



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO**

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

**Del campo y la comida: la soberanía alimentaria y
las transformaciones en la dieta de cuatro unidades
domésticas de los municipios de Ozumba,
Tepetlixpa y Tlalmanalco (Estado de México).**

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

Licenciada en Sociología

P R E S E N T A:

Ramos Gallardo Rosalinda

DIRECTOR DE TESIS:

Dr. Jorge A. González Sánchez



Ciudad Universitaria, Cd. Mx., 2018



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.

A mi padre por su guía y
compañía. A ti, Pancho, por tus consejos y tu amor.
Gracias por ser mi amigo, aquel que con un abrazo
me recuerda que todo estará bien.

A mi madre por el esfuerzo, por los sacrificios en aras de
darme siempre lo mejor. Por siempre estar al pie del
cañón para nosotros.

A mi familia por su tiempo, sus consejos y su apoyo. A
mis abuelos, por ser mi mayor ejemplo de bondad,
fortaleza, perseverancia y trabajo duro. También a Laura,
por haberme apoyado e impulsado a no dejar aquello
que me apasiona y que hoy sé que fue la mejor decisión.

A mi familia elegida: mis amigos, que de una u otra
forma me ayudaron en este trabajo; a aquellos que a
pesar del tiempo permanecen. A Osvaldo, por ser mi
hermano, mi confidente y mi apoyo. A los invisibles, por
haber hecho inolvidable aquel último año.

A Jorge, que en estos años ha sido no solo mi asesor,
sino también mi gurú, mi guía y mi amigo.

A mis compañeros de faena, *el Kelites Team* y los
Complexit@s., por el apoyo y los comentarios. A Michel
y a Eloy, compañeros de aventura en el trabajo de
campo, sin ustedes hubiera sido un andar solitario,
menos fructífero y más accidentado.

A todas las familias que colaboraron conmigo y que son
fuente de inspiración; por su calidez y su ayuda, sin la
cual este trabajo ni siquiera habría visto la luz.
Especialmente a Doña Tere, que me abrió las puertas de
su casa y de su corazón.

Finalmente, a todos aquellos que vieron sus alas rotas
muy pronto, porque sin quererlo me impulsaron para
terminar este ciclo...este logro es suyo también.

¡GRACIAS!

Agradecimientos institucionales

Una investigación siempre requiere del apoyo y colaboración de un grupo nutrido de especialistas. Este es el caso de la presente, la cual construí gracias a mi participación en el proyecto CONACyT *“Rescate de especies vegetales subvaloradas tradicionales de la dieta mexicana y su contribución para el mejoramiento de la nutrición en México”*, encabezado por la Facultad de Química y el Jardín Botánico de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Agradezco la oportunidad brindada por la Dra. Amanda Gálvez, la M. en C. Edelmira Linares y a todo el equipo del proyecto, quienes me permitieron comprender y adentrarme en el mundo de la investigación¹. Especialmente al Lic. Antonio Eloy Arce, pues fue pieza fundamental en el desarrollo del trabajo de campo, sobre todo en el contacto con las familias entrevistadas. De igual forma, agradezco el apoyo de mi compañero Michel E. Aguirre, quien también desarrolló su propia investigación.

Mi completo agradecimiento al Dr. Jorge A. González Sánchez, por su voto de confianza, su apoyo y guía en este camino que va más allá de lo académico. Así mismo, agradezco el tiempo y disposición de cada uno de mis lectores: la Dra. Alejandra González Bazúa; la Dra. Ana Itzel Juárez Martín; el Dr. José Refugio Arellano Sánchez, así como al Mtro. Israel Jurado Zapata.

¹ La contribución del equipo del que fui parte, puede observarse en el documental *“Quelites: historia de saberes y sabores”*, disponible en <http://www.medios.ceiich.unam.mx/video/192/>

Índice

Introducción.....	6
Características geográficas y sociodemográficas	20
Ozumba de Alzate.....	22
Tepetlixpa.....	23
Tlalmanalco.....	23
Las unidades domésticas.....	24
Marco metodológico	28
<i>Observación ordinaria y participante.....</i>	30
<i>Protocolo para la Introspección Retrospectiva Alimentaria (PIRA).....</i>	32
<i>Trabajo previo a los PIRA</i>	34
<i>Realización de los PIRA.....</i>	34
<i>Observación participante: mirada en acción</i>	36
<i>Información obtenida.....</i>	36
Antecedentes históricos	38
<i>El proceso de industrialización.....</i>	39
<i>La reestructuración económica y la apertura comercial.....</i>	41
<i>El Tratado de Libre Comercio de América del Norte.....</i>	44
<i>El sector agroalimentario.....</i>	46
<i>Tianguis: una propuesta para la soberanía alimentaria</i>	52
<i>Los efectos en el Estado de México.....</i>	53
<i>Tianguis de Ozumba de Alzate: lugar de encuentro.....</i>	56
Marco Teórico	60
<i>El espacio social y el habitus</i>	60
<i>Los capitales y el espacio social</i>	64
<i>Capital económico.....</i>	65
<i>Capital cultural.....</i>	67

<i>Capital Social y Capital Simbólico</i>	70
<i>Distinción, gusto y alimentación</i>	73
<i>Soberanía alimentaria y habitus</i>	75
<i>Habitus y las lógicas de producción</i>	76
Hallazgos.....	81
<i>La Unidad Doméstica 2</i>	83
<i>El habitus y la dieta de la Unidad Doméstica 4</i>	87
<i>La Unidad Doméstica 1</i>	90
<i>El trueque</i>	93
<i>Alimentos comunes y alimentos especiales</i>	96
<i>La dieta y la salud</i>	98
<i>Producción y dieta</i>	99
<i>Tradiciones que alimentan</i>	101
<i>Los programas sociales y la dieta</i>	103
Consideraciones finales	105
<i>Aprendizajes y nuevas preguntas</i>	110
Anexos	114
<i>Anexo 1. Descripción del PIRA</i>	114
<i>Anexo 2. Construcción de las preguntas guía</i>	115
<i>Anexo 3 Guía de observación</i>	116
<i>Anexo 4 Sistematización y análisis</i>	118
<i>Sistematización de la información</i>	118
<i>Análisis de la información</i>	126
Índice de figuras	129
Bibliografía	130

Introducción

“La comida es una extensión de nosotros mismos. En cada zona, cambian los idiomas, cambian las costumbres, y la comida refleja ese cambio”

J.M Mulet

Actualmente la alimentación ha cobrado un papel central en las discusiones a nivel global, esto ante la crisis alimentaria que afecta a todo el mundo, cuyas principales consecuencias son la desnutrición, el aumento en enfermedades cardiovasculares, la obesidad y la diabetes. Esta situación guarda una relación estrecha con las condiciones económicas mundiales, las cuales han orillado a un empobrecimiento de las comunidades rurales, y han provocado una reducción de las personas ocupadas en la agricultura.

México no es la excepción, de acuerdo con Torres (2010), la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH) evidencia el aumento de la pobreza alimentaria² nacional, la cual pasó de, 13.4% en 2006, al 18.2% en el 2008, siendo la población rural aquella que concentra el mayor número de personas con carencias alimentarias. Esta situación continúa un camino poco alentador, pues la ENIGH del 2017 muestra que el 49.12% de la población nacional sufrió alguna dificultad para satisfacer sus necesidades básicas de alimento.

