entre lo ecológico como condición necesaria para una economía que determina la posibilidad de mejorar la calidad de vida de las personas. Sustentable y sostenible, son conceptos ambivalentes, su conjunción, forzada, se debe a las relaciones entre la sociedad y la naturaleza, impregnadas en todos los niveles por las creencias dominantes de la civilización industrial, en donde, la formas en las que producimos, consumimos, interactuamos, aprendemos y trabajamos, están inmersas en un ideal de crecimiento y progreso, así, un estilo de vida diferente es inconcebible.

1.1. El paradigma del Desarrollo Sustentable

Para Leff (2001), la ambivalencia del discurso de la sustentabilidad surge de la polisemia del término *sustainability*, que integra dos significados: el primero, traducible como *sustentable*, implica la internalización de las condiciones ecológicas de soporte del proceso económico; el segundo aduce a la sostenibilidad o perdurabilidad del proceso económico mismo. En este sentido, la sustentabilidad ecológica es condición de la sostenibilidad del proceso económico.

Mientras que para Mota y Sandoval (2016), en efecto existe diferencia entre sostenible y sustentable, aunque no son conceptos antagónicos sino complementarios. Mientras el primero se centraliza en la relación crecimiento económico-medio ambiente, el segundo enfatiza en factores de tipo político y social, en un claro vínculo con el crecimiento económico y el cuidado del medio ambiente, pues buscan generar equilibrio entre esos factores para que se produzca una mejora en la calidad de vida de las personas. Es decir, que se requiere sostenibilidad en esas diferentes dimensiones para que, en conjunto, se pueda lograr la sustentabilidad.

El desarrollo sostenible plantea el reto de combinar una economía dinámica con una sociedad que ofrezca oportunidades para todos (incluidas las futuras generaciones), al tiempo que se mejora la productividad de los recursos y se desliga el crecimiento de la degradación del ambiente. Este concepto macroeconómico busca alcanzar a nivel mundial un progreso social, niveles estables de crecimiento económico, de ocupación, protección medioambiental y prudente de los recursos naturales (Morrós y Vidal, 2005).

De acuerdo con Gallopín (2003), los conceptos de sostenibilidad y desarrollo sostenible se pueden abordar desde la perspectiva sistémica: sostenibilidad del sistema socioecológico total. Debido a las importantes vinculaciones entre sociedad y naturaleza. Se trata de un sistema formado por un componente (subsistema) societal (o humano) en interacción con un componente ecológico (o biofísico). Puede ser urbano o rural y puede definirse a diferentes escalas, desde lo local a lo global.

El paradigma dominante se basa en una serie de premisas que se dieron a conocer en la Asamblea General dentro de la iniciativa “armonía con la naturaleza”: existe una clara contradicción entre esta y la sostenibilidad económica, porque la primera tiene dos dimensiones (la ecológica y la económica) y la ecológica es una condición ineludible para que el crecimiento pueda continuar indefinidamente. Así que la dimensión ecológica condiciona la económica. Asimismo, esta es una de las características del concepto de sostenibilidad de Brundtland, es decir, su defensa del crecimiento ilimitado, que además es incompatible con la desmaterialización (Bermejo, 2014).

Ruiz y Vargas (2010), proponen la definición sobre desarrollo sostenible, la cual dice textualmente: “El desarrollo sostenible es el manejo y la conservación de la base de recursos naturales y la orientación del cambio tecnológico e institucional de tal manera que asegure la continua satisfacción de las necesidades humanas para las generaciones presentes y futuras”.

Para Rodríguez y Pulido (2010), la sostenibilidad se ha convertido en uno de los principales valores del cambio de paradigma en el actual modelo de desarrollo y, por supuesto, en un factor clave para la competitividad de cualquier destino (Saavedra, 2010). El medio ambiente natural es la fuente de todas las sustancias que sostienen la vida humana.

A decir de Serna, Barrera y Montiel (2011), a través de la sustentabilidad las empresas y los países deben empezar a evaluar los efectos económicos, ambientales y sociales, buscar cuidadosamente las estrategias de nuevas oportunidades y de nuevos productos más eficientes para los mercados de una forma más rentable, productos que respeten la energía renovable y que soporten los crecimientos en la demanda de insumos, recursos, energía y la conservación del hábitat.

Consideran de Hoyos et al. (2010), que el concepto de sustentabilidad se basa en el equilibrio de los recursos de una especie con su entorno, así como, a la explotación de uno o más recursos por debajo de los límites de regeneración y renovación, a través de los valores de identidad ciudadana y el sentido de pertenencia en el tiempo.

El desarrollo sustentable se divide en dos partes, relación de la cual, se logran proyectos sustentables (Ruiz y Vargas, 2010). La primera parte que se denomina desarrollo sustentable micro, que se entiende por “que se lleva a cabo en casas, en un grupo de vecinos, es decir, esta sustentabilidad es de una escala pequeña, en la que un pequeño grupo de personas contribuye, según sus alcances, para poder hacer sustentable su medio cotidiano”, la segunda parte denominada desarrollo sustentable macro “es específico de industrias, fábricas, en el tratamiento a gran escala de aguas residuales, grandes soluciones urbanas, este desarrollo sustentable se puede llevar a cabo por grandes organismos, los cuales tengan los recursos para dar solución a estos problemas”.

“El crecimiento económico infinito no es posible en un mundo finito” (A/65/314:65). (i.e.: políticas verdes). El motor principal del crecimiento rápido es el comercio libre, tal como afirma el informe aprobado en la Conferencia Río+20: “Reafirmamos que el comercio internacional es un motor para un crecimiento económico sostenido” (UNCSD, 2012, p. 281). Estas premisas explican perfectamente el proceso de colisión con la naturaleza.

Desde el punto de vista conceptual, la crítica más frecuente es que el concepto de desarrollo sostenible resulta un oxímoron, porque desarrollo es interpretado como crecimiento ilimitado, lo que no es sostenible. J.R. Ehrenfeld afirma que “el término ‘desarrollo sostenible’ se ha convertido en un oxímoron, por lo que “destruye las raíces de la sostenibilidad” (2005, p. 24).

El desarrollo sostenible es un paradigma en boga que defiende el estado actual de ventaja para los altos estratos sociales, justamente esa desigualdad estructural es la que señala y contra la que lucha una versión alterna de la sustentabilidad, visión desde la que se construye esta investigación. No son los ideales de progreso los que persigue la sustentabilidad desde el Sur, esa destrucción masiva de la naturaleza que permite recrear todas las formas del mundo capitalista, que sin duda permean en todos los rincones de la sociedad, de estilos de vida a los que se está acostumbrado y de las comodidades de las que pareciera imposible prescindir, sin embargo, se trata de transitar hacia el no consumo, de la defensa del territorio y una forma de coexistir con el entorno, espacio donde los pueblos y su cultura tengan un lugar, el que merecen, el de la región a la que pertenecen; de los elementos de subsistencia que en origen esta ofrece para reconstruir formas tradicionales de existencia.

1.1.1. Evolución del concepto de desarrollo sostenible

El origen del concepto desarrollo sostenible, proviene de las masas privilegiadas estadounidenses, su preocupación por conservar los paisajes naturales y seguir disfrutándolos, los impulsa a considerar la intervención de la ciencia, para que

aporte sus habilidades técnicas e ingenieriles a la solución de los problemas ambientales. El término sostenible es común a los economistas, mientras que, sustentable lo es para los ambientalistas, principalmente en América Latina. En la construcción histórica del desarrollo sostenible, se pasó del Movimiento Conservacionista Americano, iniciado en 1890, hasta llegar en la actualidad (con inicio en 2015), a los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), de tal suerte que, en ese trayecto, se ha transitado de una sostenibilidad muy débil (sostenibilidad), a una muy fuerte (desarrollo sostenible), es decir, posturas extremas: antropocéntrica y biocéntrica, ambas a ultranza; los dos casos están condicionados el uno por el otro.

De acuerdo con Pierri (2005), en la década de los setentas, hubo posiciones muy diferentes respecto a la cuestión ambiental, que posteriormente confluyeron en la idea de desarrollo sustentable. Se reconocen tres grandes corrientes de disputa a lo largo del debate ambientalista:

1. Corriente ecologista conservacionista o sustentabilidad fuerte:
 - Tiene raíz en el conservacionismo naturalista del siglo XIX.
 - Se compone de ideas ecocentristas (Leopold, 1949) como:
 - La estética de conservación
 - La ética de la Tierra o “bioética”
 - Tiene a la ecología profunda como referencia filosófica-política (Arne Naess, 1973).
 - Crecimiento económico y poblacional cero, es decir, una economía ecológica (Herman Daly).

2. Ambientalismo moderado o sustentabilidad débil:
 - Antropocéntrico
 - Desarrollista
 - Acepta límites que impone la naturaleza a la economía:
 - Economía ambiental: neoclásica y keynesiana

- En la política: propuesta hegemónica (del desarrollo sustentable) con crecimiento económico y márgenes de conservación por organismos internacionales.

3. Corriente humanista crítica:

- Tiene raíz en ideas y movimientos anarquistas y socialistas.
- Propuesta (tercermundista) de países y sectores pobres y subordinados:
 - Ecodesarrollo: cambio social radical que atienda las necesidades y calidad de vida de las mayorías, con uso responsable de los recursos naturales.

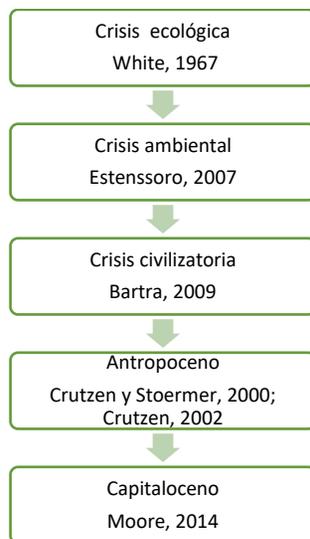
Blanco et al. (2017), apuntan que el cambio ambiental global, surge como respuesta al reconocimiento alcanzado por distintos agentes en torno al cambio climático. Lo “ambiental”, como categoría de preocupación pública, tiene una trayectoria de más de medio siglo, sus raíces están en el origen del capitalismo, el colonialismo eurocéntrico y la concepción cartesiana de mente y cuerpo que luego se trasunta a la división utilitarista entre sociedad y naturaleza.

Munck y Santos (2010), indican que el ideario de desarrollo sustentable se utiliza comúnmente en cuatro enfoques: 1) como escuela sociológica, 2) como patrón descriptivo para discursos ambientales, 3) como sinónimo de gestión ambiental, y 4) como noción de política de innovación o progreso ambiental. Bajo las premisas de la modernización ecológica, la crisis ambiental se ralentiza sin arriesgar el crecimiento económico, gracias a la intensificación de respuestas de eficiencia ambiental y de mecanismos regulatorios apropiados.

Según Blanco et al. (2017), a partir de la década de 1960 numerosos autores, instituciones internacionales y grupos sociales organizados han delineado los rasgos de una crisis (esquema 1) provocada por los modos de producción capitalista que se expresa en la destrucción sistemática de los ecosistemas, la explotación de nuestros congéneres, la mercantilización de la vida y la subordinación o exterminio de otros cohabitantes del planeta. El desarrollo de esta noción se expresa en

diversas denominaciones de acuerdo con el énfasis teórico-ideológico de lo que estaría en juego en este proceso:

Esquema 1. Noción de crisis según el énfasis teórico-ideológico



Fuente: elaboración propia con base en Blanco et al. (2017)

Todas comparten la idea de *crisis* y ven en la intensificación de los modos de producción y consumo capitalistas las raíces de sociedades que afectan seriamente sus posibilidades de reproducción y de alcanzar mayores grados de bienestar (Blanco et al., 2017).

En la actualidad, el término más utilizado para dar cuenta de esta crisis es el de cambio climático. El reconocimiento de éste como un fenómeno inducido por los seres humanos comenzó a gestarse a inicios de la década de 1990 en un proceso gradual de persuasión política y de difusión pública, el que no estuvo exento de controversias, escepticismo e incertidumbre (Zehr, 2000; Demmeritt, 2001; Jacques et al., 2008).

No obstante los avances de la diplomacia climática, la incorporación de nuevos actores y grupos sociales, así como de ciertas dimensiones de la crisis que trascienden el aspecto exclusivamente climático y tecnocientífico de los acuerdos internacionales, han generado una creciente insatisfacción con la noción de cambio climático como la única o más adecuada para describir tanto el conjunto más amplio

de cambios socioambientales en curso como el carácter disputado de sus potenciales “soluciones”. Es en el marco de esta incapacidad de la noción de cambio climático para dar cuenta de una serie de procesos y relaciones más amplias que, se consolidó la denominación de “cambio ambiental global” (Romero, 2006; Postigo, 2013).

En 1987 se dio inicio oficial a la idea de sustentabilidad a través del Informe Brundtland (Nuestro Futuro Común), de acuerdo con Toledo (2015), se trataba de una propuesta puesta de manifiesto por las masas educadas y privilegiadas quienes, buscaban el reencuentro con la naturaleza y la justicia social. En aquel entonces, la sustentabilidad se establece como un concepto científico, una expresión meramente tecno-económica, la cual, pretende convencer a los tomadores de decisiones, y que busca aplicar soluciones meramente técnicas o ingenieriles.

Para López et al. (2005), el concepto de desarrollo sustentable o sostenible está aún en construcción y una de las críticas que se han manifestado es con relación a los matices contradictorios que hacen los economistas. Se tiene como sostenible en España, para las organizaciones internacionales, mientras que los ambientalistas lo manejan como sustentable. Sobre todo, en América Latina, como un desarrollo sustentable.

Desde el enfoque hegemónico, se presentan las diferencias que de acuerdo con Gallopín (2003), hay entre el concepto de sostenibilidad y desarrollo sostenible, se presentan en el cuadro 1:

Cuadro 1. Diferencias entre el concepto de sostenibilidad y desarrollo sostenible

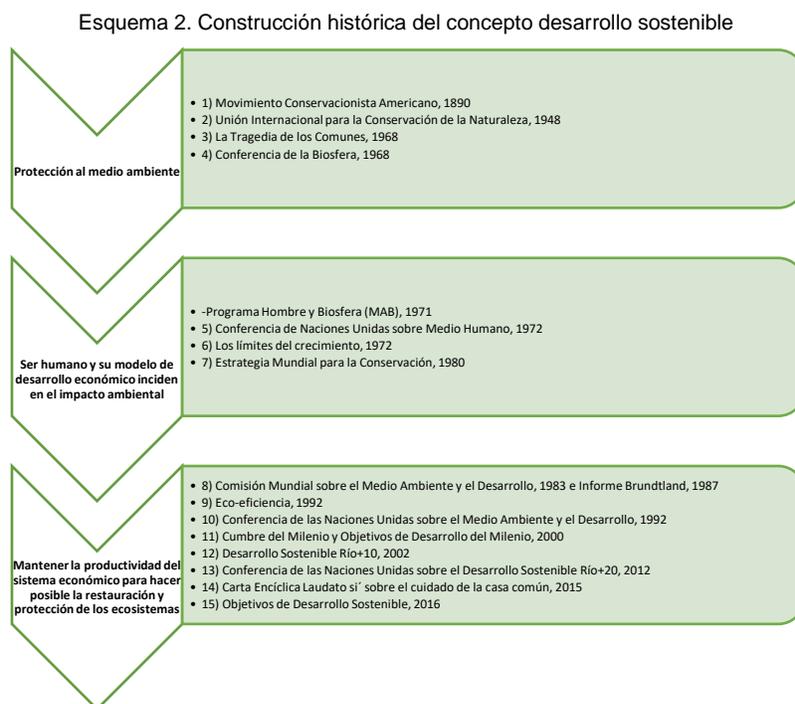
| Diferencias | Sostenibilidad | Desarrollo sostenible |
|--------------------|--|--|
| Sujeto | Sostenibilidad del sistema humano únicamente | Sostenibilidad del sistema ecológico principalmente |
| Enfoque | Sostenibilidad muy débil | Sostenibilidad muy fuerte |
| Principio | Precautorio: Ante las amenazas de daños irreversibles, la falta de conocimientos científicos no debe ser excusa para postergar la adopción de medidas efectivas para prevenir la degradación ambiental | Propugna una solidaridad ecológica más fundamentalista con la Tierra y todas las formas de vida. El prerrequisito ético de la sostenibilidad es la preservación del ambiente |
| Posición | Antropocéntrica a ultranza | Biocéntrica/verde a ultranza |

| | | |
|------------------------|---|--|
| Puntos de vista | Si los recursos naturales y los servicios pudieran sustituirse íntegramente, podría llevar a que la Tierra se convirtiera en un planeta totalmente artificial | Los recursos naturales no pueden ser sustituidos por capital elaborado por el hombre |
|------------------------|---|--|

Fuente: elaboración propia con base en Gallopín, 2003.

De acuerdo con Ayelén (2017), la construcción histórica del actual concepto de desarrollo sostenible tiene sus antecedentes en problemáticas principalmente ambientales y, secundariamente, socioeconómicas, se muestra esa evolución en el esquema 2.

Como se puede ver en el esquema 2, las cuatro primeras iniciativas, de 1890 a 1968, están relacionadas con la protección del medio ambiente, es a partir de 1971 que se considera al ser humano y su modelo de desarrollo económico como factores que inciden en los impactos ambientales que se propusieron atender los primeros programas de conservación del medio ambiente, es entonces que se comienza a plantear el uso sostenible de los recursos. A partir de 1987, las convenciones hacen énfasis en la importancia de mantener la productividad del sistema económico en orden de hacer posible la restauración y protección de los ecosistemas.



Fuente: elaboración propia con base en Ayelén, 2017.

De acuerdo con Pierri (2005), los puentes teórico-políticos entre el conservacionismo del crecimiento cero de los setenta y el desarrollo con conservación limitada de Brundtland, tiene dos vertientes:

1. Desde las relaciones internacionales, se creó la Comisión Brandt Report o Informe norte-sur, de la ONU en 1980, se determina que reducir la pobreza es igual a reducir el crecimiento demográfico.
2. Desde lo ambiental, se generó la Estrategia Mundial de Conservación (EMC) en 1980, implicó conservacionismo y crecimiento, se estableció el desarrollo sustentable como objetivo a ser logrado a través de la conservación de los recursos naturales (Lélé, 1991). La EMC es dirigida a gobernantes como una guía de manejo de recursos y el establecimiento de objetivos según urgencia e irreversibilidad. Las prioridades para la acción nacional de gobiernos y ONG tienen objetivos conservacionistas, sin embargo, sólo se agendó la sustentabilidad ecológica, no el desarrollo sustentable.

Como se observa, el recorrido del concepto desarrollo sostenible, ha transitado desde un enfoque basado en la conservación, un extremo, a otro, el de colocar al centro al ser humano y no dejar de proveerlo en sus necesidades, lo cual implica en tiempos de la modernidad, satisfactores que requieren cada vez más recursos de los que la propia naturaleza es capaz de restituir. En su paso, se ha aprovechado para colocar en el discurso una agenda que controla y permea en todos los niveles y ámbitos. Usado como estandarte de las energías verdes, se diluye entre lo verdaderamente urgente -la crisis ambiental- y lo financieramente benéfico para un sector empresarial que tiene mucho peso en la toma de decisiones.

1.1.2. Desarrollo sostenible (hegemonía) y sustentabilidad (alteridad)

Las relaciones capitalistas, dominantes, apoyadas en la generación de conocimiento desde un enfoque positivista, buscan y logran la estandarización de los integrantes de las sociedades, la uniformidad que amenaza la diversidad de

recursos naturales y culturales, esta forma, representa un continuo de la colonización y la explotación en los países subdesarrollados, ante tal perjuicio, la defensa del patrimonio (histórico), se vuelve en una lucha contra-hegemónica, de-constructora y alternativa. Ante este escenario, la trilogía del desarrollo sostenible: economía-sociedad-ambiente, es limitada, su discurso de preocupación en el presente y, transgeneracional, inmersa en un modelo neoliberal, pretende una sostenibilidad en la insostenibilidad. No se trata de dejar de producir, pero, sí hacerlo alternativamente, comprender cómo funcionan las relaciones humanas, es decir, cómo se ven afectadas por la relación del hombre con la naturaleza, dejar de ver las acciones encaminadas a generar riqueza y su, concentración, así, el hombre como parte de una naturaleza que es compleja. Cuestionar la modernidad y la crisis de civilización a la que esta ha conducido, en necesario transitar del discurso voluntarista guiado por el libre mercado a una racionalidad productiva (campesina). La sustentabilidad como instrumento político, permitirá, en la práctica, la emancipación social y ambiental.

Para Gudynas (2003), la racionalidad (económica) impacta tanto sobre el saber científico técnico, como sobre los saberes tradicionales. Ninguno de los dos, son inmunes a ese tipo de perspectiva, y desde allí está calando hondo en las formas en cómo se concibe el desarrollo, la calidad de vida y a la naturaleza. Desde el espacio de la investigación en biodiversidad, las demandas y evaluaciones quedan teñidas por los beneficios económicos; desde el espacio de la gobernabilidad, esta postura refuerza las imposiciones tecnocráticas, reducen la participación, y generan muchos obstáculos para alcanzar estrategias de sustentabilidad consensuadas.

De acuerdo con Bartra (2013), lo que nos ha llevado al borde de una crisis terminal de las formas de vida hasta ahora conocidas, son las decisiones catastróficas de quienes ocupan los puestos del gran poder, ligadas a los “modos” como se articulan nuestras relaciones: modos de consumo, ciertamente, pero también los modos de vivir, de producir y de pensar.

Además, Gudynas (2003), señala: es obvio que la naturaleza no puede ser valorada únicamente en una escala de precios, y que sobre ella se pueden adjudicar diferentes tipos de valores: ecológicos, estéticos, culturales y otros, además de los económicos. Consecuentemente, es más correcto considerar a la naturaleza como un patrimonio antes que como un capital.

Tras la discusión sobre lo que sería mejor para el medio ambiente o para la humanidad, es que se ha gestado el concepto de desarrollo sostenible, en un intento por conjuntar estrategias que den, al menos en el discurso, un mismo nivel de prioridad a estos elementos.

De acuerdo con Pierri (2005), en un inicio, el desarrollo sostenible se percibe como un problema técnico, se tiene como ciencias auxiliares a la economía ambiental (ambientalismo moderado) y a la economía ecológica (conservacionista, crecimiento cero). Considera 4 grados de sustentabilidad que van desde el ecocentrismo: 1) muy fuerte, 2) fuerte, 3) débil y 4) muy débil: al antropocentrismo. Cada una de estas, persigue diferentes objetivos:

- Muy fuerte: mantener todo el capital natural, reponerse el dañado o usado.
- Muy débil: acrecentar el capital total, independientemente de su composición.
- Débil: mantener cierto capital natural.
- Fuerte: (economía ecológica) mantener el capital natural crítico y sustitución del no crítico.

Por su parte, Leff (2000), señala que la complejidad ambiental anuncia la emergencia de nuevos tiempos que se gestan por la reflexión del saber y del conocimiento sobre las cosas: la tecnologización de la vida; la mercantilización de la naturaleza. La sustentabilidad arraiga en el ser y en el tiempo; en tiempos que, anidados en la cultura, trascienden el cerco de la hegemonía homogeneizante para dar curso a la heterogeneidad y la diversidad.

Para Mota y Sandoval (2016), se dio lugar al *desarrollo sostenible* y a todo el andamiaje institucional para su puesta en práctica mediante acciones de política pública en el ámbito internacional. Pero esta estrategia delineada e impuesta por los organismos internacionales no ha sido otra cosa más que la prolongación de un modelo colonizador, concentrado ahora en la mercantilización de la naturaleza para dar rienda suelta a la explotación de los bienes naturales que se encuentran en distintos territorios.

Es así que como argumenta Leff (1994, 1995), se está dando una confrontación de posiciones, entre los intentos por asimilar las condiciones de sustentabilidad a los mecanismos del mercado y un proceso político de reapropiación social de la naturaleza. Este movimiento de resistencia se articula a la construcción de un paradigma alternativo de sustentabilidad, en el cual los recursos ambientales aparecen como potenciales capaces de reconstruir el proceso económico dentro de una nueva racionalidad productiva, planteando un proyecto social fundado en las autonomías culturales, en la democracia y en la productividad de la naturaleza.

Sin embargo, para Mota y Sandoval (2016), a pesar de estas aclaraciones, es evidente que en la concepción hegemónica del *desarrollo sostenible* se persiguen tres objetivos: uno económico, otro social y uno ambiental. En esa trilogía, el “desarrollo” sigue asumiéndose primordialmente como crecimiento económico, lo cual explica por qué a la fecha este es medido por el Producto Interno Bruto (PIB), la competitividad, la alta capacidad productiva y comercial, el ingreso y el consumo. Con respecto a la población, en relación con el objetivo social que se persigue, hay un énfasis discursivo en la atención a sus necesidades presentes y de equidad transgeneracional. Esto se pretende lograr con políticas de atención a la pobreza y el cuidado del medio ambiente, por lo que esto último corresponde al objetivo ambiental de la citada trilogía.

Bajo este discurso hegemónico, Leff (2001), apunta que algunos países del norte se opusieron a la firma de una declaración con fuerza jurídica obligatoria sobre la

conservación y desarrollo sostenible de los bosques, y manifestaron su resistencia hacia la convención sobre diversidad biológica. En el trasfondo de estos acuerdos están en juego las estrategias y derechos de apropiación de la naturaleza. En estas negociaciones, los países del norte defienden los intereses de las empresas transnacionales de biotecnología por apropiarse de los recursos genéticos localizados en el Tercer Mundo, a través de los derechos de propiedad intelectual. Al mismo tiempo, grupos indígenas y campesinos defienden su diversidad biológica y étnica, es decir, su derecho a apropiarse de su patrimonio histórico de recursos naturales y culturales.

Según Astier et al. (2008), se tiene, por un lado, a la sustentabilidad ecológica o débil, centrada únicamente en el aspecto físico y ecológico; por otro lado, la ecología social o fuerte, que aborda, además, la parte social (principalmente la pobreza y el incremento poblacional). En un mismo sentido, ambas tienen una perspectiva técnica de los problemas. Sin embargo, la sustentabilidad social, toma en cuenta las relaciones políticas, es decir, cómo las relaciones entre seres humanos (poder, competencia, colaboración, sumisión, explotación) son afectadas por las relaciones con la naturaleza.

De esta manera, la retórica del desarrollo sostenible ha reconvertido el sentido crítico del concepto de ambiente en un discurso voluntarista, proclamando que las políticas neoliberales habrán de conducirnos hacia los objetivos del equilibrio ecológico y la justicia social por la vía más eficaz: el crecimiento económico guiado por el libre mercado. Este discurso promete alcanzar su propósito, sin una fundamentación sobre la capacidad del mercado para dar su justo valor a la naturaleza, para internalizar las externalidades ambientales y disolver las desigualdades sociales; para revertir las leyes de la entropía y actualizar las preferencias de las generaciones futuras (Leff, 2001).

Para Toledo (1998), situados como dos modos radicalmente diferentes de apropiación de la naturaleza, el modelo campesino y el modelo agroindustrial

conforman hoy en día las dos maneras fundamentales de uso de los recursos del mundo contemporáneo. Ellos representan dos maneras radicalmente diferentes de concebir, manejar y utilizar la naturaleza, es decir, conforman dos racionalidades productivas diferentes.

Toledo (2015), utiliza un abordaje ecológico político, basado en la *teoría de los tres poderes*, identifica y desarrolla una definición de *sustentabilidad como poder social*; se le concibe como una visión interdisciplinaria de una realidad colectiva e internacional; que convierte al concepto en un promisorio instrumento político de emancipación social y ambiental, en una versión legítima de una “ciencia con conciencia”.

Al referirse a esa forma alternativa, Toledo y Ortiz (2014), han propuesto desarrollar la mencionada “teoría de los tres poderes”: 1) El *poder político*, representado por los partidos y los gobiernos que resultan del juego de una democracia representativa o formal, 2) el *poder económico* constituido por las empresas, corporaciones y mercados y, finalmente, 3) el *poder social* o ciudadano que contiene o agrupa comunidades, asociaciones, cooperativas, sindicatos y organizaciones profesionales. Un cuarto poder, 4) el meta-poder de la información, en permanente disputa entre los tres poderes, integrado por los medios masivos de comunicación (radio, TV, prensa, Internet y otros), la propaganda mercantil y política, las doctrinas impulsadas desde las iglesias y los credos religiosos.

En esta construcción del concepto sustentabilidad, Leff (2000), manifiesta que la sustentabilidad anuncia el nacimiento de lo que aún no es, a partir del potencial de lo real, el encauzamiento de lo posible y la forja de la utopía. La sustentabilidad encuentra su razón y su motivación, no en las leyes objetivas de la naturaleza y del mercado, sino en el pensamiento y en el saber; en identidades y sentidos que movilizan la reconstrucción del mundo. El problema de la sustentabilidad no sólo remite a un cuestionamiento de la modernidad, sino a una auténtica crisis de civilización, que abre una transformación de nuestra existencia histórica. El proyecto

unificador del mundo está por morir: el monoteísmo, la idea absoluta, la unidad de la ciencia y el mercado globalizador.

Bajo esta tesitura, Toledo y Ortiz (2014), plantean el concepto de *sustentabilidad*, entendido como sinónimo de poder social, civil o ciudadano. Hacen énfasis en una versión concreta de sustentabilidad, elaborada desde la ecología política y con un enfoque multiescalar.

Desde una perspectiva epistemológica del Sur global, que es la mirada en la que se enmarca esta investigación, se comparte la idea central de involucrar a la comunidad, se trata de la corriente más avanzada de la ciencia contemporánea pues, responde al reto central de la humanidad (la crisis ambiental) y remonta problemas señalados por la epistemología de lo complejo. La idea de sustentabilidad, concebida como poder social, se torna sinónimo de emancipación y de liberación. Más aún, en un estado de emergencia como el que vive la humanidad en el presente, aunado a la crisis civilizatoria, más recientemente, la realidad de una pandemia, condena a muerte, sobre todo, a los más vulnerables, no sólo por la enfermedad en sí misma, sino por la solución provisional en forma de confinamiento, las secuelas económicas se reflejan en la desesperación de la sociedad, son tan claras y más latentes que nunca, las desigualdades que ha marcado profundo y en todos los aspectos de la vida el neoliberalismo a ultranza, ante tal sometimiento, el hartazgo es evidente, se abre la posibilidad entonces, de otras concepciones y formas no sólo de desarrollo, de vida.

1.1.3. Del desarrollo económico al desarrollo sustentable

El término Desarrollo es un concepto usado inicialmente en biología, luego, fue adoptado por la ciencia económica para explicar el crecimiento a través de la industrialización. Del desarrollo tradicional, se ha transitado al moderno, posmoderno, y hoy en día, a un desarrollo sostenible. Cualquiera de sus versiones se trata de un desarrollo antinatura de la sociedad moderna. Para Leff (2001), el concepto de sustentabilidad emerge del reconocimiento de la función que cumple la

naturaleza como soporte, condición y potencial del proceso de producción. Por esta razón, se propone la descentralización de la economía, llevarla a niveles locales, sin embargo, la desmaterialización es incompatible con el crecimiento ilimitado que se usa en el discurso y como elemento de competitividad del desarrollo sostenible, aquí interviene la visión economicista de la solución de problemas. En latitudes latinoamericanas, el bajo nivel educacional, la dependencia de combustibles y la sobre explotación de los recursos naturales, representa una limitante para lograr la distribución económica y la reducción de la pobreza. Además, el mismo Leff (2001) plantea el desarrollo como un proceso que aproveche la diversidad y riqueza cultural existentes a nivel local.

El concepto de desarrollo se empezó a utilizar en el siglo XVIII en biología, para indicar la evolución de los individuos jóvenes hacia la fase adulta. Después, se ha aplicado en múltiples campos y a partir de la Segunda Guerra Mundial fue adoptado por la economía para indicar el modelo de crecimiento económico de los países industrializados que, además, para algunos integra la idea de justicia social. Así que se define como países desarrollados a los más industrializados y los países más o menos pobres como “países en vías de desarrollo”. El parámetro de medición de todos es la renta per cápita. Así que se descarta cualquier opción que, sin alcanzar una renta per cápita tan alta, sea capaz de conseguir la satisfacción universal de las necesidades básicas (Naredo, 2006, p. 66). Los centros de poder aceptan formalmente este concepto, y las Conferencias sobre Desarrollo Sostenible (DS) han dado el respaldo político al término, pero lo vacían de contenido, al no definirlo.

Por su parte, Sanabria (2009), considera que el desarrollo concebido como la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos se puede instaurar bajo cuatro formas o estilos: a) desarrollo tradicional: explotación del sector primario de la economía, ecológicamente sostenible y socialmente injusto (insostenible), b) desarrollo moderno: industrialización, ecológicamente insostenible e incorpora mejoras sociales, c) desarrollo postmoderno: globalización neoliberal, ecológicamente insostenible y socialmente injusto (insostenible), d) desarrollo

sostenible: mezcla de valores y ética, ecológicamente sostenible y socialmente justo (sostenible).

Toro (2007), quien cita a Hermann, dice que el desarrollo debe ser considerado a largo plazo ya que debe atender las necesidades de las generaciones venideras, es necesario ajustarlo a las posibilidades y limitaciones que presentan los recursos naturales. El desarrollo sostenible tiene su génesis en el ámbito de la gestión.

De acuerdo con Leff (2001), la visión mecanicista que produjo la razón cartesiana se convirtió en el principio constitutivo de la teoría económica. Esta ha predominado sobre los paradigmas organicistas de los procesos de la vida, orientando el desarrollo antinatural de la civilización moderna. De esta forma, la racionalidad económica desterró a la naturaleza de la esfera de la producción, generando procesos de destrucción ecológica y degradación ambiental como externalidades del sistema. El concepto de sustentabilidad emerge así del reconocimiento de la función que cumple la naturaleza como soporte, condición y potencial del proceso de producción.

Bermejo (2013), concibe que los Sistemas Socio Económicos (SSE) tienden a la centralización y concentración del capital en un proceso de expansión e integración a escala planetaria, cuyos resultados más notables son la polarización de rentas y la insostenibilidad. Por el contrario, una economía descentralizada es la única capaz de satisfacer las necesidades vitales de la población. Sólo esta economía es capaz de lograr una economía cíclica de materiales (Joung, et al. 2006, p. 310). El enorme desarrollo de las energías renovables supone un rápido aumento de la producción energética local. Además, algunos países líderes, como Alemania o Dinamarca, están apostando por la propiedad comunitaria de los captadores de energía.

Por esta razón, Gallopín (2002) y Folke et al. (2005), proponen que la descentralización hace posible la creación de múltiples sistemas sociales adaptados a las condiciones de su entorno, mediante: el desarrollo de modelos organizativos

e instituciones adaptadas a las características locales; de tecnologías locales o de tecnologías planetarias adaptadas a la utilización de los recursos locales; la acumulación de experiencia de utilización sostenible de los recursos locales.

Para Martínez (2010), la cuestión de los recursos no renovables es hacer ver a la economía como ecología de las sociedades humanas, es decir, como el estudio de la utilización de energía y materiales por la humanidad. Con la introducción de la variable tecnológica, una combinación de factores inputs daría paso a una producción exponencial creciente siempre y cuando la tasa técnica fuera positiva (Faber y Proops, 1998), el aumento de la población y el consumo han creado la denominada sustentabilidad débil. Elizalde (2003), dice que la relación con la naturaleza y el ambiente construido deben buscar que trabaje perfectamente en ofertas con más calidad que cantidad ya que existe un límite.

Saavedra (2010), señala que, para alcanzar un modelo de desarrollo realmente sostenible, es la propia sociedad, sus principios, sus valores y sus actuaciones los que tienen que ser sostenibles. Sarmiento, Sánchez, y Cruz (2009), exponen que el crecimiento económico, el balance ecológico y el desarrollo social y humano han impulsado la interacción de las organizaciones privadas con el sector público y la sociedad civil, y el desarrollo sustentable trata de equilibrar e integrar dichos aspectos.

Rodríguez y Pulido (2010), apuntan que esta evolución de la sociedad está haciendo aflorar nuevas sensibilidades que demandan de las empresas nuevos compromisos, para Saavedra (2010), el desarrollo sostenible presupone la participación de los individuos y comunidades que refleja la solidaridad cultural, esto constituye a la creación de capacidad orientada hacia la búsqueda consensual del bienestar y caminos alternativos del desarrollo.

Toni y Ferreira (2010) comentan sobre los indicadores de países de América Latina, basados en los datos de la UNEP, que éstos tienen problemas por su dependencia

a las economías sustentadas por el uso de energías no renovables y la sobre explotación de los recursos, “Para que los países en desarrollo alcancen una mejor distribución económica, reducción de la pobreza y mejores sistemas educacionales, todavía deberán recorrer un largo camino, especialmente en el campo social. Aún los tres países con mayor PIB, Argentina, Brasil y México, tienen entre el 65% y el 70% de su población con un nivel de educación básico”, “El bajo desempeño educacional se refleja también en el desempeño económico de la región, cuya matriz económica se basa significativamente en la agricultura, producción de materia prima e industria de base” las economías como México y Venezuela presentan un gran problema, ya que están basadas en una gran dependencia de los combustibles, y con una gran sobre explotación.

De acuerdo con Leff (2012), la construcción de la sustentabilidad remite al nivel local, por eso recibe el nombre de eco-desarrollo local, rural o urbano. Entendiéndose el desarrollo como un proceso social, político y biológico que debe estar en armonía con la naturaleza. Debe preocuparse por la vida de todos y cada uno de sus individuos, entender la complejidad de los contextos, aprovechar y conservar la diversidad y riqueza cultural de conocimientos ahí existentes.

Es así que entre el desarrollo sostenible que se ostenta desde la visión hegemónica y la sustentabilidad alterna, en construcción, se encuentra una postura ante la vida, es decir, la perspectiva que predomina en la primera, tiene antecedentes en postulados que poco a poco se fueron acondicionando para favorecer y sostener el modelo económico capitalista como única vía (tecnológica) posible para la solución de la crisis ambiental, sin embargo, no todo en la naturaleza puede ser reemplazado, hay ciertos valores culturales y cosmovisiones que no pueden ser simplemente sustituidos sin tener un efecto en la transformación de vida de las personas, como ejemplo, se tiene a la alimentación, el actual modo de producción y consumo, liderados por la agroindustria, poco tiene que ver con la cocina local y saberes campesinos, por el contrario, estas nuevas formas instauradas por la abundancia de alimentos y el consumismo, han relegado dietas saludables y culturalmente arraigadas a un territorio.

1.1.4. La alteridad

Al ser el desarrollo sostenible, la simplificación de una gestión económica y racional del ambiente, basada en la sustitución de recursos, uso de la tecnología como solución y la disminución en la intensidad de la producción (Trápaga, 2012), se ha tenido como resultado un fallido modelo económico, de tal manera que se ve necesaria la desconstrucción del pensamiento único cuyas formas de construcción del mundo no son naturales sino culturales, en tal sentido, las alternativas para una *producción con conservación*, donde los saberes locales tienen un rol fundamental, permitirían un decrecimiento biofísico, llamado también sustentable. El problema no radica en la producción, sino en la forma, la solución no es disminuir la magnitud, se trata de ir en otro sentido, de retomar caminos ya recorridos por la experiencia de los saberes ancestrales, o bien, locales.

El discurso dominante de la sustentabilidad busca promover un crecimiento económico sostenido, negando las condiciones ecológicas y termodinámicas que establecen límites y condiciones a la apropiación y transformación capitalista de la naturaleza. La naturaleza está siendo incorporada al capital mediante una doble operación: por una parte, se intenta internalizar los costos ambientales del progreso; junto con ello, se instrumenta una operación simbólica, un “cálculo de significación” (Braudrillard, 1974) que recodifica al hombre, la cultura y la naturaleza como formas aparentes de una misma esencia: el capital.

Así, los procesos ecológicos y simbólicos son reconvertidos en capital natural, humano y cultural, para ser asimilados al proceso de reproducción y expansión del orden económico, reestructurando las condiciones de la producción mediante una gestión económicamente racional del ambiente (Leff, 2001).

De acuerdo con Trápaga (2012), el sistema socioeconómico que no reconoce en su cuerpo conceptual límites físicos, ni procesos entrópicos de origen antropogénico, se ha construido con base en tres falacias que apuntalan el sistema de “conocimiento” económico:

- 1) La existencia de sustitutos perfectos, como si un recurso agotado tuviera un equivalente de manera indiscutible.
- 2) La idea de que la tecnología resolverá los impactos de la producción capitalista sobre la naturaleza.
- 3) La disminución en la intensidad de los procesos que apuntan en el sentido del colapso, en vez de cambiar de dirección.

Para Leff (2012), la otredad rompe con la globalización homogeneizante y hegemónica para comprender y construir un mundo global; la desconstrucción del pensamiento único cuyas formas de construcción del mundo no son naturales sino culturales, constriñen al pensamiento. A través de la racionalidad se fragmenta y se interviene el mundo. La crisis ambiental es un problema de conocimiento (crisis de conocimiento) y de las formas de construir la civilización moderna, la transición a una posmodernidad. En ésta, se ha destruido la naturaleza, degradado el ecosistema y contaminado el ambiente.

Entre una diversidad de posturas, autores como Delgado (2012) y Olmedo (2012), proponen formas de desarrollo alternativas, por ejemplo, el decrecimiento biofísico o sustentable parte de las perspectivas de la ecología política y la justicia socioambiental. Ha sido definido como una reducción equitativa de la producción y consumo que incrementa el bienestar humano y mejora las condiciones ecológicas locales y globales en el corto y largo plazo. Es una tendencia en la que, no obstante, un crecimiento selectivo pudiera ser aún necesario para grupos o regiones pobres, razón por la cual el decrecimiento sustentable debería ser revisado en múltiples niveles (Schneider et al., 2010).

Para Latouche (2008), la sociedad del decrecimiento implica cuando menos limitar el crecimiento económico y por ende la acumulación de capital. Y eso es correcto si se piensa como un escenario de reducción en los patrones de consumo que repercutiría negativamente en la realización de excedentes, en la tasa de ganancia y en la acumulación de capital. Esto es, de decrecimiento físico de los flujos de materiales y de energía.

Toledo (2015), apunta que, ante el fallido modelo económico preexistente, entendiéndose como un fracaso para los sectores de la población más vulnerables, pero, con efectos negativos para todas las clases sociales, se han propuesto en el mundo diferentes alternativas:

- Descrecimiento en Europa
- Buen vivir en Ecuador y Bolivia
- Eco-socialismo en Francia
- Desarrollo endógeno
- Modernidad reflexiva (Beck, 1999)
- Sustentabilidad (ambientalismo) o desarrollo sustentable o sociedad sustentable, estableciendo tres ejes:
 - Equilibrio ecológico
 - Bienestar social
 - Eficacia económica

A decir de Rodríguez (2012), la construcción de la sustentabilidad debe ser multidimensional: 1) democratización, 2) recuperación de la ciudadanía, 3) reorganización social colectiva y 4) fortalecimiento de las entidades.

Ya Toledo (2005), resaltaba que los saberes locales resultan entonces fundamentales para mantener y acrecentar la variedad genética, los policultivos (agrícolas, forestales, agroforestales), la diversidad de prácticas productivas y, por último, la heterogeneidad paisajística, todo lo cual contribuye a mantener una cierta sustentabilidad, basada en la resiliencia.

Como señala Toledo (1999), hay regiones donde existen aún formas de manejo que concilian *producción con conservación*. Se trata de las áreas donde las culturas indígenas, habitantes milenarios de esta región ecológica, han logrado resistir la vía convencional de la modernización rural, creando mosaicos productivos de alta diversidad biológica dirigidos a producir tanto para la auto subsistencia como para el mercado regional, nacional e incluso internacional.

Mientras que la sustentabilidad se remite al nivel local y las prácticas comunitarias, colectivas que velen por el bienestar a través de la justicia social, el desarrollo sostenible enmascara un modelo económico que pretende dar continuidad a la economía de libre mercado. En lo que respecta a esta investigación, en la cuestión alimentaria, como señala Hernández (2023), Estados Unidos tiene un arma clave y poderosa: la producción masiva de granos y patentes que junto con el desarrollo de la industria militar conforman los pilares de su hegemonía económica a nivel mundial, la comida es un instrumento de presión imperial, la competencia es desleal en los tratados comerciales internacionales afectando directamente a campesinos y agricultores.

En tanto que para el país vecino el cultivo de maíz es un negocio, para México es parte de su cultura, si la ideología de sus líderes políticos fuera la sustentabilidad alterna, el país enfrentaría una verdadera lucha para lograr su autosuficiencia alimentaria.

1.1.5. Crítica al Desarrollo Sostenible

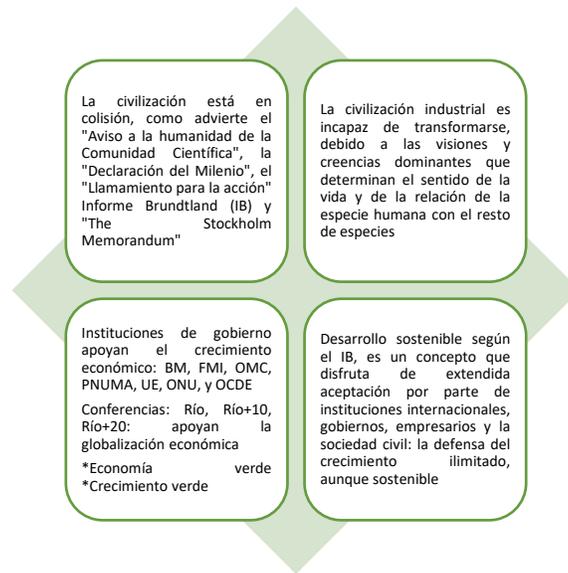
Es innegable que las estrategias del ecodesarrollo surgieron como respuesta a la crisis ambiental y, que de ellas nacieron las bases del conocido discurso de la sustentabilidad, sin embargo, los intereses por la apropiación de la naturaleza, son contrarios a la posibilidad de que el mercado dé su justo valor a la naturaleza y se logre librar la desigualdad social. Fue precisamente el elemento de participación social en la toma de decisiones, el que se excluyó para la presentación del Informe Brundtland, no era benéfico para el lobby del comercio internacional que se tratara el asunto de las inequidades, se optó, en cambio, por ofrecer la ayuda a los países pobres para alcanzar la expectativa de nivel de vida de los ya bien desarrollados y posicionados países ricos, listos para apoderarse de los recursos que tanto demanda su sociedad de consumo.

El célebre Informe Brundtland yerra, al pretender buscar una solución de compromiso en materia de crecimiento económico que no resuelve en nada los

problemas que plantea el modelo de desarrollo predominante, al seguir defendiendo soluciones productivistas basadas en el crecimiento económico, y que, por el contrario, deja vacío de contenido reivindicaciones sociales legítimas como son, entre otras, las de sustentabilidad y justicia intergeneracional. No sorprende, por tanto, que la adopción de la propuesta de desarrollo sustentable del Informe Brundtland supone, de facto, el triunfo de la corriente del ambientalismo moderado o de sustentabilidad débil que es desarrollista y antropocéntrica, aunque, eso sí, acepta la existencia de ciertas restricciones a la economía impuestas por la naturaleza (Pierri, 2005).

En los planteamientos que las instituciones han aplicado a lo largo de una serie de conferencias, previamente examinadas y manipuladas, se deja constancia de las contradicciones en lo teórico y lo práctico, así como los claros intereses económicos que persiguen los agentes del libre mercado. La idea de desarrollo, como un crecimiento económico, se ha implantado a través del paradigma dominante (esquema 3), uno que ha trastocado por completo la visión que se tiene del mundo y de lo que se considera valioso en la vida. Entre quienes participan en la redacción y planeación de las asambleas, hay premios nobel involucrados, ello no implica necesariamente que se les escuche. Lamentablemente, termina por primar el interés de las grandes corporaciones, apoyadas y respaldadas por los organismos internacionales. En esta confabulación de poderes, siempre han sido y siguen siendo los países pobres las víctimas de este entramado de conceptos a modo, que han servido sólo para continuar beneficiando a unos cuantos, en tanto que, el discurso, es moral y socialmente aceptado.

Esquema 3. El paradigma dominante en la civilización industrial



Fuente: elaboración propia con base en Bermejo, 2014.

De acuerdo con Bermejo (2014), la civilización industrial se enfrenta al colapso, debido al paradigma dominante (PD), este se basa en una serie de premisas que se dieron a conocer en Asamblea General de las Naciones Unidas (2012) dentro de la iniciativa "Armonía con la Naturaleza":

- Por primera vez en la historia de la humanidad la especie humana se ve "separada del medio ambiente y como dueña del planeta" (A/67/317) y considera que la naturaleza es sólo "un stock de recursos para ser explotados para propósitos humanos" (A/67/317).
- La naturaleza es vista como un medio hostil y caótico (por ello se define como *ley de la selva*, una situación social que tiene esos rasgos).
- El *progreso* se consigue dominándola y humanizándola: "cambiar el medio ambiente según nuestros deseos" (Schütz, 1999).
- Considera que el consumismo genera felicidad, es decir, "cuando más se consume más feliz es la gente, por lo que el crecimiento perpetuo es bueno" (A/67/317).
- Ignora el avance científico de más de cien años y, por el contrario, está emergiendo un paradigma que se basa en ese avance.

El discurso de la sostenibilidad ha llegado a afirmar el propósito de un crecimiento económico sostenible a través de los mecanismos del mercado, sin explicitar la posible internalización de las condiciones de sustentabilidad ecológica. Más allá del mimetismo discursivo que ha generado la retórica de la sustentabilidad, no logra un sentido conceptual y praxeológico capaz de unificar las vías de transición hacia la sustentabilidad. En este sentido, surgen los disensos y contradicciones del discurso de la sustentabilidad (Redclift, 1987), y los diferentes sentidos que adopta este concepto en relación con los intereses contrapuestos por la apropiación de la naturaleza (Martínez, 1995; Leff, 1995).

La posmodernidad pareciera apartarnos de toda ley de conservación y reproducción social para dar curso a una metástasis del sistema, a un proceso que desborda toda norma, referente y sentido para controlarlo. Si las estrategias del ecodesarrollo surgieron como respuesta a la crisis ambiental, el discurso de la sustentabilidad opera como una estrategia fatal, una inercia ciega, una precipitación hacia la catástrofe (Leff, 2001).

Ello lleva a plantear la pregunta sobre la posible sustentabilidad del capitalismo, es decir, de una racionalidad económica que tiene el inescapable impulso hacia el crecimiento, pero que es incapaz de detener la degradación entrópica que genera (O'Connor, 1994).

Para conocer las leyes naturales hay que acudir a las ciencias que las estudian: las ciencias ambientales y, en especial, la ecología. Prestigiosos economistas del siglo XX coincidieron en esta necesidad. Leontief pedía que otras ciencias (ecología y la biología) contribuyeran a remover la economía dominante (Hall y Klitgaard, 2006). Marshall considera que la biología representa el paradigma más apropiado para la economía.

Esta visión venía propuesta, también, por prestigiosos ecólogos como E. Odum, Hutchinson, Hall, Margalef, S. Nielsen (Erkman, 1998, p. 22-41). La ecología

“debería en buena medida dictar y gobernar la economía” (Nielsen 2007 y Müller, 2009, p. 1923). Ello supone integrar los elementos centrales del enorme avance científico producido en los últimos cien años. El pensamiento económico neoclásico debe ser sustituido por “un pensamiento nuevo para desarrollar un sistema económico centrado en la Tierra, lo que significa “estar al servicio del bienestar de los seres humanos y de la Tierra misma” (A/67/317). Estas dos premisas obligan a conocer 1) los límites del planeta y 2) la satisfacción de las necesidades esenciales.

Resulta una tarea importante el cambio de visión sobre lo que la naturaleza representa para la humanidad y en contrasentido, qué significa para la naturaleza la vida y actividad humana. Es determinante para esta humanidad desde qué enfoque epistemológico se esté considerando un cambio de dirección que represente la posibilidad de replantear caminos diferentes pero posibles en relación con su destino, pareciera alarmante y, lo es, la situación actual muestra que el sistema económico instaurado no es capaz de sostener en el tiempo la vida como hasta ahora se concibe. Cada vez es más latente que no pueden plantearse sólo discursos dictados y legitimados por las altas esferas, es evidente que las acciones deben ser propuestas desde las trincheras locales.

1.2. Enfoques alternos de la sustentabilidad

La sustentabilidad alterna, propone como futuros posibles, escenarios donde los procesos productivos, estén fundados en los límites de las leyes de la naturaleza, los potenciales ecológicos y en la creatividad humana. Se trata de un proyecto social fundado en las autonomías culturales, en la democracia y en la productividad de la naturaleza (Leff, 2001).

A este respecto, la producción de alimentos, necesaria para sostener la vida humana, debe ser una que tome distancia (total) de las formas capitalistas de producción, en su lugar, debe considerar los ciclos de la naturaleza, retomar los saberes locales que representan experiencia acumulada y probada sobre lo que funciona en la conservación, protección y continuidad de la biodiversidad tanto

biológica como cultural. Es difícil concebir, siquiera imaginar mundos otros, la sola idea de no pertenecer a este sistema neoliberal, es inconcebible ante la tan arraigada idea de desarrollo y progreso implantada como ideal en la mente humana, sin embargo, ya en 1970, se comenzó a creer en esa posibilidad bajo el manto del ecodesarrollo.

De acuerdo con Bartra (2013), en el mundo moderno una serie de crisis, representa la crisis civilizatoria (tabla 1), estas exigen una visión de conjunto y un análisis complejo.

Tabla 1. Crisis civilizatoria

| Crisis | Implicaciones |
|----------------|--|
| Medioambiental | Fenómenos naturales, pérdida de vida silvestre, disponibilidad decreciente de agua dulce, merma o pérdida de cosechas, incremento de plagas y enfermedades, inundaciones, incendios, hambre, éxodo (200 millones de eco-refugiados para los próximos quince años). Una creciente incertidumbre ambiental en un mundo de severas incertidumbres económicas. |
| Energética | 1) El empleo de combustibles fósiles (petróleo, gas natural, coque, carbón mineral) es enormemente contaminante y aporta todavía la mayor parte de los gases de efecto invernadero que causan el cambio ambiental global. 2) Los hidrocarburos son recursos naturales limitados cuyo agotamiento progresivo los vuelve más difíciles de extraer y por lo tanto cada vez más costosos. Los mayores contaminadores son los países ricos, los pobres consumen menos energía, sufren más, son los primeros afectados. |
| Alimentaria | Escasez y carestía de los alimentos básicos a nivel global. Los países han perdido la seguridad y soberanía alimentarias, su población ahora depende de la importación de alimentos. El problema son las actuales condiciones de producción y consumo alimentario y no alimentario. |
| Migratoria | La gente de los países pobres está abandonando pueblos e incluso ciudades para buscar en otras regiones, frecuentemente más allá de sus fronteras, la esperanza que se les niega en sus lugares de origen. Son sociedades jóvenes que envían al exilio económico, el grupo de edad de mayor capacidad productiva. Ellos mandan dinero a sus familias, pero la mayor parte de la riqueza creada por su trabajo se queda en los países de destino. Las remesas pocas veces se invierten de manera productiva, se emplean en cubrir las necesidades de los familiares que quedaron atrás. |
| Política | Se percibe una creciente desconfianza en las instituciones democráticas. Los partidos se reparten los puestos públicos o se alternan el poder, no se resuelve los problemas graves. Todos gobiernan igual, todos desarrollan reflejos autoritarios, todos se corrompen. Naciones padecen dictaduras represivas, los pueblos carecen de libertades. El mensaje de los medios: dejemos de preocuparnos por quién ocupa los cargos públicos y permitamos que en la práctica sigan gobernando los medios de comunicación asociados con la cúpula empresarial, con los poderes fácticos. |
| Bélica | Prolongadas y cruentas guerras coloniales de ocupación y resistencia en las que mueren principalmente civiles, motivadas por el interés de las grandes potencias mundiales y regionales, por controlar espacios y recursos estratégicos. |
| Sanitaria | Las enfermedades se designan como: de pobres y enfermedades de ricos y, las infecciosas de jóvenes y crónico degenerativas de viejos. Los malos hábitos y la alimentación basada en comida chatarra hacen que cada vez más jóvenes y niños padezcan enfermedades de la madurez, y hacen que la población de bajos recursos combine la malnutrición con la gordura, siendo afectada por las enfermedades asociadas con el sobrepeso. Hay alto riesgo de que se repitan crisis sanitarias mundiales agravadas por el cambio climático que propicia pandemias, y por la agricultura y la ganadería industriales que producen alimentos contaminados y de mala calidad. |
| Económica | Crisis de sobreproducción, pero, sobre todo, de subconsumo. Deterioro prolongado de la reproducción social, resultante de la erosión que el capitalismo ejerce sobre el hombre y sobre la naturaleza, es una contradicción que podemos llamar externa. Crisis del modelo neoliberal: la emergencia planetaria muestra dramáticamente su irracionalidad social y ambiental, del perverso esquema de principios y valores, que imprimió su sello en el llamado capitalismo salvaje, rapaz, de los últimos treinta años y orientó las políticas públicas de los tecnócratas en el poder. Crisis del modo de producción capitalista: en los últimos doscientos años hizo crecer la economía como nunca en la historia, pero al tiempo que producía inigualables riquezas engendraba la pobreza más ofensiva. |

| | |
|----------------------------------|---|
| De la sociedad urbano-industrial | Sustantiva insostenibilidad del modo de producir y consumir, que poco a poco se van acabando al mundo y que hoy devora 25% más recursos de los que la naturaleza puede reponer; representa un déficit en términos de "recursos", de una cuarta parte de lo que consumimos. La idea de que, al desentrañar las leyes de la naturaleza y las leyes de la sociedad, el mundo podía ser definitivamente dominado fue dogma de fe en un sistema que se vanagloriaba de no rendir culto más que a la razón técnico-económico-administrativa. Lo que está en crisis no es este proceso de modernización, hacia una nueva etapa de modernización; lo que está en crisis es el concepto mismo de modernidad. La gran crisis es un llamado a la acción. |
|----------------------------------|---|

Fuente: elaboración propia con base en Bartra (2013).

En palabras de Leff (2001), la degradación ambiental se manifiesta como síntoma de una crisis de civilización, marcada por el modelo de modernidad regido bajo el predominio del desarrollo de la tecnología por encima de la naturaleza. La cuestión ambiental problematiza las bases mismas de la producción, apunta hacia la deconstrucción del paradigma económico de la modernidad y a la construcción de futuros posibles, fundados en los límites de las leyes de la naturaleza, así como en los potenciales ecológicos y en la creatividad humana.

Una perspectiva que nace desde la óptica comunitaria y tercermundista ligada al movimiento a favor de un nuevo orden económico internacional que defiende nuevos estilos de desarrollo en el seno de los países no alineados. Pierri (2005) describe cómo este enfoque crítico con el modelo de desarrollo dominante se representa fundamentalmente a través del concepto de ecodesarrollo de Ignacy Sachs y del "Modelo Mundial Latinoamericano" de la Fundación Bariloche. En relación con el ecodesarrollo dice: "se trata de una concepción esencialmente antitecnocrática, o de abajo para arriba (*bottom-up*), preconizando una gestión más racional de los ecosistemas locales, gestión que debería incluir la valorización de los *know-how* y de la creatividad de las comunidades" (Pierri, 2005, p. 49). El Modelo Mundial Latinoamericano presenta una crítica más profunda a la sociedad actual.

Se está dando así una confrontación de posiciones, entre los intentos por asimilar las condiciones de sustentabilidad a los mecanismos del mercado y un proceso político de reapropiación social de la naturaleza. Este movimiento de resistencia se articula a la construcción de un paradigma alternativo de sustentabilidad, en el cual los recursos ambientales aparecen como potenciales capaces de reconstruir el proceso económico dentro de una nueva racionalidad productiva, planteando un

proyecto social fundado en las autonomías culturales, en la democracia y en la productividad de la naturaleza (Leff, 1994, 1995).

De enorme interés epistemológico es la relación que existe entre la ciencia para la sustentabilidad y la aparición y el desarrollo de varias *disciplinas híbridas*, un fenómeno que ha ocurrido de manera previa (Toledo, 1999). Estos nuevos campos híbridos operan como reacciones particulares al proceso general de excesiva compartimentación y especialización y, como expresión de una especie de “ciencia de rescate” (*salvage science*) en busca de información para detener y revertir la crisis ambiental.

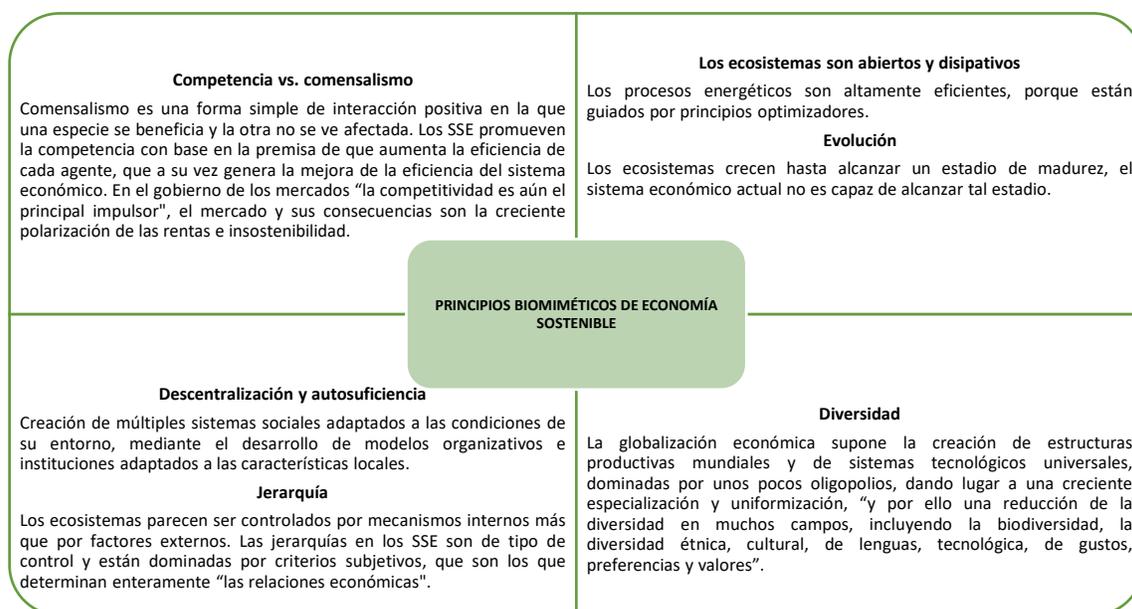
La transición de la modernidad hacia la posmodernidad convierte el discurso de la sustentabilidad en una retórica que transfiere el poder sobre la producción a una mera lucha a nivel ideológico. Esta operación simbólica funciona como una ideología –dentro de un aparato ideológico del capital transnacional– para legitimar las nuevas formas de apropiación de la naturaleza. A ellas ya no sólo podrán oponerse los derechos tradicionales por la tierra, el trabajo o la cultura. La resistencia a la globalización implica la necesidad de desactivar el poder de simulación y perversión de las estrategias globalizantes de la sustentabilidad. Para ello es necesario construir una racionalidad social y productiva que más allá de burlar el límite como condición de existencia, refunde la producción desde los potenciales de la naturaleza y la cultura (Leff, 2001).

Desde la óptica civil o ciudadana, *se toma el poder político para construir el poder social*. Dicho de otra forma, desde la perspectiva ciudadana *tomar el poder político por la vía electoral no es un fin sino un medio*. La construcción del poder social comienza en la escala doméstica. Se inicia en la familia, en la edificación de un hogar autosuficiente, seguro y sano, que comparte con muchos otros hogares una misma “micropolítica doméstica”. Es a la escala del hogar donde primero se ponen en práctica los principios básicos de la sustentabilidad, como la diversidad, autosuficiencia, integración, resiliencia, autonomía y autogestión. La

implementación de lo sustentable va entonces escalando, y por lo tanto ensanchando los espacios ganados hasta alcanzar comunidades, barrios, ciudades y regiones enteras, que se van convirtiendo en “islas liberadas” (Toledo y Ortiz, 2014).

En los ciclos de los materiales, la naturaleza “tiende a cerrar los ciclos casi a la perfección”. Además, “los ciclos son locales y descentralizados (...) y tienden a ser crecientemente cortos”, lo que genera pérdidas escasas (Nielsen y Müller, 2011, p. 1920). Por el contrario, los Sistemas Socio Económicos son incapaces de cerrar los ciclos de los materiales. Jorgensen et al. (2008, p. 249), proponen los principios biomiméticos de una economía sostenible (esquema 4).

Esquema 4. Los principios biomiméticos de una economía sostenible



Fuente: elaboración propia con base en Nielsen, 2007, Joung et al., 2006, Gallopín, 2002, Folke et al., 2005, Nielsen, 2009, Odum, 1992, Rammel y Van den Bergh, 2003 y EEAC, 2012.

En este sentido, la racionalidad ambiental enfrenta a las estrategias fatales de la globalización. Ello implica reconocer la marca de la sustentabilidad como una fractura de la razón modernizadora para construir una racionalidad productiva fundada en el potencial ecológico y en nuevos sentidos civilizatorios (Leff ,2001).

Así, se presentan enfoques alternativos de la sustentabilidad cuyos principios no son de reciente creación, sino que se fundamentan en las realidades y las construcciones histórico sociales de poblaciones originarias, quienes guardaban un estrecho sentido de respeto y cuidado hacia su entorno ambiental, que conservan una cosmovisión y sentido de la vida que no sólo trasciende, es contraria a la visión occidental. Sus intenciones no son un retorno al pasado, se trata de la recuperación y revalorización de conocimientos.

1.2.1. Ecodesarrollo

En sus inicios, el *ecodesarrollo* se planteó como una forma de desarrollo adaptado a las realidades eco-sistémicas de cada eco-región, se trata de una serie de acciones conducentes a crear los conocimientos y las técnicas necesarias para el aprovechamiento de los recursos de cada ecosistema dentro de los criterios ecológicos que garantizan su reproducción. La selección de los recursos y los usos a los que se asigna su producción siguen estando determinados por los distintos proyectos sociales donde destaca la participación de la población en las decisiones fundamentales. El concepto surgió como una respuesta a las tesis del Club de Roma y el crecimiento cero, es precursor del desarrollo sustentable ya que parte importante de sus postulados fueron recogidos en su fórmula, sin embargo, fue precisamente la participación ciudadana la que se excluyó del discurso.

De acuerdo con Sachs (1974), el concepto de “eco-desarrollo”, comienza a gestarse a partir de la reunión de ONU-EPHE (1972), previa a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente Humano en Estocolmo (1972), donde se menciona que es precursora y al mismo tiempo una expresión de desarrollo, con tres dimensiones principales: la autonomía de las decisiones, cargas equitativas de las necesidades y la prudencia ecológica.

El concepto de *ecodesarrollo* fue utilizado por primera vez por Maurice Strong quien, inspirado en el *Informe de Founex*, lo planteó en la primera reunión del Consejo Consultivo del PNUMA llevada a cabo en Ginebra en junio de 1973, para graficar

“una forma de desarrollo económico y social en cuya planificación debe considerarse la variable medio ambiente” (Sánchez et al. 1978, p. 12).

De acuerdo con Estenssoro (2015), quien desarrolló en profundidad este concepto fue Ignacy Sachs, en agosto de 1973, quien, al año siguiente, publicó sus planteamientos en el artículo “Ambientes y estilos de desarrollo”, donde se señalaba que era posible un desarrollo social continuo en armonía con el medio ambiente, así, propuso que el *ecodesarrollo* era una forma de desarrollo adaptado a las realidades eco-sistémicas de cada región o eco-región (Restrepo, 1976, p. 9).

En el *Informe de Founex*, se unían las ideas de medio ambiente y desarrollo, fue incorporado como documento base a la Conferencia de Estocolmo y permitió que esta siguiera su curso preestablecido (Estenssoro, 2015). Sin embargo, terminada la conferencia la discusión continuó: líderes del sur, no estaban de acuerdo con la visión del primer mundo, los primeros se preocupaban por la pobreza y la miseria, los segundos por los estragos al ambiente resultado de sus opulentas ciudades industrializadas.

Para Pierri (2005), se requería una perspectiva que naciera desde la óptica comunitaria y tercermundista ligada al movimiento a favor de un nuevo orden económico internacional que defiende nuevos estilos de desarrollo en el seno de los países no alineados. Este enfoque crítico con el modelo de desarrollo dominante se representa fundamentalmente a través del concepto de *ecodesarrollo* de Ignacy Sachs y del “Modelo Mundial Latinoamericano” de la Fundación Bariloche.

En los países del Tercer Mundo en general y América Latina (AML) en particular, así como en grupos de intelectuales progresistas del Primer Mundo, siguieron desarrollando y profundizando la idea de unir medio ambiente y desarrollo (Estenssoro, 2015).

Para Sachs, no se trataba de frenar el desarrollo, sino de reorientarlo en una perspectiva ecológica y sana ambientalmente. En este sentido, el *ecodesarrollo* buscaba un proceso de desarrollo humanista consciente de su interdependencia con la naturaleza y, para lo cual postulaba colocar el avance científico-técnico al servicio de la protección de los ecosistemas, o ecotécnica: “un desarrollo socialmente deseable, económicamente viable, y ecológicamente prudente” (Sachs, 1981, p. 11).

No se trata ni de un conservacionismo cultural y ecológico, ni de sustituir el conocimiento tradicional por la ciencia y tecnología moderna, producto de la racionalidad capitalista. El *ecodesarrollo* no es un proyecto social fundado en el eficientísimo energético o calórico de una nueva filosofía tecnocrática. El objetivo del *ecodesarrollo* puede definirse como una serie de acciones conducentes a crear los conocimientos y las técnicas necesarias para el aprovechamiento de los recursos de cada ecosistema dentro de los criterios ecológicos que garantizan su reproducción. La selección de los recursos y los usos a los que se asigna su producción siguen estando determinados por los distintos proyectos sociales en que se define esta estrategia de *ecodesarrollo* (Leff, 1977, p. 107).

Sánchez y Sejenovich (1978, p. 154), consideran al *ecodesarrollo* como una modalidad del desarrollo económico que postula la utilización de los recursos para la satisfacción de las necesidades de las actuales y futuras generaciones de la población, mediante la maximización de la eficiencia funcional de los ecosistemas a largo plazo, empleando una tecnología adecuada a este fin y la plena utilización de las potencialidades humanas, dentro de un esquema institucional que permita la participación de la población en las decisiones fundamentales.

