



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

ESCUELA NACIONAL DE TRABAJO SOCIAL

“CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN DE LA CULTURA POPOLOCA:
COMUNIDAD SAN JUAN ATZINGO, TEHUACÁN, PUEBLA”

TESIS QUE PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE LICENCIADA EN
TRABAJO SOCIAL

PRESENTA

ADRIANA VANESSA DOMINGUEZ ESPINOSA

Director: Maestra Monserrat Gonzalez Montaña

MÉXICO, D.F.

AÑO 2016



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Dedico este trabajo a:

La memoria de mi mami querida espero que desde arriba me mires orgullosa por el término de este logro que no hubiera sido posible sin ti, porque a pesar de todos mis errores nunca perdiste la fe en mí.

"Nuestra recompensa se encuentra en el esfuerzo y no en el resultado.

Un esfuerzo total es una victoria completa."

Mahatma Gandhi

MUCHAS, MUCHAS GRACIAS.

A Dios por, la esperanza y la fortaleza para superar todas las duras pruebas del camino y sobre todo por darme una segunda oportunidad.

A mi querida alma mater ENTS-UNAM por permitirme tener la gran experiencia de ser universitaria y crecer como profesionista y ser humano.

A mis Padres porque sin su apoyo, cariño y ejemplo nada de esto sería posible, porque a pesar de tantos tropiezos en mi vida nunca dejaron de estar ahí cuando más lo necesité.

A Sergio, mi alma gemela, mi vida, gracias por tanto amor y apoyo, por impulsarme a terminar este trabajo, gracias por nuestra vida juntos, es más de lo que siempre soñé. Te Amo.

A mis 3 hermanas por ser un ejemplo siempre de perseverancia, disciplina, inteligencia y éxito pero muy especialmente a mi hermana Alejandra porque sin ti nunca habría podido terminar este trabajo.

A mi cuñado Fix por ser el hermano mayor que siempre quise.

A Ximena mi hermanita del alma por tu amistad y cariño a lo largo de todos estos años.

A Mónica y Liz por su infinita generosidad, bondad, cariño y amistad invaluable

A Ale y Yesi por todas las experiencias compartidas en estos años de carrera, pero sobre todo por su maravillosa amistad.

A Paty y JP por abrirme las puertas de su corazón y hacerme un miembro más de su maravillosa Familia.

Aquellos que hacen de mi vida una alegría constante. Frida y Gaticelli por su amor incondicional.

Gracias Mtra. Monserrat González Montaña por su apoyo, y paciencia para la realización de este trabajo, gracias por creer en mí.

A todos mis queridos maestros, gracias por ser parte importante de mi desarrollo profesional, gracias porque cada uno me ha dado valiosas lecciones de vida.

A la Presidencia Auxiliar de la Comunidad San Juan Atzingo por las facilidades proporcionadas.

Al Ingeniero Luis y familia, por su calidez, confianza y apoyo así como su profundo compromiso con la comunidad y conmigo para la realización de este trabajo.

A toda la comunidad de San Juan Atzingo por su apoyo y cooperación.

A Raúl Magaña y Familia por su gran apoyo y contribución para alcanzar este gran objetivo...

Y como diría Cerati:

¡GRACIAS TOTALES!

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	6
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	8
METODOLOGIA APLICADA	8
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	8
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN:	14
OBJETIVO GENERAL	14
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
JUSTIFICACIÓN	15
ELECCIÓN DEL SUJETO DE ESTUDIO	17
PARTICIPANTES / INFORMANTES	18
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	20
FASES DE LA METODOLOGÍA APLICADA/ PROCESO METODOLÓGICO	21
CAPÍTULO I ALIMENTACIÓN, CONTEXTO SOCIAL Y CONCEPTUALIZACIÓN	25
Situacion alimentaria de México	25
Soberanía y seguridad alimentaria Diferencias Conceptuales.	29
ALIMENTACIÓN INDÍGENA	33
RESERVA DE LA BIOSFERA	37
CAPITULO II POPOLOCAS-NGIWA SAN JUAN ATZINGO	39
CONTEXTO DE LA COMUNIDAD	39

CAPITULO III RESULTADOS DE LOS CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN POPOLOCA EN LA COMUNIDAD SAN JUAN ATZINGO, TEHUACÁN, PUEBLA	47
CONCLUSIONES	64
ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN: DERECHO A LA ALIMENTACIÓN DE LA CULTURA POPOLOCA A TRAVÉS DE LA REACTIVACIÓN DE LOS SISTEMAS DE RECOLECCIÓN TRADICIONALES Y CREACION DE UMAS. ..	68
FUENTES CONSULTADAS	73
ANEXOS	89

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo pretende hacer un acercamiento a los saberes de la cultura popoloca en torno al tema de la alimentación, las causas de corte social que contribuyen a los cambios en su alimentación y con ello proponer una estrategia de intervención que favorezca la reactivación de sistemas agroalimentarios sustentables en beneficio de la comunidad y la posibilidad de practicar una verdadera soberanía alimentaria.

Para ello se realizó una investigación documental acerca del contexto nacional e internacional en torno a la alimentación y sus múltiples variables, así como de la alimentación de las culturas indígenas y los conceptos de soberanía y seguridad alimentaria, y el derecho a la alimentación para la conformación del marco teórico, de igual manera se realizó una exploración de la zona del valle de Tehuacán para elegir el sujeto de estudio.

Se llevó a cabo un estudio exploratorio en el cual se realizaron entrevistas abiertas, semi estructuradas y a profundidad para conocer las necesidades y problemas sociales en torno a su alimentación.

La primer parte de la presente tesis se plantea como se diseñó del estudio, es decir cómo se estructuró metodológicamente la investigación, y cómo fue su ejecución.

En el primer capítulo se aborda el contexto general de la situación alimentaria en México y el mundo, así como los conceptos de relevancia para esta investigación como son los diferentes enfoques que organizaciones como la ONU y Asociaciones Civiles manejan acerca de la alimentación como son: la soberanía y seguridad alimentaria, haciendo énfasis en el derecho a la alimentación, y las posibles causas de los cambios alimentarios en las culturas indígenas.

En el segundo capítulo se hace la caracterización de la cultura Popoloca en el Estado de Puebla, principalmente de la comunidad de San Juan Atzingo como sujeto de estudio tomando en cuenta su relación con el contexto.

En el tercer capítulo se retoma el análisis de la información obtenida en el campo comparándola con los objetivos planteados en la metodología, obteniendo así los resultados finales de la investigación.

En las conclusiones se hace una reflexión acerca de lo observado y lo vivido en la comunidad y las posibilidades del hacer del Trabajo Social en la comunidad, así como se plantea la posibilidad de continuar con la investigación de manera multidisciplinaria proponiendo una estrategia de intervención, desde la perspectiva del trabajo social con la realización de unidades de manejo de vida silvestre (UMAS), dejando abierta la posibilidad del planteamiento de nuevas preguntas e hipótesis.

En los anexos se encuentran los instrumentos utilizados, como son: las guías de observación y de entrevista, así como algunas imágenes representativas de la comunidad.

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

METODOLOGIA APLICADA

Es un estudio de carácter exploratorio, de corte cualitativo que comprende investigación de campo e investigación documental, ya que se basa en métodos de recolección de datos sin medición numérica, como las descripciones, las entrevistas, las observaciones.

Su propósito consiste en “reconstruir” la realidad, tal y como la perciben los actores sociales para reactivar sistemas agroalimentarios sustentables, para con ello proponer una estrategia de intervención desde el Trabajo Social.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el año 2011 se inscribió en la Constitución Mexicana, en el Título Primero, Capítulo I, el siguiente derecho:

“Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El estado lo garantizará.” (adicionado mediante decreto publicado en el diario oficial de la federación el 13 de octubre de 2011)(EL DIARIO FEDERAL DE LA NACION, 2011)

No obstante, a la fecha, son limitadas las acciones gubernamentales que se han puesto en marcha para garantizar el cumplimiento de este mandato. Actualmente, en el país hay alrededor de 27.4 millones de personas con dificultad para acceder a la alimentación, de los cuales 7.1 millones viven en pobreza extrema y carencia alimentaria, de acuerdo con datos oficiales (CONEVAL, 2014). .

En México existen problemas de alimentación relacionados con la carencia de oportunidades y de subsidios gubernamentales, hábitos alimenticios inadecuados y falta de información (Jasso & Becerra, 2003).

Actualmente se cuenta con programas federales dirigidos a fortalecer la seguridad alimentaria, como por ejemplo el Programa de Desarrollo Social Prospera (antes denominado Oportunidades) y la Jornada Nacional Contra el Hambre (SEDESOL, 2015,) cuyos objetivos principales son el combate a la pobreza y al hambre. Estos programas no obstante son limitados y no abarcan a toda la población vulnerable del país, por lo que se quedan cortos al no considerar una visión de sustentabilidad y de prevención ante posibles crisis medioambientales y de carácter social (Cardona Contreras, 2015).

Por otro lado tenemos problemas en los hábitos alimentarios inadecuados y falta de información de prácticas de alimentación saludables, como por ejemplo:

Para tratar de proteger al consumidor, los gobiernos han aumentado la regulación, obligando a listar los ingredientes que incluyen cada producto procesado y homogeneizando las etiquetas. Sin duda, esto es una buena idea, pero los grandes fabricantes han intentado (con éxito en la mayoría de los casos) usar esto a su favor, confundiendo absolutamente a la población, con información que no dice mucho y es poco entendible para cualquier persona, por lo cual la mayoría no leen la información nutricional de la etiqueta, debido a que es más fácil elegir el alimento porque les guste y no por lo que contiene. (Jasso & Becerra, 2003)

Actualmente, México ocupa el primer lugar mundial en obesidad infantil, (Guerra et al., 2006) y el segundo en obesidad en adultos, precedido sólo por los Estados Unidos. Problema que está presente no sólo en la infancia y la adolescencia, sino también en población en edad preescolar (Arnaiz, 2010).

La principal causa a la que se apunta con esta enfermedad son los malos hábitos en la alimentación, en donde se sustituyen alimentos con alto valor nutritivo por alimentos con alto valor calórico, que acaban desembocando en una prevalencia del sobrepeso (Vargas, Casillas, & Yolpahtli, 2003). A largo plazo, la obesidad favorece la aparición de enfermedades tales como diabetes, infartos, altos niveles de colesterol o insuficiencia renal, entre otros.

Además de la obesidad, hoy en día, la diabetes es el mayor problema al que se enfrenta el sistema nacional de salud (Gálvez-Mariscal, Amanda, s/f): es la principal causa de muerte en adultos, la primera causa de demanda de atención médica y la enfermedad que consume el mayor porcentaje de gastos en las instituciones públicas (Bourges Rodríguez, Kaufer-Horwitz, Pérez-Lizaur, & Arroyo, 1995).

Pero la obesidad y las enfermedades relacionadas no son exclusivas de las clases acomodadas o de personas con vidas sedentarias, como se llegó a pensar en el pasado, ya que también nos encontramos con que la falta de ingresos es una de las causas más importantes que impiden a la población obtener una dieta adecuada. Con la información de la Encuesta de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH), del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), se observó que en los hogares más pobres el aporte energético, estriba en pocos alimentos, entre los cuales se destacaba el consumo del maíz; sin embargo hoy en día también se consumen productos con alto porcentaje calórico, en los hogares que cuentan con alto ingreso, la energía y los nutrientes se adquieren de una variedad más amplia de éstos, entre los que destacan frutas, vegetales y carnes. (Jasso & Becerra, 2003), sin embargo el hecho de que una persona tenga sobrepeso no quiere decir que no pueda sufrir de alguna deficiencia nutricional, existen personas que cuentan con sobrepeso y están desnutridas, lo cual es otro de los problemas más graves que aquejan a las poblaciones más desfavorecidas.

Por lo que nos encontramos con desnutrición en diversos sectores de la población y algunas de las causas a las que se apuntan son: Escasez de recursos y pobreza; Mala calidad de nutrimentos y hábitos de alimentación; Falta de información acerca de adecuadas prácticas alimentarias; Implementación de programas y políticas públicas deficientes e Invisibilidad social.

La desnutrición y las enfermedades enunciadas anteriormente son síntomas de problemáticas mucho más complejas y multi-determinadas que no encuentran una solución fácil. Es ahí en donde el Trabajo Social puede contribuir a que la sociedad civil y todos los sectores involucrados logren encontrar las estrategias para combatir la desnutrición y las enfermedades asociadas a una mala alimentación, dichas

estrategias son mejores si se basan en un conocimiento profundo y certero acerca de las condiciones, prácticas y particularidades de las comunidades a las cuales se enfocan éstas.

México, como federación permite que cada estado combata la desnutrición y las enfermedades asociadas a la mala alimentación como su propia soberanía gubernamental se lo permita, y por ende, es difícil encontrar soluciones uniformes a los problemas anteriormente mencionados. Una prueba de ello son los diferentes niveles de desarrollo en materia de pobreza alimentaria y rezago social.

Se puede observar en la Tabla 1, que existen estados que al año 2010 obtuvieron índices de pobreza alimentaria bajos (p. ej. Baja California) y otros estados con un índice muy superior a la media nacional (p. ej. Chiapas). En cuanto rezago social, hay entidades que se encuentran mayormente desarrolladas (p. ej. Nuevo León y Distrito Federal) y otras entidades en donde el atraso es muy superior (p. ej. Guerrero). En particular, el estado de Puebla ocupa el 4º lugar de rezago social y el 6º en pobreza alimentaria (CONEVAL, 2010).

TABLA 1

Índice de rezago social por entidad federativa, 2010.

		obreza alimentaria	Índice de rezago social	de Grado de rezago social	Lugar que ocupa en el contexto nacional
	Nacional	18.2			
01	Aguascalientes	14.9	- 1.14451	Muy bajo	29
02	Baja California	1.3	- 0.66364	Muy bajo	25
03	Baja California Sur	4.7	- 0.48199	Bajo	22

04	Campeche	20.0	0.32493	Alto	9
05	Coahuila	8.6	- 1.25058	Muy bajo	30
06	Colima	8.9	- 0.75695	Muy bajo	27
07	Chiapas	47.0	2.54814	Muy alto	1
08	Chihuahua	8.6	- 0.60645	Bajo	24
09	Distrito Federal	5.4	- 1.39650	Muy bajo	31
10	Durango	24.4	- 0.24121	Medio	18
11	Guanajuato	18.9	0.16221	Alto	11
12	Guerrero	42.0	2.43614	Muy alto	2
13	Hidalgo	25.7	0.59281	Alto	7
14	Jalisco	10.9	- 0.59841	Bajo	23
15	México	14.3	- 0.36296	Bajo	19
16	Michoacán	23.3	0.66759	Alto	6
17	Morelos	10.7	- 0.17549	Medio	17
18	Nayarit	17.2	- 0.41581	Bajo	20
19	Nuevo León	3.6	- 1.43843	Muy bajo	32
20	Oaxaca	38.1	2.20393	Muy alto	3
21	Puebla	26.7	0.97493	Muy alto	4
22	Querétaro	12.5	- 0.04429	Medio	15
23	Quintana Roo	11.0	0.15036	Medio	12
24	San Luis Potosí	25.7	0.30870	Alto	10
25	Sinaloa	13.7	- 0.45359	Bajo	21
26	Sonora	9.6	- 0.85668	Muy bajo	28
27	Tabasco	28.5	- 0.03207	Medio	14
28	Tamaulipas	10.3	- 0.69581	Muy bajo	26

29	Tlaxcala	17.9	0.04523	Medio	13
30	Veracruz	28.0	0.95039	Alto	5
31	Yucatán	18.1	0.34395	Alto	8
32	Zacatecas	20.9	- 0.09395	Medio	16

^{/1} Para la construcción del índice de rezago social se utilizó el logaritmo natural del promedio de ocupantes por cuarto.

Fuente: Indicadores, índice y grado de rezago social, estimaciones del CONEVAL con base en el *II Censo de Población y Vivienda 2005*.

Las diferencias anteriormente señaladas, pueden deberse en parte a que la biodiversidad de cada estado es muy diferente, así como las oportunidades de aprovechamiento y explotación de recursos, entre otros factores.

Un aspecto muy importante es que las diferentes comunidades han aprovechado y desarrollado sus propios sistemas alimentarios, en donde el adecuado desarrollo cultural, ha permitido a algunas culturas mantener sus índices de pobreza alimentaria por debajo del promedio nacional, mientras que otras comunidades pueden estar todavía más en riesgo a partir de cambios en el equilibrio ecológico, así como en el contexto social y económico.

El presente trabajo toma en consideración algunos de los elementos anteriormente enumerados así como las transformaciones culturales y alimentarias de una comunidad, que puede estar en riesgo de aumentar su índice de pobreza alimentaria, como es la comunidad popoloca de San Juan Atzingo en Tehuacán, Puebla.

Actualmente hay poco conocimiento de este grupo cultural (Gámez, 2006), y en donde se asume se puedan observar incrementos importantes en el número de enfermos con diabetes, cáncer, hipertensión, desnutrición y obesidad, como en general ha sucedido en las comunidades indígenas en nuestro país (CONEVAL, 2014).

Según datos oficiales el riesgo de que un niño o niña indígena se muera por diarrea, desnutrición o anemia es tres veces mayor que entre la población no indígena. (CosMontiel, 2001).

Por ello es necesario indagar acerca de los cambios en los patrones de alimentación, producción u obtención de alimentos, que permitirá obtener información acerca del estado actual de los patrones nutricios de una comunidad vulnerable como lo es, la comunidad indígena popoloca que como muchas se encuentra en peligro de aumentar sus niveles de vulnerabilidad alimentaría.

Esta investigación siendo un estudio de carácter cualitativo pretende guiarse por las siguientes preguntas de investigación, ya que debido a su naturaleza exploratoria no puede existir una hipótesis a priori.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN:

- ¿Cómo ha sido la modificación en los hábitos de consumo alimentario en la comunidad popoloca de San Juan Atzingo, Puebla?
- ¿Cuáles son los problemas relacionados a estos cambios alimentarios que afectan a la comunidad popoloca de San Juan Atzingo, Puebla?
- ¿Cómo se perciben por los popolucas, estos cambios en su alimentación y las consecuencias?
- ¿Qué otros factores están relacionados a estos cambios en los hábitos de consumo?
- ¿Existe la posibilidad de obtener una verdadera soberanía alimentaria por parte de este grupo indígena?

OBJETIVO GENERAL

- Conocer los cambios en los hábitos de consumo alimentario y las afectaciones sociales, culturales y en los sistemas de producción alimentaria en la comunidad popoloca de San Juan Atzingo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las causas que provocan los cambios en el consumo alimentario en la comunidad popoloca de San Juan Atzingo, Puebla, para poder hacer una propuesta de intervención en Trabajo Social.
- Explorar las afectaciones en la salud en la comunidad debido a los cambios alimentarios.
- Indagar el consumo alimentario en las fiestas tradicionales y en la cotidianidad de la comunidad popoloca.

JUSTIFICACIÓN

Es de suma importancia conocer las transformaciones que se han ido desarrollando en los hábitos de consumo alimentario, particularmente dentro de las comunidades indígenas.

Se requiere abordar esta temática ya que los hábitos alimenticios de una comunidad son fundamentales para la salud, en la formación de la identidad, así como del aprovechamiento de recursos disponibles, dentro del ambiente físico circundante.

Durante varias décadas el contacto de las diferentes comunidades indígenas con el comercio de productos de toda índole, específicamente de alimentos con alto valor calórico, tanto en sus municipios como en otros estados, han traído consigo cambios observables en las prácticas culinarias. Sin embargo, poco se ha explorado cómo estos cambios han repercutido en los hábitos alimenticios y en las consecuencias de corte social que la alimentación tiene en estas comunidades.

