



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

**POLÍTICAS ALIMENTARIAS EN LA POBLACIÓN CH'OL DEL
MUNICIPIO DE TILA, CHIAPAS.
UNA VISIÓN DESDE LA INTERCULTURALIDAD**

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADA EN DESARROLLO Y GESTIÓN INTERCULTURALES

P R E S E N T A

TANIA MARIEL RUEDA ENRIQUEZ

TUTOR:

DR. JAVIER GUTIÉRREZ SÁNCHEZ

CIUDAD UNIVERSITARIA, CD. MX., 2019





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.



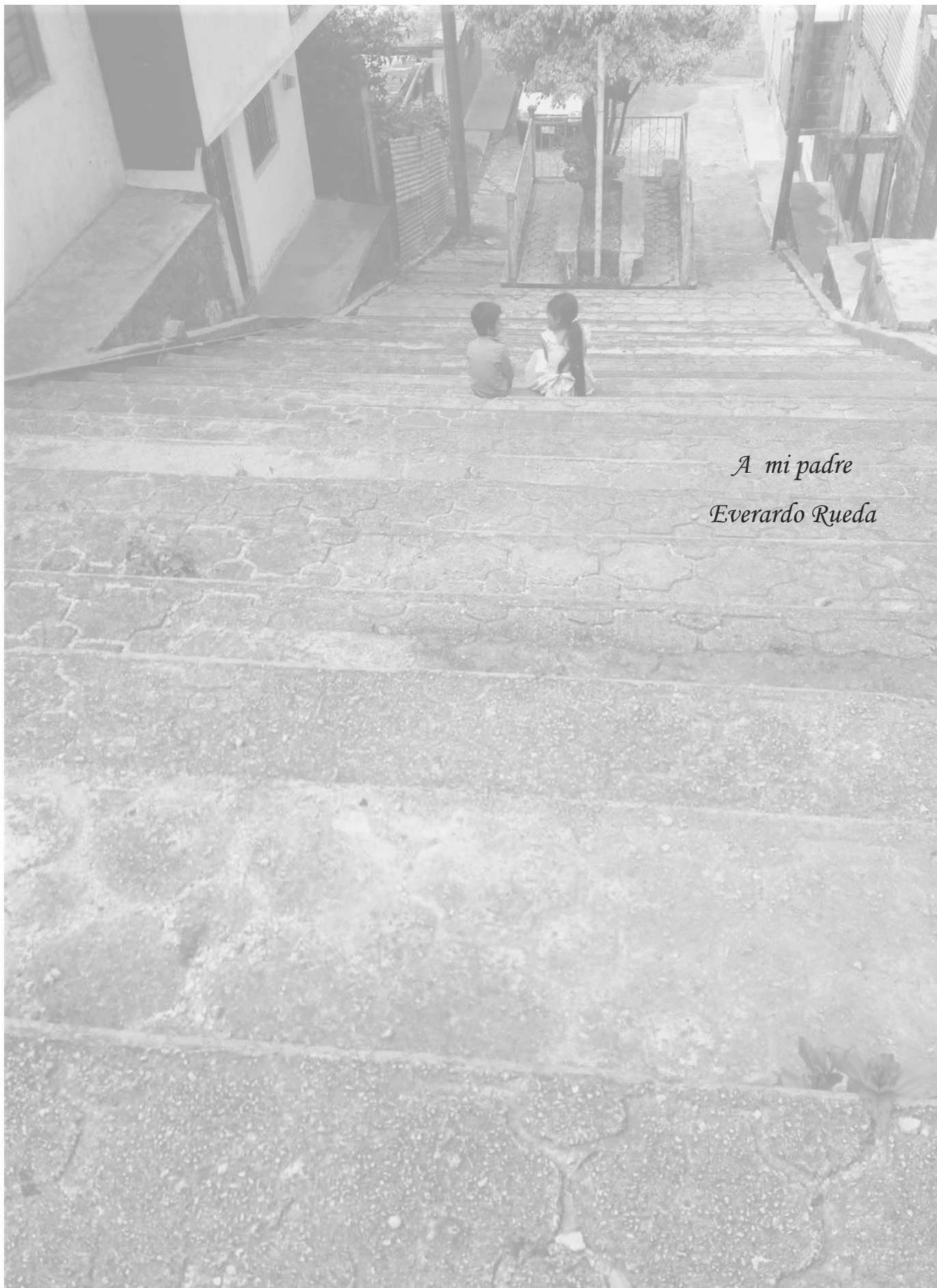
Sinodales

Dra. Marina Alonso Bolaños

Etnol. José Manuel del Val Blanco

Dra. Sarah Bak Geler Corona

Lic. Aguirre Álvarez Carlos Andrés



A mi padre
Everardo Rueda



El presente trabajo forma parte de los resultados obtenidos por el Programa Nacional de Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio (PNERIM) de la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN - INAH), dentro de la línea XI de investigación “Los pueblos indígenas de México: diversidad cultural, discriminación y desigualdad social” Equipo regional Chiapas.



AGRADECIMIENTOS

Al discurrir sobre el proceso que ha llevado esta investigación se esbozan espacios, contextos, instituciones, palabras, personas, imágenes; que ayudaron a forjar este logro, y por ello, quiero expresar mi más sincero agradecimiento:

Agradezco a la comunidad de Tila, Chiapas por el apoyo y la confianza recibida durante la creación de esta tesis de licenciatura, especialmente al médico Miguel Pérez Gutiérrez y al señor Juan Encino, quienes ayudaron preponderantemente en el trabajo de campo de esta investigación, a partir de diversos debates en torno a la alimentación de su comunidad. Gracias por su generosidad, su tiempo y los saberes compartidos. También agradezco a la Sra. Aidé Pérez y su familia, a la CDI y al centro de salud de Tila por el apoyo brindado, así como a todas las personas en este municipio y en Palenque, que amablemente colaboraron para que este trabajo de campo en se llevará a cabo.

Agradezco a la Dra. Marina Alonso y al Equipo Regional Chiapas, por permitirme formar parte de ese intercambio de saberes, durante mi estancia en la línea de investigación Los Pueblos Indígenas de México: Diversidad Cultural, Discriminación y Desigualdad Social (2015-2017). Esta experiencia me hizo crecer académicamente, pero también me enseñó sobre calidad humana, pasión por la investigación, dedicación y compromiso. Doy gracias al proyecto de Etnografía de las Regiones Indígenas de México del Nuevo Milenio del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), por el apoyo recibido para realizar los estudios de trabajo de campo.

Mi más sincero agradecimiento al Dr. Javier Gutiérrez Sánchez, que como mi director de tesis, ha sido un gran apoyo y guía en esta investigación, gracias por

su tiempo, su amistad, su paciencia y sus valiosas aportaciones a esta investigación, que han dado como resultado esta tesis de licenciatura. Agradezco infinitamente su compromiso, así como la confianza depositada en mi persona y en mi trabajo.

Agradezco a Marina Alonso, Carlos Aguirre, José del Val y a Sarah Bak Geler, quienes aceptaron ser miembros de este equipo siendo sinodales de esta tesis. Gracias por confiar en mi trabajo, pues sus aportaciones y sugerencias enriquecieron esta investigación.

Agradezco a las personas que forman parte de mi universo inmediato: mi mamá y mis hermanos por siempre tratar de ser fuertes a su manera y salir a delante. A mi padre, que a pesar del tiempo, sigue enseñándonos sobre lo esencial de la vida. A mi familia que está incondicionalmente conmigo, alentándome en cada paso. A Rebu por crecer y cambiar conmigo. A María Félix Rueda que inculcó en mí el amor por las culturas y pueblos de México, especialmente la cultura maya. A mis amigos que representan confianza, cariño y paz. Gracias, pues forman parte importante de este proceso y de diversos logros que han acaecido en mi vida. A Ma. de la Luz que siempre tuvo las palabras correctas para cada momento de este proceso.

Agradezco a la licenciatura en Desarrollo y Gestión Interculturales. A mis compañeros y amigos de la 3era generación que me enseñaron de compromiso social y confraternidad. A mis profesores, pues sus valiosos conocimientos abrieron mundos en mi saber, a Rubén por sus eficaces gestiones.

Agradezco a la UNAM por permitirme conocer nuevas realidades acompañadas de amistades y valiosas enseñanzas; por ser una institución que demuestra día con día, que la educación es parte de un cambio positivo a nivel personal y social.

**POLÍTICAS ALIMENTARIAS EN LA POBLACIÓN CH'OL DEL
MUNICIPIO DE TILA, CHIAPAS.
UNA VISIÓN DESDE LA INTERCULTURALIDAD**

ÍNDICE

Prólogo	11
Introducción: interculturalidad y políticas alimentarias	16
Capítulo I Desarrollo como nuevo paradigma de la humanidad	24
1.1 Esbozo inicial del discurso global del desarrollo.....	25
1.2 Revoluciones tecnocientíficas en la era del desarrollo.....	31
1.3 Revolución verde y seguridad alimentaria.....	32
1.3.1 Seguridad alimentaria en México.....	35
1.4 Desarrollo, seguridad alimentaria e interculturalidad.....	38
Capítulo II Alimentación como sistema: <i>kch’utyaty ipusk’al pañchañ, ipusk’al lum</i> (Dios corazón del cielo y corazón de la tierra)	42
2.1 Tila una mirada: geografía, organización política, social y económica.....	43
2.1.1 Descripción en torno a la alimentación de la comunidad ch’ol de Tila	49
2.2 Alimentación como sistema.....	58
2.2.1 La alimentación como mediación entre lo ritual y las entidades sagradas.....	61
2.2.2 La alimentación como aspecto identitario: ch’oles los hombres del maíz.....	65
2.2.3 La alimentación como catalizador social en tiempos de cosechas y fiestas: pantié en la comunidad ch’ol de Tila.....	67
2.2.4 La alimentación como salud y enfermedad.....	70
2.3 Dios, corazón del cielo y corazón de la tierra.....	73
2.3.1 El maíz y la construcción ontológica de la persona.....	81
2.4 La importancia de la alimentación en Tila desde su carácter sistémico y la construcción ontológica de la persona.....	87

Capítulo III Políticas alimentarias en la población ch'ol de Tila, Chiapas.....	90
3.1 Panorama general de la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) como estrategia del sexenio 2012 – 2018 del gobierno mexicano.....	93
3.1.1 Programas alimentarios promovidos por la CDI y la SEDESOL en colaboración con empresas privadas.....	99
3.1.1.a Convenio de colaboración PepsiCo – SEDESOL.....	101
3.1.1.b Convenio de colaboración Nestlé – SEDESOL.....	102
3.1.1.c Convenio de colaboración Fundación Coca-Cola – CDI.....	104
3.2 Políticas de seguridad alimentaria en la comunidad ch'ol del municipio de Tila, Chiapas: Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) y SinHambre.....	111
3.2.1 La implementación de la estrategia SinHambre en la comunidad ch'ol de Tila.....	114
3.2.1.a Programa de Abasto Rural (DICONSA): Tiendas Comunitarias.....	115
3.2.1.b Programa PAL Esquemas Monetario y Tarjeta SinHambre de PROSPERA.....	120
3.2.1.c Programa de Abasto Rural (DICONSA) en la Colonia Nicolás Bravo: Programa PAL Esquemas Monetario – Tarjeta SinHambre.....	122
3.2.2 Centros escolares de educación básica de tiempo completo con apoyo alimenticio a cargo del DIF y la SEP: Desayunos escolares.....	130
3.2.2.a Programa Escuelas de Tiempo Completo (PETC) con apoyo alimenticio en el kínder María Montessori y la Escuela Primaria Morelos. “Sus tortillas ni que Minsa, ni que Maseca, es maíz natural”.....	132
3.2.3 Suplementos alimenticios a la población materno - infantil por parte de la Secretaría de Salud – IMSS – OPORTUNIDADES.....	137
3.2.3.a Entrevista en la casa de salud y Clínica Rural IMSS en Tila.....	137
3.2.4 Programa de Apoyo a la Educación Indígena (PAEI): Casa del Niño Indígena promovida por la CDI.....	141
3.2.5 “Sale bueno, pero no viene siendo igual”; Promotores Alimentarios en Comedores Comunitarios zona Yajalón – Sabanilla.....	144
3.2.5.a El plato del buen comer.....	149
3.2.5.b Alimentos y bebidas en comedores comunitarios desde la mirada de los beneficiarios.....	150

3.3	Programas alimentarios y la implicación de herbicidas y transgénicos ante los maíces nativos entre los ch'oles del ejido de Tila.....	157
3.4	Políticas alimentarias implementadas en una nación multiétnica y pluricultural.....	164
	Consideraciones finales.	169
	Referencias bibliográficas	174

PRÓLOGO

Esta tesis de licenciatura nace a partir del interés en los temas de pobreza y desarrollo, específicamente en contextos interculturales, y de ahí la inquietud de conocer más acerca de los paradigmas y directrices del desarrollo, y como éste se concretaba en los programas sociales de combate a la pobreza que eran llevados a cabo en comunidades indígenas de Chiapas.

Inicialmente la primera dificultad fue encontrar como conectar el objeto de estudio de esta investigación, ya que desde la lógica del método científico se debe trabajar desde un hecho particular a un hecho general, pero durante la Licenciatura en Desarrollo y Gestión Interculturales se trabajó bajo el método deductivo, es decir, desde un hecho universal a un hecho específico al cual se llegaba mediante el trabajo de campo. En consonancia con esto último, en un primer momento se trabajó sobre la evolución del discurso de desarrollo¹ y

¹ Según el antropólogo Arturo Escobar “la conceptualización en el discurso del desarrollo en las ciencias sociales se ha visto en tres momentos principales correspondientes a tres

cómo éste adquirió forma en términos de la alimentación a partir de programas alimentarios que eran llevados a cabo por gobiernos de América Latina. Sin embargo, al emprender el trabajo de campo y el estar en la comunidad de Tila, llegué a entrever y concluir que poco había cambiado, y las lógicas con las que se reproducía el discurso del desarrollo permanecían bajo su misma disertación desde su aparición en la toma presidencial de Harry S. Truman en 1949 en Estados Unidos, donde se priorizan los conocimientos teóricos y de elites mundiales en pos de la ciencia, la tecnología y el capital; y por tanto había otros factores como los intereses económicos o políticos que incidían en estas políticas alimentarias. En consecuencia se dio un giro en la investigación, pues se trabajaría “más allá del desarrollo” en el sentido de comprender no sólo cómo el discurso del desarrollo formaba parte y se visualizaba en estos programas, sino además en cómo éstos eran una respuesta en el contexto del discurso.

Estos últimos planteamientos llevaron a cambiar la perspectiva del trabajo de investigación, donde el verdadero objeto de estudio fueron “las alimentaciones” desde la mirada de las poblaciones, es decir, a partir de

orientaciones teóricas contrastantes: la teoría de la modernización en las décadas de los cincuenta y sesenta, con sus teorías aliadas de crecimiento y desarrollo; la teoría de la dependencia y perspectivas relacionadas en los años sesenta y setenta; y aproximaciones críticas al desarrollo como discurso cultural en la segunda mitad de la década de los ochenta y los años noventa” (Escobar, 2005: 18).

preguntarme sobre los significados que tiene un alimento o ciertos alimentos dentro de esta comunidad y a su vez, las directrices que toma la alimentación dentro de la misma; la perspectiva cambio a “las alimentaciones”, ya que un alimento podía ser observado desde diferentes perspectivas como la identidad, las relaciones sociales, los vínculos entre sus entidades sagradas, el significado ontológico, las cosechas y fiestas. Esto dividió la mirada de la alimentación desde la dialéctica de dos sistemas: la lógica de los programas alimentarios y el desarrollo, y las directrices de alimentación de las poblaciones locales que son sistemas en constante contacto desde una perspectiva intercultural. Se trataba en todo caso de cómo se visualizaba el desarrollo desde la óptica de los sujetos que recibían el apoyo, y no desde el discurso de los organismos que institucionalizaban el desarrollo a partir de un discurso en pos del mercado. Esta comparación entre las miradas de las instituciones y las miradas de las poblaciones que recibían los apoyos gubernamentales dio paso al concepto de interculturalidad pensada como espacio de diálogo entre ambos sistemas, por tanto, este término se volvió eje nodal permitiendo la articulación del trabajo de investigación.

La complejidad que fueron adquiriendo los problemas de investigación permitió el contacto con dos métodos de trabajo: la transdisciplina que aboga por la articulación de diversos conocimientos, así como interdisciplina donde se construye un conocimiento a partir de la estructuración de diversos métodos en torno a un mismo problema. Es por ello, que en este trabajo se han tomado en

cuenta ciencias como la antropología en el estudio del hombre en sociedad con especial atención en su herramienta básica que es la etnografía que incluye la entrevista y la observación participante, para adentrarnos en la población de estudio que es la comunidad ch'ol de Tila, donde se realizó investigación en tres periodos de trabajo de campo que comprendieron desde el 21 de octubre hasta el 01 de noviembre de 2015, desde el 21 hasta el 30 de julio de 2015 y finalmente, desde el 21 de agosto hasta el 04 de septiembre de 2016.² La ciencia política desde la reflexión sobre los programas sociales y su implementación en esta comunidad indígena. La sociología a partir del análisis científico de la estructura social de la comunidad. La historia que ayudó a observar la trayectoria de los procesos de esta comunidad para situarlos en contexto con la alimentación. La filosofía de la ciencia desde el estudio de los alimentos procesados y su impacto desde la tecnociencia, y finalmente la gestión intercultural en contextos de desarrollo que comprende el diálogo entre cada una de estas disciplinas, y que da una visión desde la interculturalidad a programas y políticas públicas en relación con la alimentación.

² Estas fechas correspondieron al trabajo de campo realizado para el Proyecto Nacional de Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio (PNERIM) de la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN - INAH), como parte de mi vinculación como investigadora en la línea XI (2015 - 2017) "Los pueblos indígenas de México: diversidad cultural, discriminación y desigualdad social" en el equipo regional Chiapas coordinado por Marina Alonso Bolaños.

Las personas que colaboraron en las entrevistas fueron en su mayoría ejidatarios, madres de familia con hijos beneficiados por programas alimentarios, beneficiarias del programa PROSPERA, servidores públicos de la Comisión Nacional de Desarrollo de los Pueblos indígenas CDI-Tila; personal del Centro de Salud, así como, personal de nutrición del hospital pertenecientes a esta comunidad, usuarios de la tienda DICONSA de Nicolás Bravo, ejido adyacente a Tila, además de información obtenida en eventos de la comunidad como el concurso de ofrendas de día de muertos³ organizado por las escuelas de la entidad. Los interlocutores con mayor presencia son el señor Juan Encino que es *tatuche*⁴ ch'ol y ejidatario de la cabecera municipal de Tila y el señor Miguel Pérez, quién brindó el apoyo para diversas entrevistas llevadas a cabo en esta investigación. Debido a la situación en la que se encontraba la localidad de Tila respecto a su transición a ejido autónomo, no se indago sobre la administración del ayuntamiento.

³ La información marcada como “concurso de ofrendas” pertenece a las grabaciones obtenidas en campo del concurso de ofrendas organizado por el municipio de Tila. Es un evento que se realiza cada año donde se reúnen las instituciones educativas de la cabecera municipal para colocar una ofrenda por cada centro de enseñanza y donde un representante de cada escuela ofrece una explicación de la importancia de conservar la tradición del día de muertos y de la alimentación tradicional de sus antepasados.

⁴ *Tatuch*, *Tatuche* o Principal se refiere a personas mayores que son respetados por la comunidad de Tila, porque han cumplido con diversos puestos dentro de la misma, desde “mayordomías u otros cargos como comisariado ejidal y que han sido trabajadores en la milpa y conocen perfectamente cada etapa del ciclo agrícola” (Morales, 1999: 39).

INTRODUCCIÓN

INTERCULTURALIDAD Y POLÍTICAS ALIMENTARIAS

“México es un país multicultural que merece una auténtica política intercultural en lo educativo, lo social y lo político.” Rodolfo Stavenhagen, Entrevista Milenio, 2013

Una primera mirada al espacio de la comunidad de Tila se torna en su relieve montañoso y húmedo que rodea la cabecera municipal⁵, la cual es un centro

⁵ El 16 de diciembre del 2015, la asamblea comunal y las autoridades ejidales de Tila decidieron promulgar la autonomía de su pueblo dictaminando la expulsión del ayuntamiento municipal debido a la pugna legal sobre reparto agrario que existe desde hace muchos años entre el Ayuntamiento y el Ejido de Tila. Es por esta razón que durante esta investigación, Tila pierde su calidad de cabecera municipal para cambiar de régimen a propiedad ejidal. En el trabajo de investigación en campo realizado entre el 21 de agosto y

religioso de peregrinación regional que alberga el santuario del Señor de Tila conocido como “el Cristo Negro”, que abastece a diversos ejidos circundantes de servicios de salud, comercio y educación, donde surgen dinámicas de recuperación de saberes en torno a la alimentación, pues ésta adquiere un significado más allá de su función práctica, donde la comunidad ch’ol busca incluir a las nuevas generaciones para volver “al alimento de los abuelos”, ya que a pesar de que en la comunidad existe la introducción de productos alimenticios proporcionados por programas como Abasto Rural de DICONSA, Cruzada Nacional Contra el Hambre y Prospera; en la entrega de despensas o la implementación de comedores en comunidades o escuelas, mucha gente de esta población expresa el rechazo a este tipo de alimentos etiquetados por ellos mismos como “alimentos de la ciudad”, debido a que se dice que no son nutritivos y que conllevan a enfermedades que antes no se veían en la región.

Esta investigación busca generar una conciencia intercultural sobre la políticas públicas específicamente en el caso de políticas alimentarias implementadas en la comunidad ch’ol en el municipio de Tila, Chiapas, con el fin de iniciar un diálogo entre la población en beneficio de estos programas y las instancias gubernamentales que realizan los mismos para visibilizar las respuestas locales en torno a estos; para este trabajo se toma en cuenta el concepto de

04 de septiembre del 2016, el edificio del palacio municipal había sido desmantelado con signos del incendio que se dio en el mismo edificio por la expulsión del ayuntamiento.

interculturalidad como eje articulador, el cual se define desde una visión descriptiva y analítica como:

El conjunto de interrelaciones que estructuran una sociedad dada, en términos de cultura, etnicidad, lengua, denominación religiosa y/o nacionalidad; un ensamble que se percibe mediante la articulación de los diferentes grupos de “nosotros” versus “ellos”, los cuales interactúan en constelaciones mayoría-minoría que, a menudo, se encuentran en constante cambio y donde frecuentemente las relaciones son asimétricas en relación con el poder político y socioeconómico establecido (Dietz, 2017: 193).

Es decir, no sólo se reconoce la diversidad de las culturas -como en el concepto del multiculturalismo donde hay una aceptación de las mismas sin que necesariamente exista una relación entre ellas-, sino que la interculturalidad, además de la tolerancia y el reconocimiento, promueve una interacción entre las personas, conocimientos, prácticas, lógicas, racionalidades y principios de la vida (Walsh, 2009: 45) para generar procesos sociales, políticos y comunicativos que permitan construir espacios de diálogo entre diferentes culturas.

El estudio de esta investigación se observa desde una reflexión sobre políticas contra la pobreza con especial atención al problema de las políticas

asistencialistas que muchas veces son paternalistas y autoritarias donde no se toma en consideración las relaciones culturales y donde se implementan acciones bajo supuestos nacionalistas, homogeneizadores y no multiculturalitas; partiendo del hecho de que la cultura sigue sin visualizarse como un elemento de importancia dentro de los organigramas de gobierno que tienen como función la creación de políticas públicas, ya que el concepto, generalmente, se queda en una concepción de artes y espectáculos, y por ello muchas de las políticas sociales no toman en cuenta la cosmovisión que converge en interacciones complejas y multidimensionales, donde existen relaciones entre el plano cultural, lo biológico y lo territorial, causando que no exista una apropiación de esta políticas a sus beneficiarios llevando al fracaso las mismas.

La propuesta de esta investigación es una visión no sólo desde la mirada intercultural si no que se propone hacer un análisis de la misma repensándola como proyecto político y decolonial, el cual será guiado en esta investigación por el concepto de *interculturalidad crítica* según el termino de Catherine Walsh, donde no sólo se propone un reconocimiento a la diversidad cultural y el diálogo intercultural, sino también se busca visualizar y suprimir las causas por las que un diálogo cultural no se lleva a cabo que son la asimetría social, la discriminación y la noción de un conocimiento universal que excluye diversas cosmovisiones y epistemologías universalizando la implementación de políticas públicas.

La interculturalidad crítica señala una política cultural y un pensamiento decolonial no basados simplemente en el reconocimiento o la inclusión, sino más bien dirigidos a la transformación estructural socio histórica. Una política y un pensamiento hacia la construcción de una propuesta alternativa de conocimiento, civilización y sociedad; una política, pensamiento y praxis que partan de, y confronten, la colonialidad del poder y saber. Una lógica a la que orienta la política estatal de la diversidad, que no busque la inclusión dentro de las estructuras establecidas si no la construcción alternativa en la que la diferencia no sea aditiva, sino constructiva (Walsh, 2009: 209).

Es por ello que en esta tesis se apunta a instituciones que no sólo reconozcan una diversidad, si no que promuevan interacciones desde nuevos modelos, estructuras y relaciones que no posicionen a sujetos y sus conocimientos por encima de otros, donde la interculturalidad crítica y decolonial pueda fungir como una herramienta política y conceptual, que ayude a una mejor convivencia entre un país multicultural. *Políticas alimentarias en la población ch'ol del municipio de Tila, Chiapas. Una visión desde la interculturalidad*, busca ser un ejemplo de una mirada intercultural respecto a las políticas alimentarias, pues al visibilizar las respuestas locales de la población ch'ol del municipio de Tila en Chiapas respecto a los alimentos proporcionados por programas estatales, se pretende incentivar un diálogo desde el análisis intercultural sobre cómo se

están planteando las políticas públicas en comunidades indígenas con el fin de exaltar la importancia de una política intercultural y no solo del reconocimiento de un estado pluriétnico y multicultural.

En el capítulo I “Desarrollo como nuevo paradigma de la humanidad” se aborda el discurso global del desarrollo y la revolución tecnocientífica dirigida a la industria de la alimentación y la seguridad alimentaria. Incluye referencias de autores como el antropólogo Arturo Escobar quién cuestiona la intención real de los proyectos de desarrollo, el economista cultural Héctor Ariel Olmos quién plantea la inclusión de la cultura como aspecto fundamental para los planes del desarrollo, el filósofo Stephen Toulmin que esboza los inicios intelectuales del desarrollo desde el racionalismo y la idea de la “tabla rasa”, el filósofo Javier Echeverría desde la llamada revolución tecnocientífica y el poder en manos de la industria; y finalmente la ecóloga Eliane Ceccon quién habla sobre los alimentos genéticamente modificados y la Revolución verde. Es así como desde estas miradas se desarrolla una reflexión desde la interculturalidad crítica sobre el papel del estado-nación ante las políticas de desarrollo en materia de seguridad alimentaria tomando como ejemplo el caso de la SEDESOL que es una de las instituciones que ha trabajado en el combate a la pobreza en México.

En el capítulo “Alimentación como sistema. Dios corazón del cielo y corazón de la tierra”, se trabajarán las directrices de la alimentación vistas desde la mirada de los habitantes de Tila, con el fin de generar un diálogo

entorno a la significación de la comida dentro de esta población; para ello se presenta un panorama de manera general de la comunidad de Tila donde se aborda su ubicación, descripción del paisaje y economía; asimismo, se presenta la información obtenida en campo, la cual es fundamental para dar cuenta de la alimentación de la región y su construcción desde la mirada de los habitantes de esta comunidad. Donde se habla de los alimentos que se pueden encontrar en esta región y que, generalmente, consumen sus habitantes, además de la importancia que tiene bajo las interpretaciones del antropólogo Bronislaw Malinowsky quién a partir del concepto de sistema, así como la interpretación de sistema alimentario de Jesús Contreras, el cual da cuenta de diversos ámbitos de la alimentación, como la mediación entre lo ritual y las entidades sagradas, el aspecto identitario, la salud y enfermedad, y el aspecto social. Finalmente la investigación se centra en la etnografía realizada sobre el maíz, la cual se trabaja como ejemplo de la alimentación-sistema desde la perspectiva de autores como los antropólogos Javier Gutiérrez y Laura Pacheco, así como el pensamiento del antropólogo Alfredo López Austin y la antropóloga Luz María Lozada, donde se observa este alimento como parte de la construcción social y como ejemplo de la construcción ontológica de la persona, concepto que permite entender el rechazo de estas poblaciones a la comida proveniente de programas alimentarios.

Finalmente, en el capítulo “Políticas alimentarias en la población ch’ol del municipio de Tila, Chiapas” profundiza sobre la implementación de los

programas alimentarios en la comunidad de Tila como Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH), Abasto Rural de DICONSA y PROSPERA para enfatizar sobre los resultados obtenidos a partir de entrevistas generadas a funcionarios públicos así como población local de ese municipio, donde se observa la importancia de la alimentación propia en esta comunidad en contraposición con la alimentación externa, es decir, de los programas institucionales, sintetizando las posturas de distintos actores para generar un diálogo de interculturalidad crítica.

En resumen, esta investigación invita a la reflexión sobre un diálogo intercultural entre las instituciones que dan iniciativa a las políticas públicas alimentarias y los beneficiarios de las mismas, donde se escuchen las respuestas “desde abajo” frente a los modelos tradicionales del desarrollo que se manifiestan en programas y proyectos; como un ejercicio para repensar la forma en cómo se construyen estos modelos y con ello considerar una política que haga posible una nueva dimensión cultural del desarrollo.

Capítulo I

DESARROLLO COMO NUEVO PARADIGMA DE LA HUMANIDAD

“Durante las últimas dos décadas ha emergido un nuevo paradigma de la política social en América Latina que busca la coherencia con el “Posconsenso Washington” sobre la necesidad de establecer un mejor equilibrio entre el mercado y el Estado, en particular la relación a la ‘guerra contra la pobreza” (Tetreault, 2012: 43)

El desarrollo como fuente de productividad económica ha sido parte del discurso y prácticas fundamentales de los gobiernos actuales, entramos en un momento donde la vida del ser humano versa sobre modelos donde la economía y el capital juegan un papel primordial; donde se insertan dinámicas culturales que pareciesen ajenas a muchas realidades colectivas con la idea de homogeneizar estructuras y pensamientos con un discurso de igualdad y progreso que, en realidad, está permeado por fines e intereses políticos.