² Gerardo Torres (2010), define la pobreza alimentaria como la situación en que los ingresos familiares son insuficientes para cubrir las necesidades alimenticias de todos los integrantes.

Este fenómeno tiene un fuerte vínculo con las negociaciones encabezadas por países como Estados Unidos y Canadá en la década de los noventa, mismas que perpetúan las condiciones de explotación de los campesinos, sobre todo en aquellos países cuya economía es más débil. Ante esto algunas organizaciones se han manifestado en contra del empobrecimiento y de las condiciones inequitativas impuestas que afectan sobre todo a las zonas rurales.

Ejemplo de ello es Vía Campesina, organización internacional que pone sobre la mesa la discusión sobre los derechos de los campesinos, quienes a partir de las nuevas relaciones internacionales son constreñidos al nuevo orden económico. Durante la Cumbre Alimentaria Mundial de 1996, esta organización propone la *soberanía alimentaria* como respuesta tajante ante las negociaciones de la Organización Mundial del Comercio (OMC), que además de defender la liberación del mercado internacional y de la agricultura de los Estados, colocaban en una posición poco favorable a los campesinos frente a las trasnacionales. (Jongerden y Ruivenkamp, 2010)

Vía Campesina (2013) define a la soberanía alimentaria como el *derecho* de los pueblos, países y uniones de Estados, a definir su política agraria y alimentaria. Con esta definición se establece el derecho de decisión de los países y sus ciudadanos ante el avasallamiento de las grandes empresas trasnacionales, y de los acuerdos comerciales que provocan no solo el encarecimiento de la comunidad rural, sino que además afectan su alimentación y su salud.

Por su parte, los teóricos de las ciencias sociales también han escrito sobre la alimentación y los problemas inherentes a ella. En el caso de México, los estudios realizados siguen cuatro vertientes principales: por un lado, aquellos que establecen una relación entre las políticas de Estado y la alimentación. En segundo lugar, aquellos que consideran la variable económica como eje de explicación; seguidos por aquellos que relacionan los aspectos culturales con los elementos nutricios de la dieta; finalmente se encuentran aquellos que vinculan la alimentación con los estudios de género, esto debido a que las mujeres suelen ser las encargadas de la toma de decisiones en este rubro (Ortiz, Vázquez, y Montes, 2005; Pérez Gil-Romo y Díez-Urdanivia, 2007).

De igual forma, algunos proyectos conformados por investigadores de diferentes disciplinas se abren camino para aportar información a la discusión, pero sobre todo para colaborar en la búsqueda de alternativas alimentarias. Ejemplo de ello es el proyecto CONACyT “*Rescate de especies vegetales subvaloradas tradicionales de la dieta mexicana y su contribución para el mejoramiento de la nutrición en México*”, dirigido por la Facultad de Química y el Jardín Botánico de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Trabajos como el mencionado, buscan retomar la dieta *tradicional* de las comunidades rurales, con el fin de brindar una alternativa que además de ser accesible para la gran mayoría, aporte los elementos necesarios para mejorar la alimentación nacional y así, reducir las tasas de enfermedades relacionadas con la dieta. Con ello, también se busca impulsar la economía de las comunidades estudiadas, al tiempo que se promueve el consumo local, para de esta manera

contribuir a la mejora de sus condiciones de vida, así como de la producción agrícola de la región.

Gracias a mi participación como becaria en dicha investigación, pude darme cuenta de la importancia de las relaciones sociales y de la cultura en la conformación de la dieta de las familias de Ozumba de Alzate (Estado de México) y de algunos municipios vecinos. Sobre todo noté que, al ser todos productores de alimentos, o bien tener una relación cercana con esta actividad, su alimentación y la economía familiar se encuentran fuertemente amenazadas por los cambios en la estructura estatal y nacional, que a su vez responden a las exigencias internacionales originadas a partir de las negociaciones de los acuerdos comerciales.

También pude reconocer algunas de las estrategias que realizan para hacer frente a los cambios que las decisiones nacionales tienen sobre sus vidas cotidianas, específicamente sobre su alimentación, la cual ante diversas modificaciones económicas y culturales, presenta una reducción en la variedad de los alimentos que producen y consumen.

De esta manera, la presente investigación desarrolla una descripción y análisis de las estrategias llevadas a cabo por cuatro unidades domésticas para la producción, obtención y consumo de los alimentos que componen su dieta, todas ellas habitantes del Estado de México.

Con el fin de mostrar el impacto que tuvo la apertura comercial y las modificaciones en la estructura económica nacional y estatal, realizo una

comparación entre la producción y consumo de los alimentos hace cuarenta años y de la actualidad. Por ello, alimentación como proceso, dieta como resultado y cultura como contexto, resultan ser los conceptos base del presente trabajo.

Si entendemos la alimentación como:

un conjunto de actos por los cuales el ser humano toma del medio los alimentos que necesita para proveerse de energía para su metabolismo y su vida (...), se está incluyendo un conjunto de actividades que relacionan al individuo con sus alimentos, desde su producción hasta cuando están listos para ser ingeridos en la mesa familiar" (Recalde, 1970).

Entonces las actividades de producción, obtención, preparación y consumo forman parte del proceso de la alimentación. Así, estas acciones cobran un papel importante dentro de la construcción de la dieta, la cual entiendo como el producto de dicho ciclo. En pocas palabras, la dieta resultaría ser el conjunto de aquellos alimentos y bebidas que se consumen, en el caso de esta investigación, en cada unidad domestica

De acuerdo con Gilberto Giménez (2005), la cultura es un conjunto de reglas, normas y significados precisos que se conservan, reconstruyen y actualizan a través del tiempo. De esta forma, la dieta resulta estar relacionada con la cultura específica de un grupo o un individuo, pues orienta la serie de decisiones que permiten incluir -o excluir- alimentos dentro de las comidas cotidianas de las personas.

La cultura además puede dividirse en *objetivada* e *internalizada*, siendo la primera conformada por los rituales, los objetos y las prácticas; mientras que las

ideas, las concepciones y las creencias son ejemplos del segundo caso (Giménez, 2007). De esta manera la dieta resultaría ser parte de la cultura objetivada, pero las creencias y las concepciones entorno a ella forman parte de una cultura internalizada, la cual cambia si las condiciones en que se produce cambian. Con la idea anterior, sostengo que las modificaciones demográficas y económicas modifican la cultura de las personas, y la dieta al ser un elemento inherente a esta, cambia también.

Cabe destacar que, si bien los ejes principales en la presente investigación son los aspectos económicos y su relación con la dieta, la cultura resulta ser el contexto en el que esta última se desarrolla y del cual toma elementos que la definen. Los aspectos culturales, en el presente caso, son complementarios, y por ello, no son tratados a profundidad, caso contrario a los aspectos económicos, mismos que sí profundizo un poco más.

Ejemplo de los aspectos económicos abordados son las modificaciones en la economía nacional que a su vez provocan que los estados y municipios modifiquen sus relaciones comerciales y sus actividades económicas, pues deben reacomodarse para responder al nuevo orden económico del país, lo que resulta en la diversificación de las actividades económicas e incluso en el tipo de producción que se realiza.