El interés de hacer una investigación en torno a las transformaciones culturales relacionadas al consumo de alimentos de la cultura Popoloca, ubicada en la región del Valle de Tehuacán, es debido a que problemas como la desnutrición, la obesidad, y pobreza extrema, afectan de un modo más significativo a este tipo de comunidades en comparación con otras partes de la república mexicana (CONEVAL, 2014) lo que hace necesario encontrar las causas de corte social que todavía no se han identificado.

Se eligió particularmente la comunidad Popo Luca de San Juan Atzingo ubicada en el municipio de Chilac Puebla, ya que originalmente este estudio se pretendía hacer en el Estado de Veracruz, pero las condiciones de extrema violencia que actualmente se viven en ése Estado, obligó a que se buscara otra región con asentamientos Popolocas, (que es el caso de la región del Valle de Tehuacán) asimismo existen pocas evidencias de estudios acerca de los integrantes de esta comunidad y su cultura.

Con esta tesis se pretende hacer una profundización de conocimiento acerca de los cambios en la alimentación de los grupos indígenas desde la perspectiva del trabajo social con un enfoque en los derechos humanos, entendiendo que el derecho a no sufrir de hambre y mal nutrición es un derecho humano fundamental así como el derecho de tener una verdadera autonomía y soberanía alimentaria, partiendo de la definición de este derecho como:

“El derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, laborales, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente apropiada, y a los recursos para la producción de alimentos y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades”. (Jordano Fraga et al., 1995)

Entendiendo entonces con ello que se debe asegurar un consumo sustentable con el ecosistema y acorde con su cultura, es decir, los derechos sociales y culturales, son esenciales para el alcance de una vida digna, y al mismo tiempo deben ser interés básico del quehacer del trabajador social, ya que es a través de la promoción, participación y cooperación de las comunidades, que el trabajador

social impacta en el fortalecimiento de la integración social y la satisfacción de necesidades básicas.

ELECCIÓN DEL SUJETO DE ESTUDIO

La elección de la comunidad popoloca de San Juan Atzingo en el Estado de Puebla se hizo por diversas circunstancias, la primera fue que este trabajo originalmente se había pensado hacer en la comunidad de Oluta Veracruz, comunidad popoloca de ese Estado, sin embargo el incremento de la violencia hacia la comunidad estudiantil en esa entidad, nos obligó a replantearnos cambiar de sujeto de estudio, pero el nuevo sujeto de estudio tenía que tener dos criterios principales, uno, que fuese una comunidad del mismo grupo étnico, los Popolocas, dos que fuera accesible el desplazamiento frecuente del investigador a ellos, esto es, que no estuvieran muy alejados de la Ciudad de México.

Esto llevo a una nueva investigación documental para reconocer de manera teórica cuales son las zonas donde existen asentamientos Popolocas heterogéneos entre sí, en sus rasgos socioeconómicos y culturales. Dicha investigación documental nos guió al Estado de Puebla, específicamente al Valle de Tehuacán, región altamente diversa tanto en recursos naturales como socio culturales, además de ser sumamente accesible por su cercanía a la Ciudad de México.

El siguiente paso fue, entrar en contacto con personas dentro del área del Valle de Tehuacán para tener un primer acercamiento al contexto real de la región. El primer contacto fue el Licenciado en Turismo Raúl Magaña originario de Tehuacán, el cual a su vez nos ofreció hospedaje y guía para una primer visita a la zona.

Después de una amplia investigación documental acerca del contexto de los asentamientos indígenas en el valle de Tehuacán, se planeó la primera visita a la zona de estudio. En la primer visita se recorrieron varias poblaciones cercanas a la ciudad de Tehuacán, como primer reconocimiento, una de estas poblaciones fue el municipio de Chilac por sugerencia de nuestro guía. Llegamos en el día de plaza donde convergen varios grupos étnicos en la venta de productos alimenticios endémicos de la zona.

En este primer acercamiento pudimos hablar con varios comerciantes, tanto mestizos, mixtecos, nahuas y Popolocas, estos últimos nos sugirieron que si estábamos interesados en esta cultura, fuéramos a la comunidad de San Juan Atzingo, donde el 80% de la población habla popoloca o ngiwa, además de ser una comunidad aún muy arraigada a sus tradiciones.

Así se decidió ir y hacer un reconocimiento de esta comunidad para analizar las posibilidades de realizar el estudio de campo. Se buscó en los mapas la ubicación y después se programó la visita, esta fue sumamente fructífera, debido a que en la comunidad entramos en contacto con un ingeniero agrónomo de origen popoloca, el cual es dueño de la única tienda en la comunidad que vende comida preparada al momento, por su mujer, una extraordinaria cocinera tradicional portadora de gran conocimiento.

La apertura y el enorme conocimiento de estas personas con respecto a su comunidad y cultura Ngiwa fue el factor determinante para la elección de San Juan Atzingo como sujeto de estudio.

San Juan Atzingo está ubicado en el municipio de San Gabriel Chilac, Puebla. Dicha localidad se encuentra a una altura de 1460 metros sobre el nivel del mar. Longitud (dec): -97.384167, Latitud (dec): 18.298056.(ver mapa en anexos).

PARTICIPANTES / INFORMANTES

Como ya se mencionó anteriormente el primer contacto en la zona fue el Lic. en Turismo Raúl Magaña quien fue el primer guía en la zona del Valle de Tehuacán, así mismo él nos contactó con la Universidad Tecnológica de Tehuacán, y diversos investigadores de la misma.

Como también se mencionó se logró establecer enlace con la comunidad a través de un ingeniero agrónomo de origen popoloca y persona clave en la comunidad de San Juan Atzingo el cual nos ayudó a establecer enlace con la presidencia auxiliar y a establecer contacto para la realización de las entrevistas, fue el guía dentro de

la comunidad siendo él mismo y su familia, los principales informantes de este estudio.

Se utilizó el método de muestreo de bola de nieve (o muestreo por referidos) debido que es un método de muestreo no probabilístico. El muestreo se realiza sobre poblaciones en las que no se conoce a sus individuos o es muy difícil acceder a ellos. Se llama muestreo de bola de nieve porque cada sujeto estudiado propone a otros, produciendo un efecto acumulativo parecido al de la bola de nieve.

Se realizaron 15 entrevistas abiertas, semi estructuradas y a profundidad para recopilar información acerca de los hábitos alimenticios, costumbres, tradiciones, celebraciones y todos aquellos elementos relacionados con el sistema alimentario de la cultura popoloca principalmente de la comunidad de San Juan Atzingo, así mismo se hizo un registro, fotográfico del trabajo de campo.

De las 15 entrevistas que se realizaron 7 fueron comerciantes en el mercado del municipio de Chilac y 8 fueron habitantes claves de la comunidad de San Juan Atzingo, los de origen popoloca fueron de gran relevancia para el estudio.

En el mercado del municipio, se entrevistó a tres hombres adultos, uno mayor de 50 años de origen indígena y su mujer, los otros dos menores de 30 de origen mestizo, dos mujeres menores de 30 años, dos de ellos encargados de la venta de chiles, vegetales e insectos para consumo, y una cocinera que vende quesadillas de maíz azul.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

La entrevista es una conversación con un propósito que debe ser planificada y debe comenzar con un cierto interés del entrevistado. Es una conversación seria, que se propone un fin determinado, distinto del simple placer de la conversación. Nos sirve para recoger datos, informar y motivar. (Bingham, Moore, Soler, Vázquez, & Vázquez, 1973).

En base a esto, se diseñaron varios instrumentos, en un principio cuestionarios con preguntas abiertas y cerradas, posteriormente después de corregirlos y analizarlos se llegó a la conclusión de que era más adecuado hacer una guía de entrevista sólo con los puntos más importantes. Debido a la naturaleza exploratoria del estudio, se diseñaron y planearon entrevistas abiertas, semi estructuradas y a profundidad, haciendo uso de la guía de entrevista, misma que se encuentra en la sección de los anexos.

Cabe mencionar la relevancia que tuvo el diario de campo como un instrumento indispensable en el registro de la información de las actividades y acciones que día con día se llevaron a cabo en las visitas a la comunidad. También fue de gran apoyo en el proceso de recopilación de datos para la construcción y reconstrucción de la experiencia en la comunidad.

La Cámara fotográfica, nos sirvió para tener un amplio registro fotográfico del cual se muestra una tercera parte en la parte de anexos. También se logró tener un registro de las entrevistas en audio gracias al uso de una grabadora, obteniendo el permiso explícito de los entrevistados para hacerlo.

La Guía de Observación fue otro de los instrumentos que se utilizó siendo el primero que se elaboró teniendo como objetivo la contextualización de la comunidad de San Juan Atzingo, mediante la observación participante

obteniendo a través de ésta el registro de las características físicas del entorno, que a simple vista en los primeros reconocimientos fueran perceptibles, así como del comportamiento y las interacciones sociales con la comunidad.

La Consulta Bibliográfica para la construcción del marco teórico utilizada se realizó en base a los censos económicos, artículos, libros y documentos electrónicos acerca de la temática.

FASES DE LA METODOLOGÍA APLICADA/ PROCESO METODOLÓGICO

Fase 1. Diseño de protocolo.

- Investigación documental. Búsqueda en la red de documentos electrónicos, libros, artículos y ensayos acerca de las dimensiones en torno a la temática de la soberanía alimentaria.
- Definición de preguntas de investigación
- Definición de objetivos generales y particulares

Fase 2, Construcción de referentes teóricos.

1. Investigación Documental y elaboración del Marco Teórico

Se profundizó la búsqueda documental iniciada en la fase 1, acerca de las dimensiones en torno a la temática de la soberanía alimentaria.

Esta actividad continuó durante todo el proceso de investigación y se seleccionó la información más relevante para la construcción del marco teórico.

2. Definición de Población y Área de Estudio

Se definió en primer instancia una comunidad popoloca en el estado de Veracruz, sin embargo debido a la compleja situación de seguridad de esa entidad, se decidió cambiar el sujeto de estudio por la comunidad de San Juan Atzingo en Puebla, ya que por sus características físicas y etnológicas podía ser la idónea para poder llevar a cabo la investigación.

3. Investigación de Campo y Levantamiento de los datos.

La investigación de Campo se realizó en tres visitas a la comunidad en tres momentos diferentes, se llevó a cabo un primer acercamiento y reconocimiento del área de estudio, tanto del municipio como de la comunidad, posteriormente ya teniendo el contacto con personas clave, se entablaron los vínculos con la junta auxiliar y el presidente de la misma para tener el acceso y las facilidades de la máxima autoridad de la comunidad. Posteriormente, se agendaron entrevistas con habitantes de la comunidad en sus casas en días específicos, en el día de mercado de la plaza del municipio y otros lugares aledaños a la comunidad también se llevaron a cabo entrevistas a los comerciantes de la zona, se asistió al festival de “La Matanza” en Tehuacán. Las herramientas de apoyo que se utilizaron para esta investigación fueron: La entrevista y la observación, entendiendo esta última como una observación participativa que es cuando el observador forma parte del fenómeno estudiado y esto le permite conocerlo más de cerca.

4. Interpretación y procesamiento de datos.

A partir de los datos recogidos en el Marco Teórico, se establecieron las ideas o tópicos más sobresalientes que deberían ser consultados / investigados /recopilados en terreno, haciendo una lista con ellos como se muestra a continuación:

Área de investigación: ALIMENTACIÓN

Categorías:

- 1.1. Satisfacción y control de los alimentos
- 1.2. Percepción acerca de la calidad de la dieta.
- 1.3. Uso de productos naturales e industrializados
- 1.4. Las interacciones familiares y comunitarias durante las comidas.
- 1.5. Servicios alimentarios dentro de la comunidad

De acuerdo a estas categorías se planteó una Guía de entrevista que se basaba principalmente en las siguientes preguntas:

¿Qué se come?

¿Cómo se come?

¿Cuándo se come?

¿Cómo se obtienen los alimentos?

¿Con quién se come?

¿Calidad y cantidad de comida?

¿Quién prepara?

¿Con qué se preparan los alimentos?

- Gas
- Leña
- Carbón

¿Quién produce?

¿Cómo era antes?

¿Enfermedades relacionadas a la alimentación?

¿Dónde se comercian los alimentos?

¿Cómo se comercian?

¿Por qué se come lo que se come y desde cuando es así?

¿Precio de los alimentos?

Satisfactores sociales (servicios)

En esta parte del proceso analizo la información recopilada en las entrevistas y las observaciones desmenuzando la información y clasificando lo más relevante para la investigación

5. Resultados y Conclusiones

Esta es la parte más compleja del proceso ya que una vez interpretados los resultados se comparan con las preguntas de investigación para saber si se respondieron a las mismas y si hay relación con los objetivos planteados inicialmente, con esto se construyen las conclusiones las cuales serán el precedente para investigaciones futuras acerca del mismo fenómeno.

6. Presentación de Resultados

Los resultados se expondrán al término de la elaboración de la tesis y la presentación del examen profesional para obtener el título de Licenciada en Trabajo Social.

SITUACION ALIMENTARIA DE MÉXICO

Una alimentación sana y suficiente es fundamental para tener una vida digna e imprescindible para el ejercicio de los derechos, como el derecho a la salud.

La alimentación como una necesidad básica se puede mirar desde muchas perspectivas y enfoques, es por ello que existen concepciones y terminologías desarrolladas tanto por el sector económico, político, jurídico y ético que buscan proteger y asegurar el ejercicio de este derecho (Filho, 2015).

Para poder abordar el fenómeno alimentario se debe diferenciar conceptualmente nutrición y alimentación los cuales a pesar de que están íntimamente ligados no quieren decir lo mismo, ya que están llenos de variables multifactoriales.

“Nutrición es el conjunto de los procesos involucrados en la obtención, asimilación y metabolismo de los nutrimentos; y la alimentación es un proceso social, que tiene que ver con los problemas de hambre, con la obesidad, el sobrepeso, enfermedades como la diabetes, la anorexia, así como se relaciona con la producción de alimentos industrializados, la calidad nutricional y los derechos humanos”(Bourges Rodríguez et al., 1995)

Es decir la nutrición se refiere principalmente a cómo obtenemos y asimilamos los nutrientes necesarios para el adecuado funcionamiento del cuerpo físico, y la alimentación es un proceso social, el cual involucra una gran cantidad de variables como son la cultura, las tradiciones, la religión, el espacio y el tiempo.

Una de las teorías que trata de responder a la pregunta que muchos estudiosos se han hecho de ¿porqué comemos lo que comemos?, es el culturalismo que plantea Mary Douglas (Hernández-Contreras, 1993) la cual nos dice que la elección de lo que comemos es un acto meramente cultural, así como los alimentos que comemos tienen que ser analizados desde, su carácter simbólico en el contexto histórico y psico-social de cada grupo humano.

García Urigüen en su libro “La alimentación de los mexicanos. Cambios sociales y económicos, y su impacto en los hábitos alimenticios” define la alimentación como una dimensión de la cultura –como un hecho social-, asume que el uso y consumo de los alimentos no sólo contempla lo nutritivo, sino que también lleva implícito aspectos psicológicos y sociales, es decir, que están cargados de valores tradicionales o aspiraciones y que están determinados por la economía y la cultura.

“Toda sociedad para existir, requiere necesariamente de esquemas implícitos y explícitos de comportamiento. A este conjunto de conductas, hábitos, costumbres y símbolos sociales, se le conoce como cultura, los cuales son adquiridos socialmente y transmitidos de una generación a otra, con el objetivo de permitir la reproducción social”.(García-Urigüen, 2012)

En el caso de la comida, este conjunto de hábitos y costumbres se interrelacionan para formar lo que se conoce como sistema alimentario, el cual tiene como principal objetivo, satisfacer todos los aspectos relacionados con la alimentación. De ahí que la producción, la comercialización, los usos y las formas de compartir los alimentos e incluso, el contexto político, entre otros, son aspectos que conforman el sistema alimentario de cualquier país. Estos factores influyen de manera directa en los hábitos y costumbres de las diferentes sociedades, sin embargo estos aspectos, son los menos tomados en cuenta por parte de la industria alimentaria y las políticas sociales en el sistema neoliberal. (Vargas & Bourgues, 2015)

La transformación en la alimentación de los mexicanos, como lo menciona Urigüen, refleja las transformaciones en el sistema alimentario mundial y cuya manifestación es más explícita en los países en desarrollo.

El crecimiento demográfico y el proceso de urbanización son factores que contribuyen para que las sociedades replacen su dieta basada en alimentos naturales y de fácil digestión y absorción por alimentos altamente calóricos, lo cual aumenta el riesgo de obesidad y de enfermedades relacionadas con el sobrepeso.

De ahí que los mexicanos actualmente tengan una alimentación muy diferente a las de sus generaciones pasadas, así como un mayor índice de enfermedades crónicas degenerativas y problemas sociales relacionados con la alimentación.

En la actualidad el tema de los cambios en la alimentación especialmente en las comunidades indígenas, como consecuencia de la introducción de alimentos industrializados, y el desplazamiento de productos tradicionales como el cacao y los derivados de la milpa, han despertado el interés de algunos de los estudiosos más reconocidos, debido al incremento de los trastornos alimentarios en las zonas rurales (Guerra et al., 2006), y a los cambios evidentes en la forma de consumo, proceso de los alimentos, y como han repercutido en su salud relacionados con los procesos de identidad y cultura.

Por lo tanto, problemas como la obesidad y el sobrepeso son considerados de naturaleza estructural, social y cultural, enfermedades que han sido causadas por el hombre, y que obedecen a un cambio en el patrón cultural.

Las condiciones de alimentación, nutrición y salud no son satisfactorias en el país a pesar de que en México se tiene una riqueza excepcional en productos con valor alimentario. Se sigue luchando al mismo tiempo contra la desnutrición y la anemia, así como contra la obesidad y las enfermedades vinculadas. (Macías M, Adriana; 2009).

Cultura implica leyes, costumbres, religión, etc.; y dentro de esta última, ceremonias, fiestas y ritos. Una de las principales características de la tradición es la de celebrarse en grupo, en reunión familiar y comunitaria, lo que mantiene unidas a las personas para compartir, comunicar y disfrutar aquello que se celebra. La familia es la unidad primigenia de la sociedad, por lo que es evidente que si se logran mantener relaciones sanas y de unión familiar en una comunidad, se logra conservar también la cultura, la identidad y el sentido de pertenencia.

Un factor muy importante que nos puede ayudar a que se preserven los valores comunitarios es la promoción social a través de la divulgación de las festividades comunitarias, en las cuales, se manifiestan los rasgos culturales más arraigados

que dan identidad a la comunidad como son las comidas que en ellas se ofrecen, ya sea por las mayordomías o por las familias, la comida se integra a la actividad y participación social, ya que el espíritu de solidaridad implica compartir la comida con todos y frecuentemente, esto es como un manera de preservar el patrimonio cultural de las culturas indígenas.

En México, desde la época prehispánica se desarrollan sistemas agropecuarios como la “milpa” en el cual conviven con el maíz una serie de productos como el frijol, la calabaza, las hierbas, los quelites, las flores, etc.

Este sistema tiene múltiples ventajas, entre otras logra un equilibrio agroecológico (Godoy, Juana, & Coordinadores, 2008) que llega a un control biológico de las plagas, dota de alimentos variados a la población y permite conservar la biodiversidad alimentaria, así como la cultural; la alteración o pérdida de este tipo de sistemas agroecológicos, no sólo ha modificado los hábitos de producción sino el propio consumo alimentario, lo cual repercute directamente en la forma de vida de los campesinos e indígenas los cuales se sustentan económica, social y culturalmente de este tipo de sistemas productivos.