Con el fin de dar un contexto sobre la base del pensamiento en el que se construyen las políticas y programas de alimentación en México, específicamente el programa Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) en el estado de Chiapas, en el presente capítulo se abordará la formación del concepto de desarrollo en conjunto con las ideas de la modernidad como discurso y sus implicaciones a través de la revolución tecnocientífica y la Revolución verde que nos remiten a un nuevo concepto de alimentación a través de la idea de seguridad alimentaria; este apartado se centrará en el trabajo de Stephen Toulmin quién afirma que el desarrollo se crea en la base del pensamiento racionalista a partir de la idea de una tabla rasa; asimismo, se tomó en cuenta la reflexión del antropólogo Arturo Escobar (2007) quién, al cuestionar la intención real del discurso desarrollista, considera que este modelo moldeó la realidad de los países que desde entonces se conocen como subdesarrollados en beneficio de las grandes potencias económicas que surgían de entre guerras: un modelo que sigue vigente hasta nuestros días.

1.1 Esbozo inicial del discurso global del desarrollo

El nuevo orden económico internacional generado por el final de la Segunda Guerra Mundial y el inicio de la Guerra Fría entre los bloques oriental-comunista liderado por la Unión Soviética y occidental-capitalista encabezado por Estados

Unidos, formó una división sustancial entre países que eran condescendientes a cada coalición, muchos de los gobiernos se veían afectados, incluso los que no habían participado de manera activa en este conflicto, pues la inestabilidad social y política ciertamente influía en los mismos (Powaski, 2000: 45). Estados Unidos necesitaba solidez política y económica que lograría a través del reconocimiento y ayuda de otros gobiernos, por esta razón, se encarga de crear diversos organismos en convenio con otros países como la Organización del Tratado del Atlántico Norte OTAN (1949) como mecanismo para obtener el apoyo de Canadá y Europa Occidental y la creación de la Organización de los Estados Americanos OEA (1948) con el apoyo de algunos países de América Central y Sudamérica⁶, encargada de promover las nuevas ideas de democracia, derechos humanos, desarrollo social y económico en “Las Américas”, fue así como a través de estas instituciones se empezó a hablar de una reconstrucción de naciones donde el progreso era considerado un pilar fundamental para la reconstrucción de las mismas (Toulmin, 2001: 244)

El discurso desarrollista nace en Estados Unidos durante la investidura presidencial de Harry S. Truman en 1949, quién planteó entre los puntos

⁶ Los primeros países en integrarse fueron los siguientes: Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos de América, Guatemala, Haití, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela. Información obtenida en <http://eeoea.cancilleria.gov.ar/es/node/4003> consultado el 13 septiembre de 2017

principales como base de su gobierno, la asistencia tanto patrimonial como técnica para lograr el desarrollo de las naciones en crecimiento, el cual entraría de manera congénere en algunos países de América Latina, África y Asia con la idea de igualdad y progreso a través del comercio internacional y la entrada de capitales extranjeros para fortalecer la economía de los países que eran considerados pobres. En uno de los puntos planteó la necesidad de

Embarcarse en un programa nuevo y audaz para la fabricación de los beneficios de nuestros avances científicos y el progreso industrial para la mejora y el crecimiento de las áreas subdesarrolladas. Más de la mitad de los habitantes del mundo viven en condiciones de acercarse a la miseria. Su comida es insuficiente. Son víctimas de la enfermedad. Su vida económica es primitiva y estancada. Su pobreza es un obstáculo y una amenaza tanto para ellos como para las áreas más prósperas [...] debemos poner a disposición de los pueblos amantes de la paz de los beneficios de nuestra tienda de conocimientos técnicos con el fin de ayudarles a realizar sus aspiraciones de una vida mejor. Y en cooperación con otras naciones, debemos fomentar la inversión de capital en las áreas que necesitan desarrollo (Truman, 1949).⁷

De esta forma Estados Unidos se comprometía tanto con países subdesarrollados como con países de mayor estabilidad económica, pues la

⁷ http://trumanlibrary.org/whistlestop/50yr_archive/inagural20jan1949.htm

pobreza se convertía en un mal universal que lograría combatirse a través del fortalecimiento de la producción. La idea de este nuevo programa era reforzar las fuentes productoras de materia prima y con ello, asegurar la influencia política en países que no entraban en la lógica del nuevo orden favoreciendo a las economías industrializadas, especialmente la norteamericana. Fue así como dio inicio la construcción de un nuevo modelo económico mundial que llevó a la creación del concepto de países “subdesarrollados” que englobaba Asia, África y América Latina y que, enmarcado en una lucha de ideología, proponía la transformación total de las culturas y agrupaciones sociales formadas en estos continentes, a voluntad y pensamiento del llamado “Primer Mundo”; pues se buscaba que estas sociedades cambiarán de forma radical su pensamiento para insertarse en este nuevo orden mundial (Escobar, 1999: 34).

La Organización de las Naciones Unidas (ONU), que nace en 1945 como una institución dedicada a fomentar la paz y los derechos humanos, también buscaba la instauración del modelo de desarrollo para la reconstrucción de naciones a través de diversos órganos especializados en materia de desarrollo, entre ellos, el Departamento de Asuntos Económicos y Sociales (DESA),⁸ el

⁸ El DESA (por sus siglas en inglés) se encarga de trabajar con gobiernos y actores clave para que estos puedan lograr sus metas en materia económica, social y medioambiental mediante la realización de investigaciones y análisis sobre políticas de administración pública y de desarrollo social proporcionando asistencia técnica de análisis y asesoramiento con una serie de documentos como aportación a los gobiernos miembros. <http://www.un.org/en/development/desa/index.html>

cual se constituyó para ayudar a los Estados en la toma de decisiones a partir de la investigación y el análisis sobre la creación de políticas, generando modelos para ayudar a que los gobiernos del llamado “tercer mundo” diseñaran políticas públicas para alcanzar el progreso, cuyo camino predisponía el abandono de sus rasgos culturales en pos del desarrollo argumentando que el conservar tradiciones y creencias era una condición de atraso, de esta forma se obligaba a que no se tomara en cuenta la diversidad étnica de estos países y que se optará por la homogeneización de las culturas, argumento que se hace notar en el documento creado por expertos promovidos por Naciones Unidas en 1951, el cual se cita en el texto de Arturo Escobar (Escobar, 1996;20):

Hay un sentido en el que el progreso económico acelerado es imposible sin ajustes dolorosos. Las filosofías ancestrales deben ser erradicadas; las viejas instituciones sociales tienen que desintegrarse; los lazos de casta, credo y raza deben romperse; y grandes masas de personas incapaces de seguir el ritmo del progreso deberán ver frustradas sus expectativas de una vida cómoda. Muy pocas comunidades están dispuestas a pagar el precio del progreso económico (Naciones Unidas, 1951: 15).

En el pensamiento intelectual del desarrollo se encontraba el principio de la modernidad: el racionalismo, que nos remontaba a la creencia de que cualquier nuevo constructo sólo era verdaderamente racional si eliminaba todo lo que

había antes y se empezaba desde cero (Toulmin, 2001: 249) el cual se retomaba de teóricos como Descartes con la idea de una “tabla rasa”,⁹ Isaac Newton (1642 – 1727) con la jerarquización y estandarización de instituciones, y Thomas Hobbes (1588 – 1679) con la soberanía; todas estas ideas basadas en el racionalismo tradicional, permeado en intelectuales y científicos de los años de las posguerras, empezaban a formar parte de los debates políticos después de la utilización de armas nucleares. Este pensamiento toma relevancia tras la necesidad del olvido y la reconstrucción de un nuevo espacio abatido por los acontecimientos ocurridos entre guerras y debido a esto las teorías científicas y las Naciones-Estado eran por igual plenamente racionales.

“Proponía un modelo ambicioso donde se crearían las condiciones necesarias para reproducir en todo el mundo los rasgos característicos de las sociedades avanzadas de la época: altos niveles de industrialización y urbanización, tecnificación de la agricultura, rápido crecimiento de la producción material y los niveles de vida y adopción

⁹ “Para Descartes, el pensamiento racional no podía basarse en la tradición heredada. Los procedimientos empíricos, con base en la experiencia y no en la teoría, estaban, en su opinión, condenados al fracaso, pues perpetuaban el folclore de una cultura y época dadas y descansaban en última instancia en la superstición, no en la razón. Según el mismo Descartes, si todo el mundo dejaba su tabla bien «rasa» y empezaba de nuevo a partir de unas comunes «impresiones» sensoriales o «ideas claras y distintas», no habría ya necesidad de preguntarse qué idiosincrasia personal o cultural aportaba cada cual al debate común” (Toulmin, 2001: 276).

generalizada de la educación y los valores culturales modernos”
(Arturo Escobar, 1999: 34).

El costo de esta nueva vida para los países del llamado “tercer mundo” era el olvido estructural y simbólico de sus creencias, con el fin de que se insertaran en sistemas sociales a través del pensamiento racionalista que estaba desvinculado de la historia y la naturaleza, que creía ciegamente en el conocimiento científico y técnico como racionalidad suprema, el cual relegaba la tradición y la diversidad cultural para que se transformaran en un modelo que sólo beneficiaría a los sectores económicos con mayor poder adquisitivo, de esta manera comienza una nueva forma de hacer política en colaboración con la ciencia, la tecnología y la industria creando la sociedad científico-industrial que da vida a las revoluciones tecnocientíficas producidas en diversas disciplinas.

1.2 Revoluciones tecnocientíficas en la era del desarrollo

Después de la Segunda Guerra Mundial e inicios de la Guerra Fría se fue consolidando el surgimiento de la macrociencia o revolución tecnocientífica¹⁰ con la idea del pensamiento racionalista que dotaba de poder al conocimiento

¹⁰ “El término ‘tecnociencia’ fue propuesto en 1983 por Bruno Latour, con el fin de “evitar la interminable expresión ciencia y tecnología” (Echeverría, J. 2003: 21).

científico a través de la industria y el Estado. Era una nueva forma de ver la ciencia la cual se explicaba en tres aspectos fundamentales: financiación por parte del gobierno con fines políticos y militares así como financiación privada de la investigación, integración de científicos y tecnólogos para generar avances y mejoras útiles a instituciones financiadoras y finalmente la integración de la ciencia académica a un entramado industrial, político y militar que modificó radicalmente la organización de la investigación. De tal manera que “la época romántica de la investigación científica (Darwin, Mendel, Einstein, los esposos Curie, etcétera.) había concluido, adentrándose en la etapa de la macrociencia industrializada” (Echeverría, J, 2003; 16). La revolución tecnocientífica transformó la forma en cómo se miraba la ciencia y propició su inserción en la política y su influencia en diversas disciplinas entre ellas la producción alimentaria que dio inicio a la Revolución verde.

1.3 Revolución verde y seguridad alimentaria

Debido a la idea del concepto del desarrollo, que se había consolidado como una certeza tanto en los países subdesarrollados, como en los países del “primer mundo”, y simultáneo al surgimiento de la tecnociencia. Se generan discursos por parte de los gobiernos, que plantean la necesidad de crear propuestas para combatir el hambre a través de la disponibilidad suficiente de alimentos y el acceso a ellos. Esta idea fue impulsada desde el proyecto de

desarrollo agrícola promovido por Estados Unidos, debido a su acelerado desarrollo tecnológico y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés), creada en Canadá en 1945, que señalaba la necesidad de combatir el hambre mundial sobre todo en Asia, África y países latinoamericanos; pues eran considerados lugares que carecían de los medios suficientes para generar mejores condiciones de vida a sus poblaciones, y donde se advierte la necesidad de aumentar la productividad agrícola, para abastecer a la demanda de esta población a través de la siembra con fertilizantes y agroquímicos (Ceccon, 2008; 24). Con esto se da inicio a lo que se llamaría la primera Revolución verde en los años cincuenta, donde se visibilizó la modernización de la agricultura, pero a su vez, un cambio radical en las prácticas agrícolas, pues se empezaron a utilizar innovaciones técnicas como los agroquímicos y máquinas para la siembra. Además del incremento de la producción que se proyectaba a gran escala y que tenía como fin el fortalecimiento de la producción que en realidad era la consolidación de la industria alimentaria en beneficio de las grandes potencias económicas.

La Revolución verde se reforzó con el concepto de seguridad alimentaria en los años setentas, concepto que, siguiendo la idea del fortalecimiento de la producción, consideraba la importancia de la seguridad del acceso de alimentos en cantidad y calidad para cubrir las necesidades nutricionales que una persona

necesita.¹¹ Según la Dra. Eliane Ceccon (2008), en los años noventa, se anunció una nueva Revolución verde, la cual consistía en unir la biotecnología con la ingeniería genética para producir alimentos genéticamente modificados que cambiaría por completo la producción alimentaria a partir de la siembra de variedades mejoradas de maíz, trigo y otros granos.

La nueva Revolución verde tiene como principal aspecto la creación de organismos genéticamente modificados (OGM) mejor conocidos como transgénicos. Éstos son organismos creados en laboratorio con ciertas técnicas que consisten en la transferencia, de un organismo a otro, de un gen responsable de una determinada característica, manipulando su estructura natural y modificando así su genoma. El genoma, a su vez, está constituido por conjuntos de genes y las diferentes composiciones de estos conjuntos determinan las características de cada organismo (Ceccon, 2008: 21).

Así, el concepto de la Revolución verde se vuelve parte de la agenda mundial en pos del desarrollo agrícola y la seguridad alimentaria que estaba pensado para países en vías de desarrollo, entre ellos México.

¹¹ <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>

1.3.1 Seguridad alimentaria en México

El proyecto de desarrollo agrícola fomentaba la influencia política a países denominados tercermundistas a través de convenios y políticas diseñados para este fin, el cual permeó en diversos países de América Latina, de esta forma es como empezaron a surgir estructuras del pensamiento en beneficio de las grandes potencias económicas que en realidad tenían el propósito de fomentar la inversión del capital.

México fue uno de los primeros países en la experimentación de mejoramiento de semillas, pues con la ayuda de la fundación privada estadounidense Rockefeller en 1943 se creó el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT), considerado en ese entonces como la institución más importante en investigación de mejoramiento de maíz y trigo en el mundo, el cual impulsó el Programa Mexicano de Agricultura (Ceccon, Eliane, 2008; 22) que mostró resultados en poco tiempo, pues aumentó la productividad de insumos como el arroz y el trigo, lo cual dio pauta a la creación de proyectos afines en países de América Latina.

Este proceso de modernización del campo afectó a pequeños productores debido a la falta de competitividad con respecto a grandes mercados, pues la modernización al campo empezaba a proyectarse para una producción a gran

escala, lo cual requería una sustitución de técnicas tradicionales, pues se les observaba nuevamente como una condición de atraso bajo el pensamiento racionalista, el cual le daba prioridad al pensamiento científico sobre cualquier conocimiento, pues era un proyecto que se ancló en el pensamiento desarrollista que prometía el paso al progreso y a su vez representaba una alternativa no sólo para la seguridad alimentaria si no para una mayor estabilidad económica a países en vías de desarrollo a través de su inserción al mercado.

El ingeniero agrónomo típico de la época pasó a tener como función casi absoluta llevar “el progreso” al campo, o sea, transformar la agricultura tradicional, adoptando los insumos y las técnicas de origen industrial. Theodore Schultz autor estadounidense conocido como uno de los ideólogos de la Revolución verde enfatizaba que el agrónomo era una persona que iba a civilizar al sujeto de pies descalzos, al bárbaro que se encontraba en íntimo contacto con la naturaleza, pero sometido a ella. La Revolución verde intentaría hacer que el individuo pasase a dominar la naturaleza, con todo lo que el progreso podría traer (Ceccon, 2008: 23).

Es por esta razón que el concepto de seguridad alimentaria fue cambiando paulatinamente hasta mostrar sus verdaderas intenciones que era el destacar el acceso al alimento más que la autosuficiencia nacional, es decir,

que los países con deficiencia en alimentos podrían acudir a las importaciones (Rubio, 2013: 119). Las políticas de seguridad alimentaria dedicadas en combate a la pobreza en México no se hicieron esperar después de esta apuesta en un nivel nacional por continuar con el proyecto de desarrollo desde diversas instituciones gubernamentales, es así como da inicio a la Secretaría de Obras Públicas (1958-1976) propuesta por Adolfo López Mateos, posteriormente en el gobierno de José López Portillo se renueva esta dependencia con el nombre de Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas (1976-1982), después con el gobierno de Miguel de la Madrid se convierte en Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología (1982-1992) a finales del gobierno de Carlos Salinas se da un nuevo giro a esta institución con el nombre que hoy se conoce como Secretaría de Desarrollo Social SEDESOL (1992-al presente).

La SEDESOL ha tenido diversas facetas desde su creación respecto a la instauración de programas en combate a la pobreza en México, las cuales han cambiado respecto a su implementación, pero siguen insertas en un pensamiento desarrollista que impone una concepción única de lo que se puede llamar como “buena alimentación” y “el buen comer” que se tratan de implementar en lugares donde la realidad dista de la aquella que impera en estos programas que son definidos a través de los modelos de vida de la ciudad y donde la alimentación se vuelve un eslabón más que alimenta el modelo económico.

1.4 Desarrollo, seguridad alimentaria e interculturalidad

La premisa del desarrollo a partir de los apartados anteriores, nos hace reflexionar sobre la idea de la cultura y las relaciones culturales en las primeras instancias, que promovían la idea de progreso a países subdesarrollados, la cual, desde su pensamiento intelectual, no consideraba las prácticas culturales o la cultura misma como parte del desarrollo. Al contrario, se buscaba erradicarlas desde el pensamiento filosófico con fundamentos racionalistas, que planteaba la instauración de un modelo homogeneizante al proponer la transformación de las ideologías para poder “civilizar” a las sociedades, adoptando los insumos y las técnicas de origen industrial para acercarse a los estándares de progreso, con el fin de ser considerado un país desarrollado, es por esta razón, que la cultura y sus prácticas fueron relegadas a pesar de que la cultura sea una parte vital de cada pueblo.

La cultura es una dimensión simbólico-expresiva de todas las prácticas sociales, incluidas sus matrices subjetivas “habitus” y sus productos materializados en forma de instituciones o artefactos. En términos más descriptivos diríamos que la cultura es el conjunto de signos, símbolos, representaciones, modelos, actitudes, valores, etcétera, inherentes en la vida social [...] la cultura así definida no puede ser aislada como una

entidad discreta dentro del conjunto de los fenómenos sociales porque “está en todas partes” (Giménez, 1996:13)

Los inicios del discurso del desarrollo, vistos desde el lente de la interculturalidad, se definen como la propuesta de un monoculturalismo asimilacionista, que trata de homogeneizar las sociedades a la imagen y semejanza de un estado-nación industrializado, que en realidad es una forma de asegurar los intereses del capitalismo global, pues parte de la idea de que la industria es la única manera de llegar al progreso a partir de la implementación de nuevas estrategias institucionales; como es el caso de la creación del Departamento de Asuntos Económicos y Sociales (DESA) creado por la ONU, el cual se constituyó para ayudar a los gobiernos del llamado *tercer mundo* en la toma de decisiones para sus gobiernos a partir del diseño de políticas públicas, como una forma de potenciar las industrias de los países “desarrollados” disfrazado con el discurso del desarrollo o la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), que promovía la necesidad de combatir el hambre mundial a partir del aumento de la productividad agrícola con fertilizantes y agroquímicos, disfrazado de la entrada de la industria a países del llamado tercer mundo. Este nuevo proyecto condicionaba y cuestionaba las ideas diferentes a un estado permeado por la industria; y determinaba a su vez los modos de vida, desde la erradicación de los rasgos culturales, hasta la legitimidad y el valor para determinar cuál era considerado conocimiento universal y quien podía producirlo. Un ejemplo de

esto es la modernización del campo mexicano que representaba una alternativa tanto para la seguridad económica, como para la seguridad alimentaria en México, donde se consideraba al ingeniero agrónomo como una persona que iba a “civilizar al sujeto de pies descalzos”.

La interculturalidad, desde esta mirada, aboga por “sociedades contemporáneas más conscientes de sus diversidades internas y más inclusivas y simétricas en relación con sus – así denominadas – minorías” (Dietz, 2017: 193), por tanto, el reconocimiento y el fomento cultural de las civilizaciones dentro de propuestas de desarrollo, ya que “no es posible la existencia de procesos exitosos de desarrollo sin un componente de identidad fuerte que estimule y fusione el potencial de iniciativas de una comunidad” (Ariel, 2005: 69). Según Lourdes Arizpe (1997) citada por Kliksberg, “la teoría y práctica del desarrollo debe integrar conceptos de cooperación, etnicidad, identidad y comunidad, pues estos elementos constituyen el tejido social en que se basa la política y la economía” (Kliksberg, 2001: 92) con el fin de Instaurar un modelo diverso e incluyente en el modelo desarrollista actual, pues la cultura y sus representaciones son parte de un proceso social, y “debe ser entendida de una manera fundamental como base social de los fines mismos del desarrollo” (Ariel, 2005; 70) con el fin de generar una metodología para la creación de “políticas que tomen en cuenta la existencia de una sociedad multicultural [...] que reconozca las diferencias favoreciendo la integración y el respeto mutuo” (Ariel, 2005; 70) y que impulsen el pensamiento estructural de

los pueblos y no su eliminación pues “la cultura ha pasado a ser el último aspecto inexplorado, de los esfuerzos que se despliegan a nivel internacional, por fomentar el desarrollo económico” Como señala Lourdes Arizpe (1998) (Kliksberg, 2001: 87)

CAPÍTULO II

ALIMENTACIÓN COMO SISTEMA:

KCH'UTYATY IPUSK'AL PAÑCHAÑ, IPUSK'AL LUM

(DIOS¹²; CORAZÓN DEL CIELO, CORAZÓN DE LA TIERRA)

“El monte es un gran vaso o recipiente donde están todas las esencias de animales, plantas, agua, de todo lo que no ha nacido y va a nacer, incluso tecnología, todo está ahí, pero como esencia, como corazón” (Entrevista oral a Alfredo López Austin, 15/04/16)

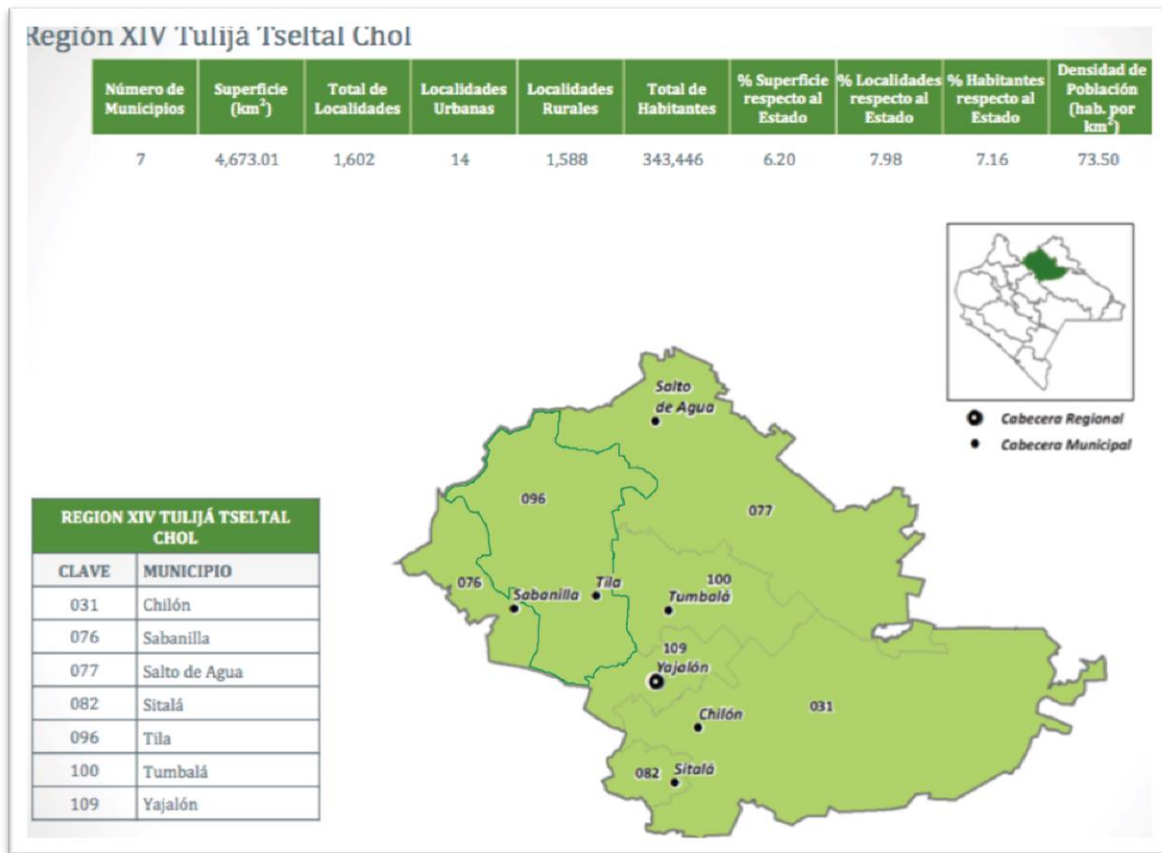
¹² Kch'utyaty o ch'ujutat se traduce como “nuestro sagrado padre” o “padre santo” (Wilbur y W. de Aulie, 2009; 34), transcripción que hace alusión a la noción de Dios en términos del catolicismo cristiano; sin embargo, en el presente texto se considera que Kch'utyaty y Dios hacen referencia a conceptos diferentes, ya que algunos ejidatarios de la comunidad de Tila hacen mención a Dios como padre y madre a la vez, y por tanto, se utiliza la palabra Dios como condición femenina y masculina, lo cual, genera otro tipo de relaciones con esta entidad. Este concepto se tratará con mayor énfasis a través de este capítulo.

Después de conocer el discurso de desarrollo y cómo en términos de la alimentación, éste adquirió forma sobre los intereses políticos y económicos que inciden en políticas alimentarias implementadas por gobiernos de países en vías de desarrollo. Se trabajan las diversas directrices que otorgan las miradas de la población ch'ol de Tila, Chiapas, respecto a la alimentación y su significado dentro de esta comunidad; para contrastar con los programas alimentarios, y cómo el discurso del desarrollo forma parte de los mismos, para generar un diálogo intercultural sobre cómo se visualizan estas políticas alimentarias entre la población local y el estado. Para ello el siguiente capítulo se centra en la investigación sobre la alimentación desde las perspectivas de la población ch'ol de Tila, Chiapas. Se aborda en un primer momento, aspectos generales del pueblo de Tila como su ubicación geográfica, economía y organización social y política; asimismo se da cuenta de los alimentos que se consumen en esta región, para dar paso al trato pluridimensional de la alimentación como sistema y el maíz como entidad anímica en la construcción de la persona.

2.1 Tila una mirada: geografía, organización política, social y económica

Tila se localiza al noreste del Estado de Chiapas en los límites de las montañas del norte colindando con Tabasco y los municipios de Yajalón, Sabanilla,

Tumbalá y Salto de Agua que se encuentra en las márgenes de la planicie costera del Golfo de México. Tila pertenece a la región socioeconómica XIV Tulijá Tseltal Ch'ol que se integra por siete municipios, según el Marco Geoestadístico 2010 del INEGI.



Ubicación geográfica de Tila en el estado de Chiapas.

Fuentes: Gobierno del Estado de Chiapas. Carta geográfica de Chiapas 2012. INEGI. Censo de Población y Vivienda 2010.

Cuenta con un clima cálido, además de precipitaciones todo el año; según sus características topográficas Tila se encuentra en la subregión montañosa la cual

es identificada con un relieve muy accidentado y por tanto su suelo es considerado poco apto para la ganadería (COPLADE, 1995-2000.), pero a pesar de esto en algunas zonas pertenecientes al municipio de Tila como Petalcingo¹³ y El limar, existen potreros de ganado además de las tierras de cultivo existentes; lo cual provocó que, a pesar de ser históricamente un espacio abundante en cuanto a flora y fauna silvestre, “la realidad selvática haya cambiado considerablemente” (Alejos, 1994: 20).

En cuanto a la demarcación cultural Tila se encuentra en la región norte donde el 75.6% de sus habitantes son indígenas mayas, en su mayoría cho'les con 54.4% de esta población, a diferencia de tzeltales y tzotziles con el 35.8% y 8% respectivamente (Nolasco coord, 2008: 37); además de población de mestizos, denominados “*kaxlanes*”, que según sus habitantes han venido de otras regiones, los cuales han acumulado riquezas por la comercialización de servicios y productos dentro de esta comunidad; el *winik* u hombre originario como se definen los cho'les, tiene su contraparte que es el *kaxlan* que en la visión cho'l son las personas ajenas a la comunidad que no producen alimentos y que viven del trabajo de los *winik* como gente de las instituciones del gobierno, los finqueros, la iglesia, etcétera.