En el caso del Estado de México, a partir de las políticas de urbanización e industrialización, así como a la apertura económica que caracterizó al país en la década de los ochenta, la población económicamente activa (PEA) dentro del sector primario disminuyó considerablemente, lo que ha resultado en mayores

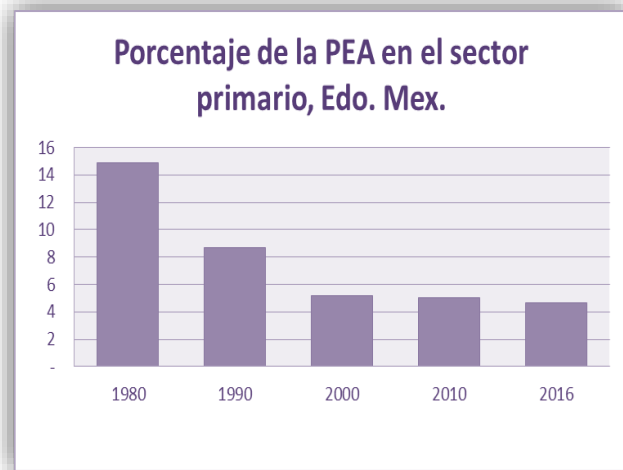


Figura 1. PEA del sector primario, Edo. Méx. (%) Fuente: elaboración propia a partir de los datos del INEGI

índices de habitantes de las zonas rurales que migran a la Ciudad de México o que abandonan el campo en busca de otras actividades remuneradas que les permitan sobrevivir, lo que propicia que el proceso de industrialización y urbanización siga su curso.

Aquellas personas que continúan trabajando en la agricultura son constreñidas por las condiciones en el mercado, las cuales dictan qué alimentos se producen e incluso con qué técnicas. De esta manera, los productos alimentarios que cultivan ya no son dictados por la temporada, sino por una relación costo-beneficio que condiciona en algunos casos su producción y, en otros, sus ganancias.

Esta selección de productos ha provocado que algunos ya no estén disponibles a la venta o que sean más escasos. Lo anterior es más notorio en las comunidades más alejadas de los puntos de producción nacional, en cuyos

centros de distribución es común encontrar solo una o dos variedades de ciertos alimentos, como es el caso de las manzanas, los aguacates y los limones.

De esta manera, la nueva estructura económica nacional impacta en las relaciones de los municipios y estados del país. En el plano alimentario, estas variaciones provocan que al modificar la producción, los alimentos disponibles también cambien, logrando así que la dieta sea afectada, pues las personas deben eliminar algunos alimentos que ya no se producen o que debido a su producción escasa han elevado sus costos, al tiempo que incluyen variedades más accesibles.

Si además de este cambio en la producción de los alimentos, incluimos también la apertura comercial y la entrada acelerada de los productos extranjeros, podremos observar que la situación se agrava. Debido a la competencia y a la diversidad de técnicas empleadas en el cultivo, se pueden encontrar diferentes precios y variedades de productos, lo cual provoca que los compradores opten por aquellos más baratos. Esto genera pérdidas para los pequeños comerciantes locales, cuyas condiciones no les permiten abaratar sus precios para competir con los grandes productores de alimentos.

En adición a las pérdidas económicas, esta situación afecta las decisiones que se toman respecto a los alimentos que se consumen, debido a que se realiza una valoración de costos y de disponibilidad al momento de adquirir los alimentos, provocando una tendencia a elegir lo más barato, lo más cercano y en muchas ocasiones, lo más práctico, sin que ello quiera decir que se elija lo más saludable.

A un nivel familiar, estas decisiones también han provocado cambios en la preparación de algunos alimentos. Por una parte, con la entrada de alimentos empaquetados como las mayonesas y las salsas de tomate, las encargadas de la elaboración de los alimentos (en su mayoría mujeres), modifican las formas de preparación, pues ven en los productos empaquetados una manera de ahorrar tiempo, mismo que utilizan para desarrollar otras actividades remuneradas. Entendiendo así que la construcción de la dieta no es un fenómeno aislado, sino más bien el producto de una serie de condiciones que resultan de relaciones y decisiones en distintos niveles de organización -nacional, estatal, municipal y doméstico.

La presente investigación tiene por objetivo principal presentar un contexto que permita comprender de mejor manera las decisiones y selecciones que realizan cuatro unidades domésticas para construir su dieta.

De esta manera, centro el análisis en la escala doméstica, pero retomo algunas situaciones del resto de los niveles de análisis, para explicar por qué los entrevistados modificaron su dieta a través de los años. Así, divido las escalas de análisis en nacional, estatal, municipal y doméstica, donde cada una de ellas tiene situaciones y especificidades que intervienen en la construcción de la dieta.



Figura 2. Niveles de Análisis. Fuente: elaboración propia

Al centrarme en las relaciones familiares, y a pesar de que la *familia* como concepto es elemental en la sociología, decidí tomar a la *unidad doméstica* como parte de mi base conceptual. De acuerdo con Acosta (2003), a partir de la década de los setenta, *las estrategias familiares* surgen como concepto para la explicación y análisis de las relaciones de las familias con la sociedad. Este concepto trae consigo la preferencia por la unidad domestica como centro de análisis.

La presente investigación se enfoca en las acciones que permiten a los miembros de las unidades domésticas estudiadas la conformación de su dieta, lo cual puede vincularse con el concepto *estrategias familiares*, ya que estas se definen como el conjunto de decisiones tomadas para asegurar la subsistencia familiar, lo que quiere decir que las relaciones de los miembros se basan principalmente en la colaboración entre los integrantes, asegurando de esta manera la subsistencia de la unidad (Harris, 1986; Acosta, 2003).

Otro punto fundamental en la unidad doméstica es su relación con la producción y reproducción de los propios grupos domésticos, los cuales transmiten de generación en generación las cosmovisiones, ideologías y costumbres. Ya que la dieta es un medio que se utiliza para asegurar la subsistencia y que además involucra concepciones y relaciones, el concepto de unidad doméstica tiene mayor coherencia con la dieta, que el concepto *familia*.

Las cuatro unidades estudiadas pertenecen a diferentes municipios del Estado de México, por ello en una primera parte desarrollo una breve descripción de las características geográficas y sociodemográficas de, Ozumba, Tepetlixpa y Tlalmanalco, así como de las unidades domésticas estudiadas, todo ello para introducir al lector al contexto en que se desarrolla esta investigación. Posteriormente presento un recorrido por los cambios más relevantes en el país, especialmente aquellos relacionados directamente con el cambio económico y demográfico del Estado de México.

En dicho apartado menciono el proceso de industrialización y urbanización nacional, que se presentó a partir de la década de los cuarenta. Además presento el cambio en la política económica como consecuencia de la crisis del sistema de importaciones, lo cual propició la apertura comercial en los años ochenta, misma que favorecería la firma de tratados y acuerdos como el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN).

También presento, a grandes rasgos, cómo estos procesos al afectar la producción y la alimentación de los campesinos, permitieron que el debate y las

acciones de resistencia surgieran. Ejemplo de ello es el desarrollo conceptual de la soberanía alimentaria, que funcionaría como un medio de protesta ante una situación que debilita a los campesinos de todo el mundo.