Muestra de ello son las chinampas un método antiguo de agricultura que sirve para cultivar flores y verduras, técnica iniciada en época de los toltecas, aunque su máximo desarrollo se consiguió en el siglo XVI y que hoy en día se sigue utilizando en diversas comunidades. La milpa, método que se caracteriza por la prevalencia de razas o variantes nativas de las especies cultivadas por el agricultor, quien continúa el proceso de domesticación al mantener año con año las semillas de las especies cultivadas, experimentar con nuevos cultivos y variantes, y seleccionar tipos específicos de su interés, tanto por su adaptabilidad, como para usos distintos o específicos (Casas et al., 2015), y esta sabiduría se transmite de manera oral de generación en generación y en ambos casos se relacionan diversas festividades y rituales que mantienen la tradición viva en el mismo corazón de la comunidad.

En el siguiente apartado, se hace referencia al concepto de Soberanía alimentaria ya que constituye una alternativa a las corrientes de pensamiento, que actualmente gobiernan el sistema alimentario mundial. Ya que incorpora aspectos que van desde el acceso a la tierra y la reforma agraria hasta la protección de la biodiversidad, los mercados alimentarios mundiales y locales, así como la lucha contra el hambre, por lo que dicho concepto es un punto de referencia obligada en el discurso sobre los temas alimentarios en el mundo fundamentalmente entre los movimientos sociales.

SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DIFERENCIAS CONCEPTUALES.

La Organización de las Naciones Unidas en el año 2015 planteó 17 objetivos para alcanzar el desarrollo sostenible, el segundo, “Hambre 0” se refiere al sector alimentario y al sector agrícola, como claves no solo para el desarrollo, si no como sectores vitales para la eliminación del hambre y la pobreza (LA FAO, 2013), por lo cual propone una reforma profunda del sistema mundial de agricultura y alimentación.

- Alrededor de 795 millones de personas no disponen de alimentos suficientes para llevar una vida saludable y activa. Esto es, 1 de cada 9 personas en la Tierra
- La gran mayoría de hambrientos vive en países en desarrollo, donde el 12,9% de la población está sub-alimentada.
- La nutrición deficiente provoca casi la mitad (45%) de las muertes de niños menores de 5 años: 3,1 millones de niños al año
- En el mundo, 1 de cada 4 niños padece retraso del crecimiento. En los países en desarrollo la proporción puede ascender a 1 de cada 3.
- En el mundo en desarrollo, 66 millones de niños en edad de asistir a la escuela primaria acuden a clase hambrientos.

- La agricultura es el sector que más empleo produce en el mundo, suministrando la forma de vida del 40% de la población mundial. Es la mayor fuente de ingresos y trabajo en los hogares pobres rurales
- 500 millones de pequeñas granjas en el mundo, proporcionan un 80% de los alimentos que se consumen en la mayor parte del mundo en desarrollo. Invertir en los pequeños agricultores, mujeres y hombres, es una forma importante de aumentar la seguridad alimentaria y la nutrición para los más pobres, así como la producción de alimentos para mercados locales y mundiales
- Desde 1900, el 75% de la diversidad de las cosechas se ha perdido en los campos. Un mejor uso de la biodiversidad agrícola puede contribuir a una alimentación sana, mejorar la vida de las comunidades agrícolas y hacer más resistentes y sostenibles los sistemas agrícolas
- Si las mujeres agricultoras tuvieran el mismo acceso a los recursos que los hombres, el número de hambrientos en el mundo podría ser reducido en hasta 150 millones.
- 1,4 millones de personas no tienen acceso a la electricidad, la mayoría de ellas viven en zonas rurales del mundo en desarrollo. En muchas regiones la pobreza energética es uno de los principales obstáculos para la reducción del hambre y la garantía de que el mundo puede producir alimentos suficientes para satisfacer la demanda futura.

Tomando en cuenta estos datos presentados por las Naciones Unidas podemos sacar una simple conclusión y es que solo a través del desarrollo económico local y la promoción de circuitos de producción y consumo locales, se tiene la única vía para reducir la pobreza y el hambre en los grupos minoritarios, por lo cual la soberanía alimentaria es el concepto clave, de referencia obligada al tratar cualquier tema de alimentación como es el caso de esta investigación.

El concepto de Soberanía Alimentaria es desarrollado en los años 90s por la sociedad civil y la Vía Campesina, movimiento internacional que coordina organizaciones de campesinos, pequeños y medianos productores, mujeres rurales, comunidades indígenas, trabajadores agrícolas emigrantes, jóvenes y jornaleros sin tierra, con ello este concepto se presenta de manera paralela a la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA), organizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) celebrada en Roma (Rosset, 2003).

La definición de Soberanía Alimentaria responde al “derecho de los pueblos, de sus países o uniones de Estados a definir su alimentación y su agricultura, a proteger y regular la producción y el mercado nacional de los productos agrícolas con el objetivo de conseguir los objetivos de desarrollo sostenible, a determinar el grado de autosuficiencia” (Escobar, 2011).

La Seguridad Alimentaria, a diferencia de Soberanía Alimentaria, plantea asegurar una producción cuantitativamente suficiente de alimentos con garantías de inocuidad, sin tener en cuenta aspectos culturales locales. Este enfoque está dirigido a la erradicación del hambre por sobre cualquier otro objetivo. Es por esto que muchos investigadores se refieren al hablar de Seguridad Alimentaria únicamente al conjunto de políticas públicas con respecto al abastecimiento de alimentos (Filho, 2015)

El Derecho a la Alimentación es un común denominador tanto en el concepto de Soberanía Alimentaria como en el de Seguridad Alimentaria. (Godfray et al., 2010)

Sin embargo los esfuerzos de la sociedad civil y campesina de todo el mundo van encaminados a que la Soberanía Alimentaria les otorgue el acceso a los recursos y su control para la producción de alimentos.

Si bien no todas las definiciones coinciden, la tendencia central de todos los involucrados a favor de la Soberanía Alimentaria concuerdan con una clara oposición a la globalización y las políticas de la economía basada en el mercado

para dar paso al ejercicio libre y soberano de los derechos de los pueblos a una alimentación digna y sana.(Godoy, Torres, & Healy, 2008)

Por el otro lado, áquellos a favor de la Soberanía Alimentaria condenan la satanización de los recursos de la ciencia como la biotecnología por parte de los grupos de la sociedad civil ya que a través del uso de la misma se ha logrado mitigar el impacto del hambre en algunos lugares de extrema pobreza (Antal, 2008).

La biotecnología agraria caracterizada por el desarrollo científico en los años 80 y comercializada en los 90, se encuentra en una disyuntiva ética, pues aunque los organismos genéticamente modificados (OMG) (Antal, 2008) han logrado una mayor producción de alimentos y hacerle frente al problema del hambre, también está la parte de las consecuencias que pueden tener en la salud y en la afectación de la biodiversidad, así como los debates acerca de las afectaciones que la introducción de estos productos pueden tener en la cultura y el tejido social.

En el marco internacional de los derechos humanos uno de los principales principios en los cuales se basan los reclamos de la sociedad civil para el alcance de un verdadera Soberanía Alimentaria es la de la alimentación como un derecho básico el cual en su definición contradice las políticas públicas aplicadas hasta hoy en el ejercicio de este derecho.(Carrasco & Tejada, 2008)

Todos deben tener acceso a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente adecuada en cantidad y calidad suficientes para mantener una vida sana con plena dignidad humana. Cada nación debería declarar que el acceso a la alimentación es un derecho constitucional y debería garantizar el desarrollo del sector primario para asegurar el cumplimiento de este derecho fundamental.(Filho, 2015).

Lo importante para los organismos internacionales como la FAO es generar condiciones de “Sustentabilidad Alimentaria” en todas las comunidades rurales, pueblos y países que hoy padecen hambre. Esta idea significa que más que alcanzar temporalmente una condición de Seguridad Alimentaria es necesario poseer estrategias y herramientas replicables y sostenibles a través del tiempo.(Filho, 2015)

En el año 2011 quedó establecido en la Constitución Mexicana (Padilla, Sosa, Schmal, & Reyes, 1990) el derecho humano a la alimentación; no obstante pocas acciones gubernamentales se han puesto en marcha para garantizar el cumplimiento de este mandato. Actualmente, en el país hay alrededor de 27.4 millones de personas con dificultad para acceder a la alimentación, de los cuales 7.1 millones viven en pobreza extrema y carencia alimentaria, de acuerdo con datos oficiales. (CONEVAL, 2014)

La Soberanía Alimentaria constituye una manera de pensar diferente del sistema alimentario actual que incorpora aspectos que van desde el acceso a la tierra, hasta la protección de la biodiversidad, y la promoción de circuitos locales de producción y consumo (de Loma-Ossorio et al., 2008)

Lo que nos lleva a pensar que en el escenario de nuestro país, la preservación de las condiciones, culturales y hábitos alimenticios de comunidades rurales (Pardo Núñez & others, 2011) puede ser el camino para alcanzar, no nada más una verdadera Soberanía Alimentaria, sino reconciliarse con la visión internacional del derecho a la alimentación y la sustentabilidad alimentaria.

ALIMENTACIÓN INDÍGENA

Nuestros antepasados indígenas tenían un profundo respeto por la naturaleza. Los animales, plantas, flores, hongos, insectos, no sólo eran productos de abastecimiento sino que eran alimento de cuerpo y alma, ya que a todos y cada uno los rodeaban diferentes cultos y mitos.

Para comenzar a hablar de la alimentación indígena, se deben primero establecer algunas características de los pueblos prehispánicos, para nuestros antepasados todos los espacios en los que el hombre se expresaba, eran a través del ritual, su vínculo con lo sagrado y su relación con la naturaleza. Las ofrendas se hacían con comida, y con toda clase de seres vivos: guajolotes, aves, maíz, chía, flores.

En la mitología prehispánica existía un profundo respeto por los dioses y el origen de la vida por ello algunas festividades actuales aún conservan sus reminiscencias prehispánicas como el Hanal- Pixán o fiesta de muertos en la península de Yucatán.

La hora de la comida era muy respetada, los hábitos alimenticios son sumamente importantes para entender los usos y costumbres en la mesa de una determinada sociedad, los indígenas comían en pocas cantidades, ya que creían que los ayunos y la abstinencia alimenticia daban fortaleza al alma, y por tanto, larga vida.

Históricamente se ha considerado a la alimentación indígena como monótona y simple, que solo se come maíz, frijol y chile que viven y se desarrollan en zonas aisladas e insalubres, con grandes problemas de desnutrición. Sin embargo esto no es del todo cierto, (Austin Krumholz, Dolson, & Ayuso, 1995) pues si bien la base de su alimentación es la triada frijol, maíz y chile, su alimentación es mucho más variada de lo que nos podemos imaginar, en la cual los insectos y otros productos de recolección complementan su alimentación, (Acuña, Caso, Aliphath, & Vergara, 2011) y si bien la desnutrición sigue siendo un grave problema especialmente en la población infantil, actualmente existe la proliferación de otras problemáticas como son la obesidad y enfermedades crónico degenerativas que afectan principalmente a la población adulta. (Vargas et al., 2003)

La alimentación, como ya se mencionó, no solo tiene que ver con los nutrientes necesarios para la vida, sino también con el entorno sociocultural en el cual se consumen dichos alimentos. Según la perspectiva antropológica, la alimentación es una construcción social y colectiva que sirve como marcador cultural para reconocer la pertenencia de los diferentes grupos humanos. (Guidonet, 2007)

La alimentación se refleja y reconoce en la memoria colectiva de los pueblos. Está relacionada con todos los aspectos de la vida cotidiana: transmisión de valores y significados, respecto a las formas sociales de convivencia, participación, solidaridad, preservación de formas de obtención, preparación y consumo tradicional de los alimentos, etc. (Hernández-Contreras, 1993).

El concepto biodiversidad (Wells & Brandon, 1993) es muy reciente, pero no así las prácticas de su uso por parte de los pueblos indígenas. La convivencia con su entorno implicaba que probarán el uso de plantas, insectos y animales como alimento, medicina, vestimenta, limpieza corporal o vivienda, y así ha sido desde la época prehispánica de esto existe una amplia bibliografía documentada por investigadores serios como Mayan Cervantes o Cristina Barros (Barros & Buenrostro, 2011) por mencionar algunos.

La biodiversidad representa el capital natural de una región, ejemplo del uso por parte de los grupos originarios de la biodiversidad de su entorno podemos mencionar el uso de las flores, hierbas, hojas y algunos hongos que aún se siguen consumiendo como alimento o como medicina natural.

La diversidad bio-cultural en el caso del Valle de Tehuacán es enorme ya que en sus 10 000 km² se puede apreciar una alta variedad de ecosistemas.

La región aloja una elevada diversidad biológica que comprende más de 3 000 especies vegetales, 150 especies de aves (Arizmendi y Valiente-Banuet 2006), y una alta riqueza de especies de mamíferos y otros grupos de organismos (Dávila et al. 2002). Hay además en el área una alta diversidad cultural, con comunidades nahuas, mixtecas, popolocas, chochas, ixcatecas, chinantecas, mazatecas, cuicatecas y mestizas.(Casas et al., 2015)

Cultura y recursos naturales

El aprovechamiento de los recursos naturales en el Valle de Tehuacán-Cuicatlán se remonta a los primeros grupos humanos que llegaron a habitar esta zona.(Popolocas)(Gámez Espinosa, 2006) Los vestigios más antiguos de domesticación de plantas datan de los años 9,600 y 7,000 a.C., haciendo que el Valle de Tehuacán sea considerado como un sitio clave en torno al origen y desarrollo de la agricultura. Durante la época prehispánica, la actividad agrícola se fortaleció con el uso de tecnología de irrigación, como diques, canales y presas. Dentro de la reserva se localiza la Presa del Purrón, la cual es considerada como la más antigua de Mesoamérica. La construcción de una gran red de canales, de

33 mil has., de extensión, inició aproximadamente en el año 777 a.C. y se utilizó para abastecer las tierras del Valle de Tehuacán.

Asociada al aprovechamiento del agua estaba la extracción de sal en lo que era el antiguo señorío de Zapotitlán, al oriente del Valle de Tehuacán, y de algunas partes de Oaxaca. Esta importante actividad económica, permitió el surgimiento y el desarrollo del sitio de Cuthá – entre el 150 a.C. y 250 d.C. –, sigue practicándose en la actualidad sin que se hayan modificado significativamente los métodos de extracción. Por medio de la construcción de “pares” o patios de evaporación se obtiene la sal, técnica que está condicionada a los factores climáticos al depender exclusivamente de la evaporación del agua y no del lavado de la tierra. Vinculado con la extracción de sal estaba el uso de la cal, la cual era utilizada en los patios de evaporación. Otro recurso que se ha aprovechado de manera tradicional es el barro, por la comunidad popoloca de Los Reyes Metzontla, Zapotitlán. Las técnicas y materiales empleados en las piezas de cerámica que se han encontrado en la zona y que han sido fechadas hacia el año 2,300 a.C., por lo que se considera que esta actividad no ha cambiado en más de 2,000 años. Históricamente los recursos naturales y la biodiversidad han sido el sustento económico de los diferentes grupos humanos que han habitado esta región. Su aprovechamiento ha sido una constante desde los primeros grupos que llegaron a esta región hasta la actualidad, quedando estrechamente vinculados a la cultura de los pueblos indígenas y de población mestiza de la reserva.

RESERVA DE LA BIOSFERA

La Reserva de la Biosfera Tehuacán Cuicatlán comprende una pequeña porción de tierras que representa aproximadamente el 0.05 por ciento del territorio nacional localizado al sureste de Puebla y noroeste de Oaxaca. Esta región se caracteriza por su gran riqueza biológica y cultural donde por más de 10 mil años se han desarrollado comunidades de al menos ocho pueblos indígenas, con un profundo conocimiento sobre la flora nativa y sus distintos usos lo cual generó interés para promover que se decretara como Área Natural Protegida (Anp) por diferentes grupos de la sociedad, lográndose establecer primero dos zonas sujetas a conservación ecológica estatales (el Valle de Cuicatlán en Oaxaca y la zona de Tehuacán-Zapotitlán en Puebla)(Halffter, Moreno, & Pineda, 2013), que posteriormente, el 18 de septiembre de 1998 se fusionaron convirtiéndose en un Anp federal con carácter de reserva de la bioófera, la más grande del centro sur del país con casi 500 mil hectáreas donde convergen ocho grupos indígenas (mixtecos, cuicatecos, ixcatecos, nahuas, chocholtecos, popolocas, chinantecos, mazatecos) y una gran biodiversidad principalmente de flora por las condiciones geográficas que la conforman. Tehuacán-Cuicatlán es el área más sureña además de la más pequeña de las zonas áridas del país, sin embargo cuenta con una gran variedad de cactáceas y la extensión de bosque tropical seco en protección más extensa del centro sur de México. La flora es el recurso a partir del cual han surgido numerosos estudios con lo que se ha generado una gran cantidad de información que ha resultado en el conocimiento de la mayor parte de la flora con registros de más de tres mil especies y con 12 por ciento de endemismos a la zona;(Altieri, 1992) otro aspecto importante es la fauna, que no menos interesante ha resultado, en los últimos años se han registrado especies que han aumentado su rango de distribución como el tepezcuintle, tigrillo, la nutria o perro de agua, pava de monte o cojolita y la ardilla voladora. Otro aspecto interesante es que la reserva al estar en un macizo montañoso donde convergen la Sierra Madre del Sur, La Faja Volcánica Transmexicana y la Sierra Madre Oriental, le confiere una serie de características geológicas interesantes que han sido fuente de estudios arqueológicos y paleontológicos. Sin embargo el aspecto más relevante e

información más útil para esta investigación es el descubrimiento de uno de los registros más antiguos de la domesticación de tres de los cultivos más importantes de nuestro país, el maíz, frijol y calabaza, lo que le valió a la zona ser declarada como cuna de la domesticación del maíz. Sin embargo dentro de todos estos atributos que posee la región, el ANP no sería posible sin la participación de los habitantes que se encuentran dentro del polígono de la reserva de la biosfera, y cuya colaboración en las actividades de conservación ha fomentado la protección y el desarrollo de acciones de manejo basadas en las actividades económicas que han realizado desde épocas prehispánicas como es la producción de artesanías de palma, barro, ónix, el aprovechamiento de la sal y de distintos frutos, semillas, hojas e insectos, para dar impulso a actividades como el ecoturismo y el aprovechamiento de recursos naturales como la palma y el barro. Una de las estrategias prioritarias del presente Programa de Manejo (PM) es promover el desarrollo de las comunidades ubicadas en la reserva de la biosfera, a través de la puesta en práctica de nuevas formas de producción en la modalidad de desarrollo sustentable sin dejar de realizar actividades de investigación y educación. Sin embargo no todas las comunidades o asentamientos humanos dentro de la Reserva de la biosfera se han beneficiado de dicho programa, como es la comunidad de San Juan Atzingo comunidad Popoloca.

CONTEXTO DE LA COMUNIDAD

Los popolocas son un grupo étnico comúnmente confundido con otros, como los chochos y los mixtecos; esto se debe a que los dos últimos están histórica y culturalmente relacionados con los popolocas, situación que trajo como consecuencia que de manera indistinta unos y otros fueran nombrados como mixteco-popolocas, chocho-popolocas o chochos o popolocas. (Jäcklein, 1978)

Las relaciones entre los chochos y los popolocas son muy estrechas, debido a que antes del siglo XI formaban un solo grupo con un mismo idioma, sin embargo, gradualmente se produjo la separación lingüística y cultural. En la actualidad constituyen dos grupos étnicos distintos. Los chochos se localizan al norte del estado de Oaxaca y los popolocas, al sureste de Puebla. (Gámez Espinosa, 2006). Las confusiones se han acentuado debido a que los chochos nombran a su lengua popoloca y algunos grupos de popolocas llamaban a la suya chocha. El desconocimiento y las escasas investigaciones sobre los popolocas han causado que sean confundidos con otros grupos, con los cuales han habitado áreas comunes desde la época prehispánica a la fecha. En Puebla la tercera lengua indígena en importancia es el popoloca. (Casas et al., 2015) Los popolocas son uno de los grupos menos conocidos, pero no por esto menos importantes. Por el contrario, su relevancia y sus aportes para la evolución de Mesoamérica son fundamentales, entre ellos está la domesticación del maíz, la fabricación de cerámica y el uso de la sal, actividades que contribuyeron al desarrollo de la civilización en el México precolombino. (Casas et al., 2015). Estudios arqueológicos en Tehuacán, realizados durante los años sesenta del siglo pasado, mostraron a los científicos meso americanistas la importancia de la región y el valor de sus habitantes.