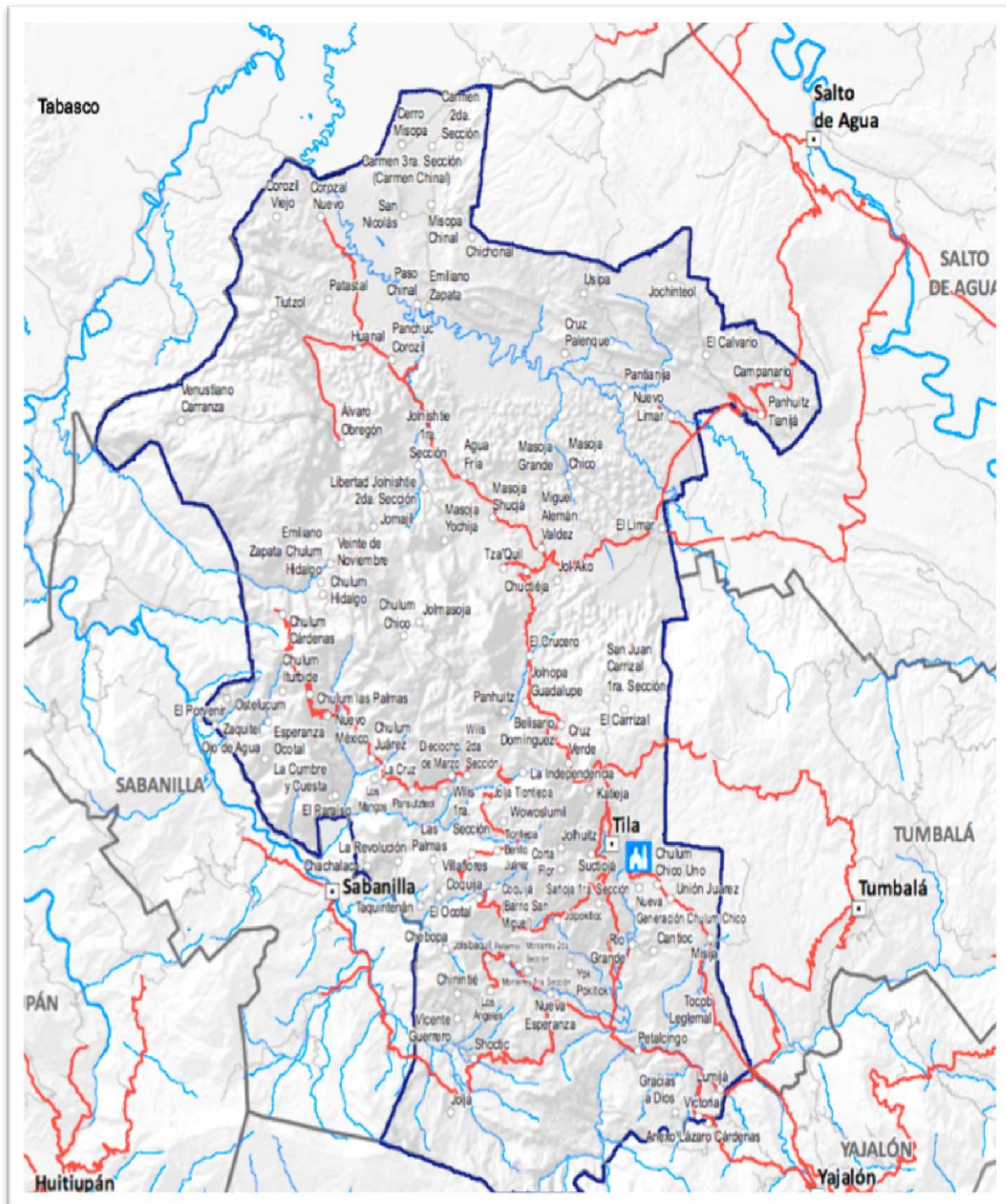
Tila cuenta con 126 localidades conforme el censo nacional de población

¹³ La cabecera municipal de Tila, así como sus ejidos circundantes son habitados por ch'oles, sin embargo, en Petalcingo la población indígena tzeltal es predominante.

de 2010, donde se asientan aproximadamente 71,432 pobladores que tienen como lengua materna el ch'ol reconocido por sus habitantes como *lakty'añ*, es decir, "nuestra palabra".¹⁴

La cabecera municipal de Tila, ha sido históricamente un ejido en conflicto por una continua resistencia campesina frente al despojo de tierras, debido a esto la relación que se ha tenido entre el Estado y los ejidatarios ha sido fragmentaria y conflictiva, asimismo, existen diferencias por grupos políticos rivales (Partido Verde Ecologista, PVE y Partido Revolucionario Institucional, PRI) los cuales han provocado enfrentamientos internos además del conflicto por la tenencia de la propiedad-parcelaria ejidal; "hechos que han mermado en la compra-venta de parcelas y unidades habitacionales por profesores de comunidades aledañas denominados *kaxlanes*, así como la paulatina delimitación de los terrenos que alguna vez fueron llamados comunales" (López, 2012; 17), es por esta razón que el 16 de diciembre del 2015 la asamblea comunal y las autoridades ejidales decidieron promulgar la autonomía de su pueblo, expulsando al ayuntamiento municipal.

¹⁴ A pesar de que en la región norte del Estado de Chiapas, parte de Tabasco y Campeche, se encuentra la población ch'ol, existen variantes en la misma lengua, en Tila se habla el ch'ol tileco, variante que es compartida por Sabanilla, algunas poblaciones de Salto del Agua y Ocosingo, así como en Macuspana y Tacotalpa del estado de Tabasco y en algunas poblaciones de Campeche (Alejos; 1994; 21).



Municipio de Tila. Fuente: Comité Estatal de información Estadística y geográfica de Chiapas (CEIEG), 2018.

Su economía se basa principalmente en el sector primario, con la venta de productos agrícolas como el maíz, frijol, la cosecha de temporal y la producción de miel y café. Aunque paulatinamente se ha visto un cambio en el mercado de alimentos, por múltiples factores como la migración o la baja en el precio de diversos productos, entre estos el café, que ha provocado que se disminuya el interés por la siembra y comercialización de los mismos, pues se dice en la comunidad "que ya no deja el campo", además de la entrada de agroquímicos a partir de programas de desarrollo agrícola que según los habitantes, han provocado un cambio en los insumos que originalmente se podían adquirir en los terrenos de los ejidatarios como la hierba mora que era considerada una planta silvestre, pues se manifiesta que estos químicos no solo matan las plagas, sino también elementos que hacen parte del sistema denominado milpa o cafetal como la calabaza o plantas comestibles.

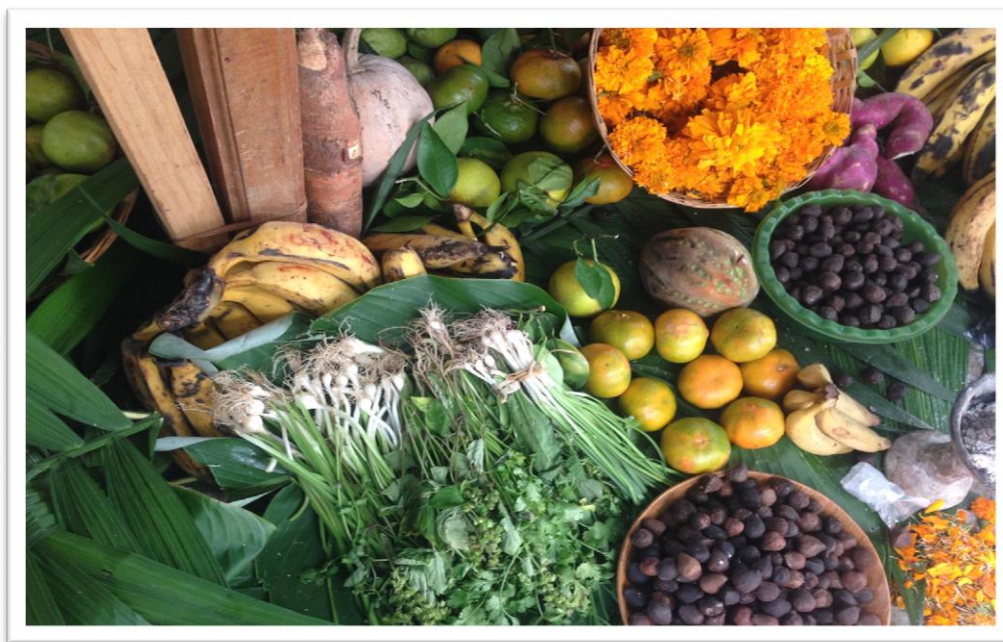
Otra de las economías productivas de esta población es el turismo religioso, ya que en este municipio se venera al Señor de Tila llamado también "Cristo Negro", conocido por los habitantes por ser el "Cristo Curandero"; pues se considera que es "muy milagroso", el cual es visitado tanto por la población de Tila, como por peregrinos de diversos estados de la República mexicana, especialmente de Tabasco; debido a esto se propicia la afluencia turística nacional sobre todo en la fiesta de Semana Santa y Corpus Christi en los meses de marzo y abril.

2.1.1 Descripción en torno a la alimentación de la comunidad ch'ol de Tila

En Tila, los campesinos ejidatarios caminan desde muy temprano para trabajar en sus tierras predominando las parcelas de maíz y café, el primero usado para consumo propio y el segundo para la venta en pequeña escala (Gutiérrez, 2014: 4); en la cabecera municipal se pueden ver huertas de traspatio donde, generalmente, se encuentran sus gallinas o cultivos para consumo propio como calabaza y chilacayote. Algunos de los residentes de la localidad ya no tienen tierras y optan por rentarlas tanto para el abastecimiento propio como para comercio; otros han dejado de cultivar para migrar a otras ciudades o simplemente porque la siembra de cultivos ha dejado de ser redituable para la sobrevivencia económica.

La distribución del espacio por los mismos habitantes consiste en tres zonas: las “tierras altas” que corresponde a la zona de las montañas donde se encuentra el ejido de Nueva Esperanza, las “tierras medias” que corresponden a la cabecera municipal de Tila y las “tierras bajas” que corresponden al ejido de El Limar que son diferenciadas también por los alimentos que se pueden encontrar por el tipo de vegetación que se localiza en estas zonas, por ejemplo el chile que es producido en “tierras bajas” por el tipo de clima o el frijol que traen de las “tierras altas” para vender porque en El Limar, el frijol no se da debido a que hay fuertes precipitaciones, además de que los terrenos son planos y esto provoca que se encharque el agua y se pudra el frijol; resulta

interesante este proceso de siembra a partir del clima y la vegetación ya que provoca que existan relaciones entre los diversos ejidos a partir del intercambio de productos (Gutiérrez, 2014: 21)



Productos obtenidos de las cosechas. Fuente: Tania M. Rueda, Municipio de Tila, 27 de octubre de 2015

Su alimentación se basa fundamentalmente en lo que producen en el campo y en la cría de animales de traspatio, principalmente gallináceas; los que cuentan con tierras consumen plantas comestibles asociadas a la “milpa ampliada”¹⁵ que son los insumos alimenticios que se aprovechan de la siembra

¹⁵ “Milpa ampliada” se caracterizan por el policultivo asociado a la alimentación o de recursos aprovechados para preparar alimentos, además de la utilización de productos orgánicos que promueve una diversidad de productos comestibles, ya que en el terreno

del maíz, como el frijol, chayote, calabaza, hierba mora y mostaza, que es parte de la ingesta cotidiana de los pobladores, asimismo se encuentra el “cafetal ampliado”, arboles de plátano y la fruta del café (cereza de café) la cual consumen con tortilla y finalmente la zona alta o de montaña donde se ubica el acahual, que, aunque no es muy común pueden utilizarlo “para el cultivo de maíz, —con la consecuente tumba de los árboles—, del café o para la siembra de árboles frutales.” (Gutiérrez, 2014 10)



Pozol, cacaté y tortillas. Foto: Fuente: Tania M. Rueda, Municipio de Tila, 27 de octubre de 2015.

existen otros cultivos aparte de la milpa, por ejemplo la calabaza y el frijol además de otras plantas comestibles como hierba mora; mientras que el concepto de “cafetal ampliado” se refiere a la siembra del café, pero además a los insumos que se originan en el terreno de cultivo como la leña para la elaboración de alimentos o los arboles de plátano (Gutiérrez, 2014: 4)

En la comunidad se consume en gran medida el cacaté (*Oecopetalum mexicanum*) que es un fruto con sabor amargo y cáscara dura que se come crudo, cocido o tostado. El cacaté es considerado un alimento de reserva debido a que puede durar hasta un año si se deja orear a la sombra, y por ello se comía sobre todos en tiempos de escasez de cosecha, pero ahora es común encontrarlo en la alimentación cotidiana de esta comunidad:

El cacaté es un árbol que da y que se comía antes en las casas cuando realmente no daban cosechas y todo, se comía con tortillas, se sacaba la cáscara y lo que es la macita se comía, lo comían nuestros antepasados calientita con cal y todo, eso era su comida y desayuno (Concurso de ofrendas, Tila, Chiapas 27/10/15).

Las plantas herbáceas también se consumen en abundancia como el *xculix* o mostaza (*sinapis alba*), el *momoñ* o hierba santa (*piper auritum*) y la hierba mora (*solanum nigrum*), las cuales se comen crudas o se cocinan en caldo y/o dobladitas,¹⁶ asimismo se bebe el pozol¹⁷ que por lo general se toma al medio

¹⁶ Tortilla de maíz rellena de frijoles con hierba mora, hierba santa o mostaza.

¹⁷ Bebida compuesta de masa de maíz nixtamalizado batido en agua con azúcar o sal. Existen dos tipos de pozol: el dulce que es hecho a base de masa fresca con azúcar y en algunas ocasiones cacao; también se bebe el pozol agrio que es cuando la masa se ha fermentado y adquiere un sabor acidulado, el cual se suele acompañar con chile en polvo y sal (información obtenida en trabajo de campo del 21 de agosto al 04 de septiembre de 2016).

día o se lleva a la milpa o a la escuela para su consumo; hay algunos animales de monte que las personas provenientes de comunidades todavía cazan para ofrecerlos en venta en las casas de la cabecera municipal como el tepescuincle, el armadillo, la tuza, el venado o el puerquito de monte, además de que existen animales que se consumen en fechas específicas del año como el *sats'* (*Arsenura Armida*) que es un gusano de 15 o 20 cm que crece en el árbol de corcho entre julio y agosto: “se limpia y se hierva, se deja curtir y al otro día se dora con aceite y se le agrega chilito molido, limón y algunos le ponen ajo” (Teresa Montero, Tila, Chiapas, 27 de julio de 2015). A pesar de que este gusano se produce con mayor frecuencia en la zona de Yajalón muchos lo consumen en Tila, algunos los congelan después de su temporada para seguirlos consumiendo: “ya lo dejan, éste lo curten, y al otro día ya lo fríen y ya a comer calentitos porque es cuando saben más ricos” (Eugenia Sierra, madre de familia, Tila, Chiapas 30 de octubre de 2015). Respecto a los animales de traspatio se cría el guajolote y la gallina de rancho que son consumidos en mayor medida por su bajo costo, los cuales se preparan en caldo principalmente; para los habitantes de esta comunidad es importante resaltar la diferencia entre “gallina de rancho” y “gallina de granja”, las cuales se diferencian en el ch'ol tileco como “*muty*” y “*granja muty*”, debido a que se considera que la primera se crece a base de maíz y, por lo tanto, es más saludable, y la segunda se crece con hormonas por ello su bajo costo y mayor producción en el mercado; en menor medida se consume carne de cerdo y de borrego ya que su costo es más elevado. Algunos habitantes crían cerdos para

venta o consumo propio, respecto a la carne de cordero las familias con más ingresos pueden ofrecerla en ocasiones especiales como bodas y XV años. La carne de res es poco consumida a pesar de que se pueden encontrar carnicerías dentro del municipio, ya que tiene un alto costo, pero consideran comprarla cuando hay fechas especiales, por ejemplo el día de muertos, donde se ahorra parte del año para compartirlo con “el difunto”; pues es importante para los habitantes poner en la ofrenda la comida que era del gusto de sus familiares en vida.



Dobladitas de frijol con hierba mora. Fuente: Tania M. Rueda, Municipio de Tila,
27 de octubre de 2015

Dentro de la comunidad hay personas que se dedican al cuidado de las abejas y muchas veces es para consumo personal más que para venta, pues se considera que la miel tiene muchas propiedades curativas. Además de estos productos se consumen otros que, según resaltan algunos pobladores, son alimentos introducidos como la acelga y el rábano.

Bebidas	Sa' / tsa (pozol), pajsá' (pozol agrio), tsiji'sa' (pozol fresco o dulce), xä'bäl (pozol con cacao), слслw (cacao), cajpej / cajpe' (café), ch'ilim o pinole (maíz tostado), ul (atole de masa), paj-ul (atole agrio), tsaj-ul (atol dulce), lembal (aguardiente), ya'lel chi' (nance fermentado), ja' / ja (agua)
Animales de consumo	Muty / mut (gallinas o pollos de rancho), granja muty / granja mut (gallinas o pollos de granja), ajtso' / ac'ach (guajolote), chityam / chitam (puerco), ajk / ak o pochitoc' (tortuga pequeña / pochitoque), säts o sats' (gusano comestible que crece en el árbol de corcho), x-ib / ib (armadillo), me' / me (venado), matye' chityam / matiel-chitam (puerco de monte), xbaj / baj (tuza), jalow / jalaw (tepescuincla)
Verduras	Axäntyé' (verdura comestible de hojas grandes y suaves), lamia, ich' / ich (chile), säk-ich' (chile blanco), jitomate, ch'ok-ich (chile verde), tyäkyn-ich' (chile seco), tyuñ-ich' (chile de bola), tsuy (verdura comestible que crece en la milpa)
Frutos	Käkätye' / kukutié (cacaté), lima, ch'ijch'um / chijchum (chayote), ch'ujm / chum (calabaza), koya' (tomate), chi' (nance), bajtun

comestibles	(fruta del árbol chapaya), ch'oquel (fruta verde del café), burún, tsöts (fruta de un bejuco que es comestible), waj-un (fruto que se consigue cada año en el mes de octubre), chukuitsuk, x'ic'uts (fruta comestible de una planta que madura en junio), alaxax / alashash (naranja), manco (mango), ja'as / jaas (plátano), jo'ox (fruta de achiote)
Hierbas comestibles	Kulañtyaj-pimel / kulantiá (cilantro de montaña), xculix / kulish (mostaza), ch'ajuk' (hierba mora - se produce en el cafetal), momoñ / momón / mumoy (hierba santa), xperejil (perejil), kujucin (frutos ricos en almidón de árbol de quequexte), werux (cebollín), chapäy (chapaya), ñi'-ch'ijcham / chijchum (rollos de punta de chayote o guías de la mata de chayote), matiaj-pimel / matiel pimel o matiajtsimin (hierba comestible), waj-uñ (hoja silvestre para envolver comida), xuxuc' pimel (col o repollo), tsuy (hierba comestible con efectos laxantes), ts'iwi' (chuy / <i>tradescantia zebrina</i>), unte' (laurel), ec' (chaya), ts'ijn (yuca)
hongos comestibles	K'o' loch (hongo blanco que crece cuando se tumban árboles en la milpa), tsäwäñ (hongo comestible "frio", se da en diciembre), x'uxcurunwech pate (hongo gris)
Alimentos básicos	Ixim / ishim (maíz), bu'ul / buúl (frijol), arus (arroz), waj / guaj (tortilla), c'ʌnwaj (tortilla amarilla), tamal (tamal de carne con hoja de plátano), tumut (huevo), pats' xajk'ul (tamal de frijol), chuybil (tamal de elote)

Tabla de los alimentos de la región ch'ol de Tila, Chiapas.¹⁸

¹⁸ Elaboración propia resultado de datos etnográficos obtenidos en la comunidad de Tila, Chiapas, así como de la ayuda en traducción del Dr. Juan Jesús Vázquez Álvarez en el

Debido a la presencia de organizaciones como Caritas¹⁹ algunos de los campesinos han optado por el policultivo orgánico con la creación de “parcelas demostrativas” donde se experimenta con orina, estiércol de conejo y borrego como abono y compostas para evitar el uso de herbicidas, pues ejidatarios comentan que estos químicos detienen el biocrecimiento de muchas plantas acabando con la diversidad de las mismas.

curso introducción a la lengua ch'ol que se llevó a cabo del 09 al 20 de enero de 2017 por parte del posgrado en estudios mesoamericanos. Asimismo, se consultó el libro: Becerra (1937) Vocabulario de la lengua ch'ol. Secretaría de Educación Pública. Publicaciones del Museo nacional de México; y el diccionario: Wilbur y W. de Aulie (2009) Diccionario ch'ol de Tumbalá, Chiapas con variaciones dialectales de Tila y Sabanilla. Versión electrónica consultada en <http://www.sil.org/mexico/maya/ch'ol-tumbala/S121a-Diccionario-ctu.htm>

¹⁹ Caritas internacional es la organización humanitaria y de desarrollo de la iglesia católica, una confederación con más de 160 miembros nacionales en todo el mundo que cuenta con diversos programas entre ellos seguridad alimentaria que apoya a pequeños agricultores. Fuente: <http://www.caritas.org/es/>

En Tila se desarrollan a partir de esta entidad talleres de salud y soberanía alimentaria por parte de Cáritas San Cristóbal de las Casas A.C. Fuente: tiene diversos programas entre ellos seguridad alimentaria que apoya a pequeños agricultores. Fuente: <http://www.caritasancristobal.org/wp-content/uploads/2016/11/Planeaci%C3%B3n-y-evaluaci%C3%B3n-estrategica.pdf>



Waj-un. Foto: Tania M. Rueda, Municipio de Tila, 24 de octubre de 2015

2.2 Alimentación como sistema

Para la comunidad ch'ol del municipio de Tila el alimento actúa como un instrumento inherente en diversos aspectos de la vida de esta población, convirtiéndose en un objeto ceremonial en diversos ritos y celebraciones, una forma de agradecer y conmemorar favores recibidos, un objeto de trueque desde la vida social-comunitaria, asimismo, participa en la comunicación con sus entidades sagradas en distintos planos que representan el mundo que

habitan, además de ser parte de las fiestas y las actividades cotidianas como el trabajo en el campo y el comercio; es por esto que en este apartado se trata de observar al alimento como un elemento amplio y complejo que adquiere un significado más allá de su función fisiológica, donde las actividades que lo anteceden o que están vinculadas en su preparación le otorgan un valor de carácter sistémico.

Según Malinowsky, “una institución social humana se caracteriza por los múltiples propósitos que alimenta a partir de un vasto complejo de actividades conexas que se conjugan unas con otras formando un todo orgánico” (Malinowsky, 1986: 96) que puede verse reflejado en su extensión geográfica, su carácter económico, su carácter ceremonial, así como su carácter social. Esta institución es considerada como sistema ya que a partir de ésta, se encuentra una gran cantidad de actividades y aspectos secundarios o acciones preliminares derivados de la misma, establecidas a normas específicas que son permanentes en el tiempo y que crean lazos e intereses en común dentro de una sociedad para lograr una visión global del conjunto, pues “todas estas actividades cumplen “una función subsidiaria [...] ya que concurren a su realización y son eslabones de una misma cadena” (Malinowsky, 1986: 111) otorgándole un carácter sistémico.

Lévi-Strauss (1964), citado en Contreras y García, la cocina es un subsistema dentro de un sistema cultural más amplio. (Contreras y Gracia, 2005; 120), es

por esto que, al hablar de sistema alimentario también puede verse como una institución, pues atraviesa la cultura de una población a partir de una serie de actividades, que van desde la producción, distribución y consumo, que denotan un carácter estructural en las relaciones sociales y culturales de una comunidad. El sistema alimentario en este trabajo se trabajará a partir del siguiente concepto:

“Debemos entender por sistema alimentario el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo, de los alimentos que se ha ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio, con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas. Los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de los procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos. (Contreras y Gracia, 2005; 102)

Según Fischer (1995), citado en Conteras y García, el cual se dirige a este concepto como “sistema culinario”; este sistema no solo supone el uso de métodos e ingredientes para la elaboración de un alimento, sino también las normas sociales y culturales que fomentan el uso, preparación y consumo de del mismo; además de que los modos de preparación, así como sus ingredientes, permiten delimitar creencias, prácticas y representaciones para

vislumbrar parte de una cultura. (Contreras y Gracia, 2005; 99) A partir de esta premisa se puede observar la alimentación como una institución social, que genera un sistema de carácter ontológico, ya que es parte de distintos procesos culturales dentro de la vida de esta comunidad, y por tanto, se le da sentido desde diversas directrices, indicando un modo de vida donde existen “ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo, a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural.” (Contreras y Gracia, 2005; 99) Como ejemplo de esto se expondrán cuatro aspectos que otorgan un carácter sistémico y a su vez ontológico de la alimentación en la población *ch'ol* de este municipio que son: la alimentación como mediación entre lo ritual y entidades sagradas, la alimentación como aspecto identitario, la alimentación como catalizador social en tiempos de cosechas y fiestas y la alimentación como salud y enfermedad.

2.2.1 La alimentación como mediación entre lo ritual y las entidades sagradas

Los alimentos son parte importante de un ritual dentro de esta comunidad, pues a partir de ellos se establecen las relaciones con las entidades sagradas de los diversos planos del mundo *ch'ol* para pedir por protección, bienestar y abundancia en diferentes situaciones de la vida de la comunidad.

En el pensamiento cho'l el mundo está dividido en diferentes planos interrelacionados: en el Anti pan chan, que es el plano más “allá de lo alto” donde habitan *Lak Chuj Tiat* y *Lak Chuj Ña'k* (nuestro sagrado padre el sol, y nuestra sagrada madre la luna), le sigue el Pan Chan –el cielo–, que es la casa de los santos y de los “espíritus buenos”, mientras el *Lum* es el plano terrestre cuyo dueño es el cristo negro y en donde habitan los cho'les vivos y finalmente el plano “de abajo”, en el subterráneo, se encuentra el *Yebal Lum* donde habitan dos entidades antagónicas el *Yum Chem* o *Row Wan*, dueño del cerro y de los animales del monte y el “mero diablo” donde viven aquellos cho'les difuntos que tuvieron un mal comportamiento en vida llamados *Xi'baj*.” (Gutiérrez y Pacheco, 2013: 254)

Por ejemplo en los rituales agrícolas permiten la negociación con las entidades sagradas, ya que se ofrecen a la “Madre Tierra” y a *Yum ch'en*²⁰, que es el cuidador de la cueva y proveedor de la lluvia para los cultivos, alimentos como pozol, carne o caldos y “su trago” con el fin de alimentar a esta entidad y a su *ajaw* o *Yum Pañimil*²¹ que según Morales, es un “espíritu protector que es

²⁰ Entidad que tiene “un papel preponderante en términos del orden social y la salud de las relaciones comunitarias” (Gutiérrez y Pacheco, 2013; 22), pues es intermediario entre los diversos planos del mundo ch'ol.

²¹ Según Morales el *Ajaw* o *Yum Pañimil* es un “espíritu protector que es el representante de *Ch'ujtiat* que es Dios padre y madre a la vez; todo bosque, río, monte, pueblos o montañas tienen uno y debe ser tratado con respeto para conseguir sus favores” (Morales, 1999: 46).

el representante de Ch'ujtiat, el que es padre y madre a la vez, el que esta atrás de todo, el que se alaba, a él que se le reza” (Morales, 1999: 46), por tanto, todo bosque, río, monte, pueblos o montañas tienen uno y debe ser tratado con respeto para conseguir sus favores como el bienestar de los cultivos:

“el *tatuche*²² lo hace oración en su lugar on'ta [donde está] la milpa, lo reza, lo canta, lo hace persignación y las mujeres matan gallinas, entonces va a hacer caldo con laurel, y achiote, y chaya, y yucas, y cuando ya se coció lo abrimos hoyo en la tierra ahí donde están las milpas y lo echamos una jícara donde está más bueno el caldo para que también va a probarlo el *ajaw*, porque si le damos nuestra comida al *ajaw*, entonces la tierra lo va a dejar criar nuestra milpa para que lo de buena cosecha y lleguen buenas las milpas” (Morales, 1999: 121).

Otra forma en que la comida ejerce una función mediadora es cuando hay enfermedad²³; si la casa, los potreros o la tierra de cultivos se enferman también hay rituales de curación, los cuales son dedicados a los *witz'o* que son los entes que protegen a la “Madre Tierra” para alejar a los malos espíritus llamados *xiba'* a causar algún daño a los cultivos o al terreno. Para

²² Los *tatuches* son encargados de realizar los rituales de petición de lluvia y por tanto, tienen la capacidad de comunicarse con entidad sagradas de diversos planos.

²³ El tema de la enfermedad entre los choles será tratado a continuación en el apartado “Alimentación como salud y enfermedad”.

este ritual se cava un hoyo en el centro del terreno, que es llamado “ombbligo” o *muk*, además de poner velas, aguardiente y alimentos como pollo (que debe ser virgen) y otros insumos de la cosecha como maíz, frijol o cacao. Este ritual de protección finaliza cuando se entierra una cabeza de un animal grande, con el fin de que el *muk* de la casa o del terreno estén protegidos con la fuerza de este animal; “de no realizarse este ritual de protección, se podrá esperar que en los potreros los animales se mueran sin tener alguna causa aparente, que en los terrenos de cultivo aparezcan culebras o bien, los habitantes de la casa comiencen a tener malos sueños y con ello enfermedades” (Gutiérrez y Pacheco, 2013; 10).

Según Barthes y Douglas, citado en Contreras y Gracia, la alimentación también constituye un sistema de comunicación: “constituye también un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios” (Contreras y Gracia, 2005; 86), que desde esta perspectiva, crea vínculos y funciona como una herramienta de mediación entre lo ritual, las entidades sagradas y los diversos planos del mundo ch’ol, pues está presente en rituales para pedir protección, bienestar y abundancia.

2.2.2 La alimentación como aspecto identitario: ch'oles los hombres del maíz

La cultura maya, a la que pertenece esta población, tiene como característica una relación muy profunda hacia la tierra y los cultivos, en especial el maíz, pues en el *Popol Vuh* se habla sobre el origen de la tierra donde los hombres fueron creados del maíz. Y por ello, este alimento toma un significado importante dentro de estos pueblos que son autodenominados “los hombres del maíz”. Es por esto, que este alimento otorga un sentido de identidad entre los ch'oles, ya que desde su nombre se hace alusión al sistema agrícola milpa, pues se denominan *Winikon bä lojon*, donde *Winik* son los hombres originarios de la tierra, que trabajan para producir sus propios alimentos o milperos, es decir, hombres que cultivan maíz o también se denominan “los milperos” o *Lak tian bü la* “los que siembran la milpa” (Morales, 1999: 117). Es desde su propia denominación que queda implícito el concepto de comunidad, de vida y labor en el campo, al mismo tiempo, se puede observar que el trabajo en el campo les significa y da identidad y un modo de vida donde “alimentarse es la conducta que se desarrolla más allá de sus propio fin, que sustituye, resume, o denota otras conductas; y es, en esta medida, que constituye un signo. (Contreras y Gracia, 2005; 91), que en este caso podría ser el maíz o el trabajo en el campo. Como ejemplo de esto está la diferenciación que la comunidad hace respecto a los *kaxlanes* o personas que no pertenecen a su cultura. Se considera un *kaxlan* a la persona que vive de las manos de los hombres que cultivan la milpa;

esto se debe a que cultivar la milpa les da un lugar de respeto y prestigio ante la comunidad, pues parte de un requisito para ser *tatuch*, es saber el ciclo de la siembra.