Posteriormente presento al tianguis como una alternativa al resquebrajamiento de la soberanía alimentaria estatal y nacional. De igual forma, desarrollo brevemente las modificaciones económicas presentadas en el Estado de México a partir del proceso de urbanización e industrialización nacional. Finalmente, cierro con la presentación del tianguis de Ozumba, donde destaco su importancia en la economía y en la dieta de pobladores vecinos al municipio, ya sea porque representa un lugar de intercambio económico o bien, un lugar en el que obtienen los alimentos necesarios para toda la semana.

A continuación, expongo el marco metodológico, en el que describo las técnicas e instrumentos utilizados para recabar la información en las unidades domésticas. Este apartado muestra las técnicas y métodos que empleé para la obtención de los datos que forman la columna vertebral de este trabajo.

En el marco teórico presento los conceptos que utilicé para el establecimiento de las variables que me permitieron analizar la construcción de la dieta de las unidades domésticas. El autor principal es Pierre Bourdieu, del cual retomo la conceptualización de los capitales para clasificar los distintos elementos que intervienen en la construcción de la dieta de los entrevistados. También retomo la noción de espacio social y de *habitus*. El primero para ubicar

conceptualmente a las unidades domésticas; el concepto *habitus* lo empleo para explicar la serie de disposiciones que condicionan la elección de los alimentos.

Así mismo, para comprender de mejor manera el papel de los alimentos producidos y consumidos por los entrevistados, utilizo la conceptualización de las lógicas de producción -específicamente la Lógica de Valor de Uso (LVU) y la Lógica de Valor de Cambio (LVC)- formulada por Robert Fossaert.

En el capítulo referente a la interpretación, hago uso del marco teórico, del contexto histórico y de la información obtenida en el marco metodológico. De esta manera relaciono la teoría con lo observado, para construir una descripción y una interpretación de los elementos encontrados. Desarrollo también las principales semejanzas y diferencias encontradas entre las cuatro unidades domésticas.

Cierro con las consideraciones finales, en donde presento el balance general de esta investigación, así como las nuevas preguntas surgidas a partir de la misma. De igual forma, señalo los principales logros y aprendizajes obtenidos de este primer acercamiento a la problemática de la alimentación en la zona estudiada.

Es importante considerar que esta investigación no es la construcción de un modelo que explique la alimentación de todos los productores y comerciantes de la ZMVM. Tampoco es una clasificación de los nutrientes en la dieta de las familias entrevistadas. Es en cambio, una descripción e interpretación de las decisiones y selecciones que realizan cuatro unidades domésticas, que tienen la similitud de

componerse por pequeños productores y comerciantes de la Zona Metropolitana del Valle De México.

También es importante reconocer que el trabajo de campo para esta investigación fue desarrollado durante una semana del periodo de *secas* (marzo del año 2017). Pese a que no me baso en la construcción de la dieta en un periodo específico del año, sino en las principales modificaciones a lo largo de varias décadas -que englobaría varios periodos de *temporal* y de *secas*-, considero importante reconocer el momento de desarrollo de esta investigación, pues podría representar un sesgo en la información obtenida.

Características geográficas y sociodemográficas

El territorio mexicano se encuentra dividido en ocho regiones de acuerdo con condiciones físicas y socioculturales (Unikel, 1976). La Región Centro (RC), está integrada por siete entidades federativas: Ciudad de México, Estado de México, Hidalgo, Puebla, Morelos, Tlaxcala y Querétaro. Además concentra entre el 30 y 40% del empleo manufacturero y terciario del país (Escamilla y Santos, 2012).

A partir de la década de los setenta, el proceso de urbanización y la concentración industrial de la RC modificó las actividades desarrolladas hasta ese momento, pasando de ser una región agrícola a una mayormente industrial. Ya que esta región figuraba como un territorio propicio para la industria, las empresas y manufacturas fueron atraídas, esto provocó la concentración de la zona metropolitana más importante del país, la del Valle de México (Unikel, 1976; Escamilla y Santos, 2012).

La Zona Metropolitana del Valle de México (ZMVM) está conformada por 60 municipios de Hidalgo y del Estado de México, además de las 16 delegaciones de la

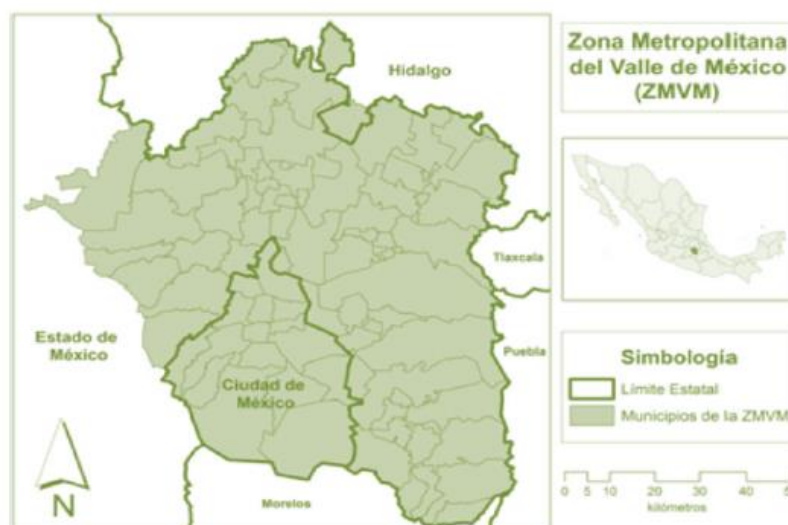


Figura 3. La Zona Metropolitana del Valle de México. Fuente: elaboración de Alan Immit López Meza (2012) con base en SEDESOL, CONAPO E INEGI.

Características geográficas y sociodemográficas

Ciudad de México. Su superficie geográfica abarca 7 866 km² aproximadamente y con más de 20 millones de habitantes concentra el 17% de la población nacional (OCDE, 2015).

De acuerdo con la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), la ZMVM produce casi un cuarto del Producto Interno Bruto, y se caracteriza por una fuerte concentración industrial, sobre todo en el sector manufacturero y de construcción, así como de servicios financieros y de seguros. Esta misma organización, muestra que los niveles de marginación de la población son bajos, pese a que la desigualdad sigue presente (OCDE, 2005).