Tradicionalmente y a pesar de los datos existentes, se ha considerado a los popolocas como una cultura “medianera” y “marginal” con respecto a las grandes civilizaciones del centro de México, mayas y zapotecos.

Antes de la llegada de los españoles, los mexicas al conquistarlos los denominaron “popolocas”, nominación despectiva que significa “tartamudo”, “poco inteligente” y “bárbaro”.(Gámez Espinosa, 2009) Esta visión de los mexicas fue retomada por los españoles y posteriormente por los primeros estudiosos de Mesoamérica; por ejemplo, Nicolás León argumentó que, seguramente los mexicas los denominaron así por el estado social y cultural en que los encontraron.(León, 1919) León creía que los popolocas eran una cultura en decadencia y en un estado social, político y económico inferior a las grandes culturas encontradas por los españoles a su llegada. Estudios arqueológicos y etnohistóricos en el sur de Puebla han revelado que los popolocas estaban constituidos en señoríos que detentaban el poder de la región y además tenían una compleja organización política, social y económica. Culturalmente se les atribuyen ciertos estilos arquitectónicos, la elaboración de cerámicas tan importantes como el anaranjado delgado y el grupo de códices Borgia.

HISTORIA

Actualmente los antecedentes históricos se refieren al área geográfica que habitan los actuales popolocas más que al grupo en sí. Debido a que los aztecas llamaron popoloca a todos los grupos que no hablaban alguna de las lenguas del tronco nahua.

La región de los popolocas El sureste de Puebla es considerado como la cuna del maíz y con ello de la agricultura en Mesoamérica. Se cree que la región de Tehuacán, es la principal zona donde habitaban y aun habitan las comunidades popolocas (Gámez Espinosa, 2006)

La región poblana donde se asentaron los popolocas es considerada la cuna de la agricultura mesoamericana y con ello la domesticación del maíz (Jäcklein, 1978)

Esta región se caracterizó por ser un punto de encuentro entre las tradiciones mesoamericanas más importantes, lo que motivó la continua movilidad de grupos étnicos, producto de migraciones y conquistas. (Rattray, 2009) Con ello, los señoríos popolocas tuvieron una importancia fundamental en la región, ya que son sus habitantes más antiguos y donde se ha desarrollado su cultura.

Históricamente, ha sido una región pluricultural con presencia de diversos grupos étnicos como son los nahuas, mixtecos, mazatecos, popolocas y mestizos (García Valenzuela, 2011)

Algunos de los rasgos culturales de esta identidad son: la elaboración de artesanía de palma e ixtle, bordados y trabajos de ónix, la alfarería y por supuesto la gastronomía típica, como son algunos de los platillos tradicionales de la región como son el Mole de caderas, totomole, mole huaje, el pulque, el consumo de productos del monte como la cacaya, o la tuna y por su estrecha cercanía con Oaxaca el Mezcal, los chapulines, el xoconostle y el zapote. (Dahlgren de Jordan, 1990)

Aunque las principales actividades de la región se centran en la avicultura, industria del agua, refresco, porcicultura y maquinaria textil, la comunidad de San Juan Atzingo así como todo el municipio de Chilac se basa en la agricultura principalmente la siembra del maíz (Gámez Espinosa, 2006)

Existe una distribución desigual de habitantes y localidades; en las inmediaciones de Tehuacán que alberga a más de la mitad de la población de la región y en los municipios más alejados son poblaciones mayormente popolocas que se caracterizan por su alto grado de marginación y de carencia de los servicios básicos, en los últimos censos se ha encontrado que están por debajo del promedio estatal sobre todo en salud y educación (INEGI, 2014).

La conformación étnica de las microrregiones y de los municipios suele ser heterogénea donde conviven indígenas popolocas, nahuas y mixtecos, sin embargo también se encuentran microrregiones donde se presentan continuidades étnicas como es el caso de la zona sur de Tehuacán que se caracteriza por la

presencia mayoritaria de popolocas, con los pueblos de San Juan Atzingo y los Reyes Mezontla.(Acuña et al., 2011)

La comunidad de San Juan Atzingo está considerada dentro de los asentamientos humanos dentro de la Reserva de la Biosfera(Semarnat, 2013)

Esta comunidad a pesar de ser muy pequeña cuenta con una gran población indígena proporcionalmente, de la cual la mayoría son popolocas mismos que se dividen en 948 menores de edad y 1079 adultos, de cuales 146 tienen más de 60 años.(García Valenzuela, 2011)

Las similitudes históricas y culturales de los Olmeca-xicalanca con los popolocas son significativas por lo que los diferentes estudiosos han determinado que se tratan del mismo grupo.(García Valenzuela, 2011). En 1520 llegaron los españoles a la región popoloca y conquistaron importantes señoríos popolocas como Tecamachalco-Quecholac, Tepeaca y Acatzingo, esto con la ayuda de totonacos, tlaxcaltecas y huejotzinca. (Dahlgren de Jordan, 1990)

En los inicios de la colonia se inició la evangelización de los popolocas siendo los Franciscanos y después los dominicos los principales evangelizadores de la región popoloca (Jäcklein, 1978)

Posteriormente durante los dos periodos bélicos más significativos del país la Independencia y la Revolución muchas extensiones agrícolas quedaron abandonadas y la ciudad de Tehuan así como los pueblos vecinos experimentaron por muchos años escasez de alimentos causando una gran tasa de mortalidad en la población principalmente indígena (Gámez Espinosa, 2009)

En registros de la memoria histórica se cuenta que las poblaciones popolocas tuvieron participación activa con las fuerzas Maderistas así como en la Revolución por lo cual pudieron acceder al reparto de la tierra. Durante la década de los setenta las comunidades popolocas sufrieron varios cambios significativos como fue la llegada de la electricidad, el radio, el alumbrado público y la pavimentación (Jäcklein, 1978)

LENGUA

La tercera lengua indígena en importancia en el estado de Puebla —como ya se señaló— es el popoloca. El uso de la lengua materna se encuentra arraigado en comunidades como San Marcos Tlacoyalco, San Luis Temalcayuca, San Felipe Otlaltepec y San Juan Atzingo, donde es común observar a los niños y a las personas adultas hablar en popoloca. La mayoría son bilingües, aunque hay personas adultas que sólo hablan popoloca. El popoloca es una lengua tonal, es decir, que una misma palabra puede tener diversos significados según su entonación, lo cual dificulta tanto su escritura como su aprendizaje.

Durante la investigación algunos de los informantes nos dejaron ver su preocupación acerca de la posibilidad de la pérdida de su lengua. Nos mencionaron que la mayoría de las personas son bilingües porque hablan el ngiwa desde que nacen y a partir de los 8 años se les enseña el español, la enseñanza de esta lengua es de manera verbal ya que al menos en esta comunidad la mayoría no lo sabe escribir, y lo escriben como lo oyen pero no tienen la manera de saber si lo escriben correctamente.

El grupo otomangue del cual forma parte la lengua Popoloca se encuentra formado por dos familias: la popolocana, que incluye el chocho, el ixcateco, el popoloca y el mazateco; y la mixteca, compuesta por el mixteco, el amuzgo y el cuicateco (Dahlgren, 1990: 49). Las variantes del popoloca que se hablan corresponden a los dialectos del norte (San Marcos Tlacoyalco, San Luis Temalacayuca), del poniente (San Felipe Otlaltepec) y del oriente (Los Reyes Metzontla, San Juan Atzingo) (Veerman-Leichsenring, 1995).

ORGANIZACIÓN Y FAMILIA

La base de la organización social es la familia, que se caracteriza por ser extensa y nuclear, sin embargo la migración que se ha intensificado con el paso del tiempo

ha modificado la familia extensa por unidades más pequeñas no obstante sigue siendo nuclear.(Vilá, 2005)

La mayoría de los miembros de la familia trabaja y colabora en las tareas domésticas y agrícolas, así también una parte del gasto familiar se complementa con el trabajo asalariado en las cabeceras municipales principalmente.(García-Urigüen, 2012)

La Mayoría de las Comunidades popolocas tienen categoría de “junta auxiliar” ya que gran parte de ellas dependen de los municipios o ayuntamientos asentados en las localidades mestizas. Las juntas auxiliares tienen marcados los límites entre sí. Es frecuente que las comunidades se encuentren asentadas en pequeños valles al interior de sus territorios, donde la mayoría carece de tierras fértiles y yacimientos de agua.(Gámez Espinosa, 2009). El área de las juntas auxiliares se consideran patrimonio comunitario,(Casas et al., 2015) pues es de las serranías, barrancas y manantiales que los popolocas obtienen sus recursos de la recolección y el pastoreo, tanto para la manufactura de sus artesanías, así como de sus alimentos que completan la dieta diaria (plantas, frutos y animales).

Históricamente, muchas de estas disputas por los límites y recursos han sido con las cabeceras municipales (en su mayoría mestizas), que han buscado despojar a las sociedades indígenas de sus recursos. Gran parte de estos conflictos han tenido origen por parte de las poblaciones mestizas, quienes mantienen relaciones de discriminación hacia los indígenas y se aprovechan de su fuerza de trabajo. Las relaciones étnicas de los popolocas con otros grupos indígenas, como los nahuas, tampoco han sido buenas. En algunas comunidades nahuas se les considera inferiores y de mano de obra fácil de explotar.

Por ejemplo, es bien sabido que las artesanas popolocas de San Juan Atzingo, que bordan ropas de algodón, son mano de obra barata para los acaparadores nahuas de San Gabriel Chilac.

EDUCACIÓN

Los popolocas tienen acceso a diversas instituciones educativas, que van desde preescolar, primaria (en algunos casos bilingües) secundaria o telesecundaria, hasta bachillerato. La calidad de la infraestructura varía al interior de las comunidades, así como el nivel educativo y el número de escuelas por cada nivel. Básicamente cada poblado tiene una escuela primaria; en el caso de los poblados grandes, se cuenta con varios planteles de este nivel, así como una o dos secundarias o telesecundarias y bachillerato. Las instituciones técnicas y de nivel superior se encuentran en sitios cercanos, como Tecamachalco y Tehuacán, donde existen campus de universidades públicas y privadas. La mayoría de los poblados tiene una biblioteca pública e instructores del INEA, quienes son personas del lugar que realizan trabajo de instrucción comunitaria.

En cuanto a la educación escolar en San Juan Atzingo hay 545 analfabetos de 15 y más años, 73 de los jóvenes entre 6 y 14 años no asisten a la escuela. De la población a partir de los 15 años 524 no tienen ninguna escolaridad, 553 tienen una escolaridad incompleta. 94 tienen una escolaridad básica y 24 cuentan con una educación post-básica. Un total de 72 de la generación de jóvenes entre 15 y 24 años de edad han asistido a la escuela, la mediana escolaridad entre la población es de 3 años.(Gámez Espinosa, 2009).

SALUD

En general, el servicio médico es deficiente. Cada comunidad cuenta con una clínica de salud, donde hay un médico, la mayoría de las veces un pasante o, en su caso, una o dos enfermeras. La demanda de servicios de la población es alta; sobre todo, se atienden malestares de tipo respiratorio, infecciones gastrointestinales, diarrea en niños, brotes de cólera, casos de intoxicación alcohólica y deshidratación. Los enfermos más graves son enviados a Tecamachalco, Tehuacán y Tepexi de Rodríguez, donde existen hospitales

regionales con atención especializada. En algunos se atiende todos los días y en otros una vez a la semana.

1238 habitantes de San Juan Atzingo tienen derecho a atención médica por el seguro social, que no es ni la mitad de la comunidad, por lo cual su mayor recurso es el conocimiento de la medicina tradicional, la consulta médica alópata es vista como una segunda opción “cuando la medicina tradicional ha fracasado”. Se acude al médico alópata sobre todo cuando se trata de padecimientos crónicos. Las dos medicinas suelen combinarse y su uso es frecuente y popular entre los habitantes de las comunidades.

Las prácticas tradicionales tienen como finalidad curar las enfermedades y remediar las alteraciones en la vida de sus habitantes. Hay una gran variedad de prácticas tradicionales, en las que puede observarse un sincretismo religioso respecto al origen y tratamiento de las enfermedades. Se observa un extenso uso de la herbolaria regional popoloca por parte de los especialistas; son muy reconocidos a nivel regional los hueseros, las parteras y los curanderos, de comunidades como San Marcos Tlacoyalco, Los Reyes Metzontla y San Juan Atzingo.

FIESTAS PATRONALES Y MAYORDOMIAS

Entre los popolocas, la mayordomía reviste mucha importancia como elemento de cohesión social (Gámez Espinosa, 2006) A través de ella se organizan las fiestas así como se genera el principio básico de identidad popoloca.

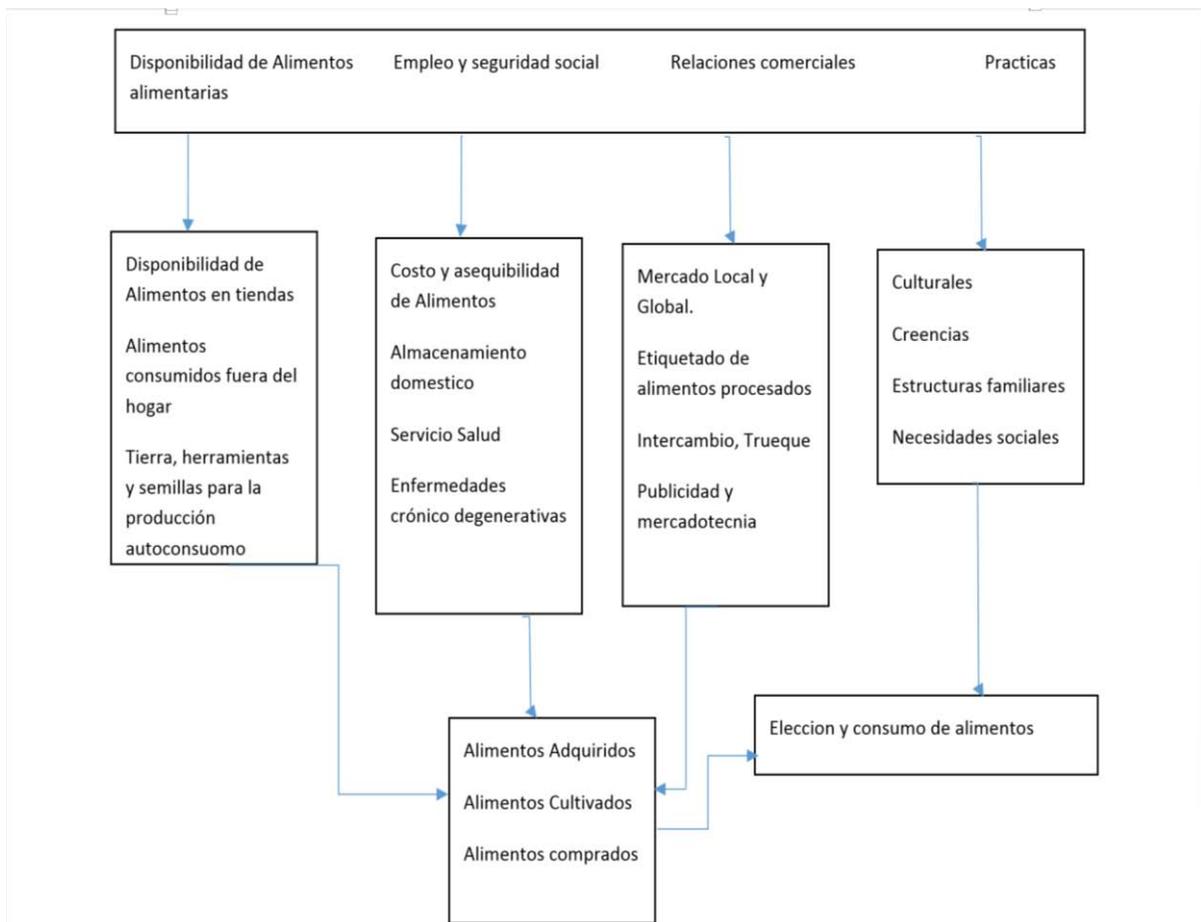
En cada pueblo la mayordomía se organiza de diferentes maneras en San Juan Atzingo se eligen mayordomos y su comitiva correspondiente para que organicen solamente determinadas festividades.

CAPITULO III RESULTADOS DE LOS CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN POPOLOCA EN LA COMUNIDAD SAN JUAN ATZINGO, TEHUACÁN, PUEBLA

El siguiente cuadro sintetiza las causas y consecuencias multifactoriales que se observaron durante la investigación y que dan como resultado un complejo sistema de relaciones en torno a los cambios alimentarios de la comunidad popoloca de San Juan Atzingo.

RELACIÓN ENTRE CONSUMO DE ALIMENTOS, DIETA Y CULTURA EN LA COMUNIDAD POPOLOCA DE SAN JUAN ATZINGO.

CUADRO DE ELABORACIÓN PROPIA



La base de la alimentación de los popolocas es el maíz en todas sus formas, tortillas, tamales, chalupas, memelas, atole y elotes, así como el frijol, los chiles como el costeño y serrano, y algunos otros productos del campo como quelites, nopal, huaje, epazote, cacayas. Las mujeres tienen la tarea de preparar el nixtamal ayudándose con el metate o una máquina para elaborar tortillas, colocan en un tenate las tortillas que han elaborado.

Algunas veces se consumen proteínas como carne, huevo y leche, también verduras, arroz y papa. Algunos pobladores de edad avanzada mencionan que antes de que hubiera caminos “no se conocían tantas cosas en las tiendas”, “se comía lo que el campo daba”, como quelite, nopal, frijol con epazote, huaje, pipicha.

AGRICULTURA

El sistema de recolección empleado por los ngiwa se basa en el conocimiento que tienen de la biodiversidad existente, de los ciclos naturales y la estacionalidad.

La dependencia de las condiciones ambientales determina mucho la adquisición de maíz en los mercados municipales, ya que se requiere para complementar su alimentación (García Valenzuela, 2011)

El maíz a pesar de ser el principal cultivo no se produce en cantidad suficiente y es preciso adquirirlo con los comerciantes de los pueblos vecinos en épocas de escasez.

Las serranías, lomeríos, barrancas y manantiales son lugares donde los popolocas obtienen recursos mediante la recolección, la caza y el pastoreo; tal es el caso de las materias primas (madera, palma, ixtle, barro, agua, etc.), alimentos que completan su dieta (plantas, frutos y animales) y muchos otros elementos para el cuidado y crecimiento de sus animales domésticos. En los pequeños valles y en las faldas de los lomeríos alrededor de los asentamientos se encuentran las tierras de cultivo, que en gran parte son pequeñas propiedades. Los asentamientos en su

mayoría se encuentran semidispersos: los principales edificios religiosos (iglesia), políticos (presidencia), sociales (salón de actos o juntas), económicos (tiendas) y educativos (escuelas) se ubican en el centro de las poblaciones. La recolección y el pastoreo en el territorio comunal por parte de personas de otros municipios es muy mal visto e incluso resulta motivo de conflictos y disputas intervecinales. (Gámez Espinosa, 2009).

Actualmente la recolección de distintas plantas originarias del entorno natural representa una fuente de alimento importante, pues se emplean en la preparación de platillos y bebidas como el pulque, cuya producción fue de gran importancia entre los antiguos pobladores. También recolectan frutas como tunas y xoconostles, que representan un complemento de su dieta. La caza de algunos animales (conejos silvestres) y la recolección de gusanos o insectos complementan la variedad de alimentos que consumen, mismos que son preparados en guisados y salsas o simplemente hervidos o asados.