Este es un problema viejo, larga y duramente padecido en Chiapas, un sórdido conflicto entre “nativos” y “forasteros”, en disputa por la tierra [...] a la par de la dimensión económica de la lucha agraria, marcha otro orden ideológico-cultural de la visión del mundo de los actores enfrentados. Allí nos encontramos con diferencias en mentalidades, con identidades étnicas basadas en relaciones de desigualdad y dominación, antagónicas, que impiden un acercamiento cordial entre unos y otros, una convivencia pacífica, una comprensión intercultural. (Alejos; 1999; 17).

Desde el concepto mismo del separar al otro o visibilizarlo como diferente se puede observar como existe una resistencia étnica a lo denominado *kaxlan* que se remonta desde la entrada de las primeras organizaciones capitalistas agrícolas en México: las Fincas Cafetaleras Alemanas (FCA), que tuvieron su auge en el gobierno de Porfirio Díaz (1877-1911) que desde las tiendas de raya, que tenían la función de asegurar mano de obra barata con el abastecimiento de necesidades básicas donde se producían muchos abusos por parte de los alemanes hacia estas comunidades (López M., 2007: 8) De esta forma el producto de la milpa, que son los alimentos, y la tierra, ayudan a formar comunidad e identidad dentro de las población de Tila, así como a delimitar o

nombrar a lo que no forma parte de la misma. Es así como el maíz y la tierra como símbolo de identidad, crea lazos entre la comunidad y a su vez, genera intereses que conectan los diversos planos de mundo ch'ol, dando pie a observar la alimentación como institución. Pues a partir del conocimiento del cuidado de este alimento se denominan cargos dentro de esta comunidad y de esta forma es como la alimentación también ayuda a que continúen prácticas y normas ya establecidas.

2.2.3 La alimentación como catalizador social en tiempos de cosechas y fiestas: pantié²⁴ en la comunidad ch'ol de Tila

“Hay un entramado de relaciones y que, como es natural, el conjunto forma una estructura de elementos que se imbrican [...] están unidos por una asociación directa o indirecta (Malinowsky, 1986: 104). A partir de la alimentación se recrea la estructura social y comunitaria en Tila ya que propicia las relaciones sociales entre la comunidad. Como ejemplo se puede hablar sobre el tiempo de cosechas donde la tierra se vuelve un trabajo colectivo, pues las mujeres de la familia se reúnen para cocinar a los hombres que van a cosechar: “el ir a trabajar a la milpa o al cafetal es una experiencia de interacción social: se visitan entre ellos o al llegar se empiezan a comunicar en un lenguaje articulado

²⁴ Al día de muertos se le denomina pantié entre la comunidad ch'ol de Tila (información obtenida en trabajo de campo)

mediante silbidos” (Gutiérrez, 2014: 21) o las fiestas de carácter comunitario donde se reúnen para comer y convivir las cuales coinciden con el ciclo agrícola, esto a su vez crea un vínculo de la población con la naturaleza: los periodos fértiles de la tierra están íntimamente relacionados con las etapas de la Luna, por lo que hay una intrínseca relación entre la fertilidad de la naturaleza (cultivos) y la Luna (Gutiérrez, 2014: 4). La alimentación como catalizador social también se puede observar en la fiesta de los fieles difuntos, pues crea vínculos entre los espíritus buenos *chujlelob* de los familiares fallecidos y los habitantes de esta comunidad, es una de las celebraciones principales donde la familia se reúne para conmemorar a sus difuntos, pues se tiene la creencia de que el difunto baja al mundo de los vivos a compartir alimentos con sus familiares. Se coloca una ofrenda con los platillos favoritos en vida del difunto, así como la comida que le toca a cada uno según su edad y finalmente objetos personales para que el espíritu pueda recordar los momentos de su vida:

El tamal se da el primer día en vísperas de los niños eso se llama primer día, 31 víspera de los niños, los fieles difuntos y entonces comen su tamalito, ponen en el altar, tamal, camote, plátano bueno lo que hay, lo que podamos contar, pues lo que junta cada uno de sus casas (Concurso de ofrendas Tila, Chiapas 27/10/15).

La comida que se pone a los difuntos con más antigüedad, es considerada como su “verdadera alimentación”; pues los habitantes de esta comunidad

dicen que es la alimentación de sus antepasados y de esta forma la ofrenda también muestra a las nuevas generaciones cómo se consumían los alimentos en tiempos precedentes:

El plátano hervido tiene un significado muy historial [sic] pues los antepasados lo comían así, nunca conocíamos antes que se freía con aceite si no que nosotros antes con nuestros tátaras abuelos lo comían hervido ¿por qué?, porque no existía todavía, si no criaban sus puercos, lo mataban y con eso lo utilizaban ese mismo este líquido, pues que sacaba del marranito, el *chitam* como le decimos, a la calabacita no conocíamos lo que es la azúcar, sino que le echaban lo que es la panela para que endulzara la calabaza nuestros antepasados, vemos, pues la historia que comieron nuestros tátaras abuelos que pasaron en el mundo, esa fue nuestra comida en aquellos tiempos por eso la fiesta de los fieles difuntos tiene mucho significado (Concurso de ofrendas, Tila, Chiapas 27/10/15)

La alimentación en este sentido juega un papel importante no sólo como parte del vínculo social que existe entre los ch'oles vivos y aquellos ya fallecidos o el mundo de los muertos, sino que fomenta y mantiene tradiciones que permanecen vigentes entre los ch'oles.



Ofrenda familiar en *pantié*. Foto: Fuente: Tania M. Rueda, Municipio de Tila, 02 de noviembre de 2015.

2.2.4 La alimentación como salud y enfermedad

La salud en el pensamiento ch'ol se asocia con los curanderos llamados *iló*, ya que estos soplan para expulsar y ahuyentar a los malos espíritus de la persona enferma, así como la realización de rituales de “curación de casa” o “curación de terrenos de cultivo” (Gutiérrez y Pacheco, 2013; 6).

Las enfermedades más graves para los ch'oles están asociadas a la pérdida del *chuj'lel* o espíritu, pues se relacionan a los *wu't* que son brujos que tienen la capacidad de hacer que los malos espíritus o *xiba'* sustituyan el alma de una persona, los cultivos y las casas, provocando que haya enfermedad: “para curarlas tienen rituales específicos en los que se incluyen siempre ‘sopladas’, ‘rameadas o barridas’ y ‘saltos’ que el curandero o *iló* hace al paciente para que regrese el *chuj'lel* extraviado.” (Gutiérrez y Pacheco, 2013; 9), es decir, para el pensamiento ch'ol los cultivos también son entidades anímicas que tienen alma y por tanto también se les puede robar *chuj'lel* o espíritu y éstos al ser consumidos sin alma pueden provocar enfermedades o simplemente los cultivos de ese terreno mueren.

La enfermedad también puede encontrarse en los cultivos que contienen agroquímicos, lo cual tiene que ver con la pérdida de *chuj'lel*, pues afirman que ya mucha de la comida que se consume actualmente no tiene los nutrientes necesarios debido a sus componentes químicos causando enfermedades como el cáncer:

Lo que vemos ahorita es lo que producían anteriormente nuestros antepasados y que hoy en día también lo seguimos consumiendo lo que es la naranja, la lima, la tostada, los chayotes, la carne, el pollo, el puerco ellos lo comían asado, sancochado, nada de frito, nada de lo que hoy en

día estamos consumiendo y que a través de eso nos estamos perjudicando (Concurso de ofrendas, Tila, Chiapas, 27/10/15).

Debido a esto, algunos ejidatarios han empezado a trabajar sobre la recuperación de saberes tradicionales, con el fin de fomentar de nuevo el proceso del cultivo orgánico, pues comentan que las nuevas enfermedades están llegando a sus comunidades a través de esos componentes. A pesar de que muchos de los alimentos que se consumen dentro de la comunidad se destacan por ser alimentos con propiedades curativas como el ajo, o la miel, que es considerado como un alimento que ayuda a reducir el dolor en la gastritis, así como el *chuk pajtio*²⁵ y la *chicoria*, la miel, incluso comentan, ayuda a curar cataratas, de igual forma el epazote y el *chukuy* que son vistos como un desparasitante natural, y el *jujucin* como cicatrizante natural. Como dice Don Juan Encino: “casi yo por lo regular muy raro llego al hospital, porque no me curo con medicina patente, mi medicina mía es las plantas y la miel de abeja” (Sr. Juan Encino, Tila, Chiapas 24/10/2015).

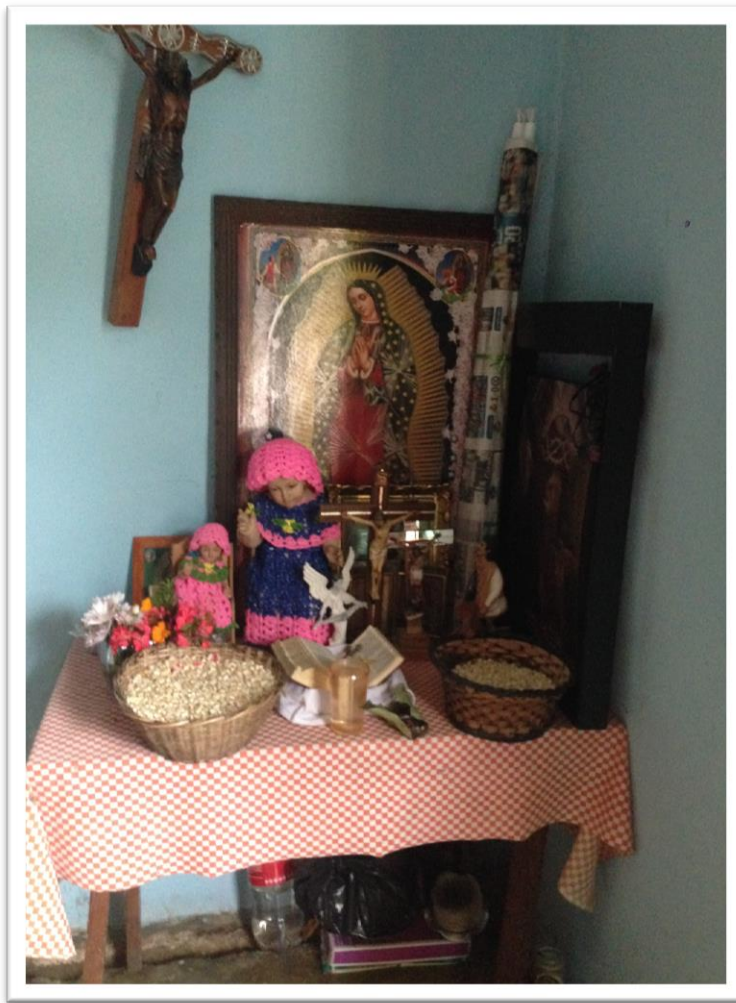
²⁵ La información medicinal sobre el “chuj pajtio”, “waj-un” y la “chicoria” fue obtenida en trabajo de campo. Al preguntar el nombre de estos alimentos en español comentaron que desconocían la referencia, sin embargo, he dejado el dato etnográfico para no descartarlo, pues considero importante que esté presente en esta investigación ya que fue nombrada en diversas ocasiones.

2.3 Dios, corazón del cielo y corazón de la tierra

El acto de cultivar maíz nativo tiene diversas fases, empieza desde el cuidado y el respeto de la tierra y a los seres que la habitan acompañado del rezo a la tierra para continuar con la siembra, la limpieza del terreno, la cosecha para finalmente desgranar, moler, tortear y la acción de comer para iniciar nuevamente con el ciclo seleccionado las mejores semillas de la cosecha, rezarles en casa y cuando vuelve la temporada de siembra repetir el rezo en el terreno de cultivo; todas estas fases cumplen una función dentro de la comunidad otorgándole un carácter sistémico, pero a su vez el producto de este proceso, que es el maíz, es un ejemplo del sentido único de la persona en su carácter ontológico. En este apartado se tomará como ejemplo el maíz para hacer visible la correlación que tiene en esta comunidad sobre la construcción ontológica de la persona y las creencias en torno a la misma.

Don Juan Encino *tatuche* ch'ol y ejidatario de la cabecera municipal de Tila, hace promesas y rezos como ofrenda a la tierra como parte de una tradición familiar, ya que es una forma de hablar con Dios, conectarse con sus entidades sagradas, sus antepasados y la tierra; como se tiene la creencia de que los hombres y animales son seres de Dios y de la tierra, el ritual de siembra se hace dedicado al cielo y a la tierra refiriéndose a Dios como condición femenina y masculina ya que según el Sr. Juan Encino, Dios es padre y madre a la vez:

“El corazón de la tierra, el corazón del cielo que es papá Dios y mamá Dios que es la tierra, es por eso el cántico que dicen en la misa: gloria, gloria, gloria señor, gloria en el cielo, gloria en la tierra” (Juan Encino; Tila, Chiapas, 30/08/2016).



Altar para los rezos con maíz. Fuente: Tania M. Rueda, Municipio de Tila, 26 de octubre de 2015.

De acuerdo con López Austin en su texto “La lealtad es loable; pero es dependencia”, existe una relación con esta dualidad, pues se cree que a partir de dos esencias se crea la vida y por ello se le rinde culto a un dios dual:

Hubo diosas y dioses, múltiples. los cuales siguen vivos para muchos en las milpas, en las fuentes y ríos, dentro de los montes y bajo la tierra, en el cielo y —sobre el horizonte— en los cuatro confines. Actuaban y actúan en parejas. Todavía se cree que los seres del mundo tienen un respaldo divino, y que es doble. Dos personas, hembra y varón, dan su esencia a cada cosa. Son los “cuidadores”, “los dueños”, “padre y madre” (López Austin en Meyer, 1993: 138).

Este ritual dedicado al Dios, corazón del cielo y de la tierra, se hace antes de empezar el proceso de la siembra como una forma de pedir permiso a las entidades sagradas ya que tiene la función de “pago” con el fin de generar un orden natural dentro del ecosistema que compone la milpa o el cafetal ya que “el hombre [...] no es el dueño del entorno, ni tiene hábitat propio y ‘tiene que pagar’ cada vez que toma o toca un elemento del mundo que lo rodea.” (Incháustegui, 2012: 88). El ritual para la siembra del maíz se realiza en la zona donde se encuentran sus cultivos y consiste en una serie de rezos, oraciones y promesas que, por lo general, se hacen en lengua ch’ol a mitad del terreno de la milpa con una veladora y un poco de aguardiente dirigidos a los cuatro puntos cardinales que representan los cuatro horcones o puertas del mundo, que a su

vez tienen una relación con los cultivos ya que los cuatro planos son representados por cuatro colores del maíz y por las fases de la luna, pues tiene una correlación con los tiempos para trabajar el campo. Cada uno de los horcones del mundo cumplen un ciclo de trece años que corresponde a la vida del hombre, es decir, cincuenta y dos años que representan la primera parte de la vida o “la primera vida”.²⁶



Ofrenda a la tierra. Foto: Javier Gutiérrez Sánchez,
ejido ch'ol de Nueva Esperanza, junio del 2012

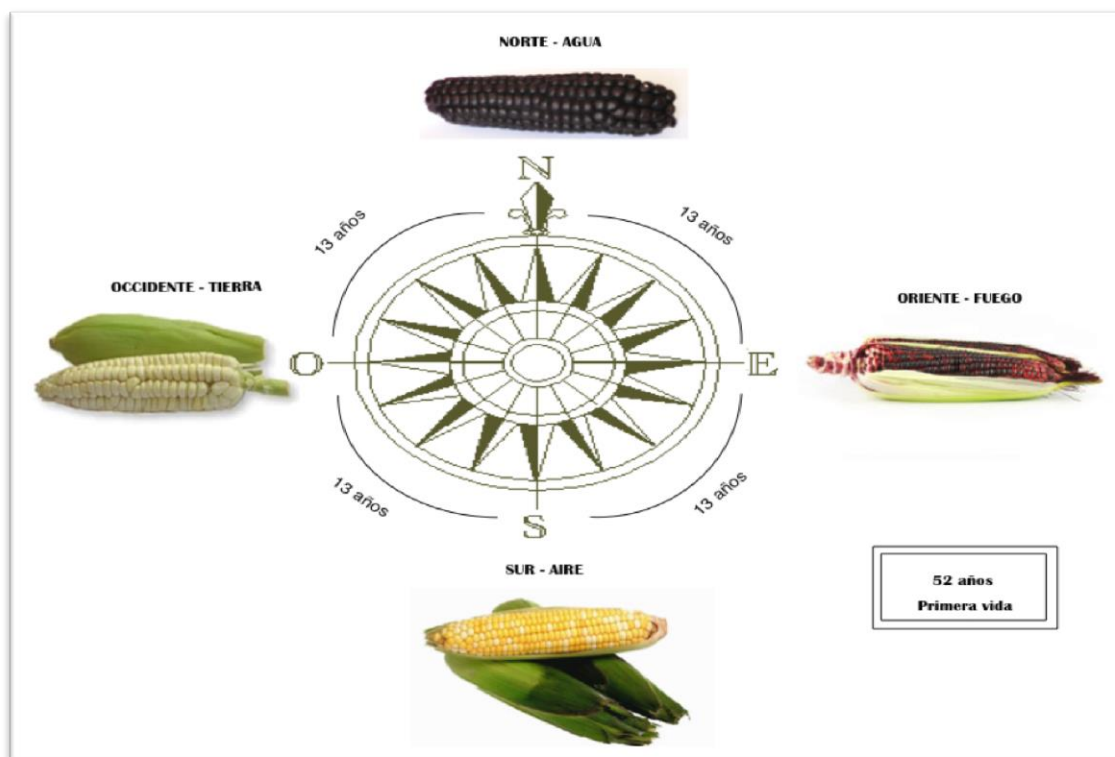
²⁶ Información obtenida de la entrevista al Sr. Juan Encino el 24 de octubre de 2015 en Tila, Chiapas.



Ejemplo de los elementos que se utilizan en una ofrenda a la tierra Foto: Javier Gutiérrez Sánchez, ejido ch'ol de Nueva Esperanza, junio del 2012

Los cuatro maíces que representa cada horcón que rodea el espacio territorial del pueblo de Tila, son los siguientes: el oriente representado por el maíz rojo y que significa el fuego es el primer horcón del mundo donde se ve el fuego por la salida del sol, es la puerta al cielo donde "Dios corazón del cielo y corazón de la tierra" escucha, por esto mismo es la puerta donde se pide por las cosas de la vida como la aurora de la mañana, el aire, la luz del sol, los enfermos, el alimento, la gratitud y los hombres y mujeres de buena voluntad. El occidente –segundo horcón del mundo– representa la tierra que es el lugar donde es la puesta del sol, por donde nace la oscuridad y donde se pide por la

protección, el perdón y la paz por ello su color es el maíz blanco y su elemento es tierra.



Ciclo de vida del hombre y del maíz. Fuente: Elaboración propia²⁷.

El norte que es el tercer horcón del mundo es representado por el maíz negro significa agua para la siembra y la vida, las nubes que permiten que llueva, es el lugar del descanso, de la muerte y de la maldad donde termina el ciclo de la vida, el cual podría tener relación con el *Pan chan* o Cielo según la construcción de los planos del mundo ch'ol que es donde habitan los santos tutelares

²⁷ Elaboración propia obtenida de información proporcionada en trabajo de campo en la comunidad de Tila, Chiapas.

patrones de los municipios ch'oles y los espíritus ch'oles que tuvieron buen comportamiento en vida,²⁸ llamados *chuj'lelop* (Gutiérrez y Pacheco, 2015: 200). El sur o maíz amarillo el último rincón del mundo que representa el aire, es el lugar de los huesos de los abuelos, de la vejez, de los ancestros donde se pide por la sabiduría, la medicina para el cuerpo, y sus conocimientos que se han transmitido a lo largo de los años; que podría representar el plano subterráneo en el pensamiento ch'ol llamado *Ye'bal Lum* donde vive *Yum Ch'en* o *Row wan* que es el dueño de las cuevas que guían al mundo subterráneo, “donde nacen las nubes, el viento y los rayos que son espíritus bajo el control de *Row wan*” (Gutiérrez y Pacheco, 2015: 202). Asimismo, es el lugar donde viven los animales del monte y donde se pide a *Row wan* por las cosas del mundo como las enfermedades o los problemas sociales y políticos que aquejen a la comunidad.²⁹

²⁸ Según el pensamiento ch'ol el buen o mal comportamiento en vida no se refiere a los actos de cada habitante, sino a que colectividad pertenecieron en el plano terrestre: es decir, los *Xi'baj* se considera que tuvieron un mal comportamiento por que en vida fueron si se fue *tatuche* o curandero, o en su defecto brujo o se hizo la maldad ya que su pertenencia trasciende al plano subterráneo (Gutiérrez y Pacheco, 2013: 4).

²⁹ Los cuatro puntos cardinales, los horcones del mundo y las entidades sagradas corresponden a una estructura del pensamiento que tiene como construcción del mundo “un arriba y un “abajo” la cual constituye la vida cotidiana de los ch'oles en el *Lum*, pues el pertenecer a una u otra colectividad en el plano terrestre es extendida a los otros planos, lo cual lleva a plantear la inexistencia de fronteras entre los espíritus de los antepasados y los espíritus de los ch'oles en el *Lum*, a diferencia de aquellos espíritus que habitan en el *Pan chan* y aquéllos que se encuentran en el *Yeva Lum*, asimismo entre los espíritus que son

Estos rezos van acompañados de velas, aguardiente y comida como ofrenda a Dios y a la tierra para pedir por los cultivos, la siembra y por la limpia del terreno para no verse perjudicados por diversos males que pudieran aquejar la cosecha como los animales que representan un peligro tanto para el hombre como para la siembra; entre ellos la culebra o la tuza y la rata que son animales que consumen la cosecha, tal como comentó Don Juan Encino, cuando estuvimos en su milpa:

Así como lo viste ahorita paseamos, nos metimos en el monte ¿encontraste algo? no, no hay nada, porque como aquí se practica ritual por eso, pues ahorita no hay animales que están comiendo la milpa, tal vez se coma unas mazorcas la rata, algún animalito sí, pero no lo acaba, pero sí es pedirle a Dios por los rituales siempre, eso hay que hacer (entrevista al Sr. Juan Encino, Tila, Chiapas. 24/10/15)

Además de la protección a la cosecha, se pide por el buen tiempo para que haya lluvias y por acontecimientos en favor de la cosecha como sembrar antes de que termine el temporal para que puedan cosechar en el tiempo que tiene establecido el cultivo:

dominados por el “Mero diablo”, los xiba’, y los espíritus de los ch’oles vivos en el *Lum* llamados *wu’*. (Gutiérrez y Pacheco, 2013: 5).

El ritual si se tiene que hacer, le pedimos a Dios por la tierra, por las aguas que haiga [sic] lluvia y sembrar a tiempo también, porque si no siembra a tiempo, pues este pasa, llega el temporal que ya no hay agua, pues no hay cosecha, ahorita tengo un poco, gracias a Dios que sembré a buen tiempo hay maíz, pero si siembra uno en mayo ya no hay cosecha, va a la par el tiempo de siembra, pedir a Dios en marzo, antes de la siembra para la milpa, para el café, darle su regalito a la tierra, su vela, su traguito aquí la tierra (entrevista al Sr. Juan Encino, Tila, Chiapas. 24/10/15).

Este ritual agrícola da cuenta de la negociación que se genera entre los ejidatarios y sus entidades sagradas de la naturaleza donde esta adquiere propiedades humanas tanto en lo material desde su construcción como persona, como en lo moral, pues se observa, desde una lógica comunal donde al pertenecer a determinado territorio se adquieren derechos y obligaciones como cualquier residente. Es de esta forma como en la alimentación se conjugan en elementos ritual-ceremoniales con una significación más allá del valor nutricional, pues forma parte de la vida simbólica de estas comunidades.

2.3.1 El maíz y la construcción ontológica de la persona

La relación tan estrecha entre naturaleza y cultura que ha caracterizado a

diversos pueblos indígenas nos ha mostrado recurrentemente que la esencia de las cosas de la naturaleza es parte del pensamiento de muchos pueblos en México por esto el maíz y la construcción de la persona son temas recurrentes en esta investigación. Según Gutiérrez, “las relaciones de la tradición con la naturaleza y las formas en que se construye el espacio sacralizado, se comprenden en la construcción ontológica de la persona, composición que se comparte con la naturaleza” (Gutiérrez, 2013: 130). Desde esta perspectiva, las percepciones y construcciones del espacio mantienen una correlación con la naturaleza, la cual tiene la misma configuración y conformación de la persona. En el pensamiento ch'ol esta construcción ontológica del hombre también se encuentra en la naturaleza y puede ser observado en el proceso del crecimiento del maíz, pues según el Sr. Juan Encino hay tiempos específicos tanto del hombre como del maíz para su concepción y nacimiento: el maíz debe sembrarse tres días antes de luna llena, ya que si se siembra durante ese periodo crece "muy chaparro" y los frutos son más grandes. Esto sucede de la misma forma con la mujer en su embarazo, pues si queda embarazada durante este periodo tendrá un niño “gordito y chaparrito”; pero si una mujer se embaraza tres días antes de la luna llena su hijo será alto y con “buen cuerpo” además de que no será enfermizo, en cambio si queda embarazada para luna creciente su hijo nacerá flaquito y alto, pero sin las cualidades del que nace tres días antes de luna llena. Cuando la luna está baja “xemen”, es muy malo para el niño, pues puede nacer enfermo y flaco; al igual que con el maíz, pues si se siembra cuando la luna esta baja se queda sin raíces y el viento puede tirarlo,

porque no tiene bases (raíces): “para el maíz viene siendo igual por eso somos hombres y mujeres hijos del maíz ese es más o menos del mismo caminar también del hombre” (Juan Encino, octubre 2016).

De esta forma podemos observar al maíz no sólo como un alimento, sino además como un ente lleno de significados vinculados con el hombre a través de sus etapas de vida y crecimiento donde es semilla, crece, se desarrolla, da fruto y muere; pero no sólo se puede observar la similitud del maíz respecto al hombre en la forma física, sino también en la composición anímica ya que al igual que el hombre, el maíz tiene un alma o una esencia propia como todo en la naturaleza. Un ejemplo interesante es el de los tseltales de Los altos de Chiapas, que según refiere Miguel Hernández (citado en Gutiérrez, 2013: 130), tienen la creencia de que el hombre está dividido en tres partes que son su parte física que es la parte tangible como la piel, el *chu'lel* o alma que es una entidad interna y finalmente el *yo'on xch'ulel* que es el espíritu o el corazón del alma donde se concentran las emociones; por tanto todo lo que reside en la naturaleza tendría alma. Este pensamiento residen en diversos pueblos indígenas como el pueblo totonaco de la Sierra Norte de Puebla ya que según Lozada, “existe una cosubstancialidad entre el maíz y el cuerpo humano” (Lozada, 2014: 5); que genera una “identificación entre el cuerpo humano y el grano divinizado” [...] pues los totonacos aparte de designar tanto su cuerpo como el maíz por la misma palabra, también consideran que la planta y los humanos comparten

el 'alma' (Lozada, 2014: 10); de la misma manera en la población ch'ol del pueblo de Tila, se comparte esta visión respecto a la composición anímica del maíz en conjunto con la relación con el hombre:

En Tila el ser humano se divide en cuerpo y en *chuj'lel* o espíritu, que es la fuerza vital que reside en la sangre y que da aliento a la persona. [...] Las enfermedades son señal de que su *chuj'lel* o espíritu se ha salido o extraviado y son consideradas graves (Gutiérrez y Pacheco, 2013: 9).

El *chuj'lel* en Tila se puede traducir como espíritu (Wilbur y W. de Aulie, 2009; 149) o alma (Schumann, 1973; 46) el cual es el elemento vital de la construcción de cualquier entidad ya que según el Sr. Juan Encino el alma es engendrada por Dios y si no se tuviera un espíritu de vida, no existiría la vida, ni la santidad, pues de ese espíritu somos, comemos y vivimos (Juan Encino 30/08/2016), este espíritu o alma es dado por la unión de dos esencias de entes divinos como Dios, corazón del cielo y de la tierra que sería encargado de la creación y reproducción de la vida, pero a su vez daría lugar a la existencia de co-esencias:

Una co-esencia es un cuerpo, una criatura, una planta o animal que es como un vaso de materia perceptiva, pero que tiene otra materia dentro y esa materia es lo que le da esencialidad donde se meten otras cosas y entonces se acomodan el conjunto de almas; si se mete un alma de

tlacuache entonces yo ya adquiero coexistencia de tlacuache y a mi característica de ser humano agrego otras cualidades por ejemplo ser ladrón, porque el tlacuache es ladrón, estoy yo participando en una esencia que no es la mía, pero está dentro de mí y está funcionando (Entrevista oral a López Austin 15/04/16, información personal).

Las co-esencias se refieren a una circulación de esencias que están insertas en un cuerpo, pero a su vez pertenecen a otros cuerpos presentes en la naturaleza que hacen parte vital del mismo, es por ello que la naturaleza para estas poblaciones tiene la misma configuración de la conformación de la persona y ésta puede tener una parte tangible, el *chu'lel* o alma como lo refieren los tsotsiles y tseltales de Chiapas, que es la esencialidad del recipiente y finalmente el *yo'on xch'ulel* que es el espíritu o el corazón del alma y que podría ser interpretado como el recipiente mismo donde convergen las esencias recibidas. La esencialidad de las cosas está circulando a pesar de que no estén en una forma tangible, es decir, no hayan nacido o no se hayan depositado en un recipiente y hay espacios donde convergen diversas esencias como el monte o “recipiente de corazones” que es donde se encuentran los cultivos:

El monte es un gran vaso o recipiente donde están todas las esencias de animales, plantas, agua; de todo lo que no ha nacido y que va a nacer, incluso tecnología, todo está ahí, pero como esencia, como corazón; cada cosa que va a nacer sale de ahí, como el sol mismo cada mañana sale de

ahí, porque tiene dos bocas una por un lado y otra por arriba y entonces de ahí sale el sol cada mañana, por abajo sale el agua, salen las semillas espirituales o los corazones que se van a meter en la semilla recipiente y entonces van a poder brotar, el monte es un recipiente de corazones.
(Entrevista oral a López Austin 15/04/16, información personal)

Según la investigación de Lozada entre las regiones totonacas de la sierra norte de Puebla también está presente la concepción de este componente y es llamado *listakni* o *yolotl* que significa corazón:

La idea de una co-esencia entre los humanos, el maíz y Dios, es fundada en una propiedad común: el compartir una misma fuerza vital, *listakni*, palabra que los totonacos traducen en general por ánima o espíritu, aunque el *listakni* corresponde sólo parcialmente a la idea cristiana del alma como es el caso de nociones similares entre las poblaciones amerindias. La traducción literal de *listakni* es “lo que hace crecer”
(Lozada, 2014: 5)

Según lo dicho anteriormente, el maíz desde la mirada de los habitantes, tiene una conformación de la persona no solamente desde el desarrollo físico como el crecimiento, si no desde una construcción ontológica, pues al igual que el ser humano, el maíz tiene alma o espíritu que es una esencia que fue construida

desde sus entidades sagradas³⁰, estas esencias a su vez se unen para dar vida a nuevas esencias, almas o espíritus, por ello, al ser ingerido el maíz estaría aportando parte de su alma en el cuerpo del hombre permitiendo una circulación de esencias que a su vez generan un orden natural dentro del ecosistema en que se convive.