Las unidades domésticas que son la espina dorsal de la presente investigación, habitan diferentes municipios de la ZMVM, siendo Ozumba,

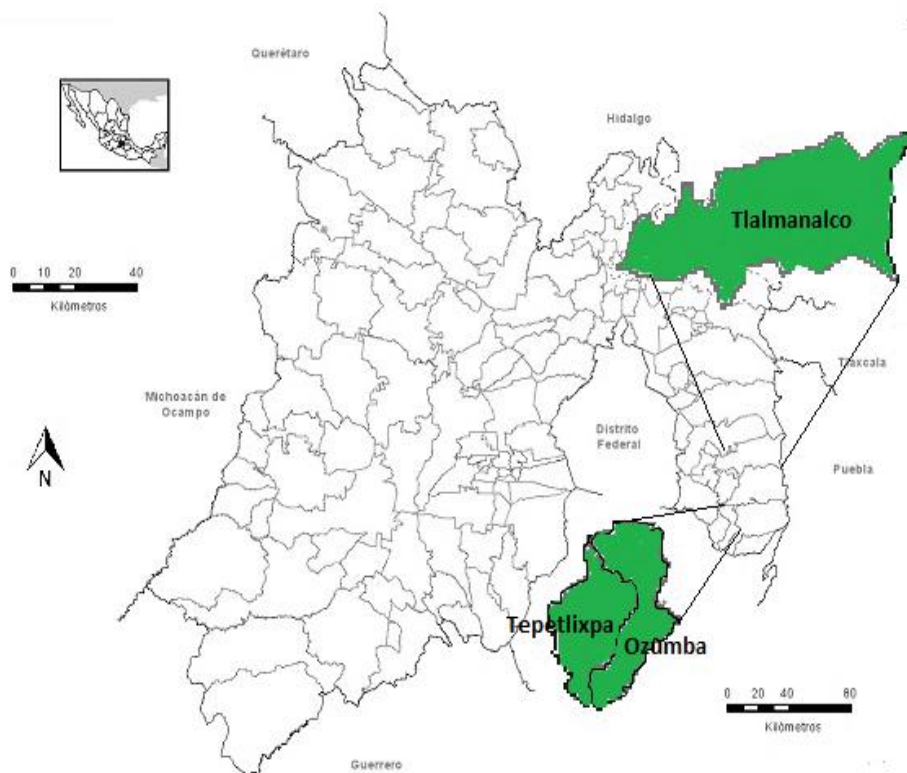


Figura 4. Ubicación de los municipios de Ozumba, Tepetlixpa y Tlalmanalco. Fuente: *Elaboración propia a partir de los datos del INEGI.*

Tepetlixpa y Tlalmanalco, todos ellos parte del Estado de México. Debido a que forman parte de la zona ya mencionada, también presentan un crecimiento industrial y urbano gradual, que provoca una reducción de las áreas rurales de estos municipios.

Ozumba de Alzate

Se localiza en la porción suroriente del Estado de México y colinda al noreste con el municipio de Amecameca, al noroeste con una pequeña porción del municipio de Juchitepec, al este con Atlautla de Victoria, al oeste con el municipio de Juchitepec y al sur con el pueblo de Achichipilco del Estado de Morelos. Posee un clima templado, con lluvias todo el año, mayormente en verano.

Tiene una superficie de 48.43km², cuyas características del suelo y del clima, lo hacen un lugar propicio para la diversificación de cultivos, siendo la fruticultura la más apta. Presenta suelos volcánicos, donde predominan los terrenos de temporal.

De acuerdo con la información para el Plan de Desarrollo Urbano del 2015, Ozumba concentra un uso de suelo del 81.03% en la agricultura, el 13.89% en las zonas urbanas y un 5.08% lo conforma la vegetación del bosque.

Para el 2015 Ozumba tenía una población de 29,114 habitantes, de los cuales el 61.13% se encuentran en situación de pobreza³. La actividad económica principal es la referente a servicios, la cual representa el 60% de la Población

³ De acuerdo con el CONEVAL (s.f), la situación de pobreza se presenta cuando se tiene al menos una carencia social (rezago educativo, acceso a servicios de salud, acceso a la seguridad social, calidad y espacios de la vivienda, servicios básicos en la vivienda y acceso a la alimentación) y su ingreso es insuficiente satisfacer las necesidades alimentarias y no alimentarias.

Características geográficas y sociodemográficas

Económicamente Activa (PEA) del municipio; las actividades primarias ocupan el 22% y la industria un 17% de la PEA municipal (Gobierno del Estado de México, 2015b).

Tepetlixpa

Se ubica en el extremo sur de la porción oriental del Estado de México y colinda al norte con el municipio de Juchitepec y Ozumba, al sur con los municipios de Yecapixtla y Atlatlahuacán del Estado de Morelos, al este con el municipio de Ozumba, al oeste con el municipio de Juchitepec. Su clima es templado con lluvias en verano.

Su extensión territorial es de 47.82 km², cuyo suelo es producto de la actividad volcánica del Popocatepetl. El uso de suelo se concentra principalmente en la agricultura con un 69.94%, la zona urbana representa un 18.83% y la vegetación del bosque un 11.23% total del suelo (Gobierno del Estado de México, 2015c).

De acuerdo con el Gobierno del Estado de México, para el 2015 Tepetlixpa poseía una población de 16,187,608 habitantes, de los cuales el 60% se encuentra en situación de pobreza. El sector servicios concentra el 64% de la PEA municipal; la agricultura el 34%, mientras que la industria es representada por el 12% de la PEA total del municipio.

Tlalmanalco

Este municipio se localiza en la porción oriente del Estado de México, colinda con los municipios de Chalco e Ixtapaluca al norte; Amecameca y Ayapango al sur; el estado

Características geográficas y sociodemográficas

de Puebla al este; y los municipios de Cocotitlán, Temamatla y Tenango del Aire al oeste. Posee un clima templado con lluvias en verano, y en las zonas de mayor altura un clima frío con invierno marcado.

Su superficie es de 158.58 km², debido a su ubicación geográfica la interacción entre flora y fauna resulta en una biodiversidad poco frecuente en el mundo. El uso de suelo se concentra principalmente en la vegetación entre bosques y pastizales (71.07%). El resto del suelo se divide entre la agricultura (22.39%) y la zona urbana, la cual concentra el menor porcentaje, con tan sólo 3.11% (Gobierno del Estado de México, 2015a).

De acuerdo con la Información para el Plan de Desarrollo Urbano del 2015, Tlalmanalco cuenta con una población de 47,390 habitantes, de los cuales el 41.74% se encuentran en situación de pobreza. El sector servicio ocupa al mayor porcentaje de PEA (67%); la industria representa un 30%, mientras que la agricultura es conformada por solo el 3% de la PEA municipal (Gobierno del Estado de México, 2015).

Las unidades domésticas

Al ser la economía un punto elemental en la unidad doméstica, considero importante mencionar las características sociodemográficas, especialmente las relacionadas con las actividades económicas que realizan, la edad y el sexo, así como el nivel escolar de los integrantes de las cuatro unidades domésticas en las que baso mi investigación.

Características geográficas y sociodemográficas

1. **Familia Díaz (UD1)**: esta unidad doméstica se compone por dos integrantes: Teresa Díaz, de 76 años, y su hija Petra Campos, de 35 años, ellas viven en el municipio de Ozumba, en la delegación Santiago Mamalhuazuca. Doña Tere contribuye con el principal aporte económico, compra alimentos para revenderlos en el tianguis de Ozumba y de Tepalcates. Además, produce pequeñas cantidades de quelites, epazote y aguacates, mismos que sirven para su venta y autoconsumo.

Petra por su parte realiza algunos bordados que su madre vende en el tianguis. Debido a cuestiones de salud, no puede desarrollar otras actividades económicas. Hace muy poco comenzó a acudir a la escuela para adultos donde aprende a leer y escribir. Doña Tere, por su parte, menciona que ella no tuvo oportunidad de asistir a la escuela, durante las entrevistas comentaba que sabe leer, pero su vista ya no le permitía hacerlo.