Durante los días de fiesta en las viviendas se preparan una serie de platillos que son considerados propios de una celebración, el mole acompañado de carne de pollo es de los platillos propios de las fiestas, así como los tamales de frijol, o salsa de chile costeño

Muchos de estos platillos siguen consumiéndose sin embargo se han identificado algunos cambios significativos en su alimentación lo que ha traído problemas de salud que antes no se encontraban de manera tan evidente en la comunidad popoloca.

Algunas comunidades indígenas y campesinas, han preservado sus patrones alimentarios, a pesar del intercambio con otras comunidades más industrializadas. Estas comunidades han incorporado a sus patrones alimentarios, la diversidad ecológica de sus comunidades, conservando así la transmisión cultural y la utilización de recursos naturales en su vida cotidiana. . (Austin, Contreras, & Cruells, 2013).

Sin embargo en otros casos al crear programas de protección de la biodiversidad sin tomar en cuenta las necesidades de las poblaciones aledañas o asentamientos humanos estos patrones alimentarios y por ende culturales se ven severamente afectados como es el caso de la comunidad de San Juan Atzingo, que su principal fuente de sustento tanto alimenticio como comercial provenía de los cerros y la montaña sin embargo desde que se proclamó reserva de la biosfera Tehuacán--Cuicatlán, misma a la cual pertenecen todos los asentamientos de población popoloca, estas han tenido que modificar su alimentación e incluso su medio de vida como la producción de artesanías de ixtle.

“Aquí todos, todos desde chiquitos aprendíamos a usar el ixtle para sillas, tapetes y artesanías, pero ahora no, que ya está prohibido”

Esta población ya sea por desconocimiento de sus derechos o por miedo a represalias ha dejado de consumir los alimentos que obtenía del ambiente por medio de la recolección, y ha cambiado su medio para subsistir a través del empleo mal pagado de los bordados que se venden en el municipio de Chilac y Tehuacán.

Con respecto a estos cambios nos comenta el ingeniero agrónomo popoloca que fue el contacto directo con la comunidad.

“Antes comíamos todo lo que recogíamos del campo, nos íbamos al monte y cazábamos conejo, ciervo, y muchas plantas comestibles como el orégano o la biznaga sin embargo ahora ya no, porque está prohibido”

Los intercambios comerciales más importantes se realizan en los mercados que se instalan semanalmente en las cabeceras municipales. En ellos se abastecen de alimentos, Pero también acuden a estos mercados a vender sus productos como semillas, frutas y animales.

Ilustración 1 relaciones de comercio local de *Ilustración 2 Insectos comestibles a la venta en mercado local*



En la distribución de espacios para la venta de alimentos, es común que, los habitantes de San Juan Atzingo sean relegados a ocupar lugares poco favorables en el mercado donde venden sus productos de recolección así como sus bordados que son particularmente hermosos y altamente cotizados por los revendedores de los municipios, como nos lo indicó un comerciante popoloca que trata de vender sus productos cada sábado.

“Traigo Guaje, ejotes, chapulines y lo que haya podido recolectar, aquí se venden bien en la temporada de mole de caderas, los ejotes y el guaje porque lo lleva el mole, pero cuando no es temporada, busco otras cosas que vender”

Debido a la escasez de agua en la región el ciclo agrícola depende totalmente de las condiciones ambientales para el éxito de las cosechas, sin embargo los cambios climáticos han modificado de tal manera estas condiciones que las cosechas se ven afectadas de manera considerable lo que repercute directamente en su alimentación y comercio.

Dentro de su alimentación cotidiana siguen trabajando el nixtamal y las tortillas a mano, las salsas a molcajete pero no hay un mercado regular donde puedan adquirir los productos de su dieta dentro de la comunidad, así que para ello van a Chilac.

Ilustración 3 Tienda de abastecimiento de abarrotes dentro de la comunidad, el nombre está en popoloca que quiere decir: “ lugar donde se venden cosas”.



De los diferentes comercios en los cuales se abastece la comunidad de abarrotes y otros alimentos, hay una tienda muy particular, que es la que se ve en la ilustración 3, donde se venden desde productos de papelería, abarrotes y alimentos preparados, ya que tienen un establecimiento de comida donde se pueden comprar cosas elaboradas a mano como tortillas, chalupas y memelas recién hechas, así como cacahuates tostados y pápalo o quelites.

Este es un lugar muy interesante ya que si bien se venden productos como Coca-Cola, Bimbo y Sabritas, productos que como ya mencionamos, tienen poco valor nutricional también en esta tienda se le apuesta a la alimentación tradicional, ya que vende alimentos elaborados a mano, y una gran mayoría de las personas de la comunidad van a comprar el maíz, tortillas hechas a mano, chiles, comida corrida y frijoles caseros en este establecimiento.

Algunos de estos productos naturales y endémicos de la zona que se pudieron probar durante el proceso de investigación, y que se comen con regularidad en la comunidad son: las cacayas, el chile costeño, el ejote, las calabazas, el pápalo, los gusanos de maguey y chapulines, así como productos de origen animal consecuencia de la comercialización del mole de caderas en Tehuacán como es el tlale (grasa del chivo), y las vísceras que se venden por separado del juego de caderas.

Los platillos tradicionales que se encuentran en las cocinas de la comunidad son los elaborados a base de maíz como son las chalupas, memelas y empanadas (quesadillas de queso y tlale). Así como el conejo silvestre e insectos, en salsa o en taco.

FAMILIA Y TRABAJO

La presencia de varios miembros en la familia favorece a que el conjunto de individuos, unidos o no por lazos de parentesco, tengan una residencia común y se organicen entre sí para satisfacer sus necesidades básicas. La gran mayoría de los miembros de la casa, trabaja y colabora en las tareas agrícolas y domésticas. El gasto familiar se complementa con el trabajo asalariado, que en muchos casos se ha convertido en la fuente de la mayor parte de los recursos familiares. Los hombres se dedican al trabajo agrícola y al asalariado desempeñándose como jornaleros, albañiles y obreros. Las mujeres son la base de la reproducción y mantenimiento del grupo familiar; ellas se ocupan del cuidado de los niños y de todas las actividades del hogar, participan en la actividad agrícola y en los últimos años se han incorporado activamente al trabajo asalariado principalmente en los talleres de bordado

Los niños son una fuente importante del sostenimiento familiar; son incorporados a la producción agrícola y a las tareas del hogar desde muy pequeños.

Así mismo la comunidad se ha visto más limitada y se ha promovido en mayor número la migración de jóvenes a E.U, que se asientan principalmente en los

Ángeles, California y Nueva York, lo cual impacta en la economía de las familias y de la comunidad misma debido a la falta de empleo remunerado.

FESTIVAL DE LA MATANZA

Una vez terminada la conquista de la Tenochtitlan, llegaron a la Mixteca los encomenderos y luego los frailes dominicos, con una nueva cultura y una nueva religión que vino a sustituir las costumbres indígenas.

En las últimas décadas del siglo XVI, las comunidades y los caciques se beneficiaron enormemente de las ganancias obtenidas en la venta de los productos del ganado menor (chivos y ovejas), sin embargo al aumentar el ganado, crecieron los problemas. Si en un principio los españoles no se interesaban en la cría del ganado en los años de crisis, a mediados del siglo XVII, el ganado surgió como una alternativa ante la falta de crédito en el comercio. Proliferaron los criadores, cebadores, mayordomos y matanceros. Otros españoles empezaron a comprar ganado y a arrendar tierras de los pueblos pues era más redituable invertir el capital en los pies de cría y pagar fácilmente el arrendamiento cuando se vendieran las cabezas o se realizara la matanza. Así nació la hacienda ganadera que se caracterizaba por su falta de propiedad del suelo. Las tierras altas de la Mixteca, que gozaban de buenos pastos, se arrendaban en época de lluvias y las tierras bajas de la costa en tiempo de frío.

Estos grandes rebaños compuestos por miles de cabezas, cuidados por pastores y bajo la responsabilidad de un mayordomo representaban un tipo de propiedad conocida como "haciendas volantes" que subsistió desde la Colonia hasta la época independiente, en el siglo XIX. Muchos de estos rebaños llegaron a tener hasta 15 000 cabezas y fueron financiados por comerciantes de Puebla, que muy pronto ejercieron un verdadero control sobre la producción de estas haciendas. (Dahlgren de Jordan, 1990)

La matanza de miles de chivos era un acontecimiento anual en el que participaban gentes de varios pueblos. Hasta hace unos años el ganado de matanza hacía un

recorrido de cerca de 300 km desde la costa hasta el mismo valle de Tehuacán. Algunas de estas rutas terminaban en terrenos de Tepelmeme, Coatepec, San Luis, San Gabriel Chilac y Atzingo.

4 000 años de pastoreo tanto del ganado de matanza como del local han contribuido en gran parte al deterioro ecológico de la zona.

LA MATANZA

La matanza no es una tradición indígena, es el resultado del caciquismo y poderío económico de unas cuantas familias que mantienen el control de la tenencia de la tierra, para fines de esta investigación se asistió al festival de la matanza en octubre 2015, es atroz, sangrienta e inhumana, y responde a una cuestión más económica, que cultural y afecta enormemente el equilibrio agro-ecológico de la zona.

La matanza sólo se suspende los días 1 y 2 de noviembre, fecha en que todos regresan a sus comunidades a festejar a sus difuntos. Después de estas fechas regresan nuevamente a su labor; unos hombres ayudan a los matanceros en el sacrificio de los animales; otros los van pelando y destazando para obtener el espinazo y las caderas; algunos más preparan la leña y los cazos donde se freirán las costillas y la grasa de donde se obtendrá el sebo. Otros más traen sal para preparar el chito y las pieles.

A los matanceros, aparte de su salario se les reparten las orejas, las vísceras, las patas y un riñón del animal.

Durante años los pobladores de San Juan Atzingo eran solicitados para trabajar durante la temporada de “Matanza”, donde el principal motor de la tradición es el Mole de caderas, difundido y conocido internacionalmente.

El “Matancero Mayor” de la comunidad nos dice:

“No, antes sí que nos llamaban y matábamos como mil cabezas de ganado, para el mole de caderas y pagaban bien, pero este año y los anteriores ya no nos llaman porque

prefieren a los de Chilac o de Tehuacán, que no les cobran tanto pero no saben trabajar igual”

Ilustración 4 Participantes de las representaciones de la matanza en el festival realizado en Tehuacán



El precio que se paga por un platillo de mole de caderas es bastante elevado, y no se justifica, lo que lo hace, no sólo un platillo elitista e inaccesible para la mayoría de la población, mucho más para las comunidades indígenas, si no también un símbolo de la enorme exclusión social y marginación de las comunidades indígenas en la zona . Un plato de mole de caderas en Tehuacán puede llegar a costar entre \$400 y \$800 pesos.

Ilustración 5 Guajes y ejotes utilizados en la elaboración del mole de caderas y que en temporada de mole de caderas se encarecen en gran medida así como los demás ingredientes del platillo.



EL BORDADO DE SAN JUAN ATZINGO

Las mujeres bordan camisas con chaquira, hilo y estambre que son altamente cotizadas por su belleza en algunas tiendas de ropa o por revendedores de la cabeza municipal.

Para bordar, las mujeres se basan en patrones que les llevan impresos en las telas; de acuerdo con su ingenio, los modifican o los duplican. Utilizan aro, agujas de metal, hilos, estambre y chaquira de diversos colores.

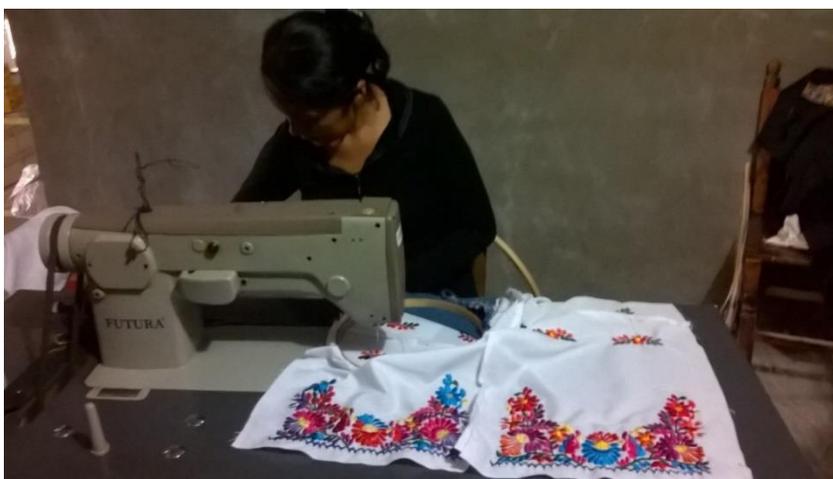
” Las mujeres ahora bordamos, y desde niñas aprendemos. De Chilac nos traen la tela ya pintada sin cortar y nosotras las bordamos, nos pagan de 5 a 15 pesos por docena,”

El trabajo a destajo en los talleres de confección también ha llegado a modificar la vida de las comunidades popolocas ya que muchas de las mujeres de estas comunidades salen a trabajar en las plantas maquiladoras como mano de obra barata en Tehuacán.

Tehuacán, considerada por el gobierno local y los empresarios como la capital de los pantalones de mezclilla, disfruta de ventajas fiscales producen daños en la economía local, además de daños ecológicos , por ejemplo, los tintes con los cuales se manufacturan los pantalones, “el colo azul”, son altamente toxicos y estos son vertidos a los ríos y manantiales.

En este contexto, la producción de maquiladoras transnacionales que tienen su base mexicana de operaciones en Tehuacán, como Tarrant Apparel Group se ven beneficiadas por las talentosas manos de las mujeres indígenas como mano de obra barata debido a que se ven obligadas a trabajar en las plantas para obtener los ingresos necesarios para mantener a sus familias.

Ilustración 6 Mujer Popoloca elaborando pedido por el cual cobrará de \$15 a \$20 por docena.



SERVICIOS

Tomando el contexto de la comunidad (servicios de luz, agua, drenaje, etc., infraestructura de las casas y cocinas: gas, leña, carbón), del tipo de alimentos que se consumen, donde y como se cocinan, así como del estado de salud en general de la población.

La investigación arrojó que la infraestructura es mínima en la mayoría de la comunidad, las casas en su mayoría son de adobe y lámina, sin embargo, hay otras de loza y cemento. Son viviendas sencillas pero dignas, de este tipo de viviendas cada vez existen más en la comunidad, lo que no necesariamente es malo, ya que este tipo de infraestructura les permite protegerse mejor de las inclemencias climáticas, pero también representa el incremento del fenómeno de migración ya que estas casas por lo que pudimos saber a través de los testimonios, son de aquellas familias en las cuales existe un miembro inmigrante que radica en E.U y manda dinero a su gente para la mejora de sus viviendas; sin embargo, los servicios básicos que dependen del Estado son escasos, como agua, alumbrado público y drenaje.

La gran mayoría de la población cuenta con cocinas rurales a base de leña y carbón, aunque claro también las hay de gas como en la tienda principal, la fondita de la comunidad.

Ilustración 7 utensilios de peltre donde se cocina diariamente



Ilustración 8 Comal de tapa de barril de lamina



Con esta información suponemos que podría haber alguna relación entre los métodos de cocción, los utensilios y la calidad de los alimentos con el incremento que percibe la población de enfermedades relacionadas con la alimentación como son cáncer, diabetes e hipertensión, obesidad y sobre peso.

“Muchos vemos que desde el 2000, hay más gente enferma, enfermedades como el cáncer y la diabetes ahora son más comunes, hay más gente con eso, antes no, y pensamos que es porque ya no comemos del campo”

Este testimonio nos da la razón de pensar que existen personas que cuentan con un gran conocimiento de sus usos y costumbres, de los métodos tradicionales de recolección de alimentos y que pueden percibir esos cambios en la alimentación y salud de su comunidad, además de darnos un referente histórico a partir de qué momento perciben esos cambios.

Sin embargo, también denota una falta de conocimiento acerca de sus derechos no solo constitucionales ,como el derecho a la alimentación, sino acerca de que existen mecanismos para acceder a los recursos naturales sin que con ello se afecten los ecosistemas protegidos ni se transgredan los mandatos oficiales.

Además de que con ello también podemos asumir que, no existe la información nutricional adecuada acerca de los componentes de los alimentos industrializados, así como tampoco de los padecimientos relacionados a ciertos componentes como los azúcares altamente procesados, las harinas, grasas y algunos componentes altamente cancerígenos, lo cual es responsabilidad tanto de las empresas que hacen llegar dichos alimentos a la comunidad como del Estado que tiene la responsabilidad de hacer campañas de información nutricional para mejorar los hábitos alimentarios de la población.

Además de los problemas de salud, oportunidades y alimentarios que percibe la población de la comunidad de San Juan Atzingo una de las necesidades más inmediatas y que más le preocupa a la población es la pérdida de su lengua el

ngiwa, ya que desde niños lo aprenden a hablar pero no lo saben escribir, y les preocupa que de generación en generación se vaya perdiendo por lo cual, una de sus mayores demandas es la reconstrucción lingüística del Ngiwa.

En las entrevistas mencionaron que se han hecho estudios e incluso diccionarios de la lengua por parte de investigadores que llegan esporádicamente a la comunidad pero que al final de la misma, se van sin dejar aporte físico alguno a la comunidad de dicho trabajo realizado.

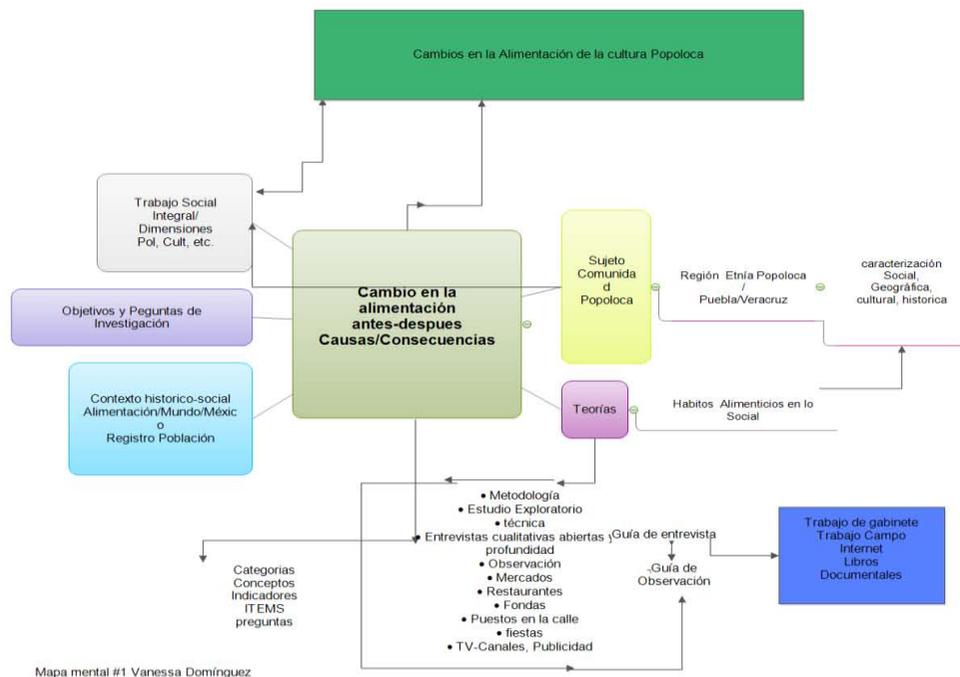
El conocimiento que tienen de la biodiversidad existente y de los ciclos estacionales es la base del sistema de recolección que utilizan, en los últimos años los cambios climáticos y la escasez de agua en la región determinan el éxito o el fracaso de las cosecha, lo que los obliga a tener que adquirir en los mercados municipales y en los pueblos aledaños los alimentos necesarios para poder complementar su alimentación.