2.4 La importancia de la alimentación en Tila desde su carácter sistémico y la contrucción ontológica de la persona

La fundamentación hermenéutica del análisis cultural, que es la construcción de elementos ontológicos sobre los cuales el hombre concibe el mundo, analiza los estándares que pone la sociedad y que van dando sentido a las acciones humanas. La alimentación desde esta lógica, sugiere que un alimento producido para la realización de un ritual o una fiesta tiene una tipificación ontológico-epistémico diferente a la de un alimento para la vida cotidiana, pues adquiere significado más allá del valor nutricional, volviéndose parte importante del pensamiento estructural en el modo de vida de esta población.

Es a partir de estos aspectos de carácter ontológico que la alimentación en Tila

³⁰ Tal como se trata con mayor amplitud en el apartado “Programas alimentarios y la implicación de herbicidas y transgénicos ante los maíces nativos entre los ch’oles del ejido de Tila”.

puede ser vista desde la perspectiva de sistema, pues es parte de un intercambio cultural y social que se encuentra en “todos lados”. La alimentación en esta comunidad puede interpretarse como “una institución que engloba diversas actividades que se conjugan entre sí para formar un todo orgánico, que consta de un conjunto de normas y convenciones tradicionales que van acompañados de ceremonias mágicas rituales y públicas” (Malinowsky, 1986; 95); pues converge en diversos procesos que son parte de la conformación de la comunidad como la identidad, el trabajo colectivo, la mediación entre lo ritual y sus entidades sagradas, las fiestas, la salud y la enfermedad, los cuales cumplen múltiples propósitos a partir de normas y valores específicos permanentes en el tiempo, y que crean lazos e intereses en común tanto en lo colectivo como en lo individual, así como desde un ámbito más intrínseco como es la construcción ontológica del ser humano.

La construcción ontológica de la persona en contraste con la construcción ontológica del maíz, alimento que se ha elegido por ser un referente importante dentro de esta comunidad, da cuenta de la importancia de la alimentación no solo desde la mirada de sistema, sino desde una visión ontológico-estructural de la construcción de la persona, donde la alimentación también puede ser vista a través de la vida del mismo hombre, pues existe una corresponsabilidad entre cuerpo y naturaleza donde se le da similitud a alimentos como el maíz respecto al hombre no solo en la forma física, sino también en la composición anímica ya que al igual que el hombre, el maíz y diversos cultivos tienen un alma o una

esencia propia como todo en la naturaleza; por ello se puede concluir que en estas comunidades la alimentación no se ve de forma aislada si no como parte importante de sus costumbres, su modo de vida y su misma composición de la persona.

Capítulo III

POLÍTICAS ALIMENTARIAS EN LA POBLACIÓN CH'OL DEL

MUNICIPIO DE TILA, CHIAPAS

“Las políticas multiculturales de instituciones internacionales como Banco mundial y otras entidades financieras, multilaterales y transnacionales, son las mismas en todos los países del llamado ‘tercer mundo’, son políticas que se “abren” hacia la diversidad al mismo tiempo que aseguran el control y el continuo dominio del poder hegemónico nacional y los intereses del capitalismo global” (Walsh, 2009; 43)

A partir de la mirada de la alimentación, en los primeros capítulos se buscó generar un diálogo intercultural entre dos sistemas en constante contacto como lo son: el esbozo del discurso inicial del desarrollo que se crea con la base del pensamiento racionalista, el cual promovía la idea de una tabla rasa, pues se argumentaba que la conservación de tradiciones y creencias sería una

condición de atraso, y a cambio de ello. se promovía la industrialización de países en vías de desarrollo instaurando años después la llamada tecnociencia que es: la ciencia, la tecnología y el Estado a servicio de la industria alimentaria, el cual se considera como un modelo que trazó el pensamiento del paradigma sobre el cual se construyen las políticas y programas alimentarios en México.

El otro punto de comparación fue desde la mirada de los pobladores del municipio de Tila, Chiapas donde la alimentación es vista como un sistema ontológico y tangible, pues genera diversos vínculos entre los habitantes, sus entidades anímicas, su entorno natural, así como de la composición de la misma persona, otorgándole a la alimentación un lugar más allá de un valor nutricional.

Este tercer capítulo está dedicado a mostrar los resultados encontrados en trabajo de campo en la comunidad de Tila, Chiapas a partir de las entrevistas generadas a funcionarios públicos y población local, frente a la implementación de programas alimentarios; específicamente la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) y los programas alimentarios subyacentes que conforman el Sistema Nacional para la Cruzada Contra el Hambre (SinHambre), con el fin de mostrar desde el análisis intercultural una visión general de las respuestas locales respecto a este programa, y en general el paradigma del desarrollo tal como se explicitó en el primer capítulo.

El siguiente apartado se desarrolla de la siguiente manera: en el primer apartado se habla de manera general de los objetivos, convenios y programas de la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH), para pasar a un segundo apartado donde se trabaja específicamente con los programas implementados en la comunidad de Tila como Programa de Abasto Rural (DICONSA), Programa PAL Esquemas Monetario y Tarjeta Sin Hambre de PROSPERA, los Centros Escolares de Educación Básica de Tiempo Completo con Apoyo Alimenticio a cargo del DIF y la SEP, los Suplementos alimenticios a la población materno-infantil por parte de la Secretaría de Salud – IMSS – OPORTUNIDADES, así como la Casa del Niño Indígena promovida por la CDI. Cada programa se aborda de manera general para conocer sus principios, así como los beneficios y la forma de trabajo desde el discurso del programa, de tal forma que, en un siguiente capítulo se habla de los datos etnográficos obtenidos sobre su implementación en la comunidad de Tila, dando voz a la población ch'ol de municipio de Tila, respecto a los discurso y la implementación de este programa en su comunidad, con el fin de contrastar estos dos discursos que son desde la dialéctica de los programas implementados y las voces de los beneficiarios.

3.1 Panorama general de la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) como estrategia del sexenio 2012-2018 del gobierno mexicano

Como parte de las principales estrategias de política social del Gobierno Federal mexicano del sexenio presidencial del 2012–2018, se instauró de manera masiva, por parte de la Secretaría de Desarrollo Social, la estrategia llamada Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH); el cual se presentó como una estrategia que se encargaría de atender sectores de la población en pobreza extrema y con carencia alimentaria, los cuales se definen por el Consejo Nacional de Evolución de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) (DOF, 2013). La CNCH se basa en la coordinación de programas o acciones entre diversas instancias gubernamentales que conforman el Sistema Nacional para la Cruzada Contra el Hambre (SinHambre) (Yaschine, Ochoa y Hernández, 2014: 4), las cuales están complementadas por 90 programas sociales federales de seguridad alimentaria y de salud, que ya estaban en operación, pertenecientes a 19 dependencias adscritas a diversas secretarías,³¹ además de tener colaboraciones con empresas privadas. La CNCH en el discurso general, promueve el acceso a una alimentación saludable, así como la autogestión y el empoderamiento de las comunidades. A continuación cito su objetivo base:

³¹ Consultado en <http://sinhambre.gob.mx/quienes-participan/> el 25 de noviembre de 2016

Abatir la incidencia de personas en condición de pobreza extrema de alimentación, transformando los entornos social y económico, mejorando la inclusión y la participación social, así como el desarrollo comunitario (SEDESOL, 2014: 2).

La estrategia tiene como propósito disminuir a cero los 7.01 millones de mexicanos en situación de pobreza extrema de alimentación estimados por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política Social (CONEVAL) en 2012 a partir de cinco objetivos derivados del objetivo base:



Extraído de <http://sinhambre.gob.mx/objetivos-de-la-cruzada/> 20/11/16

Según el documento de la Secretaría Técnica de la Comisión Intersecretarial para la Instrumentación de la Cruzada contra el Hambre, las estrategias para

lograr estos objetivos consisten en acciones interinstitucionales de las dependencias y entidades federales que disminuyen las carencias sociales de acceso a la alimentación, dan acceso a los servicios de salud, a la seguridad social, promueve la participación comunitaria, reducen el rezago educativo, se trabaja por la calidad y espacios de la vivienda, los servicios básicos en la vivienda e ingreso inferior a la línea de bienestar mínimo en los municipios de atención de la Cruzada,³² es decir, que las personas pueden ser atendidas por más de un programa social perteneciente al SinHambre.

A continuación se muestra un cuadro con 17 de los 90 programas pertenecientes a SinHambre que existen en la comunidad de Tila, Chiapas, los cuales fueron seleccionados por su implementación directa en programas de alimentación:

DEPENDENCIA	ACCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
PROSPERA	-Programa PAL Esquemas Monetario y Tarjeta Sin Hambre	Número de familias beneficiadas al PAL Esquemas Monetario

³² Respuesta de la Secretaría Técnica de la Comisión Intersecretarial para la Instrumentación de la Cruzada contra el Hambre a las Observaciones realizadas por la Auditoría Superior de la Federación, página 32 consultado 15/nov/16 en http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/69168/Respuesta_a_las_Observaciones_de_la__ASF.pdf

DEPENDENCIA	ACCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
		y Tarjeta Sin Hambre
	-Incorporar nuevas familias al padrón de Tarjeta Sin Hambre	-No. de nuevas familias en Programa PAL Esquemas Monetario y Tarjeta Sin Hambre
LICONSA	-Dotar de leche fortificada a nuevos beneficiarios	No. de nuevos beneficiarios de leche fortificada
DICONSA	-Centros de Atención a Derechohabientes del Esquema Sin Hambre para garantizar el abasto suficiente y oportuno de alimentos en la población objetivo.	No. de Centros de Atención a Derechohabientes del Esquema Sin Hambre
	-Atender localidades con unidades móviles de DICONSA, para garantizar el abasto suficiente y oportuno de alimentos para la población objetivo	-No. de localidades atendidas con Unidades Móviles
	-Tiendas en operación DICONSA, para garantizar el abasto suficiente y oportuno de alimentos para la población objetivo.	-No. de establecimientos en operación.
DIF INDESOL SEDESOL	Construir/ instalar/ aperturar/ rehabilitar comedores comunitarios	No. de comedores comunitarios

DEPENDENCIA	ACCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
SEP DIF CDI	-Centros Escolares de Educación Básica de Tiempo Completo con Apoyo Alimenticio	No. de centros escolares de tiempo completo con apoyo alimenticio
	-Fortalecer el aprovechamiento y la permanencia escolar de niños, niñas y jóvenes, mediante becas y escuelas de tiempo completo con asistencia alimentaria	No. de becas y centros escolares de tiempo completo con asistencia alimentaria
SALUD	-Brindar suplementos alimenticios a las niñas y niños menores de 5 años por parte de la Secretaría de Salud, PROSPERA.	No. de niños y niñas menores de 5 años beneficiario
	-Brindar suplementos alimenticios a las mujeres embarazadas y en periodo de lactancia por parte de la Secretaría de Salud, PROSPERA.	-No. de mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia beneficiarias de Prospera que recibieron suplemento
	-Promoción de la Lactancia Materna	-No. de capacitados en Promoción de la Lactancia Materna
	-Promoción de la Salud: Alimentación Correcta a mujeres embarazadas y en periodo de lactancia. Entornos y Comunidades Saludables	-No. de mujeres embarazadas y en periodo de lactancia capacitadas

DEPENDENCIA	ACCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
	-Promoción de la Salud: Alimentación Correcta a madres o padres de familia de niñas y niños menores de 5 años. Entornos y Comunidades Saludables	-No. de madres o padres de familia de niñas y niños menores de 5 años capacitados
	-Promoción de la Salud: Alimentación Correcta a Promotores de la Salud. Entornos y Comunidades Saludables.	-No. de Promotores de la Salud capacitados
IMSS OPORTUNIDADES	-Atención a la desnutrición mediante la distribución y seguimiento de los nuevos componentes del suplemento alimenticio a distribuir a las Familias Oportunidades	-No. de niños, mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia beneficiarias de Oportunidades que recibieron suplemento

Fuente: Elaboración propia.³³

La Cruzada Nacional contra el hambre se basa en el concepto de seguridad alimentaria implementado por la FAO, el cual fue instaurado en la Cumbre Mundial de Alimentación de 1996, “enfoque de la FAO que ha sido utilizado ampliamente para analizar el estado de la seguridad alimentaria internacional y

³³ Información obtenida del documento “Respuesta de la Secretaría Técnica de la Comisión Intersecretarial para la Instrumentación de la Cruzada Nacional Contra el Hambre a las Observaciones realizadas por la Auditoría Superior de la Federación”, consultado 15 de noviembre del 2016.

nacional, y para delinear el diseño de políticas públicas integrales principalmente en los países en desarrollo donde se concentra la población que las padece. Las políticas están dirigidas a atender las manifestaciones de la inseguridad alimentaria, como el hambre y la desnutrición, así como sus causas estructurales” (Yaschine, Ochoa y Hernández, 2014: 7), la cual habla de una disponibilidad de alimentos a partir de la creación de políticas con énfasis a la producción agrícola, el acceso a alimentos a partir de infraestructura en carreteras e instalaciones, la salud e higiene en los alimentos y su estabilidad a partir del combate a los riesgos que podrían irrumpir en la seguridad alimentaria como desastres naturales o dificultades de financiamiento (Yaschine, Ochoa y Hernández, 2014; 9) A partir de esto se puede observar como el pensamiento del desarrollo está presente en estas políticas a través del concepto de seguridad alimentaria, pues la pobreza vuelve a ser un mal universal que debe ser atendido con ayuda de instancias internacionales como es la FAO que ayudan a los gobiernos en la toma de decisiones a partir de la generación conceptos sobre lo que significa una buena alimentación, las cuales intentan nuevamente beneficiar a los sectores económicos con mayor poder adquisitivo como lo son las empresas transnacionales implicadas en la alimentación.

3.1.1 Programas alimentarios promovidos por la CDI y la SEDESOL en colaboración con empresas privadas

La Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) en colaboración con SEDESOL

instauró en 2013 el Consejo Nacional de la Cruzada Nacional Contra el Hambre el cual se presentaba como una instancia que buscaba el diálogo entre sectores social, público y privado con el objetivo de generar acuerdos para fortalecer, complementar o mejorar la ejecución del programa para erradicar el hambre.³⁴

Los consejeros se conformarían de organizaciones de sector privado y social, instituciones académicas y representantes de organismos internacionales quienes podían emitir su opinión respecto al ciclo alimentario (producción, distribución, abasto, comercialización, consumo y nutrición) e incluso promover la celebración de convenios con dependencias del Estado para acciones vinculadas al combate al hambre (SEDESOL, 2013, Cap. II. Art. 8 VI). A esta convocatoria acudieron diversas empresas como Wal-Mart, PepsiCo, Nestlé, Antad, Cruz Roja Mexicana, Concanaco,³⁵ Jumex y Coca Cola,³⁶ las cuales se comprometieron bajo un discurso altruista a combatir el hambre mediante productos y programas.

³⁴ SEDESOL, 2013. Lineamientos de organización y funcionamiento del consejo nacional de la cruzada contra el hambre. Información obtenida en https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/107977/Lineamientos_CNCH.pdf

³⁵ Información obtenida en <http://sinhambre.gob.mx/convenios-2/> consultado el 02 de noviembre de 2016

³⁶ Información obtenida en <https://www.proceso.com.mx/338972/transnacionales-con-apetito-voraz-en-la-cruzada-contra-el-hambre> consultado el 31 julio de 2018

3.1.1.a Convenio de colaboración PepsiCo – SEDESOL

PepsiCo es presentada como una asociación civil, que tiene por objeto social desarrollar programas de ayuda a instituciones públicas y privadas, es por este enfoque que se compromete contribuir en conjunto con proyectos de la Cruzada Nacional Contra el Hambre con el discurso de contribuir a garantizar la seguridad alimentaria a través de los siguientes proyectos:

En materia de alimentación propuso coadyuvar a los avances científicos de productos alimenticios además de apoyar la donación de productos nutritivos que “PepsiCo” realizara a otras organizaciones de la sociedad civil participantes en la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH), para el bienestar e inclusión social de la población en situación de pobreza extrema para cumplir con los objetivos de la Cruzada Contra el Hambre.³⁷

A cambio de esto la SEDESOL se comprometió a apoyar con subsidios federales la aplicación de estos proyectos. Las marcas que PepsiCo maneja son Pepsi, Sabritas, Gamesa, Quaker, Gatorade, Sonrics y Obela que son productos de hummus (crema de puré de diversas legumbres) elaborados a partir de vegetales, semillas, especias y leguminosas.³⁸ El producto principal

³⁷ Información obtenida en el documento Convenio de colaboración PepsiCo – SEDESOL en <http://sinhambre.gob.mx/convenios-2/> consultada el 19 de noviembre de 2016

³⁸ Información obtenida en <http://www.pepsico.com.mx/Brands.html> consultada el 22 de noviembre de 2016.

que este programa promueve para la CNCH es la avena de grano entero Quaker en diversas presentaciones como galletas, barras de cereal, granolas, cereales, leches y atole en polvo que estaban destinados ayudar a la población materno-infantil en mujeres en edad reproductiva, embarazadas y niños de 6 meses hasta 5 años de edad.

3.1.1.b Convenio de colaboración Nestlé – SEDESOL

Nestlé se presenta como una organización que tiene por objeto el desarrollo y organización de proyectos productivos con el propósito de contribuir a mejorar la disponibilidad física de alimentos accesibles a población en situación de pobreza o pobreza extrema, es por ello que contribuye como colaborador con la SEDESOL a partir del proyecto denominado “Dulce negocio de Nestlé”.³⁹

El proyecto “Dulce negocio de Nestlé”⁴⁰ se presenta en el documento “Convenio de colaboración Nestlé – SEDESOL,” como un proyecto productivo

³⁹ Algunos proyectos se han evadido en esta investigación, pues no trabajan directamente con alimentación como los proyectos de construcción de pisos o techos. Otros proyectos que no están implementados en la zona de investigación también se han eludido como “proyecto café” implementado en Guerrero o “Proyecto leche” que se encuentra en Veracruz.

⁴⁰ Información encontrada en el documento Convenio de colaboración Nestlé – SEDESOL <http://sinhambre.gob.mx/convenios-2/> consultado el 19 de noviembre de 2016

para mujeres emprendedoras; y consiste en impartir cursos de cocina a mujeres, que son llamadas “anfitrionas”, por chefs profesionales, además de que se les proporcionan recetarios y se entregarán kits iniciales de cocina (productos y utensilios), los cuales incluyen solamente los productos Nestlé que se hayan reservado para este proyecto. Para los cursos iniciales, SEDESOL entrega a las beneficiarias, los insumos necesarios para la elaboración de productos a través de un Banco de alimentos. Las anfitrionas tienen como obligación impartir estos cursos a diez personas más en sus casas para replicar el modelo. La SEDESOL a su vez, apoya con subsidios federales la ejecución de este proyecto como parte convenio, el cual concluirá el 30 de noviembre de 2018.

Esto fue considerado como un plan de autoempleo el cual está dirigido a 15,000 mujeres de comunidades marginadas, quienes son encargadas de vender postres de la marca, con una estrategia de cambaceo, es decir, casa por casa.⁴¹ Sin embargo, este proyecto no respeta los alimentos que se pueden localizar en estas comunidades imponiendo los productos de la marca, así como la forma de hacer cocina, pues surge la necesidad de llevar chefs a comunidades denominadas marginadas para enseñar recetas con productos que no son locales.

⁴¹ Morales, Martín, 2016. Cruzada Nacional Contra el Hambre: Manipulación. La crónica de Chihuahua. Consultado en <http://www.cronicadechihuahua.com/Cruzada-Nacional-Contra-el-Hambre-41765.html> el 08 agosto 2017.

3.1.1.c Convenio de colaboración Fundación Coca-Cola – CDI

La Alianza por el Desarrollo y Bienestar de los Pueblos Indígenas o también llamada “El Triángulo de Oro”⁴² tiene como fin ayudar al acondicionamiento de las Casas del Niño Indígena que son promovidas por la CDI en todo el país, esta alianza se firmó desde 1998⁴³ y se conformó por la CDI, gobiernos estatales y empresas como Coppel, Deutsche Bank, Fundación Cie, Fundación Coca-cola y HSBC México.⁴⁴ Estas casas tienen la finalidad de albergar a niños y jóvenes de entre 5 y 14 años que están en comunidades alejadas de una escuela con la finalidad de que continúen con sus estudios; en estas casas se promueven proyectos productivos, proyectos sustentables y la enseñanza de

⁴² El Triángulo de oro hace referencia a unión entre el gobierno, la iniciativa privada y la comunidad beneficiada. Consultado en Fundación Coca-Cola (2016) Continúa el fortalecimiento del Desarrollo Social en las Casas del Niño Indígena. <https://www.coca-colamexico.com.mx/historias/continua-el-fortalecimiento-del-desarrollo-social-con-las-casas-del-nino-indigena> el 18 agosto de 2017

⁴³ Fundación Coca-Cola (2015) Por el bienestar integral de comunidades indígenas fortalecemos junto a la CDI, la capacitación de niños y ecónomas de las Casas del Niño Indígena. Consultado en <https://www.coca-colamexico.com.mx/historias/por-el-bienestar-integral-de-comunidades-indigenas-lanzamos-el-programa-de-nutricion-y-movimiento> el 18 agosto de 2017

⁴⁴ Mayorga, Nuvia (2014) Alianza para las “Casas del Niño Indígena” en El Sol de México, pág. 15. Consultado en http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Sala_Prensa/Noticias/pdf/19102014ALIANZA_PA.pdf el 18 agosto de 2017

una alimentación saludable.⁴⁵

En 2015 Coca-Cola en colaboración con la compañía Healthy View, integró la herramienta Nutrikit la cual tiene como fin impartir programas de Educación en alimentación en los albergues usando materiales didácticos con recomendaciones del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (SMAE) y que involucran los grupos de alimentos del Plato del Bien Comer, la elaboración de menús equilibrados, el balance energético, así como estrategias para incrementar la actividad física en niños y adolescentes la cual se impartió a jefes de albergues.⁴⁶

A través de un análisis profundo de las necesidades alimentarias de los beneficiarios del programa de albergues escolares de la CDI, ahora llamados Casas del Niño Indígena, se creó una herramienta de orientación nutricional, lúdica y dinámica, especialmente diseñada para esta iniciativa que atiende a las diferentes comunidades indígenas del país, en conjunto con la compañía Nutrikit, que integra alimentos originarios de cada región

⁴⁵ Consultado en <https://www.coca-colamexico.com.mx/historias/continua-el-fortalecimiento-del-desarrollo-social-con-las-casas-del-nino-indigena> el 18 agosto de 2017

⁴⁶ Fundación Coca-Cola (2017) Programa de Educación en Nutrición y Balance Energético. Consultado en <https://www.coca-colamexico.com.mx/historias/programa-de-educacion-en-nutricion-y-balance-energetico> el 18 julio de 2018

y que fue entregada en sesiones de capacitación especializadas en balance energético. Fundación Coca-Cola, 2016⁴⁷.

El ingreso de estas empresas fue muy criticada, pues se consideraba que había un consentimiento para meter productos chatarra al área rural, pues aquéllos eran apoyados por el gobierno ya que aportaban alimentos procesados industrialmente por su alto contenido en azúcares, grasas y sal lo cual contribuiría al problema de sobrepeso y obesidad en el país y no colaboraba para la erradicación del hambre (Torres, 2016; 255); pero la titular de SEDESOL 2012-2018, Rosario Robles, justificó el ingreso de las mismas de la siguiente manera:

La iniciativa privada es muy importante que participe en la Cruzada, y qué mejor que sea para los objetivos de la nutrición que están planteados en la Cruzada. [...] Son empresas que son globales, que generan empleos en México y que tienen posibilidades de incidir. Por ejemplo, Pepsico, a través de su división de Quaker, que es [de productos de] avena, con el apoyo de investigación de la UNAM, con apoyo de otras instituciones va a generar una galleta de bajo precio, que sea nutritiva y que nos permita

⁴⁷ Consultado en Fundación Coca-Cola (2016) Continúa el fortalecimiento del Desarrollo Social en las Casas del Niño Indígena. <https://www.coca-colamexico.com.mx/historias/continua-el-fortalecimiento-del-desarrollo-social-con-las-casas-del-nino-indigena> el 18 agosto de 2017

llegar a estos municipios [...], y bueno, yo eso lo veo muy coherente, muy compatible con los objetivos de la Cruzada. En el caso de Nestlé, por ejemplo, nos va a aportar 200 000 horas de capacitación en nutrición y nos va capacitar a 15 000 mujeres para que tengan su propio negocio, su propia microempresa. Todo esto tiene que ver con los objetivos de la Cruzada, son totalmente coherentes, no podemos estigmatizar ni satanizar a nadie [...]. Todos podemos participar en esta causa, que nos atañe a todos, solidariamente tenemos que trabajar para que podamos superar esta condición en la que viven millones de mexicanos (CNN México, 2013^a, citado en Torres, 2016; 252).

Debido a las críticas, el Gobierno mexicano, a los pocos meses de su ingreso, se vio obligado a congelar algunos convenios y a reorientar su estrategia hacia organizaciones de la sociedad civil, aunque en los lineamientos del Consejo Nacional de la Cruzada Nacional Contra el Hambre aun aparecen estas empresas como miembros de la misma (Torres, 2016: 253), además de que se pueden observar productos de estas y otras empresas dentro de los insumos otorgados a los comedores comunitarios y las tiendas comunitarias como la galleta fortificada Peanut de Quaker de la empresa Pepsi-co, jugo bida de Grupo Jumex, Leche Nido de Nestlé, Nescafé Dolca de Nestlé, aceite por Industrial Patrona S.A. de C.V., Harina Minsa del Grupo BMV, Maseca de GRUMA, la marca Kosland que cuenta con más productos distribuidos en este programa, como leche en polvo, carne deshidratada, verdura deshidratada,

arroz, frijol, avena,⁴⁸ soya texturizada entre otros, la cual se respalda por la empresa de Productos Serel y los productos propios de DICONSA que son ocho como la harina de maíz, pasta para sopa con siete presentaciones, aceite de soya, polvo para preparar bebida sabor chocolate y sal de mesa, así como productos de limpieza como son el jabón de tocador, jabón de lavandería y detergente en polvo.

De los 15 alimentos de la tarjeta Sin Hambre hay alrededor de cinco productos que son de Nestlé. Entonces, hay una transferencia de miles de millones de pesos a través del programa a una transnacional. Entre los productos de Nestlé está el café instantáneo. Esta el café Dolca y la leche Nido (...) El café Dolca está llegando a ser distribuido en este programa de la CNCH a zonas donde se produce café y México es de los mayores productores de café en el mundo. (Director de la organización El Poder del Consumidor, Alejandro Calvillo Unna, 2015)⁴⁹

Estos productos son distribuidos dentro de la Cruzada Nacional Contra el Hambre a partir de diversos Programas como son: Centros escolares de educación básica de tiempo completo con apoyo alimenticio a cargo del DIF y la SEP para desayunos escolares; Programa de apoyo a la educación indígena

⁴⁸ Información obtenida en trabajo de campo.

⁴⁹ Información obtenida en <http://www.sinembargo.mx/22-10-2015/1526058> consultado el 08 agosto de 2017

(PAEI) promovida por la CDI en los alimentos que se ofrecen en la casa del niño indígena; Comedores Comunitarios en los insumos que se le ofrecen a estos comedores, y finalmente el Programa de Abasto Rural (DICONSA) para cumplir con la demanda del Programa PAL esquemas monetario y tarjeta SinHambre de PROSPERA, la cual obliga a los beneficiarios a comprar exclusivamente productos de las tiendas DICONSA ya que el dinero electrónico que se deposita en las mismas sólo es válido en estas tiendas.

La tarjeta SinHambre que se entrega a los beneficiarios del programa, limita a la compra de alimentos solamente a las tiendas de Diconsa; es decir, no pueden ir a un mercado sobre ruedas, tianguis, al mercado popular a comprar productos naturales. Ahí les venden puro producto industrializado. Entonces, al final termina siendo un negocio redondo, tanto para la industria como para el Gobierno, pero todo a costa de la población. (Xavier Cabada, Doctora en nutrición, 2016)⁵⁰

Esto incluso genera un choque con la economía local ya que el dinero de los programas no entra directamente a las comunidades si no que se sigue beneficiando a empresas transnacionales; hecho que hace que estas empresas

⁵⁰ Consultado en Morales, Martín, 2016. Cruzada Nacional Contra el Hambre: Manipulación. La crónica de Chihuahua. Consultado en <http://www.cronicadechihuahua.com/Cruzada-Nacional-Contra-el-Hambre-41765.html> 08 agosto 2017

generen millones en ganancias, pues se limita la compra y consumo de alimentos de estas compañías.