El discurso del *ecodesarrollo* fue disolviendo su potencial crítico en sus propias estrategias teóricas y prácticas. Su propuesta se fue desdibujando ante la dificultad de flexibilizar a las instituciones y a los instrumentos de la planificación para internalizar esta visión transectorial del desarrollo. Asimismo, quedó atrapado en las mallas de la teoría de sistemas con la que buscaba reintegrar un conjunto de

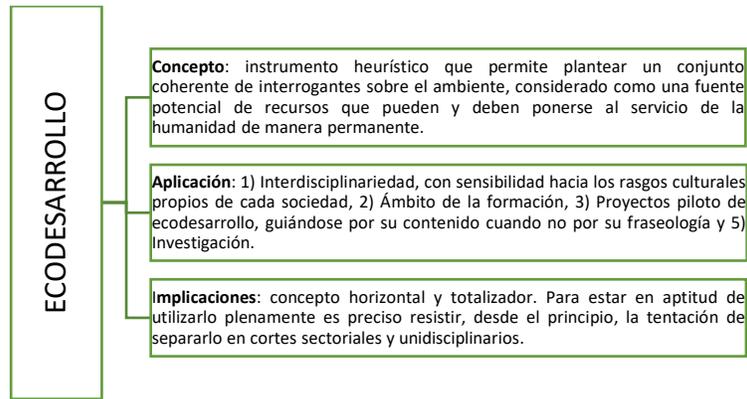
variables (crecimiento poblacional, cambio tecnológico) y las externalidades ambientales (procesos de destrucción ecológica y degradación ambiental) al sistema económico. Este esquema teórico alimentó una práctica de planificación encargada de asimilar y abolir las externalidades ambientales. El método sistémico habría así resuelto (disuelto) al ambiente, que desaparecería del campo de la planificación (Leff, 2001).

El ecodesarrollo surgió como una respuesta a las tesis del Club de Roma y el crecimiento cero. Para Sachs, la urgencia neomalthusiana y catastrofista de los *Límites* no sólo eran un error, sino que servía para nutrir ideologías altamente discutibles, que iban desde el polo antindustrial y antitecnológico radical y su propuesta de que la sociedad volviera a un utópico estado de naturaleza, hasta el otro extremo representado por las tesis de depositar la solución de la crisis ambiental en manos de las empresas multinacionales (Sachs, 1977, p. 13-14).

El ecodesarrollo es un concepto precursor del desarrollo sustentable ya que parte importante de sus postulados fueron recogidos en la fórmula que sintetizó el conocido concepto de Sustainable Development, que en castellano se ha traducido indistintamente como Desarrollo Sostenible o Desarrollo Sustentable, formulado en 1987 por la Comisión Mundial de Medio Ambiente y Desarrollo (CMMAD), por medio de su informe *Nuestro Futuro Común* (Estenssoro, 2015).

Los latinoamericanos recogieron y adoptaron el concepto de ecodesarrollo a través de su promoción en AML, donde tuvo su apogeo entre 1972 y 1982, vale decir, “entre la Conferencia de Estocolmo sobre el Medio Ambiente Humano y la crisis financiera de América Latina” (Leff, 1998, p. 167). Para Sachs (1980), el ecodesarrollo es un concepto cuya definición, aplicación e implicaciones se muestran en el esquema 5.

Esquema 5. Ecodesarrollo: concepto, aplicación e implicaciones



Fuente: elaboración propia con base en Sachs, 1980.

El ecodesarrollo plantea el abordaje de los problemas ambientales desde una perspectiva integral que tiene especial consideración en las culturas sociales y que sea de estas de donde emanen las respuestas, basándose en un modelo horizontal capaz de conjuntar diferentes disciplinas. Considerado como precursor del desarrollo sostenible, pues a partir de algunas de sus premisas basa su modelo de tres pilares, dejando de lado el aspecto cultural, la participación ciudadana. Sería posible decir que tiene más en común con la sustentabilidad alterna.

1.2.2. Epistemologías del Sur

Una “epistemología del sur”, surge como alternativa ante el conocimiento europeo y la forma occidental de entender, comprender y dominar al mundo. Sus modelos de desarrollo son claramente insostenibles para los pueblos del sur e implícitamente, para la humanidad. Para lidiar con ello, se propone una nueva racionalidad ambiental que considere el comportamiento de sistemas socioambientales complejos y superar, por un lado, el conocimiento fraccionado en disciplinas y, por otro, la administración sectorial del desarrollo. Esto significa un cambio de civilización con diversas formas de validación de los conocimientos, entre estos, los saberes locales por estar arraigados a las condiciones ecológicas y a las identidades de las culturas y de los territorios. Esta sería una manera de formular y legitimar alternativas para una sociedad más justa y libre, es decir, la descolonización epistémica: desconectarse del eurocentrismo del procesamiento

crítico. En esta racionalidad occidental, existen cinco formas sociales de no existencia o ausencias (monoculturas), las cuales, crean cinco sujetos ausentes, dejando afuera mucha experiencia social. Las cinco monoculturas se enfrentan con cinco ecologías, para hacer el ausente, presente.

De acuerdo con Infante (2013), la razón de una “epistemología del sur” como alternativa ante el conocimiento europeo, radica en que, en el mundo actual, existen dos asuntos para considerar y analizar. Por un lado, existe un modelo de desarrollo que está en crisis, el capitalismo y por el otro, ha predominado la forma occidental de entender el mundo, de comprenderlo y dominarlo. Nuestras naciones y territorios continúan siendo propiedad del saber europeo y occidental. Seguimos colonizados por los mismos agentes del progreso y la modernidad (colonialidad del saber). El eurocentrismo como ideología de la mundialización capitalista sostiene un único relato de desarrollo que es presentado como el camino inevitable hacia el progreso. Es una concepción productivista del desarrollo basado en la imposición de modelos de desarrollo insostenibles para los pueblos del sur y para la humanidad.

Estamos persuadidos a que debemos revolucionar nuestra mente; la relación mente-naturaleza exige una nueva racionalidad ambiental y Leff (1998) indica que la construcción de la racionalidad implica la formación de un nuevo ser y la integración interdisciplinaria del conocimiento para explicar el comportamiento de sistemas socioambientales complejos. A su vez, el saber problematiza el conocimiento fraccionado en disciplinas y la administración sectorial del desarrollo.

Vivimos un tiempo de preguntas fuertes y respuestas débiles. Esto nos lleva a pensar en que probablemente sea necesario un cambio de civilización. Cuando nos preguntamos si este mundo debe continuar tal y como está ¿es este mundo justo? Las respuestas son débiles: derechos humanos, democracia, desarrollo: alternativas que no le han dado una solución real ni siquiera al mismo capitalismo (Infante, 2013).

Para traer al debate todos los saberes ignorados u olvidados es necesario que se establezca un diálogo entre las diversas formas de validación de los conocimientos. No se trata de igualar todas las formas del saber al conocimiento científico sino de ser flexibles en la validez de estos (Ortega, 2010).

Para Leff (2012), el diálogo de saberes, propone la racionalidad ambiental en contraparte con el conocimiento científico. El primero, plantea otro mundo posible (otredad), la diversidad (cultural) y la diferencia (convivencia). El segundo, ha creado un mundo cosificado y objetivado, la economía trata a la naturaleza como recursos (naturales). Los saberes locales están arraigados a las condiciones ecológicas y a las identidades de las culturas y de los territorios, pero con un grado de condicionamiento al contexto global.

El desarrollo ha demostrado que no ha alcanzado sus fines, Santos (2000), sostiene ya la idea de un pos capitalismo que para muchos no es fácil imaginar. Las epistemologías del sur reflexionan sobre esta realidad para ofrecer un diagnóstico crítico del presente que tiene como objetivo, la posibilidad de reconstruir, formular y legitimar alternativas para una sociedad más justa y libre.

Por eso, se deben buscar formas plurales de conocimiento. La descolonización epistémica implica desconectarse del eurocentrismo, del procesamiento crítico o teoría social producida desde la experiencia histórica-social del “otro” dentro de la zona del sur: la teoría crítica de la Escuela de Frankfurt, el posestructuralismo, el psicoanálisis (que son modalidades del pensamiento crítico) (Infante, 2013).

En la racionalidad occidental existen cinco formas sociales de no existencia o ausencias (Grosfoguel, 2011; Santos, 2006), las cuales son:

1. Monocultura del saber y del rigor científico: otros conocimientos no tienen validez ni el rigor del conocimiento científico.

2. Monocultura del tiempo lineal: la historia tiene un sentido, los países desarrollados van adelante. Se ha formado en esta dirección el progreso, la revolución, modernización, el desarrollo y la globalización.
3. Monocultura de la naturaleza de las diferencias: que ocultan las jerarquías (clasificación racial).
4. Monocultura de la escala dominante: idea de esta escala en las cosas representada por el universalismo y la globalización.
5. Monocultura del productivismo capitalista: el crecimiento económico y la productividad en un ciclo de producción determinan la productividad del trabajo humano.

Las epistemologías del sur, son una respuesta a la imposición intelectual del pensamiento occidental, donde sólo el conocimiento científico tiene validez y reconocimiento. Estas surgen desde el sur global, para dar voz a los diferentes pero auténticos saberes, como se verá a continuación, cinco ecologías que por su naturaleza, no de superioridad sino de horizontalidad, pueden articularse con el presente.

1.2.2.1. Tipos de ecologías

Las cinco formas de ausencia crean cinco sujetos ausentes a saber: ignorante, residual, inferior, local/particular y el improductivo, dejando afuera mucha experiencia social. Las cinco monoculturas se enfrentan con cinco ecologías (Grosfoguel, 2011; Santos 2006), para hacer el ausente, presente:

1. Ecología de saberes: que la ciencia no entre como monocultura sino como parte de una ecología más amplia de saberes, conjugar el saber científico con el saber popular, con el saber indígena, con el saber campesino.
2. Ecología de las temporalidades: aunque el tiempo es lineal, es uno, también existen otros tiempos. Lo jerárquico entre las temporalidades reduce tanta experiencia a la condición social de residuo porque no es reconocida

(ejemplo: presencia o relevancia de los antepasados en diferentes culturas, deja de ser una manifestación anacrónica de primitivismo religioso para convertirse en algo contemporáneo).

3. Ecología del reconocimiento: descolonizar nuestras mentes para poder producir algo que distinga, lo que es producto de la jerarquía y lo que no es.
4. Ecología de las transversalidades: la posibilidad de articular en nuestros proyectos, las escalas locales, nacionales y globales.
5. Ecología de las productividades: recuperación y valorización de los sistemas alternativos de producción, de las organizaciones económicas populares, de las cooperativas obreras, de las empresas autogestionadas, de la economía solidaria, las Empresas de Propiedad Social (EPS) que han sido ocultadas por la ortodoxia capitalista.

Santos (2010c), sostiene que para contribuir con un cambio social es necesario desmercantilizar y descolonizar a partir de una epistemología del sur, lo cual, significa refundar los conceptos de justicia social al incluir en la igualdad y la libertad, el reconocimiento de la diferencia, la justicia cognitiva (ecología de saberes) y la justicia histórica (lucha contra el colonialismo extranjero y el colonialismo interno). Así que, en definitiva, está a punto de surgir un nuevo paradigma epistemológico y socio-cultural, considerando que los paradigmas socio-culturales nacen, se desarrollan y mueren.

1.2.2.1.1. Ecología de saberes

En nuestro tiempo, pensar en términos no-derivados significa pensar desde la perspectiva del otro lado de la línea, precisamente porque el otro lado de la línea ha sido el reino de lo impensable en la modernidad occidental. El ascenso del orden de la apropiación/violencia dentro del orden de la regulación/emancipación tan sólo puede ser abordado si situamos nuestra perspectiva epistemológica en la experiencia social del otro lado de la línea, esto es, el sur global no-imperial,

concebido como la metáfora del sufrimiento humano sistémico e injusto causado por el capitalismo global y el colonialismo (Santos, 1995).

Ayestarán y Márquez (2011), en su análisis de la obra de Boaventura de Sousa Santos, encuentran que la ecología de los saberes, de las temporalidades, de los reconocimientos, de las trans-escalas y de las producciones se conduce directamente a dibujar nuevos paradigmas científicos y cognitivos alejados del pensamiento abismal y de las lógicas de dominación del mundo tecnoeconómico, a fin de posibilitar la construcción epistemológica de una ecología de saberes.

El pensamiento postabismal puede así ser resumido como un aprendizaje desde el sur a través de una epistemología del sur. Esto confronta la mono-cultura de la ciencia moderna con la ecología de los saberes. Es una ecología porque está basado en el reconocimiento de la pluralidad de conocimientos heterogéneos (uno de ellos es la ciencia moderna) y en las interconexiones continuas y dinámicas entre ellos sin comprometer su autonomía. La ecología de saberes se fundamenta en la idea de que el conocimiento es interconocimiento (Santos, 2010b).

En la ecología de saberes la ignorancia no es necesariamente el estado original o el punto de partida. Este podría ser un punto de llegada. Podría ser el resultado del olvido o del olvidar implícito en el proceso de aprendizaje recíproco. Así, en un proceso de aprendizaje gobernado por la ecología de saberes, es crucial comparar el conocimiento que está siendo aprendido con el conocimiento que por lo tanto está siendo olvidado o desaprendido. La ignorancia es sólo una condición descalificadora cuando lo que está siendo aprendido tiene más valor que lo que está siendo olvidado. La utopía del interconocimiento es aprender otros conocimientos sin olvidar el de uno mismo. Esta es la idea de prudencia que subsiste bajo la ecología de los saberes. Esto invita a una reflexión más profunda sobre la diferencia entre ciencia como un conocimiento monopolístico y ciencia como parte de una ecología de saberes (Santos, 2010b).

Es en la pluralidad de conocimientos donde las epistemologías del sur encuentran que justamente esa diversidad cultural es la que permite un intercambio entre los saberes cotidianos y los científicos, formas alternativas de resolver los problemas sociales que no ha podido abatir el conocimiento formal.

1.3. Discusión teórica entre el desarrollo sostenible y la sustentabilidad alterna

Una situación es clara, como lo develan los autores de este apartado, sin una nueva teoría capaz de orientar el desarrollo sustentable, las políticas ambientales siguen siendo subsidiarias de las políticas neoliberales. Precisamente, el término desarrollo es algo a discutir, pues, sigue estando impregnado de estos tintes de crecimiento económico. Tal es así que, una de las perspectivas teóricas con huella en el pensamiento ambiental latinoamericano, es la Ecología política, esta analiza las relaciones entre las desigualdades de poder y la degradación del medio ambiente, otra mirada es el posdesarrollo, decolonialidad y ontología política, es decir, territorios y naturalezas otras. El posdesarrollismo, trata de visitar las realidades territoriales indígenas, los saberes ancestrales y las epistemologías no dicotómicas de la sociedad y la naturaleza. Se propone el *in-surgir*, *re-existir* y *re-vivir* como formas de intervención tanto en el yo interior como en las relaciones modernas/coloniales/neoliberales que sostienen las formas de dominación. Se sugiere que es posible pensar en el Buen Vivir como una plataforma en donde confluyen diferentes ontologías.

Para Echeverría (2005), la modernidad es un conjunto de comportamientos que estaría en proceso de sustituir la constitución tradicional de la vida. Un conjunto de objetividades (incompatibles en la configuración del mundo), consideradas innovaciones para satisfacer una necesidad de transformación. La tendencia civilizatoria dotada de un nuevo principio unitario de coherencia o estructuración de la vida social civilizada con una nueva "lógica" que se encontraría en proceso de sustituir al principio organizador ancestral, al que ella designa como "tradicional".

En palabras de Sotolongo y Delgado (2006), el impacto de los desarrollos científicos sobre la vida cotidiana puede considerarse en términos de una verdadera subversión material y espiritual. En términos de vida y sociedad, homogeneización y equilibrio son equivalentes a la muerte. Como proceso espiritual, la vida cotidiana se subvierte mediante la destrucción de las costumbres y la instrumentación de un modo ideológico único de realización de la vida. Mediante una inversión valorativa, el trabajo se reduce al empleo, el amor al sexo, la salud a la enfermedad, la calidad de vida al bienestar, la familia a su vida económica, la persona al individuo. El pensamiento científico nuevo ha de constituirse en diálogo con la cotidianeidad, y no enfrentado o aislado de ella.

Para Santos (2010c), las condiciones epistemológicas permiten mostrar la destrucción de conocimientos propios de los pueblos causadas por el colonialismo europeo (epistemicidio). Sin embargo, el fin del colonialismo político no significó su fin en las mentalidades y subjetividades, en la cultura y en la epistemología, por el contrario, continuó reproduciéndose de modo endógeno. Es tan difícil imaginar el fin del capitalismo y colonialismo, como imaginar que estos no tienen fin. Se nota, además, una distancia epistemológica y ontológica, los movimientos del continente latinoamericano, más allá de los contextos, construyen sus luchas basándose en conocimientos ancestrales, populares que siempre fueron ajenos al cientismo propio de la teoría crítica eurocéntrica. Sus concepciones ontológicas sobre el ser y la vida son muy distintas del presentismo y del individualismo occidentales.

De acuerdo con Guevara (2015), los principales promotores de los cambios globales y regionales son la actividad industrial, agrícola, turística y urbana. La ubicación de las ciudades y su estructura urbana, económica y social, tienen su origen en las necesidades y posibilidades regionales y a eso se debe su carácter particular. Poco a poco, cada una pierde su idiosincrasia en aras de un modelo global común, un prototipo de estructura, arquitectura, trazado y modo de vida de los grandes centros urbanos mundiales. Esta, cada vez más fuerte, influencia global urbana, deja muy poco espacio para la individualidad regional. Esta preponderancia afecta la percepción que tienen los habitantes acerca del ambiente local y regional, creando

un vacío, un obstáculo para la sustentabilidad y para el bienestar de esos núcleos de la población.

Ante los inminentes cambios globales, Mota y Sandoval (2016), argumentan: la realidad muestra la subordinación del factor social y ambiental con relación al crecimiento económico, lo cual no resulta difícil de comprender porque, es desde ese esquema de dominación capitalista de donde ha surgido la propuesta del desarrollo y *desarrollo sustentable*.

Es por esta razón que para Toledo y Ortiz (2014), la idea de sustentabilidad surge justamente como una opción al capitalismo depredador que explota tanto el trabajo humano como el trabajo de la naturaleza. Situarse en el mundo de las ideas y pregonar la sustentabilidad supone en principio adoptar una posición anticapitalista o, al menos, antineoliberal y antimonopólica. En el presente, en nada ayuda a resolver los grandes problemas nacionales o regionales, sin mencionar los fenómenos locales. Es importante la reconstrucción de saberes con un sentido solidario, incluyente y tolerante.

Para Leff (2001), la economía ecológica arroja una mirada crítica sobre la degradación ecológica y energética resultante de los procesos de producción y consumo, intentando situar el intercambio económico dentro del metabolismo general de la naturaleza. Sin embargo, la producción sigue estando guiada y dominada por la lógica del mercado. La protección del ambiente es considerada como un costo y condición del proceso económico, cuya “sostenibilidad” gravita sobre los principios de su racionalidad mecanicista. La ecología cuestiona a la economía sin refundar las bases de la producción en los potenciales de la naturaleza de la diversidad cultural. Sin una nueva teoría capaz de orientar el desarrollo sustentable, las políticas ambientales siguen siendo subsidiarias de las políticas neoliberales.

Una de las perspectivas teóricas con huella en el pensamiento ambiental latinoamericano, es la Ecología política, para Martínez (2004), esta nace a partir de los estudios de caso locales de la geografía y antropología rurales, que hoy se han extendido a nivel global. El tema es el conflicto social sobre el acceso a recursos y servicios ambientales y los mecanismos de apropiación diferenciada por parte de distintos grupos. Analiza las relaciones entre las desigualdades de poder y la degradación del medio ambiente, ya que los daños que causa la degradación ambiental no implican solamente a generaciones futuras, sino que existen sectores sociales que contemporáneamente sufren sus consecuencias de modo más severo.

Otra mirada es el posdesarrollo, decolonialidad y ontología política, es decir, territorios y naturalezas otras. Éstas comenzaron a construirse con fuerza desde mediados de la década de 1990. En ellas, el desarrollo es comprendido como un dispositivo discursivo hegemónico que ha contribuido a construir el tercer mundo como un objeto de intervención (Escobar, 1998). Arturo Escobar, deconstruyó las instituciones, discursos y prácticas específicas de cambio social inducido que asociamos a la instalación de estilos de vida modernos acoplados a modos de producción y consumo dependientes de la expansión de conglomerados urbano-industriales.

Toledo (1990), plantea la siguiente crítica: la naturalización de procesos de intervención por parte de proyectos políticos modernizadores (internacionales y nacionales), de distinta fundamentación ideológica (capitalistas o socialistas) y ejecutados por distintos agentes corporativos (estatales o empresariales), ha permitido comprender la penetración del ideario del desarrollo hasta los espacios más íntimos de la vida social, comunitaria y territorial. En términos ambientales, el posdesarrollismo, abre el campo para revisar las realidades territoriales indígenas, los saberes ancestrales y las epistemologías no dicotómicas de la sociedad y la naturaleza.

La posibilidad de pensar y recrear *mundos otros* pasa por develar, en primer término, esas otras naturalezas y saberes a partir de metodologías y prácticas

descolonizadas como el *sentipensar* (Escobar, 2014), retomar el bilingüismo para reconocer y explorar la potencialidad de nuestro mestizaje (Rivera, 2010), e *insurgir*, *re-existir* y *re-vivir* como formas de intervención tanto en el yo interior como en las relaciones modernas/coloniales/neoliberales que sostienen las formas de dominación (Walsh, 2009). Estas reflexiones posdesarrollistas y decoloniales han nutrido la propuesta teórica y práctica del buen vivir, especialmente tras su incorporación en proyectos políticos como los de Ecuador y Bolivia (Blanco y Günther, 2019).

De acuerdo con Günther, es posible pensar en el Buen Vivir como una plataforma en donde confluyen diferentes ontologías. Esta plataforma está articulada sobre ejes comunes: otra ética para reconocer y asignar valores; descolonización de saberes; superar la racionalidad instrumental; diálogo e interacción entre saberes; concepción alterna de la naturaleza; reconstrucción de lazos sociales, reconstrucción de la relación sociedad-naturaleza; legitimación de imaginarios alternativos a los dominantes (Günther, 2012, p. 175-176).

Carrasco y Andrés (2015), abonan a la idea precedente, al decir que, en el contexto actual, en un caos aparente, analizar las contradicciones de un método positivista que, para analizar la realidad, está rebasada; incluso la dinámica de las interrelaciones de los fenómenos del presente se debe más a las formas de apropiación y acaparamiento de los recursos naturales y humanos. En consecuencia, bajo las actuales relaciones capitalistas, se intenta imponer un “paradigma” de la “sustentabilidad” en la “insustentabilidad”.

Según Wallerstein (1998), el gobierno ha abusado del término sustentabilidad, se trata ahora de impensar el concepto, de desmitificarlo. En este sentido, González de Molina y Toledo (2011; 2014), proponen que un marco apropiado, riguroso y coherente para re-configurar el paradigma de la sustentabilidad se halla en el concepto de *metabolismo social*, pues ofrece un método adecuado para abordar de manera integrada las articulaciones que se establecen entre las relaciones ecológicas (con la naturaleza) y las relaciones sociales (entre los individuos o

grupos de la sociedad) no sólo contemporáneas sino históricas. El marco teórico del metabolismo social posibilita el paso a la acción (la *praxis*) en la forma de una *ecología política* que al mismo tiempo es emancipadora y contra-hegemónica, de-constructora y alternativa.

La presente investigación, se aborda desde la perspectiva epistemológica de la sustentabilidad alterna, es decir, desde la visión del sur global, los componentes para el análisis e interpretación del presente estudio cualitativo, son los referentes a la consideración de los conocimientos populares, tradicionales, locales, los saberes y las experiencias de la cotidianidad, como elementos para contrastar la postura etnocéntrica de la racionalidad occidental.

1.4. Agroecología

1.4.1. Antecedentes

En el panorama actual, con una marcada crisis alimentaria, sea llamada seguridad, soberanía o autonomía, aunado a la pandemia de la COVID-19, la situación de la alimentación es un tema de interés debido a la fragilidad de los sistemas productivos mayormente de carácter capitalista. Entre las propuestas, se encuentra a la agroecología como una alternativa ante este sistema y su dieta neoliberal que impera en las mesas de los consumidores tanto en México como en otros países de América Latina. Entre las audaces propuestas, se tiene la noción de que la vía más adecuada consistiría en cultivar y criar cada uno, cada familia, los jitomates y las gallinas que vamos a comernos.

La agricultura es una actividad compleja que involucra no solamente la producción a partir de factores tecnológicos, dotaciones de recursos naturales e impulsos de capital, sino también una serie de procesos vinculados con los efectos que ella produce en las sociedades y en los ecosistemas. Las actividades agrarias son parte fundamental de las interacciones humanas con la naturaleza, sus análisis pueden realizarse desde el punto de vista ambiental complejo. La agricultura es el resultado

de la coevolución de ecosistemas artificializados y culturas humanas; se inserta en el análisis ambiental de los agroecosistemas, asumiendo la complejidad que ello implica y generando nuevas aproximaciones teórico-prácticas, que han configurado el pensamiento agroecológico (León, 2009, p. 45).

Los agroecosistemas son comunidades de plantas y animales interactuando con su ambiente físico y químico que ha sido modificado para producir alimentos, fibra, combustible y otros productos para el consumo y procesamiento humano. La agroecología es el estudio holístico de los agroecosistemas, incluidos todos los elementos ambientales y humanos; centra su atención sobre la forma, la dinámica y función de sus interrelaciones y los procesos en los cuales están envueltas. Un área usada para producción agrícola, por ejemplo, un campo, es visto como un sistema complejo en el cual ocurren procesos ecológicos. Al entender las relaciones y procesos ecológicos, los agroecosistemas pueden ser manejados para mejorar la producción de forma más sustentable, con menores impactos negativos ambientales y sociales y un menor uso de insumos externos (Altieri, 2009, p. 71-72).

En la década de 1970, la agroecología comienza a configurarse como respuesta teórica, metodológica y práctica a la crisis ecológica y social que la modernización e industrialización alimentaria genera en las zonas rurales. Propone un enfoque alternativo al de la ciencia convencional para el análisis de los agroecosistemas, los sistemas agroalimentarios y el desarrollo rural que encuentra en las técnicas de investigación-acción participativa, su concreción práctica (Sevilla y Soler, 2010, p. 195).

Como enfoque teórico-metodológico, es una estrategia para el análisis y diseño de manejo participativo de los recursos naturales aplicando conceptos y principios ecológicos vinculados a propuestas alternativas de desarrollo local (Norgaard, 1994; Guzmán et al., 2000). Es un enfoque científico para el análisis y evaluación de los agroecosistemas y sistemas alimentarios y una propuesta para la praxis técnico

productiva y sociopolítica en torno al manejo ecológico de los agroecosistemas (Sevilla y Soler, 2010, p. 195).

El uso contemporáneo del término agroecología data de los años 70, pero la ciencia y la práctica de esta son tan antiguos como los orígenes de la agricultura. A medida que los investigadores exploran las agriculturas indígenas, las que son reliquias modificadas de formas agronómicas más antiguas, se hace más notorio que muchos sistemas agrícolas desarrollados a nivel local, incorporan rutinariamente mecanismos para acomodar los cultivos a las variables del medio ambiente natural, y para protegerlos de la depredación y la competencia. Estos mecanismos utilizan insumos renovables existentes en las regiones, así como los rasgos ecológicos y estructurales propios de los campos, los barbechos y la vegetación circundante (Hecht, 1999, p. 15).

La agroecología surge como un nuevo campo de conocimiento científico que delinea una disciplina, y ayuda social, política y éticamente para resolver la problemática en el agro nacional (Toledo, 1995). Su objetivo no es la maximización de la producción sino la optimización del agroecosistema en lo económico, social y ecológico (Altieri, 1999).

Su naturaleza sistémica y enfoque holístico, frenará las formas degradantes de producción y consumo que ha generado la crisis ecológica. Su dimensión local, a través del conocimiento campesino (local o indígena), potenciará la biodiversidad ecológica y sociocultural (Sevilla, 2006).

Los principios teóricos del enfoque de la agroecología comprenden tres dimensiones: 1) la dimensión técnico productiva, 2) la dimensión sociocultural y económica y 3) la dimensión política de la agroecología (Sevilla y Soler, 2010). Tiene como objeto de estudio el manejo ecológico de los recursos naturales a través de formas de acción social colectiva para el establecimiento de sistemas de control

participativo y democrático, en los ámbitos de la producción y circulación (Sevilla, 2006).

Como práctica, propone el diseño y manejo sostenible de los agroecosistemas con criterios ecológicos (Altieri, 1987; Gliessman, 1989) que impulsan formas de producción y comercialización de alimentos y productos agroganaderos que contribuyen a dar respuesta a la crisis ecológica y social en las zonas rurales y urbanas (Sevilla y Woodgate, 1997).

Para Sevilla y Soler (2010)

La agroecología parte de la crítica hacia los procesos de modernización industrial de la alimentación y propone la revalorización del conocimiento tradicional campesino: manejo productivo y organización sociocultural. Su praxis ha superado el ámbito de la finca, la comunidad rural local y el agroecosistema para abarcar el conjunto de la función alimentaria. (p. 192)

De acuerdo con Altieri y Toledo (2010)

Una evaluación de varias iniciativas latinoamericanas muestra que la aplicación del paradigma agroecológico puede traer beneficios ambientales, económicos y políticos a pequeños productores y a comunidades rurales, así como a la población urbana. Con base en la triple “revolución agroecológica”, epistemológica, técnica y social, se están generando cambios nuevos e imprevistos encaminados a restaurar la autosuficiencia local, a conservar y a regenerar la agrobiodiversidad, a producir alimentos sanos con bajos insumos y a empoderar a las organizaciones campesinas. Estos cambios abren nuevos derroteros políticos para las sociedades agrarias de Latinoamérica y conforman una alternativa totalmente opuesta a las políticas neoliberales basadas en la agroindustria y en las agroexportaciones. (p. 163-164)

La agroecología como alternativa incorpora un enfoque de la agricultura más ligado al entorno natural y más sensible socialmente, centrada en una producción sustentable ecológicamente. Este enfoque presenta un modelo alternativo para el desarrollo agrícola, que se enfrenta al modelo desarrollado y propugnado por países industrializados, con sus mecanismos de investigación internacional y organismos

financieros, denominado “revolución verde” (agroquímicos) y la agrobiotecnología (transgénicos) al servicio de las transnacionales y pequeños grupos de poder nacional (Martínez, 2004, p. 94).

En estas condiciones, la agricultura involucra la administración de otros recursos además del cultivo propio. Estos sistemas de producción fueron desarrollados para disminuir riesgos ambientales y económicos y mantienen la base productiva de la agricultura a través del tiempo. Si bien estos agroecosistemas pueden abarcar infraestructuras tales como trabajos en terrazas, zanjas e irrigación, el conocimiento agronómico descentralizado y desarrollado localmente es de importancia fundamental para el desarrollo continuado de estos sistemas de producción (Hecht, 1999, p. 15).

La agroecología, como enfoque ecológico del proceso agrícola, no sólo abarca la producción de alimentos; sino que, toma en cuenta los aspectos culturales, sociales y económicos, que se relacionan e influyen en la producción. Situados como dos modos radicalmente diferentes de apropiación del ecosistema, el modo agrario tradicional (indígena, campesino) y el modo agroindustrial (convencional) conforman las dos maneras de concebir, manejar y utilizar los agroecosistemas (Martínez, 2004, p. 93).

Los conceptos de soberanía alimentaria y rural surgidos desde la perspectiva agroecológica están captando cada vez más la atención. Las nuevas propuestas científicas y tecnológicas relacionados con la ciencia de la agroecología y con los saberes indígenas están siendo cada vez más aplicados por un número importante de campesinos, ONG, gobiernos e instituciones académicas. Esto está permitiendo logros trascendentes como la soberanía alimentaria basada en la conservación de los recursos naturales y el empoderamiento local, regional y nacional de organizaciones y movimientos campesinos (Altieri y Toledo, 2010, p. 163).

Méndez et al. (2013) discuten una perspectiva agroecológica con las siguientes características:

1) Tuvo su origen en una interpretación enraizada en las disciplinas de la ecología y la agronomía (década de 1970); 2) ha evolucionado hacia un enfoque basado en la investigación transdisciplinar y participativa, a través del compromiso con científicos sociales, comunidades agrícolas y sistemas de conocimiento no-científicos; 3) incorpora una crítica del papel de las estructuras político-económicas prevalentes en la construcción del actual sistema agroalimentario; y 4) a partir de su esfuerzo orientado a la acción, busca contribuir directamente a redirigir los sistemas agroalimentarios actuales hacia la sostenibilidad. (p. 12)

La agroecología busca la sustentabilidad en el manejo de recursos naturales en zonas rurales. Se inicia discutiendo la relevancia de lograr el equilibrio entre los sistemas natural y social para la sustentabilidad. Se propone la interpretación integral de los sistemas naturales y humanos a través del concepto de coevolución, así como la incorporación de elementos socioculturales y económicos en el análisis de ecosistemas, enfatizando el reto de la transición desde el valor del mercado hacia el valor ecológico y el bienestar humano. El carácter multidisciplinario del manejo del sistema agroecológico, es requisito primordial para su sustentabilidad, resaltando la importancia de la agroecología en los esfuerzos para lograr el desarrollo, la productividad y la utilidad social a largo plazo. Las interacciones complejas y la transdisciplina, enfatiza la importancia de las instituciones en la investigación y promoción de la práctica agroecológica, se debe analizar las aplicaciones, limitaciones, potencialidades y perspectivas de la agroecología como disciplina emergente (Gutiérrez et al., 2008, p. 51).

La expansión de prácticas agroindustriales ha generado una profunda crisis ecológica de escala planetaria, provocando la necesidad de evaluar la eficiencia de los sistemas de producción rural (agricultura, ganadería, agroforestería y pesca). Aumenta la conciencia sobre la necesidad de reorientar los sistemas de producción rural, para convertirlos en modelos ecológicos de uso. Esto implica, una nueva conciencia social y política; y nuevas herramientas conceptuales (teorías, categorías y métodos) que posibiliten su aplicación. De ahí el énfasis en la difusión y consolidación de los principios de la agroecología y la recuperación de las prácticas tradicionales (Martínez, 2004, p. 103).

A diferencia de otros enfoques de la ciencia agronómica, la agroecología asume el rol de estudiar al mismo tiempo las relaciones ecológicas y culturales que se dan en los procesos agrarios y en esto hace parte del movimiento ambiental que cuestiona, en últimas, los modelos de desarrollo agrario y las formas culturales de apropiación de la naturaleza (León, 2009, p. 49).

El problema en áreas de pobreza rural radica en la supervivencia del campesino, por lo que mantener la producción de subsistencia es absolutamente esencial para el bienestar de la población rural. Un campesinado con seguridad alimentaria, organización social, una base conservada de recursos naturales y una identidad cultural, está en mejor posición de negociar con el poder local o nacional y de enfrentar al mercado. El aumento de la participación de los campesinos en los mercados locales solamente se conseguirá una vez que sus necesidades básicas de supervivencia, tenencia de tierra, acceso a semillas y agua estén aseguradas. Lo que se pretende es promover la autosuficiencia alimentaria del campesinado, dejando de lado el modelo modernizante de agricultura especializada, orientada al mercado de exportación, por un modelo que reconozca en la diversidad ecológica y cultural de cada región, los elementos claves de la apropiación y transformación de la naturaleza (Altieri, 2009, p. 89).

La agroecología no niega la especialización del conocimiento porque entiende su función en la dilucidación de incógnitas tanto a escala celular y molecular como en el ámbito del comportamiento ecosistémico de los distintos organismos del agroecosistema. Trata, sin embargo, de integrar estos conocimientos en visiones holísticas que den cuenta de la totalidad y no de la parcialidad del sistema agrícola (León, 2009, p. 51).

La agroecología como forma de producción alternativa a la intensiva y más aún, como una de las primigenias maneras de proveer alimentos desde una concepción de armonía y respeto, cosmovisión que retoman campesinas y campesinos, con una esencia de protesta ante las desventajas del mercado mundial y sus modelos

productivos extractivistas, es un movimiento social que refrenda la labor campesina y valora los conocimientos indígenas, tiene en su un carácter político, una función de defensa del territorio.

Capítulo 2. Marco contextual de la gastronomía en México

En el presente capítulo, se describe cómo fue que se llegó a la situación actual de la alimentación y salud en la población mexicana, como consecuencia del proceso de transición de una producción agrícola a una industrialización de la alimentación; en tiempos recientes se ven reflejadas las secuelas del cambio de alimentación basada principalmente en maíz, a una dieta alta en carbohidratos, lípidos y sodio, ofertada con gran éxito de distribución y aceptación con el consumidor. Las enfermedades crónico-degenerativas como obesidad, diabetes e hipertensión son fiel reflejo de tales cambios, que parecieran inevitables ante los estilos de vida que demanda la dinámica laboral del mundo contemporáneo.

2.1. Elementos históricos y referenciales de la situación de la alimentación en México

El modelo de sustitución de importaciones que se implantó en México en la década de los noventa, representó una oportunidad para potenciar la industrialización del país, con miras en dejar de lado la dependencia de las importaciones. Sin embargo, las implicaciones en la salud de la población que ha tenido la industria alimentaria, son resultado del paulatino abandono del campo y la transformación de los patrones alimentarios derivados de las nuevas formas de producción, presentación y consumo de alimentos, es decir, los ultraprocesados, productos convenientes para los horarios laborales que demandaba la creciente zona urbana.

2.1.1. El modelo de sustitución de importaciones vía la industrialización en México

A mediados del siglo XX, el fomento del desarrollo económico en México se basó en el modelo de sustitución de importación vía la industrialización, la cual consistió en tres etapas, en la primera se impulsó la manufactura ligera como el calzado, vestido y alimentos. Sin embargo, se produjeron cambios colaterales

socioeconómicos y culturales, entre otros; uno de los efectos de la industrialización mexicana se manifestó en la alimentación y salud de la población durante recientes décadas. Este megaproyecto de desarrollo económico tuvo resultados parciales, si bien no era un proyecto de infraestructura física, fue el mayor proyecto de cambio en la economía mexicana para transitar de un país subdesarrollado a uno desarrollado.

En esta etapa el Estado aplicó una estrategia de apoyo directo a la industrialización mediante la inversión pública en infraestructura necesaria para el desarrollo de la industria manufacturera, así como mediante el apoyo a empresas estratégicas y prioritarias que permitirían ofrecer materias primas y productos a un bajo costo para impulsar la dinámica industrial. La política industrial de protección y fomento se basó en lograr un crecimiento industrial y disminuir la dependencia de las importaciones y los problemas del desequilibrio externo. Para ello, el Estado fungió como promotor activo del desarrollo, mediante una expansión de su inversión; prueba de esto, es que entre 1940 y 1958 la inversión pública se incrementó de manera notable (Aguilar, 2001, p. 9).

En la posrevolución mexicana, se plantea que el país alcance las condiciones económicas (en consecuencia, sociales) de los países ricos, más tarde llamados desarrollados. El camino que siguieron Europa Occidental o Norteamérica fue el crecimiento económico basado en la industrialización (producción de manufacturas que desplaza a la producción agropecuaria como principal generadora de riqueza) y el comercio internacional. Así, a partir de la década de los treinta y principalmente de los cuarenta, la política económica se enfoca en el fomento del crecimiento económico (luego llamado desarrollo económico) basado en la industrialización y para ello se limitan las importaciones (sustitución de productos importados por nacionales).

Las ramas que registraron un mayor dinamismo en 1939 fueron los bienes de consumo como alimentos, bebidas y tabaco, los textiles, la ropa y el calzado las

cuales crecieron sensiblemente representando un 75 por ciento del total de la producción (Aguilar, 2001, p. 11).

2.1.1.1. Fases del modelo de sustitución de importaciones vía industrialización

Fase 1

Producción industrial de bienes de consumo (manufactura ligera) requiere inversiones reducidas, limitado conocimiento científico y tecnológico, trabajadores con baja cualificación.

Productos: ropa, calzado y alimentos procesados.

Duración: década de 1930 a mediados de la década de 1950.

Fase 2

Producción industrial de bienes intermedios (manufactura de insumos).

Requiere inversiones mayores, desarrollo de conocimiento científico y tecnológico, trabajadores cualificados.

Productos: harina, textiles y derivados de plásticos.

Duración: mediados de la década de 1950 a 1970.

Fase 3

Producción de bienes de capital (manufactura pesada).

Requiere altos montos de inversión, desarrollo especializado y de frontera de conocimiento científico y tecnológico, trabajadores altamente cualificados.

Productos: maquinaria en la siderurgia, maquinaria y equipo en sector automotriz y aeroespacial.

Duración: década de 1970 e inicios de la década de 1980.

A partir de 1982 el modelo de desarrollo de economía cerrada basada en la sustitución de importaciones vía industrialización se descarta para implantarse el

modelo de desarrollo de economía abierta basada en la exportación de manufacturas, conocido como neoliberal con sesgo exportador.

2.1.1.2. Medidas de política económica aplicadas

Durante el proceso de sustitución de las importaciones vía la industrialización en México, las medidas de política económica aplicadas fueron:

1. Proteccionismo económico con base en a) política comercial anti exportadora y anti importadora con altos aranceles y, b) restricciones a la inversión extranjera.
2. Estabilidad macroeconómica con baja inflación y tipo de cambio estable.
3. Apoyo fiscal a nuevas empresas y a empresas estratégicas (descuentos fiscales o subsidios).
4. Apoyo inicial, que después se pierde, al sector agropecuario para aumentar su productividad vía mecanización del campo, con ello aportar insumos.
5. Arreglos institucionales y creación de dependencias gubernamentales de apoyo (IMSS, IPN, Nacional Financiera, Bancomext, posteriormente el Conacyt).
6. Redirección de inversión y gasto gubernamental del sector agropecuario al sector manufacturero.
7. Fomento de creación de parques industriales en las principales ciudades e infraestructura urbana de apoyo a ese sector.

El Sistema Alimentario Mexicano (SAM) fue una política pública con la que el Estado mexicano enfrentó, durante las décadas de 1970 y 1980, la baja producción, poco acceso a la tierra y el ascenso de los problemas nutricionales en la población rural y de periferias urbanas, así como en el incremento de los precios de productos básicos. El análisis del SAM, permite conocer una parte de la historia contemporánea de la alimentación en México, para comprender los procesos sociales que contribuyeron en la elaboración y puesta en práctica de un proyecto de fomento agrícola, mismo que no surge sólo de la coyuntura de

crisis alimentaria, sino por intereses económicos y políticos relacionados con el sistema productivo mexicano (Pedroza, 2018, p. 45).

2.1.2. Historia de la industria alimentaria en México

El proceso del desarrollo económico se caracteriza por el tránsito de una sociedad rural y agrícola a una urbana e industrializada, en donde el autoconsumo y autoabastecimiento se sustituye por actividades de distribución y transformación que deben garantizar el consumo de alimentos a toda la población.

Estos sectores sociales en proceso de urbanización van dejando de consumir artículos de producción propia o de intercambio y compran todo lo que necesitan. Estas poblaciones han estado física y virtualmente alejadas de los centros urbanos hegemónicos, y en los últimos años van acercándose tanto por las mejoras en las vías de comunicación como por el acceso a los medios electrónicos y el internet. En este sentido, en términos alimentarios, la globalización ha aumentado el acceso en cantidad y variedad a los alimentos, así como la información sobre ellos, pero para incorporarse en la cultura alimentaria local requieren un proceso de domesticación (Bertran, 2017, p. 124).

Para la década de 1950, el patrón alimentario dominante correspondía al medio rural donde habitaba el 60% de la población, consistía en la ingesta diaria promedio por persona de 10 a 12 tortillas de maíz, era complementada con frijoles y algunas verduras, en especial chile fresco y jitomate, la carne era ocasional, además, el huevo y la leche casi no se consumían (Salomón, 2005, p. 243).

La política del sector alimentario fue una intervención generalizada con el objetivo de asegurar abasto más allá de la sustitución de importaciones, dichas políticas tuvieron lugar de la década de los treinta y hasta inicios de la década de los ochenta.

Las líneas de acción se mencionan a continuación:

1. El control generalizado de precios del producto final y de los insumos.
2. La protección de la industria nacional de la competencia externa mediante permisos, aranceles y cuotas.
3. La intervención directa del gobierno en la producción, distribución, además de exportación e importación.

2.1.3. Fases de la industria alimentaria en México

I. Los comienzos

Desde finales del siglo XIX comenzaron las primeras fábricas de enlatado y envasado de alimentos, pero en la posrevolución (décadas de los veinte y treinta) se impulsa la industrialización del país y en ese contexto la manufactura o transformación de alimentos (y bebidas). En la primera fase de la sustitución de importaciones, la manufactura ligera se fomenta (se caracteriza por los bajos requerimientos de inversión, de empleados calificados y de tecnificación). Las empresas mexicanas del sector alimentario se fundan o comienzan su crecimiento (Grupo Bimbo, Grupo Modelo). Se concentran en los polos urbanos por ser sus principales consumidores y proveedores de fuerza de trabajo. Así comienza a crecer la brecha entre alimentación en el medio urbano y en el rural.

II. Despegue y consolidación

Si bien se presenta un crecimiento de la industria alimentaria, su despegue se da en los inicios de la década de 1960, pues coincide con la consolidación de la sustitución de importaciones. Después de 20 años de aplicación, tiene como resultado altas tasas de crecimiento económico, aumento del poder de compra de los salarios, así como la transición social y espacial de la población (crecimiento poblacional urbano). Así, se impulsa el incremento de la demanda de alimentos, pero industrializados que son de fácil consumo y acceso.

Se dice que se presenta un cambio de patrón alimentario dominante considerado rústico (poco diversificado y con peso rural) consolidado a lo largo de los siglos, a

otra de carácter urbano, que estaba transitando hacia el consumo de productos industrializados (como sucedía en países desarrollados). La oferta de la industria se basa en la producción de empresas mexicanas y en la llegada de filiales de empresas trasnacionales, lo ofertado implicaba un mayor valor agregado por tanto un mayor precio de venta (mayores ganancias). A pesar del sesgo anti exportador del modelo de sustitución, se presenta por varias décadas un superávit en el comercio internacional siendo generador de divisas.

III. Apertura económica

El modelo económico cambia en la década de los ochenta, se deja atrás una economía cerrada y con alto grado de intervención del gobierno, se apoya en: apertura comercial y financiera, privatizaciones y desregulación económica. Se cambia el objetivo de autosuficiencia alimentaria por soberanía (no aplicado) y luego por seguridad alimentaria adoptado por la FAO. Primero, en esa autosuficiencia se consideraba erradicar el hambre y desnutrición, pero en lugar de basarse en la producción interna de alimentos y su protección, se da un papel importante a las importaciones como mecanismo compensador de la producción nacional.

Sin embargo, dado el cambio de modelo económico en la década de los ochenta, la apertura económica (comercio internacional) hace transitar de un sector agropecuario regulado y protegido a enfrentarse al libre mercado, donde las ventajas comparativas determinan quiénes persisten o desaparecen. Las fuerzas del mercado determinan la asignación de productos y recursos, a pesar de la intervención gubernamental modesta con programas de subsidios (por ejemplo, PROCAMPO o Alianza para el Campo).

IV. ¿Un nuevo modelo económico?

A partir de 2018, se considera un cambio de modelo económico, la reducción del libre mercado extremo (neoliberalismo) a una economía con mayor intervención del Estado, sin abandonar la apertura económica. Ahora se cambia el objetivo de seguridad alimentaria (la cual se alejó de la autosuficiencia alimentaria y se generó

dependencia de la producción de alimentos extranjeros) por soberanía alimentaria (que implica la autosuficiencia alimentaria basada en la producción interna de alimentos básicos sin restringir el comercio internacional). Su propósito es cambiar patrones de consumo, por un lado, los que han llevado a problemas de salud (desnutrición y enfermedades), por otro, los que sean con alimentos de origen nacional. Es por lo que incluso se plantea alcanzar la autonomía alimentaria.

La pandemia de COVID-19 surgida a principios de 2020 en el mundo y en México, planteó la necesidad de fomentar la producción interna de alimentos básicos dado que en el comercio internacional las cadenas de abasto se vieron interrumpidas, por tanto, se puso en riesgo la seguridad alimentaria nacional.

2.1.4. Efectos negativos de los ultraprocesados en la alimentación y la salud

Para México, el impacto de la crisis alimentaria mundial significó pasar de 24 millones de personas con carencia alimentaria en 2008, a 28 millones en 2010 (Levario, 2018, p. 2). Uno de cada tres hogares no contaba con un acceso seguro a alimentos suficientes y nutritivos (Gutiérrez et al., 2012).

En este siglo XXI, el país padece de la denominada triple carga de la malnutrición: hambre, obesidad y deficiencia de micronutrientes, representan un problema de salud pública, que hace necesario discutir una seguridad alimentaria, entendida como suficiencia en el consumo de alimentos, de calidad nutricia e higiénica aceptable para llevar a cabo una vida activa y sana (Tolentino et al., 2003).

México presenta un proceso de desarrollo y cambios socioculturales acelerados, asociado a la incorporación en la comunidad económica internacional. Esta situación se relaciona con transiciones: demográfica, epidemiológica y nutricional, que explican cambios en la cultura alimentaria de nuestro país. La población mexicana está modificando sus patrones de alimentación tradicional por un elevado

consumo de alimentos ricos en colesterol, grasas saturadas, azúcares y sodio. Asociado a estos cambios se observa un aumento en enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición, como es la diabetes y la obesidad (Viveros et al., 2016, p. 167).

En términos dietéticos esto ha resultado en el cambio hacia una dieta con mayor ingesta de grasas y azúcares, lo que junto con la disminución de la actividad física por la mecanización de los procesos de la vida cotidiana se ha señalado como las causas de la epidemia de obesidad en México (Kauffer, 2015). La influencia mundial de la cocina industrial y de la comida rápida ha provocado que las tradiciones culinarias locales entren en competencia o sean fusionadas con las extranjeras, así, son susceptibles de perder el apego al territorio y la costumbre (Ortiz, 1994). En otras palabras, la apertura económica en esta globalización alimentaria ha traído una serie de efectos negativos en los mexicanos.

El impacto de la globalización en la vida cotidiana, específicamente la alimentación de una localidad rural en urbanización; aquí los alimentos, las ideas y las prácticas de consumo de la población permiten reflexionar sobre cómo se construye la cultura alimentaria de un grupo humano en la interrelación de factores macro y microsociales: domesticar la globalización, es decir, la manera de gestionar e incorporar tanto los alimentos nuevos como la información que se difunde sobre ellos, y adaptarlos a la vida cotidiana en el marco de una sociedad marcada por el ideal de progreso y desarrollo (Bertran, 2017, p. 123).

En contraparte, se observa una revaloración social del etnoconocimiento que va más allá del entorno local en el que se practica, ya que este bagaje de sapiencias aporta también en la discusión de problemas habituales entre la población, como la seguridad alimentaria, la producción campesina, la diversidad biológica y la diversidad cultural (Jiménez et al., 2016, p. 185).

La gastronomía tradicional mexicana además de la industrialización, enfrenta otros desafíos como el abandono de las tierras de cultivo, el deterioro de la flora y la

fauna, la inserción de productos en cadenas comerciales (con su respectivo encarecimiento), la entrada de productos extranjeros, los tiempos más cortos para la comida, el cambio en la alimentación familiar tras el ingreso de las mujeres al trabajo remunerado, el aumento de familias pequeñas o personas que viven solas, la poca o nula transmisión de saberes y prácticas culinarias intergeneracionales, entre otros (Oseguera, 1996).

Los prejuicios sobre lo popular como inferior a una cultura elitista, deriva en dinámicas sociales que por moda favorecen el consumo de alimentos no identitarios. El experimentar los alimentos y bebidas locales permite que la gastronomía se distancie de la influencia adversa de la globalización, sobre todo por la manera en que se estandarizaron las formas de alimentar a comunidades y viajeros (Ortiz, 1994).

2.1.5. Comentarios a manera de resumen

En su afán por convertirse en un país desarrollado, el proceso de industrialización en México trajo consecuencias socioculturales en sentido negativo, ampliando la brecha en las desigualdades sociales.

Las medidas de política económica aplicadas durante el proceso, propiciaron el abandono del campo mexicano, dando lugar a la pérdida de la soberanía alimentaria, además cambios socioculturales, entre ellos la alimentación.

El tránsito de sociedades rurales a urbanas e industrializadas, incrementó la demanda de productos ultraprocesados, se presentó un cambio en el patrón alimentario con consecuencias negativas en la salud.

La crisis alimentaria en México representa una limitación para acceder a una alimentación sana, quedando acotada a personas con poder adquisitivo.

En consecuencia, se plantea desmercantilizar al patrimonio gastronómico, retomarlo para la cotidianidad de los hogares, pues, el abandono del saber hacer en la gastronomía, implica también la pérdida de identidad y cultura.

2.2. Patrimonio gastronómico y cultura alimentaria

El patrimonio biocultural es la síntesis de la articulación de la relación sociedad-naturaleza que incorpora la cosmovisión de los elementos simbólicos que establece el ser humano, teniendo al territorio como soporte de sus actividades (Carreño e Iglesias, 2017, p. 22).

El patrimonio gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas, rituales– que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y evoca sentimientos con sólo su mención, compra o consumo (Magri, 2008, p. 33).

Benavides diferencia algunos conceptos en torno a la construcción del patrimonio gastronómico:

Alimentación: la lucha por la supervivencia de la especie está en la base de la alimentación, sin embargo, no se puede desligar de ella el significado cultural, aquello que permite que los integrantes de un grupo se identifiquen entre ellos y a la vez se diferencien de otros. Es uno de los factores más importantes para el binomio identidad-distinción que aparece en la sociedad (Benavides, 2018, p. 32).

Culinaria: los diversos colectivos preparan sus platillos de manera diferente, parten de variados principios de elaboración, transformación, cocción y conservación de alimentos que buscan satisfacer la subsistencia, pero también las necesidades culturales antes mencionadas. Se habla entonces de tecnología culinaria y hasta de

sistemas culinarios intentando una tipología de los preparados de acuerdo con los diversos grupos socioculturales (Benavides, 2018, p. 33).

Gastronomía: la gastronomía es el arte de comer bien y tiene que ver con alimentarse de acuerdo con una precisa técnica culinaria. Pero además de ello significa saborear y gozar con un alimento, sentir el placer de sentarse a la mesa para comer (Benavides, 2018, p. 34).

Díaz (2012) concibe así la historia del patrimonio gastronómico nacional

En la transición entre comer para satisfacer una necesidad biológica y hacerlo para disfrutar de ciertos alimentos, se desarrollaron diversas técnicas, recetas y patrones de comportamiento relacionados con la alimentación, los cuales se han transmitido en forma verbal de generación en generación, creándose paulatinamente tradiciones culinarias. La alimentación y otros aspectos relacionados con esta asumieron una significación simbólica y se fueron vinculando integral y funcionalmente con la religión, con la economía y con la organización social y política. En la actualidad, la comida y la bebida son objetos de estudio de diversas disciplinas antropológicas o conexas y de otras especialidades, pero siempre ha habido testimonios sobre el tema, y aun acerca de la gastronomía, tanto entre los historiadores y filósofos, como entre los poetas y escritores, así como entre los gourmets en general. (p. 7)

La gastronomía incluye el momento de elaboración como una rica manifestación de los sentimientos y costumbres de nuestros pueblos. El patrimonio gastronómico no sólo cumple la función de alimentarnos, también la de proporcionarnos placer y la de estimular todos nuestros sentidos. Es un arte dinámico que se halla determinado por factores geográficos como el clima, los tipos de suelo; factores históricos como invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos. Para conocer un pueblo es preciso conocer su memoria y su cultura (Magri, 2008, p. 32).

Al apreciar la gastronomía local, se contrarresta el influjo de la globalización, es decir, la unificación de la alimentación a través de la comida rápida y los ultraprocesados que a nivel internacional han opacado a las cocinas tradicionales,

como consecuencia, las personas se van deslindando de los productos locales y las recetas de costumbre (Ortiz, 1994). No obstante, frente al sistema mundial globalizador, los platillos y bebidas con arraigo no se han dejado de consumir en México, gracias a una resistencia cultural que privilegia a la identidad gastronómica por ser un patrimonio vivo, cargado de significado simbólico y sabor de hogar (Reyes et al., 2017, p. 14).

De acuerdo con López (2013), presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana: "No hay culturas alimentarias que puedan vivir en la autarquía: las cocinas tienen que convivir y relacionarse, ya que, en una sociedad global, los elementos interactúan hasta complementarse, y la cocina bien sabe de eso" (EFE, 2013).

Leyva y Pérez (2015), sostienen que

Los efectos de la globalización en la transformación de la cultura alimentaria, ha propiciado la pérdida de las raíces culinarias prehispánicas propias de México. Tal anomalía podría haber conducido a la pérdida de las costumbres gastronómicas; este cambio repercute en la salud y la calidad de vida de las personas. Se destaca la necesidad de rescatar la identidad alimentaria y exponer la importancia de una conciencia y educación alimentaria como requisito indispensable para lograr un mejor nivel de salud. (p. 867)

El patrimonio biocultural es herencia de una cosmovisión propia de los pueblos originarios, ha trascendido porque logró transmitirse de generación en generación, es naturaleza y construcción social, son recursos y es cultura. Son experiencias y saberes sistematizados. Es patrimonio porque no pertenece a nadie en lo individual y es de todos. Su uso se ha ido expandiendo para incorporar elementos intangibles, como los saberes colectivos, y en el caso de los pueblos indígenas, se subraya su carácter de binomio territorial y cultural de raigambre colectiva. Se transmite generacionalmente y es asumido en forma absoluta, exclusiva y perpetua (Carreño e Iglesias, 2017, p. 19).

El patrimonio cultural-gastronómico se configura cuando la población se apropia, como colectivo, de los valores considerados propios por historia y tradición de la cocina tradicional (Olvera, 2015, p. 46).

Al considerar la diversidad biológica como un recurso para su supervivencia y desarrollo, las comunidades mesoamericanas se han convertido en “resguardadoras” principales de una parte importante del patrimonio biológico de la Tierra. Sin embargo, en las últimas décadas, las políticas de industrialización de la agricultura y el llamado *desarrollo rural* intentaron fomentar la producción mediante técnicas de alto rendimiento, estableciendo como estrategia productiva central la especialización a gran escala. Esta aproximación no incorpora en su diseño el riesgo ambiental, social y aun económico. Respecto a la factura ecológica, la agricultura industrial de la revolución verde reduce la diversidad genética de especies y sus variedades, y deteriora la capacidad de otorgar servicios ambientales de los agroecosistemas (Boege, 2008, p. 34).

El abordaje del patrimonio gastronómico se ha dado en torno a preceptos que tienen que ver con su gestión-apropiación-conservación, su lado cultural, sus implicaciones políticas, así como su viabilidad como parte de la oferta turística (Pasco, 2016, Pérez y Cisneros, 2010 y Scarpato, 2002). De esta manera, es su valor en el mercado lo que se destaca al momento de reconocer su importancia en la promoción de destinos y su utilidad en los medios urbanos.

Pasco (2016) afirma que

Desde la perspectiva de los profesionales que trabajan para conservar el patrimonio, en pocas ocasiones se han considerado los significados que la sociedad le otorga a las expresiones culturales, lo cual puede provocar un alejamiento de la comunidad. Lo anterior se debe a que no en todas las ocasiones y los proyectos de conservación restauración existe interacción directa con los principales usuarios del patrimonio. Estas problemáticas conducen a preguntarse si puede ser la apropiación social del patrimonio cultural una vía para realizar la conservación desde una óptica más cercana a sus principales usuarios. (p. 17-18)

Según Olvera (2015),

La declaratoria de la UNESCO en 2010 como el “Día Nacional de la Gastronomía Mexicana” para conmemorar la cocina tradicional de México como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; ha contribuido a revalorizar el patrimonio gastronómico mediante la promoción del valor de los bienes culturales que forman parte de la Lista del Patrimonio Cultural Mundial Inmaterial (particularmente de las expresiones culinarias y alimentarias tradicionales) y cuyo valor, este organismo, clasifica como “excepcional y de carácter universal”. (p. 47)

Sin embargo, del Río y Román (2017), sostienen que

Nos congratulamos de la declaratoria pero aún no logramos entender el carácter aglutinador y cohesionador de semejante acierto. La producción, distribución y consumo de alimentos deben ser valorados como parte del patrimonio gastronómico, integralmente reconocidos. Sigue siendo una promesa, un sueño, una utopía, la reactivación del sector agropecuario gracias al valor añadido por la declaratoria. (p. 160)

El patrimonio, es todo lo que se hereda y se transmite, pasando por una interpretación en el presente. Los conceptos de cultura alimentaria, sistema alimentario y gastronomía definen el patrimonio alimentario. La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo con la sociedad donde se generan (Ochoa y Santamaría, 2012, p. 151).

Según Contreras y Gracia (2005), por cultura alimentaria se entiende

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

La comida tiene significados, es decir, atributos culturales que sirven para clasificar y escoger la comida adecuada para cada ocasión. Estos significados son el

resultado de la interacción entre las condiciones macro y microsociales: significados externos e internos. Los significados externos son las condiciones sociales, políticas y económicas de una sociedad, que determinan las posibilidades reales de acceso a los alimentos, no sólo en términos de disponibilidad sino también socioculturales. Por lo que se refiere a los significados internos, lo que quieren decir las cosas para quien las usa, la manera en que se vuelven íntimas y familiares, cómo se incorporan a la vida diaria (Mintz, 1996, p. 20).

En el proceso de construcción de la cultura alimentaria contemporánea se encuentran actores activos, pero con recursos sociales, económicos y culturales limitados. En este sentido, el acceso real a la diversidad depende de las restricciones de tiempo y dinero; la gestión de toda la información sobre alimentación y salud depende de los niveles educativos y el acercamiento al conocimiento; es un proceso activo y universal, pero es un proceso desigual (Bertran, 2017, p. 129).

La gastronomía no se identifica con la cocina ni con la comida. Aparece como un todo autónomo desprendiéndose de la comida cuando, en ese momento, en tal lugar y para tal grupo social, la preocupación por el placer supera la preocupación nutricional, cocinar sale del registro de la necesidad para entrar en el del placer (Barrère, 2013, p. 17).

Se habla de gastronomía para referirse a una cocina altamente elaborada y cuidada en el sentido estético y del gusto, es decir, en el sentido de la “alta cocina” (Goody, 1998); y se habla de gastronomía para designar el patrimonio alimentario de una determinada región o lugar (Moreira, 2006, p. 4).

En gastronomía, el modelo elitista parece ser más valorado que el modelo popular, constituye la cima de la pirámide culinaria. Encaja en un paradigma de gusto específico y elitista, un lujo aristocrático en torno a la idea de que el buen gusto es

particular de los grandes y, por tanto, los artículos de lujo deben reservarse para ellos; la gente no puede apreciarlos. El gran restaurante constituye el corazón del modelo, al mismo tiempo, se sitúa a la vanguardia de la pirámide gastronómica y ocupa su nicho elitista, difundiendo sus innovaciones hacia los segmentos inferiores en una lógica de arriba hacia abajo. Sus recetas muestran sofisticación, creatividad y consumen mucho tiempo. La vajilla y cristalería, los manteles, la decoración, el servicio hacen gala de su lujo. El restaurante ofrece una profusión de platos, con una amplia oferta, múltiples accesorios (una rica bodega, puros, licores). Los costos y los precios son altos o muy altos. Es un modelo de oferta, el cocinero no responde a una solicitud previa del cliente, sino que define el producto ofrecido, que luego busca a sus clientes. Los críticos gastronómicos legitiman este modelo promocionando a grandes chefs y exigiéndoles un entorno lujoso. La gastronomía de élite se distingue claramente de la gastronomía popular. El chef, se opone al "cocinero", al "ama de casa", como el "gran modisto" a la "costurera" (Barrère, 2013, p. 21-22).

El patrimonio alimentario es un conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas asociadas a la alimentación que giran alrededor de cuatro dinámicas: aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo (Goody, 1998).

Las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada cultura o grupo, las técnicas y los espacios de almacenaje, las técnicas y los procesos de preparación culinaria y los hábitos de consumo y de sociabilidad alrededor de la comida, forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación (Moreira, 2006, p. 3).

Se está viviendo un cambio cultural con pérdida de identidad que nos aleja de las prácticas ancestrales y convencionales en el consumo de alimentos, adoptando otros criterios bajo otras categorías culturales ajenas a las ancestrales y las cuales

no son adecuadas en términos de nutrición e identidad. Los movimientos migratorios también forman parte de esta pérdida de identidad (Leyva y Pérez, 2015, p. 874-875).

El concepto de cultura se puede definir como el estilo con el cual las comunidades humanas interpretan, simbolizan y transforman su entorno. Al interpretar su entorno como concepto límite local o global, dan sentido a sus actuaciones con el fin de lograr una nueva configuración general ordenada del sistema como unidad y unicidad. En una expresión más simple, cultura es la forma de relacionarse con el mundo. Esto incluye necesariamente la ciencia, tecnología, religión, mitos, arte, costumbres, lenguajes, belleza y sentido de pertenencia (Gastó et al., 2009, p. 28).

La cultura envuelve a los comportamientos y formas de vida que el ser humano adopta y transmite a la sociedad, considerando que estas formas de vida cuentan con significados que representan el esfuerzo, la ideología, las emociones, las múltiples maneras de organizarse, los roles o posturas que asume el individuo, las festividades, entre otras. Tan es así, que la cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración y, en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan (Ochoa y Santamaría, 2012, p. 151).

La construcción de la cultura alimentaria es un entramado de decisiones cotidianas. Es una manera de gestionar las relaciones de poder que determinan la circulación de alimentos y sus ideas, de adaptarlas a la vida cotidiana, en el marco de una sociedad marcada por los ideales de progreso y desarrollo. Modernizarse es el ideal en sectores de población que han vivido históricamente con la etiqueta de atrasados por tener una forma de vida basada en la subsistencia más que en la acumulación; en las relaciones sociales de parentesco y comunitarias —aun fuera de los límites territoriales de sus comunidades— más que en las relaciones de derechos y

obligaciones de la ciudadanía del Estado moderno. Para estas poblaciones, la *actualización* pasa por sentirse parte del mundo (Bertran, 2017, p. 129-130).

Con respecto a la cultura alimentaria, Leyva y Pérez (2015) consideran que

La globalización alimentaria, reúne una diversidad de elección de alimentos, que permite al consumidor encontrar fácilmente productos procedentes de otros países y un conjunto de “nuevos alimentos” que incluyen desde los refrescos a diversos tipos de “snaks”, derivados de lácteos, cereales u otros alimentos no tradicionales, sin embargo, la globalización no ha traído sólo efectos sobre la estructura y composición de las comidas, formas de preparación, de conservación, sino también en los horarios y frecuencias de comida, constituyendo así un nuevo orden alimenticio. Es vergonzoso decir que las políticas públicas y económicas están diseñadas para que los nuevos comportamientos alimentarios converjan con los comportamientos locales. (p. 875)

La alimentación es el primer aprendizaje al que se enfrenta el ser humano y los comportamientos alimentarios forman la base de la cultura alimentaria (Pérez, 2009). La acción de alimentarse permite unir a la naturaleza y la cultura, como una necesidad del ser vital (Leyva y Pérez, 2015, p. 872).

La dieta alimentaria forma parte de un amplio proceso condicionado por factores de tipo biológico, ecológico, económico, cultural, político e ideológico (Martín, 2005, p. 13). Las formas de alimentarse, los productos que se consumen y el modo de cocinarlos están relacionados con la disponibilidad de los recursos locales, ingreso familiar, las características del medio, la diversidad de formas de producción y de abastecimiento y el comercio, pero a la vez, tienen que ver con la cultura relacionada con el contexto socioeconómico (Leyva y Pérez, 2015, p. 873).

El entorno natural de cada pueblo es aprovechado como espacio esencial para la actividad agrícola, para la extracción de recursos naturales, como materia prima para la elaboración de artesanías y en la obtención de alimentos para su sustento, así mismo el entorno natural es integrado a sus ritos, cantos, mitos y forma parte de

la visión que tiene del mundo. No podríamos concebir a un grupo indígena fuera de su entorno natural, ya que su existencia y permanencia depende en gran parte del cuidado, manejo y aprovechamiento de dicho entorno. Bajo este conocimiento, sería imposible salvaguardar y proteger el patrimonio natural del país si no cuidamos, protegemos y respetamos el patrimonio cultural existente en el territorio mexicano (Vackimes, 2012, p. 219).

La cultura gastronómica, puede ser un elemento de identidad y de distinción, se basa en que la comida es uno de los elementos de cohesión y de identidad de los pueblos. Es a través de los sabores, olores, colores y texturas como el hombre aprende a identificar los alimentos, que se convierten en referentes de situaciones particulares de la vida personal, familiar y social. Se asocia con recuerdos, tradiciones y vivencias (Benavides, 2018, p. 37).

En lugar de “cocina nacional”, se debe hacer referencia a “cocina regional”, para implicar a la población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarla experta, esta población posee raíces sociales comunes, es la comida de una comunidad, es decir, reúne características como especies fáciles de encontrar, sabores aceptados, formas de preparación y técnicas alrededor de ésta (Barceló, 2007). “En México se ha reinventado el patrimonio alimentario bajo el nombre de gastronomía” (Barceló, 2007, p. 221).

2.3. Situación de la alimentación en México

Respecto a la producción de alimentos, de acuerdo con cifras de FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2017) y FAO (2017), en el mundo se producen alimentos más que suficientes para todos, sin embargo, 815 millones de personas padecen hambre. Uno de los mayores desafíos es asegurar que una población mundial creciente acceda a los alimentos capaces de satisfacer sus necesidades nutricionales.

De acuerdo con Levario (2018), la crisis mundial de los precios de los alimentos colocó el tema de la seguridad alimentaria (SA), en los reflectores de la comunidad internacional ya que ésta diluyó las expectativas y buenas intenciones que en la lucha por eliminar el hambre en el mundo se habían trazado apenas ocho años antes en el umbral del nuevo milenio. Hay elementos estructurales que inciden en el sistema alimentario mundial y contribuyen a la creación de serias desigualdades en la distribución de la abundante oferta alimentaria; considerando que la producción mundial de alimentos crece a un ritmo de 2 por ciento, y la población mundial lo hace al 1.14 por ciento al año (Holt y Patel, 2010, p. 26), se puede afirmar que existe cada vez más hambre en un contexto de riqueza y abundancia.