Esta información nos dice que efectivamente existe un cambio en la alimentación popoloca de San Juan Atzingo, lo cual confirma la alimentación como un fenómeno social, ya que lo social siempre está cambiando, es dinámico más no estático, este cambio desde la perspectiva de la población es negativo, sin embargo las causas detectadas de dichos cambios son multifactoriales y no se pueden atribuir a una sola dimensión, la alimentación de los mexicanos y los cambios que ha sufrido en los últimos años se deben a medicaciones paulatinas y profundas en las conductas sociales que influyen en los entornos familiares, así como en factores de la economía, como las múltiples crisis que se han presentado en nuestro país y a nivel mundial. Un problema así de complejo no se puede abordar, de un modo tan simple como hacer que se dejen de vender refrescos y chicharrones, ya que otro factor que entra en la ecuación es, el gusto insertado en las personas, que pueden convertirse incluso en adicciones como podemos catalogar en muchos casos la ingesta de ciertos productos como el azúcar o las harinas, por lo que el comer se vuelve un acto cultural.

En el mundo rural la gente está consciente de la escasez, producto de la incertidumbre en las cosechas, los cambios climáticos y las enfermedades de sus animales; como ya se mencionó en el marco teórico.

El Estado debe garantizar el abasto y la accesibilidad de alimentos, dando una sensación de seguridad (García-Urigüen, 2012). Partiendo desde el enfoque de soberanía alimentaria si esta seguridad alimentaria es materia de políticas públicas, el Estado debe entender que las dietas se complementan a partir de los recursos del medio ambiente, las necesidades nutricionales, la pobreza o riqueza, y por los sistemas de distribución y comercio, así mismo que no sólo comprenden la ingesta de alimentos, sino que expresan relaciones sociales y hacen patentes actos profundamente cargados de simbolismo cultural.

Lo que nos lleva a pensar en la necesidad imperante de crear acciones desde el trabajo social que den a la comunidad una posibilidad de cambio e incremento de bienestar social.



CONCLUSIONES

La alimentación forma parte de la memoria colectiva, de lo vivido y heredado, cuyo cambio se da, cuando existen alteraciones en el contexto que pueden ser de carácter, económico, social, político o incluso ambiental, y que requieran de una adaptación.

Esta investigación tiene como objetivo general conocer los cambios en los hábitos de consumo alimentario y las afectaciones sociales, culturales y en los sistemas de producción alimentaria en la comunidad popoloca de San Juan Atzingo, objetivo que se cumplió satisfactoriamente, así como dos de los tres objetivos particulares que se desprenden del mismo. Otro de los objetivos se cumplió de manera parcial debido a la falta de tiempo para mayores visitas a la comunidad.

Se lograron identificar algunas de las causas de corte social más significativas que provocan los cambios en el consumo alimentario en la comunidad popoloca de San Juan Atzingo, las cuales son multifactoriales, son tanto a nivel global como municipal y que repercuten directamente en lo económico, político, social, etc. entre las más importantes se encuentran la desigualdad social que viven día con día los habitantes de la comunidad por parte de otros grupos indígenas y mestizos, la falta de oportunidades como empleo bien remunerado, la introducción de productos de alto contenido calórico y poco valor nutricional, el caciquismo y concentración de la riqueza en pequeños grupos de poder, el desconocimiento de los mecanismos jurídicos para poder acceder a los recursos que, por derecho tienen como asentamiento humano dentro de la reserva de la biosfera, el dominio de las empresas transnacionales de los recursos básicos como el agua y el dominio de la tenencia de las tierras de producción por los grupos de poder en Tehuacán, además de las fábricas maquiladoras y la migración forzada.

Se exploraron las afectaciones en la salud en la comunidad debido a los cambios alimentarios desde la percepción de los mismos habitantes, sin embargo podemos asumir que se requiere un estudio de mayor profundidad y especialización en el sector salud para poder aportar datos más contundentes y puntuales acerca de las afectaciones sanitarias que los cambios alimentarios han provocado en la salud de los habitantes de San Juan Atzingo.

Se indagó satisfactoriamente el consumo alimentario en las fiestas tradicionales y en la cotidianeidad de la comunidad popoloca, así como del medio circundante, ya que se tuvo la oportunidad de asistir al festival de las tres mixtecas durante el mes de octubre de 2015, en donde convergen diferentes comunidades indígenas del Valle de Tehuacán y donde el tema central es un platillo caciquista llamado “Mole de Caderas”, descrito anteriormente en el capítulo 2, que atraviesa de manera transversal la vida de todas estas comunidades, ya sea porque participan en la crianza de los animales, la venta, la matanza, la cocina o la compra, es decir que de alguna manera se ven beneficiados o afectados de todos los elementos de la fiesta.

Acerca de las preguntas de investigación que guiaron esta investigación se obtuvo que la modificación en los hábitos de consumo alimentario en la comunidad, se han dado de manera paulatina pero se nota de manera más evidente desde el año 2000, el cual los habitantes identifican como el punto en el cual se da un incremento de problemas en la salud de sus habitantes como obesidad, cáncer y enfermedades cardiovasculares mismas que se atribuyen a que ya no consumen los productos de recolección del campo sino productos altamente calóricos.

Otros factores que están relacionados a estos cambios en los hábitos de consumo son la falta de información acerca de los componentes de los alimentos industrializados, acerca de buenos hábitos alimentarios y de sus derechos como el derecho a la alimentación.

Con respecto a que si existe la posibilidad de obtener una verdadera soberanía alimentaria por parte de este grupo indígena, podemos afirmar que sí. Sin embargo no es tarea fácil ya que se detectaron problemáticas de marginación, discriminación, pobreza extrema, falta de servicios y migración. Factores que han modificado las condiciones alimentarias a través del tiempo y los popolocas se han resignado y adaptado a ellas.

Sin embargo, el aprendizaje que se adquirió con la investigación es enorme ya que los Popolocas son un grupo único, orgulloso de sus costumbres, de su habla y que a pesar de las circunstancias tan adversas que históricamente viven día a día, no dejan de luchar por mantenerse como cultura viva.

El mayor aporte al trabajo social que ésta investigación proporciona, no sólo es el acercamiento a una cultura poco conocida, si no el reto de incursionar en temáticas poco exploradas por el Trabajador Social, tales como la soberanía alimentaria.

En medios ya relegados como el trabajo de campo en zonas rurales, son investigaciones como la presente, las que sacan al trabajador social de su estado de confort y de los sectores tradicionales dentro de las instituciones, y que lo hacen volver al tipo de trabajo comunitario como áquel, en el cual investigadores como la maestra Maricarmen Mendoza crean escuela.

El Trabajador Social como agente de cambio en la comunidad Ngiwa, es necesario para que se desarrollen proyectos de carácter social desde la perspectiva de nuestra profesión como por ejemplo, el diagnóstico social.

Siendo prioritario Identificar y evaluar las necesidades y demandas sociales de nivel individual y colectivo en la comunidad, así como áquellos mecanismos que posibiliten el acceso de la población a los servicios sociales para poder planificar, organizar, y ejecutar procesos educativos sobre distintos temas relacionados con la alimentación y la Soberanía Alimentaria.

Diseñar, ejecutar, dirigir, evaluar, planes, programas y proyectos de desarrollo social que promuevan el empoderamiento de lo Ngiwa o comunidad Popoloca

Promover procesos de movilización social, sentido de pertenencia y rescate de los saberes tradicionales.

En síntesis es de enorme importancia que el trabajador social enfoque su mirada a las comunidades indígenas y los problemas multifactoriales que tienen que ver con la alimentación para que con sus habilidades, generen procesos de cambio a través de estrategias de intervención que promuevan la verdadera soberanía alimentaria a través de la difusión, promoción y educación de hábitos alimenticios saludables, así como de prácticas de producción sustentables que contribuyan al incremento del bienestar social.

ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN: DERECHO A LA ALIMENTACIÓN DE LA CULTURA POPOLOCA A TRAVÉS DE LA REACTIVACIÓN DE LOS SISTEMAS DE RECOLECCIÓN TRADICIONALES Y CREACION DE UMAS.

La investigación arrojó a través de las entrevistas un dato muy importante: el conejo formaba parte de la dieta popoloca, sin embargo esta costumbre se ha ido perdiendo por un desconocimiento de que los pobladores de la Reserva tienen el derecho del poder hacer uso de la fauna y flora silvestre de la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlan (RBTC) para su autoconsumo, mientras no hagan uso de una especie que esté dentro de una categoría de protección o riesgo (artículo 87 de la LGEEPA, los artículos 85 y 87 y demás aplicables de la LGVS).

La propuesta de establecer una UMA de conejo castellano, evitaría el uso de especies de conejos exóticas, les proporcionaría una fuente de proteína a los habitantes de la comunidad y favorecería la recuperación de uno de sus platillos tradicionales, por lo tanto, se estaría resguardando su cultura e identidad.

A corto plazo, se esperaría que la producción del conejo sea suficiente para proporcionarles una fuente constante de proteína a pobladores directamente involucrados en el manejo de la UMA, a mediano plazo se esperaría que cubra las necesidades de la comunidad y a largo plazo mediante el uso de una cooperativa, se pretendería comercializar la carne de conejo hacia los poblados vecinos, tales como San Gabriel Chilac o Tehuacán.

Un resultado indirecto de esta UMA, es que, a muy largo plazo disminuya en la localidad de San Juan Atzingo la crianza de ganado caprino, (por prácticas de ganadería extensiva) que es una de las actividades más dañinas dentro de la RBTC y de los ecosistemas silvestres (plan de manejo de la RBTC, 2013, pp.78).

Para esto, se necesitarían hacer previamente acciones que favorecieran la sensibilización y concientización de la comunidad, acerca de la importancia de reconocer su derecho de hacer uso de esta especie de manera sustentable, el uso

de las UMA para la protección, conservación y uso de la vida silvestre, la importancia y viabilidad del uso de cooperativas para la comercialización de productos.

Todo esto con la finalidad de que la comunidad se empodere, se apropie de la propuesta y pueda ser viable. En este proceso, es de vital importancia como ya se menciona la participación de trabajadores sociales que refuercen estos vínculos con la comunidad.

La presente tesis, hace un acercamiento a la problemática detectada, sin embargo, ya que la propuesta tiene que ser desarrollada por un grupo interdisciplinario conformado por especialistas mastozólogos, (biólogos y veterinarios), que acoten el proyecto a los tiempos biológicos de la especie, a los lineamientos que marca la RBTC y a las necesidades de la comunidad de San Juan Atzingo; no se puede dar una descripción puntual de los requerimientos de recursos humanos, económicos y ambientales de la propuesta. Además de que sale de los alcances y objetivos de este trabajo.

Con la creación de un equipo Multidisciplinario en el cual participen especialistas, tanto del sector biológico como del sector social, además claro de la participación activa de la población se puede llevar a cabo la implementación de una UMA, que como se menciona en el estudio, busque promover otras fuentes de empleo y de ingreso para las comunidades rurales, valorización de los elementos que conserven la diversidad biológica y el mantenimiento de los servicios ambientales.

Además que con ello se busque lograr no sólo la reactivación de la economía y de los sistemas alimentarios tradicionales, sino también la posibilidad de una soberanía alimentaria a través de sistemas agroalimentarios sustentables, y la creación de oportunidades de empleo a través de la reactivación del campo y la agricultura de autoconsumo.

La generación de vínculos institucionales entre las Instituciones académicas en Tehuacán, junto con la máxima casa de estudios UNAM-ENTS pueden bajar no solamente los recursos gubernamentales necesarios para llevar a cabo este tipo de

proyectos sino sumarle proyectos de salud, educación, lingüística y bienestar social, que beneficien no solo a la comunidad sino incluso a toda la región, además de la generación de conocimiento propio desde el Trabajo Social.

El Trabajo Social tiene mucha competencia en una comunidad como esta que tiene una gran diversidad de recursos humanos y naturales pero que se ven gravemente afectados por la falta de oportunidades por lo que el primer paso en su quehacer sería, la sensibilización de la población acerca de sus derechos como asentamiento humano dentro de la Reserva de la Biosfera y una orientación adecuada en conjunto con especialistas del área biológica acerca de los pasos a seguir para conseguir los permisos de la Semarnat para el uso controlado de los recursos naturales de la montaña.

El manejo sustentable requiere que, a las comunidades se les den opciones no solo para sobrevivir, sino, para vivir y satisfacer sus múltiples necesidades, a la par de permitirles involucrarse en el cuidado y conservación de los recursos biológicos de las zonas donde habitan para aumentar el éxito de este tipo de manejo. Uno de estos medios es el establecimiento de las unidades de manejo de vida silvestre (UMA)

Las UMAs pueden ser de dos tipos: 1) extensivas, - donde la forma básica de manejo para conservación y producción, es del hábitat y desarrollo de poblaciones en vida libre, aunque si se trata de especies exóticas, de acuerdo a los lineamientos, tienen la obligación de cercarlas y, 2) las intensivas, que consiste en el manejo de poblaciones o individuos de especies en cautiverio. (criaderos o viveros) (Escobedo-Morales, A. L. 2009).

Para fines de la estrategia de intervención se propone el establecimiento de una UMA intensiva de conejo castellano en San Juan Atzingo, donde se promueva el manejo de fauna controlada como complemento de la alimentación de la comunidad.

El conejo castellano (*Sylvilagus floridanus*), (González, Cabrales, Legorreta, & Domínguez-Castellanos, 2005), es una especie de lagomorfo de amplia distribución en el norte y centro del continente Americano. Se encuentra distribuido en diferentes tipos de ecosistemas, en prácticamente todo México siendo el matorral xerófilo uno de estos. Cabe destacar que en San Gabriel Chilac y San Juan Atzingo predomina el tipo de vegetación de Matorral xerófilo, siendo esta vegetación la segunda con mayor extensión dentro de la RBTC (25%) (Halffter et al., 2013).

En cuanto a su mención en alguna categoría de peligro de extinción o categoría de protección, la SEMARNAT refiere que esta especie de conejo no se encuentra en ninguna categoría de riesgo o protección especial bajo los criterios de la Norma Oficial Mexicana. (NOM-059-SEMARNAT-2010)

Es una especie silvestre que se distribuye en la Reserva de la Biósfera de Tehuacán-Cuicacalan (RBTC), y que era consumida desde tiempos iremotos, desde antes del establecimiento de la Reserva, por los ocho grupos étnicos presentes en la reserva: Chocholtecos, Ixcatecos, Nahuas, Popolocas, Chinantecos, Cuicatecos, Mazatecos y Mixtecos (plan de manejo de la RBTC, 2013, pp. 61).

La regla administrativa No. 44 del plan de manejo de la RBTC, 2013 (pp. 165), prohíbe la introducción de especies exóticas a la Reserva, tales como el conejo europeo (*Oryctolagus spp.*), de uso muy generalizado para su reproducción en criaderos con fines de venta y consumo.

El establecimiento de una UMA en San Juan Atzingo es una actividad permitida en las subzonas de asentamientos humanos de la RBTC (plan de manejo de la RBTC, 2013, pp. 153—154).

La propuesta si bien no entra en los alcances de los objetivos de esta investigación pretende dejar abierta la posibilidad de futuros trabajos del interés del trabajador social como es el diagnóstico social, la implementación de proyectos, y por supuesto el planteamiento de hipótesis y nuevas interrogantes que puedan ser

respondidas por nuevas investigaciones que contribuyan al desarrollo y al pleno ejercicio de las potencialidades y derechos de la comunidad.

FUENTES CONSULTADAS

BIBLIOGRAFÍA

1. Abell, Robert L. “Los popolocas orientales: un estudio etnológico sobre San Juan Atzingo, Puebla”. *Master degree thesis, Cholula, Universidad de las Américas*, 1974.
2. Austin Krumholz, Jeanne, Marjorie Kalstrom Dolson, y Miguel Hernández Ayuso. “Diccionario popoloca de San Juan Atzingo, Puebla”. *Tucson: Summer Institute of Linguistics*, 1995.
3. Carranza Gonzalez E. 2000 Flora del Bajío y regiones adyacentes: fascículo 81. Familia Opiliaceae. Patzcuaro, Michoacán: Instituto de Ecología 7p.
4. Centro Regional de Información y Documentación de los Pueblos Indígenas “Kaltamatiloyan”, CDI; Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, “Censo General de Población y Vivienda 2000”, 2014.
5. Cuevas-Nasu, Lucía, Juan A. Rivera-Dommarco, Teresa Shamah-Levy, Verónica Mundo-Rosas, y Ignacio Méndez-Gómez Humarán. “Inseguridad alimentaria y estado de nutrición en menores de cinco años de edad en México”. *salud pública de México* 56 (2014): p.47–53.
6. Da Silva, José Graziano, Maya Takagi, Y Mauro Eduardo Del Grossi. “La Política De Seguridad Alimentaria Y Nutricional De Brasil A Partir Del Programa ‘Hambre Cero’”. *Seguridad Alimentaria y Políticas de Lucha contra el Hambre*, 2006, 181.
7. Gámez Espinosa, Alejandra, *Popolocas. Serie Pueblos Indígenas del México Contemporáneo*. Comisión Nacional para el desarrollo de los Pueblos Indígenas México, 2006.

8. García-Urigüen, P. *La alimentación de los mexicanos, cambios sociales y económicos y su impacto en los hábitos alimenticios*. Informe, CANACINTRA, 2012.
9. Gracia-Arnaiz, Mabel. "Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario". *Salud pública de México* 49, núm. 3 (2007): 236–42.
10. Hernández-Contreras, Jesús. *Antropología de la alimentación*. Eudema Antropología, Horizontes, 1993.
11. Instituto Nacional de Estadística, Geografía. *Perfil sociodemográfico de la población que habla lengua indígena*. INEGI México, DF, 2009.
12. Jäcklein, Klaus. *Los popolocas de Tepexi (Puebla): Un estudio etnohistórico*. Vol. 15. Steiner Franz Verlag, 1978.
13. Jasso, Irma Martínez, y Pedro A. Villezca Becerra. "La alimentación en México: un estudio a partir de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares". *Notas: Revista de Información y Análisis*, núm. 21 (2003): 26–37.
14. Lemus, Xóchitl Meseguer. "La política social alimentaria y nutricional en México". *La Política Social* 5 (1997): 207.
15. León, Nicolás. *Compendio de la historia general de México desde los tiempos prehistóricos hasta la época actual*. Herrero hermanos sucesores, 1919.
"La antropología física y la antropología en México". *Anales del Museo de Arqueología* 1 (1900): 99–136.
16. Montalva, Margarita Calfio, y Luisa Fernanda Velasco. "Mujeres indígenas en América Latina: Brechas de género o de étnia?" *Texto presentado en el*

Seminario Internacional Pueblos indígenas y afrodescendientes de América Latina y el Caribe: relevancia y pertinencia de la información sociodemográfica para políticas y programas. Santiago de Chile, CEPAL, abril, 2005, 27–29.

17. Montañó, Monserrat V. González. *Posibilidades socioambientales en una comunidad rururbana en la ciudad de México: Parres el Guarda, Tlalpan*. Universidad Nacional Autónoma de México, 2009.
18. Ortíz-García, Andrea I., y Salvador Mandujano. “Evaluación de la calidad del hábitat para el pecarí de collar en una Reserva de Biosfera de México”. *IUCN/SSC Wild Pig, Peccary, and Hippo Specialist Groups, Suiform Soundings* 11 (2011): 14–27.
19. Padilla, Javier Moreno, Rodolfo Cartas Sosa, Jesús González Schmal, y Arturo Vieyra Reyes. *Constitución política de los Estados Unidos Mexicanos: con una explicación sencilla de cada artículo para su mejor comprensión*. Editorial Trillas, 1990.
20. Rodríguez Velázquez Daniel, Lucatello Simone. *Las Dimensiones Sociales Del Cambio Climático: Un panorama desde México ¿Cambio social o crisis ambiental?* 1a ed. UNAM, ENTS, 2011.
21. Rosado, Manuel Sánchez. *Elementos de salud pública*. F. Méndez Cervantes, 1983.
22. Stavenhagen, Rodolfo, y Tania Carrasco. *Derecho indígena y derechos humanos en América Latina*. Instituto Interamericano de Derechos Humanos, 1988.