Muchos de los programas alimenticios instaurados en la comunidad de Tila en el estado de Chiapas como lo es Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH), Programa de Abasto Rural (DICONSA), Programa PAL Esquemas Monetario y Tarjeta Sin Hambre de PROSPERA, los Centros Escolares de Educación Básica de Tiempo Completo con Apoyo Alimenticio a cargo del DIF y la SEP, los Suplementos alimenticios a la población materno-infantil por parte de la Secretaría de Salud – IMSS – OPORTUNIDADES, así como el Programa de Apoyo a la Educación Indígena: Casa del Niño Indígena promovida por la CDI, han abandonado la lógica de un bienestar social para ponerse al servicio de empresas privadas como PepsiCo, Nestlé, Antad, Cruz Roja Mexicana y Concanaco convirtiéndose en un negocio donde el dinero destinado a políticas de seguridad alimentaria se invierte en estas grandes compañías poniendo como pretexto la implementación de programas de combate a la pobreza y se deja de lado el apoyo a los pequeños productores ya que los ejidatarios de esta comunidad comentan que el gobierno no ha desarrollado programas efectivos de apoyo para estos pueblos, pues a partir de los cambios políticos, específicamente en el campo con la entrada de tratados como el TLC, cada vez existe una mayor dependencia a los mercados internacionales donde no hay espacio para los pequeños productores, los cuales se ven obligados a migrar o a abandonar o vender sus cosechas a través de intermediarios que terminan

con la mayor parte de las ganancias. Como mencionan Alejos y Martínez, muchas veces esta forma de pensamiento de la cosmovisión indígena “contrasta notablemente con el pensamiento occidental y va en contra de los proyectos político-económicos de la región.” (Alejos y Martínez, 2007:33)

3.2 Políticas de seguridad alimentaria en la comunidad ch'ol del municipio de Tila, Chiapas: Cruzada Nacional Contra el Hambre y SinHambre

Los cho'les se denominan *Winikon bā lojon*, que significa los hombres originarios de la tierra que trabajan para producir sus propios alimentos, sin embargo, “existen distintos nominativos para los choles según su localidad [...] a los de Tila se les llama *Ajlumob* o señores de la tierra” (Alejos y Martínez, 2007:13); estos términos no sólo hacen referencia a un sujeto, sino que tienen implícito el concepto de comunidad, de vida en el campo y trabajo donde el conocimiento agrícola es un factor de estatus al interior de la comunidad campesina, es a partir de su propia denominación que se puede observar cómo la cosmovisión ch'ol está vinculada a la parcela de cultivo, el maíz y sus procesos; pensamiento que se contrapone a la entrega de alimentos por parte de programas gubernamentales. Constantemente en el trabajo de campo se hacía referencia al rechazo de diversos productos proporcionados por programas de la estrategia Cruzada Nacional Contra el Hambre como las tiendas comunitarias y el Programa de Abasto Rural (DINCOSA) que son los

mismos productos de los desayunos escolares y los comedores comunitarios, debido a que los pobladores consideran que no son productos naturales, puesto que están enlatados, asimismo, han dicho que contienen conservadores, pues comentan que duran mucho tiempo; otra de las razones por las que estos productos son rechazados es debido a que algunos no se conocían en la comunidad como la soya, además de que su presentación les parecía inusual, pues era carne deshidratada o el huevo en polvo por lo que algunos ejidatarios afirmaban: “no sabemos comer eso”, de la misma manera mencionaban que habían productos que no se consumían, porque les hacía mal a los niños debido a que no estaban acostumbrados a consumirlos como la leche, además de que si bien había algunos productos eran parte de la dieta habitual de estas comunidades como el frijol o el maíz, estos eran productos de muy mala calidad o que venían en otras presentaciones como el maíz en polvo a partir de los productos de Minsa o Maseca y por tanto se decía que estos productos “tienen gusano”.

A lo largo de las estancias en trabajo de campo, se llevaron a cabo diversas entrevistas entre promotores alimentarios que operaban en los comedores comunitarios de la zona por parte de la CDI, en conjunto con el programa Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH). Así como el Sr. Jeremías que es la persona encargada de la tienda comunitaria del Programa de Abasto Rural (DINCOSA) ubicada en el ejido de Nicolás Romero, donde se maneja el Programa PAL Esquemas Monetario y Tarjeta Sin Hambre de

PROSPERA. Respecto a los Centros Escolares de Educación Básica de Tiempo Completo con Apoyo Alimenticio se obtuvo la entrevista con una madre que participa en el comité de padres de familia del kínder María Montessori del mismo municipio, además de información respecto a los comedores de la Casa del Niño Indígena promovida por la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), asimismo, se obtuvo una entrevista con personal médico y de nutrición de la Casa de Salud de Tila, la Clínica Rural del IMSS de Tila, además de una beneficiaria del programa OPORTUNIDADES respecto a los programas que brindan suplementos alimenticios a la población materno-infantil y finalmente se entrevistaron a diversos ejidatarios que no reciben estos beneficios para saber su opinión respecto a los mismos. Este apartado estará dedicado a dilucidar la información etnográfica documentada entre los días 21 al 20 de julio y 21 de octubre al 01 de noviembre de 2015 en la comunidad ch'ol de la cabecera municipal de Tila, Chiapas, con el fin de hacer una interpretación sobre cuáles son las respuestas locales en términos de alimentación frente a la implementación del programa de Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) en esta población. De esta forma se pretende analizar si a partir de esta política social cambian, permanecen o se generan nuevas subjetividades que refuercen o modifiquen algunas prácticas culturales dentro de la comunidad y así determinar si su aplicación realmente contribuye al desarrollo de este municipio para dar una visión lo que se podría modificar o perpetuar en la construcción y diseño de estas políticas a futuro.

3.2.1 La implementación de la estrategia SinHambre en la comunidad ch'ol de Tila

Los municipios para el programa de la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) fueron seleccionados según la Metodología de Medición Multidimensional de la Pobreza en México establecida por el Consejo de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL)⁵¹ tomando en cuenta las estrategias de desarrollo de cada estado. La CNCH se inició en el año 2013 con 400 municipios distribuidos alrededor de toda la República mexicana y en 2014 con 612 municipios, siendo Chiapas, Estado de México, Guerrero y Oaxaca los estados con mayor participación dentro del programa y por tanto con mayores índices de pobreza extrema y carencia alimentaria.

Tila fue uno de los 455 municipios cuyo porcentaje o número de población en pobreza o pobreza extrema alimentaria fue alto⁵² y por esta razón fue incluido en la primera etapa. Por estas razones, que a pesar de que algunos programas de esta estrategia fueron rechazados por la comunidad, en la cabecera de Tila y localidades aledañas como el ejido de Nueva Esperanza y Nicolás Bravo, se

⁵¹Consultado en http://www.coneval.gob.mx/rw/resource/Metodologia_Medicion_Multidimensional.pdf el 22/nov/2016

⁵²http://www.coneval.gob.mx/rw/resource/Metodologia_Medicion_Multidimensional.pdf consultado el 22/nov/2016

pueden encontrar algunos servicios que operan en la población ch'ol como parte de los objetivos de SinHambre, los cuales a continuación se mencionan:



Estado	Municipio	Etapa Inicial (400)	1a. Etapa expansión	
			1a. Selec.	2a. Selec.
Chiapas	Tila	*		

Tabla de los 400 Municipios Incluidos en la etapa inicial de la estrategia 2013-2014 del Programa Nacional México SinHambre ⁵³

3.2.1.a Programa de Abasto Rural (DINCOSA): Tiendas Comunitarias

El programa Distribuidora CONASUPO (DICONSA) tiene como función garantizar el abasto de productos básicos de bajo costo a población vulnerable desde su creación en 1972 como Compañía Distribuidora de Subsistencias Conasupo (CODISUCO). El 30 de diciembre de 2007 se crea el Programa de Apoyo Alimentario y Abasto Rural a cargo de DICONSA con dos modalidades: Apoyo Alimentario y Abasto Rural. El programa inicialmente se concentraba en

⁵³ Información obtenida en Elementos Técnicos de Diseño, Planeación e instrumentación del Programa nacional México Sin Hambre, Julio 2014. SEDESOL. Página 139. En http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Cruzada/Programa_Nacional_Meexico_Sin_Hambre_Elementos_Metodologicos.pdf consultado el 16 agosto de 2017

zonas rurales de entre 200 y 2 mil 500 habitantes, pero en el marco de la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) se ha podido instaurar en comunidades de hasta 15 mil habitantes a partir de unidades móviles.⁵⁴ Actualmente se encarga de distribuir los apoyos a las familias afiliadas al programa PROSPERA, además de abastecer comedores comunitarios operados por la SEDESOL para la elaboración de desayunos y comidas.⁵⁵ Este abasto consta de 18 productos nutritivos y 5 de higiene personal que integran la canasta básica, así como otros artículos complementarios, económicos y de calidad en diversas tiendas comunitarias.⁵⁶ La canasta básica de DICONSA incluye los siguientes productos:

PRODUCTOS DE CANASTA BÁSICA DICONSA	
1.-Maíz	13.- Avena
2.- Frijol	14.- Pasta para sopa
3.- Arroz	15.- Harina de trigo

⁵⁴ Información obtenida en Elementos técnicos de diseño, planeación e instrumentación de El Programa Nacional México Sin Hambre, julio 2014 (pág. 132) en http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Cruzada/Programa_Nacional_Meexico_Sin_Hambre_Elementos_Metodologicos.pdf

⁵⁵ información obtenida en <https://www.gob.mx/sedesol/articulos/diconsa-abastece-productos-basicos-a-precios-accesibles-a-la-poblacion-en-condiciones-de-marginacion-42404> consultado el 18 de noviembre de 2016

⁵⁶ información obtenida en <https://www.gob.mx/diconsa/articulos/productos-diconsa-version-tiendas-comunitarias?idiom=es> consultado el día 18 de noviembre de 2016

PRODUCTOS DE CANASTA BÁSICA DICONSA	
4.- Azúcar estándar	16.- Chocolate en polvo
5.- Harina de maíz	17.- Galletas marías y de animalitos
6.- Aceite vegetal comestible	18.- Lentejas
7.- Atún	19.- Jabón de lavandería
8.- Sardina	20.- Jabón de tocador
9.- Leche en polvo	21.- Papel higiénico
10.- Chiles enlatados	22.- Detergente en polvo
11.- Café soluble	23.- Crema dental
12.- Sal de mesa	

Tabla: Elaboración propia⁵⁷

En la actualidad, DICONSA tiene ocho productos de marca propia que son la pasta para sopa enriquecida con siete presentaciones, polvo para preparar bebida sabor chocolate, la harina de maíz fortificada con proteína de soya, vitamina A, hierro, zinc y ácido fólico, sal de mesa y aceite de soya, así como productos de limpieza como son jabón de lavandería, detergente en polvo y jabón de tocador⁵⁸ con un costo accesible y que es distribuida por estas tiendas. Además de los productos en mención se pueden localizar artículos complementarios como son los siguientes:

⁵⁷ Información obtenida del documento “Reglas de operación DICONSA 2016” página 20 en http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/45617/ROP_2016_DICONSA.pdf consultado el 01 de diciembre de 2016

⁵⁸ Encontrado en <https://www.gob.mx/diconsa/articulos/diconsa-ofrece-8-productos-marca-propia-con-alto-valor-nutricional> consultado el 22 de noviembre de 2016

ARTICULOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS DICONSA

Aceitunas	Atoles	Cereales para bebé
Aderezos	Azúcar refinada	Chícharo envasado
Adobos	Bebidas de fruta	Chiles chipotles
Agua purificada	Café tostado y molido	Chiles jalapeños en rajas
Alimentos infantiles colados, picados	Cereales en barra y palanquetas	Chícharo con Zanahoria Envasado
Alubia	Carnes envasadas	Chiles secos
Artículos Perecederos	Cereales en hojuelas	Chiles serranos
Arroz a granel	Cajeta	Chilorio
Chocolate de mesa	Chocolate golosina	Concentrado en polvo p/bebidas
Consomés	Crema de leche	Concentrado líquido p/bebidas
Diversas comidas preparadas	Dulces y caramelos	Elotes en grano envasado
Embutidos envasados	Especias y condimentos	Flanes en polvo
Frijol a granel	Frijoles enlatados	Frutas envasadas
Frutas Deshidratadas	Galletas diversas	Garbanzo
Gelatinas en polvo	Granola	Haba pelada
Harina de arroz	Harina para hot cakes	Harina para pastel
Huevo deshidratado	Jugos	Mayonesas
Huevo fresco	Jugos para bebé	Leche saborizada
Leche líquida	Leche condensada o evaporada	Leche maternizada
Maíz cacahuazintle	Maíz no blanco	Maíz palomero

ARTICULOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS DICONSA		
Manteca de cerdo	Manteca vegetal	Mermeladas
Mieles, jarabes y extractos	Moles	Mostaza
Néctares	Pan de caja	Papillas
Piloncillo	Polvo para hornear	Puré de tomate
Sal en grano	Salsa cátsup	Salsa picante
Salsas caseras	Sopas	Soya texturizada
Suplementos alimenticios	Té	Vegetales envasados
Verduras deshidratadas	Vinagre	

Tabla: Elaboración propia.⁵⁹

Además de estos productos se pueden localizar artículos de higiene y salud como blanqueadores, desinfectantes, detergentes, toallas húmedas, medicinas de patente sin receta, pañales desechables, champó, talcos, y otros productos como artículos desechables, cerillos, focos, encendedores, cobijas, tarjetas telefónicas, veladoras, entre otros.

⁵⁹ Información obtenida del documento “Reglas de operación DICONSA 2016” página 21 en http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/45617/ROP_2016_DICONSA.pdf consultado el 01 de diciembre de 2016

3.2.1.b Programa PAL Esquemas Monetario y Tarjeta SinHambre de PROSPERA

El Esquema Alimentario PAL Sin Hambre es operado por DICONSA en tiendas comunitarias, a través de un monedero electrónico con el que los beneficiarios de estas comunidades pueden adquirir 18 productos básicos con valor de \$638 pesos mensuales,⁶⁰ que reciben bimestralmente⁶¹ por concepto de Apoyo Alimentario Sin Hambre y Apoyo Alimentario Complementario Sin Hambre⁶². Esta tarjeta electrónica es de uso exclusivo para consumir productos en tiendas DICONSA que en su mayoría son de empresas trasnacionales.

El avance de la CNCH a mediados de 2015 era de cuatro millones 235 mil mediante la oferta de alimentos en comedores públicos y tarjetas electrónicas. Estas últimas, denominadas SinHambre, han sido entregadas a 717 mil beneficiarios para uso exclusivo en las tiendas Diconsa mediante un abono anual de cinco mil 350 millones de

⁶⁰ Consultado en <http://sinhambre.gob.mx/tarjeta-sin-hambre/>, el 08 de diciembre de 2016.

⁶¹ Información obtenida en <http://www.gob.mx/sedesol/articulos/todo-lo-que-debes-saber-sobre-la-tarjeta-sin-hambre> consultado, el 20 de noviembre de 2016.

⁶² Información obtenida en Programa de apoyo alimentario en <http://plataformacelac.org/programa/370> consultado, el 22 de noviembre de 2016

pesos. Esas tiendas son provistas con mercancías de las grandes empresas trasnacionales⁶³.

Estos apoyos no llegan en un solo pago, sino que van abonándose según el tiempo de cada programa, y algunas familias pueden adquirir un apoyo mayor o menor según el número de niños que haya en casa⁶⁴

- 1) Alimentario Sin Hambre: \$310 pesos (USD 23) (mensual). Tiene como finalidad contribuir a mejorar la cantidad, calidad y diversidad de su alimentación con el fin de elevar su estado de nutrición.
- 2) Alimentario Complementario Sin Hambre: \$130 pesos (USD 23) (mensual). Tiene como finalidad compensar a las familias beneficiarias por el efecto del alza internacional de los precios de los alimentos.
- 3) Apoyo Infantil: \$115 pesos (USD 8) por cada niño o niña (bimestral). Tiene como fin apoyar a las familias por cada niño o niña de 0 a 9 años con \$115 pesos (USD 8) para fortalecer su desarrollo.
- 4) Apoyo SEDESOL Sin Hambre: \$88 pesos (USD 6). (mensual). Es un apoyo adicional a los beneficiarios del programa SinHambre.

⁶³ Consultado en <http://www.cronicadechiuhua.com/Cruzada-Nacional-Contra-el-Hambre-41765.html> el 18 agosto 2017

⁶⁴ Información obtenida del encargado de la tienda comunitaria DICONSA en el ejido de Nicolás Bravo, Tila el 29 de noviembre de 2015.

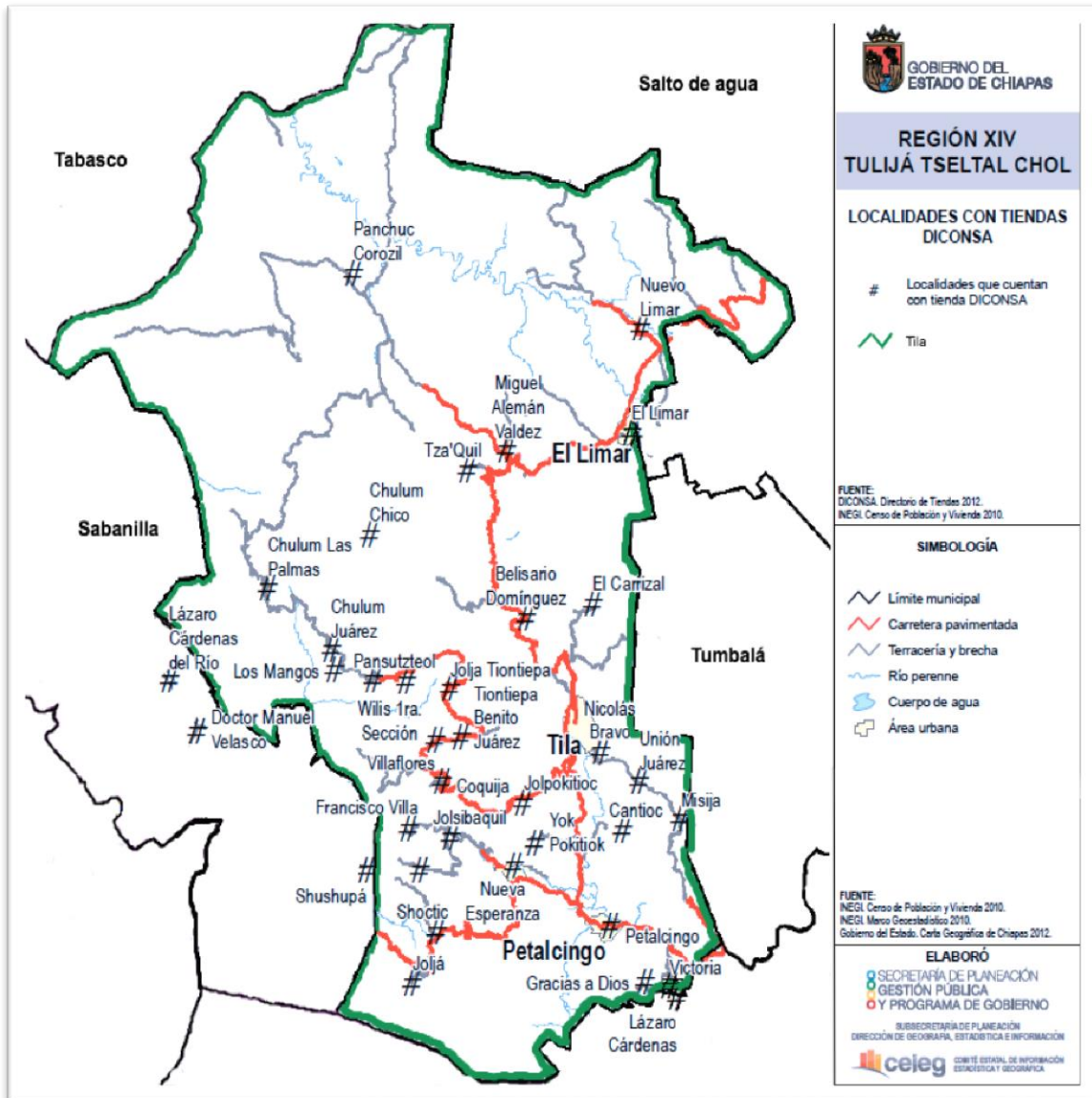
Según la página de SinHambre, este programa benefició a 2,761 pobladores de Tila en el Presupuesto Programado, Modificado y Ejercido en el 2013 en la CNCH.⁶⁵

3.2.1.c Programa de Abasto Rural (DINCOSA) en la Colonia Nicolás Bravo: Programa PAL Esquemas Monetario – Tarjeta SinHambre

Para esta investigación se entrevistó a una Clemencia López⁶⁶ beneficiaria del programa PAL Sin Hambre, además del señor Jeremías encargado de la tienda comunitaria del Programa de Abasto Rural (DICONSA) ubicada en la colonia Nicolás Bravo, en el siguiente mapa se muestran las tiendas comunitarias que comprenden el municipio de Tila (verde), siendo la tienda comunitaria DICONSA del ejido de Nicolás Bravo la más cercana a la cabecera municipal:

⁶⁵ Consultado en <http://sinhambre.gob.mx/wp-content/uploads/2014/03/OPORTUNIDADES-Programa-de-Apoyo-Alimentario-PAL-SinHambre.xlsx> consultado el 22 de noviembre de 2016

⁶⁶ Se usa un pseudónimo ya que la persona entrevistada no quiso proporcionar sus datos.



Localidades que cuentan con Tiendas DICONSA en Tila. Información obtenida del Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica del Gobierno del Estado de Chiapas.⁶⁷

67

Consultado

en

http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/home/wpcontent/uploads/Boletines/Temp_PerfMun.html, el 15 de noviembre de 2016.

Es en esta tienda donde se distribuyen a bajo costo trece de los dieciocho productos nutritivos además de otros artículos complementarios de marcas afiliadas al programa y por cuenta propia del encargado también se ofrecen productos como galletas a granel en bolsa, huevo, velas, azúcar, ente otros productos; a 118 beneficiarios del Programa PAL Esquemas Monetario y Tarjeta SinHambre de PROSPERA, de los cuales sólo cinco pertenecen a la misma colonia ya que la mayoría recibe efectivo del programa PROSPERA. Los productos pueden ser adquiridos mediante la tarjeta SinHambre a titulares afiliados al programa o en efectivo a población en general dando prioridad a las personas filiadas al programa.



Tienda comunitaria DOCONSA del ejido de Nicolás Bravo. Fuente: Tania M. Rueda, colonia Nicolás Bravo, 29 de octubre de 2015

El encargado de la tienda comentó que los productos que más se llevan los

beneficiarios de la tarjeta PAL SinHambre son maíz, frijol, lenteja, avena, arroz, aceite, leche, sardina, chocolate en polvo y café, y para la población en general los productos son galletas, azúcar, arroz, aceite, jabón.

Generalmente DICONSA surte dos veces al bimestre en las bodegas ubicadas en Yajalón; los encargados de cada tienda van a surtirse a este lugar con una cantidad aproximada de 90,000 a 100,000 pesos de producto,⁶⁸ cada producto llega en dos o cuatro presentaciones y marcas diferentes; un ejemplo de esto es que la leche puede llegar en sobre o lata, o el Nescafé que por lo general es Dolca o Clásico, el aceite a veces es Patrona, El Faro, Uno-dos-tres o DICONSA; la harina de maíz llega en Maseca, Minsa o DICONSA, el chocolate en polvo viene en Chocomilk, Choco-choco, Choco-kid, y Chocolate DICONSA; los trece productos que la tienda surte son:

1.- Avena	6.- Atún	11.-Arroz
2.- Chiles	7.- Sardina	12.-Lentejas
3.- Café soluble	8.- Chocolate en polvo	13.- Aceite vegetal comestible
4.- Leche en polvo	9.- Maíz de grano	
5.-Harina de maíz	10.- Frijol	

Fuente: elaboración propia con información obtenida en trabajo de campo.

⁶⁸ Información proporcionada por el encargado de la Tienda DICONSA en la colonia Nicolás Bravo.

Otros productos que suministra la tienda son el huevo de granja, soya, sopa, azúcar, jabón entre otros productos, dando prioridad a los beneficiarios en cuanto a productos básicos. Cada beneficiario puede elegir qué productos llevar y qué cantidad “el maíz de grano se puede llevar por bulto, supongamos que la señora lleva de cien kilos, lo puede llevar hasta ciento cincuenta lo puede llevar” (Señor Jeremías, encargado de la tienda comunitaria DICONSA, Nicolás Bravo, 29 de octubre de 2015).

El encargado de la tienda se ocupa de pedir al almacén del municipio de Yajalón⁶⁹ los productos que más se consumen en la comunidad debido a que en el mismo almacén les dicen que “no sirve cuando los obligan”, es por ello que antes de hacer el pedido pregunta a las beneficiarias qué alimentos van a consumir y a partir de su respuesta es como se hace el pedido. Los productos que menos se consumen son las sardinas, Maseca (harina de maíz nixtamalizado), frijol y atún. El encargado comenta que en la zona no se consume Maseca, porque se cosecha maíz, a diferencia de Petalcingo que llegan a pedir hasta cinco paquetes, aunque sí hay personas que llevan maíz en grano, asimismo el frijol: “frijol ese sí lo consumen, pero las comunidades casi no llevan frijol, porque hay frijol, tienen frijol a diferencia del arroz que si

⁶⁹ El municipio de Yajalón es considerado como un centro regional de gran importancia comercial lo cual provoca que muchas de los pobladores de comunidades cercanas como Tila, se trasladen a este centro para comprar los alimentos que necesitan.

se consume y se pide mucho, porque no se cosecha aquí” (Señor Jeremías, encargado de la tienda comunitaria DICONSA, Nicolás Bravo, 29 de octubre de 2015)

En entrevista con una de las beneficiarias del programa comenta que no lleva sardina, pero sí leche y avena que prepara en atol para los niños, chocolate en polvo, maíz de grano entero para las tortillas y café debido a que no tiene tierras propias, aunque a veces tienen problemas con el programa debido a que tarda en llegar el apoyo y los productos se van terminando por lo que prefiere esperar al nuevo surtimiento: “ahorita tardó un poco el programa [...] ya no tenemos despensa, de hecho la recarga se iba a empezar el veinte, estamos a veintinueve de octubre y se iba a empezar el veinte de septiembre, pero tardó, pues como veinte días creo, tiene quince días que llegó la recarga, pero ahora no hay producto” (Clemencia López, Beneficiaria del programa PAL SinHambre, 29 de octubre de 2015). Los beneficiarios coinciden en que los tiempos de coordinación entre la llegada del pago electrónico a la tarjeta SinHambre y el surtimiento de las tiendas DICONSA muchas veces no concuerdan en tiempos es por ello que muchas veces no pueden hacer válido su crédito y deben esperar a que haya surtimiento nuevamente, sin embargo, el encargado de la tienda asegura que el pago electrónico es acumulable y que cuando hay surtimiento pueden gastar todo su dinero acumulado en la tarjeta, a pesar de que para esto pueden pasar algunos meses.

Dentro de las entrevistas que se generaron se encontró que existía molestia por parte de los ejidatarios ya que comentan que sólo se apoya a las empresas en vez de apoyar a los campesinos al no comprarles sus productos para este tipo de programas y por esta razón este tipo de programas estaba generando, según las palabras de los entrevistados, “gente floja” que sólo esperaba los apoyos de productos que no eran saludables.

Estamos alterando la vivencia de la tierra cuando nosotros si lo podemos hacer, precisamente yo hablo al resto de la alimentación para el pueblo ¿por qué tantos programas de gobierno? si no hay alimentación para el pueblo, por qué no mejor en los tres niveles de gobierno se viera la alimentación realmente de los mexicanos ¿a dónde están los ingenieros agrónomos?; ¿por qué nada más están en las oficinas, en los escritorios?; ¿por qué no van al campo realmente?; ¿por qué no enseñan al campo?; ¿dónde está SAGARPA? que los programas bajen a las tierras, que ahí se vea, pues el trabajo, que eso se beneficie a la comunidad, ahí deben de estar para producir alimento, pero un alimento sano que no mate al país, porque hay gente que no quiere trabajar, que no quieren trabajar, quieren tener todo rápido (Juan Encino, Tila, Chiapas 30/08/2016).

Por otra parte, comentan que existe inconformidad por parte de las beneficiarias ya que los encargados de dar apoyo, junto con la Tarjeta SinHambre, condicionan el dinero del apoyo a la compra de productos exclusivamente de la tienda DICONSA, pues comentan que solo así se garantiza que el apoyo será utilizado en la alimentación, pero las beneficiarias comentan que lo que necesitan en realidad es dinero tangible pues además de que muchos de esos productos no los consumen no pueden comprar productos que requieren dentro de la comunidad.

Parece ser que el apoyo económico que les llega a las señoras y creo que el encargado es prácticamente el enlace municipal ósea que ve el programa ya les especifica “sabe que señora está cobrando mil pesos, pero el cincuenta por ciento le corresponde.. de ese dinero está obligado a utilizarlo para este.. despensas” ósea para que no se descuide ese dinero y realmente les sirva para lo que es (Gregoria Pérez, doctora del centro de salud, Tila, Chiapas 24/07/2015).

Sin embargo, en entrevista con la doctora Gregoria Pérez del Centro de Salud de Tila, comenta que está de acuerdo con este mecanismo ya que anteriormente se daba dinero a las mujeres beneficiarias, pero en muchas comunidades no funcionaba por que no se utilizaba para la alimentación, y considera que el hecho de que sólo se puedan gastar este dinero en una tienda autorizada, garantiza que efectivamente este dinero sea invertido para

este fin.

Si, por ejemplo ahí si los puede apoyar ¿por qué?, porque anteriormente les llegaba el apoyo económico y ¿qué hacían las señoras? que el señor borracho llega y les exige, eso se ha visto mucho de que la señora está cobrando el apoyo y en la esquina ya está el señor esperando el dinero y muchísimos [sic] casos en lo que yo voy trabajando que golpean a las señoras y que al rato hasta al hospital van a dar eh.. me tocó ver dos casos ¿por qué?, porque se negaba a darle el dinero al esposo entonces ese dinero prácticamente no lo utilizan para lo que era y creo que esa es la estrategia de la lucha contra el hambre (Gregoria Pérez, doctora del centro de salud, Tila, Chiapas 24/07/2015).