Hoy en día, la alimentación es un tema de interés y preocupación para especialistas y científicos, se ha empezado a abordar de manera interdisciplinaria (Navas, 2004), debido a que constituye una necesidad fisiológica y se asocia con el estado de salud física y mental, es un proceso central en la estructuración o desestructuración del orden económico y social (Gracia, 1996).

Menos de treinta plantas proporcionan el noventa y cinco por ciento de la nutrición mundial; desde principios del siglo XX América ha perdido el 93 por ciento de sus productos agrícolas y Europa el 85 por ciento. El proyecto de investigación *Millennium Ecosystem Assessment* lanzado por la ONU en 2001, y en el que han trabajado unos mil trescientos científicos a nivel internacional, presentó los resultados sobre el estado de salud del ambiente terrestre en marzo de 2005: uno de los datos sobre los que concuerdan los estudiosos es que la mayor causa de contaminación y destrucción de ecosistemas y biodiversidad es el sistema de producción y distribución de alimentos (Alejandro, 2008, p. 73-74).

De manera particular, en México, de acuerdo con CONEVAL (2018), a través de su análisis sobre el derecho a la alimentación, se encontró que el aumento en los precios de los alimentos puede generar episodios en los cuales se afecta la frecuencia y la cantidad de consumo de alimentos requeridos para una dieta nutritiva.

En su estudio, Ochoa (2013), concluye

En lo que respecta al prestigio de los alimentos, hemos visto que la carne ocupa un lugar importante y en especial la carne de borrero y res, pero resulta relevante el papel diferenciador que se tiene al preparar la carne para las fiestas, tarea reservada exclusivamente a los hombres. Con respecto al consumo del refresco, para la población, el estatus es más importante que la conservación de la salud; el prestigio de la Coca Cola es un ejemplo más de cómo el modelo hegemónico occidental ha permeado a poblaciones rurales en donde la urbanización ha transformado la dieta de los habitantes y su preferencia por los alimentos industrializados. (p. 17)

La distancia entre el productor y el consumidor ha afectado la disponibilidad y el acceso a alimentos frescos, a partir de la economía agrícola de libre mercado ha aumentado el precio de los alimentos básicos como fruta, verdura, frijol, maíz, carne de res, pollo y huevo; al mismo tiempo ha disminuido el precio de la comida industrializada (Torres, 2014).

Ruiz y Sandoval (2018), plantean si es el acceso por ingreso, la disponibilidad de alimentos en la región, las preferencias alimentarias o una combinación de variables, lo que determina el patrón de consumo alimentario con el que se construye la Canasta Básica Alimentaria (CBA). Dicho patrón es un proceso social dinámico y cambiante, mientras que la CBA es un instrumento estático, de medición poco objetiva y precisa del bienestar social de los mexicanos, tal es el caso de la pobreza extrema que, en México, es considerada el factor principal de la *inseguridad alimentaria y nutricional* (Ruehl, 2015).

Necesitamos comprender el vínculo que se establece entre los pueblos y su tierra, su entorno geográfico, esto tiene una dimensión que va más allá de la propiedad y de lo productivo. La relación que el indígena establece con la naturaleza se basa en principios de interdependencia, con el sentirse parte de la naturaleza y no dueño de ella; con esta manera de concebir su estancia en el mundo se desprende y adquiere un significado, su concepción de desarrollo y sus manifestaciones culturales y artísticas. El modo de vida comunal se refiere a la visión solidaria de hacer las cosas,

a las alianzas que hacen posible la cooperación, al sentido comunitario que tiene la organización social, productiva y ritual (Vackimes, 2012, p. 215).

Las cocinas regionales, más allá de los atributos tradicionales que les confieren carácter de identidad, representan un medio fundamental de supervivencia cultural, por ejemplo, la región del Valle de Toluca, conocida antiguamente como el “Matlatzinco”, es rico en el patrimonio integrado por su cocina mestiza y tradicional. La conformación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca ha dependido primero de la diversidad ambiental y su relación con las culturas que la han manejado, interdependencia que ha formado a lo largo de los siglos una de las más complejas gastronomías regionales del país. El reconocimiento del patrimonio culinario toluqueño, uno de los más ricos del país, es el primer paso para explotar responsablemente un recurso comprobado, una opción local y regional de desarrollo poco aprovechado por la academia y el gobierno (Romero et al., 2010).

Para las sociedades que habitaron y habitan en el territorio mexicano, cada zona ecológica constituye un escenario determinado en donde tienen lugar los procesos de apropiación de los elementos de la naturaleza. Cada zona proporciona recursos naturales bióticos, energéticos, minerales, o bien determina el tipo de cultivo agrícola. Este proceso de apropiación tiene una doble dimensión, una en cuanto a la apropiación de los recursos naturales, que tiene que ver con la producción de bienes (agricultura, pesca, domesticación de animales, extracción y forestería) y el otro como apropiación intelectual, en cuanto a producción de símbolos (mitos, conocimientos, ideas, cosmovisión, percepciones). El resultado final de esta doble interrelación con la naturaleza, es la gran variedad de culturas que han existido y existen en nuestro país (Vackimes, 2012, p. 217).

La sociedad del “fin de las tradiciones” se refiere al mundo industrial contemporáneo, en donde prevalece la alimentación individual ecléctica sobre las culturas alimentarias tradicionales y estables. Inclusive se ha sugerido que las sociedades actuales son testigos de las crisis en la gastronomía, lo que implica el rompimiento de las reglas, con el resultado de un estado de gastro-anomía” (Huotilainen, 2005, p. 10).

No obstante, las identidades locales se han conservado mediante la ejecución de acciones que fomentan el sentido de lo colectivo, el respeto a la identidad, la posibilidad de autonomía, la vinculación de la naturaleza con lo sagrado, la posesión de una visión distinta a la hegemónica occidental proveniente, principalmente, de las bases filosóficas y ontológicas del modelo neoliberal aplicado a la economía. Uno de los valores subyacentes a este sistema económico es la consideración de que lo más nuevo es siempre lo mejor, que en términos de consumismo remite al poder adquisitivo de las personas y por consecuencia, a la diferencia entre las clases sociales. Con base en este imaginario, también se ha trastornado la noción simbólica de los alimentos (Díaz, 2011, p. 18).

Es hora de modificar los paradigmas. Primero defendiendo el derecho a disponer libremente de la totalidad de la biodiversidad alimentaria; hay alimentos que están en vías de extinción, si ya no se extinguieron, producto de antojadizas y mezquinas políticas económicas que favorecen el desarrollo de sistemas productivos como el de la soja (Alejandro, 2008, p. 73).

Las agroindustrias globales instaladas en México son las principales demandantes de las importaciones de granos al país. En 2016 de un total importado de maíz, de 14.2 millones de toneladas se destinaron a los fabricantes de ganado 77 por ciento y a los procesadores de alimentos industriales 19 por ciento. Seguir el paso a la demanda imparable de maíz de las trasnacionales para lograr la autosuficiencia alimentaria, y establecer grandes extensiones de monocultivos de maíz amarillo con agricultura climáticamente inteligente, como proponen las corporaciones, es un contrasentido, lo mismo que pretender la autosuficiencia alimentaria en soya o arroz estableciendo monocultivos con agrotóxicos en la península de Yucatán (De Ita, 2020).

La Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA) pertenece al grupo de las escalas de seguridad alimentaria basadas en la experiencia de los hogares y se integró por primera vez en el año 2012, a la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición: ENSANUT 2012, con el fin de contar con

un indicador de inseguridad alimentaria, desde la dimensión de acceso a la alimentación en los hogares mexicanos (Shamah et al., 2020, p. 161).

Los hogares que se clasificaron en la categoría de inseguridad alimentaria leve informan, en primera instancia, preocupación por el acceso a los alimentos, sacrificando la calidad de la dieta. Cuando los hogares se encontraron en inseguridad alimentaria moderada, además del sacrificio en calidad, refirieron restricciones en la cantidad de alimentos consumidos. Los hogares en inseguridad alimentaria severa, además de las vivencias anteriores, relataron experiencias de hambre en adultos y finalmente en niños (Shamah et al., 2020, p. 162).

Para ejemplificar lo que las sociedades en el mundo y en México enfrentan como parte de problemáticas graves y simultáneas, concretamente la alimentaria, se coloca el caso de la entidad mexiquense, lugar de estudio de esta investigación, que no está exenta de tener problemas de inseguridad alimentaria en diferentes grados, lo cual sucede marcadamente en localidades marginadas. Los resultados de una investigación cuantitativa con técnicas de compilación de información por medio de encuestas de percepción de inseguridad alimentaria, aplicadas en los hogares con informantes femeninos; muestran que existen diferencias entre los hogares sin integrantes menores de edad y con ellos, pues hay mayor seguridad alimentaria en los primeros y mayor inseguridad leve en los segundos. La inseguridad alimentaria es una problemática que está presente en la comunidad marginada, los hogares con menores de edad están en condiciones más preocupantes (Tena y Ramírez, 2022) (cuadro 2).

Cuadro 2. Proporción de hogares en las categorías de seguridad o inseguridad alimentaria, San Francisco Putla, municipio de Tenango del Valle, 2021

| | Seguridad alimentaria | Inseguridad leve | Inseguridad moderada | Inseguridad severa |
|---|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Tipo de hogar | Porcentaje | Porcentaje | Porcentaje | Porcentaje |
| Hogar integrado sólo por personas adultas | 60.00 | 20.00 | 20.00 | 0.00 |
| Hogar integrado por personas adultas y menores de 18 años | 17.24 | 51.72 | 20.69 | 10.34 |

Fuente: Tena y Ramírez, 2022.

Las causas de la inseguridad alimentaria se encuentran en las alteraciones que ha sufrido el patrón de consumo alimentario de México. En los años recientes se observan construcciones identitarias conformadas por nuevas prácticas de consumo cuyo rasgo distintivo es la preferencia por alimentos estandarizados y de fácil preparación, algunos de los cuales mezclan indiscriminadamente ingredientes, sabores y aromas de todo tipo sin importar sus propiedades y procedencia. Es necesario buscar convergencias entre usos, costumbres, saberes tradicionales y modernidad para ampliar la comprensión acerca de las nuevas formas de consumo alimentario y sus formas de medición (Ruiz y Sandoval, 2018, p. 71-72).

El Banco Mundial, la FAO, y las corporaciones transnacionales, señalan como responsables de los problemas a la falta de suficiente liberalización del comercio y de presencia del sector privado, y a los cambios de dieta en países como la China. Como salida a la crisis recetan más libre comercio y cultivos transgénicos. Organizaciones como Vía Campesina, ven causas de largo y corto plazo y proponen una solución holística y comprensiva (Rosset y Ávila, 2009, p. 117).

2.3.1. Impacto de la crisis alimentaria mundial

Al abordar el tema alimentario, se encuentran ciertas características que debiera reunir una alimentación adecuada, Martínez y Villezca (2005), señalan que el concepto de la FAO involucra los siguientes elementos:

- 1) La oferta de alimentos debe ser adecuada, es decir, que los tipos de alimentos disponibles en el país, en los mercados locales y, en definitiva, en los hogares, deben ajustarse a la cultura alimentaria o dietética existente;
- 2) La oferta disponible debe cubrir todas las necesidades nutricionales desde el punto de vista de la cantidad (energía) y la calidad (proporcionar todos los nutrientes esenciales, como vitaminas y yodo);
- 3) Los alimentos deben ser seguros (inocuos), sin elementos tóxicos o contaminantes, y
- 4) Los alimentos deben ser de buena calidad en lo que se refiere al gusto y la textura.

Además, FAO (2000) establece que toda persona tiene el derecho a consumir alimentos sanos y nutritivos, a una alimentación adecuada y a no padecer hambre. Una alimentación adecuada es contar con alimentos suficientes que satisfagan las necesidades nutricionales básicas.

De acuerdo con este mismo organismo internacional, FAO (2017), en el mundo existe una serie de tendencias en el sector alimentario y agropecuario:

- 1) El crecimiento de la población mundial se está desacelerando, pero en Asia y África sigue creciendo.
- 2) El crecimiento económico acelera los cambios en la dieta e impulsa la demanda agrícola.
- 3) La expansión de los terrenos de uso agrícola sigue siendo la principal causa de deforestación.
- 4) Los sectores de la alimentación y la agricultura contribuyen de forma significativa a las emisiones de gases de efecto invernadero.
- 5) La producción agrícola necesita crecer, pero la mejora del rendimiento está frenada.
- 6) Con la globalización, las plagas y enfermedades transfronterizas van en aumento, mientras que la resistencia a los antimicrobianos supone un riesgo a la salud humana.

- 7) El número de conflictos y desastres naturales tiende a aumentar.
- 8) La pobreza disminuye a nivel mundial, pero crece en África.
- 9) La malnutrición es una emergencia de salud mundial.
- 10) Hay cambios en los sistemas agroalimentarios y canales de distribución.
- 11) A nivel mundial, en torno a un tercio de todos los alimentos producidos se desperdician o se pierden.

De acuerdo con Bartra (2013), la escasez y la carestía de los alimentos básicos se manifestaron en México, pero fue global, desde principios de 2007. Empezó un poco antes con la abrupta alza del precio del maíz, conocida como el *tortillazo*. Fenómenos semejantes se repitieron después, cuando menos en treinta países del mundo; mismos que habían renunciado, 10 a 30 años antes a la seguridad y soberanía alimentarias, su población ahora depende de la importación de alimentos. El mayor problema está en las actuales condiciones de producción y consumo alimentario y no alimentario de los granos y otros básicos, las posibilidades de mayor escasez, carestía y hambruna son reales y son crecientes.

En la exploración por conocer las causas estructurales detrás de esta aparente paradoja, se utiliza el concepto de SA para referirse a los problemas de hambre y malnutrición, su utilización afecta la respuesta pública hacia la eliminación de esta calamidad. La SA es un discurso que define tradicionalmente el hambre como un problema de escasez alimentaria consecuencia del incremento poblacional y las vicisitudes del clima, de ahí que se alientan respuestas públicas que prioricen un incremento constante en la producción de alimentos; esto permite mantener un orden político y económico que naturaliza las reglas del juego del sistema capitalista, es decir, en el que se da primacía a la libertad de mercados como vía única para que las personas logren alimentarse suficiente y adecuadamente (Levario, 2018, p. 1-2).

Existe un creciente marketing para promover el consumo de alimentos procesados por compañías de alimentos transnacionales y una creciente disponibilidad de

comida rápida, que ha sido identificada por profesionales de la salud pública y por nutriólogos (Viveros et al., 2016, p. 169).

Sin embargo, si en la política alimentaria privaran los intereses de la gente y no los del agronegocio, y si los países periféricos asumieran como prioridad recuperar soberanía y seguridad en este ramo, las cosechas actuales y más aún las potenciales, podrían darle de comer sobradamente y con calidad a la humanidad entera, es decir, si el consumo no fuera lo que es, si la producción no fuera lo que es, si el capitalismo no fuera lo que es, podríamos producir lo suficiente como para todos vivir correctamente alimentados. Sin embargo, es lo que es, por lo tanto, no es un asunto de buenos deseos, es un problema de estructura que nos coloca en una crisis alimentaria recurrente (Bartra, 2013).

La falta de acciones encaminadas a mejorar la producción de alimentos y las condiciones alimentarias de la población en México, lleva hacia una transformación negativa del patrón de consumo alimentario que se traduce en el deterioro nutricional y social (Viveros et al., 2016, p. 179).

Es necesario el reconocimiento de los obstáculos que debe aún enfrentar nuestro país en la materia, considerando que existen 28 millones de personas que abiertamente se perciben a sí mismos con problemas en el acceso a alimentos, y que cada vez más, estas personas vivirán en ámbitos urbanos, se hace imperante la necesidad de contar con estrategias adecuadas para afrontar la pobreza urbana y los problemas de malnutrición en las ciudades del país (Levario, 2018, p. 4).

Para entender la transición nutricia, debemos recordar los procesos de cambio que la preceden o acompañan. El primero es la transición demográfica en la cual se cambia de un patrón de alta fertilidad y mortalidad a uno de baja fertilidad y mortalidad. El segundo es la transición epidemiológica, que es el proceso caracterizado por cambios en los patrones de morbimortalidad de las diferentes poblaciones del mundo, que pasan de una alta prevalencia de enfermedades

infecciosas asociadas a desnutrición, hambre y pobre saneamiento del medio ambiente, a una alta prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles. La transición nutricia está relacionada en forma muy estrecha con lo señalado, además de cambios importantes en la alimentación, mayor consumo calórico, incremento en la ingesta de grasa, azúcares y alimentos de origen animal, y reducción de la actividad física (Viveros et al., 2016, p. 170).

2.4. La patrimonialización y mercantilización de la cultura gastronómica

El término patrimonializar, obliga a colocarse en la perspectiva de constructores de patrimonio más que de depositarios de los mismos. Implica asumir y procurar el reconocimiento externo y puede asociar la idea de compartir, de incluir o excluir. Si bien el patrimonio tiene la idea del “legado de los padres”, de una habilitación por el pasado, en realidad patrimonialización implica una acción, un proyecto que se orienta hacia un futuro. Se refiere a un proceso social incentivado por las condiciones actuales derivadas tanto de tendencias globales de homogeneización que contradictoriamente impulsan a buscar las raíces individuales, como de tendencias de la producción y el consumo que buscan constantemente activos específicos valorizables (Bustos, 2004, p. 19).

De acuerdo con UNESCO (2003), las tradiciones culinarias son parte del “patrimonio cultural inmaterial”. En el año 2010, se reconoce a “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán” como parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2010).

A pesar de que uno de sus objetivos es, precisamente, la salvaguardia de las raíces y la continuidad de la gastronomía mexicana, esto no sucede en la práctica, su permanencia se ve amenazada por el cambio ambiental global, cambios drásticos en los sistemas alimentarios y en la dieta, así como la falta de soberanía y suficiencia alimentaria.

Diferentes proyectos sobre patrimonio gastronómico como rutas del vino y rutas gastronómicas, muestran que se ha impulsado su estudio y conservación con fines de proyección para el sector empresarial y turístico.

En México se pueden visitar muchos lugares identificándolos por su gastronomía, por ejemplo, la ruta vinícola en Baja California, la ruta del tequila en Jalisco o las rutas gastronómicas: "aromas y sabores de México", recorría los estados de Puebla, Veracruz, Tlaxcala, Hidalgo y Oaxaca, en Chiapas la ruta con los lacandones e indígenas locales; así también, la ruta del mezcal en Oaxaca (González, 2013, p. 43-44).

Al referirse al patrimonio gastronómico local como elemento de identidad, García (2017), a través de su estudio, propone reconocerlo a través de su promoción en las redes sociales de instancias gubernamentales, buscar que estas reconozcan a las cocineras tradicionales del municipio para que actúen como difusoras en espacios populares, generar vínculos con las universidades para fortalecer la identidad gastronómica cultural en los alumnos, conformar una ruta gastronómica, por último, el rescate y difusión de la gastronomía en la feria del taco.

Bajo estrategias mercadológicas, se pretende reivindicar el valor los elementos culturales de la alimentación para incidir en el crecimiento económico de las regiones. Al acotarse sólo a experiencias para el turista o los comensales, se deja de lado, entre otros factores, el potencial de las prácticas armoniosas con el medio ambiente, propias de las cocinas tradicionales que pudieran aprovecharse para el autoconsumo de las familias en la cotidianidad.

Las cocinas tradicionales son patrimonio cultural gastronómico, porque se sustentan epistemológicamente del complejo *praxis corpus-animus-psique*, que son motivo de herencia y significado a la comunidad, la familia, la continuidad de vivir la vida (Mancera, 2020, p. 38).

De acuerdo con Kesimoğlu (2015), la creciente moda de las formas gastronómicas es su "realce simbólico" y la consiguiente incorporación de sus formas en el turismo,

la política, la gestión de destinos y el marketing. La puesta en valor, simbólica (aunque también material) de la gastronomía también puede conducir a su objetivación en lugar de reconocer que la gastronomía es una abstracción y algo que se negocia constantemente entre los miembros de una sociedad. Lamentablemente, la consecuencia inadvertida de algunos estudios centrados en la promoción y gestión de la gastronomía, en lo que respecta al turismo y la gestión de destinos, ha sido la formalización de un enfoque normativo con tendencia a vincular la gastronomía con los debates más amplios sobre el patrimonio.

Por ejemplo, para García (2012) revalorizar a la comida mexicana consistiría en que

Revalorar internacionalmente la cocina mexicana, puede llevar a enaltecer los productos regionales a un rango reconocido, provocando su mayor demanda, no sólo local, sino al exterior, el que puedan comerciarse a muy buenos precios y por ende encumbrar la producción de estos impulsando la agropecuaria mexicana, en mejores condiciones laborales y económicas para el trabajador del campo, lo que evitaría su éxodo. (p. 82)

En un estudio sobre la revalorización de los elementos tradicionales que conforman el patrimonio gastronómico de las picanterías tradicionales del distrito Sachaca, Arequipa, Perú, Delgado (2016) propone:

El municipio puede trabajar en su área o departamento de turismo de forma sistematizada, festivales gastronómicos, lo que permitirá presentar más continuamente las delicias de nuestras picanterías y rescatar esos platos olvidados que son parte de nuestro patrimonio gastronómico. (p. 15)

La incorporación del valor simbólico y cultural de los alimentos a menudo se ha incorporado en el ámbito del marketing. Esto no significa que la literatura no haya reconocido el valor simbólico o cultural de los alimentos; sin embargo, ha habido relativamente menos intentos de conceptualizarlos dentro de los contextos situados de diferentes especificidades regionales y su aplicación a la gestión o la política ha sido, en el mejor de los casos, operativa. Como sugieren Everett (2012) y Pratt

(2008), el papel de la gastronomía dentro de diferentes regiones podría entenderse mejor superando ciertos dualismos.

El turismo gastronómico es de hecho muy vivencial, dado su atractivo para nuestros sentidos, en particular, su importancia para las nociones más amplias del gusto. No obstante, la atención a la experiencia, junto con el énfasis en la educación y el aprendizaje en el contexto de la economía de la experiencia, tiende a normalizar la conceptualización de la gastronomía y de su turismo. Convierte a la gastronomía en un mero objeto de valor promocional, en contraposición a reflexionar sobre su valor relacional en la experiencia real de su consumo. Por ejemplo, el enfoque mayoritariamente descriptivo de Henderson (2009, p. 321) del turismo gastronómico, a pesar de las referencias a los desafíos regionales que surgen de cuestiones basadas en la autenticidad y el “carácter distintivo local”, sigue siendo principalmente una descripción entusiasta del turismo gastronómico como “una posible ventaja competitiva”, algo para ser “explotado”.

De manera similar, el énfasis de Haven y Jones (2012) en los productos alimenticios y bebidas locales como contribuciones valiosas al desarrollo del turismo rural, la economía rural y la gestión de destinos también conceptualiza la gastronomía como un bien fijo sin una naturaleza dinámica. Estos enfoques refuerzan aún más las nociones estáticas de la gastronomía como algo que se mide en beneficios, descuidando su carácter interpretativo, así como su valor simbólico y cultural para el consumo.

El consumo gastronómico es una de las cuentas predominantes en el turismo gastronómico (Bell y Valentine, 1997; Cohen y Avieli, 2004). Cuando se ha mencionado, se ha hecho a menudo como una partida de gasto en el presupuesto de los turistas, lo que demuestra la creciente importancia de la alimentación para el turismo. Sin embargo, estos relatos no logran captar la esencia de la gastronomía para la región o su gente, y el consumo en estos casos sigue siendo un referente para evaluar la rentabilidad y el éxito (Kesimoğlu, 2015, p. 6).

La patrimonialización es un proceso voluntario de incorporación de valores socialmente construidos, contenidos en el espacio-tiempo de una sociedad particular y forma parte de los procesos de territorialización que están en la base de la relación entre territorio y cultura. La apropiación y valorización como acción selectiva, individual o colectiva, se expresa en acciones concretas que permiten construir referencias identitarias durables. La patrimonialización de valores territoriales implica la construcción de una “conciencia patrimonial”, que en general, en las condiciones actuales, tiene un carácter representacional y comunicacional. La sustentabilidad y la sostenibilidad de estos patrimonios depende en primer lugar de la comprensión de los procesos sociales y culturales que los rigen (Bustos, 2004, p. 11).

Con relación a la memoria colectiva y al patrimonio, las sociedades actuales, por motivos muy diversificados, atribuyen “nuevos valores, sentidos, usos y significados a objetos, formas, modos de vida y conocimientos sociales” (Pereiro, 2003, p. 234).

Esta tendencia se puede definir utilizando el concepto de patrimonialización (Pereiro, 2003). Otros autores hablan de folclorización o de objetivación de la cultura, “como aquellos [procesos] a través de los cuales ciertas prácticas culturales consideradas tradicionales son reinterpretadas, reconstruidas o reinventadas”, transformándose en la cultura institucionalizada (Raposo, 2005, p. 130). Esta patrimonialización de las culturas tradicionales se acompaña de una mercadorización de sus contenidos (Cardeira da Silva, 2004).

La patrimonialización supone una selección de elementos y actividades de una cultura mediante un proceso complejo a través del cual se descontextualiza, fragmenta, fija, objetiva y reinterpreta la herencia cultural. Lo que se define como gastronomía es una porción desligada de una totalidad cultural que se presenta como una esencia inmutable y ancestral; sin embargo, ésta es reinterpretada continuamente de acuerdo con los valores e ideas contemporáneos más extendidos (Hernández, 2018, p. 157).

La emergencia de la valorización de las gastronomías tradicionales, verificada en las dos últimas décadas, se inscribe en una tendencia más vasta de patrimonialización, que abarca diferentes dominios y se articula de forma dialéctica con el turismo y con la globalización (Moreira, 2006, p. 2).

La multidimensionalidad y la transversalidad de la alimentación con relación al medio ambiente, al territorio, a la cultura, a la economía y a la sociedad locales, hace que sea percibida como un importantísimo marcador de identidades. Según Valagão (2002):

La reciente valorización de las tradiciones alimentarias, como factor de promoción de la identidad cultural, tiene como resultado la afirmación de un sentido del lugar, el apego a las raíces y el interés inherente a la singularidad de una cultura localizada en un tiempo y un espacio específicos. (p. 33)

La afirmación de esta identidad alimentaria se traduce en la emergencia de las gastronomías locales o de “patrimonios gastronómicos regionales” (Poulain, 2002), que representan el resultado de la patrimonialización de las culturas alimentarias tradicionales.

México durante los últimos años ha evolucionado de un patrón de abasto de alimentos de tipo tradicional que se caracterizaba por la conformación de diversas etapas de intermediación entre regiones de producción y espacios de consumo, con múltiples canales en la distribución minorista como estanquillos, tianguis, misceláneas o mercados públicos, a otro más moderno impuesto por firmas comerciales representadas por supermercados y tiendas integradas en cadenas que responden de manera funcional a demandas segmentadas y diferenciadas de alimentos (Viveros et al., 2016, p. 174).

El mercado y los medios de comunicación proveen todos los elementos para que todos los sectores de población se suban al tren de la mercantilización. Aunque el tránsito de los alimentos es a escala global, su mercantilización necesita un

componente de relaciones sociales que brinde confianza al comprador, un elemento fundamental (Bertran, 2017, p. 129).

La alimentación es un agente en sí mismo para la producción de un imaginario global que pasa por la comida, la manera de prepararla, la medicalización, la mercantilización del cuerpo y de la estética (Phillips, 2006).

La mercantilización de nuevos productos transformados genéticamente, pone en riesgo los rituales y prácticas de su cultivo que impiden terminar la cadena de esta cocina mexicana de símbolos, valores y sentido. Pérdida mucho más grave que el quebranto económico; en términos culturales desemboca en toda una merma de sentido, todo lo que está inscrito en el cultivo: la preparación, el ritual, la comida y la familia (García, 2012, p. 81-82).

La estructura del concepto “cultura gastronómica”, aparece firme y determinada, gracias a la academización de la gastronomía se define la totalidad del término. Pero la estructura que la envuelve esconde además una estructura económica que la sustenta. Una nueva forma de capitalización de la cultura, ahora mediante algo básico para la supervivencia del ser humano, la comida. La convicción social de la evolución del término es básica para desarrollar todo el despliegue capitalista en torno a él, esto permite un doble juego, la política toma partido de una parcela de la cultura gastronómica mediante la gestión de nuevas etiquetas, como son los certificados de producción sostenible, ecológica, etc. Estos nuevos modelos de gestión del sector primario aportan una ganancia extra a los estados que las gestionan, esta monetización es posible por el cobro de nuevos impuestos derivados de este nuevo producto, y de un nuevo mercado que necesitará de la misma estructura económico-financiera que cualquier otro negocio. La sociedad de consumo seguirá la voz marketing que les guiará hacia estas nuevas formas de relación con la comida (Bosch, 2019, p. 33-34).

Las tradiciones culinarias son transformadas en patrimonio cultural o gastronomía; este fenómeno se inscribe en una dinámica general característica de nuestro

tiempo: la patrimonialización de la cultura, entendida como un proceso socialmente construido por el que las sociedades revalorizan determinados elementos materiales e inmateriales en un ejercicio de reinterpretación de la memoria y la tradición. La alimentación no es ajena a estas dinámicas de activación, a través de las cuales determinados elementos propios de una tradición alimentaria son elevados a la categoría de patrimonio cultural alimentario o gastronomía. La gastronomía se conceptualiza como alimentación patrimonializada. Comprende saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas y extraordinarias asociados a la alimentación, que son seleccionados, integrados y activados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y sobresalientes de un grupo concreto. Este repertorio de elementos heredados es reinterpretado de acuerdo con ideas contemporáneas (valores, conocimientos e ideologías globales), desarrollando además nuevos usos y funciones (Hernández, 2018, p. 155).

Su preservación se le debe agradecer a los cocineros de fondas y loncherías que reproducen la comida mexicana, a las guisanderas de fiestas y ceremoniales de barrio, pueblos y colonias del centro del país y a quienes nos halagan con la venta de tradicionales “antojitos mexicanos”, así como a las familias, tradicionales o no que aún salvaguardan el cocinar para sí y sus allegados (García, 2012, p. 83).

Los lugares no sólo son la expresión de cómo la economía, la ecología y la comunidad interactúan, las cualidades basadas en el lugar brindan a los productos alimenticios características únicas, fomentan la biodiversidad y aseguran tradiciones gastronómicas específicas, aumentando el reconocimiento del lugar en la arena mundial. Por lo tanto, el concepto de lugar es central, contrasta con un constructo de globalización caracterizado por la falta de lugar y la estandarización (Bramwell y Rawding, 1996).

El fenómeno de valorización y transformación de las tradiciones alimentarias en gastronomía, se interpreta como un hecho contemporáneo que se inscribe en una tendencia más amplia de patrimonialización de la cultura en el marco de las complejas dinámicas de globalización y localización (Hernández, 2018, p. 156).

Las comunidades locales e indígenas cumplen una función primordial en la conservación, dado por la relación ancestral y el vínculo afectivo y de respeto que poseen con su entorno natural; desde su cosmovisión cultural y de saberes tradicionales heredados y transmitidos de generación en generación. La conservación biocultural pretende generar instancias de conservación de la diversidad biológica y la diversidad cultural a fin de rescatar el vínculo entre la identidad cultural y el territorio (Carreño e Iglesias, 2017, p. 16).

El estudio sobre la conformación del patrimonio nos permite conocer una diversidad de aspectos históricos, políticos, sociales y culturales de una comunidad y su localidad (Pérez, 2020, p. 3). Hernández (2018), propone tres formas de patrimonialización: 1) exo-patrimonialización, 2) endo-patrimonialización y la 3) patrimonialización negociada.

El proceso de conformación de patrimonios -logren formalizarse o no mediante declaratorias y certificaciones- implica una selección y activación por parte de ciertos actores. Este proceso no suele ser fácil, ya que un patrimonio puede condensar o evocar diferentes sentidos para diferentes grupos o sectores de una comunidad. A su vez, aquellos elementos, prácticas, lugares, que ciertos sectores identifican como patrimonios -rurales, gastronómicos, agrarios, etc.- tienden a ser jerarquizados y sacralizados, y en este marco, pueden surgir disputas, resignificaciones, en particular cuando el turismo entra en escena. Por lo tanto, los procesos de valorización del patrimonio (rural) suelen presentar una diversidad de tensiones: difusión de representaciones idealizadas, singularización de lugares y prácticas que paradójicamente conllevan un proceso de homogeneización y disputas en torno a la “autenticidad” de los “patrimonios-atractivos” (Pérez, 2020, p. 8).

Tres planteamientos metodológicos acerca del fenómeno de patrimonio son convocados para revelar el carácter simbólico o capacidad para representar la

realidad que aquél posee: 1) herencia y memoria colectivas, 2) construcción social hegemónica e 3) invención de la tradición (Benavides, 2018, p. 27).

En México, el tenso y conflictivo proceso de legitimación del patrimonio cultural intangible (PCI) en aras de su puesta en valor, pasa por una disputa entre la intención de obtener el máximo aprovechamiento comercial y la mejor forma de protegerlo. Así se deriva a una arena política en la que luchan las diferentes maneras de concebir la gestión del PCI y lo que se espera de ella: con frecuencia, una colisión entre los intereses que incitan a la comunidad a participar y a los poderes fácticos, motivados por obtener ganancias. Ante esto, la defensa del PCI ha de solventar las contradicciones entre la lógica de la valoración cultural y la de valorización económica (Aguirre et al., 2021, p. 2).

Estamos en una cultura, o sociedad, que lo ha convertido todo en mercancía. Esto ha conducido a una situación en la que el poder máximo lo tiene el dinero, es decir, los financieros. En esta crisis, una inmensa mayoría de gente que vive de su trabajo (no de la utilización de su dinero). Entre ambos hay unos gobiernos que apoyan a los financieros antes que, a sus propios pueblos, unos gobiernos que obedecen lo que dicen los financieros. Se trata, en definitiva, de esa lucha permanente en la historia por el poder. Y no es otra cosa que la forma actual de la lucha de clases; el enfrentamiento de los ricos -que viven del manejo de su dinero- frente a los pobres -que viven de su trabajo personal, físico o intelectual- (Sampedro, 2011).

En el contexto de la globalización, el uso político y económico del patrimonio cultural intangible por parte de las autoridades hace prevalecer la fuerza de los poderes fácticos sobre la participación comunitaria, aunque también hay ejemplos de resistencia exitosa como el de *La Otra Guelaguetza*. Empero, la gestión del PCI tiende a inclinarse a la mercantilización en detrimento de la salvaguardia (Aguirre et al., 2021, p. 24).

El sistema ya no funciona, la estructura debe basarse fundamentalmente en los valores: la libertad, la dignidad humana, la justicia. Son conceptos que han sido básicos para la cultura occidental y que hoy no se respetan. El problema es que los valores han sido sustituidos por el interés económico. Se hace lo que se considera rentable, lo que va a traer más dinero, no lo que se cree que se tiene que hacer (Sampedro, 2011).

Las manifestaciones culturales son cada vez más vulnerables ante las estrategias economicistas, máxime con la inclusión del turismo, que propicia la conversión del PCI en atractivo turístico. Hasta ahora, las políticas públicas, programas y estrategias de gobernanza relacionadas con la gestión cultural están orientadas a la valorización económica, lo que propicia la mercantilización del PCI de los pueblos, especialmente si se trata de las comunidades indígenas; con esto, pierden su significación simbólica como referente de identidad y debilitan su papel como elemento de cohesión social (Aguirre et al., 2021, p. 24-25).

Cuando la participación social es mayoritaria, constante y plural, se generan bases sociales con actores comprometidos con la valoración simbólica, que suelen estar más al tanto de lo que se necesita para aplicar a convocatorias y reconocimientos en busca de la salvaguarda del PCI; sus organizaciones de base apuntalan acciones hacia una gobernanza desde abajo. En suma, son capaces de negociar, contener y limitar a los poderes fácticos que pugnan por la mercantilización a ultranza (Aguirre et al., 2021, p. 25).

A largo plazo no hay más solución que educar y formar de otra manera a los seres humanos. Nos educan con un criterio esencialmente económico. Nos educan fundamentalmente para ser consumidores y productores (Sampedro, 2011).

La protección de los procesos patrimoniales y no sólo sus productos; considera la valoración cultural como aprendizaje, la producción de bienes culturales como acumulación de conocimientos y saberes, equivalente a un antídoto contra la cosificación de la cultura reducida a una condición de objeto. Oponerse a la

conversión de la cultura en mercancía reduce las formas de degradación de la autenticidad, llámese folclorización, espectacularización o turistificación (Aguirre et al., 2021, p. 25).

El énfasis particular en las regiones y el desarrollo regional, la gentrificación y la gestión de destinos a menudo se ha producido a expensas de la experiencia turística real y el consumo de alimentos. Esto ha llevado a priorizar los alimentos en general sin una comprensión más completa de su experiencia de consumo y su significado para el individuo (Kesimoğlu, 2015, p. 7).

Se propone una reconceptualización de la gastronomía que, aplicada a la práctica empresarial, turística y de gestión, puede integrarse más plenamente al medio natural y al contexto de la región en cuestión. La conceptualización de esto surge de estudios más amplios sobre el consumo cultural, pero también está influenciada por las teorías sobre la reflexividad y las "tradiciones inventadas" (Hobsbawm y Ranger, 1983).

El sistema capitalista global, para consolidarse, ha incrementado el desarrollo ilimitado de las fuerzas productivas así como su naturaleza explotadora y depredadora de la naturaleza, condiciones necesarias para la expansión ilimitada del capital, mercantilizando la naturaleza, la producción material y también la vida espiritual, enajenando y sometiendo las relaciones sociales y las personas a la comercialización y al consumismo desenfrenado que potencializa al sistema capitalista y la destrucción de la naturaleza, poniendo en grave peligro la base de la existencia humana y de todo vestigio en el planeta (Sandoval, 2021, p. 67).

En definitiva, se percibe un vacío en la literatura en cuanto a las implicaciones socioculturales de la gastronomía para la sociedad, el lugar y la identidad. La investigación ha enfatizado principalmente los aspectos de gestión y marketing del campo con un enfoque en los sistemas locales, la sostenibilidad y el desarrollo regional. Cada vez se escriben más artículos sobre diferentes regiones, siguiendo métodos de análisis utilizados anteriormente para evaluar el potencial gastronómico

de los destinos y ofrecer soluciones para aliviar su panorama actual o mostrarles el conjunto correcto de factores críticos de éxito. Esto tiende a formular un entendimiento de que la comida es un patrimonio con un atractivo potencial como producto turístico y, como tal, todos los destinos con un rico patrimonio culinario pueden convertirse en centros gastronómicos (todo lo que necesitan son las herramientas adecuadas). Los responsables de la formulación de políticas a menudo también favorecen este enfoque, ya que les permite transmitir historias de éxito y reproducirlas en diferentes regiones. Lamentablemente, esta situación impone conjuntos similares de paradigmas socioculturales sobre los destinos en contexto, y se vuelve más difícil de desarrollar relatos reveladores de las raíces del turismo gastronómico, su evolución y trayectoria en diferentes destinos (Kesimoğlu, 2015, p. 6).

El abandono del saber hacer en la gastronomía, implica también la pérdida de identidad y cultura. Contrario a las condiciones actuales en la producción, preparación y consumo de los alimentos, la expectativa es retomar la gastronomía para el día a día en los hogares, no como se ha realizado, sólo enfocado en canalizar el patrimonio gastronómico en una función utilitarista con su mercantilización vía establecimientos de alimentos preparados, destinados al turismo o al esparcimiento.

2.5. Las tendencias gastronómicas

En el siglo XIX estaba en boga el concepto del *gourmet* (gastrónomo refinado, que con tiempo y dedicación se aboca a descubrir y disfrutar sabores) como oposición al de *gourmand* (glotón, goloso, embrutecido), imponiéndose como marca registrada del elitismo aristocrático más rancio. Este gourmet fundacional provenía de la clase burguesa y de la pequeña nobleza agraria cuando, después de las tribulaciones padecidas durante la Revolución Francesa, se consolidaron con la emergente burguesía industrial; y pensaron (como nueva clase dominante) que necesitaban un nuevo saber que los legitimara en su estatus, y ese nuevo saber fue la gastronomía. El antiguo régimen se ocupaba poco de los aspectos teóricos de la

gastronomía, y los gourmets fueron los que empezaron a crear una sabiduría del comer, del saber de vinos, de qué vinos se habían de tomar con ciertas comidas (un nuevo código de la etiqueta social, si se quiere.) Esa burguesía ya no se interesaba solamente por el ballet, por la música de cámara y todas esas cosas: quería saber comer (Alejandro, 2008, p. 72).

La antigua gastronomía, aquella que reproducía las tradiciones de la cultura gastronómica popular, se ha disuelto en nuevas formas de producción e interpretación, no existe ya la cocina de la abuela, es sólo una ilusión. La gastronomía es ahora cultura gastronómica. Nada más fácil para confirmar este cambio conceptual que observar los cambios producidos en la sociedad de consumo, la forma de adquirir productos, consumirlos y elaborarlos, son sólo una falsa producción de los elementos de la gastronomía. Por ejemplo, la elaboración de un vino se produce mediante un proceso técnico muy elaborado, aun queriendo conseguir un producto totalmente natural y que “recuerde” el vino de nuestros ancestros, no es más que un vino producido dentro del paradigma de la industria, es más, de una industria cultural a la que se ha adherido la cultura gastronómica (Bosch, 2019, p. 33).

Los gastrónomos hicieron una labor muy importante en la selección de productos, se crearon incluso nuevas razas, de pollos, de ganado, tomando en cuenta las iniciativas de este grupo etario, y el arte de la (nueva) gastronomía francesa fue adoptado por la burguesía mundial en general, como un símbolo del refinamiento. Ya no sólo la etiqueta y el protocolo era patrimonio de la *high society*: también lo era la “alta cocina”. Esta nueva propuesta se diferenciaba claramente de la varias veces centenaria tradición de emplatado en boga hasta ese entonces; un banquete consistía en varios servicios, que eran transportados con pomposidad a la mesa. En cada entrada se depositaban los manjares, llenándola toda de comida: las piezas más valoradas y grandes eran depositadas delante del comensal de mayor rango; en estos banquetes no todo el mundo llegaba a todos los platos y estar bien situado era imprescindible para poder comer razonablemente bien (Alejandro, 2008, p. 72).

La construcción teórica del concepto “cultura gastronómica” se dio como tal dentro del siglo XXI, ya que es a partir de aquí donde el término *cultura gastronómica* se conceptualiza e institucionaliza. El factor que posibilita este hecho es múltiple y variado, es un hecho social en sí que abarca una parte práctica y otra teórica, así como una aceptación popular masiva posibilitada por los medios de comunicación existentes (Bosch, 2019, p. 2).

Se ha argumentado que la gastronomía es una subcultura, los estudios gastronómicos se basan en premisas que dan voz a identidades y discursos oprimidos por narrativas dominantes. Estas identidades incluyen a los practicantes de la cocina, ya sean domésticos o profesionales, y todas las figuras que participan en la concepción, elaboración, promoción y presentación de la comida, como escritores de comida y vino, consultores, investigadores, educadores, pero también los que trabajan en o para agencias gastronómicas, desde restaurantes hasta complejos turísticos (Scarpato, 2000, p. 15).

Pérez y Cisneros (2010) consideran que

La gastronomía es gran componente del sector turismo, por ello es importante su estudio y adecuada observación, de tal manera que se logre ofertar un producto alimenticio de calidad y, así, ser reconocido en todo el mundo. Dicha tarea se dice fácil, pero requiere de personas experimentadas en la gestión de establecimientos de alimentos y bebidas, profesionales que administren de manera adecuada sus recursos y logren ofertar un especial y original producto alimenticio del destino turístico. Se debe trabajar a conciencia para obtener una gastronomía que represente a la región y que pueda ser reconocida dignamente a nivel mundial. Así, surge la idea de estudiar una de esas fuertes tendencias, estudiar su evolución e historia, para entonces ofertar una gastronomía exitosa y sustentable. (p. 93-94)

De acuerdo con Díaz (2012) respecto a la evolución de la gastronomía mexicana considera que

No obstante que han pasado 500 años, en muchos aspectos conservamos la misma forma de vivir. A pesar de la conquista y las técnicas de comercio modernas, seguimos con unas costumbres arraigadas que hacen de nuestro

país algo único y especial. Como, por ejemplo, ir al tianguis para nosotros, es parte de nuestra vida cotidiana. Entrar al tianguis es oler las especias, los alimentos, el perfume de las flores. Es ver un colorido y miles de formas y texturas que cambian con dinamismo y brillantez en cada objeto. La creatividad y el ingenio de la presentación de los puestos, hechos así, obra realizada en ese día, por el deseo de que se vea bonito. Las mercancías son reunidas en grupos, y así, como lo vieron los conquistadores, lo podemos gozar diariamente en cualquier parte del país. Diferentes situaciones políticas, religiosas y económicas fueron dando cambios hasta llegar a la gastronomía que conocemos el día de hoy. Hay que reconocer que desde nuestros antepasados indígenas la base de nuestra alimentación ha tenido cambios y adiciones, pero que la raíz de la dieta no ha cambiado del todo, seguimos consumiendo a diario: maíz, frijol y chile. (p. 8)

Algunos de los retos de la gastronomía mexicana, se vinculan con la problemática nacional centrada en la pobreza, la alimentación, la salud, la contaminación y el agua (Viesca y López, 2012, p. 81). Se propone: a) Consolidar la gastronomía mexicana como alternativa de desarrollo, b) Revalorar los recursos gastronómicos mexicanos ante el cambio de hábitos alimenticios e incremento de la incidencia de enfermedades crónico-degenerativas asociadas con la nutrición, c) Incentivar la economía informal y la gastronomía tradicional, d) Preservar las especies alimenticias ante la contaminación de agua, suelo y aire, e) Considerar la contribución y adaptación de la actividad gastronómica al cambio climático, f) Diversificar la alimentación a través del empleo de más especies, g) Otorgar protección al principal patrimonio gastronómico ante la introducción de los transgénicos u Organismos Genéticamente Modificados (OGMs), h) Valorar e impulsar a la gastronomía nacional en todos los niveles de gobierno y los órganos legislativos e i) El estudio e investigación del patrimonio gastronómico (Viesca y López, 2012).

Para López et al. (2017), la gastronomía en México se ha consolidado como un importante campo para el desarrollo y se ha colocado a la vanguardia a nivel internacional; contribuye al fortalecimiento de las relaciones sociales y la gastronomía tradicional y popular es un factor de identidad y distintivo cultural. Las principales tendencias gastronómicas, se caracterizan por su heterogeneidad, pero también por formar parte de procesos más amplios, entre los que destaca la

globalización, el esteticismo de la oferta y la aparición de nuevos estilos de vida y consumo. Por lo tanto, se hace necesario fortalecer el conocimiento del sector gastronómico para entender su desarrollo y proyección, particularmente el campo de la profesionalización y la investigación que se vislumbra como imprescindible, sobre todo, en lo referente al mayor conocimiento de las propias gastronomías (revaloración, visibilidad, conservación de tradiciones, por ejemplo), como base para la innovación y la creatividad que permita cautivar a los consumidores que se han vuelto más exigentes, informados y hedonistas.

Las cocinas tradicionales, se derivan de un ancestral manejo y uso de elementos naturales provenientes de la biodiversidad de los ecosistemas terrestres, lacustres y marinos. También de la dominación, domesticación y clasificación de productos de ecosistemas para el consumo humano, que llevan incluido la experimentación y la práctica de distintos procedimientos de preparación, mezcla, cocción y maridaje (Mancera, 2020, p. 37).

Por mucho tiempo, los practicantes culinarios han sido silenciados por narrativas dominantes, que han logrado representar su trabajo como "demasiado común, omnipresente, trivial, sin problemas" (Symons, 1998). En el pasado, la gastronomía de Brillat-Savarin fracasó debido a la dominante narrativa platónica. Hoy ocurre lo mismo con la lucha de los pequeños productores de alimentos independientes, chefs y restauradores que luchan contra el casi irresistible avance de la alimentación industrial (Scarpato, 2002, p. 56).

La noción de cocina tradicional tiene importancia sociocultural, nutricional y cognitiva. No está por debajo de la presuntuosa "Alta Cocina" de la que se vanaglorian múltiples "chefs" egresados o egresadas de escuelas sin contenido sociocultural y epistemológico y que dan salida a sus necesidades protagónicas a través de programas de televisión exhibicionistas o "*talk shows*", o bien del mundo "glamuroso" de muestras o concursos gastronómicos de cocinas colonizadoras, sin análisis crítico sociocultural (Mancera, 2020, p. 36-37).

Debido al contexto sociocultural y económico de los últimos tiempos, se pueden identificar diversas tendencias gastronómicas que, por una parte, confirman la buena salud del sector y, por la otra, requieren una caracterización en términos de su pertinencia, alcances, limitaciones y aportes al conjunto social, así como al complejo denominado gastronomía mexicana (López et al., 2017, p. 93).

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural complejo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recolecta de las cosechas hasta la preparación culinaria y la degustación (Mancera, 2020, p. 38).

Entre las tendencias (tabla 2) que han sido analizadas, se encuentran las siguientes: la gastronomía basada en el cosmopolitismo, las cocinas tradicionales y populares, la gastronomía turística patrimonialista, la cocina de autor, la estetización de la gastronomía, la gastronomía responsable, la gastronomía saludable y, para el caso del aspecto del consumo, los denominados *foodies* (López et al., 2017, p. 93).

Boleaga (2009), propone ocho tendencias:

1. Regreso a lo básico
2. Gastronomía eco sustentable
3. Ciencia en la cocina
4. Chefs de marca
5. Disfrute gastronómico
6. Bienestar culinario
7. Feminización profesional culinaria
8. Movilidad gastronómica

Tabla 2. Tendencias gastronómicas

| Tendencia | En qué consiste |
|--|---|
| La gastronomía basada en el cosmopolitismo | La intensificación de contactos interculturales ha propiciado una conciencia de contemporaneidad (Appadurai, 1996). Los paisajes, principalmente urbanos, se han teñido de restaurantes y tiendas de la más diversa oferta cultural (López et al., 2017). En México, las colonias Roma y Condesa han sido declaradas oficialmente, desde 2013, como un clúster creativo; sobresalen los restaurantes de oferta gastronómica multicultural (INCUBARTE, 2015). |
| Cocinas tradicionales y populares | Frente al desbordamiento de la información dadas las nuevas posibilidades de la internet y los medios audiovisuales, el lugar que ocupan los conocimientos locales y la diferencia cultural se legitima (López et al., 2017). "Cada sociedad toma conciencia de la riqueza de los conocimientos y capacidades de que es depositaria a fin de que los valore y aproveche mejor" (UNESCO, 2005, p. 18). Se trata de una revalorización de la diferencia cultural, de lo local frente a lo global. Los chefs latinoamericanos más reconocidos y sus restaurantes, cada vez mejor situados en las más prestigiosas listas gastronómicas, han fundado sus propuestas en sus cocinas nacionales convirtiéndose al mismo tiempo en promotores de las mismas. |
| Gastronomía turística patrimonialista | Apuesta por la revalorización del patrimonio como bien simbólico que incide en la construcción de nacionalismo, pertenencia comunitaria y como factor de desarrollo. La inscripción de una de las cocinas tradicionales de México a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, refuerza el interés por las propias gastronomías frente a los anteriores modelos predominantes que se siguen impartiendo en la mayoría de los programas gastronómicos educativos como modelos de la "alta cocina". Las gastronomías ancestrales, tradicionales y locales han comenzado a ocupar un lugar principal al punto de que existe un programa de nivel federal centrado en estas, el cual recupera diversos valores asociados con la gastronomía como recurso: económico, histórico y cultural. Según las conclusiones del I Foro Mundial de Turismo Gastronómico, esta actividad puede ser todo menos de masas y debe ser ético con el entorno para que perdure (López et al., 2017). |
| Cocina de autor | El cocinero expresa su madurez creativa, superando la dictadura del chef que se adapta al establishment, crea un estilo propio con una propuesta singular, mezcla, en una simbiosis creativa, los principios de la cocina tradicional con los de la Nouvelle Cuisine y la Cocina de Fusión. Toma lo mejor de los otros y lo presenta a su manera, en una propuesta creativa, marcada por su sello personal, el chef es dueño parcial o total del restaurante, debe saber desenvolverse en muchas disciplinas o temas: cocina, higiene, nutrición, dietética, administración, etcétera. Generalmente ofrece un menú de degustación, escogiendo sus mejores creaciones para presentar al cliente un menú representativo en pequeñas y estudiadas porciones (Cartay, 2015). |
| Estetización de la gastronomía | Nos encontramos en una época caracterizada por el "esteticismo". Como jamás ha sucedido en la historia, el consumo ha comenzado a entronizarse y asistimos a la etapa del capitalismo, del hiperconsumo que ha logrado articular la esfera productiva y la cultural. Lo más novedoso son las técnicas de emplatado a la vista del cliente, el servicio centrado en el producto para generar un espectáculo, es decir, la escenificación de la alimentación. Se ha comenzado a dejar atrás la mera visión de los alimentos en términos de su aporte funcional (a la nutrición, a la salud) para convertirlos en un objeto de deseo, como una manifestación de la sensibilidad y un artículo estético (Lipovetsky y Serroy, 2015). |
| Gastronomía saludable | A partir de la idea de revalorar el papel de las cocineras tradicionales, se conduce a producir más "naturalmente" en oposición al modelo predominante de la industria alimenticia y sus efectos en la salud de las personas (González et al., 2007). Tiene principios para el consumo de alimentos: moderación, variedad, equilibrio, aplicación de métodos y técnicas (arte) en la preparación de alimentos con el propósito de conservar sus moléculas y valores nutricionales, además de asegurar el atractivo en términos de color, sabor, textura y apariencia (Caldera, 2010). La demanda de alimentos orgánicos certificados en México registra un incremento de 10% anual, existen 169,500 productores que trabajan superficies de cultivo orgánico que alcanzan las 351,904 hectáreas con ventas que han aumentado 20% en las tiendas de autoservicio y 10% en tiendas especializadas (SAGARPA, 2013). Mercado el 100 intenta acercar tales productos a los ciudadanos, promover una forma de vida más responsable con el medio ambiente y las personas, en una era impactada cada vez más por los malos hábitos de consumo urbano, a partir de cinco valores fundamentales para su oferta: que sea local, sana, rica, justa y limpia (Nájera y Corpi, 2013). |
| Foodies | Este es un mercado informado respecto a la tecnología, la alimentación y está preocupado en cómo impactan sus decisiones de consumo en el medio ambiente. Se interesa en experiencias que impliquen una conexión directa con lo que comen, con quien cocina y la personalización del producto final (Lindsey, 2014). Esta generación posee cuatro características principales que delinearán el futuro mercado de consumo gastronómico, así como las necesidades de formación, producción y ofertas de nuevos productos para quienes conforman la ecología de tal campo: a) Anhelos por la diversidad auténtica, b) El convencimiento de que un tamaño definitivamente no ajusta a todos, c) Son conscientes de la salud y d) Argumentan una conciencia social alimentaria con tendencia a la comida orgánica, amigable con los derechos animales, cultivados localmente, libres de hormonas y compuestos químicos (Halperin, 2012; Hoffman, 2012; Barton, Koslow, Fromm y Egan, 2012). Los jóvenes que ahora se encuentran entre los 20 y 30 años han comenzado a sustituir los cafés y bares por los restaurantes como centros de socialización (Ward, 2013). Ser foodie va más allá de estar incluido en una simple tribu urbana o una nueva tendencia gastronómica: es una actitud hacia la comida, la cual construye un nuevo estilo de vida, un interés por articular las diferentes manifestaciones de la gastronomía en esa visión que comparten. Han proliferado revistas especializadas, secciones en los diarios, blogs y programas televisivos sobre comida y gastronomía, mercados de agricultores, tiendas de productos artesanales y locales, food trucks, festivales, ferias y exposiciones gastronómicas (Tomás e Iglesias, 2013). |

Fuente: elaboración propia con base en López et al. (2017)

2.6. Gastronomía sostenible

Una definición oficial de gastronomía sostenible es relativamente de nueva creación por parte de Naciones Unidas (2017). Dicha definición se basa en reafirmar su resolución 70/1, de 25 de septiembre de 2015, titulada “Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible”, en la que está contenida la aprobación del conjunto de Objetivos de Desarrollo Sostenible y metas universales y transformativas, de gran alcance y centrados en las personas.

En diciembre de 2016, tras la Resolución aprobada por la Asamblea General de la ONU, se reconoció que la gastronomía es una expresión cultural relacionada con la diversidad natural y cultural del mundo, así mismo, se reafirmó que todas las culturas y civilizaciones pueden contribuir al desarrollo sostenible y desempeñan un papel crucial en su facilitación, además, se afirmó la necesidad de concentrar la atención mundial en la función que puede desempeñar la gastronomía sostenible, debido a sus vínculos con las tres dimensiones del desarrollo sostenible, en el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, entre otras cosas promoviendo el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sostenible de alimentos y la conservación de la biodiversidad (ONU, 2017).

En dicha asamblea, se propone la erradicación de la pobreza en todas sus formas y dimensiones, incluida la pobreza extrema, la cual, es el mayor desafío al que se enfrenta el mundo y constituye un requisito indispensable para el desarrollo sostenible.

Con base en Naciones Unidas (2015), de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, se proponen objetivos específicos, algunos de ellos vinculados con la gastronomía sostenible:

Objetivo 1. Poner fin a la pobreza en todas sus formas y en todo el mundo.

Objetivo 2. Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

Objetivo 11. Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

Objetivo 12. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

Objetivo 13. Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

Sin embargo, todavía predomina una visión más corta de gastronomía sostenible como algo mayormente acotado al campo del turismo. Así, por ejemplo, en un primer caso, se define como conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. Coadyuva al desarrollo social y mantiene en tiempo presente y futuro, las especies endémicas, el medio ambiente y la seguridad alimentaria y económica de un sitio, comunidad, localidad, región o país (Montecinos, 2016).

Para Turismo responsable y Agrotavel (2018), la gastronomía sostenible es aquella que cuida los recursos esenciales y los ecosistemas para el bienestar de la sociedad en el futuro. Los pilares fundamentales de la gastronomía sostenible son:

- 1) Utilización de alimentos ecológicos obtenidos mediante la no utilización de productos químicos de síntesis.
- 2) La reducción y reciclaje de los residuos, la reducción de los consumos hídricos, la reducción del consumo de energía, etc.
- 3) Gestión ética de los recursos económicos (utilización de una cuenta corriente ética, financiación ética siempre y cuando sea necesaria, etc.).
- 4) Fomento de la equidad social (tutela de los derechos de los trabajadores, respeto de los derechos de los clientes, etc.).
- 5) La gastronomía sostenible es aquel sector de la gastronomía en el que los productos consumidos, además de ser en su mayoría ecológicos, han sido producidos por empresas que gestionan su actividad de acuerdo con el principio

fundamental del desarrollo sostenible, es decir el equilibrio entre los factores económico, social y medioambiental.

En un proceso de aprendizaje social cada individuo es importante y la construcción en conjunto de los objetivos de manejo y conservación son los que prevalecerán para determinar el éxito o el fracaso de nuestras acciones. Las personas constituyen el aspecto fundamental de las iniciativas de conservación (Vázquez, 2011, p. 156).

La gastronomía sostenible, inclusiva y saludable se perfila como un potente impulsor del cambio del sistema alimentario. La gastronomía se refiere al arte de cocinar y disfrutar de la comida. Aprovecha las dimensiones menos racionales, más creativas, emocionales e inspiradoras de los alimentos para provocar cambios en los patrones de producción y consumo. Las iniciativas gastronómicas en todo el mundo se están multiplicando de muchas formas. Los agentes de cambio que a menudo se pasan por alto en el sistema alimentario, como las mujeres y el sector alimentario informal, suelen estar a la vanguardia de estas iniciativas (Halloran et al., 2019, p. 2).

Reynolds (2019), propone que la producción de alimentos y el cambio climático están vinculados; en su análisis sobre La Comisión EAT-Lancet sobre Alimentos, Planeta, Salud, apunta que se establecen objetivos científicos para una alimentación saludable y una producción alimentaria sostenible, sin embargo, su crítica apunta a la falta de consideración de las dietas, formas alimentarias o sistemas de producción locales y tradicionales, detecta sugerencias limitadas sobre cómo implementar la "dieta global saludable y sostenible" (sólo contiene fotos) y una discusión mínima sobre la cocina; existe una desconexión entre la investigación actual sobre sostenibilidad y los libros de cocina sostenible disponibles actualmente.

Por otra parte, en cuatro continentes operan a diferentes niveles, desde iniciativas impulsadas por la sociedad civil en Bolivia, Sudáfrica e Indonesia, hasta otras donde hay más participación del sector público, como el Plan Nacional de Gastronomía Saludable y Sostenible en Costa Rica y el Nuevo Programa Alimentario Nórdico (Halloran et al., 2019).

Desde la perspectiva epistemológica alternativa se establece que la gastronomía sustentable es un elemento (componente) del desarrollo comunitario sustentable (Tena y Ramírez, 2018). Aquí se consideran las dimensiones territorial, ambiental, cultural, económica, social y política, haciendo énfasis en el poder de las comunidades. El punto de partida es la ecología política, que establece que los problemas ambientales se originan de las sociedades humanas derivados del modo de producción capitalista, en el que fenómenos como la pobreza se pueden solucionar impulsando procesos de desarrollo endógenos, basados en los saberes tradicionales o ancestrales. Así, la gastronomía sustentable está integrada por los saberes comunitarios que, junto con el conocimiento científico, permiten producir, distribuir, preparar y consumir alimentos, donde un grupo social conserva, transforma y disfruta de forma saludable del medio ambiente, basándose en usos y prácticas sociales y bioculturales.

La construcción de la gastronomía sustentable se fundamenta en dimensiones donde la comunidad fomenta su desarrollo local. Tena y Ramírez (2018) proponen un planteamiento de gastronomía sustentable adaptando la propuesta de Toledo (1996) sobre desarrollo comunitario sustentable. Así, se contextualiza la alimentación desde lo socio y biocultural, con énfasis en el poder colectivo:

1. Toma de control territorial. Refiere a la delimitación del espacio de la comunidad para la producción, distribución (dentro o fuera del mercado), preparación y consumo de alimentos que toma en cuenta la participación, interrelación y reconocimiento del Estado y otras comunidades.
2. Toma de control de los recursos naturales. Las actividades de producción, distribución, preparación y consumo tienen como fundamento el uso adecuado de la flora, fauna, suelos y recursos hídricos. No conllevan la sobreexplotación ni degradación y se basan en un plan de manejo que incluye un diagnóstico y registro de recursos donde se establece la oferta ecológica de los recursos del territorio que tiene la comunidad, dando soporte a la forma de alimentación según su acervo biocultural.

3. Toma de control cultural. Los integrantes de la comunidad están en condición de decidir cómo conservar el patrimonio biocultural, expresando sus propios valores culturales. Estos valores abarcan saberes ancestrales, lenguaje, costumbres, usos, creencias, hábitos que permiten la toma de conciencia de la cultura en la esfera de la alimentación. Los grupos humanos son dinámicos y el patrimonio biocultural podrá transformarse debido a la presencia de cambios territoriales y la relación de dichos grupos con otros.

4. Toma de control social. Los aspectos que emergen y son parte de los grupos sociales se componen de aquellos que inciden en lo individual como en lo colectivo, van desde vivienda, vestimenta y salud hasta la alimentación. En este último rubro se considera el acceso, disponibilidad y calidad de los alimentos que conduzcan a un mejor estado de vida.

5. Toma de control económico. Se parte de la regulación de las actividades e intercambios económicos que pueden darse dentro del mercado o fuera de éste (en el autoabasto), desde lo local hasta rebasar al territorio en el rubro de los alimentos. Las actividades y relaciones económicas fomentarán la conservación de los saberes ancestrales y patrimonio biocultural.

6. Toma de control político. Se basa en la capacidad de la comunidad para crear su propia organización, promulgar, modificar o ratificar las normas y principios que rigen la vida política de la comunidad. En el ámbito alimentario se establece el modo de organizarse para la participación en la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos en un marco de democracia comunitaria y la autonomía política. En segundo término, quedan las directrices estatales, va más allá de las estrategias de mercado de empresas agroalimentarias, sean nacionales o transnacionales.

La gastronomía sustentable se constituye en un elemento del desarrollo comunitario sustentable de corte endógeno, debido a que la comunidad conduce su alimentación no sólo desde lo económico-productivo, sino desde un manejo de los elementos territoriales. Los rasgos de los integrantes de la comunidad son relevantes pues se

está en la búsqueda de revalorar, conservar y preservar los saberes o conocimientos ancestrales, así como el patrimonio biocultural. Las comunidades pueden ser desde campesinos hasta pueblos originarios (Tena y Ramírez, 2022, p. 15).

2.7. Agroecología desde los enfoques alternos de la sustentabilidad

2.7.1. Agroecología política

González de Molina (2010) define a la agroecología política como

Un campo disciplinar que se ocupa del diseño y producción de acciones, instituciones y normas tendientes al logro de la sustentabilidad agraria; pero también como una ideología que, en competencia con otras, se consagra a difundir y convertir en hegemónica una nueva forma de organizar los agroecosistemas basada en el paradigma ecológico y en la sustentabilidad. (p. 11)

Caporal y Costabeber (2002) señalan que

La dimensión política de la sustentabilidad tiene que ver con los procesos participativos y democráticos que se desarrollan en el contexto de la producción agrícola, así como con las redes de organización social y de representación de los diversos segmentos de la población rural. De modo que una transformación rural sustentable debe ser concebida a partir de las concepciones culturales y políticas propias de los grupos sociales, considerando sus relaciones de diálogo y de integración con la sociedad mayor a través de su representación en espacios comunitarios o en consejos políticos y profesionales en una lógica que considere aquellas dimensiones de primer nivel como integradoras de las formas de explotación y manejo sustentable de los agro-ecosistemas. (p. 79)

La agroecología política se inscribe en el desarrollo de la dimensión sociocultural y política del enfoque agroecológico, en un doble plano: institucional, por un lado; e ideológico o cultural, por el otro (Navarrete, 2017, p. 46). Esto en la medida en que, desde las sociedades tecnológicamente más simples, el ensamblaje específico de cada agroecosistema responde a diversos tipos de instituciones, formas de conocimiento, cosmovisiones, reglas, normas y acuerdos, saberes tecnológicos,

modos de comunicación y de gobierno y formas de propiedad (González de Molina y Caporal, 2013, p. 7).

En el plano institucional, la agroecología política se presenta como una herramienta que procura repensar los modelos normativos y las formas de organización de la toma de decisiones que rigen la producción de alimentos en general. Cuestiones que van desde el uso de energías localmente producidas y la estabilidad en la productividad a lo largo del tiempo; hasta las formas de propiedad, el acceso a los recursos y la distribución de la renta agraria, son competencia del poder político (Navarrete, 2017, p. 46-47).

Para Toledo (2020), la agroecología busca la salud ambiental y humana, apoya a los pequeños productores y, especialmente, respeta y reconoce los saberes de los pueblos originarios.

Calle et al. (2013), analizan la transición agroecológica desde un enfoque sociopolítico, así, establecen

Un modelo de transición agroecológica a partir de la cuestión de los manejos sustentables construidos desde una cooperación social. Manejos sustentables que proceden de tradiciones disidentes frente a la agricultura industrializada. Algunos son innovaciones sociotécnicas y otros proceden de prácticas ancladas en economías campesinas. Desde aquí se justifica la necesidad de miradas y propuestas ancladas en una agroecología política: el análisis y la actuación sobre las condiciones, las instituciones y los conflictos sociales que resultan del apoyo a una transición agroecológica. (p. 244)

2.7.2. Agricultura urbana

De acuerdo con Andrade (2003), la agricultura sustentable incluye consideraciones para garantizar una adecuada cantidad de comida para el futuro, y también se refiere a temas relacionados con el uso eficiente de los recursos, utilidades para el agricultor y el impacto hacia el medio ambiente. Para sostenerse es necesario mantener satisfechas las necesidades actuales y futuras del mundo, proteger y

mejorar la calidad del aire, del suelo y del agua, esto es, ser amigable con el ambiente.

Los estudios de Hermi (2011), señalan que las prácticas agrícolas urbanas no son recientes y han estado representadas principalmente por jardines-huerto, que han formado parte siempre del paisaje urbano. Desde la década de 1980 los huertos urbanos han ido ganado importancia y adquirido nuevas características relacionadas tanto con la soberanía alimentaria, la calidad de los productos que consumimos y la generación de empleo, como con la mejora de la calidad de vida, la educación ambiental, las relaciones sociales, la transformación social y la regeneración urbana. Para esto han sido importantes los movimientos sociales, la concienciación y la organización ciudadana, de intercambio de experiencias y de desarrollo de actividades ecológicas.

Andrade (2003), confirma que es apremiante dejar de lado la economía productivista, en la que priva el hombre económico, por otra en la que reine el hombre ecológico. Necesitamos dejar de lado la ambición personalista, para ver la diversidad de la vida como un tesoro nacional e internacional.

2.7.3. Agroecología urbana como base de una gastronomía sustentable

En las dinámicas de la globalización neoliberal, se observan procesos de apropiación de demandas de los movimientos sociales por parte del capitalismo verde. Prevalece un régimen corporativo-ambiental donde convergen agentes, gobiernos, corporaciones, individuos y organizaciones sociales, que permiten renovar los procesos de acumulación de capital basándose en la definición compartida de responsabilidad social, marginalizando al mismo tiempo otros agentes y profundizando la desigualdad entre consumidores ricos y pobres, fruto de la apropiación selectiva por parte del sector agroalimentario de demandas de los movimientos ecologistas, como pueden ser la incorporación de estándares y

certificaciones en las estrategias de las corporaciones agroalimentarias (Friedmann, 2005).

Al contrario de la ciencia, que reclama independencia de la cultura y la ética para ser “objetiva”, la agroecología se nutre del propio contexto cultural, de las cosmovisiones locales y de los conocimientos ancestrales, reconociendo en la naturaleza un ser vivo en lugar de un mero medio para abastecer recursos naturales (Costanzo y Saralegui, 2017, p. 14).

La complejidad del sistema económico y social impulsa la necesidad de reconocer en las diferentes iniciativas agroecológicas, diferentes abordajes, “agroecología de la salud o light” y la “agroecología profunda o campesina” (Costanzo y Saralegui, 2019).