2. **Familia Campos-Velázquez (UD2)**: esta unidad se conforma por seis integrantes. Al momento de las entrevistas, la señora María Elena se encontraba en los últimos meses del embarazo de su quinto hijo. La economía doméstica es aportada principalmente por el Señor Juan Campos y la Señora María Elena Velázquez -ambos de 35 años. Tienen una pequeña superficie de tierra en donde cultivan epazote y quelites, pero al igual que la UD1, compran para revender.⁴ También, como ingreso complementario, Juan forma parte de una banda de música, mientras que María Elena vende productos por catálogo y en ocasiones ayuda a su hermano con la venta de tamales.

⁴ Esta unidad habita en el mismo espacio que la UD1, con quienes además comparten un lazo de parentesco, pues Doña Tere es madre de Juan Campos.

Características geográficas y sociodemográficas

Los cuatro hijos: tres niñas y un niño, de entre quince y tres años, asisten a la escuela. Solo la hija mayor realiza una actividad remunerada, que, si bien no se utiliza para los gastos familiares, si llega a funcionar como plan de emergencia cuando hay crisis económica. El Señor Juan asiste también a la escuela para adultos, mientras que la Señora María Elena menciona que asistió pocos años, aunque sí sabe leer y escribir.

3. **Familia Galván-Aranda (UD3)**: formada por dos integrantes, Don Onésimo Galván y Doña Candelaria Aranda, de 69 y 71 años, respectivamente. Son habitantes de Tepetlixpa; producen una buena cantidad de alimentos, y la mayor parte de su producción es destinada al autoconsumo, también suelen vender en el tianguis de Ozumba. Además, Don Onésimo es conductor en el transporte público de la zona, mientras que Doña Candelaria se dedica al mantenimiento del hogar. Si bien pude darme cuenta que ambos saben leer, no me fue posible conocer su nivel de escolaridad.

4. **Familia Sánchez (UD4)**: habitantes del municipio de Tlalmanalco. Esta unidad está conformada principalmente por tres personas: Doña Silvia, Doña Candelaria (con 54 y 56 años respectivamente) y su padre Don Alberto de más de 90 años. También dos hermanos suelen aportar al gasto familiar y comparten los alimentos, pero al momento de la entrevista no me fue posible conocer sus datos. Esta unidad doméstica se dedica a la apicultura, así como a la venta de los productos derivados de esta actividad. Doña Silvia es técnica agrónoma, mientras que Doña Candelaria, quien solo tuvo acceso a la escuela básica, se dedica al

Características geográficas y sociodemográficas

cuidado del hogar. Por su parte Don Alberto, produce algunas cantidades de alimentos, sobre todo maíz, que posteriormente vende o intercambia.

Marco metodológico

Toda investigación es dirigida por inquietudes en forma de preguntas, mismas que no surgen por azar, sino que dependen de la perspectiva del investigador y de aquello que le ha provocado esa inquietud por comprender un fenómeno. En el caso de esta investigación, el primer acercamiento a la comunidad me permitió plantearme preguntas sobre la alimentación de las personas con las que tuve la oportunidad de conversar.

Inicié con dos inquietudes, en primer lugar, la curiosidad por conocer cuál era la dieta de las personas en la zona y si esta se había modificado tanto como yo suponía. La segunda inquietud fue el deseo de comprender cómo es que los habitantes de las zonas rurales han llegado hasta esa situación en la que el campo poco a poco muere porque las personas ya no tienen lo necesario para mantenerlo, y al mismo tiempo saber cómo es que esto afecta sus vidas diarias.

Por medio de la investigación sobre la situación del campo me encontré que los cambios en la estructura económica nacional han provocado modificaciones importantes que van desde las relaciones de producción, hasta los ritmos de vida de las personas, siendo las zonas rurales las más afectadas. Así pude llegar a la hipótesis de que los cambios en la economía nacional son un factor esencial para comprender las decisiones que las personas, sobre todo los residentes rurales, tienen que realizar para adecuarse a las nuevas exigencias, por ejemplo, cómo es que tienen que modificar lo que producen para poder competir en el mercado comercial.

A partir de ello, comprendí que al modificarse su vida, sus relaciones, su producción, también su dieta debía sufrir cambios. Así decidí centrarme en la relación entre la estructura económica que condiciona la producción y que provoca cambios en la dieta de las cuatro unidades.

Durante las visitas para concretar las citas para el trabajo de campo, recuerdo haber tenido muchas prenociones, que con apenas unos minutos de conversación supe que debía dejar de lado. Daba por hecho que el TLCAN había provocado que la gente comiera más productos procesados y mucho más refresco, pero me di cuenta que no era así, el cambio en las comunidades rurales es un poco más gradual que en las urbes.

Una vez reconocido lo anterior, replanteé la pregunta de investigación, dejando de lado el TLCAN y me concentré en el nivel doméstico, lo que resultó en la pregunta: *¿cuál es la relación entre la economía local y los cambios en la dieta de las unidades domésticas?*

Debido a que mi hipótesis principal sostenía que la apertura comercial y el proceso de urbanización del Estado de México han jugado un papel importante en la vida y en la dieta de las unidades domésticas entrevistadas, tomé como punto de partida la década de los setenta, momento en que la urbanización del estado comienza a ser innegable, y que prepararía el camino para la serie de negociaciones llevadas a partir de los ochenta. Así, podía relacionar cómo el cambio en la estructura nacional provocó modificaciones a nivel estatal y local, lo

que a su vez hizo que las unidades domésticas cambiaran sus relaciones, su producción, y, por ende, su dieta.

Una vez delimitada la pregunta, el siguiente paso era definir qué técnicas habría de utilizar para conocer las modificaciones de la dieta de las cuatro unidades. Fue con la ayuda del Doctor Jorge A. González que conocí el *Protocolo para la Introspección Retrospectiva Alimentaria (PIRA)*, mismo que utilizaría para conocer los cambios en la alimentación de las unidades domésticas a lo largo de las últimas cuatro décadas. A esta técnica agregaría la observación –tanto ordinaria como participante-, la cual me ayudaría a registrar información para reconocer y describir algunas de las relaciones que permiten la construcción de la dieta de las cuatro unidades estudiadas.

Observación ordinaria y participante.

La observación es una de las técnicas más importantes en el desarrollo de una investigación, se puede decir que cualquiera es capaz de observar un grupo, un objeto o cualquier otro tipo de fenómeno. Ante ello se puede diferenciar entre mirar y observar, y entre observar cotidianamente y observar con *lentes* de ciencia.

Al respecto, Rojas (1982) menciona:

El mirar es una cualidad innata de la generalidad de los individuos; no así el observar con un fin determinado, que requiere un esquema de trabajo para captar las manifestaciones y aspectos más trascendentes y significativos de la vida familiar y comunal. Solamente es capaz de hacer esto quien conoce los cánones de la investigación científica (p.127).

Ante esta idea me permito hacer una pequeña acotación: coincido con la escala diferenciada en la que juegan el mirar y el observar, donde la segunda es más profunda y específica, pues hay un fin definido, pero no coincido con la idea de creer que sólo los científicos pueden llevar a cabo esta actividad, pues en la vida diaria cuando tenemos un fin específico que queremos observar, nuestro proceso va más allá de una mirada: ponemos detalle en los elementos que nos importan y descartamos otros.