3.2.2 Centros escolares de educación básica de tiempo completo con apoyo alimenticio a cargo del DIF y la SEP: Desayunos Escolares

El DIF cuenta con cuatro programas en su Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA) que buscan fomentar hábitos alimentarios saludables y con buena calidad nutricional evitando la obesidad. Los desayunos escolares son considerados los más importantes de esta estrategia: “El programa atiende a niñas y niños con desnutrición o en riesgo de desnutrición que asisten a planteles de educación preescolar o primaria

tanto en zonas rurales como urbano- marginadas”.⁷⁰ En Tila se encuentran las siguientes escuelas con este apoyo:

Chiapas	Tila	Escuela “Artículo Constitucional”, domicilio conocido, Nuevo Limar	DIF
Chiapas	Tila	Escuela “Edgar Robledo Santiago”, domicilio conocido, en barrio Chi'tieja 12, Tila	DIF
Chiapas	Tila	Escuela “Faustino Miranda González”, domicilio conocido, Petalcingo	DIF
Chiapas	Tila	Escuela “Gabriela Mistral”, domicilio conocido, Nueva Esperanza	DIF
Chiapas	Tila	Escuela “Leona Vicario”, domicilio conocido, Jolijá	DIF
Chiapas	Tila	Escuela “María Montessori”, domicilio conocido, Tila	DIF
Chiapas	Tila	Escuela “Morelos” domicilio conocido, Tila	DIF

Fuente: elaboración propia con información obtenida de la sección de mapa de comedores comunitarios en Chiapas y de información obtenida en trabajo de campo.⁷¹

⁷⁰ Encontrado en Elementos técnicos de diseño, planeación e instrumentación de El Programa Nacional México Sin Hambre, julio 2014, consultado en http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Cruzada/Programa_Nacional_Mexico_Sin_Hambre_Elementos_Metodologicos.pdf el día 22 de noviembre de 2016

⁷¹ Tabla obtenida de la sección de mapa de comedores comunitarios en Chiapas en <http://sinhambre.gob.mx/mapa/> consultado el 01 de diciembre de 2016 y de información obtenida en trabajo de campo.

Cada institución debe buscar la forma de preparar los insumos que llegan cada dos meses con la ayuda de un comité de padres de familia que determina si solo se reparten las despensas o se instaura un comedor para los niños, esto `por lo general depende de la infraestructura con que se cuenta en estas escuelas para instaurar un comedor:

Se supone que cada institución lo deben de preparar, pues en la escuela y lo deben de servir como desayunos calientes, pero a veces por la infraestructura que no cuentan con utensilios, con el lugar adecuado, no los preparan entonces ya los mandan como despensas (Susana Vázquez, Nutrióloga del hospital Rural IMSS, Tila, Chiapas, 31/10/2015)

3.2.2.a Programa Escuelas de Tiempo Completo (PETC) con apoyo alimenticio en el kínder María Montessori y la Escuela Primaria Morelos. “Sus tortillas de mano ni que Minsa, ni que Maseca es maíz natural”

Para este caso se entrevistó a Eugenia Sierra, una madre de familia perteneciente al comité de padres de familia del kínder María Montessori y madre de un alumno de la escuela primaria Morelos de la cabecera municipal de Tila, Chiapas que son parte de los Centros Escolares de Educación

Básica de Tiempo Completo. Respecto al apoyo alimentario proporcionado por el DIF en convenio con la SEP comentó que en el kínder María Montessori, aparte del comité de padres de familia, se nombra también el comité de padres de desayunos escolares, el cual se encarga de traer despensas que da cada dos meses el programa de apoyo alimenticio: “los padres son los encargados de decidir si se reparten las despensas entre los alumnos que son alrededor de 150, o que se les preparen los alimentos a los niños en el centro escolar debido a que algunas escuelas no cuentan con comedores escolares” (Eugenia Sierra, Madre de familia, Tila, Chiapas 30 de octubre de 2015). En el kínder María Montessori se decidió contratar a una cocinera para que, con la despensa que manda el gobierno, ahí mismo se les prepare el desayuno de lunes a viernes con una cooperación de cinco pesos diarios para pagar a la cocinera y los insumos faltantes como verduras, frutas, agua o el cilindro de gas. A diferencia del kínder, en la primaria Morelos se decidió que se repartirían las despensas que también llegan cada dos meses y los mismos padres de familia piden una cooperación de 5 pesos para pagar el transporte y recoger la despensa.

Los productos que les mandan a cada niño son los mismos: tres o cuatro litros de leche, harina de maíz, aceite, (aunque plantean que es muy raro), azúcar, arroz, frijol, sopas, lentejas, tres o cuatro sobres de atún, avena, cacahuate, sobrecitos de miel de abeja, palanquetas de cacahuate amaranto y a veces granola.

Los productos que no consumen es sobre todo “la soya y el atún ni les gusta, es que viene en sobrecitos y tiene un olorcito medio mal, no me gusta como que huele muy feo por ejemplo ese, lo que no consumen los niños es ese” (Eugenia Sierra, Madre de familia, Tila, Chiapas 30 de octubre de 2015).

La harina de maíz es un producto que tampoco se consume mucho por ello algunos prefieren regalarla a los vecinos o los padres de familia juntan la leche y la Maseca –que son productos que se almacenan, porque no se consumen– y hacen “una paquita” de doce litros que venden a 50 pesos, los cuales sirven para seguir comprando alimento para los niños o se las regalan a padres que no tienen suficientes recursos económicos. Madres de familia de esta comunidad comentan que muchos de los niños no comen productos procesados como el jamón y la salchicha, que son insumos que a veces compran los padres que viven sobre todo en la cabecera o que vienen de “fuera”; la mayoría de los niños no consume estos alimentos y prefieren sopa de arroz o sopa “caldosa”, con frijolitos, pues en las comunidades están acostumbrados a comer mucho caldo, pues es la comida cotidiana en la mayoría de las casas, incluso es obligado en los días de fiesta.

Habitantes de esta comunidad comentan que hay muchos niños que vienen de comunidades y que todavía llegan descalzos, por tanto los padres piensan que no tienen para pagar los alimentos que se dan en el comedor,

pero suben con “totis” (comida chatarra) que es un producto que ha penetrado en las comunidades y con su botella de pozol, sus dobladitas que están rellenas de frijol, huevo o de verdura como hierba mora, de tsuy (hierba comestible con efectos laxantes) o de xculix (mostaza), alimento que “los hace unos niños más fuertes”:

Yo comparando a mi niño con los niños que suben, son más fuertes, avanzan más rápido, tienen mucha resistencia, porque diario bajan, vienen de comunidad a pie y se ponen duritos, su complexión es delgada, pero bien duritos por el pozol y sus tortillas de mano ni que Minsa, ni que Maseca, es maíz natural (Eugenia Sierra, madre de familia, Tila, Chiapas 30 de octubre de 2015).

Respecto a las bebidas que se les proporciona en estos comedores comentan que se les proporciona avena y leche en polvo para hacer atole, pero comentan que la leche tampoco se consume sobre todo en los niños que vienen de comunidades, pues suele hacerles daño, ya que no están acostumbrados a ese tipo de alimentos y prefieren no consumirlos.

Al menos mi niña, porque tengo las posibilidades, pero hay niños que no consumen leche a pesar de que les preparan allá su atolito de maicena o avena, no lo toman más, más de comunidad, porque no les enseñan a tomar en sus casitas, hasta dolor de estómago les da, como

no están acostumbrados a tomar leche, pero que les preparamos su café, que rico se van con su café con sopita y sus frijoles, lo más básico, porque ni el jamón lo comen (Eugenia Sierra, madre de familia, Tila, Chiapas 30 de octubre de 2015).

A pesar de que el pozol es muy consumido por la población en general no se prepara en estos comedores escolares, pero los niños de comunidades vienen con su pozol desde sus casas y se juntan a tomárselo (Eugenia Sierra, madre de familia, Tila, Chiapas 30/10/2015).



Niña con su pozol. Fuente: Javier Gutiérrez Sánchez, ejido de Nueva Esperanza, Tila, septiembre del 2016

3.2.3 Suplementos alimenticios a la población materno - infantil por parte de la Secretaría de Salud – IMSS – OPORTUNIDADES

El programa tiene como objetivo disminuir la desnutrición en beneficiarios del programa OPORTUNIDADES, a partir de diversas acciones como brindar información sobre la alimentación complementaria según los parámetros que recomienda la OMS, asegurar la cobertura de vacunación, medición y dar seguimiento a mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, así como dar seguimiento en talla y peso a niñas y niños menores de cinco años, brindándoles suplementos alimenticios a la población materno-infantil.⁷²

3.2.3.a Entrevista en la casa de la Salud y Clínica Rural IMSS en Tila

Como parte de este apartado, se hicieron entrevistas a personal de la Casa de la Salud ubicada en la cabecera municipal de Tila y la Clínica Rural IMSS. En Tila, el programa Suplementos alimenticios a la población materno-infantil se encuentra vigente en el Clínica Rural del IMSS como en la Casa de Salud

⁷²Información encontrada en Elementos técnicos de diseño, planeación e instrumentación de El Programa Nacional México Sin Hambre, julio 2014, en http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Cruzada/Programa_Nacional_Meexico_Sin_Hambre_Elementos_Metodologicos.pdf ,pagina 31, consultada el 05 de diciembre de 2016

de esta localidad.

En una primera entrevista se habló con una de las nutriólogas del hospital quien comentó que la alimentación básica es frijol y maíz, así como las verduras que se obtienen de las milpas como la hierba mora, el chayote o las calabazas, las cuales son complementadas con arroz, pasta o huevo. Hay muchas personas que no tienen parcela o terreno y deben adquirir estos productos, sin embargo, en algunas familias el consumo de verduras es muy bajo, porque no tienen recursos o parcelas para poderlos adquirir.

Respecto a los programas comenta que hay pocos en la cabecera municipal, pues sobre todo se llevan a cabo en las comunidades, pero en muchas de las veces no se logra el objetivo, porque no consumen los productos que mandan:


Ya los mandan como despensas, pero prácticamente como que este programa no cumple con el objetivo, porque a veces no consumen leche, no consumen el atún, no consumen la Maseca y los venden entonces el niño ya no consume nada (Nutrióloga del hospital Rural IMSS, Tila, Chiapas, 31 de octubre de 2016)

De acuerdo con la nutrióloga muchas veces no se consumen estos productos por la presentación como el huevo deshidratado, el atún en sobrecitos o,

porque no tienen buen sabor como el cacahuete.

Nueva Suplementación

- **En áreas rurales:**
 - Nutrisano (papilla) a todos los niños de 6 a 12 meses de edad.
 - Nutrisano (leche fortificada) a todos los niños de 13 a 23 meses de edad
 - Vitaniño (micronutrientes en polvo) a todos los niños de 6 a 59 meses de edad
 - Nutrivida (tabletas) para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia (hasta por un año)
- **En áreas urbanas:**
 - Vitaniño (micronutrientes en polvo) a todos los niños de 6 a 59 meses de edad
 - Nutrivida (tabletas) para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia (hasta por un año)



The image displays three nutritional products. At the top is a box of 'Nutrisano' with the text '¡Nutrisano, el alimento más nutritivo! ¡Ayuda a que tus hijos tengan un buen sabor durante su crecimiento!' and 'SALUD'. Below it is a box of 'Bebida Leche Nutrisano' with an illustration of a child drinking. At the bottom is a box of 'Nutrivida Tabletas' with an illustration of a pregnant woman and the text '¡Nutrivida Tabletas!' and 'SALUD'.

Imagen encontrada en el documento “Estrategia de IMSS – Oportunidades en los municipios de la Cruzada Nacional Contra el Hambre”.

Los niños de las comunidades no consumen leche, porque desconocen el producto y a su vez, porque en la misma población, se piensa que causa diarrea o simplemente el sabor no es de su gusto, porque no forma parte de su dieta alimenticia. La nutrióloga comentó que no estaba segura si causa diarrea, pero es una posibilidad que no descarta, porque el organismo no está acostumbrado.

¿Por qué no consumen la leche?, porque desconocen el producto en ocasiones piensan por ejemplo que si lo consumen les va a hacer daño, que les va a causar este.. diarrea o que el sabor no les gusta o,

porque.. no, simplemente, porque no forma parte, pues de la alimentación y, pues no la consumen (Susana Vázquez, Nutrióloga del hospital Rural IMSS, Tila, Chiapas, 31/10/2015).

Respecto al tema de las fórmulas lácteas sobre todo para niños lactantes, especialistas consideran que es alarmante que en estos programas de apoyo a la población materno-infantil estén promoviendo este tipo de fórmulas:

También las fórmulas lácteas, lo que debería estar prohibidísimo, porque hay un Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef), donde se establece que no se puede promover ni vender ese tipo de productos; pero aquí lo están promoviendo y sin medida”, (Xavier Cabada, doctora en nutrición, 2016).⁷³

Recurrentemente, entre la información obtenida en campo, se planteaba que entre algunos de los beneficiarios, en cuanto recibía las despensas o productos de los programas se encaminaban hacia las tiendas de abarrotes para vender lo que recibían a precios bajos, especialmente los enlatados

⁷³ Morales, Martin, 2016. Cruzada Nacional Contra el Hambre: Manipulación. La crónica de Chihuahua. Consultado en <http://www.cronicadechihuahua.com/Cruzada-Nacional-Contra-el-Hambre-41765.html> el 08 agosto 2017.

como el atún y la leche.

La hicieron como despensa [...] pero, pues eso no cumple con el objetivo del programa, pues sólo se da y no saben si se la comen o la venden, pero más seguro que es que la agarran y como la cuestión de la costumbre alimenticia, pues la venden, las leches, pues las venden, no la consumen, todos los productos enlatados [...] ahí nosotros que tenemos nuestro negocio aquí a veces se nos pasan a ofrecer que nos dan a cinco pesos” (Miguel Pérez, cabecera municipal de Tila, 25 de julio del 2015).

El rechazo de estos alimentos también se debe a que no saben de dónde vienen o qué tipo de conservadores tengan, los cuales son vistos como causantes de enfermedades que antes no se veían como el cáncer.

3.2.4 Programa de Apoyo a la Educación Indígena (PAEI): Casa del Niño Indígena promovida por la CDI

La Casa del Niño Indígena o Albergues Escolares indígenas es uno de los programas de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) que, junto con el programa de Apoyo a la Educación Indígena (PAEI), apoya a la instrumentación de la Cruzada contra el Hambre

(CNCH) dando prioridad a las localidades que cuentan con el Sistema Nacional para la CNCH⁷⁴ y tiene por objetivo apoyar la permanencia de niños y jóvenes de entre 5 y 14 años en su formación educativa a través de diferentes modalidades como hospedaje para aquellos que no tienen opciones educativas en su comunidad, servicios de alimentación y artículos de higiene personal.⁷⁵ Fundación Coca-Cola ha sido parte de este proyecto al rehabilitar cuatro albergues en el estado de Chiapas. En Tila se pueden encontrar siete de estos albergues escolares donde se proporciona el servicio de alimentación y uno de los cuatro albergues que la Fundación Coca-Cola rehabilitó, llamado “Lic. Benito Juárez García”.⁷⁶

Nombre del albergue escolar	Comunidad sede	Nº. Alumnos primaria	Nº. Alumnos secundaria	Nº. Alumnos COBACH	H	M	Total alumnos
Belisario Domínguez	Emiliano Zapata, Sabanilla	50			30	20	50
Adolfo López Mateos	Cenobio Aguilar, Salto de Agua		30	29	32	27	59
Benito Juárez	Tila, Chiapas	69	40		50	59	109

⁷⁴ Información encontrada en <http://www.cdi.gob.mx/normateca/dmdocuments/reglas-de-operacion-paei-cdi-2014.pdf> . Página 04, consultada el 05 de diciembre de 2016

⁷⁵ Información obtenida de <http://www.cdi.gob.mx/focalizada/2016/paei/index.html> consultado el 22 de noviembre de 2016

⁷⁶ Información encontrada en http://www.fundacioncoca-cola.com.mx/proyectos/albergues_escolares/Casa-Ninos-Chiapas.html, consultado el día 23 de noviembre de 2016.

Nombre del albergue escolar	Comunidad sede	Nº. Alumnos primaria	Nº. Alumnos secundaria	Nº. Alumnos COBACH	H	M	Total alumnos
Agustín Melgar	Chulum Juárez, Tila	27	28		27	28	55
Josefa Ortíz de Domínguez	Panhuitz Tlanija, Tila	34	26		32	28	60
Francisco Zarco	Nicolás Bravo, Tila	71	3		38	36	74
Lázaro Cárdenas	Libertad Jonixtie, Tila	13	52		31	34	65
José María Morelos y Pavón	Tumbalá Tumbalá	18	14	13	43	32	75
Lic. Benito Juárez	Chuchucruz, Tumbalá	42			22	20	42
Ignacio Manuel Altamirano	Hidalgo Joshil, Tumbalá	44	21		31	34	65
Sor Juana Inés de la cruz	Joloniel, Tumbalá	39	16		33	22	55
Cuauhtémoc	Mariscal Subikuski, Tumbalá	48	7		28	27	55
Gabriela Mistral	Benito Juárez, Tumbalá	18	14	43	43	32	75
	Sec. Técnica, Tila		150		80	70	150
	Chulum Cárdenas, Tila			100	60	40	100
	Técnica, Tumbalá		60		35	25	60

Albergues escolares coordinados por la CDI-Tila. Fuente: datos proporcionados por la CDI de Tila, Chiapas.

Asimismo, en estas casas se promueven proyectos productivos como

invernaderos, granjas familiares y cultivos de autoconsumo con hidroponía, así como proyectos sustentables como la reforestación, el manejo correcto de la basura, el uso de estufas ecológicas y se incentiva la formación de oficios con talleres de carpintería, panadería, así como la enseñanza de una alimentación saludable.⁷⁷

3.2.5 “Sale bueno, pero no viene siendo igual”; Promotores Alimentarios en los Comedores Comunitarios zona Yajalón – Sabanilla

En el año 2015 la Secretaría de Marina Armada de México capacitó a promotores alimentarios de la CDI, provenientes de distintas comunidades indígenas del estado donde se han instalado comedores para su participación en las cocinas y comedores comunitarios implementados por el programa Cruzada Nacional Contra el Hambre, donde se “capacitaron sobre temas de higiene, almacenamiento de insumos, racionamiento, elaboración y distribución de alimentos destinados a la población que presenta pobreza extrema y carencia alimentaria”.⁷⁸ Tila, al ser uno de los 455 municipios

⁷⁷ Consultado en <https://www.coca-colamexico.com.mx/historias/continua-el-fortalecimiento-del-desarrollo-social-con-las-casas-del-nino-indigena> el 18 agosto de 2017

⁷⁸ Información encontrada en “Capacita la Secretaría de Marina a Promotores Alimentarios en Chiapas” en <http://www.gob.mx/sedesol/prensa/capacita-la-secretaria->

objetivo de la primera etapa de la CNCH, fue seleccionado para implementar cinco comedores comunitarios en la cabecera municipal de Tila, Nueva Esperanza, Petalcingo, Cantioc y El Limar, pero según comentan los locatarios, fueron rechazados por problemas con el ayuntamiento⁷⁹ y por ello fueron trasladados a otras localidades entre ellas Sabanilla y Yajalón.

Sí, aquí Tila desafortunadamente, pues no se llevó a cabo, estaba planeado para unas como cinco comunidades, estaba aquí en Tila, era Nueva Esperanza, Petalcingo, Cantioc y este El Limar, eran cuatro comunidades de aquí del municipio de Tila, pero aquí no se llevó a cabo por cuestiones políticas en este municipio, ya que aquí el presidente que estaba creo que no aceptó la ayu.. que entrara la SEDESOL le puso un alto “SEDESOL no entras yo aquí coordino todo” parece que así le vinieron a tocar varias veces la puerta, pero ahí creo que no respondió, tuvo un lapso y bueno no entró, entró nomás Sabanilla y Yajalón donde sí les abrieron las puertas y donde pudo, pues instalar los comedores de SEDESOL así es (Fernando Pérez, Promotor

de-marina-a-promotores-alimentarios-en-chiapas-4329 consultada el 03 de diciembre de 2016

⁷⁹ Debido a la situación en la que se encontraba la localidad de Tila respecto a su transición a ejido autónomo, no se me permitió preguntar sobre la administración del ayuntamiento, es por esta razón que no se ahonda en esta información.

Alimentario de comedores comunitarios CNCH. Tila, Chiapas 27/07/2015).

En entrevista con promotores alimentarios bilingües, que eran provenientes de las mismas comunidades y enviados por la CDI en coordinación con los comités establecidos por la SEDESOL, comentan se encargaban de visitar diversos comedores en la zona con el fin de dar capacitaciones sobre el programa del buen comer e involucrar a las comunidades con los alimentos que se ofrecen en los comedores. Teresa Montero, la primera promotora se encargaba de la zona de Yajalón que son cuatro comedores: San Miguel Ojo de Agua, Esperanza takinukum, Loma bonita y Belén y la segunda promotora María Vázquez⁸⁰ se encargaba de dos comedores de la zona de Sabanilla en los Moyos y Unión Juárez. Comentaron que después de algunos meses de su implementación “ya hay avance”; pues las señoras y niños empiezan a acostumbrarse a los productos, pero que, en un primer momento, fue difícil acceder a los comedores comunitarios, pues no les dieron la entrada a los mismos a pesar de que había un convenio entre las dos instituciones expedido por la misma estrategia nacional que es CNCH, les permitieron la entrada hasta que se coordinaron los representantes de la zona de estas dependencias que lograron entrar a las comunidades, aunque fue un programa que sólo se llevó a cabo por seis meses y que antes de su

⁸⁰ Se usa un seudónimo para esta persona ya que no se logró obtener información de su nombre.

implementación los promotores comentan que estos comedores ya tenían meses funcionando.

Otro de los inconvenientes fue que no había continuidad en los comedores por el surtimiento, ya que estos se abastecen cada dos meses y por ello los insumos más utilizados como el frijol y arroz se terminan, es por esta razón que los encargados de Comedores comunitarios deciden cerrar hasta el nuevo abastecimiento, además de que hay muchos productos que han disminuido su suministro.

Al respecto consideran que realmente no hay un seguimiento por parte de la SEDESOL, ya que muchas veces dan las despensas, revisan los beneficiarios y se van. A diferencia de los promotores alimentarios que van una o dos veces por semana y que, por lo tanto, están más pendientes de lo que sucede en cada uno de los comedores comunitarios. Los promotores consideran que, a pesar de que ya existe un esquema de trabajo, es difícil seguirlo ya que se tendría que ver cómo es la situación en cada comunidad, ya que son muy diferentes en cuanto a costumbres a pesar de se encuentran en una misma región, y por tanto, hay comedores donde son aceptados por la comunidad, mientras que en otros es complicado trabajar, aunque plantean que, a pesar de las inconveniencias, “poco a poco se van abriendo las puertas.” (Fernando Pérez, Promotor Alimentario de comedores comunitarios CNCH, Tila, Chiapas 27/07/2015)

Otro de los percances recurrentes fue que las instalaciones de los comedores no se llenaban por mucho que insistieran los promotores alimentarios ya que los beneficiarios, especialmente los niños, llevaban los desayunos o las comidas para consumirlos en sus casas, lo cual reproducía las costumbres de la comunidad. Esto les generaba problemas e inconvenientes con el programa ya que a los promotores les exigían evidencias fotográficas donde todos los beneficiarios estuvieran sentados en la mesa, las cuales no podían entregarse debido a que el mismo nunca se llenaba.

Finalmente, los promotores consideran que algo que desestabiliza este tipo de programas son “los tiempos políticos” ya que en tiempo de campaña muchos municipios politizan la región y por tanto estos programas dan prioridad a la gente afiliada a algunos partidos políticos, asimismo se rehúsan a trabajar juntos, porque son de partidos diferentes. “esos programas siempre los pintan de colores [...] siempre quisieron alinear a un color es lo que paso ahorita ‘tú eres rojo, sale vas, tú eres verde, eres el otro’ eso fue lo que rompió el esquema dentro de la organización dentro de los comedores” (Fernando Pérez, Promotor Alimentario de comedores comunitarios CNCH, Tila, Chiapas, 27 de julio de 2015). Consideran que éste es uno de los retos más grandes a tratar en la implementación de este tipo de programas, porque divide a las comunidades.

Respecto a los beneficiarios de este programa comentan que en su mayoría no cuentan con terreno donde sembrar o lo poco que cosechan lo usan para consumo en casa o para su animales de traspatio, son poblaciones vulnerables las que atiende el comedor como personas discapacitadas, embarazadas, mamás el lactancia, adultos mayores y niños, aunque en algunos comedores por medio de asambleas han decidido abrirlo al público.

Algunos de los problemas que enfrentan las madres beneficiarias, generalmente, viudas o que han sido abandonadas por sus maridos es que son excluidas por las mismas señoras de la comunidad que no quisieron empadronarse ya que dicen que “son unas flojas que no saben trabajar y que viven del gobierno”, esto divide mucho a las comunidades y rompe con la estabilidad de la comunidad.

3.2.5.a El plato del buen comer

Los talleres que imparten los promotores alimentarios a las comunidades son parte de las capacitaciones que recibieron. Los beneficiarios comentan que, el hecho de que los promotores alimentarios sean de la misma región, les ha ayudado a dar estos talleres ya que incluso algunos de éstos son impartidos en lengua ch'ol; entre estas capacitaciones está el “plato del buen comer” que consiste en mostrar a la población cómo combinar un plato con el fin de

que sea más saludable. Los tres principios de este plato son: comer un alimento de cada grupo en cada una de las comidas del día; consumir la mayor variedad de alimentos y realizar tres comidas principales y dos colaciones al día.⁸¹

3.2.5.b Alimentos y bebidas en comedores comunitarios desde la mirada de los beneficiarios

En los comedores se surten alimentos de los 18 productos básicos de la canasta DICONSA como verduras en lata o deshidratadas, sopas, leche en polvo, arroz, café soluble, agua, avena, así como otros productos complementarios. Los promotores comentaron que antes se daban jugos, dulce en almíbar, horchata, pero dejaron de suministrarse, además de que surtían un poco más de azúcar, arroz y aceite, pero disminuyó la cantidad de estos productos los cuales se consumían mucho. No saben por qué se dejaron de suministrar, pero piensan que se debe a que en las comunidades se consumía mucha azúcar, aunque comentan que con el dinero que se recauda de los comedores, que va entre uno y cinco pesos por beneficiario, se compran insumos faltantes como licuadoras, láminas o alimentos como

⁸¹ Información obtenida en Alimentación correcta: el plato del bien comer en <http://www.prevenissste.gob.mx/nutricion-ejercicio/el-plato-del-bien-comer#ancla> consultada el 2 de noviembre de 2016,

frutas y verduras: tomates, cebolla, cilantro. Los platillos que se preparan en los comedores comunitarios son panuchos, empanadas, tamales, soya en mole, carne deshidratada en mole.



Verduras deshidratadas. Tila, Chiapas 19 de septiembre de 2016.

Los productos enlatados que se implementan son “el chilorio”, los chiles jalapeños, la sardina, el atún, los chicharos, entre otros. Respecto a las carnes deshidratadas como “el chilorio”, que es un plato originario del estado de Sinaloa perteneciente a los productos que se entregan el comedor, comentaban que las señoras al principio no lo consumían, porque no sabían cómo prepararlo, pero después de la ayuda de los promotores y a partir de

las capacitaciones que ellos recibieron, buscaban la forma de preparar esos insumos, finalmente “el chilorio” se preparó en mole o en tacos dorados. También se habló del huevo en polvo que comentaban los beneficiarios a las promotoras “no saber comer eso” a pesar de que es uno de los alimentos que más se surtía, terminaba en los almacenes de los comedores: “también los huevos en polvo venían mucho y las señoras no les gustan tampoco, ahí yo tengo dos comedores que aún no les gusta y, pues ahí están” (Teresa Montero, Promotor Alimentario de comedores comunitarios CNCH, Tila, Chiapas, 27 de julio de 2015).

Los productos que más se rechazan son los huevos en polvo, la soya, la carne deshidratada, los enlatados y la harina de maíz o Maseca, incluso en uno de los comedores, los mismos pobladores pidieron se dejara de surtir Maseca para surtirse con otros productos. Comentan que estas comunidades no están acostumbradas a comer enlatado o productos ya procesados, particularmente los lácteos, pues están acostumbrados a consumir los productos que obtienen del campo y que pueden encontrarse en la región, incluso hay cierta molestia, pues se preguntan: ¿por qué no hay un programa donde el gobierno les compre los mismos alimentos para consumirlos ellos mismos?:

Ellos si tienen su inquietud que, porque dan sus alimentos y ‘no me pagan y como el que viene enlatado le pagan’ [...] si realmente quiere

que haiga [sic] una buena nutrición ¿por qué mandan enlatados, procesados? entonces el gobierno no nos quiere alimentar, en vez que nos esté alimentando sanamente vienen otros productos lácteos, vienen otros productos, jugos azucarados y entonces rompe con nuestras líneas de nutrición sanamente que como pueblo tenemos” (Fernando Pérez, Promotor Alimentario de comedores comunitarios CNCH, Tila, Chiapas, 27 de julio de 2015).

Se hizo el ejercicio de preguntar a los mismos promotores alimentarios, pertenecientes a pueblos de la región, sobre la comida que se acostumbra a comer en sus comunidades y resultó sugerente cómo hicieron énfasis no sólo en lo nutritivo del alimento de casa, sino en la pureza, la frescura y lo saludable que resulta comer en una comunidad un alimento que “sí sirve”:

Allá a la gente se acostumbra, pues a que crecen sus pollos de rancho, que crece atrás del patio y ya les dan maíz, ya el pollo ya lo dejan crecer y ya lo que la gente consume es pollo de rancho, porque les gusta, porque es más nutritivo, más sano, pues no es como la de granja que ya es con puro alimento, pues yo he escuchado que dicen así: ‘no, eso no sirve mejor el de rancho’ y, pues lo hacen en pollo en caldo y ya ese ya lleva frutas, pues papas, zanahorias, chayote, cilantro, todo le ponen y si no, hacen mole (Teresa Montero, Promotor Alimentario de comedores comunitarios CNCH, Tila, Chiapas, 27 de julio de 2015).



Pollo de rancho en caldo, servido de manera tradicional . Tila, Chiapas 27 de octubre de 2015.

A pesar de que los promotores afirman que se le ponen los mismos ingredientes a la carne deshidratada o la soya para hacer mole y que “sale bueno”, comentan que la carne que se consume de animales de traspatio “no viene siendo igual” ya que es más fresca a diferencia de la carne deshidratada que ya viene condimentada o la soya que no se acostumbraba a comer. Algunos de los enlatados no los rechazan, pero se tiene una percepción general respecto a los mismos como, por ejemplo, que son productos que ya no sirven o que no son tan saludables o que no tienen los mismos nutrientes como los productos que ellos mismo producen en sus

casas y es por ello que producen enfermedades, además de que comentan que estos productos sólo se los dan para quitarles sus tierras.