La agroecología profunda o campesina presenta un tipo de consumo politizado, en la producción, sus participantes se reconocen en unos principios profundamente comprometidos e intentan oponerse al sistema no solamente produciendo sin tratamientos y usando conocimientos locales, sino también mediante la recuperación de la relación humana y la confianza durante la venta directa. Es más radical, sin embargo, está sufriendo fuertes dificultades a la hora de comercializar sus productos por el hecho de tener que enfrentarse a algunos gigantes económicos que invisibilizan sus actividades. El estilo de vida urbano, las campañas de marketing impulsadas por las multinacionales y los procesos de gentrificación, empujan un tipo de consumo en mayor porcentaje híbrido. A pesar de la fuerte motivación que mueve a algunos consumidores más “críticos”, las iniciativas agroecológicas no consiguen alcanzar un público más amplio al no utilizar herramientas neoliberales (Costanzo y Saralegui, 2017, p. 19-20).

La agricultura urbana (AU) ha surgido como una importante alternativa sostenible para mejorar la seguridad alimentaria en un planeta urbanizado, puede proporcionar entre el 15 y el 20% de los alimentos a nivel mundial, con bajos rendimientos

alcanzados en la mayoría de las granjas urbanas existentes. Por su parte, la agroecología puede ayudar a mejorar el potencial productivo de la AU al proporcionar principios claves para el diseño de granjas urbanas diversificadas, productivas y resilientes enfatizando: a) el aumento de la calidad del suelo a través de la mejora del contenido de materia orgánica y la actividad biológica que conduce a la protección contra patógenos y al uso eficiente de los nutrientes y el agua y b) la optimización de la sanidad vegetal a través del control biológico, y de la productividad vegetal a través de la planificación óptima de secuencias y combinaciones de cultivos (Nicholls y Altieri, 2019, p. 4).

Es posible perfilar un trabajo conjunto de diferentes disciplinas que pueden aportar en la construcción no sólo de un concepto, una resignificación en el ideario que en la modernidad se acota a la alta cocina, un espacio elitista que se funde también con lo cotidiano, que toma de la tradición elementos para explotar en la mercantilización de la cocina.

En sus orígenes, la producción y consumo de alimentos permitía la subsistencia a la vez que era escenario en la construcción de significados y rituales relacionados con el ciclo agrícola, poco a poco al igual que con otras esferas de la vida, la alimentación ha sufrido transformaciones que han trastocado los hábitos, costumbres y salud de las personas. Tras el período de industrialización del país, del que con ánimo se esperaba la independización de las exportaciones, se adoptó un modelo de producción en masa que no consideró la paciencia y dedicación que requieren las cocinas regionales. Bebidas, postres, panes y guisos de carácter tradicional, han quedado relegados por sus sucedáneos ultraprocesados. Así, para valorar el origen de lo que nutre a la humanidad, es pertinente considerar dedicar espacios a la agroecología urbana, pues es en las ciudades donde se concentra una población que consume más que lo que desea, lo que tiene a disposición.

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1. Problema de investigación

A nivel mundial, en torno a la problemática de la alimentación, hay implicaciones multidimensionales, relacionadas con el acceso, la calidad y la disponibilidad de los alimentos. El proceso globalizador, ha acarreado cambios que van desde la agricultura intensiva, la transformación, la comercialización con dependencia de la importación, el ritmo laboral y de vida acelerado que genera nuevos patrones y hábitos de consumo que consisten en dietas altas en azúcares, lípidos y sodio; con los respectivos efectos negativos en la salud y el deterioro de la nutrición, hasta la organización social pues, se pierden vínculos entre el colectivo para la organización en la preparación y consumo, de ser una acción grupal, ha llegado a ser un acto aislado y mecanizado.

En el actual México, desde la época precolombina los recursos naturales existentes en gran cantidad se aprovecharon para fines alimentarios, los diferentes pueblos hicieron uso de dichos recursos en la cocina logrando una alimentación variada, nutritiva y balanceada.

En la época colonial se incorporaron vegetales y carnes junto con nuevas técnicas de preparación. Posteriormente, en la fase independiente se presentaron influencias de cocinas como la francesa, italiana y británica. En el siglo XX, un México rural posrevolucionario comenzó a presentar cambios en su alimentación dados los procesos de industrialización y urbanización, se transitó a consumir alimentos procesados y a reducir el tiempo en la elaboración de la comida.

En las últimas décadas del siglo, se presentaron cambios en la sociedad mexicana que impactaron directamente en diferentes aspectos socioculturales, entre ellos la alimentación, por ejemplo, el cambio de roles de género, donde la mujer amplía su inserción laboral y escolar, la incorporación de electrodomésticos en el hogar y el mayor consumo de alimentos procesados no nutritivos (comida chatarra o refrescos). Al crecer la población en zonas urbanas, se desvinculó la preparación y

consumo de alimentos del entorno rural, así como de su dimensión biocultural previa.

En la época presente, los resultados muestran problemas de salud y nutrición, alto consumo de alimentos procesados y falta de formación en alimentación sana, además, pérdida de saberes en la preparación y consumo. Se pierde la diversidad de alimentos e incluso su cultivo se enfoca en la producción de agricultura convencional deteriorando el medioambiente y prácticas culturales.

De acuerdo con UNESCO (2003), las tradiciones culinarias son parte del “patrimonio cultural inmaterial”. En el año 2010, se reconoce a “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán” como parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2010).

A pesar de que uno de sus objetivos es, precisamente, la salvaguardia de las raíces y la continuidad de la gastronomía mexicana, esto no sucede en la práctica, su permanencia se ve amenazada por el cambio ambiental global, transformaciones drásticas en los sistemas alimentarios y en la dieta, así como la falta de soberanía y autosuficiencia alimentaria.

En 2016, la ONU designó el “Día de la Gastronomía Sostenible” (ONU, 2017), reconociendo que todas las culturas y civilizaciones pueden contribuir al desarrollo sostenible, debido a los vínculos con sus tres dimensiones: ambiental, económica y social. Diferentes proyectos sobre patrimonio gastronómico (i.e.: rutas del vino y rutas gastronómicas), muestran que se ha impulsado su estudio y conservación con fines de proyección para el sector empresarial y turístico.

Bajo estrategias mercadológicas, se pretende poner en valor los elementos culturales de la alimentación para incidir en el crecimiento económico de las regiones. Al acotarse sólo a experiencias para el turista o los comensales, se deja de lado, entre otros factores, el potencial de las prácticas armoniosas con el medio ambiente, propias de las cocinas tradicionales que pudieran aprovecharse para el autoconsumo de las familias en la cotidianidad.

Las cocinas regionales, más allá de los atributos tradicionales que les confieren carácter de identidad, representan un medio fundamental de supervivencia cultural, la región del Valle de Toluca, conocida antiguamente como el “Matlatzinco”, es rico en el patrimonio integrado por su cocina mestiza y tradicional.

La conformación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca ha dependido primero de la diversidad ambiental y su relación con las culturas que la han manejado, interdependencia que ha formado a lo largo de los siglos una de las más complejas gastronomías regionales del país. El reconocimiento del patrimonio culinario toluqueño, uno de los más ricos del país, es el primer paso para explotar responsablemente un recurso comprobado, una opción local y regional de desarrollo poco aprovechado por la academia y el gobierno (Romero *et al.*, 2010).

La revalorización de los recursos bioculturales que conforman el patrimonio gastronómico, elementos que emanan en muestras de identidad con un territorio, símbolos y significados sociales que brinda a sus habitantes la cultura alimentaria, abre una posibilidad para aportar una visión desde la perspectiva de la sustentabilidad para el desarrollo.

Desde este enfoque multidisciplinario, se pretende desentrañar las implicaciones multidimensionales en torno a la alimentación, con cambios que van desde la producción, el procesamiento, la comercialización, el consumo, la salud, la nutrición, hasta la organización social. Principalmente, enfocar la atención en el abandono del saber hacer en la gastronomía, el cual, implica también la pérdida de identidad y cultura.

Al abordar el tema alimentario, se encuentran ciertas características que debiera reunir una alimentación adecuada, Martínez y Villezca (2005), señalan que el concepto de la FAO involucra los siguientes elementos:

- 1) La oferta de alimentos debe ser adecuada, es decir, que los tipos de alimentos disponibles en el país, en los mercados locales y, en definitiva, en los hogares, debe ajustarse a la cultura alimentaria o dietética existente.

- 2) La oferta disponible debe cubrir todas las necesidades nutricionales desde el punto de vista de la cantidad (energía) y la calidad (proporcionar todos los nutrientes esenciales, como vitaminas y yodo).
- 3) Los alimentos deben ser seguros (inocuos), sin elementos tóxicos o contaminantes.
- 4) Los alimentos deben ser de buena calidad en lo que se refiere al gusto y la textura.

Además, FAO (2000) establece que toda persona tiene el derecho a consumir alimentos sanos y nutritivos, a una alimentación adecuada y a no padecer hambre. Una alimentación adecuada es contar con alimentos suficientes que satisfagan las necesidades nutricionales básicas. De acuerdo con este mismo organismo internacional, FAO (2017), en el mundo existe una serie de tendencias en el sector alimentario y agropecuario:

- 1) El crecimiento de la población mundial se está desacelerando, pero en Asia y África sigue creciendo.
- 2) El crecimiento económico acelera los cambios en la dieta e impulsa la demanda agrícola.
- 3) La expansión de los terrenos de uso agrícola sigue siendo la principal causa de deforestación.
- 4) Los sectores de la alimentación y la agricultura contribuyen de forma significativa a las emisiones de gases de efecto invernadero.
- 5) La producción agrícola necesita crecer, pero la mejora del rendimiento está frenada.
- 6) Con la globalización, las plagas y enfermedades transfronterizas van en aumento, mientras que la resistencia a los antimicrobianos supone un riesgo a la salud humana.
- 7) El número de conflictos y desastres naturales tiende a aumentar.
- 8) La pobreza disminuye a nivel mundial, pero crece en África.
- 9) La malnutrición es una emergencia de salud mundial.
- 10) Hay cambios en los sistemas agroalimentarios y canales de distribución.

11) A nivel mundial, en torno a un tercio de todos los alimentos producidos se desperdician o se pierden.

Al ser la falta de alimentos de calidad y asequibles, recursos disponibles como un derecho para todos los seres humanos, se ha vuelto una tendencia retomar saberes ancestrales, cuyas técnicas son amigables con el medio ambiente para generar, desde la escala local y, a manera de autoconsumo, alimentos de acuerdo con las condiciones climáticas y características con las que se cuente en el contexto a desarrollarse, es decir, sin forzar la producción, sin detrimento de la naturaleza y pensando en el bienestar del conjunto de actores sociales involucrados. La delimitación del problema de investigación, es la siguiente:

Tema: Revalorización del patrimonio gastronómico de la región del Valle de Toluca

Espacialidad: Región del Valle de Toluca

Temporalidad: Período 2016-2022, 2016 año en que la ONU establece el Día de la Gastronomía Sostenible

Unidad de análisis: Región del Valle de Toluca, hogares en 9 municipios

3.2. Justificación

Casi la mitad de la población mexicana no tiene ingresos suficientes para cubrir sus necesidades alimentarias, se encuentra registrada en algún nivel de pobreza. Viesca y López (2012), mencionan que para 2009 en la ciudad de Toluca se registró un aumento en el consumo de maíz, dada la recesión económica de ese año para sustituir a la carne, ya que no se tenía poder adquisitivo suficiente. Además, establecen que a mayor pobreza es menor la calidad nutritiva de los alimentos adquiridos dado que se buscan los de bajo precio (hay alta volatilidad de precios), ello genera desnutrición.

Ante el escenario complicado de la alimentación, ya sean sus elementos socioeconómicos, culturales o medioambientales, se requiere la revalorización de

los saberes tradicionales, que es posible observar de forma conjunta en la gastronomía local, con lo cual, su fortalecimiento estará basado en la visión sustentable (alterna). La expectativa es cambiar las condiciones de la preparación y consumo de los alimentos retomando la gastronomía para el día a día en los hogares, no como se ha realizado, sólo enfocado en canalizar al patrimonio gastronómico en una función utilitarista con su mercantilización vía establecimientos de alimentos preparados destinados al turismo o al esparcimiento.

La investigación planteada contribuirá a generar una propuesta sobre gastronomía sustentable como alternativa para la sustentabilidad, a través de la revalorización del patrimonio gastronómico de la región del Valle de Toluca. Asimismo, los resultados del estudio ayudarán a crear una mayor conciencia respecto al valor de la gastronomía local, como patrimonio biocultural, así como su potencial para el uso cotidiano entre la población y no en actividades mercantiles, de esta manera, ayudará a mejorar la calidad de vida mediante una alimentación que incida en la salud de sus habitantes.

3.3. Objetivos: general y específicos

General: Analizar el patrimonio gastronómico y su revalorización en los hogares de la región del Valle de Toluca, con ello, aportar una alternativa para la sustentabilidad.

Específicos:

1. Determinar qué factores han generado efectos y cambios en el patrimonio gastronómico y la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca.
2. Determinar cuáles elementos definen a la gastronomía sustentable, de esa forma, basar el referente teórico-metodológico.
3. Establecer las diferencias entre la gastronomía sostenible (visión hegemónica de desarrollo sostenible) y la gastronomía sustentable (visión alterna de sustentabilidad).

4. Determinar en qué grado la revalorización del patrimonio gastronómico en los hogares de la región del Valle de Toluca es un elemento que contribuye a la sustentabilidad.

3.4. Preguntas: general y secundarias

Pregunta general de investigación:

¿Cómo el patrimonio gastronómico y su revalorización en los hogares de la región del Valle de Toluca aporta una alternativa para la sustentabilidad?

Preguntas secundarias de investigación:

1. ¿Qué factores han generado efectos y cambios en el patrimonio gastronómico y la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca?
2. ¿Cuáles son los elementos que definen a la gastronomía sustentable?
3. ¿Cuáles son las diferencias entre la gastronomía sostenible (visión hegemónica de desarrollo sostenible) y la gastronomía sustentable (visión alterna de sustentabilidad)?
4. ¿En qué grado la revalorización del patrimonio gastronómico en los hogares de la región del Valle de Toluca es un elemento que contribuye a la sustentabilidad?

3.5. Método de investigación

3.5.1. Investigación cualitativa

Los orígenes históricos del enfoque cualitativo se remontan a la propia aparición y desarrollo del aparato cognoscitivo, puesto que desde que se tiene conciencia y representación del mundo, se puede afirmar que existe pretensión de indagar cualitativamente los fenómenos con la intención de comprenderlos en su esencia inmediata, sin presupuestos necesariamente teóricos ni científicos que den cuenta de su consistencia y estructura, hechos que son posteriores e inherentes a la propia descripción fenoménica de los hechos con la finalidad de darles un sentido, un propósito. Por lo tanto, en el significado laxo del término, se podría afirmar que el

enfoque cualitativo es tan remoto como lo es la cognición humana, la más connatural a nuestra especie (Sánchez, 2019, p. 105).

La vida personal, social e institucional, en el mundo actual, se ha vuelto cada vez más compleja en todas sus dimensiones. Esta realidad ha hecho más difíciles los procesos metodológicos para conocerla en profundidad. Para abordar y enfrentar esta compleja realidad, las metodologías cualitativas tratan de ser sensibles a la complejidad de las realidades de la vida moderna y, al mismo tiempo, estar dotadas de procedimientos rigurosos, sistemáticos y críticos, es decir, poseer una alta respetabilidad científica (Martínez, 2006, p. 124).

La investigación cualitativa, respecto de la investigación cuantitativa, tiene posibilidades más amplias y posiblemente especulativas, permite una mejor adecuación, por ejemplo, en el contexto social, cuando se trata de trabajar con personas, absolutamente diferentes, con rasgos comunes, pero no absolutos, con variables intrínsecas sólo evidenciadas a través de las manifestaciones comportamentales, sin posibilidades fenomenológicas de repetición. Sin embargo, esta circunstancia paradójica muchas veces le resta confianza y credibilidad en los contextos investigativos más ortodoxos (Gómez, 2011, p. 227).

La investigación bajo el enfoque cualitativo se sustenta en evidencias que se orientan más hacia la descripción profunda del fenómeno con la finalidad de comprenderlo y explicarlo a través de la aplicación de métodos y técnicas derivadas de sus concepciones y fundamentos epistémicos, como la hermenéutica, la fenomenología y el método inductivo (Sánchez, 2019, p. 104).

La dimensión dinámica de la investigación cualitativa trata de identificar la naturaleza profunda de las realidades, la estructura y relaciones que se establecen, para cumplir las dos tareas básicas de toda investigación: recoger datos y categorizarlos e interpretarlos (Martínez, 2006, p. 123).

Los estudios cualitativos son una forma diferente y alternativa de generar conocimientos científicos, en un espacio donde sólo es posible ahondarse en la subjetividad bajo la cualificación fenoménica y hermenéutica, mediante las cuales se pueda extraer desde sus profundidades información valiosa que permita comprender su dinámica interna y externa para explicar –con sus ineludibles limitaciones generalizables y de precisión– la naturaleza de los hechos que se tenga por objeto conocer a través de su interpretación inductiva y bajo la aplicación meticulosa de los diversos métodos y técnicas de que dispone el enfoque cualitativo. Tanto la historia, la etnología, la antropología, la etología, la lingüística, la etnografía, entre otras ciencias sociales, le deben su existencia y posibilidad, en gran parte, a este enfoque, por el cual hemos logrado como humanidad una mejor comprensión de nosotros mismos (Sánchez, 2019, p. 118).

El problema principal que enfrenta actualmente la investigación en las ciencias sociales, y en general las ciencias humanas y su metodología, tiene un fondo esencialmente epistemológico, pues gira en torno al concepto de "conocimiento" y de "ciencia" y la respetabilidad científica de sus productos: El conocimiento de la verdad y de las leyes de la naturaleza. De aquí, la aparición, sobre todo en la segunda parte del siglo XX, de las corrientes postmodernistas, las posestructuralistas, el construccionismo, el desconstruccionismo, la teoría crítica, el análisis del discurso, la desmetaforización del discurso y, en general, los planteamientos que formula la teoría del conocimiento (Martínez, 2006, p. 124).

Para Denzin y Lincoln (2012) existen 5 fases interconectadas entre sí que definen el proceso de investigación cualitativa:

- 1) el propio investigador
- 2) los paradigmas en los que basa su estudio
- 3) las estrategias de investigación
- 4) los métodos de recolección y análisis del material empírico
- 5) la interpretación

La investigación cualitativa es esencialmente una construcción social en la cual los individuos colaboradores del proceso investigativo tienen una participación activa y constante, a su vez, conforme se avanza en el proceso, construyen y transforman su realidad; el investigador o investigadora debe conocer la realidad en donde está inmersa la investigación, pero además conocer muy bien la comunidad donde se llevará a cabo la exploración, así como las condiciones sociales que imperan en esa colectividad, el estrato económico y político. Estas condiciones son las ideales para desarrollar, de forma exitosa, la investigación etnográfica, así como una condición para acercarnos más profundamente a ese grupo o lugar. No cabe duda de que son aspectos que deben acompañar a toda persona investigadora, desde la investigación cualitativa ya que, de lo contrario, se estaría perdiendo una valiosa oportunidad para acercarnos a la realidad del individuo (Vargas, 2016, p. 10).

3.5.1.1. Etnografía crítica

3.5.1.1.1. Qué es la etnografía crítica

La etnografía es un método de investigación social que permite interactuar con una comunidad determinada, para conocer y registrar datos relacionados con su organización, cultura, costumbres, alimentación, vivienda, vestimenta, creencias religiosas, elementos de transporte, economía, saberes e intereses (Peralta, 2009, p. 37).

El método etnográfico-crítico constituye una vía fundamental para el tratamiento a la marginalidad por su propia naturaleza, desde la etimología de la palabra refiere etnos (del griego ethos) que significa grupo humano unido por vínculo de raza o nacionalidad, mientras que grafía significa descripción (Fernández, 2016, p. 79).

En los años sesenta surgen etnógrafos que se basan en las teorías marxistas y neo-marxistas, comenzando a emerger movimientos críticos y sociales a favor de nuevas identidades sociales, razas y géneros. Dichos movimientos comienzan a mostrar su disconformidad con la noción positivista existente y la etnografía objetiva

que pretendía crear estudios libres de sesgos, respecto a la subjetividad existente en los estudios etnográficos. Posteriormente comienzan a abogar por una etnografía que además muestre las diferencias entre poderosos y oprimidos, dejando en evidencia los comportamientos y sentimientos de estos grupos. Esto implica mucho más compromiso por parte del investigador, pues debe poner en evidencia sus resultados con el fin de promover sociedades más igualitarias (Valdez, 2012, p. 19).

Los etnógrafos críticos ven la etnografía como ficción, creada por las interacciones del etnógrafo y los informantes, a quienes se les considera como coautores y criaturas de sus propios tiempos y culturas. El etnógrafo es inevitablemente participante durante el texto y su construcción, la etnografía es subjetiva, refleja las posiciones, los valores y la conciencia de quien escribe, su influencia mutua y dinámica es considerada como el acto de la reflexividad. La EC presenta un collage impresionista, una imagen que representa sólo un momento y un contexto particulares. Dos tendencias han surgido dentro del campo de la etnografía crítica: la postmoderna y la feminista (Muecke, 2003).

La etnografía presenta una serie de características que la distinguen dentro de un proceso de investigación cualitativa; la etnografía crítica, presenta diferencias fundamentales con la etnografía tradicional y es de gran relevancia debido a las fuertes críticas sociales y políticas que promueve, lo cual repercute en mejoras para la comunidad en estudio (Valdez, 2012, p. 16).

La etnografía crítica no es solamente escuchar de manera crítica y reflexiva las denuncias, sino denunciar, vehementemente, pero respetando las voces y los planteamientos: esto es lo que la etnografía crítica trata de rescatar desde las voces de sus participantes a través de sus relatos y experiencias (Vargas, 2016, p. 1). En particular adopta una orientación teórica compleja hacia la cultura (Vargas, 2016, p. 4).

Se hace necesario establecer una etnografía que influya en las realidades locales y en las realidades macro, a nivel planetario; tomando en consideración que ambas realidades se influyen e interaccionan mutuamente (Valdez, 2012, p. 22).

La reflexión etnográfica mantiene al etnógrafo o etnógrafa sin separación del objeto de investigación; se ve como la persona que unifica el conocimiento, que puede tomar de la hermenéutica para poder establecer identificación entre el sujeto observador y el observado (Vargas, 2016, p. 7).

3.5.1.1.2. Fases de la etnografía crítica

Sabirón (2006), describe 5 fases en el proceso de investigación etnográfica:

1. Descriptiva: interpretación del investigador, información sesgada de los sujetos informantes
2. Interpretativa: contrastar las informaciones para aseverar su credibilidad y pertenencia
3. Evaluativa: correcciones necesarias en la metodología
4. Crítica: reflexión y emancipación
5. Generativa: diálogo entre teoría y práctica

3.5.2. Determinación de técnicas y herramientas

3.5.2.1. Investigación documental

3.5.2.1.1. Qué es la investigación documental

La investigación documental, es entendida como una serie de métodos y técnicas de búsqueda, procesamiento y almacenamiento de la información contenida en los documentos, en primera instancia, y la presentación sistemática, coherente y suficientemente argumentada de nueva información en un documento científico, en segunda instancia. De este modo, no debe entenderse ni agotarse la investigación documental como la simple búsqueda de documentos relativos a un tema (Tancara, 1993, p. 94).

El carácter cuantitativo o cualitativo de la investigación no lo da el hecho de ser documental. Es la manera como el investigador se propone abordar los datos para estudiar el tema central de su interés. El hecho de adoptar la perspectiva cualitativa no es para eludir cualquier tipo de manejo de datos o similares, sino porque el interés es más de carácter interpretativo y comprensivo buscando captar exhaustivamente lo que dicen los textos. Además, la lógica de la construcción del conocimiento se orienta justamente hacia lo interpretativo-comprensivo (Gómez, 2011, p. 230).

En la construcción teórica lo que se busca es descubrir no las intenciones que tradicionalmente acompañan a un autor, en ese y en otros documentos, sino específicamente lo que se lee en diversos documentos o libros fuente, que pudo haber sido escrito inclusive con otras intenciones (Gómez, 2011, p. 231).

3.5.2.1.2. Fases de la investigación documental

Para comenzar, es necesario hacer una selección documental en número de documentos consultados, coberturas en el tiempo, especificidad de la temática, y unos descriptores generales sobre los cuales se va a desarrollar la consulta. Los instrumentos de consulta, en donde se plasmarán los contenidos obtenidos de las diversas fuentes, requieren ser contruidos de acuerdo a la naturaleza y alcance de la investigación (Gómez, 2011, p. 231).

Las fases de la investigación documental son (Ander,1998):

1. Revisión de literatura
2. Clasificar la información en tipos de documentos:
 - Primarios: documentos originales que proporcionan datos de primera mano.
 - Secundarios: proporcionan datos sobre dónde y cómo hallar documentos primarios.

- Terciarios: tratan de obras que abarcan temas diversos, dentro de los cuales pueden encontrarse referencias a cuestiones que son de interés para la investigación.
- 3. Ubicar las fuentes de información documental, es decir, las entidades y centros especializados en proporcionar información.
- 4. Clasificar las fuentes documentales
- 5. Organizar la información

3.5.2.2. Diálogo semiestructurado

3.5.2.2.1. Qué es el diálogo semiestructurado

El objetivo del diálogo semiestructurado es recolectar información general o específica mediante diálogos con individuos (informantes clave), grupos familiares (familias representativas) o grupos enfocados. La técnica de diálogo semiestructurado busca evitar algunos de los efectos negativos de los cuestionarios formales, como son: temas cerrados (no hay posibilidad de explorar otros temas), falta de diálogo, falta de adecuación a las percepciones de las personas. Su aplicación es muy amplia: estudios sociales generales, estudios específicos, estudios de caso, comprobación de información de otras fuentes. La diferencia entre un diálogo y una entrevista, es que se busca un intercambio, por esto solamente se tiene una serie de temas preparados a título indicativo (guía de entrevista) (Geilfus, 2002, p. 25).

La gran relevancia, las posibilidades y la significación del diálogo como método de conocimiento de los seres humanos, estriba, sobre todo, en la naturaleza y calidad del proceso en que se apoya. A medida que el encuentro avanza, la estructura de la personalidad del interlocutor va tomando forma en nuestra mente; adquirimos las primeras impresiones con la observación de sus movimientos, sigue la audición de su voz, la comunicación no verbal (que es directa, inmediata, de gran fuerza en la interacción cara a cara y, a menudo, previa a todo control consciente) y toda la amplia gama de contextos verbales por medio de los cuales se pueden aclarar los

términos, descubrir las ambigüedades, definir los problemas, orientar hacia una perspectiva, patentizar los presupuestos y las intenciones, evidenciar la irracionalidad de una proposición, ofrecer criterios de juicio o recordar los hechos necesarios (Martínez, 2006, p. 139).

3.5.2.2.2. Fases del diálogo semi estructurado

Martínez (2006) propone la siguiente metodología para un diálogo semi estructurado:

Paso 1. Establecer una guía de entrevista

Paso 2. Determinar cómo se va a hacer la selección de las personas y grupos a entrevistar

Paso 3. Realización de las entrevistas

Paso 4. Análisis de los resultados

Paso 5. La información obtenida debe ser comparada con otras fuentes: otras entrevistas, resultados de otros ejercicios sobre el mismo tema. Esto es la triangulación.

3.5.2.2.3. Observación participante pasiva

La observación participante se puede ver de distintas maneras, se puede ver desde la participación pasiva que es aquella en la que el etnógrafo participa lo menos posible en la comunidad, hasta la participación completa en la que el etnógrafo o los etnógrafos participan activamente, interactuando de manera normal y espontánea con otros participantes llegando inclusive a hacer parte de los grupos que integran. Sin embargo, la observación completa puede producir preocupación por nuestra propia actuación, además nuestra actitud puede resultar perturbadora a los miembros del grupo. Es por ello que hay que encontrar el lugar que más se aproxima a un punto ciego en la escena, es decir, encontrar el lugar donde se pasa más desapercibido (Peralta, 2009, p. 47).

3.6. Zona de estudio

3.6.1. Municipios del Valle de Toluca

La Zona Metropolitana de Toluca (ZMT) está conformada por 16 municipios: 1) Almoloya de Juárez, 2) Calimaya, 3) Chapultepec, 4) Lerma, 5) Metepec, 6) Mexicaltzingo, 7) Ocoyoacac, 8) Otzolotepec, 9) Rayón, 10) San Antonio la Isla, 11) San Mateo Atenco, 12) Temoaya, 13) Tenango del Valle, 14) Toluca, 15) Xonacatlán y 16) Zinacantepec (coespo.edomex.gob).

La investigación es cualitativa, del método etnográfico se emplea la herramienta de diálogos semiestructurados con integrantes de familias en hogares del Valle de Toluca y con especialistas en cultura y alimentación.

Los diálogos semiestructurados se realizaron con integrantes de familias en hogares del Valle de Toluca en los siguientes municipios seleccionados: 1) Metepec, 2) Tenango del Valle, 3) Calimaya, 4) San Antonio la Isla, 5) San Mateo Atenco, 6) Ocoyoacac, 7) Mexicaltzingo, 8) Toluca y 9) Temoaya.

3.6.2. La construcción de la muestra

3.6.2.1. El procedimiento de muestreo

Los procedimientos de muestreo en la investigación cualitativa presentan un carácter intencional (Coyne, 1997, p. 623). La selección de los entrevistados aparece fundamentada en el conocimiento y aptitud de éstos para informar sobre el tema específico objeto de estudio (Anduiza et al., 1999, p. 83).

Para el estamento integrantes de familias, se usó el muestreo por conveniencia, el cual se fundamenta en la selección de aquellos individuos más accesibles al investigador, que pueden ofrecer la mayor cantidad de información con el menor esfuerzo (Izcara, 2007, p. 78). Para el estamento especialistas, la muestra de

expertos se basa en la selección de individuos caracterizados por su conocimiento y aptitud para informar sobre un tema concreto (Izcara, 2007, p. 78).

3.6.3. La selección de la muestra

Dentro del marco contextual de la investigación, se señaló que el proceso de industrialización en el Valle de Toluca, originó una transición de la vida rural a las zonas urbanas, lugares donde se asentaron industrias y era requerida mano de obra. En esa dinámica, se transformó la alimentación de las personas, el abandono de la dieta rural, para dar paso al consumo de alimentos ultraprocesados en función de su bajo costo y practicidad. Así, los municipios seleccionados, actualmente tienen mayor número de habitantes en las zonas urbanas (tabla 3). A lo largo del tiempo, de 1990 a 2020, la población ha incrementado su número en dichas zonas (tabla 4), lo que muestra que, por un lado, las mujeres que habitan en las urbes han dejado de preparar alimentos en casa por las demandas laborales con horarios que no les permiten atender esas actividades para la familia, en el caso de los hombres, hay un aumento de esta población en las zonas urbanas, pero no mayor al que representan las mujeres.

Los integrantes de familias que participaron en la investigación fueron seleccionados de acuerdo con tres características:

1. Se dialogó con los o las encargadas de la compra o compra y preparación de alimentos en el hogar.
2. Los dialogantes son personas de diversas edades y con diferentes ocupaciones (académicos, profesionistas o trabajadores) y son habitantes de zonas urbanas.
3. Los interlocutores fueron personas dispuestas a participar a través de la plataforma Meet (al momento del confinamiento derivado de la pandemia por COVID-19) o de forma presencial, por alrededor de una hora o más según la extensión de la conversación.

Los especialistas que participaron en la investigación fueron seleccionados de acuerdo con tres características:

1. Los especialistas son académicos que cuentan con estudios e investigaciones sobre cultura y alimentación.
2. Los interlocutores son personas que llevan a la práctica sus conocimientos o lo hacen sólo en el ámbito de la investigación.
3. Los dialogantes fueron personas dispuestas a participar a través de la plataforma Meet (al momento del confinamiento derivado de la pandemia por COVID-19) o de forma presencial, por alrededor de una hora o más según la extensión de la conversación.

Tabla 3. Municipios con mayor número de habitantes en zonas urbanas

| Municipio | | Total | Porcentaje | Hombres | Mujeres |
|---------------------|------------------------|---------|------------|---------|---------|
| Calimaya | Total | 68,489 | 100.00 | 33,388 | 35,101 |
| | 1-2 499 habitantes | 18,007 | 26.29 | 8,806 | 9,201 |
| | 2 500 y más habitantes | 50,482 | 73.71 | 24,582 | 25,900 |
| Metepiec | Total | 242,307 | 100.00 | 115,997 | 126,310 |
| | 1-2 499 habitantes | 10,298 | 4.25 | 5,067 | 5,231 |
| | 2 500 y más habitantes | 232,009 | 95.75 | 110,930 | 121,079 |
| Mexicaltzingo | Total | 13,807 | 100.00 | 6,753 | 7,054 |
| | 1-2 499 habitantes | 2,953 | 21.39 | 1,459 | 1,494 |
| | 2 500 y más habitantes | 10,854 | 78.61 | 5,294 | 5,560 |
| Ocoyoacac | Total | 72,103 | 100.00 | 35,221 | 36,882 |
| | 1-2 499 habitantes | 17,698 | 24.55 | 8,709 | 8,989 |
| | 2 500 y más habitantes | 54,405 | 75.45 | 26,512 | 27,893 |
| San Antonio la Isla | Total | 31,962 | 100.00 | 15,421 | 16,541 |
| | 1-2 499 habitantes | 2,029 | 6.35 | 999 | 1,030 |
| | 2 500 y más habitantes | 29,933 | 93.65 | 14,422 | 15,511 |
| San Mateo Atenco | Total | 97,418 | 100.00 | 47,481 | 49,937 |
| | 1-2 499 habitantes | 1,003 | 1.03 | 483 | 520 |
| | 2 500 y más habitantes | 96,415 | 98.97 | 46,998 | 49,417 |
| Temoaya | Total | 105,766 | 100.00 | 51,532 | 54,234 |
| | 1-2 499 habitantes | 42,097 | 39.80 | 20,455 | 21,642 |
| | 2 500 y más habitantes | 63,669 | 60.20 | 31,077 | 32,592 |
| Tenango del Valle | Total | 90,518 | 100.00 | 44,490 | 46,028 |
| | 1-2 499 habitantes | 16,935 | 18.71 | 8,330 | 8,605 |
| | 2 500 y más habitantes | 73,583 | 81.29 | 36,160 | 37,423 |

| | | | | | |
|--------|------------------------|---------|--------|---------|---------|
| Toluca | Total | 910,608 | 100.00 | 439,173 | 471,435 |
| | 1-2 499 habitantes | 41,182 | 4.52 | 20,298 | 20,884 |
| | 2 500 y más habitantes | 869,426 | 95.48 | 418,875 | 450,551 |

Fuente: INEGI. Censo de Población y Vivienda, 2020. Cuestionario Básico.

Tabla 4. Incremento en el número de habitantes a través del tiempo

| Población total por municipio | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|
| Municipio | 1990 | 1995 | 2000 | 2005 | 2010 | 2020 | TC 90-00 | TC 00-10 | TC 10-20 | TC 90-20 |
| Calimaya | 24,906 | 31,902 | 35,196 | 38,770 | 47,033 | 68,489 | 41.32 | 33.63 | 45.62 | 174.99 |
| Metepec | 140,268 | 178,096 | 194,463 | 206,005 | 214,162 | 242,307 | 38.64 | 10.13 | 13.14 | 72.75 |
| Mexicaltzingo | 7,248 | 8,662 | 9,225 | 10,161 | 11,712 | 13,807 | 27.28 | 26.96 | 17.89 | 90.49 |
| Ocoyoacac | 37,395 | 43,670 | 49,643 | 54,224 | 61,805 | 72,103 | 32.75 | 24.50 | 16.66 | 92.81 |
| San Antonio la Isla | 7,321 | 9,118 | 10,321 | 11,313 | 22,152 | 31,962 | 40.98 | 114.63 | 44.28 | 336.58 |
| San Mateo Atenco | 41,926 | 54,089 | 59,647 | 66,740 | 72,579 | 97,418 | 42.27 | 21.68 | 34.22 | 132.36 |
| Temoaya | 49,427 | 60,851 | 69,306 | 77,714 | 90,010 | 105,766 | 40.22 | 29.87 | 17.50 | 113.98 |
| Tenango del Valle | 45,952 | 54,789 | 65,119 | 68,669 | 77,965 | 90,518 | 41.71 | 19.73 | 16.10 | 96.98 |
| Toluca | 487,612 | 564,476 | 666,596 | 747,512 | 819,561 | 910,608 | 36.71 | 22.95 | 11.11 | 86.75 |
| Población total mujeres | | | | | | | | | | |
| Municipio | 1990 | 1995 | 2000 | 2005 | 2010 | 2020 | TC 90-00 | TC 00-10 | TC 10-20 | TC 90-20 |
| Calimaya | 12,649 | 16,167 | 17,909 | 19,878 | 23,972 | 35,101 | 41.58 | 33.85 | 46.42 | 177.50 |
| Metepec | 72,011 | 91,233 | 100,451 | 106,611 | 111,103 | 126,310 | 39.49 | 10.60 | 13.69 | 75.40 |
| Mexicaltzingo | 3,691 | 4,441 | 4,722 | 5,260 | 6,054 | 7,054 | 27.93 | 28.21 | 16.52 | 91.11 |
| Ocoyoacac | 18,930 | 22,056 | 25,283 | 27,575 | 31,440 | 36,882 | 33.56 | 24.35 | 17.31 | 94.83 |
| San Antonio la Isla | 3,644 | 4,547 | 5,232 | 5,777 | 11,266 | 16,541 | 43.58 | 115.33 | 46.82 | 353.92 |
| San Mateo Atenco | 21,346 | 27,338 | 30,322 | 34,088 | 36,982 | 49,937 | 42.05 | 21.96 | 35.03 | 133.94 |
| Temoaya | 25,057 | 30,950 | 35,579 | 39,844 | 46,047 | 54,234 | 41.99 | 29.42 | 17.78 | 116.44 |
| Tenango del Valle | 23,386 | 27,844 | 33,433 | 35,337 | 39,893 | 46,028 | 42.96 | 19.32 | 15.38 | 96.82 |
| Toluca | 251,739 | 290,753 | 345,095 | 386,738 | 424,725 | 471,435 | 37.08 | 23.07 | 11.00 | 87.27 |
| Población total hombres | | | | | | | | | | |
| Municipio | 1990 | 1995 | 2000 | 2005 | 2010 | 2020 | TC 90-00 | TC 00-10 | TC 10-20 | TC 90-20 |
| Calimaya | 12,257 | 15,735 | 17,287 | 18,892 | 23,061 | 33,388 | 41.04 | 33.40 | 44.78 | 172.40 |
| Metepec | 68,257 | 86,863 | 94,012 | 99,394 | 103,059 | 115,997 | 37.73 | 9.62 | 12.55 | 69.94 |
| Mexicaltzingo | 3,557 | 4,221 | 4,503 | 4,901 | 5,658 | 6,753 | 26.60 | 25.65 | 19.35 | 89.85 |
| Ocoyoacac | 18,465 | 21,614 | 24,360 | 26,649 | 30,365 | 35,221 | 31.93 | 24.65 | 15.99 | 90.74 |
| San Antonio la Isla | 3,677 | 4,571 | 5,089 | 5,536 | 10,886 | 15,421 | 38.40 | 113.91 | 41.66 | 319.39 |
| San Mateo Atenco | 20,580 | 26,751 | 29,325 | 32,652 | 35,597 | 47,481 | 42.49 | 21.39 | 33.38 | 130.71 |
| Temoaya | 24,370 | 29,901 | 33,727 | 37,870 | 43,963 | 51,532 | 38.40 | 30.35 | 17.22 | 111.46 |
| Tenango del Valle | 22,566 | 26,945 | 31,686 | 33,332 | 38,072 | 44,490 | 40.41 | 20.15 | 16.86 | 97.16 |
| Toluca | 235,873 | 273,723 | 321,501 | 360,774 | 394,836 | 439,173 | 36.30 | 22.81 | 11.23 | 86.19 |

Fuente: INEGI. Censo de Población y Vivienda, 2020. Cuestionario Básico.

3.6.4. El tamaño de la muestra

En un diseño metodológico cualitativo, el tamaño de la muestra, que puede oscilar desde un individuo o una situación hasta un número más amplio de individuos o situaciones (Ruiz Olabuénaga, 2003, p. 63) cuyo tamaño aparece limitado por los constreñimientos de tiempo y recursos (Padget, 1998, p. 52), no puede ser predeterminado *a priori* (Deslauriers, 2004, p. 58). No existe una fórmula que proporcione el tamaño exacto de la muestra (Westbrook, 1997, p. 146). El tamaño es óptimo cuando la indagación en el objeto de estudio y objetivos específicos perseguidos queda saturada con la información discursiva recabada.

3.6.5. Los elementos garantes del rigor de la investigación

3.6.5.1. Confiabilidad de la investigación

Para garantizar la confiabilidad de la investigación se usaron las estrategias:

- a) Guía temática para los diálogos semiestructurados
- b) Grabación y transcripción de la información obtenida en los diálogos semiestructurados

Para confirmar la validez interna se consideraron las siguientes estrategias:

- a) Selección de participantes relacionados con el objeto de estudio
- b) Saturación del campo de hablas en los discursos recogidos

Para confirmar la validez externa se usó la estrategia:

Un número elevado de municipios que comprende la zona de estudio, zona metropolitana del Valle de Toluca, en este caso, nueve de los dieciséis que la conforman.

3.6.6. Estamentos y guías temáticas utilizadas en el acopio de información

Se definieron dos estamentos para la investigación, se presentan en la tabla 5, las pautas para los diálogos semiestructurados: 1) preguntas a sujetos pertenecientes al estamento especialistas y 2) preguntas a sujetos pertenecientes al estamento integrantes de las familias en los hogares de municipios seleccionados del Valle de Toluca. En la tabla 6, se presentan las guías temáticas utilizadas en el acopio de información.

Tabla 5. Pautas de diálogo semi estructurado para dos estamentos

| Subcategorías | Preguntas a sujetos pertenecientes al estamento especialistas | Preguntas a sujetos pertenecientes al estamento integrantes de las familias en los hogares de municipios seleccionados del Valle de Toluca |
|---|--|---|
| Concepciones teóricas | ¿Cuáles son los referentes teóricos que sustentan su concepción del patrimonio gastronómico? | Según su perspectiva, ¿cuáles han sido los principales cambios en la cultura alimentaria? |
| Implicaciones en la vida cotidiana | ¿De qué manera se ha dado la conformación de la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca? | Es decir, ¿cómo se han transformado sus hábitos alimenticios? |
| Elementos de la gastronomía sostenible | En su opinión, ¿cuáles serían los elementos de una gastronomía sostenible? | ¿Cuáles considera, son aspectos de su alimentación que inciden en el ámbito económico, ambiental y social? |
| Elementos de la gastronomía sustentable | En su opinión, ¿cuáles serían los elementos de una gastronomía sustentable? | ¿Cuáles considera, son aspectos de su alimentación que inciden en el ámbito cultural? |
| Formas de revalorización del patrimonio gastronómico | Según su criterio, ¿Cuáles serían las vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico? ¿Por qué, cómo y a través de quién, la gastronomía podría ser una alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas? ¿Cómo ha afectado la transición alimenticia a la salud y nutrición de las personas? ¿Qué estrategias seguiría usted para recuperar recetas e ingredientes que se han perdido? | Las recetas de cocina familiares tradicionales ¿se transmiten de generación en generación? ¿Cómo se da esta transferencia ¿de manera oral o escrita? ¿Qué estrategias seguiría usted para recuperar recetas e ingredientes que se han perdido? |
| Alternativas para la sustentabilidad | ¿Cuáles son los referentes teóricos que fundamentarían una forma alternativa para la sustentabilidad? ¿Usted considera posible otras formas de consumo de alimentos? Es decir, no depender de alimentos ultraprocesados ¿Se ve produciendo usted mismo los alimentos que consume? | ¿Usted considera posible otras formas de consumo de alimentos? Es decir, no depender de alimentos ultraprocesados. ¿Se ve produciendo usted mismo los alimentos que consume? |

Fuente: elaboración propia

Tabla 6. Guías temáticas para los estamentos especialistas e integrantes de familias

| Estamento | Guía temática |
|--|---|
| <p>Diálogo semiestructurado con especialistas</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Pérdida del patrimonio gastronómico • Referentes teóricos que sustentan su concepción del patrimonio gastronómico • Conformación de la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca • Principales cambios en la cultura alimentaria • Elementos de una gastronomía sostenible • Elementos de una gastronomía sustentable • Vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico • Gastronomía como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas • Afectaciones de la transición alimenticia a la salud y nutrición de las personas • Estrategias para recuperar recetas e ingredientes que se han perdido • Otras formas de consumo de alimentos, no depender de alimentos ultraprocesados • Autoproducción de alimentos que consume |
| <p>Diálogo semiestructurado con integrantes de familias</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Principales cambios en la cultura alimentaria, transformación de hábitos alimenticios • Aspectos de su alimentación que inciden en el ámbito económico, ambiental y social • Aspectos de su alimentación que inciden en el ámbito cultural • Transmisión oral o escrita de recetas de cocina familiares tradicionales de generación en generación • Estrategias para recuperar recetas e ingredientes que se han perdido • Otras formas de consumo de alimentos, no depender de alimentos ultraprocesados • Autoproducción de alimentos que consume • Cocina de la vida diaria como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas |

Fuente: elaboración propia

Capítulo 4. Análisis de resultados y su discusión

En el trabajo de campo para la investigación cualitativa, a través de la técnica diálogo semiestructurado, se tuvieron dos estamentos: 1) integrantes de familias pertenecientes a municipios seleccionados del Valle de Toluca, y 2) especialistas en estudios de cultura y alimentación. En el presente capítulo, se muestra el análisis de los testimonios obtenidos en los encuentros virtuales o presenciales, según las condiciones de la contingencia sanitaria, durante el período comprendido entre el mes de noviembre del año 2021 y abril de 2022.

4.1. Integrantes de familias de municipios seleccionados en el Valle de Toluca

Para el estudio en la región del Valle de Toluca, se hizo una selección de municipios para entablar los diálogos con integrantes de las familias, en la tabla 7 se presentan los nombres, municipios, ocupaciones y edades de los dialogantes.

Tabla 7. Nombre, municipio, ocupación y edad de los dialogantes

| Nombre | Municipio | Ocupación y edad |
|----------------------------------|-------------------|--------------------------------------|
| Aurora Elizabeth Millán Anaya | Toluca | Profesora, 32 años |
| Brittany Godines Martínez | San Mateo Atenco | Estudiante, 17 años |
| Carlos Mejía Jiménez | Metepec | Servidor público, 38 años |
| María Cristina Martínez Rosales | Metepec | Comerciante de tortillas, 60 años |
| Rosa María Zepeda García | Tenango del Valle | Campechina, 44 años |
| Marcelina Sandoval Nájera | Ocoyoacac | Ama de casa, 57 años |
| Jessica Azucena Mejía García | Tenango del Valle | Estudiante, 21 años |
| Estefano Emmanuel Castro Díaz | Tenango del Valle | Profesor, 28 años |
| María Guadalupe Torres Velázquez | Metepec | Servidor público, 31 años |
| Francisca Cruz Pacheco | Toluca | Trabajadora del hogar, 42 años |
| Verónica Villalba Piña | Calimaya | Comerciante de comida, 37 años |
| Ana Lucía Valdez Miranda | Calimaya | Ama de casa, 42 años |
| Teresa (omitió apellidos) | Temoaya | Comerciante de verduras, omitió dato |
| Arcelia Colín Mendoza | Metepec | Niñera, 41 años |
| Brenda Liliana Sánchez Camacho | Toluca | Servidor público, 36 años |

| | | |
|--------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Montserrat Mejía Hernández | Tenango del Valle | Estudiante, 20 años |
| María Elena González Hernández | San Antonio la Isla | Comerciante de tortillas, 53 años |
| Guadalupe Mandujano | Mexicaltzingo | Comerciante de tortas, 54 años |

Fuente: elaboración propia

La tabla 8 muestra las categorías y subcategorías concebidas para el diálogo semiestructurado con el estamento integrantes de familias en municipios seleccionados en el Valle de Toluca.

Tabla 8. Categorías y subcategorías para el estamento integrantes de familias

| Categorías | Subcategorías |
|--|--|
| Cambios en la cultura alimentaria/transformación de hábitos alimenticios | Cantidad |
| | Tiempo |
| | Tipo |
| | Lugar de consumo: dinámicas familiares |
| | Industrialización |
| Aspectos de la alimentación que inciden el ámbito económico, ambiental, social y cultural | Económico |
| | Ambiental |
| | Social |
| | Cultural |
| Transmisión generacional de recetas de cocina familiares tradicionales | Sí hay transmisión |
| | No hay transmisión |
| | Forma oral |
| | Forma escrita |
| Estrategias para recuperar recetas | Enseñar-aprender |
| Otras formas de consumo de alimentos (no alimentos ultraprocesados) | Cocinar en casa |
| | Cocinas económicas |
| | Algunos obstáculos |
| Autoproducción de los alimentos que consume | Ya tiene esa práctica |
| | Posible pero no tiene tiempo/espacio/algún obstáculo |
| Cocina de la vida diaria como alternativa para mejorar la calidad de vida | Sí, al ser hecha en casa |
| | Sí, en las cocinas económicas |

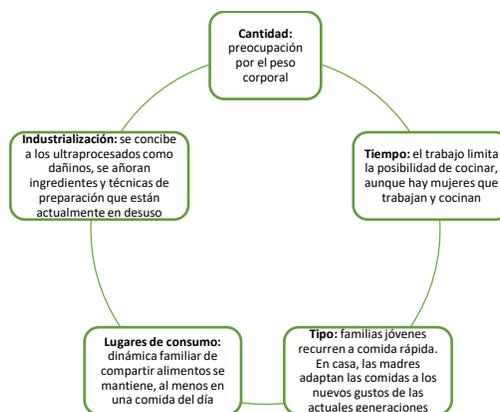
Fuente: elaboración propia con base en el capítulo 1 y 2

A continuación, se presentan las categorías y respectivas subcategorías resultado de los diálogos semiestructurados con el estamento integrantes de familias en municipios seleccionados en el Valle de Toluca, se incluye la narrativa de sus experiencias en torno a los tópicos que conforman la guía temática, así como la interpretación del investigador.

4.1.1. Cambios en la cultura alimentaria, transformación de hábitos alimenticios

En la categoría cambios en la cultura alimentaria (esquema 6), es importante especificar que al indagar sobre cómo se ha dado esta transición, en ocasiones se emplearon otras palabras, en este caso, se habló de la transformación de los hábitos alimenticios, la cual fue una forma de expresión más entendible para las personas, incluso más cercana que gastronomía, patrimonio gastronómico o cultura alimentaria.

Esquema 6. Cambios en la cultura alimentaria



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

En la subcategoría cantidad, seis dialogantes mostraron preocupación por el peso corporal, así que cuidan la dieta y hacen ejercicio, la pareja de casados más joven, incluso lleva dieta guiada por nutrióloga y argumenta que la comida mexicana es muy grasosa, al tiempo que admite destinar buena parte de sus ingresos a la compra de alimentos orgánicos o frescos como frutas y verduras; es así que llevar una dieta para mantener el peso corporal no es posible para todos los consumidores, idea que se comparte en relación a que comer saludable es costoso, como lo refirió, por ejemplo, María Torres de Metepec:

Todas las dietas son caras realmente, yo creo que gran parte de la razón del por qué la gente no hace dieta, es porque les resulta costoso hacerlas, para algunas personas es más fácil consumir comida rápida, procesada o

preelaborada, porque resulta más barata. Al final de cuentas, si una persona come todos los días comida rápida, termina gastando lo mismo, pero a veces, por la facilidad que da adquirirla y ser viable en tiempo, creo que la gente consume mucho de ese tipo, una dieta, además de cara, requiere tiempo, eso no es accesible para todas las personas (María Torres, diálogo del 12 de marzo de 2022).

Esta situación sobre la preocupación por el peso corporal expresada por varios dialogantes, se registra en la investigación antropológica sobre alimentación y salud en México, donde Bertran señala que la población del país, se enfrenta a tener que decidir su comida considerando que quiere cuidar su salud, verse bien, comer bien, que le guste, sin generar la obsesión por la comida y la imagen; siempre claro dentro del margen de posibilidades de su estrato socioeconómico (Bertran, 2010, p. 407).

En la subcategoría tiempo, los cambios en la alimentación dependen de las horas que demanda el trabajo profesional, principalmente en familias conformadas por matrimonios jóvenes o parejas jóvenes sin hijos, sus horarios demandan atención tanto en la mañana como en la tarde, un ejemplo de esto lo mencionó Emmanuel Castro de Tenango del Valle:

Anteriormente, cuando era estudiante, realizaba las tres comidas continuas, las tres comidas esenciales, actualmente no me ha sido posible mantener esa misma línea. La cantidad de horas de trabajo no me permite comer adecuadamente, entonces he optado por alimentarme una vez al día fuera de casa con comida corrida, y en algunos casos, con comida rápida (Emmanuel Castro, diálogo del 11 de marzo de 2022).

En la misma subcategoría tiempo, cabe señalar que las mujeres, incluso algunas de las que trabajan, se organizan para preparar la comida diaria en casa, esto lo expuso Francisca Cruz de Toluca:

Siempre trato de hacer la comida en casa, por decir, ahorita llego derrapando y hago la comida, aunque todavía no lo tenga pensado, lo que se me

atraviesa en el camino y ya voy viendo, pues esto es todo rápido, hoy sí tenía pensado hacer unas albóndigas con arroz (Francisca Cruz, diálogo del 12 de marzo del 2022).

Para la subcategoría tipo, en las parejas o familias de integrantes jóvenes, se presentó una tendencia a no cocinar en casa, por el contrario, consumir alimentos preparados del tipo tacos, tortas, comida corrida, comida rápida de cadenas internacionales, además de alimentos ultraprocesados, los cuales prefieren por practicidad, así que, si llegan a preparar comida en casa es usando gran parte de este tipo de insumos; en general, cocinan poco y no variado, tal como fue comentado por Carlos Mejía de Metepec:

Últimamente he tratado de hacer ese tipo de comidas caseras, pero, cuando el día está un poco más pesado de trabajo y no tengo el tiempo para poder preparar una comida en casa, tenemos que recurrir a la comida rápida nuevamente, hamburguesas, unos tacos, algo de preparación rápida o que ya estén hechas en el momento para poder comer (Carlos Mejía, diálogo del 13 de diciembre de 2021).

En la misma subcategoría tipo, dos interlocutoras explicaron una situación diferente referente al consumo en su seno familiar, es decir, saben cocinar y lo hacen, sin embargo, hay factores como los gustos personales y las ocupaciones alternas, como tener un negocio, que limitan el consumo de comidas que podrían considerarse poco frecuentes por falta de costumbre o ser laboriosas en la preparación.

Los gemelos son más de verduras, por ejemplo, con el mole pollo no, sólo el chilito y su arroz y, carne, muy de vez en cuando, a ellos les hago tortitas de espinaca, los quelites no porque a mí no me gustan, a mi mamá y a mi hermano sí, pero como ella no me dio, pues entonces no les hago a ellos porque a mí no me gustan, a mi esposo creo que sí le gustan, entonces a veces uno no los come, por ejemplo, las tortitas de huazontle, mi mamá las

hace, pero a mí nunca me dio. Los charales cuánta vitamina tienen, el caldo de charal, mi mamá lo hace, a mí no me gusta y a mis hijos sí (Ana Valdez de Calimaya, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Recetas ya hay muchas que se van perdiendo, mi mamá cocinaba mucho las tortitas de huazontles, y a estas alturas, bueno en lo personal, a mí ya me da flojera hacer eso, es muy laborioso, lo que pasa que sí los consumimos, pero la verdad, ya los compramos hechos, ya nada más le hacemos el picante, pero las tortitas ya las compramos, a veces creo que sale más económico comprarlos, porque se compran muchos ingredientes y el tiempo (Guadalupe Mandujano de Mexicaltzingo, diálogo del 11 de marzo de 2022).

Para la subcategoría lugar de consumo dinámicas familiares, las cuatro familias jóvenes, no comen en la casa ni en el mismo horario, una joven soltera que vive con su hermano y primo, prepara diariamente desayuno, almuerzo y comida para llevar al trabajo; las familias jóvenes tienen las siguientes dinámicas: a) algunos sólo llevan algo para desayunar -preparado con alimentos ultraprocesados-, la comida y cena son compradas ya hechas, se consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas o se llevan a casa para seguir la costumbre de compartir mientras se come, b) algunos procuran preparar y comer el desayuno y la cena, juntos, en casa para convivir y compartir, la comida la preparan juntos para llevarla al trabajo.

Comemos todos a una hora, por ejemplo, ahora que me presento a la escuela por las tardes, me esperan para la comida, así comemos todos juntos (Jessica Mejía de Tenango del Valle, diálogo del 11 de marzo de 2022).

Trato de siempre tener a mi familia reunida, por decir ahorita, bueno, mi esposo llega de trabajar y pues por ser hoy sábado, si le soy sincera, pues no, no coincide, no coincidimos en el horario porque llega más pronto. Entonces ya llega con un poquito de hambre, entonces lo que encuentra en el refri de comida se lo come, pero ahorita yo llego y ya hago algo y, si él quiere, comemos todos, pero lo que es domingo y los días que yo ya tenga libres, trato de que ellos estén, bueno, de que estemos unidos, más en el

desayuno y en la cena (Francisca Cruz de Toluca, diálogo del 12 de marzo del 2022).

En un entorno muy cercano, es posible la convivencia, por ejemplo, si te toca hacer dieta con alguien, con tu pareja o con algún compañero, pues es la interacción que se tiene al momento de comprar, preparar y consumir (María Torres de Metepec, diálogo del 12 de marzo de 2022).

En contraparte, las madres de familia son atentas con la dieta que llevan los hijos, se preocupan porque sea balanceada y tratan de incorporar ingredientes frescos y endémicos, como quelites y nopales, aunque admiten prepararlos de manera que sean aceptados, así lo explicó Marcelina Sandoval de Ocoyoacac:

Pues por ejemplo aquí en la casa, los quelites yo se los vengo preparando, pero con mole, como los huazontles -si usted conoce- algo así, así yo se los preparo, pero los cocino con mole y así sí se los comen, también con chile pasilla, pero así, pues que sea mole. De igual manera los nopales también se los preparo de otra manera para que también los sigan consumiendo, los nopales se los hago en mixiotes, así es como yo se los vengo preparando (Marcelina Sandoval, diálogo del 10 de marzo del 2022).

En la subcategoría industrialización, adultos jóvenes extrañan la comida hecha en casa y reconocen lo perjudicial de los ultraprocesados.

En el seno familiar, antes de casada, tenía una alimentación sana y balanceada cuidada por mi mamá, ella entraba a trabajar a las siete de la mañana, antes de irse, nos dejaba la fruta picada o un licuado y el lunch para la escuela. Nos cuidaba de no comer mucho pan o tortilla porque decía que tenemos la genética para engordar. Luego, en mi época de soltería, aumenté de peso porque ya tenía ingresos y ya nadie me limitaba para comprar botanas industrializadas, después, en mi etapa de recién casada, tuvimos un importante aumento de peso, yo llegué a pesar noventa kilos, comíamos siempre en la calle con los de mi trabajo, ahora soy consciente por mi hijo,

prefiero comprar ingredientes frescos (Aurora Millán de Toluca, diálogo del 13 de noviembre de 2021).

El grupo etario mencionado en la subcategoría previa y las personas mayores, añoran ingredientes y técnicas de preparación que están actualmente en desuso, tal es el caso de los quelites silvestres preparados simplemente cocidos, eso recordó en el diálogo Arcelia Colín de Metepec:

En el pueblo consumíamos mucho eso, que el rábano, que el nopal crudo, una tía nos los llegó a dar en taco, en comida, quelites hervidos, los nabos; en el trayecto que iba por nosotros a la escuela, de regreso ella pasaba a juntar quelites que veía al lado de la milpa y eso lo llevaba a hacer. Pero ya no hay quelites de buena calidad por los químicos que le ponen ya a la tierra para fumigar, pero si nos vamos a unos pueblos, por ejemplo, yo que tengo familia por acá por Valle de Bravo, me atrevería a decir que sí hay quelites ahí, buenos para consumir, las malvas, los berros, todo eso lo consumimos nosotros con limón y sal en la casa, pero los traemos de allá (Arcelia Colín, diálogo del 25 de marzo del 2022).

Como se puede observar, en tanto haya una madre de familia en casa, ya sea que se desempeñe profesional o laboralmente o se dedique al hogar, es posible notar la presencia de ingredientes, técnicas de cocción y elementos de sociabilización, como parte de las dinámicas familiares, las madres procuran una interacción frecuente y personal entre los integrantes de su familia durante el consumo de alimentos. En cambio, las familias conformadas por gente más joven, tienden a la elección de opciones alimentarias rápidas y cómodas que se acoplen a su ritmo de vida, la cual consideran, no deja tiempo para organizar la elección, preparación y consumo de alimentos en casa, sin embargo, procuran mantener un espacio de interrelación, puede ser en el hogar comiendo alimentos preparados en casa, o en el hogar pero con comida rápida, en algunas ocasiones consumen en los establecimientos locales o de las grandes cadenas de alimentos preparados, independientemente del lugar y tipo de comida, se sigue buscando ese momento, ese acercamiento.

Hay diferencias entre las actividades laborales de adultos jóvenes y gente de mayor edad, las primeras se encuentran inmersas en modalidades híbridas, no sólo es el tiempo en oficina, también lo son las reuniones virtuales que implican tiempo extraordinario. En tanto que las segundas tienen un horario laboral más delimitado, por ejemplo, mientras que una trabajadora del hogar, está ocupada de nueve de la mañana a cuatro de la tarde, en el caso de quienes trabajan por cuenta propia, sus horarios son tan diversos como las necesidades de los pacientes atendidos, o los profesores que imparten clase tanto en el turno matutino como vespertino, el factor tiempo les resta posibilidades de comprar y preparar alimentos frescos. Las mujeres adultas son las portadoras y reproductoras de los conocimientos culinarios, mientras que los jóvenes profesionistas, o no han adquirido los conocimientos respecto a ingredientes, formas de preparación o técnicas de cocción, o sí los reciben pero no los practican, así que en su nueva etapa de casados o de vida independiente, eligen alimentos ultraprocesados aludiendo a la practicidad con respecto a la adquisición, es decir, accesibilidad a lugares de compra y poca inversión de tiempo, así como al consumo mismo pues son productos precocinados o incluso listos para comer.

En entrevista Bertran (2018) explicó cómo es la dinámica de elección de los consumidores mexicanos, lo cual puede sostener lo que expresaron los dialogantes frente a sus propias deliberaciones sobre opciones alimenticias.

La comida es un placer, por lo que las personas se permiten comer lo que les guste más y no siempre lo que les nutra. Esto se debe, en parte, a que hay pocos elementos satisfactorios en la vida diaria de las personas, es un problema relacionado a las condiciones y calidad de vida, es decir, mientras estas no se mejoren no podrá haber un cambio sustancial en la alimentación. La alimentación no se aísla del resto del mercado y este cada vez es más grande, entonces la sociedad tiende a ser más consumista (Agencia Informativa Conacyt, 2018, párr. 12-14).

Desde la perspectiva epistemológica de la investigación, los planteamientos sobre los cambios en la alimentación, se ven inmersos en dinámicas de consumo que Blanco et al. (2017) conciben dentro de la idea de crisis y ven en la intensificación

de los modos de producción y consumo capitalistas las raíces de sociedades que afectan seriamente sus posibilidades de reproducción y de alcanzar mayores grados de bienestar. El desarrollo es comprendido como un dispositivo discursivo hegemónico que ha contribuido a construir el tercer mundo como un objeto de intervención (Escobar, 1998). Las familias habitantes de zonas más urbanizadas están sumergidas en las dinámicas del desarrollo económico sin tener alternativas reales para decidir libremente cómo alimentarse, están sujetas a los tiempos e ingresos de los que disponen, mientras cumplen con su rol reproductor en el modelo económico, poco margen queda para asegurar su calidad de vida a través de la alimentación. Caso contrario sucede con las familias habitantes de zonas que se dedican aun a la siembra o tienen familia que lo hace, y mantienen formas caseras de cocinar, familias donde la madre trabaje o no, asegura la comida de casa en orden de cuidar los ingresos y la salud familiar. Es así que como argumenta Leff (1994, 1995) se está dando un proceso político de reapropiación social de la naturaleza, un movimiento de resistencia en el cual los recursos ambientales aparecen como potenciales capaces de reconstruir el proceso económico dentro de una nueva racionalidad productiva, planteando un proyecto social fundado en las autonomías culturales, en la democracia y en la productividad de la naturaleza.

4.1.2. Aspectos de la alimentación que inciden en el ámbito económico, ambiental, social y cultural

En la concepción de la sostenibilidad, Bermejo (2014) señala la contradicción del informe Brundtland, al defender el crecimiento económico ilimitado mientras coloca en una misma línea los pilares: económico, ambiental y social, siendo que la ecológica es una condición ineludible para que el crecimiento pueda continuar indefinidamente, incompatible con la desmaterialización.

Más adelante se presenta la subcategoría significados, en orden de presentar elementos acordes con el referente epistemológico de la investigación, es decir, la sustentabilidad alterna, de tal forma que se considere el aspecto cultural como eje para el constructo teórico de gastronomía sustentable.

El cometido fue indagar la concepción sobre el desarrollo sustentable, término que la gente relaciona con el cuidado del medio ambiente, se indagaron en esta categoría, aspectos de la alimentación que inciden en el ámbito económico, ambiental, social y cultural de las familias.

En la subcategoría aspecto económico, las familias y en particular quienes se encargan de la compra de los alimentos para su consumo en casa, notan el encarecimiento de la canasta básica, así lo manifestó Francisca Cruz de Toluca:

Siento que por el lado económico se me fuga más mi dinero comprando comida hecha, entonces trato de no hacerlo porque siento que lo que yo puedo comprar en el mercado me sale un poco más económico, mi economía no me lo permite (Francisca Cruz, diálogo del 12 de marzo de 2022).

Además del alza en el precio de alimentos, familias con enfermos diabéticos, enfrentan un gasto adicional en orden de mantener una dieta balanceada, así lo expresó Verónica Villalba de Calimaya:

Como mi papá es diabético, tuvimos que cambiar la dieta y pues, sí se gasta un poquito más, para que sea variada, menos azúcar, más verduras, algo de carne y hasta el agua la tenemos que comprar, entonces sí es más caro (Verónica Villalba, diálogo del 22 de marzo de 2022).

En la subcategoría ambiental, quienes preparan y consumen los alimentos en casa, consideran tener menor impacto negativo en el medio ambiente, señalan además que sus residuos orgánicos son compostables, tal es el caso de Brittany Godines de San Mateo Atenco, la dialogante, tiene un huerto en casa, de donde obtiene algunos insumos para consumo propio:

Considero que al evitar los plásticos y el unicel de los empaques por no comprar los antojitos que se venden en la calle, apporto al cuidado del medio ambiente. Además, los residuos de las verduras que consumimos en casa, se van a la composta de la huerta que tenemos (Brittany Godines, diálogo del 19 de noviembre de 2021).

Por su parte, quienes compran alimentos listos para consumir, admiten que los embalajes de la comida preparada y los envoltorios de los ultraprocesados generan gran cantidad de basura. En el caso de Guadalupe Mandujano, comerciante de Mexicaltzingo, reconoce que le es imprescindible hacer uso de los ultraprocesados y materiales plásticos para su negocio de tortas:

Aquí en Mexicaltzingo hay un impacto negativo, porque se genera muchísima basura por esto de los comercios. En mi casa trato de usar ingredientes frescos, pero en mi negocio no puedo, eso sí, yo misma elaboro mis chiles en escabeche, yo antes vendía comida, pero ahora cuido a mis nietas, así que ya no me da tiempo, trabajo sola (Guadalupe Mandujano, diálogo del 11 de abril de 2022).

En lo que respecta a la subcategoría social, las familias consideran como parte de sus tradiciones las reuniones de los domingos para comer en casa de alguno de los miembros, celebrar con un pastel los cumpleaños, preparar comida para las bodas, las salidas de escuela, los festejos de quince años, la semana santa, la navidad y el año nuevo; estos encuentros los conciben como momentos para la convivencia familiar, al coincidir se consumen alimentos considerados típicos: antojitos, pozole, mole, arroz y, otros que, como dice la señora Teresa de Temoaya, considera más pertenecientes al pueblo:

En las reuniones de la familia, como es gente del pueblo, comemos unos charalitos, un revoltijo, ahorita que es el tiempo, unos nopalitos de ahí mismo del terreno de mi suegra (señora Teresa, diálogo del 24 de marzo de 2022).

Para abordar el aspecto cultural, hubo que referir a los dialogantes que se trataba de los significados, es decir, el recuerdo, la memoria que cada persona confiere en torno a los alimentos y a la alimentación, fue entonces que ellos relataron tener en alta estima los cuidados de la madre para mantener una alimentación sana. En el espacio con actividad agrícola, se aprecia la herencia campesina que mantienen hoy día, también lo hacen quienes tienen huerto en casa o de quienes por parte de

familiares cercanos tienen acceso a tierras de cultivo, todos ellos aprovechan para tomar de ahí alimentos para cocinarlos:

Desde niña he tenido por transmisión familiar, cuidado y atención en mi alimentación, mi mamá ha evitado para mi hermano y para mí, embutidos y carnes rojas. Aún hoy día consumo tortillas hechas a mano, por preferencia y porque mis familiares todavía hacen (Brittany Godines de San Mateo Atenco, diálogo del 19 de noviembre de 2021).

Aquí en el pueblo se sigue cultivando como tiempo atrás, como son las verduras, como son todo tipo de legumbres que ahí se dan y uno también saca para alimentarse ya sea con el haba, con el chícharo, con la calabaza, la papa, el brócoli y el elote y todo lo que se cultiva, vamos sacando para comer (Rosa Zepeda de Tenango del Valle, diálogo del 9 de marzo de 2022).