Por ello entiendo que podemos hacer una diferencia más entre observación cotidiana y observación científica. La primera la podemos realizar todos, siempre que tengamos un objetivo específico, pero la segunda, como su nombre lo indica, sólo es realizada por los científicos. Con ello defino la observación científica como aquella con un objetivo específico, pero sobre todo con un método y una rigurosidad que la vuelven parte del proceso de hacer ciencia.

Así, la observación debe tener un método, en primer lugar, una guía de observación que permita detallar y acotar más lo observado. Este instrumento tiene tres momentos: previo a la elaboración, donde se especifica lo que el investigador busca, es decir se define a qué debe poner mayor atención; un segundo momento en el instante de la observación, donde de ser posible se harán anotaciones que correspondan a la guía de observación; y un último momento en donde se complementa con el segundo instrumento llamado diario de campo.

La observación como técnica, puede dividirse en observación primaria y observación participativa. En la mayoría de los casos son complementarias, pues

la primera funciona como un *mapeo* o acercamiento a nuestro objetivo de observación y en cuyo caso el observador no es parte del grupo que observa, cosa que sí sucede en la observación participante, la cual Raúl Rojas (1982) define como aquella que: “(...)permite adentrarse en las tareas cotidianas que los individuos desarrollan; conocer más de cerca las expectativas de la gente; sus actitudes y conductas ante determinados estímulos; las acciones que los llevan a actuar de uno u otro modo...” (p.128)

En el caso de mi investigación, la observación participante fue la que cobró mayor importancia, pues logré crear un vínculo importante con la UD1, mismo que me permitió participar en algunas de sus actividades diarias, lo que mejoró mi perspectiva sobre las decisiones cotidianas que llevan a cabo para su subsistencia y para la construcción de su dieta. Con el resto de las unidades domésticas, debido a las condiciones de tiempo, realicé una observación primaria, pese a que no pude obtener información más profunda, lo obtenido me sirvió para complementar lo observado en la UD1.

Protocolo para la Introspección Retrospectiva Alimentaria (PIRA).

El *Protocolo para la Introspección Retrospectiva Alimentaria* (PIRA), es una técnica recientemente desarrollada por el Doctor Jorge A. González Sánchez, en conjunto con un grupo de doctorandos cuyos temas de investigación se orientan hacia los problemas alimentarios en distintas partes del mundo. El objetivo principal del PIRA es conocer los cambios más importantes en la dieta, así como los elementos que intervienen en la construcción de la misma.

El protocolo toma como base la importancia de la conversación, más que el bombardeo de preguntas. Esta técnica lleva de la mano al entrevistado a tres momentos distintos, con el fin de recordar los alimentos más frecuentes en tres etapas de su vida⁵. Para el desarrollo satisfactorio de esta técnica se requiere que la interlocutora tenga una relación estrecha con la preparación de la comida, por lo regular suelen ser las mujeres las que desempeñan este papel. Del mismo modo, es preferible que la entrevistada tenga más de sesenta años, pues de esta manera puede brindar mayor información sobre la alimentación a través del tiempo.⁶

La técnica no sigue un proceso lineal, en muchas ocasiones al preguntar sobre un momento específico, el interlocutor lo relaciona con otro punto en su vida, haciendo comparaciones o anotaciones que no deben pasarse por alto, pues muchas veces aportan información importante para comprender los procesos a los que se ha enfrentado la construcción de la dieta.

Es importante conocer y construir preguntas guía previo a la aplicación del protocolo, pero es igual de importante reconocer que, ya que la dieta tiene un vínculo importante con los sentimientos y con los recuerdos, resulta más sencillo hablar de ella en una conversación amena, no por ello menos rigurosa. Permitir a las interlocutoras recordar y mencionar elementos más relevantes sobre su dieta es fundamental para dejar que los recuerdos y las concepciones sobre los alimentos se puedan obtener sin ser extractivo o agresivo.

⁵ Las etapas en que se divide el PIRA son: la infancia (a los diez años), la adultez (a partir del momento en que se forma una familia propia o se deja de vivir con los padres) y la época actual.

⁶ Consultar Anexo1.

Trabajo previo a los PIRA

Previo a la recopilación de información realicé una visita a la UD1, me limité a contarles un poco sobre el trabajo de investigación y lo que esperaba encontrar, pidiendo su colaboración. En esta ocasión me dirigí sobre todo a Doña Tere, pues es quien decide lo que se consume en la unidad.

Con esta primera visita pude darme cuenta que muchas de las prenociones que llevaba conmigo no correspondían a la realidad de la unidad. Por ejemplo, antes de la primera visita consideraba su dieta había sufrido grandes cambios y que consumían considerables cantidades de refrescos y productos empaquetados obtenidos del supermercado de la región. Con una charla de menos de una hora, pude intuir que no era así, puesto que mi interlocutora principal mencionó que casi no consumían refresco ni productos empaquetados como nosotros *los ricos* o nosotros los de la ciudad.

Ante la situación que parecía mostrar que mis ideas previas no me iban a permitir encontrar información y que incluso podrían llegar a ser un obstáculo para mi investigación, decidí construir temas o preguntas guía más abiertas.⁷

Realización de los PIRA

El primer protocolo que realicé fue en la UD1, el contacto previo permitió que la dinámica fuera mucho más fluida, lo cual posibilitó la obtención de la información necesaria sin dirigir, ni interrumpir mucho la conversación. Con este primer PIRA pude tener una idea más clara de los elementos que intervienen en la construcción

⁷ Consultar Anexo 2

de la dieta de mi unidad base, así como contrastar los cambios que tuvieron y cómo es que les hicieron frente para sobreponerlos.

Posteriormente realicé un PIRA a la UD2, ellos me permitieron tener otra perspectiva dentro de la dieta de estas primeras unidades, ya que resultan ser cercanas al compartir lazos de sangre y parentesco. La principal interlocutora de a UD2 fue la Señora María Elena, de 35 años. Al ser la interlocutora más joven de las cuatro unidades me permitió reconocer que las generaciones nuevas están un poco más abiertas a probar nuevas comidas o nuevas formas de preparación, sin dejar en el olvido las comidas tradicionales realizadas en casa.

Además de estos dos protocolos, pude realizar un par más, pero la dinámica cambió. Con los dos primeros tuve una visita previa para acordar el día y el lugar en que podría conversar con ellas, cosa que no sucedió con los otros dos casos. Ante esto, a la hora de aplicar el protocolo decidí no interrumpir a las interlocutoras y evitar que la premura por obtener la información dictara la dinámica, por ello dejé que la conversación fluyera, sin intervenir demasiado pero sin dejar de indagar lo más profundo que la persona y la situación me permitieran.

Así fue como terminé con cuatro protocolos en lugar de sólo dos, y aunque la mayoría de ellos no fueron tan profundos y específicos como los primeros, cada uno me aportó información útil para el análisis de la construcción de las dietas en las cuatro unidades entrevistadas, para así construir las similitudes y diferencias entre ellas.