23. Torres, Felipe Torres, Yolanda Trápaga, y Javier Delgadillo Macías. *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*. Miguel Ángel Porrua, 2001.
24. Torres-Torres, Felipe. *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*. Plaza y Valdés Editores, 2006.
25. Villareal, H., M. Álvarez, S. Córdoba, F. Escobar, G. Fagua, F. Gast, H. Mendoza, M. Ospina, y A. M. Umaña. "Manual de métodos para el desarrollo de inventarios de biodiversidad". *Programa de inventarios de biodiversidad. Instituto de investigación de recursos biológicos Alexander von Humboldt. Bogotá, Colombia* 236 (2004): 1981.

ARTÍCULOS

26. Acuña, Ana María, Laura Caso, Mario M. Aliphath, y Carlos H. Vergara. "Edible Insects As Part of the Traditional Food System of the Popoloca Town of Los Reyes Metzontla, Mexico". *Journal of Ethnobiology* 31, núm. 1 (el 1 de marzo de 2011): 150–69. doi:10.2993/0278-0771-31.1.150.
27. Almanza-Garza, Victoriano. "SALUD AMBIENTAL, CON UN ENFOQUE DE DESARROLLO SUSTENTABLE". *Salus* 3, núm. 3 (2002).
28. Antal, Edit. "Interacción entre política, ciencia y sociedad en biotecnología: La regulación de los organismos genéticamente modificados en Canadá y México". *Norteamérica* 3, núm. 1 (2008): 11–62.
29. Arita, Héctor, y Gerardo Ceballos González. "Los mamíferos de México: distribución y estado de conservación". *Revista Mexicana De Mastozoología (Nueva Época)* 2, Núm. 1 (2004): 33–71.

30. Arnaiz, Mabel Gracia. "La obesidad como enfermedad, la obesidad como problema social". *Gaceta médica de México* 146 (2010): 389–96.
31. Artigas, Carmen. "La incorporación del concepto de derechos económicos sociales y culturales al trabajo de la CEPAL". *LC/L*, 1964.
32. Avila-Curiel, Abelardo, Teresa Shamah-Levy, Carlos Galindo-Gómez, Gerardo Rodríguez-Hernández, Y Linda M. Barragán-Heredia. "Children malnutrition in rural Mexico". *Salud Pública de México* 40, núm. 2 (1998): 150–60.
33. Barros, Cristina, y Marco Buenrostro. "Pozol, Popo, Champurrado". *Revista Digital Universitaria, UNAM* 12 (2011): 1067–79.
34. Bertranou, Fabio, Damián Bonari, y Evelina Bertranou. *Protección social en Argentina: financiamiento, cobertura y desempeño 1990-2003*. Oficina Internacional del Trabajo, 2005.
35. Bingham, Walter Van Dyke, Bruce Victor Moore, Miguel Siguán Soler, Manuel Vázquez, y Rosalía Vázquez. *Cómo entrevistar*. Rialp, 1973.
36. Bourges, R. Héctor. "Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios". *Cuadernos de Nutrición* 13, núm. 2 (1990): 17–32.)
37. Bourges Rodríguez, Héctor, Martha Kaufer-Horwitz, Ana Berta Pérez-Lizaur, y Pedro Arroyo. "Los alimentos y la dieta". En *Nutriología médica*, 377–416. Médica Panamericana, 1995.
38. Campos, Rosa Ludy Arias. "Aportes de una lectura en relación con la ética del cuidado y los derechos humanos para la intervención social en el siglo XXI". *Trabajo Social*, núm. 9 (2007).

39. Cervantes, Mayán. “El pasado prehispánico en la alimentación y el pensamiento de hoy”. *Arqueología mexicana* 13, núm. 78 (2006): 18–25.
40. Chenaut, Victoria. *Pueblos indígenas ante el derecho*. Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, 1995.
41. Cruz, Ángeles. “México, con uno de los peores niveles de desnutrición infantil en AL”, 1997.
42. Escobar, Laura María Gutiérrez. “El proyecto de soberanía alimentaria: construyendo otras economías para el buen vivir”. *Otra Economía* 5, núm. 8 (2011): 59–72.
43. Guerra, F. J., Rosa María Valdez López, María Guadalupe Aldrete Rodríguez, y María del Carmen López Zermeño. “Antecedentes históricos sociales de la obesidad en México”. *Invest Salud* 7 (2006): 91–94.
44. Guidonet, Alicia. *Antropología de la Alimentación*. Barcelona: DUO, 1997.
45. Hernández, Jesús Contreras, y Mabel Gracia Armaiz. “Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas”. *Investigaciones Sociales* 11, núm. 19 (2007): 387–92.
46. González, Gerardo Ceballos, Joaquín Arroyo Cabrales, Rodrigo Medellín Legorreta, y Yolanda Domínguez-Castellanos. “Lista actualizada de los mamíferos de México”. *Revista Mexicana de Mastozoología (nueva época)* 9, núm. 1 (2005): 21–71.
47. Godfray, H. Charles J., John R. Beddington, Ian R. Crute, Lawrence Haddad, David Lawrence, James F. Muir, Jules Pretty, Sherman Robinson, Sandy M. Thomas, y Camilla Toulmin. “Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion

- People". *Science* 327, núm. 5967 (el 12 de febrero de 2010): 812–18. doi:10.1126/science.1185383.
48. Lira, Rafael, Tzasna Hernández, Margarita Canales, Javier Caballero, y Angel Durán Martínez. "Análisis cuantitativo del conocimiento tradicional sobre plantas utilizadas para el tratamiento de enfermedades gastrointestinales en Zapotitlán de las Salinas, Puebla, México". *Interciencia: Revista de ciencia y tecnología de América* 30, núm. 9 (2005): 529–35.
49. López-Munguía, AGUSTIN, R. C. Wachter, CARLOS Rolz, y ANTON Moser. "Integración de tecnologías indígenas y biotecnologías modernas: una utopía". *Interciencia* 19, núm. 4 (1994): 177–82.
50. Macías M, Adriana; Quintero S María Luisa; Camacho R, Esteban; Sánchez, Juan Manuel. "La Tridimensionalidad del Concepto de Nutrición: Su relación con la educación para la salud", 2009, 1229–1135.
51. Martínez, Verónica Gómez. "BEBIDAS del cacao". *Artes de México*, núm. 103 (2011): 63–63.
52. Restrepo, Berta Nelly, María Teresa Restrepo, Juan Camilo Beltrán, Mónica Rodríguez, y Ruth Emilia Ramírez. "Nutritional status of indigenous children aged up to six years in the Embera-Katio Indian reserve in Tierralta, Cordoba, Colombia". *Biomédica* 26, núm. 4 (2006): 517–27.
53. Pinstруп-Andersen, Per. "Food Security: Definition and Measurement". *Food Security* 1, núm. 1 (el 21 de enero de 2009): 5–7. doi:10.1007/s12571-008-0002-y.

54. Trigo, Massieu, Yolanda Cristina, y Adelita San Vicente Tello. "El proceso de aprobación de la ley de bioseguridad: política a la mexicana e interés nacional". *El cotidiano* 136 (2006): 39.
55. Villagómez-Ornelas, Paloma, Pedro Hernández-López, Brenda Carrasco-Enríquez, Karina Barrios-Sánchez, Rafael Pérez-Escamilla, y Hugo Melgar-Quiñónez. "Validez estadística de la Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria y la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria". *salud pública de México* 56 (2014): s5–11.
56. Wells, M. P., y K. E. Brandon. "The principles and practice of buffer zones and local participation in biodiversity conservation. Los principios y la práctica de las zonas de amortiguamiento y la participación local en la conservación de la biodiversidad." *Ambio*. 22, núm. 2/3 (1993): 157–62.

DOCUMENTOS Y FUENTES ELECTRONICAS

57. Aguilar, María José. *Técnicas de animación grupal*. Espacio, 1992.
http://www.geocities.ws/nutricion_isalud/powerpoint/novedades_abril2005.doc.
58. Altieri, Miguel A. *Biodiversidad, agroecología y manejo de plagas*. Cetal, 1992.
<http://www.sidalc.net/cgi-bin/wxis.exe/?IsisScript=EARTH.xis&method=post&formato=2&cantidad=1&expresion=mfn=034076>.
59. Arteaga Basurto, Carlos, y González Montaña. "Diagnóstico". *Recuperado de*
<http://mail>.
60. *La incorporación del concepto de derechos económicos, sociales y culturales al trabajo de la cepal: reseña de algunas lecturas pertinentes*. Vol. 72. United Nations Publications, 2003.

https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=x3QQEL2hRLkC&oi=fnd&pg=PA5&dq=trabajo+social+y+alimentacion&ots=UcidY72tPG&sig=M8vIAo2_qNEIZau0dVC8e-Fb-3o.

61. Cardona Contreras, Janette. "Impacto del programa de Desarrollo Humano Oportunidades-SEDESOL. Eficiencia y deficiencia en el combate a la pobreza alimentaria en la comunidad Náhuatl de San Juan Texhuacán de la Sierra de Zongolica", 2015. <http://cdigital.uv.mx/handle/123456789/39001>.
62. Carranza Velázquez, José Alfredo. "Propuesta de manejo sustentable de la ganadería extensiva en la microcuenca de Guadalupe de Támbula, Guanajuato", 2014. <http://ri.uaq.mx/handle/123456789/1636>.
63. Carrasco, Haydeé, y Sergio Tejada. *Soberanía Alimentaria: La libertad de elegir para asegurar nuestra alimentación*. Soluciones Prácticas, 2008. https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=nTl_1sGcS3wC&oi=fnd&pg=PA5&dq=+posturas+acerca+de+la+soberania+alimentaria&ots=wNerB-GY_t&sig=G0nPCCgHBohkrqvDSgBuRcwaobc.
64. Casanueva, Esther, Ana Bertha Pérez, y Martha Kaufer. *Nutriología medica/Medical Nutriología*. Ed. Médica Panamericana, 2008. <https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=ZjcGp1su-IUC&oi=fnd&pg=PA9&dq=trabajo+social+y+alimentacion&ots=OXSTMC3kZg&sig=ILRvvJchCeZMw6vbBFsN9Xlh24I>.
65. Casas, Alejandro, Andrés Camou, Adriana Otero-Arnaiz, Selene Rangel-Landa, Jennifer Cruse-Sanders, Leonor Solís, Ignacio Torres, et al. "Manejo tradicional de biodiversidad y ecosistemas en Mesoamérica: el Valle de Tehuacán", 2015. http://www.researchgate.net/profile/Ignacio_Torres3/publication/274720075_Tr

additional management of biodiversity and ecosystems in Mesoamerica The Tehuacan Valley/links/552831560cf2e089a3a51d19.pdf.

66. Center for History and New Media. “Guía rápida”, s/f. http://zotero.org/support/quick_start_guide.
67. Chávez, Humberto González, y Alejandro Macías. “Vulnerabilidad alimentaria y política agroalimentaria en México”. *Desacatos. Revista de antropología social*, núm. 25 (2014). <http://desacatos.ciesas.edu.mx/index.php/Desacatos/article/view/569>.
68. “Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”, s/f. [http://info4.juridicas.unam.mx/ijure/fed/9/5.htm?s=\)](http://info4.juridicas.unam.mx/ijure/fed/9/5.htm?s=)).
69. Contreras, Jesús. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Vol. 3. Edicions Universitat Barcelona, 1995. <https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=pzVgaYTgjAUC&oi=fnd&pg=PA9&dq=trabajo+social+y+alimentacion&ots=hA9ZYK1erx&sig=oKCP8k95qWtAuY1uoJHqiVOWYrl>.
70. CosMontiel, Francisco. “Sirviendo a las mesas del mundo: las niñas y niños jornaleros agrícolas en México”. *Infancia vulnerable de México en un mundo globalizado*, 2001. <http://www.uam.mx/cdi/infanciavuln/cos.pdf>.
71. CONEVAL, SFP. “CONEVAL, 2014”. *Programa Anual de Evaluación (PAE)*. México, DF Enero, 2014.
72. Dahlgren de Jordan, Barbro. “La Mixteca: su cultura e historia prehispánicas”. UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas. México, 1990. <http://www.sidalc.net/cgi->

bin/wxis.exe/?IsisScript=SIBE01.xis&method=post&formato=2&cantidad=1&expresion=mfn=027135.

73. David Joaquín Delgado Hernández. *Tipos de preguntas en un examen profesional de licenciatura, maestría y doctorado (Parte 1)*. Consultado el 23 de noviembre de 2015. <https://www.youtube.com/watch?v=frz-kmJwts>.
74. De Loma-Ossorio, Enrique, Esther Vivas, Helen Groome, Danielle Nierenberg, Brian Halweil, y Vandana Shiva. "Seguridad alimentaria: el derecho de los pueblos a la vida", 2008. <http://www.oda-alc.org/documentos/1374527927.pdf>.
75. El Diario Federal De La Nación, Última Reforma Publicada En. "Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos", 2011. <https://www.supremacorte.gob.mx/normativa/Constitucion/CPEUM%2009082012.pdf>.
76. Diario Oficial de la Federación (1998). Decreto de la Reserva de la Biosfera de Tehuacán-Cuicatlán. 18 de septiembre. http://tehuacan-cuicatlan.conanp.gob.mx/aspecto_social.php
77. Estrada Ochoa, Julián. *Mantel de cuadros: crónicas acerca del comer y del beber*. Medellín: Seduca, 1995, 2009. <http://tesis.udea.edu.co/handle/10495/238>.
78. Filho, Almeida Niemeyer. Soberanía Alimentaria Y Seguridad Alimentaria ¿Conceptos Complementarios?, 2015. <http://www.sober.org.br/palestra/9/528.pdf>.
79. Gálvez-Mariscal, Amanda. "La crisis del modelo alimentario en México". *Revista Digital Universitaria* 16, núm. 5 (2005). <http://www.revista.unam.mx/vol.16/num5/art40/>.

80. García Valenzuela, Miguel Angel. "Etnoecología de los agaves (Agavaceae) en la comunidad ngiwa (Popoloca) de Los Reyes Metzontla, Puebla, México.", 2011. <http://www.biblio.colpos.mx:8080/xmlui/handle/10521/440>.
81. Godoy, Sergio A. Sandoval, Juana María Meléndez Torres, y Ernesto Camou Healy. *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. CIAD, 2008. <http://www.sidalc.net/cgi-bin/wxis.exe/?IsisScript=SUV.xis&method=post&formato=2&cantidad=1&expression=mfn=016294>.
82. González Montaña, Monserrat. "Carlos Arteaga Basurto". Consultado el 25 de enero de 2016. <http://trabajosocialmazatlan.com/multimedia/files/InvestigacionPosgrado/Diagnostico%20Carlos%20Arteaga.pdf>.
83. Halffter, Gonzalo, Claudia E. Moreno, y Eduardo O. Pineda. "Manual para evaluación de la biodiversidad en Reservas de la Biosfera", 2013. <http://dspace2.conicyt.cl/handle/10533/89047>.
84. Joachim von Braun, M. S., y Mark W. Rosegrant. *Agricultura, seguridad alimentaria, nutrición y los Objetivos de Desarrollo del Milenio*. Intl Food Policy Res Inst, 2004. https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=qDLcEMpc1aUC&oi=fnd&pg=PA1&dq=Objetivo+2:+Poner+fin+al+hambre,+lograr+la+seguridad+alimentaria+y+la+mejora+de+la+nutrici%C3%B3n+y+promover+la+agricultura+sostenible&ots=ajA9nVoi39&sig=nO_v0gHu3BXEi2eT3MVi-90RvgY.
85. Jordano Fraga, Jesús, M. Libster, R. Salazar Cambronero, F. Volio Echeverría, J. Cabrera Medaglia, V. F. Bulgarelli Céspedes, R. M. Mateo, et al. "La protección del derecho a un medio ambiente adecuado." IICA, San Salvador (El

- Salvador)>.< Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal, San Salvador (El Salvador)>.< Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y trigo, San Salvador (El Salvador)>.< Programa Regional de Maíz, San Salvador (El Salvador), 1995. <http://www.sidalc.net/cgi-bin/wxis.exe/?IsisScript=iicacr.xis&expresion=COSTA&cantidad=50&formato=2&proxdoc=2401&ascendente=&tc=>.
86. La FAO, Una Carrera En. “Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura”, 2013. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/Employment/docs/Recruitment_brochure_final_Spanish2.pdf.
87. Lucatello, Simone, y others. “Las dimensiones sociales del cambio climático: un panorama desde México. ¿Cambio social o crisis ambiental?”, 2011. <http://www.sidalc.net/cgi-bin/wxis.exe/?IsisScript=librosslp.xis&method=post&formato=2&cantidad=1&expresion=mfn=006344>.
88. LGEEPA: Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente y LGVS : Ley General de Vida Silvestre
http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/148_090115.pdf
<http://www.diputados.gob.mx/servicios/datorele/cmprtv/iniciativas/Inic/305/2.htm>
89. Méndez, Cecilia Díaz, Cristóbal Gómez Benito, Javier Aranceta Bartrina, Jesús Contreras Hernández, María González Álvarez, Mabel Gracia Arnaiz, Paloma Herrera Racionero, Alicia de León Arce, Emilio Luque, y María Ángeles Menéndez Patterson. *Alimentación, consumo y salud*. Obra Social, Fundació “la Caixa”, 2008. http://ibdigital.uib.cat/greenstone/collect/portal_social/index/assoc/flacai00/34.dir/flacai0034.pdf.

90. Nom-059-Semarnat-2010. Protección ambiental - Especies nativas de México de flora y fauna silvestres -Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio - Lista de especies en riesgo. http://www.conanp.gob.mx/que_hacemos/pdf/programas_manejo/tehuacan_2013.pdf
91. Pardo Núñez, Joaliné, y others. "Identidades, trayectorias y organización en las decisiones estratégicas de un movimiento: la lucha por la soberanía alimentaria en México", 2011. <http://200.76.166.3:8080/dspace/handle/123456789/3976>.
92. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Vol. 5. Icaria Editorial, 1996. <https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=IDthhc4FcDcC&oi=fnd&pg=PA11&dq=Arnaiz,+Gracia+Mabel+La+transformaci%C3%B3n+de+la+Cultura+Alimentaria&ots=nXXXKWJ4OF&sig=PcO26jXsl9E3eQTJwTquNU1UuZ0.udgvirtual.udg.mx/biblioteca/bitstream/123456789/1612/1/Diagnostico.pdf>, 2001, 83–87.
93. Rattray, Evelyn C. "The modern and ancient potters of southern Puebla". *Anales de Antropología* 39, núm. 1 (el 27 de octubre de 2009). <http://revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/9977>.
94. Rodríguez, María Guadalupe Aldrete, Josefina Fausto Guerra, Rosa María Valdez López, y María del Carmen López Zermeño. "Antecedentes históricos sociales de la obesidad en México". Consultado el 24 de octubre de 2015. <http://repositoriodigital.academica.mx/jspui/handle/987654321/207447>.