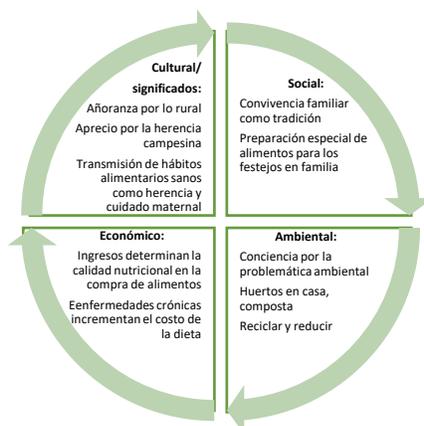
Antes no había salchichas ni lácteos, y de donde yo vengo es lo más natural, como habitas, frijoles, lenteja y crecían así solitos los pollitos, en casa, en el pueblo es más natural (señora Teresa de Temoaya, diálogo del 24 de marzo de 2022).

Embutidos casi no, compro poco porque le tengo que poner a mi esposo torta, no le puedo poner comida porque no tiene en qué calentarlo, pero de ahí en fuera no, por ejemplo, ella que lleva lunch, mi niña, ella se lleva por ejemplo una torta, se lleva fruta, y se lleva alguna ensalada o yogurt, en la mañana se desayuna cereal o lo que haya de comida, desayuna antes de irse a la escuela, y nosotros procuramos comer más pescado que carnes, ellos son de pescado, lo que es el camarón en caldito, filetes, pulpo, todo eso de mariscos, esos sí nos encantan, entonces sí procuro una o dos veces a la semana darles también pescado (Ana Valdez de Calimaya, diálogo del 23 de marzo del 2022).

Extraño el campo, lo que la tierra da y la vida de mi lugar de origen, yo sí quisiera regresar al pueblo (María Martínez de Metepec, diálogo del 8 de marzo de 2022).

En el esquema 7 se representan los elementos culturales, sociales, ambientales y económicos que se indagaron con los interlocutores para tener información acerca de cómo conciben su incidencia en la sustentabilidad, esto desde la perspectiva hegemónica, debido a que la concepción de la gente está sesgada hacia el cuidado del medio ambiente; al abordar la temática del desarrollo sostenible, hubo que preguntar acerca de otros ámbitos, comentando qué se esperaba de cada uno, por ejemplo, en el aspecto social, indicar que con esto se refería a los momentos de convivencia, las tradiciones familiares, así no sólo tocar el aspecto ambiental. Para el caso de la alimentación, esta investigación considera una parte esencial los elementos sociales y culturales, para poder resignificar los conceptos y construir uno nuevo desde la visión alterna de la sustentabilidad.

Esquema 7. Aspectos cultural, social, ambiental y económico de la alimentación



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

Desde la perspectiva epistémica de esta investigación, se observa distancia entre la visión que permea en la sociedad, propuesta por el paradigma del desarrollo sostenible, y que se ve reflejada en la narrativa de las personas, y la sustentabilidad alterna. Desde el paradigma del desarrollo sostenible, como lo define Toledo (2015) la concepción científica de la sustentabilidad se ha convertido al mismo tiempo en concepto, paradigma, marco teórico, instrumento técnico, utopía, pretexto, ideología y muchas cosas más, se establece como una expresión meramente tecno-económica (Toledo, 2015). Es la premisa medioambiental la que se promueve en

los espacios sociales llámese escuelas, centros de trabajo, instituciones, gobierno o sector privado, alentando la participación ciudadana y dejando de lado la responsabilidad de empresas transnacionales y las relaciones de poder que tejen con los gobiernos. Se ha interiorizado la responsabilidad individual para incidir en la solución al llamado cambio climático, se ha instaurado en todo sector y se ostenta aplicar alguno o algunos de los diecisiete objetivos de desarrollo sostenible a través de planes, programas, conferencias o proyectos, se colocan entonces en el papel para estar en sintonía con la agenda 2030, sin cuestionar si las actividades individuales en el nivel hogar, o de los empleados en las empresas, realmente pueden combatir un problema estructural, pues en los ambientes escolares o laborales, las opciones para alimentarse a las que más se tienen acceso en disponibilidad y precio, son las que ofrece la industria agrícola.

Por ejemplo, en su intervención, una de las amas de casa dice que no consume ultraprocesados, sin embargo, cuando está relatando la elaboración del lunch para su hija, menciona yogur, torta, cereal, inconscientemente, devela que los ultraprocesados están presentes en su vida ¿qué se desayunaba antes del proceso de industrialización? ¿en qué momento se llegó a la incapacidad de prescindir de los alimentos procesados? Esto tiene relación con la menor disponibilidad de tiempo para preparar alimentos caseros, o en los contextos urbanos los expendios de alimentos locales frescos se enfrentan a la amplia disponibilidad de horarios y opciones que ofrecen las cadenas de supermercados; en lo laboral los horarios son demandantes y mal remunerados, en gran número de las familias, sus ingresos alcanzan sólo para comprar lo barato que ofrece la agroindustria con sus productos nutricionalmente pobres y de variedades de cereales muy limitadas. Familias con mayor estabilidad económica no están comiendo sano, aunque pudieran hacerlo, tienen los ingresos, pero no tienen el tiempo o los conocimientos, además de los cambios en los gustos y preferencias.

Desde la sustentabilidad alterna, el aspecto cultural en la alimentación es pilar por la relevancia que da a los conocimientos no sólo ancestrales, campesinos e indígenas, sino a los que resultan en la cotidianidad tras la evolución en el tiempo y

que por su carácter dinámico han tenido los propios saberes, y las formas de transmisión y consumo alimentario. En este sentido, una nueva propuesta sobre gastronomía sustentable, recaerá en la iniciativa y acción social de formas diferentes de producción y consumo de alimentos, prácticas que reconozcan, retomen y revaloren la identidad cultural. Como plantea Leff (2001), se trata de futuros posibles, escenarios donde los procesos productivos, estén fundados en los límites de las leyes de la naturaleza, los potenciales ecológicos y en la creatividad humana. Se trata de un proyecto social fundado en las autonomías culturales, en la democracia y en la productividad de la naturaleza.

4.1.3. Transmisión generacional de recetas de cocina familiares tradicionales

En la categoría transmisión generacional de recetas de cocina familiares tradicionales (esquema 8), en la subcategoría sí hay transmisión, en los casos donde la madre o el padre se encargan de la preparación de la comida, es donde se da la oportunidad de aprender las recetas de cocina de familia que se consideran tradicionales. En la subcategoría forma oral, se registró que dicha transmisión de conocimientos se da verbalmente en combinación con la observación, en efecto se ha dado generacionalmente. Las abuelas y las madres, en un caso el padre, son los encargados de procurar que, al momento de la preparación de la comida, estén presentes los hijos e hijas, en ocasiones, son las hijas quienes, sin ser llamadas a escena, se acercan para poder aprender y luego reproducir las recetas, así lo relataron:

Mi abuelita me enseñó a hacer unas cosas, luego mi mamá me enseñó a hacerlas de otra manera, mi abuelita enseñaba mejor porque son otros sabores, otras formas de preparar, yo procuro enseñar a mis hijos, aunque son hombres sí lo aprenden (Verónica Villalba, diálogo del 22 de marzo de 2022).

Yo aprendí por mi papá porque ya no tenía a mi mamá, y mi papá fue el que me enseñó, con instrucciones me iba diciendo cómo (María González de San Juan la Isla, diálogo del 11 de marzo de 2022).

En sus familias, ahora ellas se encargan de enseñar a sus hijos e hijas, con el objetivo de lograr en ellos cierta independencia, ven como necesario que sepan preparar algo de comer, sobre todo si ellas salen a trabajar, así lo expresaron algunas dialogantes:

A mis hijos trato yo de enseñarles, de que estén conmigo cuando yo estoy cocinando, trato de que ellos estén viendo, le digo a mis hijos: los estoy educado a que cuando yo no esté, se valgan por sí mismos y a mi esposo igual, incluimos a todos tanto en el aseo de la casa como en hacer las comidas (Francisco Cruz de Toluca, diálogo del 12 de marzo de 2022).

A Pati ya la enseñé a cocinar y ella prácticamente ya sabe hacer todo, ya sea mole, los tamales, el arroz, muchas comidas, es como le digo: defiéndete tú sola porque no todo el tiempo vas a tener a tu mamá que va estar ahí a tu lado, tienes que aprender a cocinar tanto para ti como para cuando formes tu familia, o alguien llegue de visita tú le ofrezcas, aunque sea un taco o le prepares algo de almorzar (Rosa Zepeda de Tenango del Valle, diálogo del 9 de marzo de 2022).

Otras interlocutoras en cambio, lo ven como una forma de perpetuar las tradiciones familiares, pues van más allá de la subsistencia, además de cubrir la necesidad de alimentación, se perfila un aprendizaje profundo de las preparaciones consideradas más laboriosas, así lo reflexionaron:

Considero que soy afortunada de recibir las enseñanzas recibidas de mi madre, como el comer sano, conservar las recetas de la familia porque me está enseñando y yo transmitir las a los demás, eso me gustaría (Brittany Godines de San Mateo Atenco, diálogo del 19 de noviembre de 2021).

Bueno en sí, mi familia no tiene muchas recetas nuevas que hayan pasado de generación en generación, más bien, ya son las que están establecidas como es el mole, los romeritos en semana santa y navidad y comidas que se van haciendo en el transcurso del año, otras ya se han transmitido, como es la preparación de mole, mi mamá ya me está enseñando a preparar y el cual lleva un arduo trabajo desde secar los chiles y, que sólo este se saca en fiestas o en fiestas patronales, también de los tamales, como son los de frijol o rajas, nosotros los hacemos en cada fiesta y esto se va transmitiendo, también los romeritos y el bacalao, mi mamá lo prepara como mi abuelita y ella como mi bisabuela. Son recetas que han tenido un legado y una transcendencia en la familia y que sí, cada quien le ha dado un toque especial pero ahí siguen y se seguirán transmitiendo porque es una herencia muy bonita y que la verdad también yo quisiera seguir transmitiendo a mis hijos y que mis hijos sigan, que no recurran a la comida rápida, es algo mejor cocinar en casa. Y que claro se ve más esta transcendencia de comida en los pueblos que en las ciudades porque algunas veces cuando le pregunto a mis compañeras de la universidad, quienes viven en la ciudad, me comentan que no saben cocinar y que sus mamás prefieren comer cosas más rápidas en los supermercados que preparar los propios alimentos y, me quedo así como qué onda, y yo hasta ya sé preparar algunos platillos de la cocina tradicional y que ellas no saben ni hervir un huevo, es algo que tal vez suena a broma, pero así es la realidad, muchas de las cocinas tradicionales ya se están perdiendo. Es difícil, hay que tener cultura, seguir aprendiendo (Montserrath Mejía Tenango del Valle, diálogo del 29 de marzo de 2022).

En la subcategoría no hay transmisión, en el caso de las familias con integrantes jóvenes y que se desarrollan profesionalmente, se presenta el desinterés, por una parte, y la falta de tiempo para dedicar a aprender a cocinar, por otra, como los principales obstáculos que están incidiendo en la pérdida de conocimientos tanto de ingredientes y preparaciones que antaño llegaron a consumir cuando niños, así lo manifestaron algunos dialogantes:

Aprendo poco y por obligación, a mí no me interesa ni me gusta, mi suegra me enseña porque tiene la idea de que algún día le prepararé a su hijo, los antojos que a él le gustan, pero yo pienso diferente, a mi hijo no le enseñaré algo así, que sea libre y que su pareja no tenga esa obligación con él (Aurora Millán de Toluca, diálogo del 13 de noviembre de 2021).

No estoy aprendiendo, principalmente porque considero que la mujer está en otras dinámicas, me refiero a las laborales. Yo podría practicar los fines de semana, pero, tengo esos días para la limpieza de la casa y lavar ropa, aun así, preparo comida para llevar al trabajo durante la semana, pero, ciertamente es muy simple, no la considero comida tradicional (Brenda Sánchez de Toluca, 16 de marzo de 2022).

En la subcategoría forma escrita, hubo sólo un caso donde la redacción de recetas de cocina se hace presente y otra dialogante que sólo toma notas, así lo expresaron:

Mi mamá tiene dos libros en donde ella ha anotado todas las recetas que se sabe de comida y sólo algunas se transmiten únicamente de forma oral, que esto es algo importante ya que, si se pierden las libretas o algo así, pues bueno, no las sabemos mentalmente (Montserrat Mejía de Tenango del Valle, diálogo del 29 de marzo de 2022).

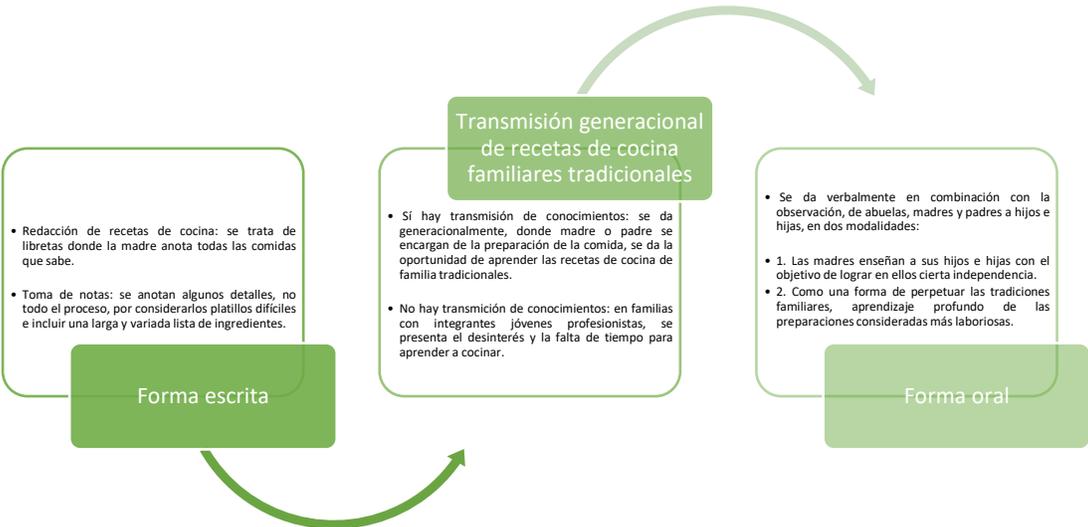
Yo sólo anoto algunos detalles, no todo el proceso, cuando mi suegra me está diciendo: mira le vas a poner esto o tanto del otro, porque la verdad a mí se me olvida y son platillos que son muy difíciles, llevan de varios chiles (Aurora Millán de Toluca, diálogo del 13 de noviembre de 2021).

Cuando se trata de dar continuidad a la transmisión de conocimientos y de la permanencia de la cultura alimentaria a través de recetas de cocina, se hacen presentes dos fenómenos, por un lado, la conservación que algunos adultos desean transmitir a los más jóvenes, entre ellos, hay quienes lo aceptan y se apropian de dichos saberes, incluso ya consideran enseñarlo a nuevas generaciones; como forma de reproducción, una familia tiene un recetario escrito a mano, un compendio de las recetas más preciadas; sin embargo, hay quienes dan prioridad a otras

actividades o declaran un desinterés nato por todo lo relacionado con la cocina, en parte por las opciones de profesionalización de las mujeres, o una perspectiva en donde ella no está obligada a aprender y a preparar en orden de atender a alguien más.

A este respecto, especialistas en cocina tradicional mexicana, refieren la necesidad de dirigirse a los adultos de los hogares para que continúen perpetuando las comidas, se debe enseñar, transmitir a las nuevas generaciones, deben conocer para valorar, hacen hincapié en la compra directa con los productores y en los mercados. Para Yuri de Gortari (2020), las amas de casa son creativas pues con lo que dicta el refrigerador y el bolsillo, hacen platos atractivos y nutritivos, es en la cocina del hogar y no en los restaurantes, donde la cocina cambia y evoluciona; para Abigail Mendoza (2020), heredar la cocina es una responsabilidad, como cocinera zapoteca, se siente comprometida con velar para que no desaparezca la comida tradicional, en sus palabras, la cocina significa identidad, la cocina representa lo que somos.

Esquema 8. Formas de transmisión del conocimiento culinario



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

La persistencia de recetas familiares a través de la enseñanza a nuevas generaciones sería fundamental para lograr mejorar la calidad de vida, como ya se ha expuesto anteriormente, tan sólo el regreso a las formas tradicionales, caseras y con ingredientes frescos, sería una vía para superar las afectaciones a la salud y nutrición que aquejan hoy en día. Es una lucha, como dice Leff (2001) una resistencia a la globalización implica construir una racionalidad social y productiva que refunde la producción desde los potenciales de la naturaleza y la cultura.

4.1.4. Estrategias para recuperar recetas e ingredientes

Como estrategias para recuperar o mantener recetas e ingredientes que se han perdido o que están en riesgo de quedar en desuso (esquema 9), en la subcategoría enseñar-aprender, las personas proponen grabar en video a sus familiares preparando, sobre todo, las comidas que consideran difíciles, las mujeres que hacen la comida en casa, apuestan por enseñar a los más jóvenes, ven con preocupación que no se dé continuidad, Verónica Villalba, tuvo esta opinión al respecto:

Las recetas se han ido perdiendo, ya en la actualidad yo he visto que muchas mujeres ya nada más quieren hacer comidita a lo rapidito. En mi casa yo sí hago tamales, moles, de todo puedo preparar (Verónica Villalba, diálogo del 22 de marzo de 2022).

Los jóvenes integrantes de las familias en estudio, piensan que elaborar recetarios sería una buena forma de enseñar y aprender, además de concientizar, así lo considera Montserrath Mejía de Tenango del Valle.

Una transmisión tanto oral y escrita porque las dos serían importantes ya que si una no está, se encuentra la otra, pero, ayudaría más la escrita ya que en muchas de las comunidades las personas mayores se saben muchas recetas antiguas que podrían ser un gran legado para nuevas generaciones, ya que muchas de las recetas han estado cambiando o han estado siendo sustituidas por grandes corporaciones como es el “taco bell” que ni tan siquiera se parece a un taco mexicano, pero se han introducido

modificaciones por toda esta globalización, las personas no saben en realidad cómo se prepara, lo aceptan, pero hay que darnos cuenta de todo esto, es mejor preparar cosas tú mismo, que vienen de una transferencia y un legado gastronómico de México, teniendo este país una gran gastronomía, impresionante, que en cada región de la República Mexicana se maneja con distintas preparaciones, es algo importante que señalar y enseñar a las generaciones, recuperar todas las recetas e ingredientes que son parte de un patrimonio importante y seguir enseñando a generaciones, que no sean apáticos, muchas de las personas prefieren comprar cosas que se preparan rápido a seguir con un legado, yo diría que necesitamos una concientización de ello (Montserrat Mejía, diálogo del 29 de marzo de 2022).

Puede ser de manera verbal en una plática, a lo mejor preguntando cómo se hace esto cómo se hace aquello y te dan una serie de instrucciones de manera verbal, o bien puede ser a través de transferir mediante hoja y papel estas mismas instrucciones, a lo mejor para tenerlas ahí guardadas y eventualmente replicar un platillo, replicar una sopa, un guisado, para que sigan estando presentes, mientras se tengan esos registros se pueda mantener la tradición gastronómica (María Torres de Metepec, diálogo del 12 de marzo de 2022).

En lo que respecta a las estrategias concebidas para recuperar recetas, se abordó por parte de los dialogantes, la posibilidad de crear recetarios, escritos que contengan las instrucciones de cómo preparar las comidas, en parte porque para la gente joven representa una dificultad recordar cada detalle, debido a que no es algo que practiquen en la vida diaria y, en otro sentido porque les parecen procesos difíciles que implican gran cantidad de ingredientes y técnicas de cocción; alguna interlocutora propuso videos, esto recuerda el contenido gastronómico en las redes sociales, espacios donde se presentan procesos de elaboración de recetas caseras hechas por la gente en la cocina de su casa.

Los representantes digitales culinarios ganan muchas visualizaciones porque los espectadores llegan a ellos fácilmente al buscar recetas, algo que se hace

frecuentemente. De hecho, los tutoriales estilo DIY (do it yourself) y la cocina son de los contenidos más buscados en internet y en YouTube; además tuvieron un fuerte impulso con la pandemia debido al tiempo en casa (marketing4ecommerce.mx).

Abigail Mendoza y Yuri de Gortari (2020), coinciden en ideas y propuestas para preservar la cocina tradicional: 1) para que persista la cocina mexicana, entonces se debe comer mexicano, 2) comprar y comer productos mexicanos de nuestro campo, el abandono del campo y de la cosecha de lo tradicional, eleva el costo, por tanto la gente lo sustituye por un ingrediente barato, a este respecto, 3) la cocinera y el cocinero tiene que consumir local y cocinar tradicional, para preservar, 4) apoyar a los campesinos comprando y consumiendo sus productos, 5) los ingredientes no se usan para todo, deben cuidarse, no mercantilizarse como elementos exóticos en el extranjero, en este sentido, 6) cuando la cocinera y el cocinero sustituye algún ingrediente, lo hace sin desvirtuar la naturaleza del plato, 7) los montajes de restaurantes deben respetar la mexicanidad, liberarse del complejo de querer ser algo que no somos, 8) conocer para valorar, dejando de pensar que la comida indígena es comida de pobre, siendo que es más nutritiva y de primera calidad, 9) sentir orgullo por la cocina mexicana, para esto se debe retomar, es decir, enseñar a los jóvenes a apreciar, enriquecerse de lo nutritivo y los valores implícitos en un alimentación sana, en este escenario, 10) los padres de familia, cocineras y cocineros, tienen responsabilidad para enseñar a comer, reeducar a los hijos, superar el complejo de pertenecer a otro estrato social, al pensar que comprar carne da un estatus, dejar de consumir las hormonas de la carne, este ingrediente se hacía presente sólo una o dos veces a la semana en la antigüedad.

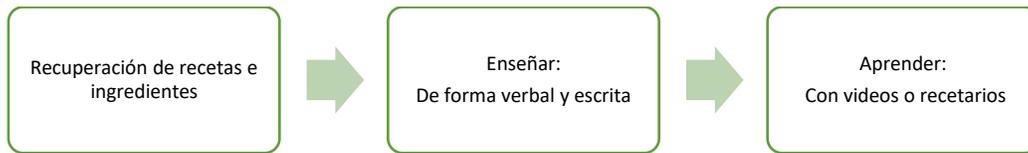
Al cuestionar a una joven integrante de familia, su consideración sobre si llevar una dieta para control de peso pudiera implicar no obtener a través de la alimentación, algún dejo de tradición, de identidad, de pertenencia, ella reconoce que está perdiendo sus raíces, porque la dieta que lleva está acotada a formas simples de cocción y limitados ingredientes, esto comentó al respecto:

El hecho de comenzar una dieta, en este caso, que yo hago junto a mi pareja, pues de pronto vamos dejando de lado un poco la comida tradicional, los platillos típicos porque es algo que no podemos comer ya que es muy grasoso o porque tiene mucho condimento que evidentemente no podemos consumir de acuerdo con el régimen que tenemos. Entonces pensemos que toda la población hiciera un régimen alimenticio, digamos, más sano, a lo mejor, se podría ir perdiendo este tipo de tradiciones culinarias (María Torres, diálogo del 12 de marzo de 2022).

En referencia a estas creencias sobre que el consumo de comida mexicana, hace propensa a la persona a ganar peso corporal, se tiene que distinguir entre la comida de fiesta que, en efecto tiene una preparación que implica numerosos ingredientes y diferentes cocciones, que puede incluir un rebozado, ciertamente, pueden resultar laboriosas, sin embargo, la comida del día a día, no tiene que ser así, por el contrario, las verduras, hortalizas y quelites se cocinan al vapor, mientras que proteínas como la carne roja no tiene presencia en la alimentación mesoamericana, en el sentido de recuperar la salud mexicana, es sobre este dieta que se propone un regreso a la base de la cultura alimentaria.

En México, día con día aumenta el número de personas declaradas formalmente obesas. Desde las instituciones dedicadas al cuidado de la salud se han lanzado diversas campañas y programas con el fin de controlar este fenómeno. Como medidas para contrarrestar este mal se han propuesto dietas, rutinas de ejercicios y costosos tratamientos, casi todos, excepto una alternativa que menguaría, de manera sencilla y económica, muchos de estos problemas, “regresar a la comida tradicional”. Antes consumíamos pozole, hoy lo usual es comprar sopas instantáneas; cada vez son menos los platos de huauzontle servidos a la mesa y más los pedidos telefónicos a la pizzería, y los tlacoyos ceden su lugar a las hamburguesas, mientras que los nopales y aguas frescas sucumben al embate de las papas fritas y los refrescos; “la vida moderna nos ha obligado a cambiar muchos de nuestros hábitos, y en este trueque no necesariamente ganamos” (Gálvez, 2011).

Esquema 9. Estrategias para recuperar recetas e ingredientes



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

4.1.5. Otras formas de consumo de alimentos, no depender de alimentos ultraprocesados

Sobre el planteamiento de considerar otras formas de consumo de alimentos, es decir, no depender de alimentos ultraprocesados (esquema 10), como sí sucede en la actualidad, en la subcategoría cocinar en casa, son las madres de familia, quienes consideran que sí es posible, de hecho, no son partidarias de incluir productos ultraprocesados en las comidas de la casa, hay inquietud por los efectos que tienen en la salud, así lo expresó Ana Valdez de Calimaya:

Hay mucho niño enfermo por el mal hábito de la comida, no tiene mucho mi niña se enfermó del abdomen, pero es por lo mismo comen mucho chile en las frituras, no les damos una comida bien, o ellos, aunque haga uno comida y si a ellos no les gusta no comen, entonces comen cosas que no deben comer ellos, pero ahí vienen las consecuencias, las enfermedades, no les gustan las verduras, comida que hace uno guisadito, no les gusta, dicen que porque pica, pero bien que se comen las papas con harta salsa, entonces ahí no les pica, pero ya después cuando ven las consecuencias es cuando quieren cambiar su hábito, ya es demasiado tarde ahí vienen ya las consecuencias de años, es un hábito que nosotros no nos percatamos ahorita está afectando mucho en niños de tres, cuatro años, ya empieza todo eso, te hace pensar en que podemos evitar eso y no ponemos atención, después de que estuvo en el hospital ahora sí no la dejo, a veces los descuidamos y decimos: ay pues no comas, pero después es peor (Ana Valdez, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Las personas que tienen algunos cultivos caseros, admiten que en la tienda compran lo demás que necesitan, incluso haciendo intercambio de materias primas con vecinos que cosechan otros tipos de hortalizas, tienen que ir a la recaudería por otras que ninguno produce y, a la carnicería y pollería para obtener ese tipo de proteínas.

En la subcategoría cocinas económicas, quienes no tienen tiempo para cocinar, ven como necesaria, la adquisición de una despensa que incluya productos listos para comer y también consumen ocasionalmente comida corrida. Quien tiene un negocio de venta de alimentos precisa de estos insumos para ofrecer su producto final, el cual consiste en tortas de milanesa, jamón o salchicha, esto le facilita no tener que pensar en un menú y le ahorra tiempo.

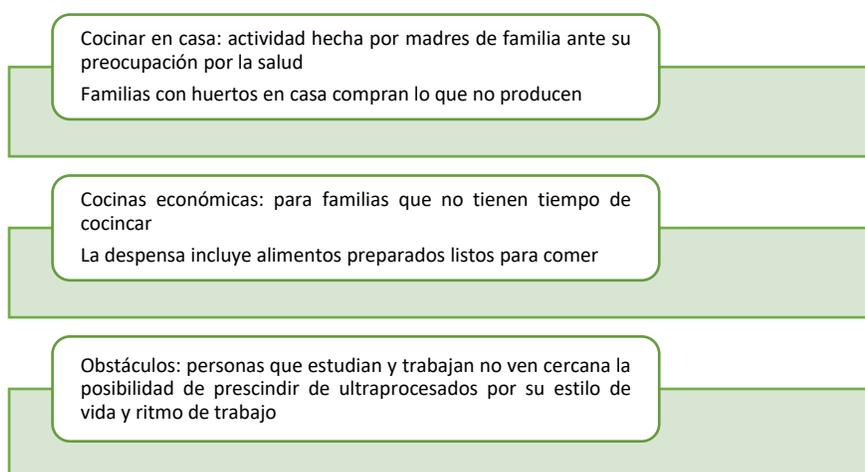
En la subcategoría algunos obstáculos, las personas que estudian y trabajan, se pronuncian en el sentido de no ver cercana esa posibilidad, principalmente, por su estilo de vida y ritmo de trabajo, así lo manifestaron:

Considero que no porque mis tiempos no me lo permiten, compro con vendedores locales, pero no es tan fácil encontrarlos, si tengo la oportunidad, no dudo en comprar con las camionetas de verduras, lamentablemente, de pronto dejan de venir y recorro entonces a los supermercados o, si no tengo tiempo de ir a diferentes sitios para hacer toda la despensa, la realidad es que en el autoservicio encuentro de todo (Carlos Mejía de Metepec, diálogo del 13 de diciembre de 2021).

Sí es posible pero, a veces por la misma dinámica de las personas, por la escuela, por el estudio, por el trabajo, se hace mucho más sencillo, un ejemplo, entre comprar una lata de elotes a ir por estos, lavarlos, desgranarlos, cocerlos, a veces es más sencillo hacerlo de esa forma o, si se utiliza por ejemplo para una sopa, incluso comprarla ya hecha, por un tema de economía, de tiempo, se hace mucho más fácil; es posible sí, pero implica compromiso, destinarle tiempo de preparación, de compra, es posible pero es complicado (María Torres de Metepec, diálogo del 12 de marzo de 2022).

A pesar de la conciencia que se tiene sobre los efectos negativos en la salud ante el consumo de ultraprocesados, los dialogantes explican que les resulta imprescindible incluir dentro de la compra para la casa o su negocio de comida, insumos que provee la agroindustria, en primer orden, por el tiempo que implica la preparación y, en segundo término, argumentan que no autoproducen las materias primas, quienes lo hacen al menos no es en la forma y variedad que permita a una familia ser autosuficiente.

Esquema 10. Otras formas de consumo de alimentos



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

En efecto, México ocupa el cuarto lugar mundial en el consumo de alimentos ultraprocesados, se compran 212 kilogramos de productos ultraprocesados al año por persona, casi una cuarta parte, es decir, el 23.1% de la energía alimentaria de la población proviene de esas fuentes. América Latina es el país con la mayor producción, venta y distribución de ultraprocesados, esto se refleja en el aumento de las ventas, con un incremento del 34.5% (SECTEI, 2021).

Organizaciones de la sociedad civil han detectado que las empresas hacen referencia a artículos científicos, pero tergiversan lo que dice el documento original, o encargan artículos de investigación que se publican en revistas que no exigen el proceso tradicional de revisión de pares, y que es, en parte, lo que puede garantizar su validez. Directivos de grupo FEMSA argumentaron en entrevista con *The New*

York Times, en 2018, que una de las razones del aumento de la diabetes tipo 2 es que los mexicanos tienen una proclividad genética a desarrollar esta enfermedad. Sin embargo, se ha documentado el impacto del cambio drástico de las comidas tradicionales en las poblaciones rurales, las cuales, por ejemplo, sustituyeron el agua y el pozol por refresco y cerveza. Asegurar el derecho humano al agua es vital para contrarrestar el alto consumo de bebidas azucaradas. Además, se requieren políticas integrales, para poder así atacar la obesidad y regular a la industria alimentaria y, por ende, mejorar nuestro entorno, para que sea favorable para toda la población mexicana (Morelos, 2022).

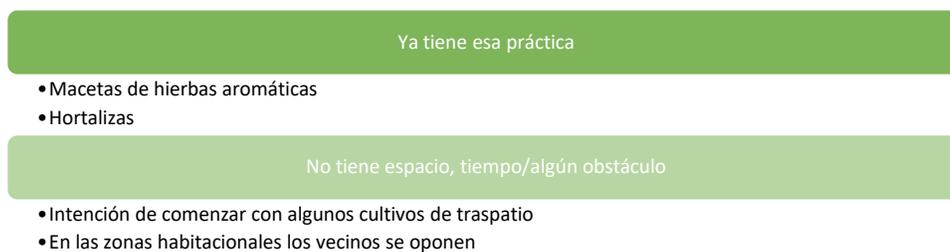
Los anteriores son ejemplos de la invasión de la agroindustria alimentaria y su avasallamiento en la salud de las personas, más aún de las social y económicamente vulnerables, es un asunto urgente pues se trata de una salud menguada, vidas truncadas como consecuencia de las complicaciones, sin embargo, en el discurso se describe una regulación, no es así como lo plantea la posibilidad de pensar y recrear *mundos otros*, esas otras naturalezas y saberes a partir de metodologías y prácticas descolonizadas como el *sentipensar* (Escobar, 2014). Una posibilidad es que el sistema continúe como hasta ahora, creciendo ilimitadamente, hasta destruir las condiciones en el planeta adecuadas a la vida humana y, en consecuencia, que se llegue a la destrucción de la especie humana —seguramente la especie humana no es eterna, la pregunta es cuánto tiempo le queda en el planeta—, y la otra alternativa es que los pueblos logren cambiar la historia y organizar la sociedad de tal manera que permanezcan esas condiciones adecuadas para que la vida humana continúe existiendo, y ojalá en condiciones más adecuadas al conjunto de los grupos humanos. Es tan posible lo uno como lo otro y en ello juega la dialéctica de la necesidad y la casualidad (Sabogal, 2015, p. 88).

4.1.6. Autoproducción de los alimentos que consume

Sobre la posibilidad de producir ellos mismos los alimentos que consumen (esquema 11) en la subcategoría ya tiene esa práctica, algunos interlocutores

admiten tener, aunque en poca variedad y cantidad, macetas de hierbas aromáticas, otros tienen alguna hortaliza.

Esquema 11. Autoproducción de alimentos



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

Sí, si me gusta, qué cree que ahorita tengo sembrados unos jitomates y sí se me están dando (Verónica Villalba de Calimaya, diálogo del 22 de marzo de 2022).

Si tuviera espacio si lo haría, sí me gusta mucho eso, aunque sea en plantitas ando sembrando ahí el cilantro, cositas que se pueden (María Elena de San Juan la Isla, diálogo del 11 de marzo de 2022).

Quienes se dedican a la siembra de hortalizas, opinan que hace falta variedad en los cultivos y, un caso admite que, en las zonas habitacionales, los vecinos no quieren convivir con malos olores o presencia de insectos que se generan con la agricultura urbana, así lo consideró María Martínez de Metepec:

No les gusta agarrar la tierra, ya no les gustan los animales, o sea, son muchas cosas que, cómo le diré, yo le podría decir sí, sí podemos, pero es la voluntad de todos, de toda la gente, de todo el pueblo, entonces lo veo muy difícil para regresar atrás, sí, porque es que antes no había mucha población, pero fuimos creciendo, creciendo y lo creo muy lejos de que podamos regresar pues como que ya no (María Martínez, diálogo del 8 de marzo de 2022).

En la subcategoría posible pero no tiene tiempo/espacio/algún obstáculo, varios de los interlocutores dicen no tener tiempo o espacio en casa, algunos tienen la intención de comenzar con algunos cultivos de traspatio, principalmente por

considerar que pudieran estar libres de fertilizantes y tener la seguridad de la procedencia de los alimentos, tienen la intención de implementar un proyecto así en casa, tal es el caso de Ana Valdez de Calimaya:

Fíjese que sí, sí me gustaría, tener un pequeño huertito en casa, porque es más sano y uno sabe cómo viene lo que uno va a cosechar, porque ahora con tantos químicos que le echan en los abonos para que rápido crezcan las verduras, siento que es más viable tener un huerto, nada más que estoy en eso, he visto que, en cajitas, he visto tutoriales que se puede hacer con garrafones, entonces no hay necesidad de tener una milpa o un gran espacio (Ana Valdez, diálogo del 23 de marzo de 2022).

De hecho, sí, tengo algunas plantas que las utilizo para cocinar en casa, son algunas plantas muy básicas, pero sí, sí tengo también pensado producir de manera sustentable mis propios alimentos (Emmanuel Castro de Tenango del Valle, diálogo del 11 de marzo de 2022).

A muchos pobladores de la urbe no les resulta tan sencillo acceder a los bienes alimentarios procedentes del campo. La seguridad alimentaria de los habitantes de las ciudades suele estar determinada por las condiciones particulares de acceso a fuentes de ingreso. En los entornos urbanos es imposible escapar de una economía netamente monetizada, en donde es imprescindible disponer de dinero. Mientras los habitantes del campo pueden cultivar sus propios alimentos, los habitantes urbanos deben comprar la mayor parte de los víveres que consumen (Méndez et al., 2005, p. 64).

La “Revolución Verde” impulsada por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) con el objetivo declarado de acabar con el hambre en el mundo vino acompañada de un paquete tecnológico compuesto de semillas “mejoradas”, agrotóxicos para combatir plagas y enfermedades, fertilizantes químicos, mecanización y sistemas de riego. Este modelo no acabó con el hambre en el mundo, contaminó suelos y aguas, empobreció y erosionó suelos, destruyó prácticas agrícolas tradicionales, resultó en la pérdida de cientos de

variedades de plantas y expulsó a millones de agricultores hacia los cinturones de miseria de las ciudades (Ramírez et al., 2005, p. 7).

La situación de la alimentación en México y el mundo, está controlada por las transnacionales, el precio bajo de los productos agroalimentarios dicta la elección de los consumidores, gran parte del ingreso se destina a la alimentación, esto quiere decir que se trabaja para satisfacer esa necesidad, pero la calidad de la comida es baja, eso merma en la salud y a la larga será más costoso tratar una enfermedad crónica degenerativa. Qué pasaría entonces si se trabajara para la propia alimentación, dedicar tiempo para el cultivo de alimentos, algo que aún se ve en las resistencias de las zonas rurales, pero, qué sucede en las urbes, una vez instaurado el modelo agroindustrial, el entretenimiento de los medios de comunicación y las redes sociales, la comodidad que ofrece la modernidad y la sociedad de consumo, cómo recuperar la soberanía alimentaria dentro de una espiral competitiva de trabajo y estudio -y ocio consumista- que no lo permite. Hacerse cargo de la alimentación desde la producción, puede parecer imposible o a lo menos, sucio y cansado. Debe organizarse actividades colectivas para ayudar a recuperar la cultura alimentaria, devolver la salud y preservar una identidad trastocada por modelos alimentarios empresariales.

4.1.7. Cocina de la vida diaria como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas

Anteriormente se ha reconocido la dependencia de alimentos ultraprocesados, al no poder autoabastecerse totalmente, incluso teniendo algunos cultivos en casa, sin embargo, sobre la posibilidad de considerar a la cocina de la vida diaria como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas (esquema 12), en la subcategoría sí, al ser hecha en casa, las familias consideran que aun comprando ciertos ultraprocesados, preparar la comida en casa, permite tener balance nutricional, conocimiento de la procedencia de los ingredientes, higiene en la preparación, posibilidad de integrar a la familia, además, abordaron aspectos económicos, en este sentido se expresaron como sigue:

Bueno, la cocina cotidiana, en específico, la cocina mexicana es de alto valor nutricional debido a que contiene una gran cantidad de alimentos que, por separado, tienen un aporte nutrimental muy elevado, por ejemplo, es muy común que en México se cocinen platillos que contienen vegetales y cereales ricos en proteínas, en conjunto con las carnes, pueden producir un buen platillo saludable. Históricamente, los aztecas, nuestros antepasados, realizaban este proceso de nixtamalización para obtener la masa. Pues bueno, sabemos hoy en día que el maíz, tiene una gran cantidad de nutrientes, como son ácido fólico, proteínas, grasas, que son buenas. Entonces yo considero que implementando todos estos conocimientos podremos crear recetas de platillos típicos que son apegados a nuestra cultura y de esa manera, llevar a cabo una buena alimentación, porque, según sé, no se tiene registro de algún tipo de enfermedad o de sobrepeso en las culturas mexicanas. Yo creo que mantener esas costumbres y tradiciones y apegarlas a nuestro día a día puede ser una buena forma de conservarlas (Emmanuel Castro de Tenango del Valle, diálogo del 11 de marzo de 2022).

Depende de cada persona y que tomemos la conciencia de por qué se han perdido muchas cosas, porque nosotros decimos: no queremos ser como la mamá, y no, gracias a cómo eran las mamás, somos lo que somos ahora, entonces tenemos que tomar conciencia cada quien, en la casa; mis hijos, aunque sean hombres hasta los trastes me lavan (Verónica Villalba de Calimaya, diálogo del 22 de marzo de 2022).

Sí porque ya ahorita en todos lados te venden comida, yo sí procuro hacer mis alimentos, pasar a dejarle de comer a mis hijos, lo que se van a llevar a la boca, no confío mucho en la preparación de otra gente, trato de dejarles una ensalada o un vegetal o fruta picada, porque si no ven ellos los alimentos ahí, no comen, prefieren ir a comprarse unos tacos, que la pizza pedirla, sí soy enemiga de eso, por eso paso a dejar comida para irme yo a trabajar. Entonces, con el ajetreo, pues ya voy a comprar lo que esté cercano, pero lo

preparo yo, si van a ser unos nopales asados, voy a la recaudería más cercana y nadie me garantiza que estén libres de cualquier sustancia tóxica esos vegetales, pero trato de que sí sea más vegetal que carnes, evito los embutidos, aunque a los niños de ahora les gusta todo lo procesado, lo fácil, siento que es dañino, muy dañino para nosotros, para nuestra salud, a corto y a largo plazo (Arcelia Mendoza de Metepec, diálogo del 25 de marzo de 2022).

Sí, pero para una clase media-alta, no para la baja que en su momento no tiene la posibilidad de consumir, por ejemplo, pescado, porque es costoso, tal vez consuman algo más económico y, depende qué es económico, incluso el huevo ya está muy caro, antes era más accesible y ahora ya no, los frijoles tampoco, la clase baja tenía acceso a ellos, pero actualmente con los altos costos, no pueden consumir ni huevo ni frijoles que les proporcionen nutrientes (Brenda Sánchez de Toluca, 26 de marzo de 2022).

La verdad si es un poquito pesado para mí y mi esposo la verdad, porque ahora sí que, pues solamente hay entrada de él y mía y tenemos tres hijos, entonces así que grandes lujos, pues no, no me puedo dar la verdad, siempre como que hay que cuidar un poco ese aspecto de la economía, por eso siempre cocino en casa (Francisca Cruz de Toluca, diálogo del 12 de marzo de 2022).

La comida casera es considerada, sana, variada, limpia y nutritiva; en la subcategoría sí, en las cocinas económicas, quienes trabajan y además tienen hijos, admiten que necesitan consumir fuera de casa por lo que les gustaría encontrar las características de una comida casera en las cocinas económicas, aunque el precio por menú fuera más elevado, lo valorarían y darían preferencia sobre otro tipo de alimentos preparados y listos para el consumo, sus opiniones al respecto fueron:

Considero que sí, la comida casera podría mejorar la calidad de vida de las personas, porque que es más sana y variada en sus ingredientes. Pero yo no puedo hacerla por mi trabajo y mi hijo, en mi opinión a mí me convendrían

las cocinas económicas, pero me gustaría que ofrecieran ingredientes de calidad, aunque el precio se eleve, en mi experiencia emplean mucha grasa, yo considero que las cocineras o cocineros pueden hacerlo mejor (Aurora Millán de Toluca, diálogo del 13 de noviembre de 2021).

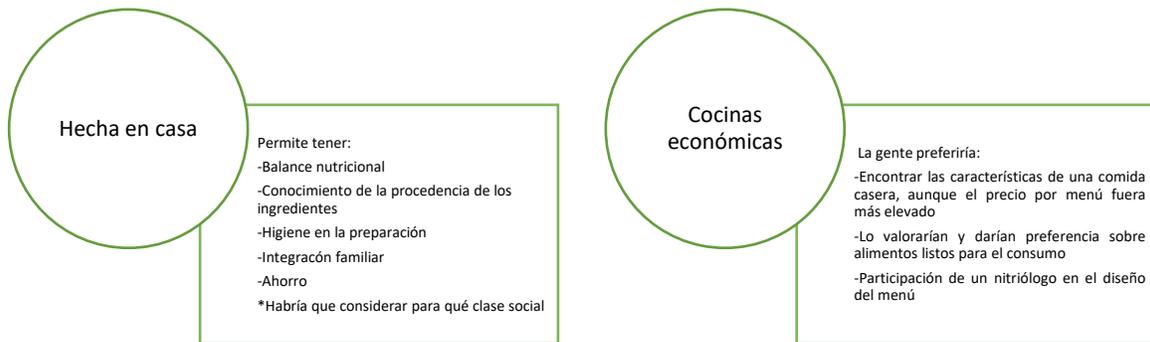
Me gustaría mucho tener oportunidad de consumir comida casera, ahora extraño los guisos de mi mamá, porque mi alimentación es mala, no tengo horarios, no tengo orden, puedo no desayunar y si tengo mucho trabajo, pospongo la comida casi para la noche, estoy consciente de que las enfermedades crónico-degenerativas, son consecuencia de una mala alimentación y, una vez enferma la persona, nuevamente su estabilidad depende de la dieta que lleva. Si hubiera lugares donde se vendiera comida casera de calidad, sería un cliente asiduo, no lo soy porque las cocinas económicas son monótonas y poco variadas en sus ingredientes, por eso creo que los encargados de la preparación de alimentos, deben estar acompañados de la asesoría de los nutriólogos (Carlos Mejía de Metepec, diálogo del 13 de diciembre de 2021).

Cuando se plantea a la cocina de la vida diaria como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas, se hace referencia a los graves problemas de salud que conlleva una alimentación basada en ultraprocesados y alimentos preparados. Tal es el caso de la obesidad, de acuerdo con Sámano, de Regil y Casanueva (2008), el problema va más allá de la estética, ya que a diferencia de lo que se pensaba, suele ir acompañado de otras enfermedades crónicas. En un estudio realizado por la Universidad Autónoma del Estado de México que incluyó a 1, 366 niños y adolescentes originarios de la ciudad de Toluca, se encontró que el 20% presentaba simultáneamente hipertensión, obesidad y concentraciones de glucosa, colesterol y triglicéridos por encima de lo recomendable y sólo el 10% no tuvo ninguna de estas patologías. Lo alarmante es que este estudio bien podría ser un reflejo de lo que estaría pasando con los 35 millones de mexicanos que tienen entre 10 y 30 años de edad (Sámano et al., 2008, p. 11).

Como se puede apreciar, las familias más jóvenes dicen no tener tiempo para preparar sus comidas, las madres de familia en cambio, hacen el espacio, encuentran el tiempo para hacerlo, esto puede deberse a la diferencia entre el poder adquisitivo de ambos tipos de familias, en efecto, las madres entrevistadas tienen empleos informales o son amas de casa, deben administrar el gasto y hacerlo rendir, mientras que los más jóvenes tienen una preparación profesional que les permitió tener un empleo formal, mejor remunerado y aún no tienen hijos o tienen pocos, eso podría explicar la toma de decisión que hacen unos y otros. Sin embargo, al pensar en las consecuencias a largo plazo, las madres están evitando enfermedades y preservando tradiciones, educando para la vida mientras se instruye en las labores de la casa, involucrando a los hijos en las responsabilidades del hogar. Ciertamente, se tendría que definir ¿cuál es la comida cotidiana? ¿en qué estrato social? ¿es posible generalizar una cocina del día a día para todas las personas? Son planteamientos que los integrantes de familia y los especialistas como se verá más adelante remarcan, en tanto el ingreso es determinante cuando se habla del tema.

Sin embargo, se podría establecer que cocinar en casa, con materias primas frescas y nutritivas, puede significar una mejor opción que ingerir alimentos preparados en establecimientos, comida rápida de cadenas internacionales o alimentos ultraprocesados. Lo anterior no resulta fácil, el poco tiempo al que aluden las familias jóvenes, se debe a horarios de oficina de nueve de la mañana a seis o más de la tarde, están los profesores que trabajan incluso en dos turnos o los estudiantes con horarios extendidos, por este motivo desearían encontrar en las cocinas económicas opciones sanas, variadas y nutritivas aunque eso implique un mayor costo, en cambio, las madres tienen muy claro que cocinar en casa es una forma de controlar el gasto y tener la seguridad de lo que está comiendo la familia.

Esquema 12. Cocina de la vida diaria como alternativa para mejorar la calidad de vida



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

4.2. Especialistas en cultura y alimentación

A continuación, se presentan las categorías y respectivas subcategorías resultado de los diálogos semiestructurados con el estamento especialistas en cultura y alimentación, se incluye la narrativa de sus explicaciones y la interpretación del investigador.

Un grupo de especialistas en las temáticas química de alimentos, gastronomía, turismo, cultura, alimentación y agroecología, aportaron sus conocimientos en torno a la situación alimentaria actual y las perspectivas de cambio concebidas desde su experiencia, ellos conformaron el segundo estamento. En la tabla 9 se presentan los nombres, formación profesional y especialización; en la tabla 10, se presentan las categorías y subcategorías del diálogo semi estructurado para el estamento especialistas.

Tabla 9. Especialistas en cultura y alimentación

| Nombre | Formación profesional-especialización |
|---------------------------------|--|
| Jesús Castillón Jardón | Maestro en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Panadería mexicana |
| Olivia Mireya Olvera Galindo | Licenciada en Gastronomía |
| Verónica Daniela Barrera García | Doctora en Ciencias de los Alimentos-Coordina la licenciatura en gastronomía del Claustro de Sor Juana |
| Isaura Cecilia García López | Doctora en Antropología Social e Historia-Alimentación y cultura |
| Guillermo Miranda Román | Doctor en Antropología Social-Turismo y cultura |

| | |
|------------------------------|--|
| Ricardo Candia Pacheco | Doctor en Historia-Historia de la alimentación, cocina prehispánica, cocina mexicana |
| Ileri Eliza Origel Rodríguez | Maestra en Agroecología-Agroecología urbana, estudio biocultural del Valle de Toluca |

Fuente: elaboración propia

Tabla 10. Categorías y subcategorías estamento especialistas

| Categorías | Subcategorías |
|---|--|
| Proceso de pérdida del patrimonio gastronómico/cultura alimentaria | Ingredientes/materias primas Recetas Lugares de compra y consumo Industrialización Subcategorías a posteriori: 1) escuelas de gastronomía, 2) migración, 3) procesos bélicos |
| Referentes teóricos sobre patrimonio gastronómico/cultura alimentaria | Tendencia mercantilista Tendencia regreso a la raíz, la base de la cultura Subcategorías a posteriori: patrimonio como concepto patriarcal |
| Proceso de conformación de la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca | Mestizaje/colonización Industrialización Gastronomía lacustre Elementos bioculturales/comunidades indígenas Subcategorías a posteriori: políticas públicas |
| Principales cambios en la cultura alimentaria | Cantidad Tiempo Tipo Lugares Subcategorías a posteriori: 1) transgénicos, 2) gentrificación, 3) alimentación en grandes urbes |
| Elementos de una gastronomía sustentable | Comercio justo Kilómetro cero Características, elementos Integración de la comunidad Subcategorías a posteriori: 1) no lo considera posible, 2) visión holística |
| Vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico | Divulgación Investigación Educación Subcategorías a posteriori: 1) desconocimiento, 2) difícil explicar qué come y por qué, 3) tendencia a elegir sabor y satisfacción, 4) no saber comer en términos nutricionales |
| Gastronomía como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas | Por qué y cómo A través de quién |
| Afectaciones de la transición alimenticia a la salud y nutrición de las personas | Enfermedades crónicas Desnutrición Subcategorías a posteriori: |
| Estrategias para recuperar recetas e ingredientes | Reconocimiento a los poseedores del saber Documentación Educación |
| Otras formas de consumo de alimentos (no productos ultraprocesados) | Cocinar en casa Subcategorías a posteriori: no es posible |
| Autoproducción de los alimentos que consume | Ya tiene esa práctica Posible pero no tiene tiempo/espacio Subcategorías a posteriori: no es posible |

Fuente: elaboración propia con base en capítulo 1 y 2

4.2.1. Proceso de pérdida del patrimonio gastronómico o cultura alimentaria

Para explicar el proceso de pérdida del patrimonio gastronómico o de la cultura alimentaria, como prefieren denominarla los especialistas Candia Pacheco y García López, ambos coinciden que este es un fenómeno multifactorial, un problema estructural, donde desde la academia, está pendiente la discusión conceptual, ven necesario explicar la diferencia entre patrimonio gastronómico, cultura alimentaria y gastronomía (esquema 13), entender el término gastronomía (esquema 14) y los elementos de estudio en torno a la alimentación (esquema 15).

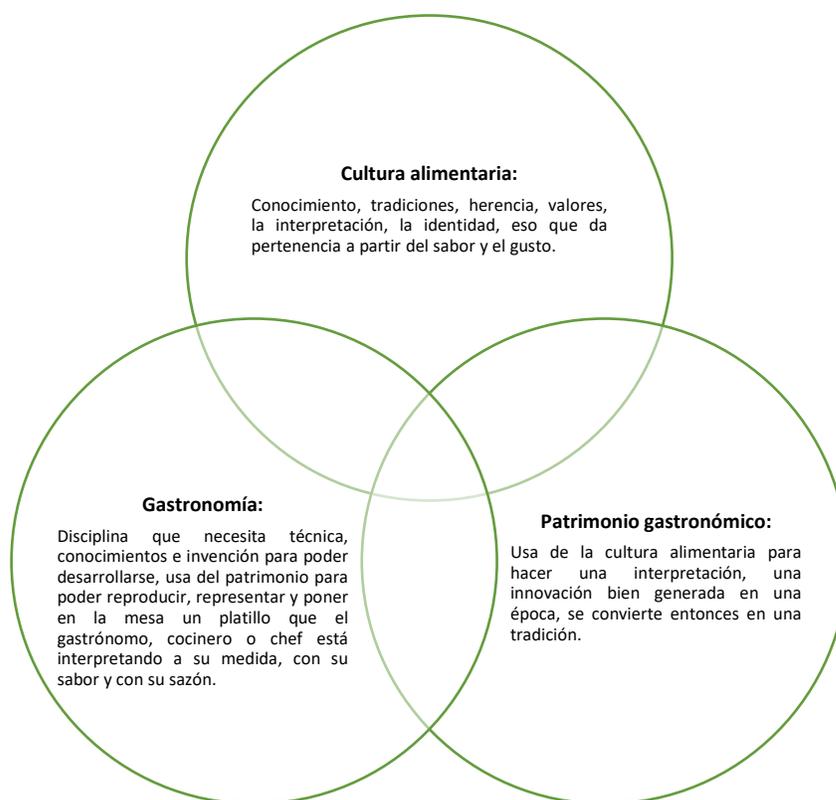
La diferencia entre gastronomía y cultura alimentaria, yo creo que es una de las cosas que no están muy bien establecidas; ya he dado muchos seminarios intentando que se entienda a la gastronomía como una disciplina, una disciplina que necesita de la técnica, que necesita de ciertos conocimientos para poder desarrollarse, es más, necesita de invención. Entonces, la gastronomía no es patrimonio, más bien la gastronomía usa del patrimonio para poder reproducir, representar y poner en la mesa un platillo interpretado por el gastrónomo, el cocinero, el chef que está interpretando a su medida, con su sabor y con su sazón. Cuando hablo de la cultura alimentaria, estoy hablando de conocimiento, tradiciones, herencia, valores, la interpretación, la identidad, eso que te da pertenencia a partir del sabor y el gusto, ahí estoy hablando de cultura alimentaria. El patrimonio puede ser, de alguna manera, la interpretación y una innovación bien generada, en una época que pasó y se convirtió en una tradición, justamente fue en principio una innovación (Isaura García, diálogo del 17 de marzo de 2022).

El término gastronomía en México, aparece en el siglo XIX. He encontrado referencias en los periódicos, por lo menos entre 1870 y 1880, las primeras menciones de la palabra y conceptualizaciones, porque de hecho, no es lo mismo que se mencione la palabra y se dé por hecho qué es, a que a alguien se le haya ocurrido conceptualizarla, una de las primeras definiciones de

gastronomía hechas en México y que ha sobrevivido, sobre todo, para las escuelas de gastronomía, sólo habla del buen comer, pero, esta idea se puede interpretar de muchas formas, para muchos puede abarcar inclusive la propia cocina popular, la propia cocina indígena, pero la verdad es que las escuelas de gastronomía, en muy pocas ocasiones toman en cuenta los factores históricos, antropológicos o etnográficos de estas cocinas. Se van más por esta idea del buen comer, digamos, de la élite, que es la producción de alimentos para determinadas ocasiones, con determinados procedimientos técnicos, que deja a un lado la postura de las culturas, que trata de producir alimentos en serie, homogeneizando el sabor. Esa es, la postura del concepto gastronomía que yo encuentro en el resto de escuelas y que muchos sin querer retoman. Cuando se habla de gastronomía mexicana, inclusive las propias autoridades no se den cuenta que están utilizando conceptos que eliminan los aspectos culturales de la alimentación, por ejemplo, la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, que se publicó en 2015 durante el gobierno de Peña Nieto ¡cómo es posible! se hace obvio que se están eliminando las cuestiones culturales para el estudio de la cocina mexicana, porque tiene que ver más con la postura de las élites que intentan mercantilizar la cocina, pero le quitan, esa raíz de las culturas que le dieron origen. Mientras que cuando se utiliza el concepto de alimentación, estamos hablando de todos los factores que influyen en la obtención y consumo de los alimentos, desde los aspectos económicos y geográficos, culturales, medioambientales, inclusive lingüísticos, religiosos, y los aspectos de las cocinas rituales. Muchas de estas cocinas rituales son ya tomadas no como tradiciones, sino como parte del consumo o que se pretende que sean consumo cotidiano en el mexicano, pero que se olvida que en algún momento fueron cocinas religiosas o rituales. Cuando hablamos de historia de la alimentación, tratamos, por lo menos desde mi punto de vista, de tocar esos temas: lo religioso, lo antropológico, lo etnográfico, lo biológico, todo lo que tiene alrededor el hecho de obtener un alimento y de consumirlo (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

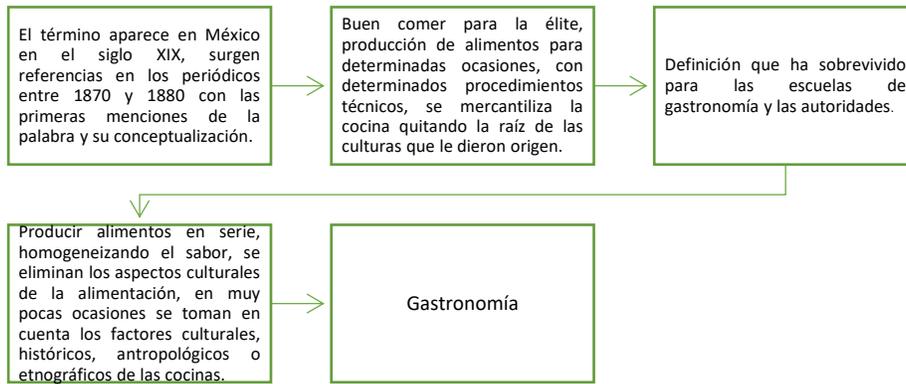
En este sentido, en la importancia que pueden tener los significados, es que la investigación propone resignificar el término gastronomía. Abordar la temática desde otra perspectiva epistemológica, la sustentabilidad alterna, para construir un concepto que contenga elementos distintos de la idea preconcebida, la que se ha moldeado con el pensamiento e ideas de desarrollo y modernidad cuyo exitoso avance, incluso ha tocado a la cocina, la transforma y la expone como una mercancía, desvalorizando a sus creadores, olvidando la historia que los acompaña y los significados que le han sido conferidos.

Esquema 13. Diferencias entre cultura alimentaria, patrimonio gastronómico y gastronomía



Fuente: elaboración propia con base en García, 2022.

Esquema 14. Origen y significado del término gastronomía



Fuente: elaboración propia con base en Candia, 2022.

Esquema 15. Elementos de estudio en torno a la alimentación



Fuente: elaboración propia con base en Candia, 2022.

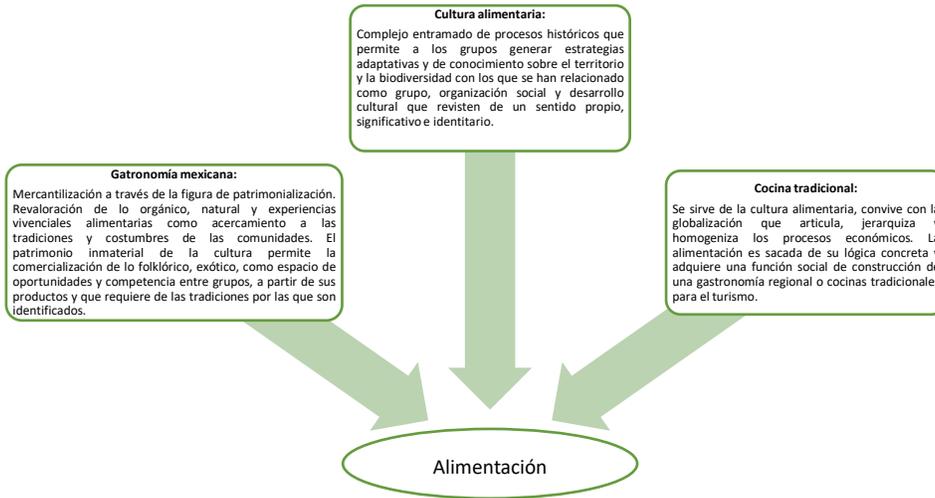
Ambos especialistas coinciden con Lilia Hernández Albarrán y su enfoque sobre la cultura alimentaria, la cual diferencia de la cocina tradicional y de la gastronomía mexicana (Esquema 16). La antropología aborda la cultura alimentaria como un complejo entramado de procesos históricos que han permitido a los grupos generar estrategias adaptativas y de conocimiento, en relación con el territorio y la biodiversidad con los que se han relacionado a lo largo de su devenir como grupo, organización social y desarrollo cultural que revisten de un sentido propio, significativo e identitario ciertas representaciones y prácticas en torno al alimento, y éstas pueden experimentar modificaciones o cambios, e integrar nuevos elementos que les otorgan un carácter dinámico, aunque también tienden a seleccionar, o en su caso conservar, ciertos elementos que se consideran cruciales, tradicionales o

indispensables para cada grupo. De esta manera, las culturas alimentarias son imposibles de comprender sin sus contextos locales y regionales de carácter territorial, histórico y cultural (Hernández, 2018, p. 19-20).

De la cultura alimentaria, se sirve el carácter tradicional de las cocinas y a su vez, se conduce a la mercantilización a través de la figura de patrimonialización, esto es, la representación gastronómica de un país. Las cocinas tradicionales regionales y locales conviven con la globalización, la cual articula, jerarquiza y pretende ser la base de homogeneización de los procesos económicos. Sin lugar a dudas esto no conlleva una uniformidad de la cultura, pero sí el surgimiento y diversificación de sectores poblacionales con nuevas necesidades, basadas en estilos de vida específicos que generan en las comunidades un interés por reforzar la identidad y fronteras que protegen lo existente y resisten ante el cambio; otros estilos de vida, por otra parte, dan pie a la individualización y fragmentación de las comunidades y provocan, en el caso particular que nos ocupa, que la alimentación sea sacada de su lógica concreta y adquiera una función social más amplia que incluye la construcción de una gastronomía regional o cocinas tradicionales para el turismo (Hernández, 2018, p. 24).

A la par se observa una revaloración de lo “orgánico”, lo “natural” y las “experiencias vivenciales alimentarias” como una supuesta forma de acercamiento a las tradiciones y costumbres de las comunidades. En este contexto se desarrollan políticas para reconocer la gastronomía como patrimonio inmaterial de la cultura, en la que se incluye la cocina tradicional, que ha permitido la comercialización de lo “folklórico” y lo “exótico” como espacio en que se revelan oportunidades y se promueve la competencia entre grupos, a partir de sus productos y que requiere de las tradiciones por las que son identificados (Hernández, 2018, p. 24).

Esquema 16. Diferencias conceptuales en torno a la alimentación



Fuente: elaboración propia con base en Hernández, 2018.

Mientras que los especialistas identifican y diferencian conceptualmente a la cultura alimentaria del patrimonio gastronómico, los integrantes de las familias en los municipios seleccionados, no se identifican con los tales términos, ellas y ellos hablan de comida o cocina, hubo para quienes no fue posible expresarse al referir el término patrimonio gastronómico, sobre cultura alimentaria fue en sentido de las reuniones familiares, los alimentos y preparaciones que consideran como tradicionales en ese círculo, se pudo notar un desconocimiento de la historia y el contexto en el que surgieron las recetas. Lo contrario sucede con la gente de mayor edad, principalmente madres de familia en zonas metropolitanas, en estos espacios la gente habla del pasado, de cómo era en su infancia, reconocen los cambios y añoran sus orígenes.

Para explicar el proceso de pérdida del patrimonio gastronómico o de la cultura alimentaria, se consideró en esta categoría, las subcategorías ingredientes, materias primas, recetas, lugares de compra y consumo, industrialización y subcategorías a posteriori (esquema 17). En lo que respecta a la subcategoría ingredientes y materias primas, los gustos y preferencias de las personas han ido

evolucionando, así como la memoria y el conocimiento del patrimonio alimentario, presenta cambios en las generaciones actuales. Como expresó Barrera, no es estático, es dinámico, evolutivo, resultado de nuevas manifestaciones:

Lo adjudico a los intereses de las nuevas generaciones, como sociedad estamos bombardeados por información, por otros gustos, nos involucran tanto que nos jalan hacia ellos y no necesariamente son los nuestros o no necesariamente habíamos pensado que esa expresión, esa manifestación nos gustaría, sin embargo, estamos tan expuestos que finalmente nos decantamos hacia ese lado, es el contexto que nos ha tocado vivir, aunado con el poco interés u otros intereses de estas nuevas generaciones que no hacen que perdure o que se mantenga tal cual lo conocemos (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero de 2022).

La gente, por desgracia, no tiene memoria, entonces come y pierde esta memoria más rápidamente, pierde el sentido de esa característica patrimonial, de esa parte gastronómica que era bastante rica en muchos aspectos, desde hierbas que se utilizaban, carnes, panes, galletas, hasta repostería, pero, hoy en día, se va haciendo menor la cantidad de productos que en su momento eran locales (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

Se pasó de alimentos locales y que producían las familias en las milpas y la crianza de sus animales, a comprar los equivalentes que ya vienen listos para consumo y que son muy baratos, los sustitutos de los alimentos tradicionales son fácilmente encontrados en tiendas de la esquina que abundan en las zonas tanto rurales como urbanas (Olivia Olvera, diálogo del 22 de noviembre de 2021).

En esta modernidad alimentaria no llegamos a diez platos, en los recetarios antiguos tenemos sopas de cualquier cantidad y aquí si no es sopa de pasta

o arroz, se acabó, cremas otro renglón (Isaura García, diálogo del 17 de marzo de 2022).

La introducción de nuevos alimentos y productos internacionales de empresas de alimentación que traen su modelo, su propio patrimonio, los sistemas de comunicación que manejan informan sobre una alimentación de prestigio, entonces el mexicano dice: eso es lo que mejora las posibilidades para entrar a una élite, este esnobismo, aunque el consumidor no considere la parte nutrimental (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Los modelos agrícolas predominantes, hegemónicos, están basados en el cultivo de café, maíz, algodón, a los cuales se les ha dado prioridad, eso ha hecho que las variantes alimentarias estén desapareciendo. Se menosprecia a los alimentos por su apariencia, sabor, sus características (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo de 2022).

Los especialistas relacionan la pérdida de la cultura alimentaria en el sentido que lo concibe Ortiz, quien señala que los prejuicios sobre lo popular como inferior a una cultura elitista, deriva en dinámicas sociales que por moda favorecen el consumo de alimentos no identitarios, sobre todo por la manera en que se estandarizaron las formas de alimentar a comunidades y viajeros (Ortiz, 1994).

Coinciden también con Oseguera cuando habla de los procesos de industrialización, abandono de las tierras de cultivo, deterioro de la biodiversidad, cadenas comerciales, introducción de productos extranjeros, menos tiempo para cocinar, cambio en la alimentación familiar porque las mujeres trabajan, familias pequeñas o personas que viven solas, poca o nula transmisión de saberes y prácticas culinarias entre generaciones (Oseguera, 1996).

En este sentido, la realidad de las familias bajo estudio reveló que en efecto, en esta modernidad y acelerado estilo de vida, se está perdiendo la transmisión de conocimientos entre los integrantes de las familias jóvenes, sobre todo quienes se han profesionalizado, las madres de familia son las perpetuadoras de recetas

tradicionales y cotidianas, en tanto lo consideran como un medio de sobrevivencia, también conciben como indispensable enseñar a cocinar como una forma de adquirir sentido de responsabilidad.

Una interlocutora del municipio de Toluca, argumentó aversión por los utensilios de barro, tanto para cocinar como para comer, ejemplificó como en una escuela privada de educación básica donde acuden sus familiares, se inculca a los menores a no comer tortillas, so pretexto de cuidar el peso corporal para las clases de ballet, se observan así, ejemplos de una desestimación y estigmatización de los elementos que constituyen parte de la cultura alimentaria mexicana.

Para la subcategoría recetas, ante la inserción de la mujer al mundo laboral, hay menos tiempo para cocinar y para compartir los alimentos en la mesa con la familia; se perdió la milpa, ahora se concentra la producción en monocultivos, la pérdida de los elementos que ofrecía tal sistema, provoca también que se olvide la cultura, se dejan de transmitir los conocimientos. Algunos alimentos se ponen de moda sólo temporalmente, otros se menosprecian, lo que hace más complejo preservar las tradiciones, las cocineras y cocineros tradicionales son los que aportan los saberes, pero en la práctica están sin el reconocimiento que merecen.

Tiene que ver con la economía y la generación de empleo, todas estas cadenas de comida: restaurantes, comidas rápidas y sistemas de cafetería han ido generando un concepto diferente, han ido deformando, han hecho que se pierda parte de la gastronomía mexiquense, tanto así que, hay ingredientes que ya no se consiguen, ya no se consumen o la gente no sabe que existen (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

El campesino se olvida de que la milpa ofrece esos quelites o esa gran variedad de vegetales, ya no se cultiva el maíz o si se cultiva es transgénico, en donde ya no se da por ejemplo el cenizo o los quintoniles, chivatitos, también se va olvidando su preparación (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Tanto en las escuelas que promueven la educación gastronómica como el consumidor, provocan sin quererlo sin proponérselo, que el patrimonio culinario del país no se valore adecuadamente y que solamente ciertos platillos se encumbren como parte del patrimonio culinario mexicano: chiles en nogada, tequila, pulque -que ya se convierte hasta cierto punto, en una bebida identitaria para México-, se deja a un lado productos de otras regiones del país, bebidas como el pozol, solamente es conocida por las regiones del sur, pero no por el resto del país (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

Se cataloga como comida de pobres o de ricos, esa comida de pobres, de orígenes rurales y de la milpa como frijoles, quelites, se menosprecia por no darle un estatus social a la gente, cuando son alimentos con alto valor nutricional, para mucha población simplemente esta mezcla de frijol y tortilla es un súper alimento. Hablar de patrimonio gastronómico es hablar de cocineras y cocineros tradicionales de quienes se explota la imagen, pero quienes realmente salen beneficiados son grandes empresas, cuando el reconocimiento se debería dar a quienes han preservado conocimientos, conservado las semillas y variedades de alimentos (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo de 2022).