Ya lo probé una vez, pues está sabroso, pero algunos que no están buenos les dan sin el vaso cuando ya tiene más rato, un poco negro ahí queda abajo el vaso ese pa' [sic] tomar, pues si es el vaso de eso de desechable no sé qué son, la gente no lo ha visto, empezaron a ver que ya no es natural además, pues de ahí vienen las enfermedades, mucha la gente, pues que ya está mal del estómago y siente enfermo, necesita medicamento donde vienen a desayunar, ya lo ves ya esos son este.. pedazos de tierra, yo creo ya está así abajo cuando preparan, creo que cualquiera van a ver que ahí te venden tu pedazo de tierra que te quitan como polvo, pues pero vamos a sentir harta miseria, no saben cuándo vienen a desayunar, pues, porque no quieren saber (Sr. Román⁸², Palenque, Chiapas, 30/07/2018).

Respecto al tiempo de fiestas en las comunidades se suele preparar mole y caldo de pollo de rancho o pavo en caldo y de tomar refresco Coca-Cola y

⁸² El Sr. Román es un seudónimo ya que por sus situación de desplazado, no quiso proporcionar más información sobre su persona, sin embargo, accedió a proporcionarme una entrevista respecto a la implementación de la CNCH en las comunidades indígenas de la zona de Palenque.

aguardiente, por lo general en esos días los comedores permanecen cerrados “el comedor, pues cuando hay fiestas ahí si no preparan, porque cada familia van a ir a convivir o conviven en sus casas, ahí en los comedores no, se cierra” (Teresa Montero, Promotor Alimentario de comedores comunitarios CNCH, Tila, Chiapas, 27 de julio de 2015).



Carne de res deshidratada. Tila, Chiapas 19 de septiembre de 2016.

Una de las bebidas típicas de estas comunidades es el pozol que es hecho a base de maíz el cual puede beberse solo o preparado con cacao, además de consumirse dulce con azúcar o agrio con chile y sal. Se consume mucho debido a que es una bebida muy nutritiva. Se preguntó a los promotores si esta bebida estaba incluida en las bebidas de los comedores y comentaron

que no, pero que las personas iban por sus desayunos donde les servían atol de maicena, atol de avena o arroz con leche, lo consumían y al medio día se tomaban su pozol en sus casas o llevaban su bote de pozol a la escuela en el caso de los niños o a su parcela las personas mayores. Más tarde en la comida a los niños se les da jugo vida, horchata, avena, atol o café.

3.3 Programas alimentarios y la implicación de herbicidas y transgénicos ante los maíces nativos entre los cho'les del ejido de Tila

La siembra de un maíz nativo conlleva muchas etapas que constituyen la construcción del significado de comer un maíz propio entre los indígenas ch'oles de Chiapas, desde la construcción ontológica de la naturaleza como persona refiriéndose al dios, corazón del cielo y corazón de la tierra, que habita en el monte y que es un recipiente de corazones donde las co-esencias interactúan entre sí para continuar con la circulación de entidades anímicas, pero a partir de estas premisas ¿qué lugar toman los alimentos híbridos?

Al realizar trabajo de campo con población ch'ol en el municipio de Tila, se encontró mucha resistencia sobre el consumo de productos enlatados, harinas de maíz como Maseca y Minsa, pero también sobre productos en grano como el maíz y el frijol que se entregaban tanto en comedores, como

escuelas y despensas, los cuales eran llamados alimentos híbridos por su composición con agroquímicos, asimismo, estos productos eran considerados “comida de la ciudad”. Estas opiniones provenían mayormente de la población ch’ol que aún trabaja sus tierras sembrando cafetal o milpa, pues se argumentaba que era una forma más saludable de vivir ya que las nuevas enfermedades eran causadas por alimentos “de afuera” debido a que eran otros los principios que se llevan a cabo para la siembra masiva de un cultivo; entre algunos de éstos principios comentaron que no se respetan los tiempos de la naturaleza, no se pedía por el alimento, además de que los componentes de estos alimentos proporcionados por programas no se encontraban completos y por esta razón se cuestionaba mucho los productos provenientes de empresas. Recurrentemente se escuchó a los pobladores relacionar estos alimentos con la muerte, la enfermedad, lo contaminado y lo podrido. Al analizar esta información la pregunta fue ¿qué es considerado como podrido o muerto en estas poblaciones?, algunas de las respuestas eran que eran productos caducados, almacenados por mucho tiempo o productos que tenían muchos químicos y que por eso podían conservarse mucho tiempo, pero que ya eran alimentos que no poseían nutrientes, pues ya tenían tiempo guardados:

Pues ese ya viene así el programa así, el frijol también ya este.. ya tiene tiempo ya de guardado, pues no sabemos ni como lo siembran o le dan este veneno para fumigar cuando crece, que cuando a la hora ya paso

su temporada de guardar, pues el producto y entonces ahí ya está el gusanito, así mandan, pues, porque no quieren perder pues, lo tienen comprado pues, no le importa pues los indígenas ¡que se mueran!. No le ven perdido a eso (Sr. Román, Palenque, Chiapas, 30/07/2018).

Asimismo, estos conceptos también se pueden ligar a la construcción de enfermedad, la cual no hace referencia a un mal funcionamiento del cuerpo, sino que está asociado a la pérdida del *chuj'lel* o espíritu ya que para los ch'oles los alimentos también son entidades anímicas que cuentan con signos vitales, los cuales cambian su sabor si no se cuentan con un *chuj'lel* o espíritu por eso también se hace alusión a que los alimentos provenientes de estos programas tenían un sabor diferente y por esta razón no lo consumían y preferían venderlos; un ejemplo de esto es en la celebración del Día de Muertos donde se prepara comida para los ancestros que vienen a visitarlos, pues comentan la esencia de estos alimentos se va al finalizar estas fiestas y eso significa que sus difuntos se han llevado sus alimentos, por tanto se interpreta que se estarían llevando la esencia o el alma de los alimentos y por tanto se pudren, no nutren y no tiene olor o saben agrios y por ello algunos de estos alimentos ya no los consumen, lo cual se puede relacionar con la muerte, la enfermedad, lo podrido y lo contaminado:

Esa era de mi tío, como él murió de cirrosis, pues le tienen que dejar lo que es el licor, la cañita, para que la absorba según, si para eso se le

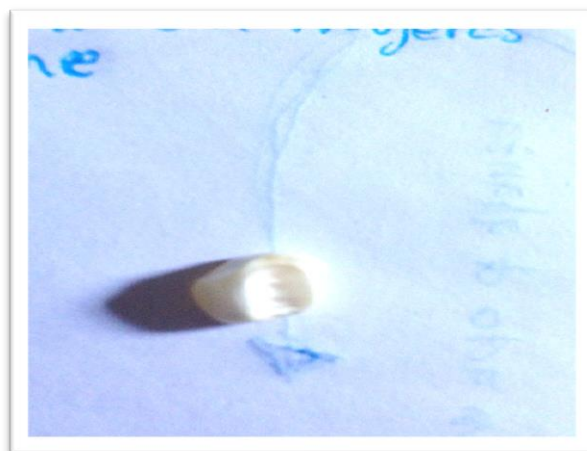
dejan y aparte las cosas que se dejan abajo que son las naranjas y todo, pues según eso cuando ya están podridas es, porque ya las absorbieron el jugo y todo, de la misma manera lo que son los plátanos, los panes y todo según cuando esta agrio ya se la había comido y las tostadas, pues se ponen suavitas es, porque ya las comieron [...] ya no se come, creo que este.. creo que se tira al panteón lo que son las bebidas se tiran al panteón si y aparte lo que se le deje en el panteón lo que son la tumba se le deja (Erick López, Tila Chiapas, 01/11/2015)

Respecto al maíz, según el Sr. Juan Encino su *chuj'lel* o espíritu se encuentra en la yema o corazón del mismo (germen) el cual comenta no existe en los alimentos proporcionados por estos programas, pues las empresas se lo quitan para otros usos:

La Maseca, no yo no como maíz de Maseca definitivamente el maíz que venden las empresas no es maíz bueno por eso hay enfermedades, ese maíz Maseca ya no tiene la yema que tiene el maíz, no lo tiene, porque ya le quitaron, pues de ese hacen el aceite quien sabe de qué aceite lo hacen [...] por eso ya namás [sic] es la pura harina, ahorita te voy a mostrar uno [sube a su azotea por una mazorca] mira el sabor es la vida, éste no debe de estar contaminado con herbicida, ni con fertilizantes, ni con agroquímicos, ni con nada para que eso te pueda dar vida, este, pues lo que tiene

es pipi⁸³ nada más eso [...] mira esto ve, este granito, este blanquito es el que da vida, el que germina sí, eso las industrias le quitan eso y hacen un aceite, esto blanquito, le quitan eso y ya lo demás ya lo hacen en harina de ahí sale la Maseca y la Minsa” (Entrevista Juan Encino, 29/10/15).

La siguiente imagen es una fotografía de un grano cultivado de manera orgánica en la milpa de Don Juan Encino, el cual mostró como prueba de que los maíces que se cultivan en casa tienen corazón, menciona que el corazón es el centro donde se encuentra “la parte blanca” (germen), el cual no está en maíces que son cultivados al por mayor por grandes industrias:



Corazón de Maíz. Fuente: Tania M. Rueda, municipio de Tila,
29 de octubre de 2015.

⁸³ Don Juan Encino ejidatario de la comunidad de Tila, trabaja en un terreno de policultivo orgánico el cual nombra “parcela demostrativa de trabajo”; pues experimenta con su propia orina y hace composta para ver si es adaptable a sus cultivos, comenta que debido a este proyecto no hace milpa por hectáreas.

De modo que, para esta comunidad se podría entender que un maíz híbrido no se encuentra completo, porque muchas de las grandes empresas que trabajan en programas sociales como Cruzada Nacional Contra el Hambre “le quitan el corazón” según palabras del Sr. Juan Encino, lo cual, permite interpretar que para estas poblaciones un alimento híbrido hace alusión a un cuerpo sin corazón, y por tanto sin alma, el cual no permite una circulación entre el alimento y la persona de lo que se ha planteado como co-esencias, rompiendo vínculos entre diversas fuerzas anímicas que otorgan equilibrio en la naturaleza y por tanto son considerados alimentos sin vida y que tampoco la generan, razón que lleva a que se tenga la concepción de que este tipo de programas gubernamentales traen maíces “con gusano” en relación a la muerte, la enfermedad, lo contaminado, lo podrido o sin sabor, es decir, pasados, sin elementos vitales, porque no tienen *chuj'lel* o alma, porque se la han quitado.

La diferencia con el maíz nativo es que al ser cultivado por los propios ejidatarios posee todos sus elementos vitales y por ello se considera que es más nutritivo, a diferencia de los maíces traídos por programas gubernamentales como Minsa o Maseca, los cuales no cuentan con todos sus elementos vitales y por ello se dice que no son alimentos naturales, que no aportan nutrientes y por tanto al ser consumidos provocan enfermedad, debido a esto muchos de los beneficiarios de estos programas no los

consumen y prefieren vender estos productos a bajo costo, ofrecerlos a sus animales de traspatio o regalarlos.

Habría que pensar las políticas estatales que distribuyen alimentos procesados entre estas comunidades, ya que el nuevo orden alimentario, promovido por sociedades industrializadas, afecta los sistemas alimentarios tradicionales, pues trata de implementar una alimentación homogénea, que generalmente está pensada en una “cultura alimentaria urbanista [...] suponiendo una nueva y diferente disposición del espacio y del tiempo de trabajo, disolviendo sus vínculos con el campo y los antepasados [...] en beneficio de la industria (Contreras y Gracia, 2005; 220) que busca anular las especificidades de otros sistemas alimentarios en beneficio de las exigencias del mercado. Según los comentarios de las entrevistas realizadas en la comunidad ch'ol de Tila coinciden en que existe una desvinculación entre los alimentos que se consumen desde sus milpas y cafetales con los alimentos de los cuales no conocen su composición y por tanto de los cuales no se encuentran familiarizados, además de que estos programas no toman en consideración la cosmovisión y las identidades de estas poblaciones, implementando productos que muchas veces chocan con este pensamiento y debido a esto una gran cantidad de estos productos se desperdician o se venden a costos muy bajos.

Estas reflexiones dan cuenta que, a pesar de que nuestra constitución reconoce a nuestro país como una nación multiétnica y pluricultural, se sigue teniendo en cuenta una sola cultura dentro de estas políticas, que muchas veces coincide con los habitantes de la ciudad, dejando de lado a pueblos y comunidades indígenas; por ello, se considera que el Estado no solo debería tomar en cuenta esta diversidad cultural, sino modelar acciones que realmente sean incluyentes y que a su vez respeten la diversidad de pensamientos, estructuras y formas de vida de los individuos.

3.4 Políticas alimentarias implementadas en una nación multiétnica y pluricultural

Después de conocer las estructuras y pensamiento de la comunidad ch'ol de Tila respecto a la alimentación, este apartado final, propone una reflexión en torno a la noción que tiene el Estado sobre el concepto de una Nación multiétnica y pluricultural, pues considero que los términos utilizados dentro de la constitución, por sí mismos, solo promueven un modelo de reconocimiento y no de acción, idea que será expuesta a continuación.

Según Walsh, “la multi, pluri e interculturalidad, se refieren a la diversidad cultural, sin embargo, la diferencia radica en que cada concepto apunta diversos modos de conceptualización” Walsh, 2009; 42); de acción y por

tanto a cómo se desarrollan las políticas relacionadas con cada concepto dentro del propio Estado, es por esta razón, que es importante definir los conceptos desde donde se visualiza la agenda pública que es el espacio de argumentación pública para dar un contexto, un sentido y una valoración crítica al debate político (Aguilar,1992; 22) y que sirve para la formulación de estrategias de política pública como Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH) dentro de comunidades indígenas.

Los ejes centrales del modelo actual que promueve el respeto y a la diversidad étnica y cultural de México son: el artículo 2º de la constitución mexicana, donde el Estado se define jurídicamente como una Nación que tiene una composición pluricultural, que “se sustenta originalmente en sus pueblos indígenas, quienes habitan en el territorio actual del país al iniciarse la colonización y que conservan sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas” (Constitución política de los Estados Unidos Mexicanos, título primero, capítulo 1, de las garantías Individuales) y la Ley de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2003 y que entró en vigor el 5 de julio de ese mismo año.

Es desde estos modelos que, la Secretaría de Desarrollo Social, en convenio con la Comisión Nacional para los Pueblos Indígenas (CDI), definen a la

nación mexicana como una nación multiétnica y pluricultural en el plan de desarrollo 2013 - 2018, que es recurrente en la estrategia SinHambre.

Con la celebración del siguiente convenio, cumple con los principios de observar el carácter multiétnico y pluricultural de la Nación y promover la no discriminación o exclusión social y la construcción de una sociedad incluyente, plural, tolerante y respetuosa de la diferencia y el diálogo intercultural; establecidos en las fracciones I y II del artículo 3 de la Ley de la comisión nacional para para el desarrollo de los pueblos indígenas (Declaración 8, SEDESOL-CDI, 2003; 4)⁸⁴

Los términos multiétnico y pluricultural son términos principalmente descriptivos que explican la diversidad de la composición cultural de un territorio, y su segmentación en diferentes grupos en términos demográficos y cuantitativos, sin que necesariamente exista una relación entre ellos, es decir, el reconocimiento de una sociedad multiétnica y pluricultural promueve “la tolerancia al otro -un cambio a nivel de actitudes- y esto se considera

84

Consultado

en

http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Resource/3636/1/images/50810_CONVENIO_SEDESOL_Y_ASOCIACION_CIVIL_MENCHU_TUM.pdf el 13 julio de 2018 y en la Ley de la comisión nacional para para el desarrollo de los pueblos indígenas en la Última Reforma DOF 22-06-2017 Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2003 en http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/261_220617.pdf

como premisa suficiente para el Estado para que la sociedad nacional funcione sin conflictos, problemas o resistencias” (Walsh, 2009; 42); sin embargo, el reconocimiento no es suficiente para ejercer una verdadera integración nacional ya que los ciudadanos tienen un reconocimiento, pero las estructuras e instituciones existen en función de una sociedad dominante.

En la reflexión de antropólogo Dietz, la manera en que el Estado-nación reivindica su proyecto nacional a partir de la definición del proyecto nacional que debe ser a su imagen y semejanza es a partir de la 1) la territorialización donde se define el centro de la nación y la periferia subnacional a partir del grupo hegemónico portador del proyecto nacional. 2) la subtancialización que es la autodefinición del grupo portador del proyecto nacionalizador inventado la sociedad nacional a su imagen y semejanza y 3) la temporalización que es la colonización de la historia donde se institucionaliza “la memoria autorizada” y la “amnesia colectiva” es por esta razón que el estado homogeneiza hacia adentro-estableciendo una ciudadanía inclusiva concebida como nación cívica- mientras que se delimita hacia afuera haciendo distinciones de acuerdo con la nacionalidad (Dietz, 2017: 199). De esta forma implementa acciones institucionales con el fin de homogeneizar e integrar grupos para generar una realidad nacional, que a su vez, sea funcional a la expansión del neoliberalismo. La Cruzada Nacional Contra el Hambre está basada en estos principios donde existe un reconocimiento de los pueblos indígenas, pero a pesar de que el 60 por ciento, es decir, 240 de

los 400 municipios considerados en la primera etapa son pueblos indígenas.⁸⁵ no existen acciones o estrategias más allá del reconocimiento o incorporación de “lo diferente” dentro de estructuras estatales ya establecidas, pues se siguen imponiendo modos de ser, de pensar, de institucionalizar y de alimentarse de una sociedad dominante.

⁸⁵ Consultado en <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2013/02/14/884396> el 14 julio de 2018

CONSIDERACIONES FINALES

La diversidad cultural que caracteriza nuestro país es un tema que no se puede dejar de lado en la agenda pública para el diseño e implementación de políticas públicas, por tanto la cultura debería tomar un papel dentro de los organigramas de gobierno y no estar relegada a una sola dimensión que es el de artes y espectáculos, sino considerar este término desde la diversidad de formas de pensamiento y las relaciones culturales que existen alrededor de cada sociedad.

Con la creación de este trabajo se llega a la conclusión de que las ideas iniciales del discurso de desarrollo en países subdesarrollados que partía del principio de modernidad desde el racionalismo tradicional de la posguerra que jerarquizaba y daba prioridad a la “razón”; que en realidad era en beneficio del mercado y no a la diversidad cultural, siguen vigentes, ya que la diversidad étnica no es un tema prioritario aún, pues se trata de

homogeneizar a las culturas, sin embargo, esta vez desde un discurso de igualdad e inclusión donde se busca integrar la diversidad cultural a un solo modelo de Estado-nación buscando “equilibrar” la sociedad indígena con la nacional como idea de progreso.

Se considera que actualmente muchas de las políticas encaminadas al marco de la pobreza están implementadas bajo acciones de supuestos nacionalistas, por tanto son monoculturalistas, paternalistas y autoritarias, las cuales al seguir este modelo de desarrollo no toman en consideración las relaciones culturales y la cosmovisión de las comunidades beneficiadas por estos programas, que muchas veces converge en interacciones complejas y multidimensionales donde existen relaciones entre el plano cultural, biológico y territorial, causando que no exista una apropiación de esta políticas a sus beneficiarios llevando al fracaso las mismas.

Asimismo, existen muchos intereses económicos dentro de estos programas como se pudo observar en la integración de empresas transnacionales en políticas alimentarias, las cuales generaban una desvinculación de estas poblaciones con estos alimentos. Esta tesis nos da un claro ejemplo de esto ya que nos muestra como para colectividades como la comunidad ch’ol de Tila la alimentación no se ve de forma aislada, sino como parte importante de sus costumbres, su pensamiento y su modo de vida, el cual se pone en contraste con programas y estrategias gubernamentales que no toman en

cuenta otras formas de alimentación imponiendo alimentos que benefician los mercados, es por ello que en la investigación etnográfica la comunidad constantemente rechazaba “la alimentación de la Ciudad” al igual que los programas, pues sus modelos están concebidos en estilos de vida y pensamientos que no pertenecen a la vida en el campo.

Por tanto para la implementación de políticas se considera necesario definir el desarrollo a partir del nivel local, pues la cultura es lo que da sentido a la realidad material y por ello se propone la generación de metodologías en pos de la diversidad cultural para generar planes de desarrollo que sean pertinentes con diversas regiones y pensamientos estructurales.

En respuesta a esto, este trabajo de investigación propone el término de interculturalidad crítica-decolonial como proyecto político, social y epistémico para conformar los programas de asistencia social, el cual no solo propone un reconocimiento a la diversidad cultural, sino también busca visualizar y suprimir las causas por las que un diálogo intercultural no se lleva a cabo que son las asimetrías sociales históricamente arraigadas, las desigualdades, la discriminación y la noción de un conocimiento universal que excluye diversas cosmovisiones y epistemologías universalizando la implementación de políticas públicas..

Se propone la creación y el replanteamiento de estrategias desde el Estado para contribuir a empoderar a estos grupos culturales no desde promover la inclusión o sustentarse en la igualdad, pues no se busca una hibridación cultural, sino desde la diversidad de pensamientos, asimismo fomentar la inversión en regiones con grupos en desventajas de salud, en desventajas sociales, educativas y económicas más que los programas asistencialistas. El repensar las estrategias estatales podría dar pie a pensar no sólo en las políticas de combate a la pobreza si no en otras estructuras como las políticas fiscales para mirar no solo la pobreza si no las desigualdades que existen propiamente en grupos económicamente diferentes y con ello abrir nuevos diálogos como ¿qué políticas habría que implementar para combatir la desigualdad económica más que la pobreza?

Asimismo, debe existir una atención a esta diversidad cultural desde las políticas públicas que no sea solo desde el reconocimiento de un Estado multiétnico y pluricultural que busca la inclusión de la diversidad cultural en un modelo único de nación, sino desde la implementación de acciones que conciban la diversidad desde un carácter multidimensional y que garanticen una convivencia equitativa cimentada en relaciones de tolerancia, entendimiento mutuo y empatía entre distintos grupos culturales por encima de las diferencias socio-culturales para generar nuevos canales de participación a través del diálogo intercultural y con ello nuevas formas de hacer política, donde se replantee la mirada de la diversidad como un

elemento no solo de sectores vulnerables o minorías si no que la interculturalidad se vea asumida por otros sectores de la sociedad incluyendo el gobierno para crear sociedades interculturales que desarrollen interacciones que reconozcan y enfrenten asimetrías locales, culturales, políticas, económicas e institucionales.

Referencias Bibliográficas

Aguilar Villanueva, Luis F. (1992) *El estudio de las políticas públicas*. Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa. México.

Alejos García, José (1994). *Mosojántel. Etnografía del discurso agrarista entre los ch'oles de Chiapas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México.

_____ (1999). *Ch'ol / Kaxlan. Identidades étnicas y conflicto agrario en el norte de Chiapas. 1914-1940*. Instituto de Investigaciones Filológicas. Centro de Estudios Mayas. UNAM, México.

Alejos García, José y Nancy E. Martínez Sánchez (2007). *Ch'oles. Pueblos Indígenas del México Contemporáneo*. México: CDI.

Ariel Olmos, Héctor (2004) *Cultura: el sentido del desarrollo*. México: CONACULTA.

Barrera, Narciso y Toledo, Víctor (2008): *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria Editorial: México.

Becerra, Marcos E. (1937) *Vocabulario de la lengua ch'ol*. Secretaría de Educación Pública. Publicaciones del Museo Nacional de México.

- Ceccon, Eliane. (2008). La revolución verde: tragedia en dos actos. Sección ciencias, núm. 91, julio-septiembre, pp. 20-29. *Revista de Cultura Científica Facultad de Ciencias*. Universidad Nacional Autónoma de México. [en línea]
- Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005) Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Editorial Ariel S.A. Barcelona, España.
- Echeverría Ezponda, Javier (2003) *La revolución tecnocientífica*. Fondo de Cultura Económica, Madrid, España.
- Escobar, Arturo (1999). *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. Traducción de Manuela Álvarez. ICAN: Colección de la Antropología en la Modernidad N° 3. Bogotá, Colombia.
- _____ (2007). *La invención del Tercer Mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Traducción de Diana Ochoa. 1ra. Edición. Fundación Editorial el Perro y la Rana. Caracas, Venezuela.
- _____ (2005) El “postdesarrollo” como concepto y práctica social. En Daniel Mato (coord.), *Políticas de economía, ambiente y sociedad en tiempos de globalización*. Caracas: Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Central de Venezuela, pp. 17-31
- Giménez Montiel, Gilberto (1996). Diciembre, Año/Vol. II Número 004. “Territorio y Cultura”, *Revista de Estudios Sobre las Culturas Contemporáneas*. Colima, México.
- Gunther Dietz (2017) Interculturalidad: una aproximación antropológica. *Perfiles Educativos* Vol. XXXIX, núm. 156. pág. 192-207, IISUE-UNAM:

México.

Gutiérrez Sánchez, Javier (2014): El acahual para la leña, el maíz para comer y el café para vender. Biodiversidad en tres ejidos del municipio ch'ol de Tila, Chiapas. Proyecto Etnografía de las Regiones Indígenas de México CNAN- INAH.

Gutiérrez Sánchez, Javier y Pacheco Soriano, Ana Laura. (2015). Chuj'tiat hizo a Row wan y le dio la cueva. Planos del mundo, entidades sagradas y vida cotidiana entre los cho'les de Tila, en *Creando mundos, entrelazando realidades. Cosmovisiones y mitologías en el México indígena. Volumen I*. Páginas 197-225, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

_____ (2015): Los planos del mundo, entidades sagradas y vida cotidiana entre los cho'les de Tila. Proyecto: Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio, México, CNAN- INAH

_____ (2013): La maldad y los malos espíritus están en el aire y en las personas: curanderos, brujos y nahuales entre los Cho'les de Tila, Chiapas, en *Los sueños y los días. Chamanismo y nahualismo en el México actual*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia. Colección/serie: Colección Etnografía de los Pueblos Indígenas de México.

Guzmán-Rosas, Susana Carolina y Kleiche-Dray, Mina (2017) La inclusión del conocimiento tradicional indígena en las políticas públicas del

estado mexicano, en *Gestión y política pública. Volumen XXVI, número 2*; PP. 297-339. División de administración pública del centro de investigación y docencia económicas (CIDE).

Incháustegui, Carlos (2012) *El entorno, el hombre, la enfermedad y la muerte. Notas de campo de etnografía mazateca. Colección La pluralidad cultural en México. (coord.) José del Val. Programa Universitario de México Nación Multicultural, UNAM. México.*

Kilksberg, Bernardo (2001) *El nuevo debate sobre el desarrollo y el rol del Estado. Mitos y realidades en la América Latina de hoy. Instituto Nacional de Administración Pública, A.C. Ciudad de México.*

Malinowsky, Bronislaw (1986) *Los argonautas del Pacífico Occidental I. Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica. Editorial planeta -de Agostini. Barcelona, España.*

Morales Bermúdez, Jesús (1999) *Antigua palabra narrativa indígena ch'ol. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, UNICACH; México.*

Nolasco, Margarita. coord. (2008). *Los pueblos indígenas de Chiapas. Atlas etnográfico. Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.*

Rubio, Blanca coord., (2013). *La crisis alimentaria mundial. Impacto sobre el campo mexicano. Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM.*

SEDESOL, (2014). *Matriz de marco lógico con programas y objetivos de la CNCH 2014. Secretaría Técnica de la Comisión Intersecretarial para la Cruzada Nacional Contra el Hambre. México.*

- Schumann G., Otto, (1973) Lengua ch'ol, de Tila (Chiapas) en *Centro de estudios mayas. Cuaderno 8*. Coordinación de Humanidades, UNAM; México.
- Tetreault, Darcy Víctor, (2012) La política social y los programas de desarrollo para combatir la pobreza en *México ¿oportunidades para quienes?*, en *Estudios Críticos de Desarrollo. Vol. II* (Pp41-74), México.
- Torres Oregón, Fredyd, (2016) Papel de la industria alimentaria y de la sociedad civil en los comedores comunitarios de SinHambre. Casos de la montaña y centro de Guerrero en *Espiral. Estudios sobre estado y sociedad. Vol. XXIII No. 67*. Pág. 239 – 277. Universidad de Guadalajara.
- Toulmin Stephen, (2001). *Cosmópolis. El Trasfondo de la Modernidad*. Traducción de Bernardo Moreno Carrillo. Ediciones Península S.A. Barcelona, España.
- Walsh, Catherine (2009) *Interculturalidad, estado, sociedad. Luchas (de)coloniales de nuestra época*. Universidad Andina Simón Bolívar. Ediciones Abya-yala. Quito, Ecuador.
- Wilbur Aulie, H y W. de Aulie (Comp) (2009) Diccionario ch'ol de Tumbalá con variaciones dialectales de Tila y Sabanilla, en *Serie de vocabularios y diccionarios indígenas "Mariano Silva y Aceves" numero 121*. Instituto Lingüístico de Verano A. C. Tlalpan, México
- Yaschine, Iliana; Ochoa, Sara; Hernández, Citlalli, (2014). Cruzada Nacional Contra el Hambre: análisis de su diseño desde un enfoque de seguridad

alimentaria. Programa Universitario de Estudios de Desarrollo, UNAM, México.

Fuentes consultadas en internet:

Lozada, Luz María (2014) El espíritu del maíz circulación anímica y cocina ritual entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla (México). *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [en línea], Questions du temps présent, puesto en línea el 04 de junio de 2014, consultado el 15 octubre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/nuevomundo/66812;DOI:10.4000/nuevomundo.66812>

Meyer, J. (Ed.) 1993. Alfredo López Austin: Autobiografía en digresiones y aforismos, en *Egohistorias: El amor a Clío*. Hors Colection: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos. México. Pág. 123-151.Consultado en <https://books.openedition.org/cemca/3374?lang=es#tocfrom1n28>

Truman's Inaugural Address, January 20, 1949. 22 febrero de 2016:http://trumanlibrary.org/whistlestop/50yr_archive/inagural20jan1949.htm

Fuentes consultadas en trabajos de tesis:

López, Manuel (2012) La educación ch'ol de Tila, entre tradición y modernidad. Maestría en Desarrollo Educativo. Universidad pedagógica Nacional, Distrito Federal, México.