95. Rosset, Peter. "Soberanía alimentaria: reclamo mundial del movimiento campesino". *América latina en*, 2003. http://cabuenes.org/gestion_contenidos/uploads/File/documentacion2013/Soberania_alimentaria.pdf.
96. Ruiz, E. Baraza, y Juan Pedro Estrella-Ruiz. "Manejo sustentable de los recursos naturales guiado por proyectos científicos en la mixteca poblana mexicana". *Revista Ecosistemas* 17, núm. 2 (2008). <http://revistaecosistemas.net/index.php/ecosistemas/article/view/98>.
97. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales B. "Programa de Manejo Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán", 2015.
98. Semarnat. *Programa de Manejo de los recursos de la Biosfera Tehuacán*, 2013. www.conanp.gob.mx info@conanp.gob.mx.
99. The International Union for Conservation of Nature (IUCN), Red List of Threatened Species", conocida como la lista roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza
100. The Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (CITES), Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres. En los listados de la CITES, no está listada esta especie I, II y III. En vigor desde el 5 de febrero de 2015. <https://cites.org/eng/app/appendices.php>.
101. Vargas, Luis Alberto, Leticia Casillas, y S. C. Yolpahtli. "La alimentación y la nutrición en contextos interculturales". En *Servicios de Salud con Calidad Intercultural en Pueblos Amerindios*, 1–21. Yolpahtli, 2003. <http://bvs.per.paho.org/texcom/cd048358/alimenta.pdf>.

102. Veerman-Leichsenring, Annette. *Gramática del popoloca de Metzontla: con vocabulario y textos*. Rodopi, 1991. <https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=tgvwPO5KxnYC&oi=fnd&pg=PA1&dq=Annette+Veerman,+1991:+4&ots=odc6Wn06h4&sig=HUPGOGIG9L8BnmBspA1tDNoUPLg>.
“Popolocan independent personal pronouns: comparison and reconstruction”. *International journal of American linguistics*, 2000, 318–59.
103. VEERMAN-LEICHSENRING, Annette. “Un documento popoloca del siglo XVIII”. *La “découverte” des langues et des écritures d’Amérique*, 1995. http://www.vjf.cnrs.fr/sedyl/amerindia/articles/pdf/A_19-20_13.pdf.
104. Vilá, Miriam Bertran. *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. Vol. 8. UNAM, 2005. https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=k7xxZZKZGrcC&oi=fnd&pg=PA7&dq=Aust%C3%ADn+Lopez+identidad+a+traves+de+la+cultura+alimentaria&ots=-CRoUlp3w_&sig=8f2fhhAh5UqygDkPC3H2S5qgkxU.
105. Villa B. y F. Cervantes. 2003. Los Mamíferos de México. Grupo Editorial Iberoamérica, S.A. de C.V. e Instituto de Biología, UNAM. México); (Lorenzo, C., y F. A. Cervantes. 2005. El conejo *Sylvilagus floridanus* (J. A. Allen, 1890). Pp. 843-845 en Los Mamíferos Silvestres de México (Ceballos, G., y G. Oliva, eds.). CONABIO y Fondo de Cultura Económica. México, Distrito Federal). http://www.profepa.gob.mx/innovaportal/file/435/1/NOM_059_SEMARNAT_2010.pdf

GUÍA DE Observación

Lugar

Hora

Día

Observación #

Observador (Nombre)

1. Observar los sentimientos y reacciones que les produce a las personas hablar del tema
 - Orgullo o pena
 - Les gusta, no les gusta
 - Se exhiben o son muy concretos
 - Saben mucho o no saben casi nada
2. Observar el contexto de la comunidad
 - Infraestructura comunitaria(servicios)
 - Infraestructura de las casas y especialmente de las cocinas donde se cocina(si se cocina con gas, leña, carbón)
3. Observar acerca de los alimentos
 - Cómo es el mercado (Limpio, sucio. Pequeño, grande, variado, escaso, etc)
 - Si hay restaurantes, fondas, changarritos o puestos ambulantes (Cómo son)
 - Qué tipo de comida se vende
 - Donde se ve que se come más
 - Cómo es la comida (frita, asada, cocida, con carne, verduras, etc)
4. Observar el Estado físico de las personas
 - Se ve Obesidad
 - Se ve desnutrición
 - El estado general de las personas se ve saludable o no (niños, mujeres y adultos)

Notas:

Guía de Observación utilizada para contextualizar la comunidad

GUÍA DE ENTREVISTA

Nombre del Entrevistado

Ocupación

Sexo

Fase Exploratoria

1. Saludo Cordial
2. Explicar el motivo de la entrevista
3. Explorar los sentimientos que le produce hablar del tema

Técnica: Entrevista

Cámara

videograbadora

Acerca de lo que se come y se toma ahora y lo que se comía antes

Diariamente

- a) Desayuno, qué se come, con quiénes, qué platican. Quiénes preparan.
Quiénes lavan trastes. ¿cómo era antes?
- b) Comida: qué se come, con quiénes, qué platican. Quiénes preparan.
Quiénes lavan trastes. ¿cómo era antes?
- c) Cena: qué se comió, con quiénes, qué platican. Quiénes preparan.
Quiénes lavan trastes. ¿cómo era antes?

1. En fiestas religiosas. Qué se celebra, por qué, desde cuando, qué significa
2. En fiestas infantiles. Quiénes preparan, qué se come, qué les gusta a niñas y niños.

Acerca de cómo se obtienen los alimentos:

3. Revisar si la familia los producen (autoconsumo), qué es lo que producen, con qué y dónde (herramientas, animales, tenencia de la tierra)
Si lo compran ¿dónde? Mercado local, vecinos, trueque, supermercado, DICONSA, en la Ciudad de Tehuacan.

Acerca de la percepción de las personas en la cantidad y calidad de su dieta

¿Cuáles alimentos le parecen son nutritivos?

¿por qué?

¿qué le parece el precio de los alimentos?

Guía de entrevista que se utilizó como base para conducir las entrevistas



Universidad Nacional Autónoma de México
Escuela Nacional de Trabajo Social
Secretaría de Apoyo y Desarrollo Escolar
Departamento de Tesis y Exámenes Profesionales
Constancia ENT5/DTyEP/249/15

C.- Florencio Andrés Huerta
Presidente Auxiliar de la Comunidad
De San Juan Atzingo
E.N.T.S.

Presente

Por medio de la presente comunico a usted que el (la) alumno (a) **ADRIANA VANESSA DOMINGUEZ ESPINOSA**, con número de cuenta **41005837-8**, de la Licenciatura en Trabajo Social, se encuentra inscrita en la modalidad de titulación bajo la modalidad "Via Tradicional" con el tema "CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN DE LA CULTURA POPOLOCA, COMUNIDAD SAN JUAN ATZINGO, PUEBLA". Por lo anterior, es menester que la alumna en comento realice su investigación en la comunidad al rubro mencionada y que en lo particular consiste en: Hacer entrevistas a los habitantes, tomar fotografías de la comunidad, de su espacio físico, de los alimentos y la preparación de los mismos, así como de sus habitantes.

Mucho agradeceremos las facilidades que se presten a la alumna portadora de la presente.

Atentamente
"POR MI RAZA HABLARÁ EL ESPÍRITU"
Ciudad Universitaria, D.F., 29 de septiembre de 2015.

Jefa del Departamento

Mtra. Blanca Rosa Ruiz Romero

BRR/fhc



Carta que se entregó a la presidencia municipal para poder realizar las entrevistas

Ilustración 9 Mapa Satelital de la comunidad San Juan Atzingo Elaboración Geógrafa Mariela Díaz

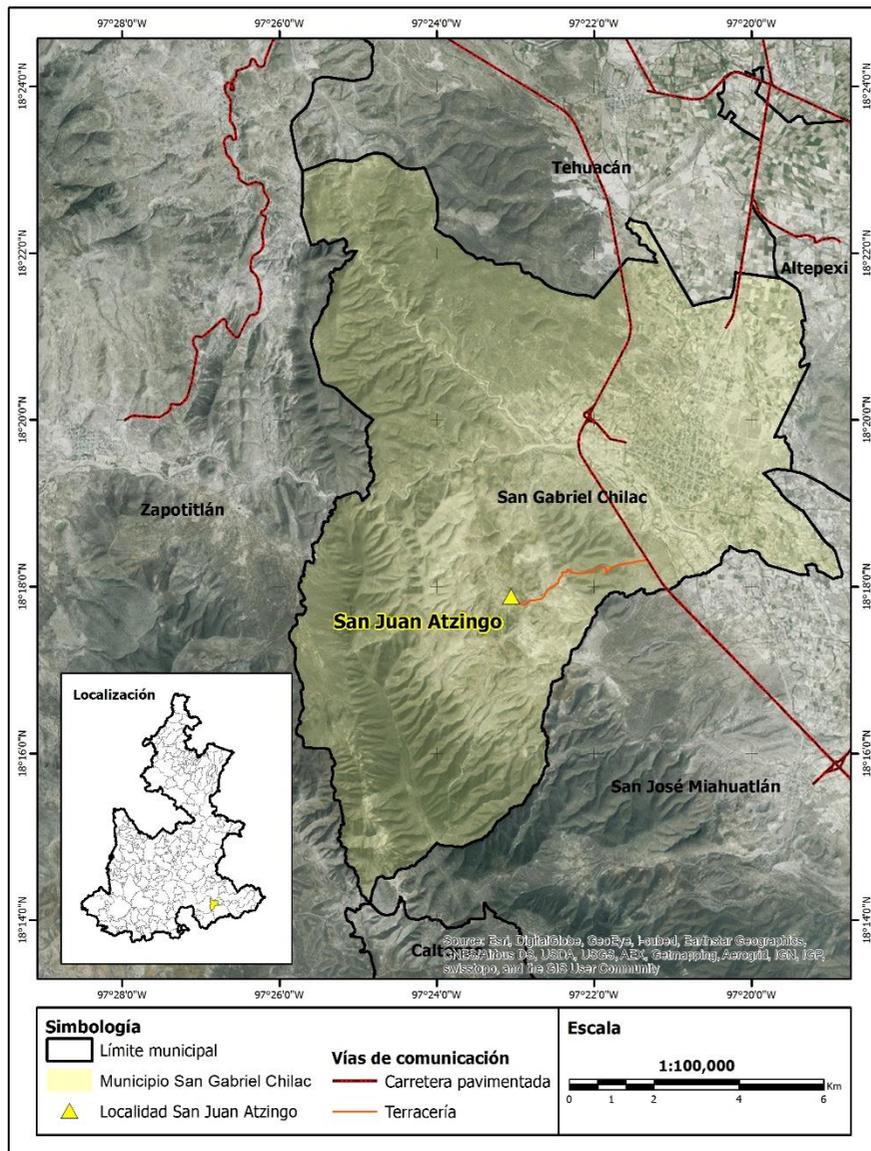
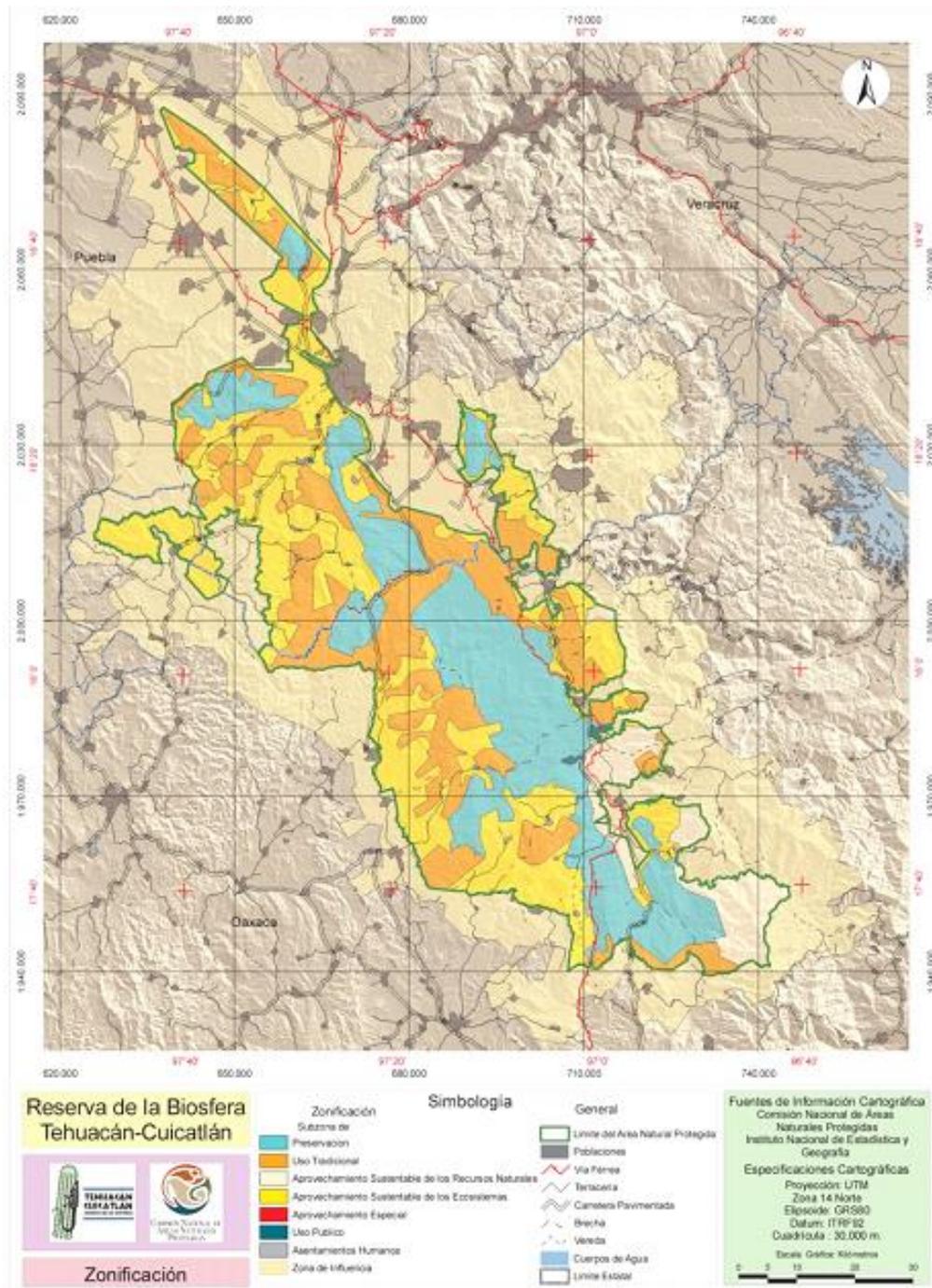


Ilustración 10 Mapa de San Juan Atzingo Elaboración Geógrafa Mariela Díaz





Mapa De La Reserva De La Biosfera (Semarnat, 2013)

La manera de llegar a la comunidad es caminando o en taxis comunitarios que salen de Chilac el transporte colectivo solo llega hasta el municipio.



El camino hacia la comunidad desde Chilac es verdaderamente un paisaje hermoso lleno de vegetación



LOS PRODUCTOS NATURALES QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN LOS MERCADOS MUNICIPALES SON MUY VARIADOS POR LO QUE MUCHOS DE LOS HABITANTES DE LA COMUNIDAD DE SAN JUAN ATZINGO BAJAN HASTA CHILAC POR LOS PRODUCTOS QUE COMPLEMENTAN SU ALIMENTACIÓN.



Ilustración 11 Venta de Chiles en Chilac que aumenta conforme se acerca la temporada del mole de caderas así como sus costos.



Ilustración 12 Chapulines frescos a la venta con sal, enchilados y al natural sin sal ni chile.



Ilustración 13 insectos comestibles en todas sus presentaciones los cuales complementan la alimentación de la comunidad.



Ilustración 14 Sabiduría Popular



Ilustración 15 Iglesia Católica de Chilac



Ilustración 16 Interior de lugar de restaurante local en Chilac



Ilustración 17 Cocinera de San Juan Atzingo limpiando cacayas



Ilustración 18 Taco de Gusano de Maguey con tortilla y salsa fresca



*Ilustración 19 Cocinera
limpiando chiles costeños
para salsa en molcajete*



Ilustración 22 Tostado de los chiles







Ilustración
20
Guajolote
en engorda

Ilustración 21 Mujeres Popolocas



Ilustración 22 Campesino Popoloca



Ilustración 23 Placa oficial de la fundación de la junta auxiliar de San Juan Atzingo

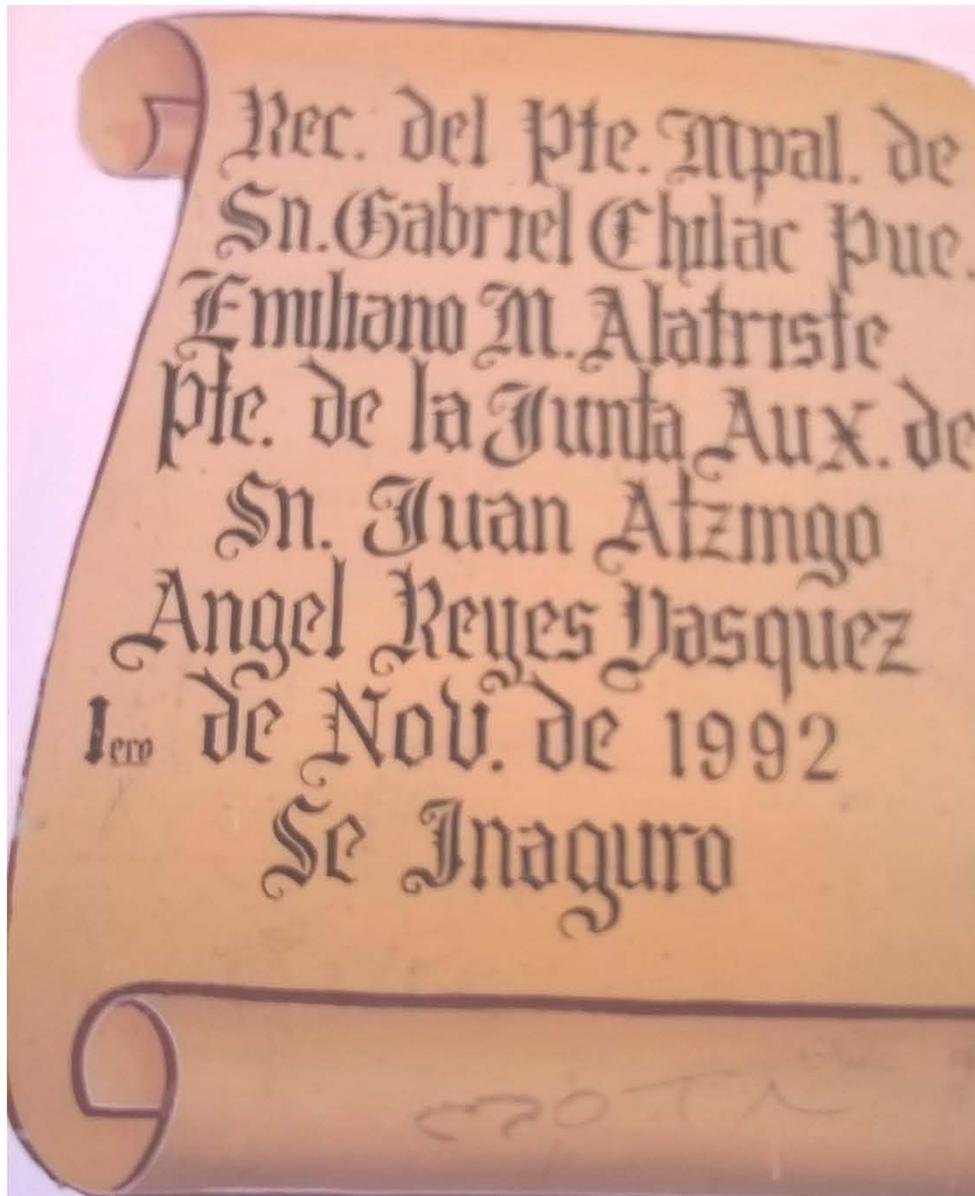


Ilustración 24 ¡Gracias! San Juan Atzingo