De acuerdo con los especialistas, la pérdida de la cultura alimentaria ha sido inevitable, dado las estrategias mercadológicas de la agroindustria que le permiten llegar a todos los espacios, colocando a sus productos como alternativas de bajo precio, prácticos, cómodos, agradables a la vista y al paladar, en ese transitar, la identidad que otorgaban los alimentos locales, frescos, de temporada, nutritivos y con algún significado, quedan relegados para dar paso a sus sustitutos ultraprocesados, esto quiere decir que al transformarse las dinámicas sociales, lo que era considerado como tradicional para otras generaciones, para las actuales puede resultar complicado de preparar e implicar ingredientes difíciles de conseguir, en ello se está perdiendo la identidad, los patrones en la alimentación ahora son otros, liderados por la comida y bebida chatarra.

Existen tres razones por las que la comida chatarra es elegida: social, cultural y biológica. La razón biológica es que este tipo de alimentos dan un efecto placentero, ayudan a inducir la producción de dopamina, sustancia producida en el cerebro que brinda una sensación de bienestar y saciedad, y por esta razón, regularmente son consumidos cuando se tiene ansiedad, enojo o estrés. En cuanto a la razón social, están los medios de comunicación y sus estrategias de persuasión, crean productos más fáciles de consumir, que sepan rico, con una presentación visualmente agradable y buena consistencia, además, están disponibles en todas partes, y por ello son más fáciles de conseguir que los naturales, su costo representa una gran diferencia porque resultan más económicos. En cuanto a la razón cultural, en el día a día ciertos alimentos se vuelven una forma de vida, por ejemplo, cuando una familia tiene la costumbre de tomar todos los días el mismo refresco, el cual no puede faltar en su mesa. Si se suman estos tres factores, estos alimentos resultan más fáciles de consumir y más cómodos que otros más benéficos para la salud (Sandoval, 2018).

A este respecto, es posible traer a escena lo que Leyva y Pérez (2015) refieren en torno a la dualidad cultura e identidad, ellos plantean si es posible separar ambos conceptos. A medida que uno de estos conceptos se modifica, repercute directamente sobre el otro término y viceversa. Esto es lo que en muchos casos hace falta comprender, que la cultura es una abstracción compleja que utilizamos para poder identificar el comportamiento general de un grupo y que cada particularidad que se presenta en uno lo distingue de otro. La sociedad es un conjunto de individuos específicos que comparte particularidades culturales, las cuales, dependiendo de la necesidad que se tenga modifica y transforma su identidad para sobrevivir (Leyva y Pérez, 2015, p. 873).

Sin embargo, la situación en México es alarmante, con una triple carga de mala nutrición, caracterizada por la persistencia de desnutrición en zonas de alta marginación y, las deficiencias de micronutrientes y un peso corporal excesivo en un gran número de personas. Actualmente, más de un millón de niñas y niños menores de cinco años vive con desnutrición crónica, mientras que uno de cada

tres niñas, niños y adolescentes vive con exceso de peso, lo cual los predispone a graves enfermedades crónicas desde edades tempranas, panorama que se traduce en impactos sociales, educativos y económicos negativos (UNICEF, 2020).

De acuerdo con Calvillo (2022a) el Instituto Nacional de Salud Pública, ha señalado que las escuelas son ambientes obesogénicos, señala: si bien no se trata de ignorar los hábitos en el hogar, es necesario reconocer el tiempo que pasa la niñez en estos espacios y el consumo promedio diario de tres o más productos chatarra, encabezados por alguna bebida endulzada. Además, está el impacto ambiental de los plásticos, de los envases y envolturas de esos productos. Si las escuelas han sido consideradas ambientes obesogénicos, también son ambientes plastigénicos, por lo tanto, productores de obesidad y desechos plásticos. Y esto es lo que se está enseñando en las escuelas, no en teorías, en la práctica.

Como se verá más adelante, para el rescate de recetas e ingredientes que se han perdido, los especialistas abogan por la educación desde los niveles más básicos, incidir desde las edades más tempranas, en consideración de esta investigación, se propone incluir a padres de familia, para que el espacio del hogar no quede aislado mientras se ponen en marcha las iniciativas en las escuelas.

Con referencia a la subcategoría lugares de compra y consumo, se han modificado los mercados locales y lo que ofrecen. Hay diferencia entre las comidas de fiesta que se venden en restaurantes como lo típico y representativo y, la comida de los hogares, no siempre es fiesta, no siempre se tienen los platillos laboriosos. Anteriormente, había ranchos en el Valle de Toluca, ahora proliferan las “tienditas de la esquina”. Hay poca disponibilidad de alimentos frescos como resultado de la mancha urbana, el uso de herbicidas en la agricultura convencional y la implantación de una cultura occidentalizada.

Recuerdo mucho los productos lacustres que se tenían en los mercados, a mí me tocó vivirlos de niño, visitarlos, todos esos productos hoy en día ya no se tienen. La cercanía con la Ciudad de México, también absorbe de alguna

manera, es una fusión entre ambas gastronomías, donde cada cual tiene sus características propias (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

Un platillo que es de temporada, que es festivo, que sólo se encuentra con determinadas características, es para celebrar. El patrimonio alimentario de una nación no solamente es aquello rico y festivo, también es eso otro que estaba en nuestra cultura y en lo que comíamos antes, en la cultura alimentaria tenemos alimentos muy reconocidos con alto prestigio, con identificación, con un valor simbólico, pero también estos de acá, los que son de la vida cotidiana, los que son el molinito de todos los días, la cocina de todos los días, se están perdiendo, es más fácil abrir un sobre, echarle agua: ¡está la sopa! En la industria alimentaria, es donde hemos perdido mucha de la riqueza que tenía nuestro paladar (Isaura García, diálogo del 17 de marzo de 2022).

Si yo voy a esos establecimientos -no voy a decir firmas- es de gran prestigio para mi familia, entonces, ellos se van a alimentar y olvido qué viene atrás de mi cultura, olvido las tortillas por el pan para el sándwich o hamburguesa, es a partir de ahí que desposeemos y nos olvidamos de ese patrimonio, claro que hay mayor resistencia en el medio rural, yo estoy hablando de la ciudad donde es más fuerte la introducción, digamos, de esos nuevos alimentos: mayonesa, panes, frituras, se está olvidando cada vez más a la tortilla y su elaboración, por una parte y, también los medios de comunicación internacionales y nacionales, son mecanismos de distribución de mercancías alimentarias, ya no hay mercado para la alimentación del patrimonio, incluso la lengua, es decir, el nombre de los alimentos patrimoniales se está perdiendo (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Los herbicidas y la mancha urbana han modificado la alimentación, la globalización y el adoptar una cultura occidental ha propiciado que le demos valor a otro tipo de alimento, no sólo por la cuestión de disponibilidad sino

también por cuestiones sociales y culturales como es el estatus. Se nos ha vendido la idea de alimentos de calidad, esto es muy subjetivo en cuestión de lo que encontramos en el supermercado: empaquetados, de colores, etiquetados, esto influye en nuestra alimentación (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo de 2022).

Estas opiniones son coincidentes con los estudios de Leyva y Pérez (2015) sobre la pérdida de la identidad cultural alimentaria de los pueblos, incluso de bebidas tradicionales ya que aún en comunidades remotas, el mercado global ha ido ganado terreno. Si se realizara un inventario en los pequeños comercios, la tercera parte de los productos alimenticios están representados por productos chatarra y sólo un tercio corresponde a verduras, frutas y hierbas frescas. Es decir, el mercado global ha desplazado los productos locales y con ello, los hábitos alimenticios en muchas comunidades rurales han cambiado, originándose un desequilibrio entre lo que se ingiere y las calorías que se consumen. Hoy día, podemos encontrar en los mercados locales y los supermercados una gama de productos alimenticios, variados no sólo en cantidad, sino también en marcas, envasados, procedencia, formas y tamaños (Leyva y Pérez, 2015, p. 868-869).

Al hablar de la subcategoría (el proceso de) industrialización que transformó al Valle de Toluca, los avances de la industria alimentaria y sus estrategias mercadológicas, tienen tal impacto y alcance que es inevitable la transformación de la alimentación que era cotidiana, cuando los mercados locales ofrecían los productos lacustres.

Derivado de la industrialización de la ciudad, dejó de existir la región lacustre, por tanto, se han perdido ingredientes y técnicas de cocción y preparación de alimentos. La industrialización de la zona ha tenido un efecto negativo porque se ha perdido esa cultura, sí, se hizo una ciudad industrial, pero eso ha ocasionado que la gastronomía local y regional en todo el valle se haya ido perdiendo (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

Los alimentos ultraprocesados tienen la ventaja de estar listos para comer y, por si fuera poco, son muy baratos, así, un ama de casa opta por una sopa instantánea para ahorrarse tiempo que necesita para trabajar, atender la casa y a los niños, por otra parte, los ingresos con que cuenta, limitan la adquisición de alimentos nutritivos (Olivia Olvera, diálogo del 22 de noviembre de 2021).

De acuerdo con del Valle (2022), México no puede considerarse un país campesino, como lo era en 1917, hoy en día la legislación en materia de agua para uso agrícola devela en realidad un acaparamiento de la agroindustria, no de la agricultura, se trata de empresas refresqueras, embotelladoras de agua para consumo humano, alimentos enlatados y ultraprocesados; CONAGUA pone este recurso al servicio de las transnacionales en detrimento de la soberanía alimentaria del país, pues el denominado uso agrícola del agua es para la producción de alimentos de exportación y comida chatarra.

Como parte de las subcategorías a posteriori, Barrera desde su experiencia en escuelas de gastronomía, ha observado el desinterés por el tema de parte de los profesionales del área y los estudiantes de la carrera. En ese mismo sentido, Castellón y Candia, admiten las fallas de los estudios profesionales de gastronomía al no aportar a la conservación. García adiciona elementos estructurales que han conformado la nueva cultura alimentaria mexicana como la migración y los procesos bélicos.

Los programas académicos deberían involucrarse muchísimo más desde una edad temprana y no suceda como en algunos de nosotros, por ejemplo, que ya mucho tiempo después tal vez, fuimos conscientes de estas necesidades, de estas problemáticas que pueden existir en torno al patrimonio gastronómico (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero de 2022).

En la educación no se considera esta parte patrimonial desde el punto de vista histórico, en escuelas que están relacionadas con el área de alimentos, no se le da ese énfasis a poder recuperar conocimientos o a la investigación,

una investigación teórica de lo que se tenía anteriormente y de técnicas de preparación de alimentos que hoy en día también se han ido perdiendo, lo cual considero es crítico (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

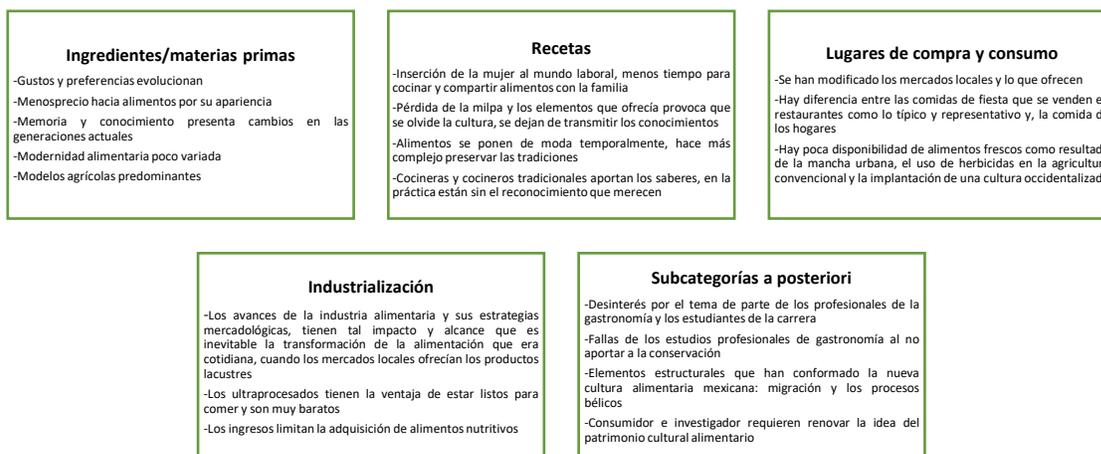
Es un problema educativo, no necesariamente de las personas que producen los alimentos, sino de las escuelas de gastronomía, por ejemplo, que han dejado de dar este tipo de materias y sobre todo de hacer a los estudiantes investigadores natos, para acercarse a los productores y que conozcan de primera mano el origen de estos productos. Considero que es el aspecto educativo, tanto del consumidor como de los que pretenden investigar, se requiere renovar la idea del patrimonio cultural alimentario (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

Hemos sufrido procesos muy intensos, eso es muy importante porque la transformación, por una parte de los procesos migratorios, por otra parte de la tradición alimentaria, con la intervención de la industria alimentaria, más la comercialización de los alimentos, más la sustitución de productos, va generando el remplazo de los alimentos originales, de nuestra cultura alimentaria, hemos pasado por procesos bélicos como la Revolución Mexicana donde se movilizó más o menos a tres millones y medio de personas que no regresaron a su lugar, de esa condensación de migración y saberes, tenemos un reacomodo alimentario. La globalización económica, política y de consumo, nos ha llevado a homogenizar nuestros sabores, entonces, quieres que te sepa dulce: Coca-Cola, refresco y bebidas azucaradas, muy peligrosas para la salud (Isaura García, diálogo del 17 de marzo de 2022).

El proceso de pérdida de la cultura alimentaria está relacionado con cambios en la disponibilidad y acceso a los ingredientes y materias primas con las que se elaboraban los platillos caseros o festivos, lo que antes era común encontrar en los mercados locales, hoy lo ofrece la agroindustria en grandes almacenes que proveen

con los sustitutos ultraprocesados para la elaboración de recetas adaptadas. En este escenario cambiante están las escuelas de gastronomía, cuya profesionalización no está enfocada en la formación de investigadores.

Esquema 17. Proceso de pérdida de la cultura alimentaria



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

4.2.2. Referentes teóricos sobre patrimonio gastronómico o cultura alimentaria

Cuando se tocó el tema de los referentes teóricos que sustentan la concepción de patrimonio gastronómico o cultura alimentaria (esquema 18), los especialistas García y Candia retomaron su consideración sobre la conceptualización de patrimonio gastronómico y cultura alimentaria, de manera diferenciada.

En la subcategoría tendencia mercantilista, la antropóloga García y el historiador Candia, sostienen que el término gastronomía no da lugar a una clara representación de la cultura. Ellos conciben este concepto como producto de la mercantilización de la alimentación. García concibe a la gastronomía como una disciplina, no como patrimonio, la gastronomía usa al patrimonio para poder reproducir, representar e interpretar. En sus investigaciones, Candia ha detectado que la mayoría de la gente relaciona cocina prehispánica con el modelo milpa:

mexicas, zapotecos, mixtecos y mayas, se deja de lado otras cocinas que no son del dominio general: matlatzincas, tlahuicas, lo mismo sucede con el patrimonio gastronómico, se tiene en mente lo representativo, lo comercial.

En la subcategoría tendencia regreso a la raíz, la base de la cultura, se encontró que García estudia a la alimentación desde la antropología social, física y nutricional, incluso desde una visión histórica. Sus abordajes se basan también en la corriente latinoamericanista, la economía solidaria y la comunicación social.

Candia emplea a la historia cultural como herramienta de estudio de la alimentación en México, hace uso de la antropología de la alimentación, para defender que el discurso historiográfico centralista lee en general a la cocina prehispánica, mientras que se omiten simbolismos de los pueblos mesoamericanos. Admite que no se reconoce la cocina del México mesoamericano, lo que ha llevado al olvido de otras formas de consumo de alimentos indígenas.

Los referentes teóricos para Origel, giran en torno a la agroecología y las epistemologías del Sur, desde la educación informal, reconoce los procesos de resistencia de campesinas y campesinos, destaca que la labor está en reivindicar los alimentos.

Castillón refiere que la historia de un lugar puede contarse a través de la historia de un alimento o un platillo y, si no hay una tradición, un contexto o un antecedente en esa preparación, entonces no hay tal significado.

Dentro de las subcategorías a posteriori, para Miranda, patrimonio se trata de bienes creados y heredados por la sociedad; el patrimonio cultural otorga identidad, es presente-pasado, sin embargo, es un concepto patriarcal, sugiere una revisión conceptual del término.

Dentro del marco contextual de la investigación, se identificó que organismos como UNESCO (2010) han incluido a las tradiciones culinarias como parte del “patrimonio cultural inmaterial”, González (2013) lo ha ejemplificado través de rutas gastronómicas o García (2017) propone la vinculación con el gobierno para la promoción de las cocinas tradicionales que Mancera (2020) traduce como patrimonio cultural gastronómico: motivo de herencia y significado a la comunidad, la familia, la continuidad de vivir la vida, García (2012) propone la estrategia de la revaloración internacional de la comida mexicana para provocar mayor demanda, no sólo local, sino al exterior donde puedan comerciarse a muy buenos precios.

Otros autores como Delgado (2016) señalan su relación con el turismo, como ejemplo están los festivales gastronómicos, para Moreira (2006) la valorización de las gastronomías tradicionales se articula de forma dialéctica con el turismo y con la globalización. Es posible observar en la literatura, la referencia a las cocinas tradicionales, en su versión patrimonio gastronómico, otorgar un sentido de pertenencia para quienes producen y para quienes consumen alimentos identitarios, sin embargo, el sesgo mercantilista pone en duda cuál es el lugar de la cuestión cultural.

Autores como Bustos (2004) señala que el patrimonio gastronómico sigue una tendencia global tanto de homogeneización que contradictoriamente impulsa a buscar las raíces individuales, como de producción y consumo que buscan constantemente activos específicos valorizables. La sustentabilidad y la sostenibilidad de estos patrimonios depende en primer lugar de la comprensión de los procesos sociales y culturales que los rigen (Kesimoğlu, 2015), situación que no va de la mano con la creciente moda de las formas gastronómicas y su "realce simbólico" con la consiguiente incorporación en el turismo, la política, la gestión de destinos y el marketing.

En este sentido Bell y Valentine (1997), Cohen y Avieli (2004) indican que, si bien la alimentación para el turismo crece de manera importante, no logra captar la

esencia de la gastronomía para la región o su gente, el consumo sigue siendo un referente para evaluar la rentabilidad y el éxito Kesimoğlu (2015), Everett (2012) y Pratt (2008) añaden que el valor simbólico y cultural de los alimentos se ha incorporado en el ámbito del marketing, no dentro de los contextos y especificidades regionales, su aplicación a la gestión o la política ha sido operativa, de acuerdo con Henderson (2009) hay una descripción entusiasta del turismo gastronómico como “una posible ventaja competitiva”, algo para ser “explotado”.

A decir de Haven y Jones (2012) al ser vistos los productos alimenticios y bebidas locales como contribuciones valiosas al desarrollo del turismo rural, la economía rural y la gestión de destinos, la gastronomía queda como un bien fijo sin una naturaleza dinámica, Pereiro (2003) dice que estos “nuevos valores, sentidos, usos y significados a objetos, formas, modos de vida y conocimientos sociales”, dan paso a la folclorización u objetivación de la cultura, las prácticas culturales consideradas tradicionales son reinterpretadas, reconstruidas o reinventadas, transformándose en la cultura institucionalizada (Raposo, 2005) y llevando a la mercadorización de sus contenidos (Cardeira da Silva, 2004).

Así puede definirse a la gastronomía como una porción desligada de una totalidad cultural que se presenta como una esencia inmutable y ancestral; sin embargo, ésta es reinterpretada continuamente de acuerdo con los valores e ideas contemporáneos más extendidos, y es que a decir de Viveros (2016) se transitó de un patrón de abasto de alimentos de tipo tradicional a otro más moderno que responde de manera funcional a demandas segmentadas y diferenciadas de alimentos, ese mercado y los medios de comunicación proveen todos los elementos para que todos los sectores de población se suban al tren de la mercantilización (Bertran, 2017); conformándose la alimentación como un imaginario global, la manera de prepararla, la medicalización, la mercantilización del cuerpo y de la estética. Y más grave que el quebranto económico; en términos culturales es una merma de sentido, todo lo que está inscrito en el cultivo: la preparación, el ritual, la comida y la familia (García, 2012).

La sociedad de consumo seguirá la voz marketing que les guiará hacia estas nuevas formas de relación con la comida (Bosch, 2019), un constructo de globalización caracterizado por la falta de lugar y la estandarización (Bramwell y Rawding, 1996). La defensa del patrimonio cultural inmaterial ha de solventar las contradicciones entre la lógica de la valoración cultural y la valorización económica (Aguirre et al., 2021, p. 2).

A partir de la revisión anterior, se tienen dos visiones sobre el patrimonio gastronómico, la primera es una de corte mercantilista que le da a la alimentación un tratamiento dirigido a la comercialización a través del turismo, del turismo gastronómico y de los productos alimenticios ofertados en esta actividad, estos replican de la cultura alimentaria los aspectos tradicionales, su carácter místico para venderla en una forma adaptada a las expectativas y los gustos de viajeros.

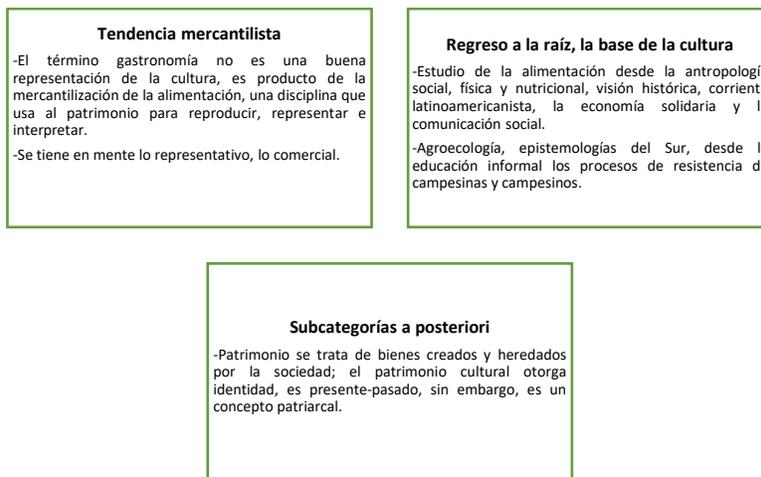
Por otro lado, está la defensa del valor cultural de las cocinas locales o regionales, el reconocimiento y la dignificación de quienes son propietarios originales del saber-hacer. En esta misma línea están los estudios de los especialistas entrevistados, la cual es acorde con la subcategoría tendencia del regreso a la raíz, la base de la cultura, los abordajes empleados en sus investigaciones son de carácter multidisciplinario, se enfocan en el reconocimiento histórico y cultural de la alimentación.

Por estas características, que son no sólo son económicas, sino sociales, culturales, nutricionales, históricas, simbólicas, religiosas, geográficas, climáticas, antropológicas, etnográficas, políticas, por mencionar algunas, los especialistas proponen los mencionados abordajes teóricos y metodológicos en torno a la alimentación.

Desde el marco teórico de la investigación, la producción de conocimiento desde la sustentabilidad alterna como perspectiva epistemológica, permite otro abordaje, otra propuesta. Las epistemologías del sur reflexionan sobre esta realidad para

ofrecer un diagnóstico crítico del presente que tiene como objetivo, la posibilidad de reconstruir, formular y legitimar alternativas para una sociedad más justa y libre (Santos, 2000).

Esquema 18. Referentes teóricos sobre patrimonio gastronómico o cultura alimentaria



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

4.2.3. Proceso de conformación de la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca

Para explicar el proceso de conformación de la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca (esquema 19), dentro de la subcategoría mestizaje y colonización, esta conformación tiene su origen en la fusión entre ingredientes europeos y nativos que dieron como resultado productos cárnicos como el chorizo, además de espacios como conventos y ranchos donde se cultivaban cereales.

Llegan los españoles al Valle de Toluca y hacen conventos importantes en Calimaya, Zinacantepec, Toluca y Metepec, se establecen los llamados franciscanos, con fray Andrés de Castro, se evangeliza, se cultiva el maíz y el trigo, se hacen ranchos como La Pila y La Mora, ahora son aprovechados para la cultura -punto aparte- entonces, se va generando un nuevo patrimonio, muy específico, básicamente del maíz, los españoles introdujeron carne de cerdo, empiezan a hacer sus chorizos o embutidos, el puerco fue muy importante aquí porque incluso hacían carnitas, hablo de la Toluca de

1800, esas carnitas de puerco y patas a la vinagreta, se ponían en cazos sobre El Portal, hace como diez años los había en las poblaciones de Cacalomacán, San Felipe Tlalmimilolpan, San Antonio Buenavista; Toluca tuvo el apodo “los pata de puerco” por las patas a la vinagreta (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo del 2022).

Fue en la época de la conquista, cuando se trajeron especies vegetales y animales y especias que, al combinarse con las mexicanas, fueron conformando una nueva cocina (Olivia Olvera, diálogo del 22 de noviembre 2021).

En la subcategoría (proceso de) industrialización, hay una invasión de preparaciones como hamburguesas, “hot-dogs” y pizzas, además, los precios modifican la forma de alimentarse, la zona industrial y el aeropuerto cambiaron los usos de suelo y las dinámicas alimenticias, la gente ya no consume local o ya no asisten con frecuencia al mercado, actualmente las tortas y los tacos son un símbolo.

Antes, en los amasijos llegaban a contar con más de cincuenta tipos de pan, aparte del bolillo y del pambazo, ahora la gente no lo paga y no conoce esta parte gastronómica de la panadería local y la cantidad de galletas y panes que se tenían en este tipo de amasijos, esto ha hecho una deformación junto con los productos industriales o comerciales o enlatados que encuentras en el autoservicio, la gente ya no consume local o ya no va tanto al mercado (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre 2021).

Todo se va fusionando y se van haciendo nuevos alimentos, ahora ya son las hamburguesas, los “hot-dog”, pero hay resistencias culturales en donde persiste el huarache (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo del 2022).

Factores como la globalización y la industrialización, aquí tenemos la zona industrial, la construcción del aeropuerto que alteró muchísimo el uso del suelo, eso va determinando que cada vez se designe menos a la agricultura,

por ende, ya no se produzca alimento, sino que se tenga que traer de afuera (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo 2022).

Hay características muy importantes en Toluca, por ejemplo, es una ciudad donde las tortas, son un símbolo y la cantidad de tacos, esto es algo muy importante y que a veces pasa desapercibido, pero es uno de los estados que tiene más cantidad de tortas y de mejor calidad que en otros del país (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre 2021).

En la subcategoría gastronomía lacustre, si bien, antiguamente, esta fue muy importante, tal es el significado de la palabra matlatzinca: “aquel que lleva la red”, pues del río Lerma se aprovechaban como alimentos a los acociles y a las popochas; actualmente, se ven los efectos de la industrialización en diversos aspectos de la vida, con la consecuente pérdida de este tipo de cocina y la introducción de alimentos ultraprocesados que los suplen.

Toluca fue una civilización Matlatzinca, la connotación de matlatzinca es aquel que lleva la red, eran pescadores, era un patrimonio, había una zona lacustre; hemos destruido la zona lacustre del Valle de Toluca, desde San Mateo hasta Mexicaltzingo y San Antonio la Isla, todos eran lagos, como Ixtlahuaca que era una zona de lagos, pero estoy hablando de antes de que llegaran los españoles, era zona de lagos en donde pescaban y se alimentaban con acociles, popochas, patrimonios generados conforme a la alimentación que se debía a la región lacustre (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo 2022).

En los mercados ya no se tiene esa cantidad de productos específicos como los chichicuilotos, ajolotes, el charal, las mojaras, ya no se ven tan seguido -era interesante todo este tipo de preparaciones- transmitían al final de cuentas una cultura gastronómica (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

En la subcategoría elementos bioculturales/comunidades indígenas, está el factor geográfico, la región con sus ecosistemas diversos, lo cual permitió la gran variedad de insumos y, donde convergen diversos grupos indígenas, los tianguis eran centro de intercambio de estos pueblos.

Los mercados que se tenían alrededor de la ciudad de Toluca; cada viernes en el actual Cosmovitral, la gente que venía traía todo de los pueblos aledaños para la venta y algunos preparaban alimentos dentro del mercado, había un día en específico para el mercado de las aves, estaban en la calle de Lerdo, si comparamos los mercados de antes con los que hoy se ponen ya no tiene nada que ver, hoy simplemente es vender lo más comercial: frutas, vegetales y alguna hierba pero, se encontraban muebles, animales y cantidad de ingredientes originarios de la zona otomí o mazahua que hoy ya no existen (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre 2021).

Hay diversos factores que están incidiendo en esta conformación, el factor geográfico, es decir, la geografía que tiene el Valle de Toluca, le permite estas amplias dimensiones, en el sentido de tener insumos, tener climas que posibilitan el crecimiento o la producción, además convergen diversos grupos indígenas. El Estado de México colinda con varios estados, en otros momentos de la historia, era lugar de paso hacia la Ciudad de México, esa interacción le ha permitido proveerse de ciertos insumos con los que tal vez no contaba originalmente, esto le dio una gran riqueza (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

Entre los factores más importantes a tomar en cuenta, están los propiamente ambientales, los geográficos, el cambio climático, la propia migración, son parte del crecimiento de la cultura alimentaria, desde luego todo el asunto de la fiesta, de la comida chatarra, que es un factor dentro del aspecto económico, son desde mi punto de vista, los factores que hay que tomar en

cuenta en la conformación del patrimonio alimentario de una región (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo 2022).

En el Valle de Toluca hay mucha influencia de las cinco comunidades originarias o grupos indígenas que junto con las características geográficas y climáticas han determinado ciertas particularidades en la región, lugares boscosos donde se pueden encontrar hongos comestibles, el paso que antiguamente se daba principalmente de los arrieros que traían del Sur del país para llevarlo a la Ciudad de México, ahí el chorizo y el obispo tan característicos, eran métodos para conservar, todo eso se debe justamente al entorno, culturalmente ir consumiendo y aprovechando las cosas (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo 2022).

Como parte de las categorías a posteriori, los interlocutores mencionaron otros factores, relacionados con la incidencia de las políticas públicas, refiriéndose a iniciativas alimentarias y programas sociales, que de alguna forma moldean la conformación de la cultura alimentaria en una región.

En lo político, el Estado de México ha sido cuna de algunos presidentes, no sé si eso le ha ayudado, le ha perjudicado, pero finalmente incide, pues el presidente anterior, por ejemplo, que era originario de Atlacomulco, tuvo iniciativas alimentarias y yo creo que todo eso influyó, insisto, no sé si para bien o para mal, digo, tampoco esto es un estudio político, no, pero finalmente las políticas públicas inciden en lo que será esta conformación de la cultura alimentaria tal cual la entendemos (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

Factores

Mestizaje y colonización

- Fusión entre ingredientes europeos y nativos dieron como resultado productos cárnicos como el chorizo
- Conventos y ranchos para cultivo de maíz y producción porcina
- Introducción de especies vegetales y animales y especias que, al combinarse con las mexicanas conformaron una nueva cocina

Industrialización

- Invasión de preparaciones como hamburguesas, "hot-dogs" y pizzas. Las tortas y los tacos son un símbolo
- Los precios modifican la forma de alimentarse
- La zona industrial y el aeropuerto cambiaron los usos de suelo y las dinámicas alimenticias
- La gente ya no consume local o ya no va tanto al mercado

Gastronomía lacustre

- Del río Lerma se aprovechaban como alimentos a los acociles y a las popochas
- Los habitantes era pescadores
- En los mercados ya no se tiene cantidad de productos específicos como los chichicuilotes, ajolotes, el charal o las mojarra

Elementos bioculturales/comunidades indígenas

- Factor geográfico: ecosistemas diversos, climas posibilitan producción de variedad de insumos: hongos comestibles, chorizo y el obispo tan característicos, eran métodos para conservar, cultura del consumo y aprovechamiento
- Convergen diversos grupos indígenas, los tianguis eran centro de intercambio de estos pueblos
- Mercado de las aves: muebles, animales y cantidad de ingredientes originarios de la zona otomí o mazahua que hoy ya no existen
- Sitio de paso hacia la Ciudad de México, esa interacción le dio una gran riqueza
- Cambio climático, migración, la fiesta, la comida chatarra

Subcategorías a posteriori

- Políticas públicas: iniciativas alimentarias y programas sociales moldean la conformación de la cultura alimentaria en una región

Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

En estudios previos, Romero et al. (2010), describen la formación de la cocina patrimonial de la región de Toluca con base en las características ambientales y culturales propias de la zona, las especies animales, vegetales y prácticas agrícolas-culinarias que trajeron consigo los españoles y su fusión con sus similares locales, lo que produjo el mestizaje gastronómico en el Valle de Toluca expresado en sus platillos patrimoniales: barbacoas, embutidos, moles, tamales, dulces y bebidas tradicionales.

4.2.4. Principales cambios en la cultura alimentaria

Los principales cambios en la cultura alimentaria, se adjudican a diversos factores que se enlistan en las siguientes subcategorías (esquema 20). En la subcategoría cantidad, se relacionó a este elemento con el factor dinero.

Podríamos hablar del aspecto económico, sobre todo, haciendo hincapié en los precios, ahora con la crisis que fue provocada por el COVID-19 y los problemas de la guerra en Europa, los precios también modifican de alguna

manera la forma de alimentarse (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo 2022).

Este signo es visible a nivel mundial, según un reporte de OXFAM internacional, la población está inmersa en una “pandemia de hambre”, consistente en hambre y malnutrición, donde los conflictos, el coronavirus y la crisis climática amenazan con sumir a millones de personas en la hambruna. Las muertes por hambre superan las causadas por el virus (oxfam.org).

En la subcategoría tiempo, se dedica poco en la compra y preparación de alimentos, el mexicano no tiene horarios para comer, principalmente por las jornadas laborales, este fenómeno afecta al metabolismo humano y las dinámicas familiares.

Toluca es una ciudad industrial, ya no es agrícola, ya no es comercial, donde los horarios se violan, ahora las puertas de los comercios abren hasta las once de la mañana, no esperaría que abran el Vips o que abran determinada plaza para desayunar, mejor me voy a los tamales de la esquina, entonces así son los alimentos del Valle de Toluca. En una ocasión, un chofer de autobús se bajó rápido a comprar unos tacos de cabeza, pero como llevaban prisa algunas personas empezaron a gritarle, a tomarle fotografías, le decían: ¡apúrate! entonces, ese es el único tiempo que tenía para desayunar, agarró los tacos, su coca y se los comió en el camino; no tenemos horario y sí una mala alimentación, debe de haber horarios y respetarlos (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo 2022).

El tiempo hace falta en la cocina mexicana, uno mis temas favoritos son los tacos de guisado, se dice: ay son muy fáciles, pero ya cuando hiciste el guisado, primero te tardaste en hacer el guisado, preparar el taco, ponerle lo que debe de llevar y dejarlo que repose, o sea, tienen un tiempo, entonces el tiempo, los espacios, han ido modificándose a lo largo de las épocas y eso de alguna manera va transformando el plato, por ejemplo, un chile en nogada que es un chile de fiesta, para fiesta y durante la fiesta, se da para determinada temporalidad, pero, puedes comerte unos chiles rellenos, sí, son

parte de la cultura alimentaria. El asunto es que perdemos eso de comer, nuestros chiles, que pudieron haber sido rellenos de nopal, de calabaza, de verduras, de carne, de chorizos, como se rellenaban los chiles en la antigüedad, eso perdimos (Isaura García, diálogo del 17 de marzo 2022).

En la subcategoría tipo, la comida chatarra y la comida rápida, están presentes en la dieta mexicana, los insumos locales, se complementan con los de otras regiones, incluso con algunos provenientes del extranjero, se da la sustitución de productos locales por ultraprocesados de baja calidad nutricional, con gran cantidad de sodio y azúcares.

A partir del tratado de libre comercio, aunque ya venía desde los inicios de los ochenta, pero a partir de la firma del tratado en el noventa y cuatro, se comienza a ver una paulatina presencia de la comida norteamericana, la producción de alimentos de lo que hoy podemos considerar como la comida chatarra, hace que se cambie la alimentación mexicana, con la aparición de problemas de salud a partir del consumo excesivo de azúcares y sales, también hay que tener en cuenta los factores culturales, los políticos, con las migraciones, las personas que salieron de México hacia Estados Unidos llevaron una cultura alimentaria, cuando regresan al país, traen una modificación bastante curiosa de la cocina mexicana que podemos llamar la cocina Tex-Mex, una versión americana de la comida mexicana, es un tema interesante cómo regresó la comida mexicana a su lugar de origen a partir de los inmigrantes que modifican sin lugar a dudas, la cocina de esas poblaciones (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo 2022).

Algunos elementos que forman parte de la cultura alimentaria son los insumos, los consumidores, el medio geográfico, entonces estos elementos han tenido muchos cambios, ahora no necesariamente son los mismos o se han complementado con otros que provienen de otras regiones de la República Mexicana, pero también del extranjero (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

Hay que saber si realmente esos alimentos son buenos o no, aquí en Toluca son los tamales, hamburguesas y los tacos, los tacos en la noche justamente por la actividad que tenemos, no sabemos comer en cuanto a nuestros horarios, en cuanto a qué comemos y qué debemos comer, por ejemplo, en un restaurante que ofrece un tipo de comida ¿los tiempos serán buenos? Primero la fruta, o primero el café con pan y luego la fruta, pero un montón de café -muy malo para el corazón- y no sabemos si realmente te ayude, porque es puro café con azúcar, hay otros restaurantes que luego luego la salsita ¿es correcto eso? (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo 2022).

Desgraciadamente como cualquier otra ciudad o urbe de México o Latinoamérica, dependemos de la central de abastos, son alimentos que muchas veces no son de la región, sino que se traen de otros lados; se compra en supermercados, súper franquicias, alimentos como ya sabemos, ultraprocesados, muchos de ellos son de multinacionales y extranjeros, en eso se basa nuestra alimentación en la actualidad (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo 2022).

En la subcategoría lugares de compra y consumo de alimentos, en investigaciones sobre la región, se detectó menor cantidad de espacios naturales para la producción de insectos, hongos y magueyes. Se desconoce la procedencia de los ingredientes, en las zonas urbanas los niños desconocen de dónde provienen sus alimentos, tienen idea de que su origen está en los supermercados y las formas que se presentan en los empaques, es decir, cajas y embalajes, se conciben como la estructura original de los alimentos.

Estudios en el Estado de México sobre hongos comestibles, muestran que las intensas lluvias o las sequías -que provocan también ciertos incendios- están afectando el que nosotros no tengamos estos insumos en la temporada, también recordemos el tema de los insectos comestibles -que también estudiamos mucho en aquel momento en la Facultad de Turismo y Gastronomía- estos productos son estacionales, los cambios de clima y la

sobreexplotación de los magueyes, por ejemplo, ha hecho que ya no se encuentren (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

El niño me pregunta: cuándo voy a tener jitomates, son niños de ciudad, yo le dije en cinco meses y como que se sorprendió, me dijo: ¡cinco meses! Me vuelve a preguntar, como queriendo que le diga que ya en una semana van a estar y no, es saber entender lo que hay que pasar y seguro ni se te va a dar a la primera, lo que necesitas es valorar los procesos, los tiempos, muchas personas que estamos en la ciudad estamos muy alejadas de esa realidad, valorar a la gente, a los sujetos, a las semillas y estos procesos, de esa manera puedes valorar el alimento, o lo vas a tirar, está el desperdicio de los alimentos, hay muchas cosas implícitas (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo 2022).

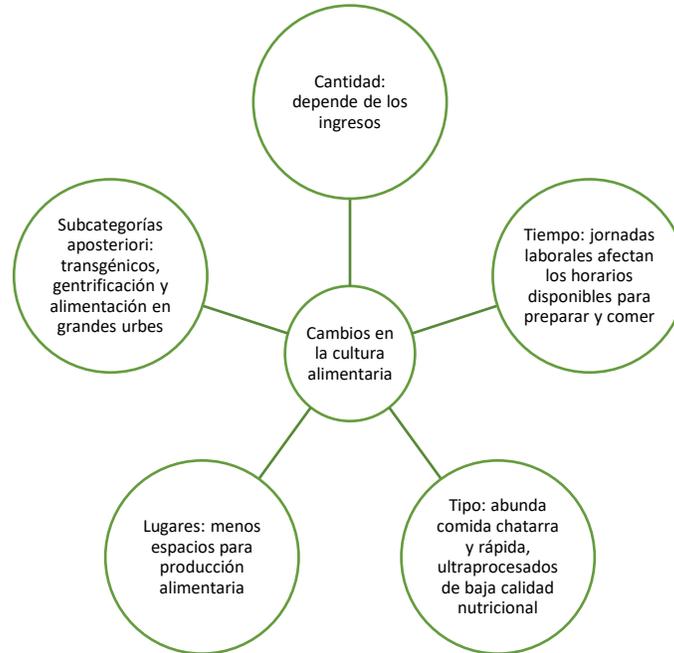
Como parte de las subcategorías a posteriori, se tuvo el tema de los transgénicos, gentrificación y necesidades de alimentación específicas de las grandes urbes.

Muchos trabajos hay respecto a los maíces híbridos, la pérdida de la biodiversidad, dirigidos por gente experta en biología, en genética, nos han alertado mucho sobre lo que viene en términos de pérdida de la biodiversidad. Cuando desplazamos nuestros maíces criollos, es válido preguntarse qué sucede desde lo gastronómico, me están obligando a utilizar otro tipo de maíces ¿qué sucede con mi tortilla? ¿sabe igual? ¿tiene el mismo aroma? ¿me sirve para hacer un taco? ¿no se me va a romper? ¿se va a escurrir el guisado? Eso también es importante, que se vea desde el otro lado y que se escuche a la gente, lo que tiene que decir respecto a los propios insumos que utiliza, desde su propia concepción de cultura alimentaria (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

Fenómenos como la gentrificación y la concentración de población en zonas urbanas, tienen como consecuencia necesidades de alimentos que demanda

la ciudad, donde tiene lugar la moda de “comer por receta”, esto se refiere a los alimentos adicionados (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo 2022).

Esquema 20. Principales cambios en la cultura alimentaria



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

Los cambios en la cultura alimentaria en el Valle de Toluca han sido notorios, lo han confirmado en su vida cotidiana los integrantes de las familias bajo estudio y lo reconoce el grupo de especialistas. Los elementos sociales y culturales de los alimentos que persisten hoy en día en la región, han sido objeto de estudio en investigaciones sobre el patrimonio gastronómico. De acuerdo con Rojas y Viesca (2017) en su estudio del pulque y las pulquerías (1841-1920), señalan que dicho patrimonio ha sido un tema poco estudiado desde una perspectiva histórico-antropológica. Entre los escasos trabajos que lo abordan, sobresale la investigación de León (2002), quien estudia la riqueza gastronómica del valle durante el periodo de 1750-1800. El libro de Sánchez (1976) menciona la vasta cantidad de productos de origen marranil que han distinguido a la municipalidad.

La investigación de Romero et al. (2010) describe la formación del patrimonio gastronómico de la región. Trabajos más recientes de corte etnográfico, como el

de González y Ovando (2010) estudió los alimentos y bebidas tradicionales que se ofrecen en las cantinas de la ciudad de Toluca y el comportamiento de sus actores sociales. En Toluca, Argüelles y Juárez (2010) analizaron los sistemas de producción y comercialización de tortilla de maíz. Santillán (2011) realizó una caracterización morfológica y fisicoquímica del chorizo verde. Rojas y Sánchez (2013) investigaron el tema de las tortas como patrimonio gastronómico y su supervivencia ante los establecimientos de comida rápida. Estos estudios confirman la presencia de diversos alimentos patrimoniales entre los toluceses (Rojas y Viesca, 2017).

4.2.5. Elementos de una gastronomía sostenible y elementos de una gastronomía sustentable

Los elementos de una gastronomía sostenible y los elementos de una gastronomía sustentable (cuadro 3), se describen a continuación como parte de las concepciones y referentes con que cuenta cada especialista. Dentro del paradigma del desarrollo sostenible, se tuvieron consideraciones que atañen a las subcategorías comercio justo y kilómetro cero, se explican a continuación:

- a) comercio justo, en donde Barrera señala a las transnacionales que explotan recursos y los mercantilizan para ofrecer a los locales.
- b) kilómetro cero, aquí Barrera hace mención de evitar el traslado de alimentos a través de distancias largas.

Hablaría de sus elementos, la conformación de redes sociales que permitan un trabajo, un desarrollo conjunto, un establecimiento que geográficamente pudiera proveerse de ciertos insumos y no tener que desplazarse, algunos han denominado esto como kilómetro cero, cero emisiones, creo que esas definiciones también se están alejando un poco del propio sentir de la gente, de las necesidades reales que pueda tener (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

Para la subcategoría características-elementos, desde la perspectiva de la sustentabilidad alterna, tomando como referente los elementos: 1) saberes locales, 2) producción con conservación y 3) comunalidad de Toledo (1999, 2005 y 2021), los especialistas proponen los siguientes componentes que debería incluir una gastronomía sustentable:

1) saberes locales

Considero ciertas características, tendría que ser un intento de recuperar el cómo era antes, es decir, la milpa y lo que esta ofrecía, además, recuperar formas de preparación que requieren de tiempo, mi ideal es el uso de utensilios como metate y molcajete, los cuales ofrecen características particulares al sabor de las comidas (Olivia Olvera, diálogo del 22 de noviembre 2021).

Debe ser nutritiva, benéfica y tener pertinencia geográfica (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

Evidentemente estamos abogando por el regreso a la milpa como un policultivo complejo que puede darle al campesino mucho más porque es completa su alimentación con el frijol, el chile, jitomate; en términos de la cuestión culinaria, es un poco más complejo porque ya muchas cosas se han olvidado, por ejemplo, la riqueza que tienen unos quelites, alimentos que podrían hacer sustentable la alimentación, en lo cotidiano tenemos saberes que están allí presentes (Isaura García, diálogo del 17 de marzo 2022).

Se debe construir de manera endógena, cada quien, como investigadores, desde donde estemos apreciando esto, creo que es bien importante reconocer que estos conocimientos no los estamos inventando nosotros, o sea, darle valor a quien hay que darle valor y en este caso son campesinos y campesinas (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo 2022).

Se deben utilizar productos biodegradables, esto se encuentra en los cultivos y en el aprovechamiento del campo, debe haber una sustentabilidad cultural

en donde no le han apostado los antropólogos, es decir, donde yo no esté pensando en lo reciclable o reutilizable, si no en aprovechar el campo de manera ordenada, promover la alimentación cultural y la alimentación como identidad, esta gastronomía debe representar esa identidad, la identificación y magia de los pueblos (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo 2022).

Tenemos que hacerla accesible al resto de las personas, comer sano, cómo hacer que las personas retornen a la comida vegetal, a las frutas, a las verduras, está el caso, por ejemplo, de la región de Toluca, cómo hacer que las personas se fijen más en los productos como estas doraditas, se me ocurre como producto, digamos, identitario de la de la zona, pero cómo regresar a estos alimentos sanos; en tiempos de crisis económica, muchos pensarían que comer este tipo de platillos es caro, para otros es barato, pero lo que es cierto es que muy pocas personas consumen a diario esta comida (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo 2022).

2) producción con conservación

Tener mucho cuidado en no caer en ese tipo de trampas porque realmente ellos -la agroindustria- lo que buscan es la agricultura orgánica pero industrial, esta visión de la agroecología que surge como un movimiento social que no nace tanto en la trinchera agronómica sino más bien social; hay una visión de la agroecología muy institucional y muy académica, entonces, la visión de la agroecología que muchos buscamos defender es la de los campesinos y campesinas, de hecho, ellos hacen agroecología y no le llaman así pero es justamente ir buscando esas redes porque eso es lo que realmente va a hacer que se genere un impacto, porque si cada quien trabaja desde su trinchera y cada quien aislado pues nunca vamos a llegar a un acuerdo o a dar impactos positivos que realmente funcionen (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo 2022).

Hacer sustentable significa que podamos hacer incluso autoconsumo, eso necesita el trabajo donde esté el agrónomo con cultura, con saberes, desde su tierra, él con base en una economía solidaria, pensando en cómo poder ofrecerle al mundo la riqueza de su territorio, de su región, de sus lugares. Necesitamos estudios donde vayan nutriólogos, el psicólogo, pero sobre todo el nutriólogo con el agrónomo, con el antropólogo que, de alguna manera, se pongan de acuerdo y se pongan a platicar, porque mientras uno propone destruir, el otro construye. Tenemos el problema de mucha tierra ya con un alto nivel de esterilidad. Hay que empezar a ver los grandes problemas nacionales del agua, de la tierra, de la alimentación (Isaura García, diálogo del 17 de marzo 2022).

Dentro de la subcategoría integración de la comunidad, se clasificó el componente comunalidad, se describen las concepciones de los especialistas sobre esta característica que sería parte de la *gastronomía sustentable*.

c) comunalidad

Considero que la alimentación será sustentable en tanto sea para todos, desde mi perspectiva, se eliminan cuestiones culturales en la concepción de gastronomía actual u oficial, veo imprescindible considerar los aspectos biológico, antropológico, cultural y religioso en torno a la alimentación (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo 2022).

Debemos empezar a buscar referentes -no tanto hegemónicos, centristas y gringo centristas- no, sino más allegados, como las epistemologías del sur, la filosofía del buen vivir de grupos mesoamericanos, latinoamericanos, yo comulgo mucho con eso, porque tenemos muchas más características en común en comparación con otras trincheras (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo de 2022).

Otras subcategorías surgidas a posteriori, corresponden a la consideración de que es poco posible que la gastronomía pudiera ser sustentable, tal es el caso de

Castillón quien retoma la polémica en el término mismo, al tratarse de una acción de producción, ve inevitable la generación de externalidades.

Origel plantea una visión holística, donde se dé importancia a la procedencia de los alimentos para dar el reconocimiento a los productores, tener presente el valor nutricional, defender los agroecosistemas sustentables y velar por tierras y semillas sanas.

La investigación se basa en el enfoque alterno de la sustentabilidad, con base en Toledo (1999, 2005 y 2021) y los criterios emitidos por los especialistas, es posible conformar una propuesta conceptual de gastronomía sustentable, mientras que el desarrollo sostenible mira hacia el crecimiento económico, la alteridad pretende la defensa de los saberes de y para la gente.

Desde la visión alterna de la sustentabilidad, basándose en la perspectiva epistemológica del Sur y el pensamiento crítico, la gastronomía sustentable conjunta los *saberes locales* para recuperar cultivos, formas de preparación y utensilios que procuren una alimentación nutritiva, local, endógena y accesible que aprovecha los conocimientos cotidianos y reconoce los conocimientos campesinos, usa productos biodegradables y asegura el aprovechamiento total del campo, representa la identidad, la identificación y la magia de los pueblos. Para la obtención de los ingredientes, la *producción con conservación* consiste en el autoconsumo, a partir de la agroecología como movimiento social y la creación de redes de cooperación, un trabajo transdisciplinar al considerar los grandes problemas nacionales del agua y de la tierra relacionados con la alimentación. La *integración de la comunidad, la comunalidad*, garantiza que la alimentación sea para todos, es de importancia la procedencia de los alimentos para dar el reconocimiento a los productores, defender los agroecosistemas y velar por tierras y semillas sanas. Persigue objetivos transformadores que recuperen la cultura, las formas de producción y de alimentación sanas para mejorar la calidad de vida, reconocen a los poseedores y perpetuadores del conocimiento, aprender de ellos y a través de la educación, investigación y divulgación, dispersar el saber y refrendar la identidad que en su significado guarda la alimentación.

Como Toledo y Ortiz (2014) plantean, es en la escala hogar donde primero se ponen en práctica los principios básicos de la sustentabilidad: diversidad, autosuficiencia, integración, resiliencia, autonomía y autogestión. La implementación de lo sustentable va entonces escalando hasta alcanzar comunidades, barrios, ciudades y regiones enteras, que se van convirtiendo en “islas liberadas”.

Cuadro 3. Elementos de la gastronomía sustentable y la gastronomía sostenible

| | |
|--------------------------------|---|
| Gastronomía sustentable | <p style="text-align: center;">Saberes locales</p> <ul style="list-style-type: none"> -Recupera el cómo era antes, la milpa y lo que esta ofrecía -Recupera formas de preparación que requieren de tiempo -Usa utensilios que ofrecen características particulares al sabor de las comidas -Es benéfica y tiene pertinencia geográfica -Aplica los saberes cotidianos -Es endógena -Reconoce conocimientos de campesinos y campesinas -Uso de productos biodegradables y aprovechamiento del campo -Alimentación cultural como identidad, identificación y magia de los pueblos -Accesible y sana <p style="text-align: center;">Producción con conservación</p> <ul style="list-style-type: none"> -Agroecología como movimiento social -Crea redes para generar un impacto -Autoconsumo -Trabajo conjunto de nutriólogos, psicólogos, agrónomos, antropólogos -Considera los grandes problemas nacionales del agua, de la tierra, de la alimentación <p style="text-align: center;">Integración de la comunidad-Comunalidad</p> <ul style="list-style-type: none"> -La alimentación será sustentable en tanto sea para todos -Referentes como las epistemologías del sur, la filosofía del buen vivir de grupos mesoamericanos y latinoamericanos -La procedencia de los alimentos es importante para dar el reconocimiento a los productores -Defiende los agroecosistemas -Vela por tierras y semillas sanas |
| | Gastronomía sostenible |

Fuente: elaboración propia con base Toledo, 1999, 2005 y 2021; diálogos semiestructurados, 2022; ONU, 2017; Montecinos, 2016; Agrotravel, 2018 y Halloran et al., 2019.

4.2.6. Vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico

Para la categoría vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico (esquema 21), en la subcategoría divulgación, los especialistas consideraron la falta e importancia de conocer la historia de los alimentos, a través de materiales

accesibles y entendibles para toda la población, esta función debe recaer en la academia.

Es indispensable conocer uno mismo sobre la alimentación de su lugar de origen, valorar lo propio y posteriormente, darlo a conocer a los demás (Olivia Olvera, diálogo del 22 de noviembre 2021).

Una cosa es que la academia lo sepa, pero esto tiene que permear y cómo puede permear, pues a través de campañas de difusión, el acercamiento a la lectura, aproximar el conocimiento a quienes son usuarios reales de esta información, que se propague este conocimiento, en otros países han funcionado campañas muy intensas acerca de la cultura alimentaria, de los efectos que tiene el no consumir o consumir cierto producto, campañas de lectura e informativas, que sean textos simples al alcance de todo público que le permitan al común denominador de la gente tener acceso a esta información, porque una tesis, no necesariamente va a ser leer leída, no demeritando el que se pueda o no hacer, pero, son términos difíciles de comprender, entonces hay que hacerlo asequible a todo público (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

Los medios de comunicación ayudan, pero no debería de caer en su área de trabajo, sí el que difundan este tipo de conocimientos. El asunto es que encontremos las maneras idóneas de acercarnos a entender la producción de los alimentos, las cuestiones culturales que hay alrededor, dar los porqués de su consumo y las maneras de mesa de muchos de estos platillos, por ejemplo, quienes hablan de cocina prehispánica están dejando a un lado los modos de mesa de los indígenas, hace mucha falta: educación, investigación y divulgación (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo 2022).

La connotación de revalorar nuestra propia cultura, está en revalorar nuestras raíces, la importancia que tienen las tradiciones, la fiesta y la lengua, en las fiestas patronales, por ejemplo, los de la ciudad tenemos miedo a comer con ellos, pero ellos están abiertos a la gente que dice: “venga pásele es mi fiesta

coman lo que yo hice”. Siguen haciendo estos bienes -de la alimentación- y hay muchas ferias de la alimentación: que la feria de mole, de la bebida, del chicharrón, de los tlacoyos, la de los hongos. Las ferias alimentarias podrían ser espacios de promoción (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo 2022).

En la subcategoría investigación, de acuerdo con la experiencia en su desarrollo profesional, con relación a estudios sobre alimentación, los especialistas mencionaron sus estrategias en el abordaje investigativo, estas van desde estudios formales para el diagnóstico hasta los estudios multidisciplinarios.

Esas vías para mí serían la documentación, los estudios formales y trabajos que permitan conocer el estado actual, en una primera etapa, después analizar por qué se encuentra de esa forma, el por qué existe esa situación en el presente. Posteriormente, elaborar una propuesta que permita conservar lo que está bien y modificar o revertir algunos efectos a través de una proposición con base en ese conocimiento sólido, sabemos, en definitiva, que esto tampoco será el cambio. Propongo estudios formales y la respectiva documentación, porque es importante saber la situación actual, a partir del diagnóstico, diseñar las estrategias pertinentes (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

El patrimonio no es una cosa, es tangible e intangible, por lo tanto, su estudio debe ser multidisciplinario (Isaura García, diálogo del 17 de marzo 2022).

La metodología empleada en la investigación sobre alimentación, debe ser la apropiada, en ocasiones los propios investigadores no la diseñan correctamente, pudieran ser las biografías de las personas, el conocer, el hacer un poco de microhistoria respecto a las poblaciones a las cuales se está estudiando, pudieran hacerse también estudios etnográficos, estudios de la religión dado que muchos de los platillos que en estas recetas aparecen, tienen que ver con festividades religiosas, también la economía, ver por qué se produce esa receta ¿se tiene acceso a otras materias primas? La

antropología misma, en fin, como lo vio usted en el curso, trato de hacer que los interesados en estudiar la alimentación en México tengan una apertura a otras disciplinas y que sus estudios sean o intenten hacerse desde la multidisciplinariedad, desde la antropología y no necesariamente que uno sea antropólogo, yo soy historiador pero trato de entender lo que hace el antropólogo, trato de entender lo que hace el etnógrafo, trato de entender lo que hace el geógrafo, lo que hace el biólogo y trató de retomar de eso lo que a mí me sirve para decir algo acerca del espacio y tiempo de esos platillos. La crítica es necesaria también porque veo los platillos o las recetas de los platillos -en ese recetario que hoy vi que le comento- Y digo por qué este nombre, sí, ya sé que es náhuatl, pero y quien no sepa, entonces, está bien, la necesidad de la preservación de los platillos a través de los recetarios, pero si esos recetarios no llevan consigo un estudio previo, muy poco van a añadir a la preservación (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

Para la subcategoría educación, Barrera propone el conocimiento como base, es decir, saber cuál es la naturaleza de los alimentos, a este respecto, sugiere comenzar en la infancia, además, en los programas académicos involucrar los contenidos con el entorno rural y procedencia de los alimentos. García insta a revalorar la cultura y la identidad. Para Miranda, hace falta una asignatura, cursos o seminarios sobre patrimonio gastronómico, así, saber qué se debe comer y qué no. Para Candia, hace falta educación sobre alimentación. Origel propone la educación formal e informal para concientizar, esto implicaría tanto huertos y escuelas campesinas como los mercados locales.

Yo soy una convencida de que el saber es poder, para mí la educación, el conocimiento, es la base de todo y eso tendría en mi mundo, utópico tal vez, eso tendría que ser suficiente para generar un cambio. Tendría que ser desde muy temprano en la educación, la formación, que los niños, por ejemplo, sean sensibles a estos cambios. Recuerdo mucho, yo creo que tendrá unos diez años, que tenía más contacto con mis compañeros del doctorado, de repente teníamos pláticas acerca de lo que sucedía en sus entornos, como sabían

que ya estaba en el tema de la gastronomía, me decían: ¿no me vas a creer? Pero en una feria, en Francia -por ejemplo España, Italia hacen ferias gastronómicas- me contaban de una feria gastronómica en alguna parte de Francia, esta feria incluía que los niños pudieran estar en contacto con animales, ganado, que vieran a las gallinas, que sacaran un huevo, entonces me contaban que un niño decía: ¿pescado? pero si el pescado tiene forma de cuadritos, porque él pensaba que viene como en las cajas, ya congelados, ya empanizados, así de grave, eso hace diez años y en otra cultura que me parecería no podría pasar esto. Los niños urbanos, digamos, están muy alejados de las realidades rurales, de cómo se obtiene un alimento, de dónde crecen, cuáles son sus necesidades y creo que desde ahí tendríamos que pensar incluso en programas académicos que los involucren muchísimo más desde una edad temprana, que no sea como nosotras, por ejemplo, que ya mucho tiempo después, tal vez, fuimos conscientes de estas necesidades, de estas problemáticas (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero 2022).

Partiendo de la idea de la educación, no es solamente preservar, ya sabemos quién preserva estos conocimientos culturales, son las poblaciones que producen estos alimentos, corresponde a la academia, hacerlos inteligibles al resto de la población. Esto debe caer en el área de los académicos, tomar -más- en cuenta los conocimientos de las poblaciones indígenas y campesinas para estudiar, precisamente, estos alimentos y platillos y hacerlos accesibles al resto de la población, a partir de textos, a partir de estudios, a partir de seminarios, a partir de su trabajo como tesista de una maestría y doctorado, con los alumnos de licenciatura de muchas escuelas de gastronomía (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo 2022).

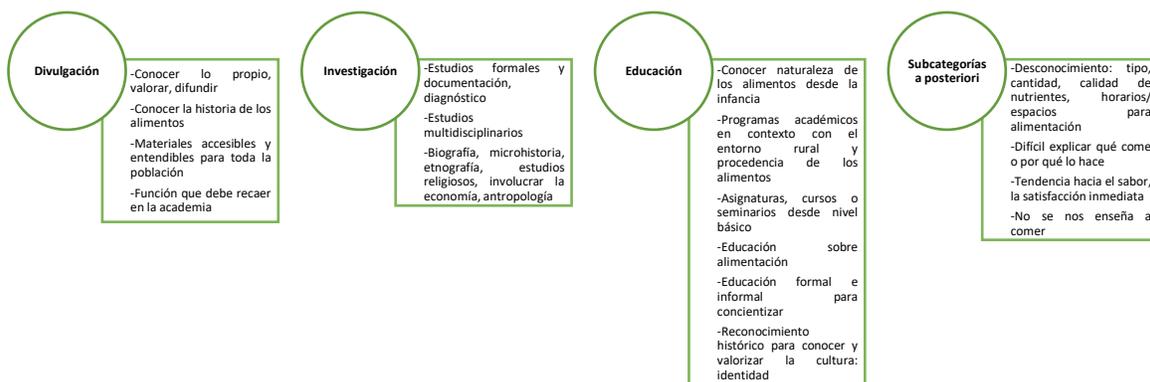
El patrimonio no es una cosa, no, no es algo, son saberes, herencias, comportamientos, hábitos, costumbres que hay que registrar, analizar y cuidar, para mí no hay un patrimonio cultural alimentario. Un café delicioso, con un aroma que ya quisiera yo ahorita, eso es parte de mí, es parte de mí misma y parte de mi identidad. El reconocimiento histórico es necesario para

conocer y valorizar lo que se come, esto tiene que ver con la identidad evidentemente, el reconocimiento histórico de nuestros platillos, revalorizarlos, por ejemplo, no solamente lo gastronómico, un platillo, las espinacas no son de aquí, a lo mejor ya los niños nacen con un chip en contra de las espinacas, en contra del jitomate, hay que decirle a la gente que la salsa de jitomate tiene el dos por ciento de jitomate, entonces se comen pintura ¿eso es lo que se quiere comer? esa es la única forma que yo entiendo para revalorar, que se valore qué se está llevando a la boca ¿sí sabes que es sustituto de leche? si piensas que es leche, no lo es, entonces desde allí, habría que valorar la cultura, lo que tenemos enfrente como algo muy importante (Isaura García, diálogo del 17 de marzo 2022).

Creo que va a ser en la educación, en los libros de historia en las primarias, si analizamos bien, a nivel básico primaria o secundaria, no vemos esta parte cultural, sí hablan de historia, pero, realmente pensando que México es una riqueza gastronómica mundial quién habla de esta parte en los libros de historia, esta educación tendría que ser antes que nada a nivel primaria para que los niños sepan de lo que se está hablando, de lo que se comía, de lo que era importante en los alimentos, por qué se consumen con ciertas personas, en ciertos días, sí está muy mezclada la gastronomía en México, local, regional o mundial, al final tenemos una relación, no sólo es comer, sino que es como una forma de vida y sobre todo en México, una cuestión religiosa, es una festividad en los pueblos, en las ciudades o en ciertas fechas y que todo está relacionado con alimentos, y esto yo no lo he visto en la parte de educación de primaria o de secundaria y a veces ni a nivel profesional. A nivel profesional, ni siquiera se habla de un patrimonio desde el punto de vista de la investigación, se requiere investigar para recuperar el patrimonio gastronómico y cultural, de educación para poder conservar la preparación de alimentos, para poder lograr un futuro y una educación que sea mucho mejor, esto yo no lo veo y no creo que lo vayan a hacer porque no se toca, no se tiene, pero la clave es educación (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo 2022).

Dentro de las categorías a posteriori, Miranda (diálogo del 23 de marzo 2022) señala un desconocimiento en relación a tipo, cantidad y calidad de nutrientes, horarios y espacios para el consumo de los alimentos, es decir, resulta complicado que el común de la gente pueda explicar qué come o por qué lo hace, hay una tendencia hacia el sabor, la satisfacción inmediata y es que, no se nos enseña a comer.

Esquema 21. Vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

Desde la perspectiva de esta investigación, no se trata de poner en valor económico la riqueza cultural de la alimentación, desde las epistemologías del sur, se trata de ir contracorriente al modelo neoliberal que ha encontrado en todo cuanto se cruza por su camino, una forma de explotación comercial. En palabras de Santos, hoy en día, sobresale de la agenda de muchas organizaciones y movimientos progresistas la dificultad de imaginar el futuro poscapitalista, al mismo tiempo que el presente capitalista se vuelve más y más salvaje, más discriminador, más desigual (Santos, 2011, p. 12).

Se persigue revalorar no sólo el “producto final” si no al depositario del saber hacer, es decir, sus conocimientos, su forma de concebir y recrear cada paso en la obtención del alimento, de su preparación, de su consumo y lo que esto significa.

Es aquí donde la monocultura del saber y del rigor científico donde otros conocimientos no tienen validez ni el rigor del conocimiento científico, se enfrenta con la ecología de saberes, referente a que la ciencia no entre como monocultura sino como parte de una ecología más amplia de saberes, conjugar el saber científico con el saber popular, con el saber indígena, con el saber campesino (Grosfoguel, 2011; Santos, 2006).

La tarea de investigar, documentar y divulgar es una labor de la academia, dar accesibilidad a las personas para acercarse y a ella y tenerla. En dichos estudios estará el gran conocimiento y experiencia de los pueblos, sí, de los pueblos originarios, pero también de los miles de habitantes de las zonas urbanas y no urbanas que igualmente se han visto invadidas por la agroindustria y su multimillonaria publicidad, su omnipresencia, es decir, su presencia en todos lugares, en más de un millón y medio de puntos de venta, como en la captura de la política y la academia para obtener carta de naturalidad y que nada se oponga a sus intereses, esto modificó el entorno alimentario de los mexicanos hasta convertirlos en uno de sus mayores consumidores en el planeta (Calvillo, 2022).

Hace falta recordar el carácter saludable, nutritivo y significativo culturalmente hablando que la alimentación mexicana tiene y traerla a las mesas de las familias en su vida diaria.

4.2.7. Gastronomía como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas

En la categoría gastronomía como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas (esquema 22), en la subcategoría por qué y cómo esto sería posible, los interlocutores emitieron diferentes argumentos a favor, Castillón comenta que la emergencia sanitaria por COVID-19, muestra la vulnerabilidad de los mexicanos, dadas sus condiciones de salud precarias, resultado de los malos hábitos alimenticios.

Para Olvera, la gastronomía es más que la preparación de alimentos con una buena presentación, el licenciado en gastronomía debe saber de porciones, equilibrio, historia del alimento, su origen, y por ética, ofrecer lo que a él mismo le gustaría recibir.

Barrera considera que sería una alternativa, en tanto contemple ciertos elementos como uso de ingredientes locales y correspondientes con la cultura y costumbres del lugar.

En contrapartida, desde su perspectiva, García, quien prefiere el término cocina cotidiana, en lugar del concepto gastronomía, concibe que dicha cocina de la vida diaria, podría pensarse sólo en la clase media. Las clases bajas han reducido su alimentación a pastas, embutidos y frijol en menor cantidad, por ser caro. Así que ella plantea reflexiones en torno a la accesibilidad a los alimentos, invita a preguntarse qué es lo cotidiano y en qué sector.

La mencionada clase baja, consume en su día a día, procesados de mala calidad, como las harinas de soya; esto ha derivado en una crisis de salud, nutricional y alimentaria. Partiendo de esta premisa, no podría considerarse a la cocina cotidiana como una alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas en tanto sea una familia de bajos recursos, pues el factor económico determina su acceso en cantidad y calidad a los alimentos que compra y consume.

Miranda considera que sí, siempre y cuando se conozca qué nutrientes contiene, en este sentido, coincide con Origel cuya consideración es que los alimentos sean nutritivos. Además, ella señala que los cultivos deben ser regionales, así, ser acordes con el entorno.

Para Candia, el concepto gastronomía va en sentido de la práctica comercial, mientras que la alimentación va en el sentido antropológico; desde su percepción,

de usar el término gastronomía, tal como se concibe hoy día, no abonaría para llegar lejos en la lucha contra el hambre.

El patrimonio gastronómico no es estudiar la cultura y lo bonito, lo presumible de cuando vienen los extranjeros y hablarles de nuestra gastronomía; el patrimonio gastronómico es una herramienta al final de cuentas que se tiene que utilizar, que se tiene que tomar como una herramienta de bastante valor para hacer estudios, para recuperar y educar a las generaciones, desde pequeños, creo que es la base más importante, el patrimonio gastronómico es una forma de entender, una herramienta para poder lograr esa recuperación de nuestra cultura, de nuestra historia, de nuestra educación. Es mucho trabajo sí, efectivamente, implica mucho trabajo que no sólo se va a pagar en cuestiones monetarias, pero en cuestión de riqueza, que es más importante esa riqueza cultural, de educación y de salud a largo plazo creo que sí se va a lograr (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

La gastronomía involucra a los alimentos y estos son un elemento con el que estamos en contacto todos los días, es algo tangible, es algo disfrutable, es algo real. La gastronomía podría ser una forma de cambiar la vida de las personas, de manera favorable a través de alimentos saludables que le pertenezcan, que le sean consistentes con su entorno, con sus necesidades, con su cultura (Daniela Barrera, diálogo del diálogo del 18 de enero 2022).

Quisiera explicártelo etnográficamente, yo voy y te hago una entrevista y te pregunto qué comes, llevo mis listados y les voy poniendo palomitas ¿cuál es su platillo favorito? a la hora de la comida hoy ¿qué comió? sopa de pasta con salchichas y ¿qué comió ayer? huevo revuelto con sopa ¿y qué comió antier? caldo de frijoles y ¿qué comió ante antier? entonces me quieres explicar ¿cuál es la comida cotidiana? A lo mejor tú encuentras la comida cotidiana en la clase media. Las clases bajas han reducido su alimentación de manera brutal, a la pasta, al caldito de frijol, si bien les va, pero quisiera saber cada cuánto pueden comer un caldo de pollo. Entonces, podría decirte

que basemos nuestro conocimiento en sus saberes, pero ellos venden sus saberes. Entonces tú encuentras a las molineras, a las panaderas, pero están ofertando como patrimonio su cocina ¿y qué comen? te van a decir: como insectos y todo su recetario de cocina otomí se lo saben ¿y qué encuentras en su comida? sopa de fideo, algún chile guajillo, a lo mejor encuentras una tortita de carne. Hay otra dimensión, tenemos que entender que nuestro país tiene un cincuenta por ciento de pobreza, pobreza extrema. Te pongo otro ejemplo, etnográfico totalmente, encuentras corredores donde venden productos alimenticios, a lo mejor más surtidos y muy baratos ¿entonces qué va a comer la gente? residuos de jamón, de queso, de lo que puede comprar con cinco pesos, diez pesos. Entonces ¿a qué le llamamos lo cotidiano? ¿en qué sector? por eso yo no podría poner que esa sea la alternativa, porque justamente estoy en contra de la sopa de pasta porque no alimenta, sólo engorda, estoy en contra de las bebidas azucaradas porque son comestibles, pero dañan a la salud y entonces, en lo cotidiano, nuestra gente ha transformado su cultura alimentaria a una cocina procesada de baja calidad. El jamón de baja calidad tiene almidón de papa, en el mejor de los casos, sí, porque lo demás no sabes ni qué es. Tenemos salchicha que no tiene ni tres gramos de carne ¿entonces qué come nuestra gente? soya transformada en atún. Tendríamos que hacer serias, de verdad, serias campañas como alternativas a la crisis alimentaria y de salud. O sea, si asumimos que tenemos una crisis no solamente alimentaria, sino también de salud, también de nutrición, entonces tendríamos que empezar con que la gente pueda mezclar verduritas en esas sopas de fideo o en esas sopas de pasta. Sí, pero la gente, pues a veces no tiene (dinero). Entonces cuando haces esa pregunta ¿en qué grupos? ¿en qué clases? yo no podría generalizarlo de ninguna manera, no podría. A lo mejor encuentras todavía gente que realmente coma lo que te dice que come, pero por lo menos yo he visitado Hidalgo, Guerrero, Puebla, Tlaxcala, Veracruz, Oaxaca y no veo claro, o sea, en realidad no llega más que a sincronizadas, sopas de todas las pastas, salchichas de todos los colores, con cebolla, sin cebolla, con chipotle, sin

chipotle, secas, no secas, con pan y sin pan. Eso es lo que comen, porque pues tú sabes que el kilo de huevo a cuánto está ¿y cuánto puede ganar una persona? realmente qué es lo que estamos comiendo o qué es lo que están comiendo. A veces no estamos viendo la totalidad del bosque. Tenemos que entender que mucha gente que podría comer mucho mejor no lo está haciendo, entonces tenemos que volver a hacer campañas donde el alimento principal esté basado -a lo mejor- en el complejo milpa, policultivos y volver a valorar. Hay tamales, sí hay tamales, pero hay tamales vacíos, hay tamales con un cuadrito de carne, hay tamales con mucha verdura y hay tamales con muchos frijoles. Entonces, de qué tamales les vamos a dar, les vamos a dar atole, de qué ¿con agua? es una bolita de masa para un litro de agua, entonces ¿dónde están los equilibrios? habría que hacer un análisis de las encuestas de salud, para que nos digan exactamente en qué condiciones tenemos a la gente y ver exactamente la diferencia entre lo que dicen que comen y qué comen, hasta en nuestros alumnos es abismal, entonces, no podría reafirmar lo que dices porque no puedo valorar exactamente ¿a qué le llamamos comida cotidiana? trata de valorar los caldos porque la gente ya nada más le pone agua, igual y unos polvos mágicos que le dan sabor, entonces ¿comes sabor o comes cultura? ¿qué comes? (Isaura García, diálogo del 17 de marzo de 2022).

Sí, siempre y cuando sepa qué tiene la comida, tú ya me estás diciendo del taco de plaza, hay que analizarlo, hay que meternos en la comida rápida, pero también qué es comida rápida, porque no tenemos un horario ¿sí vamos a ser ordenados o no? el mexicano que no tiene un horario para comer, bueno yo abro todo el día y te ofrezco lo que yo tengo y eso que yo tengo son hamburguesas, no es que hable mal de las hamburguesas, pero nos estamos volviendo hipertensos y diabéticos, por la comida, y las muertes, si tú ves estadística, las muertes son por diabetes e hipertensión, a mi cuando me operaron, cuando me limpiaron las arterias, estaba toda una sala de puros enfermos, bueno que les habían hecho la limpieza de las arterias, que fueron a ver al plomero, también internaron a un hijo, él estuvo en el seguro social por

casi un mes, puro diabético a quienes les cortaban las piernas, fue triste haber vivido eso porque han muerto muchos por diabéticos. Analiza estos dos casos de diabetes e hipertensión y es por la alimentación, sin duda la alimentación (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Si seguimos utilizando el término gastronomía como se hace en la actualidad, no vamos a llegar muy lejos porque vamos a seguir pensando en este concepto, el de la historia centralizada, vamos a dejar a un lado esta idea de conocer los aspectos religiosos, etnográficos de la producción de alimentos y de su consumo, por eso mi idea y mi planteamiento en los cursos que doy, es precisamente de abrir y dejar a un lado el concepto que sí nos puede ser de utilidad, siempre y cuando hagamos estudios precisamente de estas mesas, digamos de las élites, de la manera de producir para los restaurantes, en fin, podría ser parte de otro tipo de estudios, pero para acercarnos a esta idea de la conservación, de la divulgación y de preservación de estas tradiciones, sí tenemos que dirigirnos más a los términos antropológicos que comerciales, porque de alguna manera el término gastronomía va en el sentido de la práctica comercial, o sea, el término gastronomía está más enfocado precisamente a los negocios. Digo, lo vemos en las notas tanto en periódicos como en revistas, no hay uno solo que no utiliza el término gastronomía, estamos ya tan interiorizados con la palabra, ese concepto lo tenemos tan adentro que ya va a ser muy complicado hacer que se piense en términos como cocina, como culinaria o la propia alimentación. Creo que este es un asunto que debería de ser parte de las discusiones académicas para después tratar de que esto pase al resto de la población que se dedica a la producción de alimentos y tenga otra idea, distinta, repito, la idea de gastronomía tal y como la seguimos manejando en la actualidad no nos va a llevar a mucho (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

En la subcategoría cómo (medios para alcanzar este objetivo), Castellón pone en escena a los alimentos nutraceuticos, para el caso particular del Valle de Toluca, recuerda que las hierbas silvestres solían emplearse como remedios caseros.

Olvera, aporta su opinión desde el ámbito gastronómico, comenta que, tratándose de un servicio, se debe ofrecer insumos de calidad, explicar a los clientes la conveniencia de emplear unos ingredientes y no otros, en el caso de las compras, uno tiene en sus manos la opción de buscar a los productores más cercanos, los productos de temporada y diseñar el menú en función de esto.

Candia apuesta por la diversificación, la no centralización en alimentos ya muy arraigados comercialmente en el ideario social. Origel ve como opción la conformación de núcleos de economía local. García es partidaria de la economía solidaria.

Las empresas están dejando a un lado la riqueza culinaria del país, inclusive las propias Pymes, por ejemplo, lo veía en Los Pinos, ahora que fui a esta feria de productores que hacen cada ocho días, me di cuenta que se siguen centralizando en productos que ya conocemos, están dejando a un lado otra serie, por ejemplo, los quelites, las flores de calabaza, las propias calabazas, los productores se fijan en lo más digamos, típico, no sé si por lo barato, por lo conocido, no lo sé, pero no salen del maíz, del amaranto, del pulque, los tamales en todas sus presentaciones. En fin, sobre todo la pequeña empresa no mira hacia otros productos que también pueden ser de relevancia para el consumo del mexicano. Indudablemente el consumo, digamos, de la comida natural, sea indígena o campesina, nos va a salvar, por lo menos nos va a ayudar a aliviar mucho de los males de salud de gran parte de la población. Eso sí, es indudable (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

Yo creo que sí, insisto, no es romantizar, no es así sobre que todo el campo es perfecto, o sea obviamente que no, es también uno de los grandes retos, hasta hablar de estos temas, aceptar que hay muchísimos problemas y que hay que resolverlos para que se puedan lograr todas estas metas, yo creo que simplemente la dieta de la milpa es un gran ejemplo de lo que es un sistema agroecológico, los policultivos aparte de diversidad de alimentos nos da una dieta súper más balanceada, alimentación sustentable; podemos tener alimentos saludables que se traen del otro lado del mundo, que cuando

ya llegan aquí no tienen valor nutricional porque ya estuvieron congelados y procesados, y la huella ecológica de traer alimentos de otra región, tenemos que empezar a enfocarnos en la economía local, los alimentos que se cultivan en tu región o de manera más cercana, son alimentos que muy probablemente sean directos del productor, disminuye su impacto, son más frescos y más nutritivos. Aprovechemos lo que tenemos en la región, sean quelites o sean frutos que puedan contribuir evitando modas como cultivar aguacate, este cultivo impacta en los ecosistemas; creo que sí puede haber la respuesta en un balance y aprender a comer, hay alimentos mucho más nutritivos, tenemos mucha diversidad a diferencia de otros lugares que son mucho más delimitados (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo del 2022).

En la subcategoría a través de quién, podría ser la gastronomía una alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas, Castellón considera que la industria alimentaria puede aportar en el diseño de productos alimenticios que exploten las cualidades de materias primas y cubran necesidades específicas de los consumidores.

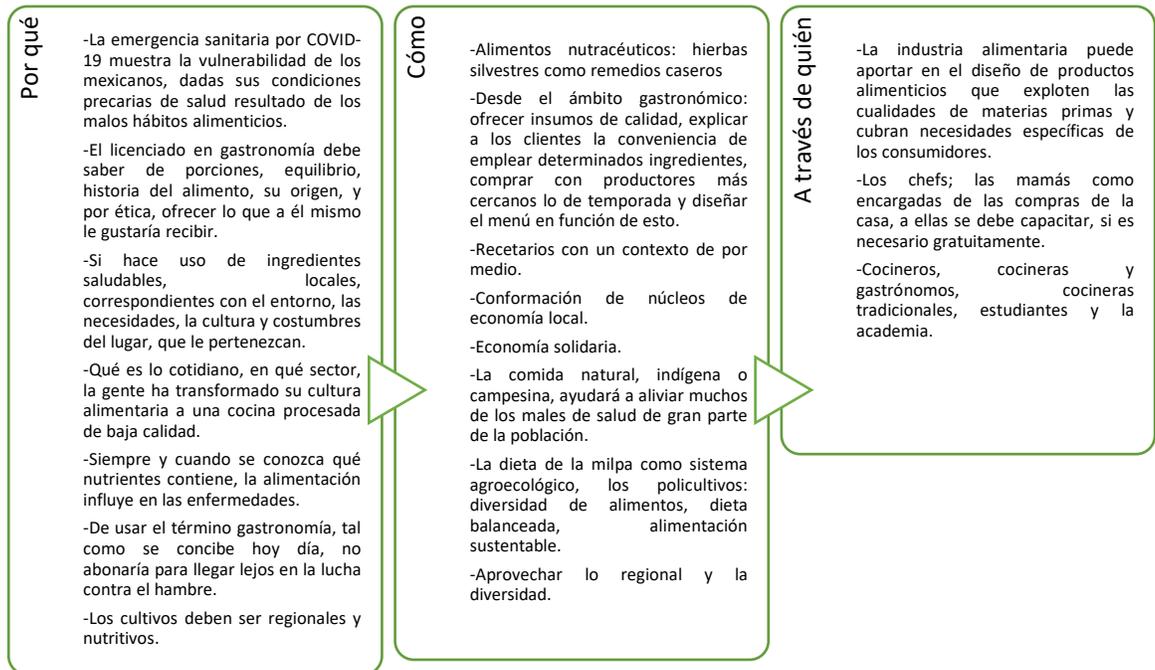
Olvera opina que, si bien están los chefs, por un lado, en la casa lo están las mamás, finalmente son las encargadas de las compras de la casa, a ellas se debe capacitar y si es necesario, que sea gratuitamente.

Para Barrera deben ser cocineros, cocineras y gastronómicos, quienes propongan innovaciones; como coordinadora de la carrera en gastronomía, se ha fijado la misión de generar una reflexión en los estudiantes sobre las implicaciones, causas y efectos, más allá de sólo la práctica culinaria, esto lo aplica en las tareas, proyectos y tesis que tiene a su cargo.

A través de cocineros y cocineras, licenciados en gastronomía, cocineras tradicionales, estudiantes, la academia, todos estos son actores que permitirían a la gastronomía hacer estos cambios, pero me parece que

mayormente, en lo más práctico, quitando un poco los grados, las etiquetas, refiriéndome de una manera mucho más general, sería a través de los cocineros y cocineras, porque en sus manos está la transformación de los alimentos, es su saber hacer, en muchos de ellos un conocimiento incluso empírico, en otros, como tal vez el tuyo u otros compañeros de tu generación, pues hay un fundamento, un conocimiento teórico pero también empírico, por el lugar de donde vienen, la familia en donde crecieron, hubo una influencia por parte de su abuela quien les transmitió ese tipo de conocimientos (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero de 2022).

Esquema 22. Gastronomía como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

La elección alimentaria depende del ingreso o si se tiene, puede haber desconocimiento sobre qué comer, en términos nutricionales, discernir qué es bueno para la salud, qué es bueno para el medio ambiente, cuál es el significado, la historia de un alimento o, puede no tener estas características si se trata de un alimento ultraprocesado. Para que suceda una revalorización, debe tener lugar un acercamiento en primer término, para este fin, la academia, la escuela, el hogar, los

medios de comunicación, tienen incidencia en esa transmisión de conocimientos, no es una responsabilidad del individuo, depende de su entorno, sus posibilidades, sus limitaciones; educar es clave para cambiar los malos hábitos donde prevalecen. Si se habla de la gastronomía para mejorar la calidad de vida de las personas, debe hacerse una revisión entre la comida diaria para las familias jóvenes y cómo es esta para las familias con una madre que cocina, si bien depende del nivel de ingresos, las primeras familias optan por comida rápida y ultraprocesados mientras que donde hay una madre que cocina hay posibilidad de consumir comida casera, con ingredientes frescos, en las zonas rurales, son aún más frescos por tener huertos de traspatio o cultivos.

4.2.8. Afectaciones de la transición alimenticia a la salud y nutrición de las personas

En la categoría afectaciones de la transición alimenticia a la salud y nutrición de las personas (esquema 23), en la subcategoría enfermedades crónicas, Castellón señala que cada vez hay más enfermedades que se presume están relacionadas con los productos y la forma en que comemos.

Barrera lo ve como un proceso doloroso, pues en el caso de un diabético, puede estar implicada la pérdida de una parte de su cuerpo por las complicaciones; recuerda que los padecimientos relacionados con esta, colocaron a la población en un estado de debilidad ante el COVID-19.

García destaca la obesidad en hombres y mujeres, la diabetes y el cáncer de colon. Miranda comenta sobre el colesterol, los problemas cardiacos, triglicéridos altos y la recurrencia del cateterismo cardíaco.

Candia coincide en la diabetes, obesidad y adiciona la hipertensión, como enfermedades que pusieron de manifiesto la vulnerabilidad de las personas ante la pandemia.

Origel sostiene que no puede haber salud humana si no hay salud de los ecosistemas, considera que efectivamente la forma en que se come afecta la salud y nutrición de las personas.

Anteriormente la gente no tenía gastritis, no tenía cáncer, las estadísticas no mostraban obesidad, pero había un problema de nutrición. La cantidad de hierbas y de ingredientes con se preparaba la comida en México, ya sea local o regional, prevenía enfermedades, desde muy simples hasta un catarro, una caries o descalcificación, se tenía esta parte gastronómica y herbolaria que se conocía dentro de las carreras de químico farmacobiólogo, se tenía esta materia de farmacognosia, hoy casi ya no se lleva; es muy importante recuperar la función de esta parte natural, si se quiere llamar así, hoy en día la moda de los veganos trata de conceptualizarlo, de llevarlo. Ha habido cambios en ciertas generaciones, ya con enfermedades degenerativas y hasta problemas con el sistema inmunológico, cáncer en edades menores, problemas de estrés, problemas de gastritis, de úlcera. Es un tema muy crítico, muy amplio para analizar, qué tanto ha impactado hoy en los hábitos este tipo de alimentación industrial, el efecto y el impacto a lo mejor se va a ver dentro de unos diez años, ver qué tipo de enfermedades se pueden presentar, a lo mejor unas disminuyan, otras aumenten. También ha habido desarrollo e interés por los alimentos desde la parte farmacéutica, que tiene el objetivo de hacerlos más funcionales, hay una tendencia, pero es un mercado muy pequeño para este tipo de productos y al que no toda la gente tiene acceso (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

Esta transición ha sido gradual, pero rápida, cuando vemos encuestas nacionales, por ejemplo, la Ensanut (Encuesta Nacional de Salud y Nutrición), en 1990 había una presencia de obesidad, se proyectaba que para el 2020 tendríamos más casos, incluso llegamos antes; esta transición ha sido yo diría incluso dolorosa, porque ha habido un incremento de enfermedades: obesidad, diabetes que puede afectar no solamente al individuo que la padece, sino también a su entorno familiar, porque no se

modifica solamente su dieta, se modifica también la de las personas que conviven con ella. Estos cambios han sido drásticos, por decir lo menos. Pensando en este contexto que nos ha tocado vivir, por qué estamos aquí, hoy, en plena pandemia, cuarta ola en México y otras olas en otras latitudes. Al final hay muchas hipótesis, por ejemplo, de dónde vino este virus, quién fue por él, ahora está muy visible el murciélago, la presencia de este en los mercados, la forma en la que se conserva a estos animales. Y digo yo, aquí cerca tengo el de Sonora, no nos tenemos que ir muy lejos para ver lo que tenemos aquí en México, en la Ciudad de México en lo particular, y entonces digo, lo que nos tiene hoy en esta situación, finalmente lo provocamos nosotros porque somos nosotros los que estamos invadiendo un territorio que no nos pertenece, estamos acaparando, estamos haciendo que se extiendan las grandes urbes, invadiendo estos espacios naturales, como en el caso de los murciélagos, ir a buscar sus ecosistemas, alterándolos y todo lo que representa en temas de polinización, de sobrevivencia de otras especies; al querer comerlos cuando no nos correspondía, en otras culturas sí, pero finalmente nosotros fuimos a buscarlos, no es que él haya venido y pedido que nos los comiéramos, no fue culpa de ese animal o de otro. La primera variante -que ahora ya vamos en la ómicron- y cuantas más nos hagan falta, estaba impactando muchísimo a gente de la tercera edad, en México no fue así, curiosamente a quienes más impactó fue a gente en una edad promedio de 40 a 50 años, gente joven, pero con padecimientos muy graves, sobrepeso y obesidad ¿y de dónde viene eso? de una incorrecta alimentación, de una falta de ejercicio, de una falta de actividad, al menos moderada que nos permita mantenernos en un peso saludable. Ya no digamos que tengamos la figura esbelta, pero algo que sea saludable para nuestro organismo, no tener que vivir experiencias dolorosas en el sentido de lo que pierdes, lo que pierde un diabético, no solamente en términos de qué es lo que puede comer o qué es lo que no puede comer, sino incluso, por ejemplo, las amputaciones, cuando ya hay alguna complicación (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero de 2022).

Es el tipo de alimentación que tenemos, hay que acercarse a la estadística, se tiene a la barbacoa, por ejemplo, está afectando mucho a la salud, hay mucho triglicérido. En Toluca son los tamales, hamburguesas y los tacos, tacos en la noche, justamente por la actividad que tenemos, no sabemos comer y no sabemos qué comer, o sea no sabemos comer en cuanto a nuestros horarios, no sabemos comer en cuanto a qué comemos y qué debemos de comer, por ejemplo, aquí, en este restaurante nos ofrece un tipo de comida ¿los tiempos serán buenos? ¡quién sabe! Fíjate: te dan primero la fruta, luego el café con pan, o primero el café y pan y luego la fruta, pero un montón de café, no sabemos si realmente te ayude, porque es puro café con azúcar ¿los horarios son correctos? de ocho a diez, de dos a cuatro o de once a una y luego de siete a ocho, algo así, las dietas son importantes, los horarios de comida son importantes ¿somos ordenados en la alimentación?

La cantidad de enfermos de diabetes y de hipertensión que murieron por el virus, nos deja una serie de aprendizajes que tienen que ver precisamente con los hábitos alimenticios del mexicano en general. Este consumo exagerado de grasas, de azúcares y de sales, nos tiene a todos metidos en este problema, no solamente tenemos una pandemia, también tenemos una epidemia de obesidad, diabetes e hipertensión, por estos mismos factores. Este cambio de 30-40 años desde que empezó el neoliberalismo, como teoría económica a implantarse en México, ha provocado todos esos daños a la salud, la tecnificación que dejó a un lado los conocimientos de las poblaciones indígenas, también la contaminación del propio suelo, todos esos problemas se han reflejado de alguna u otra manera en la salud de gran parte de los mexicanos, estamos viviendo las consecuencias. Muchos se preguntan por qué tantos muertos, achacando a otras variantes y se les olvida que la alimentación, los hábitos alimenticios no nos han dejado bien armados frente a enfermedades como esta y las que ya veníamos sufriendo (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

En mi discurso hablo de que no podemos hablar de salud humana cuando tenemos ecosistemas o la naturaleza enferma, en nuestra vida siempre vamos a depender de la naturaleza para alimentarnos, para construir el lugar donde vivimos, para vestirnos, a donde volteamos a ver todo necesita un alimento y necesita un insumo que proviene de un material, un mineral; gran parte de las enfermedades o padecimientos actuales que tenemos es por la forma en que comemos y la respuesta a eso está en lo que nos llevamos a la boca. Para eso hay un proceso de concientización, como la educación, tener bien claro los conceptos, hay mucha confusión entre lo natural, orgánico, agroecológico, la gente piensa que son lo mismo, por eso le dan gato por liebre o no saben lo que implica y por eso compran lo que compran, es muy importante tener los conceptos claros para realmente saber qué puedo elegir en esta cuestión de la alimentación; nada más que esto se dice muy fácil pero tener las herramientas, la información para saber qué elegir, qué comer y en qué condiciones, cómo sembrar, cómo construir mi sistema alimentario. Sí creo que definitivamente la forma en que estamos alimentándonos está enfermando a nuestros cuerpos y a la naturaleza (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo de 2022).

En la subcategoría desnutrición, Miranda observa la escasa información con la que la población cuenta para hacer elecciones pertinentes a la hora de elegir sus alimentos, que le permita nutrirse adecuadamente, son importantes los contextos y las formas de consumir los alimentos.

Creo que en las escuelas debe de haber también una materia, un seminario para crear conciencia de la alimentación mexicana porque es muy distinta, cuánto tiene de colesterol la salchicha y cuánto tiene de colesterol, digamos, la codorniz por decir un ejemplo, la primera tiene 76 mg y la otra 50 mg, saber este tipo de situaciones, qué debemos de comer y qué no, es muy importante porque ahora pregúntale a los chavos por qué comen lo que comen y por qué consumen lo que consumen, yo profesionalista no sé ni lo que como, yo solamente lo como por el sabor ¡ay qué rico está el taquito! ¡Sí! ¿pero sabes

qué tiene? ¡no! no hay conciencia. Me estaban diciendo de una conferencia de un francés, él decía: bien vaciados ustedes los mexicanos todo lo quieren comer con chile, leche con chile, es una aberración mexicana la crema con chile, en las garnachas, ver si realmente es una función correcta, decía el francés que cómo era posible que no sabíamos comer, yo decía que sí, pero, en momentos tiene razón porque no sé comer, porque no me han enseñado a comer, digamos yo creo que los de gastronomía sí deben saber comer, yo supongo, pero el mexicano no sabe comer, no sabe cuánto colesterol tiene, qué le dieron y cuánto puede comer de fruta o carne, cuánto de colación, cuánto de dulce. Ahora hay un aumento de diabetes porque pura coca, antes tenías en los tianguis un vaso de agua de frutas, pero ahora ya no veo agua de frutas, veo coca, cuando venden tacos hay cocas, entonces esas cosas hacen que te dé diabetes, antes eran aguas frescas, ahora ya no me ofrecen eso (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo de 2022).

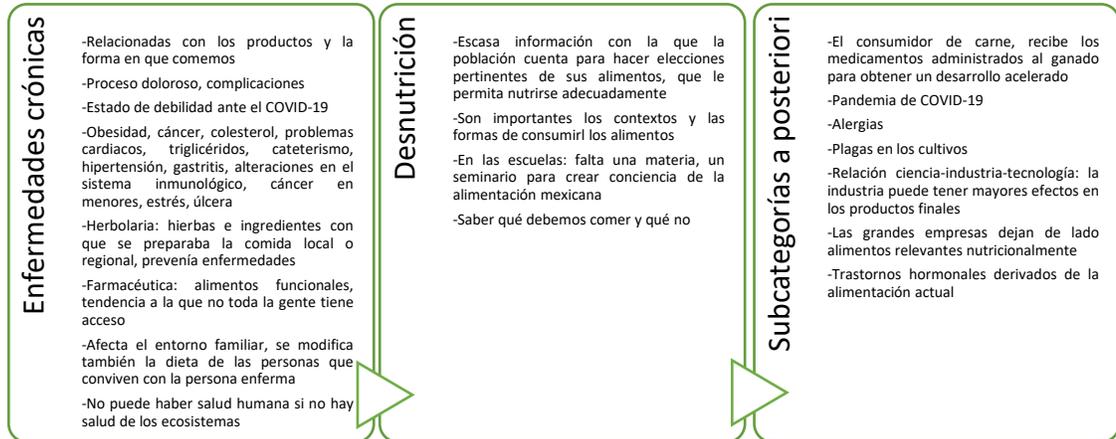
Como subcategorías a posteriori, Olvera apunta a que la forma en que es alimentado el ganado y aves procesados a gran escala, tiene como efecto la recepción por parte del consumidor, de los medicamentos administrados para obtener un desarrollo acelerado, otros efectos secundarios, se reflejan con la pandemia de COVID-19, las alergias y plagas en los cultivos.

A este respecto, García presta atención a la relación ciencia-industria-tecnología, donde la industria puede tener mayores efectos en los productos finales.

En adición a esto, Candia coincide en que las grandes empresas dejan de lado alimentos relevantes nutricionalmente.

Miranda hace mención de los trastornos hormonales derivados de la alimentación actual.

Esquema 23. Afectaciones de la transición alimenticia a la salud y nutrición de las personas



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

Dentro del marco contextual de la investigación se registró que el país sufre de hambre, obesidad y deficiencia de micronutrientes, un problema de salud pública, (Tolentino et al., 2003). Más recientemente se ha documentado que en las últimas dos décadas, algunas de las comorbilidades asociadas a la obesidad contribuyen a un gran porcentaje de mortalidad, discapacidad y muerte prematura en la población. Debido a esto, actualmente la obesidad es considerada uno de los principales problemas de salud pública en el país (ENSANUT, 2021, p. 292).

Tenemos dos problemas alimentariamente hablando, relacionado poco o mucho con la soberanía: 900 millones de personas pasan hambre y mil millones de personas están con sobrepeso u obesidad. ¿Quiénes pasan hambre? Los pobres. ¿Quiénes tienen más obesidad? Los pobres. Entonces, los pobres lo sufren todo. ¿Cómo es posible encontrar una soberanía alimentaria con igualdad para todos? En este modelo está claro que la desigualdad de unos es el beneficio de otros. Y el capitalismo se pasa a ganar muy poco de muchos o ganar mucho de muchos o ganar mucho de pocos. Los capitalistas, hacen las tres cosas. Explotan todas las vías posibles (Contreras, 2018, p, 1273).

4.2.9. Estrategias para recuperar recetas e ingredientes

En la categoría estrategias para recuperar recetas e ingredientes que se han dejado de usar o están en riesgo de desuso (esquema 24), en la subcategoría apoyo a productores y campesinos, Barrera señala la falta de apoyo a productores para que no abandonen sus cultivos, por una parte, y por otra, son los restaurantes y chefs de renombre los que se llevan el crédito, entonces, se requiere informar al consumidor, en un afán por reconocer y dar el justo valor a los productores y sus conocimientos. García recuerda a las cocineras regionales, las cocineras en fondas, en los comedores de escuelas y comedores comunitarios, son ellas quienes pueden recrear las recetas tradicionales. Para Origel resulta esencial dar el reconocimiento a las personas poseedoras de los conocimientos, saber abordarlas, generar una relación donde ambas partes ganen, campesinas y campesinos pueden considerar poco interesantes sus rutinas agrícolas, su cocina, cuando en realidad ahí están las respuestas a los problemas de alimentación actual.

El acercarse a las comunidades es muy importante, no es nada más el saqueo cultural sino también la retroalimentación, porque desgraciadamente muchas veces la gente ya no quiere dar ese tipo de información porque bueno te la doy y yo qué gano, tú ganas un chorro y yo no gano nada, tenemos que trabajar en que los procesos de investigación sean bilaterales, un ganar-ganar de alguna manera y que la gente no sólo se sienta saqueada, es uno de los principales pasos, acercarse a esta población, justamente como mercadito estamos en un proceso en el que buscamos esto, yo sugiero -a los estudiantes- acercarse con su familia, a los que tienen todavía familiares campesinos -más afortunados- pero también a los que somos más urbanos, en esto de la recuperación yo trato mucho con la memoria cultural, muchas de las respuestas -si no todas- es cuestión de ir las adaptando a los tiempos y al contexto, pero mucho de la memoria y de la formas en las que se sembraba, los abonos que utilizaban y también como se conservaban los alimentos, las recetas que elaboraban, la respuesta está en esos sistemas

alimentarios tradicionales, es esencial empezar con estas generaciones que están arriba de nosotros, empezar a preguntar: ustedes cómo antes hacían esto, desde los tíos, los abuelos, de acercarnos a esta gente y documentarlo hasta como una herencia familiar que yo digo, insisto, quienes todavía tienen esas raíces presentes, son afortunados quienes todavía tengan esa memoria ahí, primeramente en esa instancia, el diálogo, empezarle a dar importancia e interés porque muchas veces la gente ya no cuenta muchas cosas porque piensa que a nadie le interesa y pues dice: eso ya no sirve; yo he tenido alumnos que se acercan a su tío o abuelito y hasta les sorprendió, les quieren contar más y hasta rescatar una semilla, o sea también las semillas se pierden porque se mueren las personas y ya no hay quien las siembre. Si no pretendemos hacer las mega hectáreas de siembra, sí la siembra de la semilla, se siembra y se conserva, sembrada es la mejor manera de conservarla no almacenándola, sino sembrándola. Sumando a esto, las comidas, las señoras que son de campo muchas veces no valoran porque les es ya tan cotidiano, no se les hace muy relevante, cuando uno muestra ese interés es cuando ya empiezan a dar valor, creo que hay muchos procesos en los que se puede empezar, mucha gente antes no estaba muy acostumbrada a la información, o los conocimientos eran más en la práctica, sembrándolo, cocinándolo, y así se va aprendiendo y pues también creo que nos podemos ayudar con todas estas herramientas que se tienen en la actualidad e insisto, dándole el valor a quien valor merece, que son importante de documentar siempre colocando quién te dio esa información (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo de 2022).

Cuando había las cocinas de Sedesol, no sé si las recuerdas, sobre todo porque tú ahí veías hacer magia a la gente. Entonces ¿quieres hacer magia? darle el sabor de tu cultura con los chiles de tu zona entonces sí, pero qué rescatas ¿el chile, la sazón, el sabor? justo ahí, en esos lugares y platicando con ellas, regularmente en donde estuve trabajando más, cambiaban la soya por algún poquito de carne, cuando llegan a tener. Ahí era un lugar donde encontrabas a las cocineras regionales, trabajan en esas cocinas o en las

escuelas. Hay que recuperar esos saberes, de ellas que tienen entre 50 y 70 años, son las que saben y si las dejamos morir y no guardamos todo lo que saben, entonces estamos perdiendo, porque bueno, tenemos un buen bloque de clase social media baja, que todavía tiene tiempo -para cocinar-, pero la transformación en su alimentación cotidiana es real, o sea, es una cuestión real, la sopa de pasta, por ejemplo, no estaba en el siglo pasado (Isaura García, diálogo del 17 de marzo de 2022).

En la subcategoría documentación, Olvera propone elaborar recetarios, pero, a partir de ir al lugar, de estar ahí, vivir la experiencia e involucrarse con la gente; está dispuesta a enseñar a otros y otras para lograr perpetuar el conocimiento.

Barrera opina que documentar la información es vital, destinar espacios para su promoción, ya que en tanto no se conozca su vulnerabilidad o su existencia, habrán perdido terreno entre las actuales generaciones.

Candia dice que no sólo se trata de transcribir recetas, es poner de relieve la historia de los alimentos; la investigación debe ser directa con las poblaciones que cocinan, en ese proceso, contextualizar no sólo las recetas, sino los lugares, los significados, no dejarlas sólo en listas de ingredientes y procedimientos, explicar origen e historia. Insiste en que las metodologías empleadas en la investigación sobre alimentación son clave.

La primera etapa de una estrategia, sería la documentación pues hay que saber cuáles hay, cuáles había y entonces cuáles se perdieron, cuáles están en proceso de desaparecer. Me parece que también habría que hacer redes, apoyar a los productores, por ejemplo, sobre el chile chilhuacle, hicimos un estudio sensorial y veíamos que le provee de ciertas características al mole negro de Oaxaca, pero hace algunos años identificamos los últimos dos productores que cultivaban este chile, entonces la estrategia sería la conformación de redes que permita tener apoyo para los productores, de otros sectores como el académico, en este caso para seguir produciéndolo porque en el momento en que se deje de producir... Bueno, ahora nos llegan

nopales de China ¿no? no es posible que tengamos una comida representativa, originaria de un lugar sin los insumos originarios del lugar, para mí sería esta estrategia de trabajo colaborativo, que permita que los productores también puedan seguir con su actividad, que sea redituable para ellos, porque pues sí, está bien bonito seguir produciendo el maíz criollo, qué bueno que a la academia le gusta, pero el productor dice: qué creen que hay otras cosas que se pueden sembrar en mis tierras, que crecen y las puedo vender más rápido, que a mí lo que me interesa es comer, y es cierto, hay necesidades que tal vez de repente, en nuestro afán por preservar, olvidamos el día a día de estas personas. Incluir también a sectores de quienes tomen ciertas decisiones, personas que estén a cargo, por ejemplo, de políticas públicas que les beneficien, porque insisto, de nada servirá la buena voluntad y que el productor sepa que sin su chile el mole negro no será lo mismo, si él no tiene otra forma de subsistir, más que sembrando otra cosa o dejando de sembrar y dedicarse a algo completamente diferente. Pensemos en el maíz, se necesita comprar semillas como en el caso de las híbridas o las transgénicas, en cada siembra necesitas una semilla diferente. Habría que ser mucho más sensible a esas necesidades que tienen los propios productores, a lo mejor desde nuestra visión se puede, están ahí, tienen la tierra, ya le dieron su abono, va a crecer, lo va a poder vender ¿y a qué precio? Mi ejemplo de restaurante en una comunidad, ahí en el Estado de México, consistente con su entorno y todo lo demás, pero quienes están teniendo una proyección amplia en el mundo son los grandes Chefs, con sus grandes restaurantes, hablo con conocimiento de causa, súper rico, muy bonito, que te mueve fibras y lo que quieras, pero al final, yo no sé si con este mole negro que es un platillo emblemático justamente de uno de estos restaurantes, se acerque a los productores, pague lo justo, recuerdo de este mismo restaurante que estaban vendiendo ya sus tortillas, el kilo estaba alrededor de los cien pesos, o sea, qué padre para quien lo pueda comprar ¿de verdad tiene un sabor succulento? no las he probado, pero bueno asumo que así será y que valdrá lo que cueste ese kilo de tortillas. Pero de esos cien

pesos, a cuánto le compraron el maíz al productor, no lo sé, habría que preguntarle a él, tal vez estoy haciendo conjeturas, pero en la mayoría de los casos, eso no sucede, no hay un precio justo (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero de 2022).

Investigación con las personas de estas poblaciones, las mujeres, sobre todo, sin desdeñar la labor de los hombres porque hay, conozco casos, hombres que saben cocinar además de sembrar la tierra, saben cocinar. Necesitamos investigar, nos hace mucha falta, sobre todo, utilizar metodologías, ese es un problema que tienen los investigadores que hacen historia de la alimentación, parece ser que el chiste es encontrar las recetas para escribirlas y ya, pero olvidan que esas recetas también tienen significados, reflejan el mundo de esa población, la visión del mundo y de la vida de esa región. De hecho, hoy vi un recetario en los pinos, de la región de Tláhuac, cercana a la ciudad, me imaginé: a lo mejor tendrá alguna especie de introducción, alguna especie de estudio que nos ponga en contexto de la región, que nos diga algo, que nos lleve al contexto en el cual esas recetas tienen sentido. La verdad es que me di cuenta que faltaba eso, está la manera de prepararse, las fotos muy bonitas, pero y luego, o sea, por lo menos en mi caso necesito saber, sí, la receta me ayuda, pero me ayudaría algo más saber por qué las recetas están hechas de esa manera y no de otra; porque esa mujer de Tláhuac que vive a lo mejor en San Pedro Atocpan hace mole, a lo mejor ese mismo platillo lo hace de otra manera la persona que vive en Xochimilco o que vive en Tlaxcala o en Hidalgo. Puede que sea el mismo platillo, sí, pero se produce de distinta manera y el significado también es totalmente distinto (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

En la subcategoría educación, Miranda observa la necesidad de capacitar a los docentes e implementar la activación física en las escuelas donde pasa gran parte del tiempo la niñez y juventud, señala la obligación de informar al comensal sobre los aportes calóricos del menú, destaca la importancia de respetar los horarios de

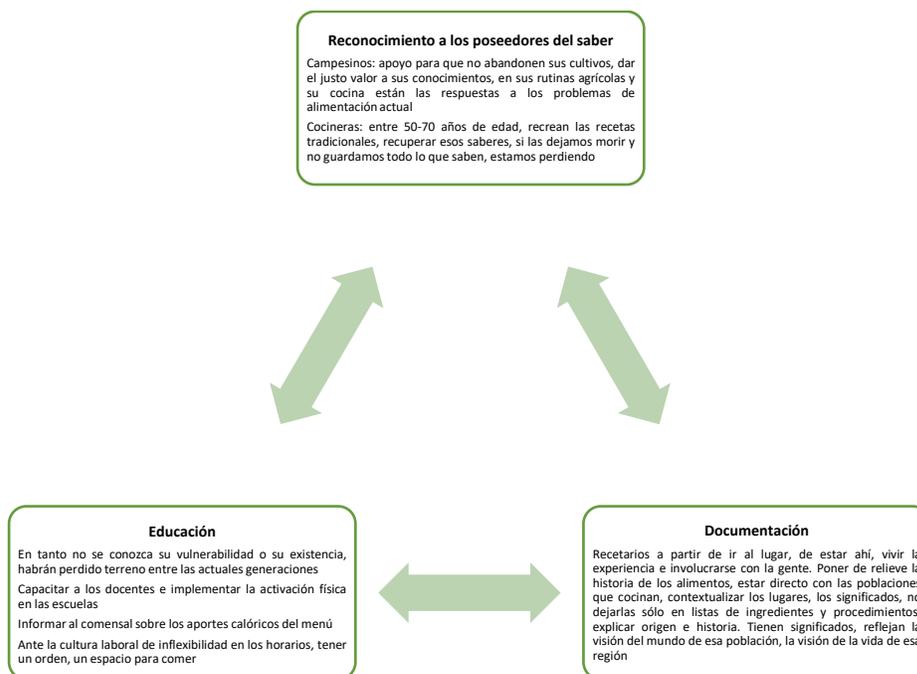
comidas, ya que, al no hacerlo, se termina consumiendo en orden de satisfacer el hambre, sin tomar en cuenta la calidad nutricional de lo ingerido.

En la educación debe haber asignaturas o cursos, algo así, cuando yo estaba en la primaria hacíamos honores a la bandera o hacíamos ejercicios, no sé si a ti te tocó, pero hacíamos ejercicios los viernes, jugábamos, por eso estábamos flacos, ahora ya estamos gordos. Un curso de alimentación, una hora, pero que se les dé a los maestros ese curso. Con esas dos cosas que te dije: saber lo que estoy comiendo, porque yo no sé si es dañino o no, los sabores también, hacer la comida con condimentos que realmente influyan en el órgano gástrico, si yo voy a tomar un vaso de coca no sé lo que hace al estómago. En los menús, que se describa qué voy a comer y no como en las latas comerciales, le ponen toda una lista de nutrimentos, que tiene vitamina A, B y me mienten, y que nada de calorías cuando sí tienen calorías. Igual en las mesas, el valor nutrimental, que se decreta tener esa información, como las enchiladas que tienen un alto índice de calorías, por ejemplo, y la coca un montón no se diga. El ocio y la comida es otro tema, estoy hablando de los horarios, ahora ya es cultural eso de que no tengamos horarios porque el patrón es estricto, en la universidad igual marcan los horarios, a qué hora voy a un restaurante, no me queda más opción que ahí en la cafetería (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Las hijas e hijos de la chatarra han venido naciendo en México desde hace ya unas cuatro a cinco décadas. Sus ancestros eran hijas e hijos del maíz, más bien de la milpa: maíz, frijol, jitomate, calabaza, chile, quelites, todas esas ricas plantas que pueden darse como parte de la milpa. El paso de ser hijos e hijas del maíz y la milpa a ser hijas e hijos de la chatarra, se dio en solamente dos generaciones. El maíz, el corazón de la milpa, tal como lo conocemos, es el resultado de 9 mil años de labor agrícola, de la siembra y selección de semillas para pasar del teocintle, el abuelo del maíz –una vaina con unos cuantos granos– a la enorme variedad de elotes que hoy tenemos con cientos de granos cada uno. Todo esto cambió en un par de generaciones, con ello se destruyó gran parte del sistema alimentario creado

durante milenios, un sistema rico en nutrición y con un importante equilibrio ambiental. Al mismo tiempo se destruyó nuestra salud con una de las peores epidemias en el mundo, de sobrepeso, obesidad, diabetes y muerte por diabetes. En el país de los hijos e hijas de la chatarra, el país de los camiones rojos, existe una diversidad enorme de ecosistemas, una gran diversidad de culturas, una gran riqueza y diversidad de alimentos y de platillos que los abuelos de las hijas y los hijos de la chatarra sembraban, preparaban en exquisitos platillos. Aún están ahí esos platillos, aún está ahí la resistencia, sobrevive en los saberes transmitidos por las mujeres, mujeres que se encuentran, que se reúnen, en las cocinas, son las grandes cocineras mexicanas. En esos alimentos, en esa cultura culinaria, en esa agricultura que resiste, está la medicina de los hijos e hijas de la chatarra (Calvillo, 2022b).

Esquema 24. Estrategias para recuperar recetas e ingredientes



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

Cuando se ha tocado el tema con las familias por una lado: estrategias que permitan recuperar ingredientes y recetas que se han perdido y, con los especialistas: vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico, el primer estamento

refiere la conservación a través de recetarios, los especialistas en cambio, apuestan no sólo a la creación de estos como un listado de ingredientes y pasos a seguir como un proceso, además de eso y para lograr no sólo un recetario, si no un estudio completo, que requiere de investigación, que sirve como instrumento de educación y divulgación, la cultura alimentaria como lo prefieren algunos especialistas, no es un objeto susceptible de conservarse en un museo o un libro en un cajón por ejemplo, se trata de dar continuidad a los conocimientos, a la recreación de las recetas en la cotidianidad, a la perpetuación del saber sobre el origen, la historia y los significados en torno a los alimentos, a las preparaciones tanto de la vida diaria como de fiesta.

4.2.10. Otras formas de consumo de alimentos (no ultraprocesados)

En la categoría otras formas de consumo de alimentos, es decir, no depender de ultraprocesados (esquema 25), en la subcategoría cocinar en casa, Barrera está a favor de una sinergia entre la industria y el conocimiento tradicional para aprovechar materias primas que se transformen en alimentos que sean funcionales, en su ideal está una industria local y consciente, que sea mexicana.

Miranda no es partidario de los ultraprocesados porque en sus empaques no informan cuál es el valor nutrimental de forma clara y objetiva, no hay claridad en qué estamos comiendo, coincide con García quien enfatiza revisar el etiquetado frontal.

Candia propone que la cocina casera podría apoyarse de los insumos de la industria si estos fueran funcionales y acordes con la dieta y genética mexicana, en definitiva, apuesta por regresar a las formas antiguas y sanas de consumo en orden de recuperar la salud.

Para García hay alternativas que se pueden encontrar en los mercados, por ejemplo, el consumo de cereales en forma natural, en sustitución de los procesados.

Para Origel, se tiene la ventaja de que Toluca aún está rodeada de muchos pueblos, tianguis o mercados a los que se puede tener acceso, donde muchísima gente todavía adquiere los alimentos y que, si bien no son agroecológicos, en su mayoría sí son más frescos, más naturales y más directos del agricultor, en algunos casos, son característicos del sistema alimentario de la región.

Si me voy por lo que me dice mi corazón te diría: sí por supuesto, en el tenor romántico te diría claro, podemos prescindir de lo industrializado, no hay necesidad de envenenarnos el cuerpo y el alma con tanto aditivo, pero mira, de formación soy química en alimentos, entonces sé también de las bondades que pueden tener los alimentos industrializados. Bondades en qué sentido, bueno, pues de un ritmo de vida acelerado, de la practicidad, de la conveniencia. De repente escuchas decir: yo estoy en contra de todo lo que sea químico, pero uno está conformado por proteínas, por calcio, por enzimas y todo eso es química, entonces yo no me peleo con lo industrializado, más bien apelaría a tener una industria muchísimo más local y más consciente, ese es mi ideal, tendríamos que trabajar en conjunto. Para mí la industria, insisto, en mi mundo utópico, debe tender a una industria mexicana, sin tantas empresas transnacionales que vengan a imponer sus estilos, su moda, sus ingredientes, una industria local que permita hacer un uso adecuado de nuestros insumos. El que lo hagan de una manera sustentable, que paguen lo justo, porque vienen y se roban, o sea, literalmente sacan el agua y luego nos venden el garrafón de veinte litros a cincuenta pesos, de qué estamos hablando, es agua que nos pertenece como país, pero pertenece más a esos grupos que se manifestaron en su momento. Entonces no pensaría que podemos eliminar la industria sino más bien trabajar en conjunto, formar redes, que en esta industria mexicana hubiese gente como tú, como yo, como tus compañeros, incluso gente tal vez sin estudios pero que tiene un conocimiento de los insumos. Sería una cosa diferente, si quisiera quedar bien diría claro lo podemos hacer, pero nuestra dinámica, nuestros horarios, nuestra forma de vida actual, creo que no nos los permite y menos estando

en una zona urbana, tal vez en lo rural los insumos son más accesibles. Recuerdo cuando en las vacaciones nos íbamos a Oaxaca de chicos, mis primos nos llevaban al monte a capturar chapulines, pero aquí por más que quiera llevar a mi hija a hacerlo, dónde la llevo. Entonces no pensaría en eso, pero sí en una modificación de la industria, evidentemente no es tan fácil porque hay intereses económicos muy grandes que tal vez lo dificultaría, pero podríamos trabajarlo, eso sí me queda claro (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero de 2022).

Yo no soy mucho de productos industrializados, yo creo que son productos embazados, no son industrializados, la ropa también se hace como industria, como el sarape, alguien me decía que es una artesanía, pero es industria, yo hablaría más de alimentos procesados, enlatados o empaquetados. Entonces yo hablaría de eso para definirlos y para buscar cuestiones distintas, qué valor nutricional tienen, y que lo tenga en verdad, debe haber mayor supervisión: quién lo elabora, cómo se elabora, la participación de las empresas, las políticas de nutrición deben de estar atentas porque yo no sé lo que me como, realmente no sé. Por ejemplo, yo no sé lo que me dan como salchicha, como pollo, en realidad no hay esa verificación, las pizzas por ejemplo también son muy buenas, pero no sabemos qué es lo que me están dando, hay algunos que dicen que ni te alimenta que nada más te engorda o a lo mejor las hamburguesas ni te alimentan y tampoco son buenas, o a lo mejor sí, entonces sí hay que apostar a esos valores, si me hacen bien o no (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Tampoco tenemos que ver como enemigos a las empresas, en todo caso tendremos que cambiar sus métodos de producción de alimentos, que tuvieran en cuenta los factores llamemos genéticos del propio mexicano para vender sus productos, se pudieran hacer sopas mucho más cercanas a nuestro consumo cotidiano, con el mínimo de conservadores, que traten de hacerse lo más cercano posible a lo natural. Yo digo que se puede, la ciencia

está muy adelantada en ese sentido, debe haber ya productos o técnicas para producir alimentos con más durabilidad, sin utilizar conservadores, en fin, para el caso del campo mexicano, aquí sí habría que meter más mano al fomento agropecuario, de los pequeños productores y no tanto de las grandes empresas agrónomas, que la investigación ayude a fomentar y regresar a esa antigua manera de comer (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

Sí, sí se puede, afortunadamente en México tú puedes ir al mercado y puedes reconocer eso, además, el trabajar juntos para que todos podamos valorar la cultura, una vez conozcas, es escoger y saber si esto viene de marcas muy tradicionales que conocemos en el mercado, revisar que definitivamente no tengan uno o dos sellos y si tiene tres sellos, ni siquiera lo puedo ver, y si quieres comer cereal, por favor consume avena, tenemos muchos cereales, muchos alimentos que todavía podemos consumir en forma natural, por lo menos no en forma procesada que es una ganancia al menos (Isaura García, diálogo del 17 de marzo de 2022).

Como subcategoría a posteriori, Castellón no lo considera posible, su percepción es que las nuevas generaciones son inestables en sus gustos, la tecnología a través de aplicaciones permite tener alimentos más rápido y fácilmente, acorde con los cambios en el ritmo y estilo de vida. Considera que hay un sector interesado en reproducir y consumir la cocina tradicional mexicana, pero, al ser un mercado menor, no lo visualiza como alternativa, además está el tema de si cumple o no con las expectativas, dado que no se tiene la certeza de la procedencia de los ingredientes quedando en una recreación de platillos costosa para el comensal.

No, yo lo veo difícil, desde mi punto de vista -muy personal- la tecnología, las redes, todas estas formas de vida de hoy en día ha hecho que se globalice, que se hagan cosas más prácticas mucho más rápido, de preparación de

alimentos, de poder pedirlos por una plataforma y llegan rápido, pueden ser a veces de otro país, tan rápidamente se tienen a la mano, esto hace que la gente joven tenga sus estadías o tiempos de estabilidad de consumo de alimentos muy corta, porque lo que comía ya no le agrada, no le satisface, ya no lo come igual que la anterior generación, la gente joven cambia constantemente, los alimentos hay que innovarlos o cambiarlos y esto hace que se acelere y se pierda mucho más rápidamente esta idea que se tenía de los alimentos, que se vuelvan a recuperar y hasta que se mantengan, creo que va a ser complicado. A lo mejor va a ser en una escala muy pequeña, algunos chefs de cocina mexicana contemporánea tratan de mantener ¿qué tanto mercado cubren? con precios que no están generando una cultura gastronómica como debería ser, sus ingredientes no son tan siquiera del mercado o de las zonas rurales, sino que son de industrias que tienen a mano, yo lo veo crítico, ha ido cambiando muchísimo ¿buena o mala comida? es otro punto que hay que analizar y que es muy amplio, es complicado mientras que las redes hacen que se modifique mucho más rápidamente (Jesús Castellón, diálogo del 11 de noviembre de 2021).

Los camiones rojos aparecen en las mañanas, temprano, llevando su producto líquido a cada barrio, en diablitos llevan las botellas a más de un millón y medio de puntos de distribución. Cada día hay que abastecer a los ciudadanos que se han convertido en este país en los mayores consumidores del producto de los camiones rojos. Sin embargo, el consumo frecuente de la bebida trae consecuencias muy graves, va alterando el funcionamiento del organismo, provoca, por ejemplo, que el páncreas se vea forzado a realizar una fuerte descarga de insulina para controlar la entrada de enormes cantidades de azúcar al torrente sanguíneo y evitar un coma diabético. Este impacto cotidiano sobre el páncreas es una de las causas principales del desarrollo de diabetes. Popularmente, la gente se refiere a las personas que sufren de diabetes diciendo que “les dio el azúcar”, una forma muy acertada de referirse a esta enfermedad que afecta ya a más de nueve millones de personas en el país de los camiones rojos. Donde la diabetes era una enfermedad muy poco

común, en los pueblos indígenas, ahora es causa de amputaciones, ceguera y enfermedades renales. Ahí donde están los más pobres es donde sus efectos son mayores, no hay prevención de enfermedades y se acude a la atención médica cuando la enfermedad ya ha avanzado demasiado. Pero la empresa de los camiones rojos invierte millones en publicidad para generar la percepción contraria y hacer creer que hace mucho por el bienestar de las comunidades, por las mujeres, por el abasto de agua, por el medio ambiente (Calvillo, 2022c).

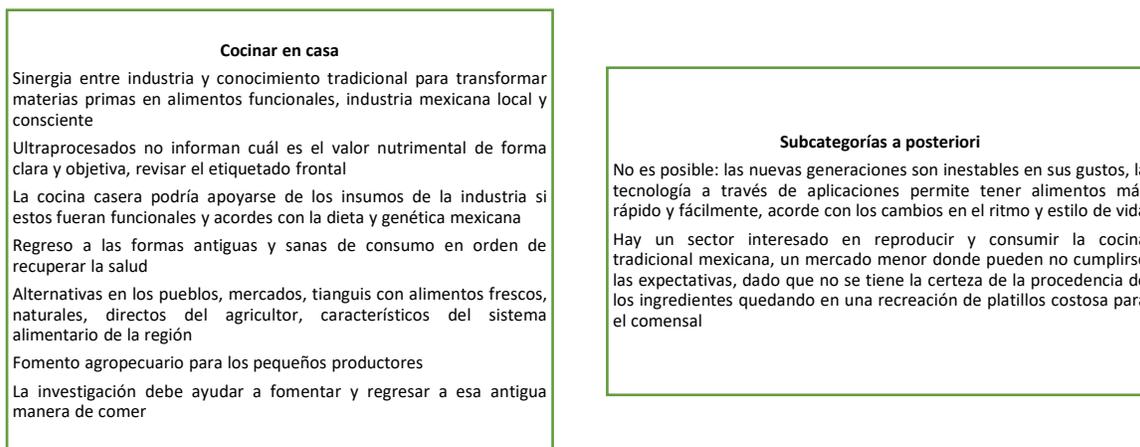
Ante la cooptación del país por la agroindustria, se han planteado iniciativas por parte de la academia, Concayt a través de su comunicado 183/20, al margen del 2º Webinar “La Dieta Tradicional Mexicana”, Recuperar la dieta tradicional mexicana favorecerá la salud y el cuidado del ambiente. El investigador de la UNAM, Mtro. Humberto Peraza Villarreal, habló de la valiosa agrobiodiversidad que posee nuestro país y las múltiples razas de maíz que los pueblos originarios de México han logrado preservar a través de técnicas milenarias, razón para investigar los sistemas de producción en el campo mexicano, además la necesaria recuperación de la agricultura tradicional, el sistema agroindustrial e intensivo utiliza insumos tóxicos para la salud humana, además de que no es sustentable en términos ambientales. Hizo un llamado para transformar la dieta actual de las y los mexicanos debido a que esta ha incorporado, cada vez más, alimentos ultraprocesados y altos en azúcares, lo que explica la proliferación de enfermedades como la obesidad, la diabetes y la hipertensión (Peraza, 2020).

Por parte del Gobierno de México, el país fijó su postura de cara a la Cumbre sobre Sistemas Alimentarios de la ONU, el subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, Hugo López-Gatell Ramírez, destacó que, para garantizar una alimentación saludable en México y el mundo, es necesario transformar los sistemas agroalimentarios que promuevan dietas sanas y desarrollo sustentable basado en economías locales, con cuidado y respeto al ambiente y la biodiversidad. Estos nuevos sistemas alimentarios deben atender también las necesidades de las

personas por encima de los intereses económicos de grupos y empresas que privilegian la venta, publicidad y consumo de productos ultraprocesados. A través del Gisamac (Grupo Intersecretarial de Salud, Alimentación, Medio Ambiente y Competitividad), el Gobierno se vincula con organismos internacionales y organizaciones civiles para enmarcar políticas públicas de prevención de enfermedades asociadas con el daño al medio ambiente y a los sistemas agroalimentarios. El Gisamac tiene como propósito establecer un sistema agroalimentario justo, saludable, sostenible y competitivo, basado en las economías locales (López, 2021).

Al hablar de otras formas de consumo de alimentos, es decir, no depender de ultraprocesados, esto sólo será posible si las personas tienen al alcance más mercados de alimentos frescos de producción local, sobre todo en las ciudades, debe haber más opciones que las que provienen de la producción alimentaria intensiva y que son de fácil acceso en los grandes supermercados. Otra opción como se verá en la siguiente categoría, está en la autoproducción de alimentos.

Esquema 25. Otras formas de consumo de alimentos, no depender de ultraprocesados



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

4.2.11. Autoproducción de los alimentos que consume

En la categoría autoproducción de los alimentos que consume (esquema 26), subcategoría ya tiene esa práctica, Barrera tiene cultivos caseros como plantas aromáticas, desde su profesión da ideas de cómo aprovechar lo que podría considerarse desechos, para generar alimentos nutritivos y aprovechar la materia prima en su totalidad.

García tendrá próximamente su cosecha casera de jitomate y hierbabuena, señala el abandono del campo y la imposibilidad de ser autosuficiente si no se atiende ese olvido.

Origel cuenta con una escuela-taller y mercado que promueve la agroecología urbana, actividades que relaciona con su vida personal y profesional, haciéndose un estilo de vida, un sueño e ideales por los cuales seguir construyendo ese camino.

Sí, sí hay cosas que hago, tengo hierbas aromáticas; uno de mis ideales es disminuir los residuos, los desechos y la basura que genero en casa, no es sencillo, no lo he logrado al nivel que me gustaría y a veces digo: no puedo ser congruente al cien porque me gusta comprar chácharas, porque me gusta tener un vestido bonito, porque me gusta comprar la brocha para el maquillaje, entonces es difícil ser congruente al cien por ciento, lo que te puedo decir es que las pequeñas acciones que hago, las hago consciente y hago que los demás o al menos la gente que está en mi entorno sea consciente de sus pequeños cambios. El no desperdiciar el agua, el reutilizarla, el captar agua de lluvia, ojalá en algún momento pueda tener dinero para hacer esa instalación como están haciendo en otros lugares para captarla, que tenga los filtros y que esa casa sea sustentable, que no necesite del suministro público, yo creo que esos son algunos elementos; en el tema propiamente de los alimentos, el uso de residuos como cáscaras, semillas, que sabemos al final van al bote de basura, pero tienen una riqueza, cuando hablamos hace un momento de por qué o cómo la gastronomía podría ser una forma de cambio de vida de las personas, bueno, produciendo alimentos nutritivos, en este último planteamiento, esos alimentos pueden provenir de

elementos que podrían ser directamente desecho, pero esas cáscaras, esas semillas, pueden tener una transformación y convertirse en por ejemplo una harina que me permita elaborar un producto de panificación o un espesante, ya no fue basura, ya hice un subproducto, algo nutritivo con fibra, rico en algunos minerales y antioxidantes, pensando por ejemplo en la cáscara de la vid, hay una gran cantidad de antioxidantes, de aceites esenciales, de verdad si pudiera haría tanto con esos productos, se reduciría la cantidad de basura, se aumentaría la calidad de un producto, por ejemplo, combinar la harina de trigo con harina de naranja y tener un plus por los nutrientes, sí me veo haciéndolo (Daniela Barrera, diálogo del 18 de enero de 2022).

Por ahora produzco jitomate y hierbabuena; voy a sacar este artículo sobre huertos verticales, se trata de productores que pasaron por un proceso de problemáticas con el agua, aunado a otras sustancias químicas que han quemado la tierra, la han vuelto estéril, entonces, lo primero sería componer la tierra, darles semilla; tenemos que repensar cuál es el problema, y es que realmente tengan una tierra que produzca, sólo así será autosuficiente, como una milpa, más complejo, porque el puro maizal no deja, pero hay políticas que afirman que nada más va a ser con ese fertilizante, con esa semilla y todos los condicionantes que tiene la agricultura, ni este gobierno ni ningún otro ha volteado a ver, tenemos que voltear a ver el campo, la situación con el campo es algo que debería de ser sustentable, sostenible, autosuficiente, seguro, pero cambiamos seguro por higiénico y en bolsita de plástico. El problema es sintético, por ejemplo, no comprar tantos productos, no solamente los productos alimenticios, sino también, por ejemplo, la gran cantidad de ropa que generamos como basura. Pero sí, sí siembro jitomate, lo reconozco, eso es de lo que más amo, estoy a punto de cosechar jitomates, espero que estén muy bien (Isaura García, diálogo del 17 de marzo de 2022).

Particularmente esto para mí es ir construyendo un estilo de vida que muchas veces relaciono con mi vida privada y profesional, que van mucho de la mano y no voy a decir que ya todo es perfecto, pero uno va adaptando esos

procesos poco a poco, claro que me veo, uno de mis sueños, de objetivos personales y de proyecto es generar un espacio donde mi porcentaje por lo menos de alimentación la pueda cubrir, no en un cien por ciento, pero sí por lo menos un cincuenta o un sesenta por ciento, entonces claro que yo me veo en este proceso de aprendizaje, desde cómo hacer conservas y la siembra que nunca se termina de aprender, entonces aquí uno sigue y yo seguiré en este proyecto, la otra vez platicaba con una persona que muchas veces cuando la limitante es el espacio, ahí entra la creatividad, empezar a enseñar a sembrar, de repente puedo ver terrenos grandes y digo no lo aprovechan bien ¡lo que yo podría sembrar aquí! Con muy poco espacio yo creo que es bien importante el uso de suelo, darle valor y realmente construir espacios funcionales, abogo mucho porque los jardines sean multifuncionales y que no solamente nos den medicina, terapia o estética, nos ayudan también a tener espacios de conservación de fauna, por ejemplo; claro que lo veo como un estilo de vida y pues ahí vamos construyendo el camino. Si bien es una moda producir alimentos a pequeña escala, cuando esto sucede sin conciencia social, no deja de ser jardinería (Ileri Origel, diálogo del 28 de marzo de 2022).

En la subcategoría posible pero no tiene tiempo/espacio, Candia está dispuesto a aprender a producir sus alimentos, lo ha pensado y lo ve indispensable ante la situación mundial que se presenta, como también ha pensado en el tiempo que le faltaría para emprender la autoproducción alimentaria.

Miranda revela algo que podría pasar con otras personas, sentirse limitado o rebasado por no contar con el conocimiento ni la práctica para autoproducir, retoma la falta de cursos al respecto, la agricultura aun casera, es un mundo por aprender y aplicar que requiere de capacitación.

Lo he pensado y sí yo digo que sí, por la falta de espacio y de tiempo no me animo, pero dadas las circunstancias, los cambios que vamos tener a futuro,

a simple vista, los económicos a corto y mediano plazo, todos, yo creo que nos tenemos que meter la idea a la cabeza que en algún momento tenderemos que producir los alimentos, digo, hay gente que lo hace ya, muchas personas en la Ciudad de México que ya producen sus propios alimentos, como negocio, como parte de su vida cotidiana, tienen espacios en sus casas, en sus propios jardines; yo no tendría ningún empacho en aprender a producir mis alimentos cotidianos me haría falta tiempo eso sí, sería el gran problema que tenemos muchos de nosotros (Ricardo Candia, diálogo del 27 de marzo de 2022).

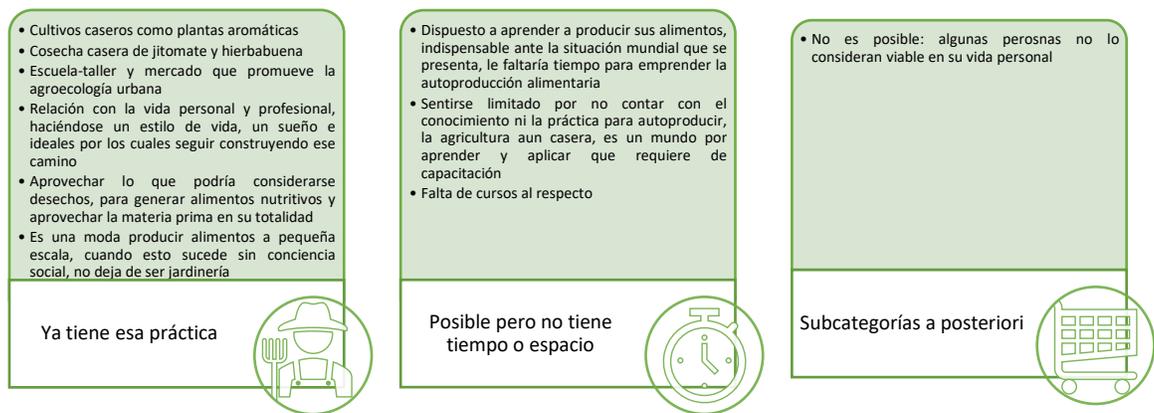
Híjole es bien difícil producirlo, si acaso sembraré chile en la maceta, ¿cómo se les llama? huertos en la azotea, hidroponía. Sí lo haría, si tengo conocimiento, pero como no hay cursos y, es lo que proponía de las clases, el manejo de la composta, o sea, agarro tierra, con las hojas y hago la composta y vuelvo a hacer tierra, pero ¿realmente las hojas que están cayendo son para abonar las plantas que voy a sembrar? Crecen bien raquítics, en serio, yo he visto que, por ejemplo, aquí en Metepec sólo pongo las hojas de cedro o también plátanos o jitomates, etcétera ¿es realmente nutritiva para lo que yo quiero sembrar? pues no lo sé, eso es lo que quiero aprender, por qué mi maceta está así tan raquítics, ah porque nada más le estoy dando un alimento qué es la hoja del árbol que yo tengo, llámese cedro o todo lo que se quiera, estoy juntando esa composta que no sé si ayude, de lo que está ahí en mi cocina pero que realmente no sé si son para lo que yo voy a sembrar, o el agua ¿es lo suficiente? decimos: se está secando o ya está muy amarilla mi planta, ah pues le echo agua, le vuelvo a echar y se pone más amarilla, por ejemplo el huevo, le echas un montón de cáscaras y se pone amarilla porque no sé si realmente es la cantidad, porque las plantas realmente tienen vida, necesitan su propio alimento, el jitomate necesita algo especial, no todo se siembre igual, la gente siembra pero sin fijarse qué tiene la tierra, ahora, usar la tierra de campo es malísimo porque estoy erosionando, si yo le compro al señor que vende tierra del campo o del bosque, entonces es gravísimo porque estoy fomentando la erosión.

Entonces, qué debo de hacer, eso no lo sé ¿sí me explico? y eso pasa con los alimentos, que no los sé cultivar (Guillermo Miranda, diálogo del 23 de marzo de 2022).

Me gustaría, pero no tengo tiempo, por el momento siento que contribuyo al comprar siempre en el mercado local y directo con los productores, valoro la calidad de los productos y su origen por encima de un bajo costo (Olivia Olvera, diálogo del 22 de noviembre de 2021).

Como subcategorías a posteriori, Castellón no lo considera posible en su vida personal.

Esquema 26. Autoproducción de los alimentos que consume



Fuente: elaboración propia con base en diálogos semiestructurados

Conacyt en su comunicado 182/20, señala necesario transitar hacia la agroecología y la alimentación sana para prevenir enfermedades. En conferencia vespertina Covid-19, la titular del Conacyt, Álvarez-Buylla, expuso las bases para transitar hacia una alimentación sana en México, explicó que el periodo neoliberal heredó graves problemas de salud y deterioro ambiental al impulsar la agricultura intensiva y el uso indiscriminado de agrotóxicos, causas del desarrollo de diabetes mellitus. Destacó los valores nutricionales contenidos en los maíces nativos mexicanos. Los Pronaces (Programas Nacionales Estratégicos) se impulsan en la solución de los

grandes retos nacionales en salud, soberanía alimentaria, desarrollo industrial y toxicidades (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, 2020).

El periodo neoliberal dejó una herencia de precariedad alimentaria, mala salud y destrucción ambiental. México dejó de ser autosuficiente en producción de maíz tras la entrada del Tratado de Libre Comercio, lo que favoreció la importación de maíces transgénicos y el uso indiscriminado de insumos tóxicos para el campo, como es el caso del glifosato. Este último, asociado con el desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas en la población expuesta a su consumo. Cada año fallecen 200 mil trabajadores del campo por haber estado en contacto intensivo con dichos agrotóxicos, se ha encontrado glifosato en las muestras de orina en niñas, niños, jóvenes y adultos de algunas comunidades agrícolas en distintas regiones. Existe el reto de revertir el daño histórico, es indispensable implementar un sistema de producción ético y agroecológico, que permita crear un contexto en el que el pueblo tenga acceso a alimentos sanos y con pertinencia cultural (Álvarez-Buylla, 2020).

La agroecología delinea una disciplina y ayuda social, política y éticamente para resolver la problemática en el agro nacional (Toledo, 1995). Su objetivo es la optimización del agroecosistema en lo económico, social y ecológico (Altieri, 1999). Su dimensión local, a través del conocimiento campesino local o indígena, potenciará la biodiversidad ecológica y sociocultural (Sevilla, 2006). Asume el rol de estudiar las relaciones ecológicas y culturales que se dan en los procesos y modelos agrarios y, las formas culturales de apropiación de la naturaleza (León, 2009, p. 49).

La lucha debe darse a pesar de las condicionantes económicas e intereses que prevalecen y se implantan en los sectores públicos y privados, con representantes que transitan de un ámbito a otro ganando adeptos a sus fines y objetivos; la lucha debe darse, sí desde el hogar, pero en conjunto como sociedad, no sólo la resistencia del campo, se requiere también en las ciudades. Como señala Calvillo, un presidente de la Nación fue un alto directivo de la empresa de los camiones rojos

y su candidatura fue financiada, en principio, por colegas de esa empresa. Y no sólo presidentes han estado ligados a dicha empresa, incluso, varios secretarios de salud han participado en el consejo de esta o colaborado con instituciones financiadas por ella. Durante cuarenta años el máximo consejo nacional de ciencia y tecnología del país estableció un convenio con la empresa de los camiones rojos para entregar un premio nacional a la investigación en salud. La principal universidad, diversas instituciones, investigadores y académicos, así como organizaciones civiles, han estirado la mano para recibir financiamiento de la empresa de los camiones rojos en el país de los camiones rojos (Calvillo, 2022c).

Las Epistemologías del Sur son el reclamo de nuevos procesos de producción, de valorización de conocimientos válidos, científicos y no científicos y, de nuevas relaciones entre diferentes tipos de conocimiento, a partir de las prácticas de las clases y grupos sociales que han sufrido, de manera sistemática, destrucción, opresión y discriminación causadas por el capitalismo, el colonialismo y todas las naturalizaciones de la desigualdad en las que se han desdoblado (Santos, 2011, p. 16).

Partiendo del referente teórico, epistemologías de sur, se propone una revalorización de la cultura alimentaria a través de los integrantes de los hogares en el Valle de Toluca, esto sería posible en tanto se aborde la problemática de la alimentación desde su raíz, el sistema agroalimentario bajo el modelo capitalista no se interesa por los consumidores y relega a los pequeños productores. Lejos de responder a los intereses de un grupo selecto, se trata de dar voz a los conocimientos populares ante la opresión que ejerce la ideología occidental, un embate al modelo de desarrollo predominante donde la alimentación es un conducto más de dominación económica y cultural.

El trabajo que llevo a cabo con los movimientos sociales, sobre todo en América Latina, es un trabajo de retaguardia, de facilitación, de acompañamiento a los movimientos sociales, es decir, la teoría no está instigando a la práctica, sino que

aprende con la práctica; busca profundizar algunos elementos de la práctica, trae elementos de comparación con otras experiencias, de emancipación (Santos, 2011, p. 21).

4.3. Convergencias entre estamentos

En la tabla 11 se presentan las coincidencias entre los dos estamentos, integrantes de familias en hogares de municipios seleccionados del Valle de Toluca y especialistas en cultura y alimentación.

Tabla 11. Convergencias entre estamentos

| Categorías de investigación | Convergencias entre ambos estamentos |
|--|--|
| Cambios en la cultura alimentaria | Cambios en los estilos de vida, alimentos ultraprocesados, mercadotecnia de la industria alimentaria |
| Vías que permitan revalorizar el patrimonio gastronómico | Educación, investigación y divulgación |
| Otras formas de consumo (no ultraprocesados) | Sinergia entre academia e industria |
| Autoproducción de alimentos | Algunas iniciativas |
| Cocina cotidiana para mejorar la calidad de vida | Si es casera, con ingredientes frescos y de producción local |
| Afectaciones a la salud y nutrición de las personas | Enfermedades crónicas |

Fuente: elaboración propia

Ambos estamentos coinciden en que la alimentación del mexicano, en este caso particular, del habitante del Valle de Toluca, se ha transformado en tanto han cambiado sus estilos de vida, donde incluyen alimentos ultraprocesados en la dieta parcial o total si es que trabajan jornadas prolongadas, la mercadotecnia de la industria alimentaria los engulle por su precio, por su sabor, por su practicidad.

Los especialistas ven con alarma este desplazamiento de la cultura alimentaria donde se pierde biodiversidad y sentido de pertenencia, en este sentido, señalan el rescate urgente del campo mexicano para poder ofrecer a las personas una alimentación sana, en este escenario, la educación, formal e informal, es una tarea

no sólo de la academia, están los campesinos y campesinas, las cocineras y cocineros, las madres, quienes tienen los conocimientos, pueden perpetuarlo y deben practicarlo las nuevas generaciones, es en la cocina casera de la tradicional comida mexicana, donde está la clave para revertir las consecuencias del consumo de ultraprocesados, es decir, las enfermedades crónicas que ambos estamentos atestiguan y viven en carne propia o de forma muy cercana. Cuál es la alternativa, dentro de las propuestas están el autoconsumo de los que ya hay iniciativas en ambos estamentos, otros esperan hacerlo previa instrucción técnica y, por parte de los químicos en alimentos, se propone la sinergia entre conocimientos tradicionales, ciencia e industria en beneficio de la nutrición y salud humana, la posibilidad de crear alimentos funcionales, sin conservadores ni aditivos, acordes con la genética del mexicano, de pertinencia cultural, de origen local, a fin de proveer a las personas que no tienen el tiempo o el conocimiento, debe haber opciones para ellos.

Conclusiones

Con el desarrollo de la presente investigación, se plantea un elemento que aporte en la construcción de la sustentabilidad alterna, la gastronomía sustentable, desde la perspectiva epistemológica del Sur y el pensamiento crítico, pretende ser una respuesta contrahegemónica que valore la cultura, la soberanía alimentaria y la calidad de vida.

La gastronomía sustentable conjunta los *saberes locales* para recuperar cultivos, formas de preparación y utensilios que procuren una alimentación nutritiva, local, endógena y accesible que aprovecha los conocimientos cotidianos y reconoce los conocimientos campesinos, usa productos biodegradables y asegura el aprovechamiento total del campo, representa la identidad, la identificación y la magia de los pueblos. Para la obtención de los ingredientes, la *producción con conservación* consiste en el autoconsumo, a partir de la agroecología como movimiento social y la creación de redes de cooperación, un trabajo transdisciplinar al considerar los grandes problemas nacionales del agua y de la tierra relacionados con la alimentación. La *integración de la comunidad, la comunalidad*, garantiza que la alimentación sea para todos, es de importancia la procedencia de los alimentos para dar el reconocimiento a los productores, defender los agroecosistemas y velar por tierras y semillas sanas. Persigue objetivos transformadores que recuperen la cultura, las formas de producción y de alimentación sanas para mejorar la calidad de vida, reconocen a los poseedores y perpetuadores del conocimiento, aprender de ellos y a través de la educación, investigación y divulgación, dispersar el saber y refrendar la identidad que en su significado guarda la alimentación.

Desde la visión hegemónica del desarrollo sostenible, la gastronomía sostenible se plantea como un elemento garante de la reproductibilidad del modelo económico dominante, por ello incluye en su discurso, el impulso al desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria y la cooptación de las semillas en nombre de velar por la biodiversidad.

La gastronomía sustentable arropa a los saberes ancestrales, la producción con conservación y la integración de la comunidad, la comunalidad, para hacer posible la recuperación de la salud de los ecosistemas y por tanto, de la vida humana, a través de la educación y la investigación, se busca la transformación de la calidad de vida mediante la divulgación de la cocina local y el conocimiento popular, del significado de los ingredientes y formas de preparación que albergan una riqueza cultural que transmite y perpetúa un sentido de identidad y la cosmovisión ~~magia~~ de los pueblos a través de su alimentación.

El patrimonio gastronómico en la región del Valle de Toluca es un elemento que contribuye a la sustentabilidad en la medida que sus habitantes lo conozcan y reconozcan en él, un cúmulo de conocimientos y formas de vida que le pertenecían, pero que, con el paso del tiempo y la imposición de la cultura occidental, en todos sentidos, incluida la alimentación, ha olvidado o son en la actualidad poco practicados. Para revalorizar es indispensable conocer, para conocer es necesario tener acceso a él, patrimonio es tangible e intangible, es la versión actual de una pasada cultura alimentaria, milenaria, sustentable y mágica.

En orden de recuperar la salud, grave problema que enfrenta la sociedad mexicana, y que padecen las familias en estudio, directa e indirectamente, es prioritario mirar atrás, traer a la mesa, la historia, el significado, el valor cultural y nutricional de la alimentación local, de la comida casera, de los mercados y sus ingredientes frescos. Cuanto más se aleja la juventud de sus raíces, más presa fácil es de la agroindustria alimentaria, es urgente recuperar y practicar los conocimientos, las formas de producción y de preparación de alimentos tradicionales, la gente necesita saberlo y necesita opciones. En este escenario, la academia juega un papel fundamental, sin la documentación e investigación transdisciplinaria, no será posible tener ni hacer accesible la información y los productos para todas las personas, procurando una alimentación rica en nutrientes y en cultura.

Los horarios laborales limitan la posibilidad de cocinar en casa, aunque hay mujeres que trabajan y cocinan; las familias jóvenes optan por comida rápida y, en el hogar ante los cambios en gustos y preferencias, las madres adaptan las recetas a las

nuevas generaciones, a pesar de la poca coincidencia para las horas de comida, las familias siguen buscando el momento para compartir al menos en una de las comidas del día, hay consciencia sobre el daño que ocasionan los ultraprocesados que se refleja en el cuidado del peso corporal y la añoranza por ingredientes y técnicas de cocción que están cada vez más en desuso derivado de los actuales estilos acelerados de vida. Los anteriores, son factores que han generado efectos en el patrimonio gastronómico y cultura alimentaria en los municipios seleccionados de la región del Valle de Toluca.

Como resultado se observan cambios en la cultura alimentaria, la modernidad alimentaria: agroindustria y mercadotecnia de largo alcance, opaca alimentos tradicionales que actualmente se mercantilizan como parte del folclor, la industrialización ha generado un monopolio de cultivos y de sabores, que deja en el olvido a la milpa y a los campesinos, no se les reconoce, tarea que está pendiente por parte de las escuelas de gastronomía que poco se enfocan en la formación de investigadores.

Como parte de la agenda de investigación, se propone un estudio más extenso que abarque la totalidad de la región del Valle de Toluca; el concepto de gastronomía sustentable, es un primer acercamiento, una postura ante el concepto oficial, sin embargo, sería conveniente trabajar un concepto de alimentación sustentable desde la alteridad, este sería un segundo acercamiento más profundo dado los significados que representan los conceptos mismos, si bien la concepción del término gastronomía es mercantilista, es también entendido como una interpretación actual, así, es posible resignificar la palabra pues se trata de las formas presentes de consumo de alimentos.

Derivado de la investigación se tiene planeado en un futuro cercano, un proyecto educativo a través de la generación de material didáctico para el nivel medio superior, es importante acercar a las nuevas generaciones, conocimientos sobre el origen, la historia, significado y aplicación de la alimentación de su lugar de origen, sólo así será posible recuperar o mantener las tradiciones alimentarias. El objetivo es complementar los cursos que se tienen sobre cultura con un elemento

fundamental para la vida, la alimentación y los aspectos en torno a esta, comprender, desde la generación de la vida, los procesos sociales, implicaciones en la nutrición y la salud, historia y cultura de su contexto alimentario, además, al conocer y probar lo que pertenece a su comunidad, tener la experiencia de valorar e identificarse con sus significados y tradiciones.

Referencias

- Agencia Informativa Conacyt (2018). ¿Qué comemos los mexicanos?, Cienciamx noticias, Boletín informativo digital, <http://www.cienciamx.com/index.php/ciencia/salud/24115-que-comemos-los-mexicanos>
- Aguilar-Martínez, S. (2001). La Política de Industrialización por Sustitución de Importaciones. En S. Aguilar (autor), *El Papel de la Política Industrial en México en un Contexto de Apertura Comercial 1986-1997* [Tesis de grado] <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/AguilarMS/Tesis.html>
- Aguirre-Tejeda, B., Gilabert Juárez, C. & Salazar Peralta, A. (2021). La patrimonialización en México: las disputas en torno al patrimonio cultural intangible. *Córima, Revista de Investigación en Gestión Cultural*, 6(10), 1-28. <https://doi.org/10.32870/cor.a5n9.7364>
- Alejandro-Opitz, H. (2008). Principios de una nueva gastronomía. En R. Castro et al. (eds.), *Reflexión Académica en Diseño y Comunicación* (pp. 72-74). Facultad de Diseño y Comunicación Universidad de Palermo.
- Altieri, M. (1987). *Agroecology: the Scientific Basis of Alternative Agriculture*. Westview Press.
- Altieri, M. (1999). *Agroecología: bases científicas para una agricultura sustentable*. Nordan-Comunidad.
- Altieri, M. (2009). El estado del arte de la agroecología: Revisando avances y desafíos. En M. Altieri (Ed.), *Vertientes del pensamiento agroecológico: fundamentos y aplicaciones* (pp. 69-94). SCLA.

- Altieri, M. & Toledo, V. (2010). *La revolución agroecológica de América Latina: Rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesino*. ILSA.
- Álvarez-Buylla, M. (2020). *Necesario transitar hacia la agroecología y la alimentación sana para prevenir enfermedades: Conacyt* [Comunicado de prensa]. <https://conacyt.mx/necesario-transitar-hacia-la-agroecologia-y-la-alimentacion-sana-para-prevenir-enfermedades-conacyt/>
- Andrade, F. (2003). Agricultura sustentable desde una perspectiva económica. *Gaceta universitaria*, 13.
- Ander-Egg, E. (1998). *Introducción a las técnicas de investigación social*. El Ateneo.
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. University of Minnesota Press.
- Araujo-González, N. (2021). La crisis alimentaria en Latinoamérica después de la pandemia de COVID-19. Red de estudios globales Atlas-Polaris <https://regapmx.org/2021/05/27/la-crisis-alimentaria-en-latinoamerica-despues-de-la-pandemia-de-covid-19/>
- Ayelén, M. (2017). Construcción histórica del actual concepto de desarrollo sostenible. Antecedentes de problemáticas socioeconómicas y ambientales. *Ciencias Administrativas*, 5(10), 15-27.
- Ayestarán, I. y Á. Márquez (2011). Pensamiento abismal y ecología de saberes ante la ecuación de la modernidad. En homenaje a la obra de Boaventura de Sousa Santos, *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 16(54), 7-15.

<<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279/27920007002>> (1 de diciembre de 2020).

Astier, M.; Masera, O. y Galván, Y. (2008). Evaluación de la sustentabilidad. Un enfoque dinámico y multidimensional. SEAE/CIGA ECOSUR/CIEco/UNAM/GIRA/Mundiprensa/Fundación Instituto de Agricultura Ecológica y Sustentable, España.

Barceló, Q. (2007). Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos. En D. Lagunas (coord.), *Antropología y turismo. Claves culturales y disciplinares*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-Plaza y Valdés Editores. México.

Barrère, C. (2013). Patrimoines gastronomiques et développement local: les limites du modèle français de gastronomie élitiste. *Mondes du Tourisme*, 7. <http://journals.openedition.org/tourisme/178>

Barton, C., Koslow, L., Fromm, J. & Egan, C. (2012). Millennial Passions: food, fashion, and friends. *bcg. perspectives*. <http://www.bcg.com/documents/file121010.pdf>

Bartra, A. (2013). Crisis civilizatoria. En Ornelas, R. (coord.), *Crisis civilizatoria y superación del capitalismo*. UNAM.

Baudrillard, J. (1974). Crítica de la economía política del signo. Siglo XXI, México.

Beck, U. (1999). La invención de lo Político. Fondo de Cultura Económica, México.

Bell, D. & Valentine, G. (1997). *Consuming Geographies*. Routledge.

- Benavides-de Rivero, G. (2018). De la construcción del patrimonio gastronómico. *Turismo y Patrimonio*, (3), 27-48.
<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2001.n3.02>
- Bermejo, R. (2013). Ciudades postcarbono y transición energética. *Revista de Economía Crítica*, 16, 215-243.
- Bermejo, R. (2014). Del desarrollo sostenible según Brundtland a la sostenibilidad como biomimesis. HEGOA, España.
- 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.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185122517300164>
- Bertran-Vilà, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 87-411.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=400838227004>
- Black, R., Victora, C., Walker, S., Bhutta, Z., Christian, P., de Onis, M., Ezzati, M., Grantham-McGregor, S., Katz, J., Martorell, R., Uauy, R. & the Maternal and Child Nutrition Study Group (2013). Maternal and Child Undernutrition and Overweight in Low-and Middle-Income Countries: Prevalences and Consequences, The Lancet Launch Symposium
http://download.thelancet.com/flatcontentassets/pdfs/nutrition_2.pdf
- Blanco, G., Günther, M., Gutiérrez, R. y Valencia, J. (2017). Introducción. Cambio ambiental global y políticas ambientales en América Latina. En G. Griselda

Günther y R. Gutiérrez (eds.), *La política del ambiente en América Latina. Una aproximación desde el cambio ambiental global* (pp. 15-36). CLACSO.
https://www.researchgate.net/publication/338638720_Introduccion_Cambio_ambiental_global_y_politicas_ambientales_en_America_Latina

Blanco, G. y M. Günther (2019). De crisis, ecologías y transiciones: reflexiones sobre teoría social latinoamericana frente al cambio ambiental global. *Revista Colombiana de Sociología*, 42(1), 19-40.
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/recs/article/view/73190>

Boege-Schmidt, E. (2008). De la conservación *de facto* a la conservación *in situ*. En E. Boege y G. Vidrales... [et al.] (cols.), *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y la agrobiodiversidad de los territorios indígenas* (pp. 33-47). INAH: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
https://idegeo.centrogeo.org.mx/uploaded/documents/El_patrimonio_biocultural-Eckart_Boege.pdf

Boleaga, E. (2009). Tendencias gastroculinarias. *Gastronómica de México*, 25, 36-38.

Bosch-Cerdà, M. (2019). *Cultura gastronómica. Una mirada crítica* [Tesis de maestría, Universitat de les Illes Balears]. Repositorio Institucional UIB
<http://hdl.handle.net/11201/150366>

- Bramwell, B. & Rawding, L. (1996). Tourism Marketing Images of Industrial Cities. *Ann. Tour. Res.*, 23, 2201–2221.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/0160738395000615>
- Bustos-Cara, R. (2004). Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local. *Aportes y Transferencias*, 8(2), 11-24. <https://www.redalyc.org/pdf/276/27680202.pdf>
- Caldera, Y. (2010). Gastronomía saludable. ¿Se puede comer sano y sabroso? <http://es.slideshare.net/calidadyalimentum/gastronomiasaludable>
- Calle-Collado, A. Gallar, D. & Candón, J. (2013). Agroecología política: la transición social hacia sistemas agroalimentarios sustentables. *Revista de Economía Crítica*, 16, 244-277.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4524489>
- Calvillo-Unna, A. (2022a). Una nación enseñando a enfermar y a contaminar. Sinembargo.mx, Columna digital, <https://www.sinembargo.mx/03-08-2022/4231169>
- Calvillo-Unna, A. (2022b). Los hijos e hijas de la chatarra. Sinembargo.mx. <https://www.sinembargo.mx/24-08-2022/4242171>
- Calvillo-Unna, A. (2022c). El país de los camiones rojos. Sinembargo.mx. <https://www.sinembargo.mx/10-08-2022/4235220>
- Caporal, F. & Costabeber, J. (2002). Análise Multidimensional da Sustentabilidade. Uma proposta metodológica a partir da Agroecologia. *Agroecología e*

https://www.projetovidanocampo.com.br/agroecologia/analise_multidimensional_da_sustentabilidade.pdf

Cardeira da silva, M. (2004). *Outros trópicos. novos destinos turísticos. novos terrenos da antropologia.* Horizonte.

https://www.researchgate.net/publication/262470474_Outros_tropicos_Novos_destinos_turisticos_Novos_terrenos_da_Antropologia

Cárdenas-Elizalde, M., Escobar-Latapí, A., Nahmad-Sittón, S., Scott-Andretta. J. & Teruel-Belismelis, G. (2018). Informe de evaluación de la política de desarrollo social 2018. Resumen ejecutivo. CONEVAL.

Cartay, R. (2015). Todo sobre la cocina de autor. *Cocina y Vino*. <http://cocinayvino.net/gastronomia/especiales/1803-todo-sobrela-cocina-de-autor.html>

Carrasco, R. y Andrés, H. (2015). Cambio de visión del mundo ante la sustentabilidad. ¿epistemología o realidad? En F. Carreño y R. Carrasco (coords.), *Epistemología de la Sustentabilidad* (pp. 51-75). UAEM, CEDeS, RIISPSURA.

Castañón, R., Solleiro J., Del Valle M. (2003). Estructura y perspectivas de la industria de alimentos en México. *Comercio Exterior*, 53(2), 114-127.

Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 55–78.

Consejo Estatal de Población (2018). Zonas metropolitanas del Estado de México.
Secretaría General de Gobierno.
http://coespo.edomex.gob.mx/zonas_metropolitanas

Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. (2020). *Necesario transitar hacia la agroecología y la alimentación sana para prevenir enfermedades: Conacyt* [Comunicado de prensa]. <https://conacyt.mx/necesario-transitar-hacia-la-agroecologia-y-la-alimentacion-sana-para-prevenir-enfermedades-conacyt/>

Contreras-Hernández, J. & Gracia-Arnáiz, M. (2005), *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.

Contreras-Hernández, J. (2018). Rasgos y retos de la modernidad alimentaria. *Interface- Comunicação, Saúde, Educação*, 22(67), 1267-1277.

Costanzo-Talarico, M. & Saralegui-Díez, P. (2017). Iniciativas Agroecológicas a debate: ¿Gentrificación o Economía Alternativa? En *ELIKADURA El futuro de la alimentación y retos de la agricultura para el siglo XXI: Debates sobre quién, cómo y con qué implicaciones sociales, económicas y ecológicas alimentará el mundo*. Vitoria.

Costanzo-Talarico, M. & Saralegui-Díez, P. (2019). La agroecología urbana: el consumo entre lo híbrido y el acto político. *Cuaderno de Investigación Urbanística*, 124, 8-24.

Crutzen, P. y Eugene S. (2000). The Anthropocene. *IGBP Newsletter*, 41, 17-18.

Crutzen, Paul (2002), Geology of Mankind. *Nature*, 415(23).

- De Gortari-Krauss, Y. y Mendoza-Ruiz, A. (2020, 7 de agosto). *Rescate de los ingredientes mexicanos y la cocina tradicional* [Video]. YouTube.
<https://www.youtube.com/watch?v=PmxCeSPVWxo>
- De Hoyos, J.; Álvarez, A. y J. Jiménez (2010). La competitividad sustentable en el diseño urbano-arquitectura el caso: la franja urbana en Hidalgo poniente Toluca. *Quivera Revista De Estudios Territoriales*, 12(1), 14-25.
- De Ita, A. (2020). *Autosuficiencia alimentaria para las trasnacionales*. La Jornada.
<https://www.jornada.com.mx/2020/07/19/opinion/019a2pol>
- Demeritt, D. (2001). The Construction of Global Warming and the Politics of Science. *Annals of the Association of American Geographers*, 91(2).
- Delgado, G. (2012). Decrecimiento biofísico y desarrollo. En A. Labrador (coord.), *Gobernabilidad y desarrollo sustentable: miradas múltiples* (pp. 81-94). UNAM.
- Delgado-Del Carpio, P. (2016). Revalorización de los elementos tradicionales que conforman el patrimonio gastronómico de las picanterías tradicionales del distrito Sachaca, Arequipa 2015. *Véritas*, 17(1), 7-18.
- Del Río-Hernández, L. & Román-Gutiérrez, J. (2017). El patrimonio gastronómico de México y sus regiones. *Perspectivas*, (91), 160-161.
www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3889
- Del Valle, I. (2022). Agua e industria - Sesión 2: Suministro, transporte y distribución de agua para la industria. Pronaces Agua del Conacyt, Webinario.
<https://www.youtube.com/watch?v=AvVfOtDsE70>

- Denzin, N. & Lincoln, Y. (2012). *Manual de investigación cualitativa. El campo de la investigación cualitativa*. Gedisa.
- Díaz-Mendez, E. (2012). *Historia y patrimonio gastronómico nacional*. Red Tercer Milenio S.C.
- Díaz-Ramos, M. (2011). *La gastronomía de México. Identidad cultural desvalorada en el ámbito del turismo mexicano* [Tesis de maestría, Universidad de Girona]. DUGI Docs <https://dugi-doc.udg.edu/handle/10256/10111>
- EFE. (2013). Expertos reivindican la cocina tradicional mexicana para combatir la obesidad <https://www.sandiegouniontribune.com/en-espanol/sdhoy-expertos-reivindican-la-cocina-tradicional-2013oct05-story.html>
- Echeverría, B. (2005). La modernidad: versiones y dimensiones, Bolívar Echeverría: Discurso Crítico y Filosofía de la Cultura <www.bolivare.unam.mx> (22 de junio de 2020).
- Ehrenfeld, J. (2005). The Roots of Sustainability”, MITSloan. *Management Review*, 46(2).
- Elizalde, A. (2003). Desde el desarrollo sustentable hacia las sociedades sustentables. *Polis Revista de la Universidad Bolivariana*, 4, 1-24.
- ENSANUT Continua. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2021 sobre COVID-19. Resultados Nacionales. https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanutcontinua2021/doctos/informes/220804_Ensa21_digital_4ago.pdf
- Erkman, S. (1998). *Vers une écologie industrielle*, Editions Charles Léopold Mayer.

- Escobar, A. (1998). *La invención del Tercer Mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo*. Norma.
- Estenssoro, F. (2007). Antecedentes para una historia del debate político en torno al medio ambiente: la primera socialización de la idea de crisis ambiental (1945-1972). *Universum*, 22(2), 88-107.
- Estenssoro, F. (2015). El *ecodesarrollo* como concepto precursor del desarrollo sustentable y su influencia en América Latina. *Universum*, 30(1), 81-99.
- European environment and sustainable development advisory councils (2012): EEAC statement, EEAC.
- Everett, S. (2012). Production places or consumption spaces? The place-making agency of food tourism in Ireland and Scotland. *Tourism Geographies: An International Journal of Tourism Space, Place and Environment*, 14(4), 535–54.
- Faber, M. y J. Proops (1998). *Evolution, Time, Production and the Environment*. Springer.
- FAO (2000). El derecho a la alimentación en la teoría y la práctica. FAO.
- FAO, FIDA, OMS, PMA & UNICEF (2017). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia en aras de la paz y la seguridad alimentaria. FAO.
- FAO (2017). El futuro de la alimentación y la agricultura. Tendencias y desafíos. FAO.

FAO (2019). The state of food security and nutrition in the world
<http://www.fao.org/state-of-food-security-nutrition>

Fernández-Naranjo, R. (2016). El método etnográfico crítico en el abordaje didáctico del fenómeno social marginalidad en la disciplina historia. Una experiencia en el bachillerato. *Revista Magazine de las Ciencias*, 1(2), 73-86.

Folke, C. et al. (2005). Adaptive Governance of Social-Ecological Systems, *Environmental Resources*, 15(30), 441-455.

Friedmann, H. (2005). From Colonialism to Green Capitalism: Social Movements and Emergence of Food Regimes. In Frederick H. Buttel & P. McMichael (Eds.), *New Directions in the Sociology of Global Development* (pp. 227-264). Research in Rural Sociology and Development.

Gálvez-Mariscal, A. (2011). La cocina tradicional mexicana, una respuesta al sobrepeso y obesidad, Boletín UNAM-DGCS-610, https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2011_610.html

García-Bustos, Y. (2012). *Comida mexicana, patrimonio cultural de la humanidad* [Tesis de grado, Universidad Autónoma de la Ciudad de México]. Repositorio institucional del Colegio de Humanidades y Ciencias Sociales https://www.repositorioinstitucionaluacm.mx/jspui/bitstream/123456789/1285/3/Garcia%20Bustos%2C%20Yolanda%20050032139_unlocked.pdf

García-Pérez, P. (2017). *Patrimonio gastronómico local como elemento de identidad del municipio de Zacualpan, Estado de México* [Tesis de grado, Universidad

Autónoma del Estado de México]. Repositorio institucional de la Universidad
Autónoma del Estado de México <http://hdl.handle.net/20.500.11799/68367>

Gallopín, G. (2002). Planning for Resiliency: Scenarios, Surprises and Branch Points. In L. Gunderson, y C. Holling, *Panarchy. Understanding Transformations in Human and Natural Systems* (pp. 60). Island Press.

Gallopín, G. (2003). *Sostenibilidad y desarrollo sostenible: un enfoque sistémico. Evaluación de la Sostenibilidad en América Latina y el Caribe*. CEPAL/SERIE Medio Ambiente y Desarrollo. ONU.

Gastó, J., Vera, L., Vieli, L. & Montalba, R. (2009). Conceptos unificadores para la sustentabilidad de la agricultura: Elementos teóricos para el desarrollo de la agroecología. En M. Altieri (Ed.), *Vertientes del pensamiento agroecológico: fundamentos y aplicaciones* (pp. 11-44). SCLA.

Geilfus, F. (2002). *80 herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación*. IICA.

Gliessman, S. (1989). *Agroecología. Procesos Ecológicos en agricultura sostenible*. CATIE.

Goody, J. (1998). *Food and Love: A Cultural History of East and West*. Verso.

Gómez, L. (2011). Un espacio para la investigación documental. *Revista Vanguardia Psicológica Clínica Teoría y Práctica*, 1(2), 226-233.

González, D., González-Cossío, M., Simón-Baquera, M. & Rivera, J. (2007). Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos. *Revista Salud Pública de México*, 49(5), 345-356.

- González-Mendoza, M. (2013). *Análisis del patrimonio gastronómico entre los mazahuas de San Antonio Pueblo Nuevo, San José del Rincón, México* [Tesis de grado, Universidad Autónoma del Estado de México. Repositorio institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/13729>
- González de Molina, M. (2010). *A Guide To Studying The Socio-Ecological Transition in European Agriculture*. Working Paper of SEHA.
- González de Molina, M. & Caporal, F. (2013). Agroecología y política. ¿cómo conseguir la sustentabilidad? sobre la necesidad de una agroecología política. *Revista Agroecología*, 8. <http://revistas.um.es/agroecologia/article/viewFile/212161/168381>
- González de Molina, M. y Toledo, V. (2011). *Metabolismos, naturaleza e historia*. Icaria Editorial.
- Gracia, A. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Icaria Editorial.
- Grosfoguel, R. (2011). La descolonización del conocimiento: diálogo crítico entre la visión descolonial de Frantz Fanon y la sociología descolonial de Boaventura de Sousa Santos. Departamento de Estudios Etnicos. Berkely University.
- Grupo del Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición (GANESAN) (2020). Impacto del COVID-19 en la seguridad alimentaria y la nutrición (SAN) Secretaría del GANESAN, C/O FAO.
- Gudynas, E. (2003). Prioridades de Investigación Científica sobre Recursos Naturales Renovables para el Desarrollo Sostenible. En C. Miranda (ed.),

- Memorias del Simposio Internacional. Ministerio Desarrollo Sostenible* pp. 147-155. Instituto Conservación Biodiversidad, Academia de Ciencias de Bolivia.
- Guevara, S. (2015). La sustentabilidad, rehén de la globalización y la fragmentación de la biosfera. *Interdisciplina*, 3(7).
- Günther, M. (2012). La actualidad del Sumak Kawsay. En J. Fal y A. Oliveros (coords.), *El pensamiento económico y social latinoamericano: crisis neoliberal y proyectos alternativos* (pp. 167-192). UNAM.
- Gutiérrez, J., Aguilera, L. y González, C. (2008). Agroecología y sustentabilidad. *Convergencia Revista de Ciencias Sociales*, 46, 51-87.
- Gutiérrez, J., Rivera, J., Shamah, T., Villalpando, S., Franco, A., Cuevas, L., Romero, M. & Hernández, M. (2012). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Resultados Nacionales. Instituto Nacional de Salud Pública.
- Guzmán-Casado, G., González de Molina, M. y Sevilla-Guzmán, E. (2000) *Introducción a la Agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundi-Prensa.
- Hall, C., & K. Klitgaard (2006). The need for a new, biophysical-based paradigm in economics for the second half of the age of oil. *International Journal of Transdisciplinary Research*, 1(1).
- Halloran, A., Persson, M., Skylare, E. & Fischer-Møller, M. (2019). *Healthy and sustainable gastronomy initiatives in action. A deep dive into five successful gastronomy initiatives*. Nordic Food Policy Lab.

- Halperin, M. (2012). Fulfilling Generation Next. *QSRmagazine*.
<http://www.qsrmagazine.com/marc-halperin/fulfilling-generation-next>
- Haven-Tang, C. & Jones, E. (2012). Local leadership for rural tourism development: A case study of Adventa, Monmouthshire, UK. *Tourism Management Perspectives*, 4, 428-35.
- Hecht, S. (1999). La evolución del pensamiento agroecológico. En M. Altieri, (coord.), *Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable* (pp. 15-30). Nordan Comunidad.
- Henderson, J. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-26.
- Hermi, M. (2011). Agricultura urbana: algunas reflexiones sobre su origen e importancia actual. *Revista bibliográfica de geografía y ciencias sociales*, XVI(944).
- Hernández-Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. *Diario de campo*, 2(4), 15-27.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. <https://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>
- Hobsbawm, E. & Ranger, T. (1983), *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.
- Hoffman, B. (2012). How “Millennials” are Changing Food as we Know it. *Forbes*.
<http://www.forbes.com/sites/bethhoffman/2012/09/04/how-millennials-are-changing-food-as-we-know-it>

- Holt-Giménez, E. & Patel, R. (2010). *Rebeliones alimentarias: Crisis y hambre de justicia*. Ediciones de Intervención Cultural-El Viejo Topo.
- Huotilainen, A. (2005). *Dimensions of novelty: social representations of new foods*. Academic dissertation. Faculty of Social Sciences. University of Helsinki.
- INCUBARTE. (2015). En la Roma-Condesa DF se oficializa un cluster creativo. <http://incubarte.mx/blog/en-la-roma-condesa-df-seoficializa-un-cluster-creativo/>
- Infante, A. (2013). El por qué de una epistemología del Sur como alternativa ante el conocimiento Europeo. *Fermentum. Revista Venezolana de Sociología y Antropología*, 23(68), pp. 401-411 <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=705/70538671007>> (9 de octubre de 2020).
- Jacques, P. et al. (2008). The organisation of denial: Conservative think tanks and environmental scepticism. *Environmental Politics*, 3(17).
- Jiménez, A., Thomé, H. & Burrola, C. (2016) Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnoconocimiento. *Periplo Sustentable*, 30, 180-205.
- Joung, O. et al. (2006). The globalization of socio-ecological systems: An agenda for scientific research. *Global Environmental Change*, 16(3), 304-316.
- Jorgensen, S. et al. (2008). *A New Ecology. Systems Perspective*. Elsevier.
- Kauffer, M. (2015). La nutrición en México: pasado presente y perspectiva. En M. Kauffer, A. B. Pérez-Lizaur, y P. Arroyo (Eds.), *Nutriología Médica*. Médica Panamericana.
- Kesimoğlu, A. (2015). A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. *Hospitality & Society*, 5(1), 71-92.

- Latouche, S. (2008). La apuesta por el decrecimiento. Icaria.
- Leff, E. (1977). Etnobotánica, biosociología y ecodesarrollo. *Nueva Antropología*, II(6), 99-109.
- Leff, E. (1994). *Ecología y capital*. Siglo XXI/UNAM.
- Leff, E. (1995). De quién es la naturaleza. Sobre la apropiación social de los recursos naturales. *Gaceta Ecológica*, 37.
- Leff, E. (1998). *Saber ambiental: sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder*. PNUMA. Siglo XXI Editores.
- Leff, E. (1998). Ignacy Sachs y el Ecodesarrollo. En P. Freire, A. Ribeiro, R. Messias y R. Caporali Cordeiro (orgs.), *Desenvolvimento e Meio Ambiente no Brasil. A contribuição de Ignacy Sachs* (pp. 161-172). Editora Palloti/APED, Florianópolis.
- Leff, E. (2000). Tiempos de sustentabilidad. *Ambiente & Sociedade*, III(6/7), 5-14.
- Leff, E. (2001). La insoportable levedad de la globalización: la capitalización de la naturaleza y las estrategias fatales de la sustentabilidad. *Rev. Venez. de Eco. y Ciencias Sociales*, 7(1), 149-160.
- Leff, E. (2012). Diálogo de saberes, saberes locales y racionalidad ambiental en la construcción social de la sustentabilidad. En A. Labrador (coord.), *Gobernabilidad y desarrollo sustentable: miradas múltiples* (pp. 29-42). UNAM.
- Léle, S. (1991). Sustainable Development: a criticañ review. *World Development*, 19(6), 607-21.

- León-Sicard, T. (2009). Agroecología: desafíos de una ciencia ambiental en construcción. En M. Altieri (Ed.), *Vertientes del pensamiento agroecológico: fundamentos y aplicaciones* (pp. 45-68). SCLA.
- Leopold, A. (1949), *A sand county almanac and sketches here and there*. Oxford University Press.
- Levario, A. (2018). La seguridad alimentaria como guía de política pública en México. Evaluación cualitativa del caso de la Ciudad de México [Tesis doctoral]. El Colegio de San Luis A.C. San Luis Potosí.
- Leyva-Trinidad, D. & Pérez-Vázquez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Rev. Mex. Cienc. Agríc.*, 6(4), 867-881.
- Lindsey, K. (2014). Food Trends: Get to know the millennial generation. *Food Dive*. <http://www.fooddive.com/news/foodtrendsgettoknowthemillennialgeneration/278390>
- Lipovetsky, G. y Serroy, J. (2015). *La estetización del mundo. Vivir en la época del capitalismo artístico*. Anagrama.
- López, D., S. López e I. Ancona (2005). Desarrollo sustentable o sostenible: una definición conceptual. *Horizonte Sanitario*, 4(2). <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4578/457845044002>> (8 de mayo de 2020).
- López-Gatell-Ramírez, H. (2021). México fija postura de cara a la Cumbre sobre Sistemas Alimentarios de la ONU. Comunicado del Gobierno de México.

<https://www.gob.mx/pa/prensa/mexico-fija-postura-de-cara-a-la-cumbre-sobre-sistemas-alimentarios-de-la-onu-283475?idiom=es>

López-Ojeda, A. & Pérez-Camacho, C., Guzmán-Hernández, C., & Hernández-López, R. (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, (21), 91-113.

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4561/456150029006>

Magri-Harsich, G. (2008). El patrimonio gastronómico como parte del turismo. En R. Castro et al. (eds.), *Reflexión Académica en Diseño y Comunicación* (pp. 32-33). Facultad de Diseño y Comunicación Universidad de Palermo.

Mancera-Valencia, F. (2020). Patrimonio Cultural Gastronómico: Consideraciones Teóricas. *Diversidad*, 10(18), 26-39.

Martín, V. (2005). Alimentación e inmigración. Un análisis de la situación en el mercado español. *Distribución y Consumo*, 11-41.

http://www.emp.uva.es/economiaconsumo/alimentacion_inmigracion.pdf

Martínez-Castillo, R. (2004). Fundamentos culturales, sociales y económicos de la agroecología. *Revista de Ciencias Sociales*, I-I(103-104), 93-102.

<https://www.redalyc.org/pdf/153/15310407.pdf>

Martínez, M. (2006). La investigación cualitativa (síntesis conceptual). *Revista de investigación en psicología*, 9(1), 123-146.

Martínez J. & Villezca B. (2005). La alimentación en México. Un estudio a partir de la encuesta ingresos y gastos de los hogares y de las hojas de balance de la FAO, *Ciencia UANL*, VIII(1), 196-209.

- Martínez, A. (2010). *Economía Ecológica*. PNUMA.
- Martínez, J. (1995). *De la economía ecológica al ecologismo popular*. Icaria.
- Martínez, J. (2004). *El ecologismo de los pobres. Conflictos ambientales y lenguaje de valoración*. Icaria, Antrazyt, FLACSO.
- Méndez, E., Bacon, C. & Cohen, R. (2013). La agroecología como un enfoque transdisciplinar, participativo y orientado a la acción. *Agroecología* 8(2), 9-18.
- Mintz, S. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom*. Beacon Press.
- Montecinos T. (2016). *Turismo gastronómico sostenible*. CEGAHO.
- Moore, J. (2014). The Capitalocene Part I: On the Nature & Origins of Our Ecological Crisis. Universidad de Binghamton, Estados Unidos. [http://www.jasonwmoore.com/uploads/The_Capitalocene__Part_I__June_2014.pf]
- Moreira, R. (2006). Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos. III Congreso Internacional de la red SIAL “alimentación y territorios”.
- Morelos, M. (2022). Somos lo que bebemos, el bienestar de la sociedad mexicana en juego. CONACYT, Página web. <https://conacyt.mx/somos-lo-que-bebemos-el-bienestar-de-la-sociedad-mexicana-en-juego/>
- Morrós, J. y Vidal, I. (2005). *La Responsabilidad Social Corporativa*. Fundación Confemetal.
- Mota, L., y E. Sandoval (2016). La falacia del desarrollo sustentable, un análisis desde la teoría decolonial. *Iberoamérica Social: revista-red de estudios sociales*, VI, 89 - 104.

- Muecke, M. (2003). Sobre la evaluación de las etnografías. En J. Morse (comp.) *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa* (pp. 218-243). Editorial Universidad de Antioquia.
- Munck, L. y B. Santos (2010). Desenvolvimento sustentável ou modernização ecológica? Uma análise exploratoria. *Serviço Social em Revista*, 12(2), 137-162 <<<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/ssrevista/article/view/7583>>> (11 de junio del 2018)
- Müller, F. (2009). Understanding the functional principles of nature- Proposing another type of ecosystem services. *Ecological Modelling*, 220.
- Naess A. (1973). The shallow and the deep, long-range ecology movement. *Inquiry*, 16(1-4), 95-100.
- Nájera, A. y Corpi, S. (2013). El nuevo mercadito mexicano. El mercado se reinventa (DF y GDL.) <http://www.reporteindigo.com/el-wiken/breik/el-mercado-se-reinventa-df-y-gdl>
- Naredo, J. (2006). *Raíces económicas del deterioro ecológico y social*. Siglo XXI.
- Navarrete-Reynoso, R., Arredondo-Hidalgo, M. & González-Rosas, E. (2015). Revisión de la Evolución de la Industria Alimentaria en México. *Revista de Investigación y Desarrollo*, 1, 7-17.
- Navarrete, C. (2017). *El enfoque agroecológico: una alternativa al modelo agroindustrial* [Tesis de grado, Universidad Nacional de Rosario]. Repositorio institucional FLACSO Andes <http://hdl.handle.net/2133/9474>
- Navas, J. 2004. Educación nutricional e inmigración. *Rev. Pensamiento y Cultura*. www.teleskop.es.

- Nicholls-Estrada, C. & Altieri, M. (2019). *Agroecología Urbana: Diseño de Granjas Urbanas Biodiversas, Productivas y Resilientes*. Centro Latinoamericano de Investigaciones Agroecológicas.
- Nielsen, S. (2007). What has modern ecosystem theory to offer to cleaner production, industrial ecology and society? *The views of an ecologist. Journal of Cleaner Production*, 5(17).
- Norgaard, R. (1994). *Development Betrayed: the end of progress and a coevolutionary revisioning of the future*. Routledge.
- Ochoa-Leyva, K. & Santamaría-Gómez, A. (2012). Cultura gastronómica. En M. Castillo y H. Favila (coords.), *Gastronomía y turismo. Diseño de indicadores, políticas y cultura* (pp. 151-182). Colección Culinaria-UAEMéx.
- Ochoa-Rivera, T. (2013). Alimentación y diferenciación social: el caso de una comunidad en México. *Revista Internacional de Ciencias Sociales Interdisciplinarias*, 2(1), 9-20.
- Odum, E. (1992). *Ecología: Bases Científicas para un nuevo paradigma*. Vedral.
- O'Connor, M. (1994). Is Capitalism Sustainable? En M. O'Connor (ed.), *Is Capitalism Sustainable? Political economy and the politics of the ecology*. Guilford. Passet, R.
- Olvera-Hernández, LI. (2015). *Análisis del turismo cultural como estrategia de conservación de la cocina tradicional purhépecha* [Tesis de grado, Universidad de Guadalajara]. Repositorio del Observatorio Latinoamericano de Gestión Cultural
<https://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/handle/123456789/240>

- Olmedo, R. (2012). México ¿crecer o decrecer? Megatendencias. En A. Labrador (coord.), *Gobernabilidad y desarrollo sustentable: miradas múltiples* (pp. 95-98). UNAM.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (ONU) (2017). Resolución aprobada por la Asamblea General el 21 de diciembre de 2016. 71/246. Día de la Gastronomía Sostenible. ONU.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (ONU) (2005). *Hacia las sociedades del conocimiento. Informe mundial de la Unesco*.
- Ortega, J. (2010). Epistemología del sur. *Revista Mexicana de Sociología*, 72(1).
- Ortiz, R. (1994). *Mundialização e cultura*. Brasiliense.
- Oseguera, D. (1996). El “fast-food” y el apresuramiento alimentario en México. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 11(3), 109-113.
- OXFAM International. (2022). El mundo inmerso en una “pandemia de hambre”: los conflictos, el coronavirus y la crisis climática amenazan con sumir a millones de personas en la hambruna. <https://www.oxfam.org/es/el-mundo-inmerso-en-una-pandemia-de-hambre-los-conflictos-el-coronavirus-y-la-crisis-climatica>
- Pasco-Saldaña, G. (2016). La apropiación social del patrimonio cultural como eje para su gestión y conservación en contextos urbanos. En M. Chávez y L. Hernández (coords.), *Diversidad, tradición e innovación en la gestión cultural. Patrimonio y servicios culturales* (17-32). UDGVIRTUAL.

- Pedroza-Ortega, L. (2018). El Sistema Alimentario Mexicano: su acción en el campo y en la alimentación, 1980-1982. *Revista de Historia y Geografía*, 39, 21-48.
- Peralta-Martínez, C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos. Análisis. *Revista Colombiana de Humanidades*, (74), 33-52.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=515551760003>
- Peraza-Villareal, H. (2020). *Recuperar la dieta tradicional mexicana favorecerá la salud y el cuidado del ambiente*. 2º Webinar “La Dieta Tradicional Mexicana” CONACYT comunicado 183/20. <https://conacyt.mx/recuperar-la-dieta-tradicional-mexicana-favorecera-la-salud-y-el-cuidado-del-ambiente/>
- Pereiro-Pérez, X. (2003), Patrimonialização e transformação das identidades culturais. En J. Portela e J. Castro (orgs.) (pp. 231-247). Portugal Chão. Oeiras.
- Pérez-Winter, C. (2020). Algunas consideraciones en la investigación del patrimonio rural. Publicaciones del MVR. Serie: Patrimonio rural, 1, 1-15.
<http://www.museodelavidarural.com/Patrimonio%20Rural>
- Pérez-Gil, R. (2009). Decidir entre comer y no comer. *Cuadernos de Nutrición*, 32(6), 205-212.
- Pérez-Sánchez, M. y Cisneros-Mújica, W. (2012). El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano. En M. Castillo y H. Favila (coords.), *Gastronomía y turismo. Diseño de indicadores, políticas y cultura* (pp. 93-12). Colección Culinaria-UAEMéx.
- Pierri, N. (2005). Historia del concepto de desarrollo sustentable. En G. Foladori y N. Pierri (coords.), *¿Sustentabilidad? Desacuerdos sobre el desarrollo*

- sustentable* (pp. 27-81). Cámara de Diputados, Universidad Autónoma de Zacatecas y Miguel Ángel Porrúa.
- Phillips, L. (2006). Food and globalization. *Annual Review of Anthropology*, 35, 37-57.
- Postigo, J. (2013), Introducción. En J. Postigo (ed.), *Cambio Climático, Movimientos Sociales y Políticas Públicas*, CLACSO/ICA.
- Poulain, J. (2002). *Sociologies de l'Alimentation*. Presses Universitaires de France.
- Pratt, A. (2008). Creative cities: The cultural industries and the creative class, *Geografiska annaler: Series B-Human geography*, 90(2), 107–17.
- Procuraduría Agraria. (2021). México fija postura de cara a la Cumbre sobre Sistemas Alimentarios de la ONU. Comunicado del Gobierno de México. <https://www.gob.mx/pa/prensa/mexico-fija-postura-de-cara-a-la-cumbre-sobre-sistemas-alimentarios-de-la-onu-283475?idiom=es>
- Rammel, C. y, J. Van der Bergh (2003). Evolutionary policies for sustainable development: adaptive flexibility and risk minimising. *Ecological Economics*, 47, 2-3.
- Ramírez, L., Méndez, M., y Alzate, A. (2005). La práctica de la agricultura urbana como expresión de emergencia de nuevas ruralidades: reflexiones en torno a la evidencia empírica. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 55, 51-70. <https://www.redalyc.org/pdf/117/11705504.pdf>

- Ramos, M. (2021). Top 10: los youtubers de cocina con más seguidores en México [Documento web] disponible en: <https://marketing4ecommerce.mx/top-youtubers-de-cocina-seguidores-mexico/>
- Raposo, P. (2005). Itinerário de um teatro de bonecos. Novos produtores culturais de bens tradicionais. En X. Sierra y X. Pereiro (coord.). *Patrimonio cultural: politizaciones y mercantilizaciones* (pp. 129-145). Asociación Andaluza de Antropología.
- Redclift, M. (1987). *Sustainable Development. Exploring the Contradictions*. Routledge.
- Restrepo, I. (1976). El Ecodesarrollo y algunos problemas agropecuarios. *Comercio Exterior*, 26(1), 9-16.
- Rivera, S. (2010). *Ch'ixinakax utxiwa. Una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores*. Tinta limón.
- Rodríguez, D. (2012). El consenso y el interés público: ¿diálogo para la sustentabilidad? En A. Labrador (coord.), *Gobernabilidad y desarrollo sustentable: miradas múltiples* (pp. 51-71). UNAM.
- Rodríguez, I. y, J. Pulido (2010). Factores condicionantes de la sostenibilidad como una dimensión estratégica del desarrollo turístico mexicano. *Cuadernos de Turismo*, 25, 125-146.
- Rojas-Vivas, E. y Viesca-González, F. (2017). El patrimonio gastronómico del municipio de Toluca: el caso del pulque y las pulquerías (1841-1920). *Ciencia Ergo Sum*, 24(1), 34-43.

- Romero, A., Viesca, F. & Hernández, M. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *Ciencia Ergo-Sum, Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva*, 17(3), 239-252. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=104/10415212002>
- Romero, P. (2006). Cambio ambiental global: ¿nuevos desafíos a viejos problemas? *Globalización: revista web mensual de economía, sociedad y cultura*. <http://rcci.net/globalizacion/2006/fg644.htm>
- Rosset, P. & Ávila, D. (2009). Causas de la crisis global de los precios de alimentos, y la respuesta campesina. En M. Altieri (Ed.), *Vertientes del pensamiento agroecológico: fundamentos y aplicaciones* (pp. 117-124). SCLA.
- Rossi-Ferreira, M., Vander Valduga, V. y Bahl, M. (2016). Baixa Gastronomia: caracterización y acercamientos teóricos y conceptuales. *Turismo Em Análise*, 27(1), 207-228.
- Ruehl, D. (2015). La prevalencia de subalimentación de la FAO y la carencia por acceso a la alimentación del CONEVAL-indicadores centrales para medir la SAN ¿Cuáles son sus diferencias?, Boletín SAN Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Representación de la FAO en México.
- Ruiz, P. & Sandoval, A. (2018). Canasta alimentaria de México: cambios dietarios y problemas de representatividad regional. *AGROALIMENTARIA*, 24(47), 59-75.

- Ruiz, R. y Vargas, I. (2010). Tratamiento metodológico del concepto desarrollo sostenible en el curriculum del Ingeniero Metalúrgico. *Desarrollo Local Sostenible Red Académica Iberoamericana Local Global*, 4(10), pp. 1-15.
- Sabirón, F. (2006). *Métodos de investigación etnográfica en Ciencias Sociales*. Mira editores.
- Saavedra, I. (2010). *Introducción a la sostenibilidad*. NETBIBLO.
- Sachs, I. (1974). Environnement et Styles de Developpement. *Annales*, 29(3), 553-570.
- Sachs, I. (1977). Los Limites: ¿Realidad o Fantasía? En J. Hodara e I. Restrepo (eds.), *¿Tiene Límites el Crecimiento? Una visión latinoamericana* (pp. 12-22). El manual Moderno.
- Sachs, I. (1980). "Ecodesarrollo concepto, aplicación, implicaciones", *Comercio Exterior*, 30(7), 718-725.
- Sachs, I. (1981). Ecodesarrollo: concepto, aplicación, beneficios y riesgos. *Agricultura y Sociedad*, 18, 9-32.
- SAGARPA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) (2013). Fomenta SAGARPA producción y consumo de alimentos orgánicos en México y el mundo. <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/2012/Paginas/2013B214.aspx>
- Salomón, A. (2005). Horizonte sectorial. La industria alimentaria. *Revista de Comercio Exterior*. Secretaría de Relaciones Exteriores, 55(3), 242-252.
- Sámano, R., de Regil, L. y Casanueva, E. (2008). ¿Estás comiendo bien? ¿Cómo ves? UNAM Dirección General de Divulgación de la Ciencia, Documento de

internet, <https://www.comoves.unam.mx/assets/revista/110/estas-comiendo-bien.pdf>

Sabogal-Tamayo, J. (2015). El modo de producción capitalista, su actual crisis sistémica y una alternativa posible. *Sociedad y economía*, 28, 75-94.

Sampedro, J. (2011). *Nuestra cultura lo ha convertido todo en mercancía*. Ethic. <https://ethic.es/entrevistas/nuestra-cultura-lo-ha-convertido-todo-en-mercancia/>

Sanabria, N.; López, A. y J. Vélez (2009). Bogotá, ciudad y calidad de vida, análisis por componentes. *Revista Universidad y Empresa*, 112-155.

Sánchez-Flores, F. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: consensos y disensos. *Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria*, 13(1), 102-122. <https://doi.org/10.19083/ridu.2019.644>

Sánchez, V. y H. Sejenovich (1978). Ecodesarrollo: Una estrategia para el desarrollo social y económico compatible con la conservación ambiental. *Revista Interamericana de Planificación*, XII(47-48), 152-160.

Sánchez, V., Sejenovich, H. Szekely, F. y J. Hurtubia (1978). Hacia Una conceptualización del ecodesarrollo. *Cuadernos del CIFCA*, 9, 12 -33.

Sandoval-Bosch, E. (2018) ¿Por qué nos gusta la comida chatarra? UNAM Global de la comunidad para la comunidad, Página web, <https://unamglobal.unam.mx/por-que-nos-gusta-la-comida-chatarra/>

- Sandoval-Forero, E. (2021). El desarrollo violento del capitalismo. En E. Sandoval (autor) *Sentipensar intercultural y metodología para la sustentabilidad de desarrollo otros*. Universidad Autónoma Indígena de México.
- Santos, B. (1995). *Toward a new common sense: law, science and politics in the paradigmatic transition*. Routledge.
- Santos, B. (2000). Introducción: las epistemologías del sur, en IV Training Seminar de Jóvenes Investigadores en Dinámicas Interculturales (pp. 11-22). CIDOB Ediciones.
- Santos, B. (2006). Hacia una sociología de las ausencias y una sociología de las emergencias. En B. Santos (autor), *Conocer desde el sur. Para una cultura emancipador* (pp. 73-127). Fondo Editorial de la Facultad de Ciencias Sociales, UNMSM Programa de Estudios sobre Democracia y Transformación Global.
- Santos, B. (2010a). Refundación del Estado en América Latina. Perspectivas desde una epistemología del sur. Instituto Internacional de Derecho y Sociedad, Lima.
- Santos, B. (2010b). La ciencia moderna como parte de una ecología de saberes. En *Para descolonizar Occidente. Más allá del pensamiento abismal*. CLACSO.
- Santos, B. (2010c). *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Ediciones Trilce.
- Santos, B. (2011). Introducción: las epistemologías del sur, Documento web. http://www.boaventuradesousasantos.pt/media/INTRODUCCION_BSS.pdf

- Sarmiento, S.; Sánchez, A. y M. Cruz (2009). Competitividad y desarrollo sustentable empresarial. *Revista Internacional La Nueva Gestión Organizacional*, 112-134.
- Scarpato, R. (2000). New global cuisine: the perspective of postmodern gastronomy studies', unpublished MA tesis. RMIT University.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable gastronomy as a tourist product. En A. Hjalager and G. Richards (editors), *Tourism and Gastronomy* (pp. 93-106). Routledge.
- Serna, F.; Barrera, L. y H. Montiel (2011). Impacto social y económico en el uso de biocombustible. *Journal of technology Management and Innovation*, 100-114.
- Schneider, F. Kallis, G. y J. Martínez (2010). Crisis or Opportunity? Economic Degrowth for Social Equality and Ecological Sustainability. Introduction to this Special Issue. *Journal of Cleaner Production*, 18, 511-518.
- Sevilla-Guzmán, E. (2006). *Perspectivas Agroecológicas desde el Pensamiento Social Agrario*. Instituto de sociología y Estudios Campesinos/Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Sevilla-Guzmán, E. & Woodgate, G. (1997) Sustainable Rural Development: From industrial Agriculture to Agroecology. En Redclift, M.; Woodgate, G. (ed.) *The International handbook of Environmental Sociology*. Edward Elgar.
- Sevilla-Guzmán, E. & Soler-Montiel, M. (2010). Agroecología y soberanía alimentaria: alternativas a la globalización agroalimentaria. En M. Soler & C. Guerrero (coords.), *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza* (pp. 191-217). PH CUADERNOS.

- Shamah-Levy T., Vielma-Orozco, E., Heredia-Hernández. O, Romero-Martínez, M., Mojica-Cuevas, J., Cuevas-Nasu, L., Santaella-Castell, J., Rivera-Dommarco, J. (2020). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-19: Resultados Nacionales. Instituto Nacional de Salud Pública.
- Solís-Domínguez, I. (2009). Industrialización por sustitución de importaciones en México, 1940-1982. *REVISTA TIEMPO ECONÓMICO*, IV(11), 61-72.
- Sotolongo, P. y Delgado, C. (2006). *La revolución contemporánea del saber y la complejidad social. Hacia unas ciencias sociales de nuevo tipo*. CLACSO.
- Schutz, J. (1999). The value of economic reasoning. *Ecological Economics*, 31.
- Symons, M. (1998). *The Pudding that took a Thousand Cooks: The story of cooking in civilisation and daily life*. Viking.
- Tancara-Q, C. (1993). La investigación documental. *Temas Sociales*, (17), 91-106. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S004029151993000100008&lng=es&tlng=es.
- Tena, E. y Ramírez, J. (2018). La problemática alimenticia mundial, de la gastronomía sostenible hacia la gastronomía sustentable [ponencia]. III Congreso Internacional de Economía Ambiental, Guayaquil, Ecuador.
- Tena-Luis, E. y Ramírez-Hernández, J. (2022). Tiempos de pandemia de Covid-19: seguridad alimentaria en una comunidad marginada en Tenango del Valle, México. *Sociedades y Desigualdades*, 8(14), 33-44.
- Tena-Luis, E. y Ramírez-Hernández, J. (2022). La gastronomía sustentable en el Valle de Toluca. *HorizonTes Territoriales*, 2(4), 1-23.

- Toledo, V. (1995). Campesinidad, agroindustrialidad, sostenibilidad: los fundamentos ecológicos e históricos del desarrollo rural. *Cuadernos de Trabajo*, 3, 1-45, Grupo Interamericano para el Desarrollo Sostenible de la Agricultura y de los Recursos Naturales.
- Toledo, V. (2020) Comunicado de Prensa Núm. 137/20. Ciudad de México, a 4 de agosto de 2020. <https://www.gob.mx/semarnat/prensa/avanza-mexico-hacia-un-modelo-agroecologico?idiom=es>
- Tolentino, L., Barquera, S., Rivera, A., Sotres, D. & Flores, M. (2003). Alimentación y pobreza. Efectos de la crisis de 1994 en el consumo de alimentos en México. En *Aspectos de nutrición y alimentación en México* (pp. 4-23). Instituto Nacional de Salud Pública.
- Tomás, A. & Iglesias, C. (2013). “Foodies”, pasión por la comida. *La Vanguardia*. <http://www.lavanguardia.com/20131004/54388403009/foodies-pasion-por-la-comida.html>
- Toni, F. y Ferreira, I. (2010). *Economía de emisiones bajas de carbono y la crisis financiera global: ¿La hora de un Green New Deal en América Latina?* Friedrich Ebert Stiftung.
- Toledo, V. (1990). Modernidad y ecología. La nueva crisis planetaria. *Ecología Política*, 3, 9-22.
- Toledo, V.; Alarcón-Chaires, P. y L. Barón (1998). Estudiar lo rural desde una perspectiva interdisciplinaria: una aproximación al caso de México. *Estudios agrarios*, 55-90.

- Toledo, V. (1999). Campesinidad, agroindustrialidad, sostenibilidad: los fundamentos ecológicos e históricos del desarrollo rural. *Revista de geografía agrícola*, 28, 7-19.
- Toledo, M. (1999). Las disciplinas híbridas: 18 enfoques interdisciplinarios sobre naturaleza y sociedad. *Persona y Sociedad*, 13, 21-26.
- Toledo, V. (2005). La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales. *LEISA Revista de Agroecología*, 20(4), 16-19.
- Toledo, M. y Ortiz, B. (2014). *México, regiones que caminan hacia la sustentabilidad. Una geopolítica de las resistencias bioculturales*. Universidad Iberoamericana Puebla.
- Toledo, V. (2015). ¿De qué hablamos cuando hablamos de sustentabilidad? Una propuesta ecológico política. *Interdisciplinaria*, 3(7), 35-55.
- Toro, F. (2007). El desarrollo sostenible: un concepto de interés para la geografía. *Cuadernos Geográficos*, 40, 149-181.
- Torres, F. (2014). Transformaciones de la demanda alimentaria como factor de la obesidad en México. En J. Rivera, M. Hernández, C. Aguilar, F. Vadillo & C. Murayama (Eds.), *Obesidad en México. Recomendaciones para una política de Estado*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Trápaga, Y. (2012). Algunas ideas en torno al decrecimiento. En Labrador, A. (coord.), *Gobernabilidad y desarrollo sustentable: miradas múltiples* (pp. 75-94). UNAM.
- Turismo responsable y agrotavel (2018). La gastronomía sostenible <https://agrotavelturismoresponsable.wordpress.com/2014/10/28/la-gastronomia-sostenible/>

UNESCO (2003). Ámbitos del patrimonio inmaterial en la Convención de 2003.

<https://ich.unesco.org/es/ambitos-del-patrimonio-inmaterial-00052/>

UNESCO (2010). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y

viva - El paradigma de Michoacán. Lista Representativa del Patrimonio

Cultural Inmaterial de la Humanidad [https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-](https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400/)

[tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-](https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400/)

[michoacan-00400/](https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400/)

UNICEF México, FAO México, OPS/OMS México y el INSP (2020).

Recomendaciones de política pública nacional, estatal y local para la

prevención, control y reducción de la mala nutrición en niñas, niños y

adolescentes en México, Documento web,

<https://www.unicef.org/mexico/media/5076/file/Recomendaciones.pdf>

United Nations Conference on Sustainable Development (UNCSD) (2012). Report

of the United Nations Conference on Sustainable Development The Future

We Want.

Vackimes-Serret, K. (2012). Tradiciones Culturales, Entorno Geográfico y Turismo

Sustentable. En M. Castillo y H. Favila (coords.), *Gastronomía y turismo.*

Diseño de indicadores, políticas y cultura (pp. 213-224). Colección Culinaria-

UAEMéx.

Valagão, M. (2002). The reinvention of food traditions and new uses of the

countryside. En A. Montanari (ed.). *Food and Environment. Geographies of*

Taste (pp. 251-262). Società Geografica Italiana.

- Valdez-Ayala, Z. (2012). Etnografía crítica. Surgimiento y repercusiones. *Revista Comunicación*, 21(1), 16-24.
- Vargas-Jiménez, I. (2016). ¿Cómo se concibe la etnografía crítica dentro de la investigación cualitativa? *Revista Electrónica Educare*, 20(2),1-13.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=194144435004>
- Vázquez-Maggio, L. (2017). Revisión del modelo de sustitución de importaciones: vigencia y algunas reconsideraciones. *Economía Informa*, 404, 4-17.
- Vázquez-Karnstedt, A. (2011). *Significado y apropiación de recursos bioculturales en el municipio de Papantla, Veracruz: estrategias para su conservación* [Tesis doctoral, Universidad Veracruzana]. Academia
https://www.academia.edu/1992766/Significado_y_apropiaci%C3%B3n_de_recursos_bioculturales_en_el_municipio_de_Papantla_Veracruz_Estrategias_para_su_conservaci%C3%B3n
- Viesca-González, F. & López-Ojeda, A. (2012). Problemáticas y retos del Patrimonio Gastronómico Mexicano: La construcción de indicadores como clave para su desarrollo. En M. Castillo & H. Favila (coords.), *Gastronomía y turismo. Diseño de indicadores, políticas y cultura* (pp. 75-90). Colección Culinaria-UAEMéx.
- Vilchis-Gil, J., Gómez-Velasco, D. y Moreno-Loaeza, L. (2021). “México, cuarto lugar mundial en el consumo de alimentos ultra procesados”. Seminario Salud en tu Vida, Secretaría de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación (SECTEI).

- Viveros, L., Ibarra, L. & González, V. (2016). Prácticas alimentarias desde una perspectiva sistémica completa. *Razón y palabra*, 20(3), 166- 182.
- Ward, B. (2013). Millennials are becoming the foodie generation. *StarTribune*.
<http://www.startribune.com/lifestyle/taste/198510941.htm>
- White, Lynn (1967). The historical roots of our ecological crisis. *Science*, 155, 3767, 1203-1207.
- Wallerstein, I. (1998). *Impensar las ciencias sociales*. Siglo XXI Editores y UNAM.
- Walsh, C. (2009). Interculturalidad, crítica y pedagogía intercultural: in-surgir, re-existir y re-vivir. En P. Medina (coord.), *Educación intercultural en América Latina. Memorias, horizontes históricos y disyuntivas políticas* (pp. 25-42). Plaza y Valdés.
- Zehr, C. (2000). Public representations of scientific uncertainty about global climate change. *Public Understanding of Science*, 9(2).

Índice de esquemas

| | |
|--|-----|
| Esquema 1. Noción de crisis según el énfasis teórico-ideológico | 19 |
| Esquema 2. Construcción histórica del concepto desarrollo sostenible | 20 |
| Esquema 3. El paradigma dominante en la civilización industrial | 37 |
| Esquema 4. Los principios biomiméticos de una economía sostenible | 44 |
| Esquema 5. Ecodesarrollo: concepto, aplicación e implicaciones | 49 |
| Esquema 6. Cambios en la cultura alimentaria | 150 |
| Esquema 7. Aspectos cultural, social, ambiental y económico de la alimentación | 161 |
| Esquema 8. Formas de transmisión del conocimiento culinario | 167 |
| Esquema 9. Estrategias para recuperar recetas e ingredientes | 172 |
| Esquema 10. Otras formas de consumo de alimentos | 174 |
| Esquema 11. Autoproducción de los alimentos | 176 |
| Esquema 12. Cocina de la vida diaria como alternativa para mejorar la calidad de vida | 183 |
| Esquema 13. Diferencias entre cultura alimentaria, patrimonio gastronómico y gastronomía | 187 |
| Esquema 14. Origen y significado del término gastronomía | 188 |
| Esquema 15. Elementos de estudio en torno a la alimentación | 188 |
| Esquema 16. Diferencias conceptuales en torno a la alimentación..... | 190 |
| Esquema 17. Proceso de pérdida de la cultura alimentaria | 201 |
| Esquema 18. Referentes teóricos sobre patrimonio gastronómico o cultura alimentaria | 206 |
| Esquema 19. Proceso de conformación de la cultura alimentaria en la región del Valle de Toluca | 211 |
| Esquema 20. Principales cambios en la cultura alimentaria | 216 |
| Esquema 21. Vías que permitan la revalorización del patrimonio gastronómico | 228 |
| Esquema 22. Gastronomía como alternativa para mejorar la calidad de vida de las personas | 237 |
| Esquema 23. Afectaciones de la transición alimenticia a la salud y nutrición de las personas | 244 |
| Esquema 24. Estrategias para recuperar recetas e ingredientes | 251 |
| Esquema 25. Otras formas de consumo de alimentos, no depender de productos ultraprocesados | 258 |
| Esquema 26. Autoproducción de los alimentos que consume | 263 |

Índice de cuadros

| | |
|---|-----|
| Cuadro 1. Diferencias entre el concepto de sostenibilidad y desarrollo sostenible | 20 |
| Cuadro 2. Proporción de hogares en las categorías de seguridad o inseguridad alimentaria, San Francisco Putla, municipio de Tenango del Valle, 2021 | 93 |
| Cuadro 3. Elementos de la gastronomía sustentable y la gastronomía sostenible | 222 |

Índice de tablas

| | |
|--|-----|
| Tabla 1. Crisis civilizatoria | 41 |
| Tabla 2. Tendencias gastronómicas | 115 |
| Tabla 3. Municipios con mayor número de habitantes en zonas urbanas | 143 |
| Tabla 4. Incremento en el número de habitantes a través del tiempo | 144 |
| Tabla 5. Pautas de diálogo semi estructurado para dos estamentos | 146 |
| Tabla 6. Guías temáticas para los estamentos integrantes de familias y especialistas | 147 |
| Tabla 7. Nombre, municipio, ocupación y edad de los dialogantes | 148 |
| Tabla 8. Categorías y subcategorías estamento integrantes de familias | 149 |
| Tabla 9. Especialistas en alimentación y cultura | 183 |
| Tabla 10. Categorías y subcategorías estamento especialistas | 184 |
| Tabla 11. Convergencias entre estamentos | 266 |