Observación participante: mirada en acción

Esta técnica la desarrollé sobre todo con la UD1, pues sólo con ella tuve una relación más duradera a lo largo de mi visita. Gracias a la relación previa, pude compartir un poco más de su vida diaria, así como comprender mejor las estrategias que posibilitan la construcción de la dieta. Esto no fue posible en el caso del resto de las interlocutoras, con ellas sólo pude realizar una observación primaria que se limitó sobre todo a reconocer en dónde cocinaban, qué cosas guardaban en sus alacenas y qué utensilios tenían a la mano.⁸

Información obtenida

A partir de la realización de los PIRA obtuve una grabación de las cuatro familias, en la que cada interlocutora menciona los alimentos indispensables en su dieta a lo largo de los años, desde su infancia hasta la época actual. Esta división temporal me permitió conocer las modificaciones de la alimentación, los alimentos que han disminuido su presencia, así como aquellos que se han incluido a lo largo del tiempo. Otro punto importante dentro del protocolo fue la mención de la situación o relaciones que permiten que las unidades hayan agregado, disminuido o eliminado algunos elementos de la dieta. Por ejemplo, algunas me comentaban que debido a enfermedades dejaron de consumir algunos alimentos, o que la relación con familiares y conocidos les permitía comprar otros productos. También fue mediante los PIRA que pude obtener algunas percepciones de las personas sobre los alimentos procesados, sobre los transgénicos y algunos vínculos entre la comida y los lazos familiares.

⁸ Para conocer la guía de observación, consultar Anexo 3.

En adición a esta información, con mis registros de las observaciones y el diario de campo, obtuve más elementos que me permitieron describir las relaciones que hacen posible la construcción de la dieta, las valoraciones de los alimentos, y sobre todo, me ayudaron a tener más claras las series de estrategias que se requieren para que las personas puedan acceder a los alimentos que componen su dieta.⁹

De esta manera pude relacionar los antecedentes históricos con las modificaciones en la alimentación. Teniendo en cuenta procesos como la urbanización e industrialización, y las decisiones económicas como la firma de tratados comerciales, pude comprender de mejor manera los cambios en la alimentación de las unidades estudiadas.

⁹ Sobre la sistematización y el análisis de la información obtenida, consultar Anexo 4.

Antecedentes históricos

La situación actual de la industria agroalimentaria mexicana y su impacto en la capacidad de decidir qué comer y cómo prepararlo, es parte de todo un proceso que bien podría remontarse a periodos tan alejados como la colonia o incluso previos a ella. Por cuestiones prácticas he decidido hacer un recorte a partir de la década de los cuarenta hasta nuestros días, con el fin de describir los sucesos principales que han devenido en el estado actual del comercio y producción de alimentos en el país.

Durante la Segunda Guerra Mundial al cerrarse el intercambio comercial europeo con Estados Unidos, México encuentra un momento propicio para la industria, pues debido a la falta de competencia con el exterior el país puede centrarse en mejorar la industria nacional (Andrade, 2011). Además de este proceso de industrialización, las consecuencias de la Revolución y el reparto agrario provocaron una reestructuración en todas esferas del país.

Del mismo modo, la creciente política económica internacional que tiende a una mayor globalización ha impactado no solo a las relaciones comerciales de México, sino a toda su estructura debido a la apertura comercial liderada por las grandes potencias internacionales que, de acuerdo con Menanteau (2002), utilizan el comercio como una manera de dominio político sobre el resto de las naciones.

Estos elementos provocaron un cambio demográfico que modificó las actividades económicas nacionales, teniendo un incremento aquellas relacionadas

con la industria y los servicios, mientras que el sector primario se redujo. Así, la producción nacional de alimentos disminuyó, al tiempo que la demanda creció. Esto visibilizó la imposibilidad de satisfacer las necesidades alimentarias del país. Ante ello, se recurrió a una reestructuración económica en la que la apertura comercial cobraba gran importancia. Esto permitió que incrementara la presencia de trasnacionales, así como de productores extranjeros en el país.

A partir de estos elementos, la estructura de la sociedad mexicana sufrió cambios importantes que, cual cadena de acontecimientos, ha sido parte de la ecuación que nos ha llevado a tener un país altamente dependiente de la industria extranjera, en cuyo caso los agricultores se llevan la peor parte, pues su producción y consumo de alimentos se ven limitados por las exigencias económicas a las que muchas veces no pueden hacer frente.

El proceso de industrialización

Después del periodo Cardenista, el país vivió un reacomodo en todos sentidos. Con las ideas de independencia y nacionalización de las empresas, México recurrió al modelo de sustitución de importaciones para satisfacer las necesidades de la población nacional al tiempo que desarrollaba la industria del país. Fue este anhelo de industrialización lo que movilizó y aceleró el proceso por el cual las zonas urbanas se expandieron, mientras las rurales disminuían.

Además, este modelo económico caracterizado por un fuerte proteccionismo del Estado, llevo a que las importaciones estuvieran controladas por medio de elevados aranceles. Así, la situación demandaba que el país incrementara su

industrialización para poder sostener la demanda nacional. En este periodo llamado “*el milagro mexicano*”, se logró elevar el crecimiento económico e industrial.

Esta búsqueda de industrialización dio inicio a una etapa de fuerte urbanización (Unikel, 1976). Desde la década de los cuarenta, la concentración urbana se ubicó en torno a las industrias. Ejemplo de este proceso se presenta en la Ciudad de México y en el Estado de México, donde poco a poco se formó una región mayormente urbana, mientras la población rural disminuía.

De esta manera, un número importante de campesinos dejó de trabajar en la agricultura, pues veían el trasladarse a las zonas industrializadas como una forma de obtener mejores condiciones de vida. De acuerdo con Unikel (1976), en la década de los cuarenta, la población rural nacional era de 15,721 millones personas, mientras que en las urbes habitaba un total de 3,928 millones. Estas cifras arrojan que cerca de un 80% de la población era rural. Tres décadas después las cifras nacionales cambiarían a 27,046 millones de habitantes en la zona rural y 22,004 millones en la zona urbana, lo que representa un 55.14% de mexicanos en regiones rurales, contra un 44.86% en zonas urbanas.

Esta concentración de la población trajo dos consecuencias: por una parte, la mano de obra disponible se aglomeraba en torno a la industria, lo que en poco tiempo resultó en un excedente de trabajadores disponibles, cuyas condiciones laborales empeoraban con el paso del tiempo. Mientras que la concentración

urbana desencadenó un descuido del trabajo del campo y un desequilibrio que no permitiría sostener el modelo económico vigente hasta ese entonces.

A finales de la década de los sesenta se hacía visible la imposibilidad del país por satisfacer la demanda interna con la producción nacional (Hiernaux, 1994). Esta situación se acentuó por el colapso económico internacional que se vivió entre finales de la década de los setenta y principios de los ochenta. Con ello, la necesidad de una alternativa económica que permitiera disminuir los efectos de la crisis era prioridad en la política mexicana.

Además de vislumbrarse la crisis del modelo de sustitución de importaciones, el país vivía un momento de agitación, en el que estudiantes, trabajadores, profesores y distintos grupos del país se manifestaban contra un gobierno autoritario que hacía visible su incapacidad de gestión. Con ello las instituciones y la legitimidad política se ponían en tela de juicio. Ante la urgencia de hacer frente a la situación se optó por cambiar a un modelo económico más liberal que permitiera reestructurar la economía nacional, con el objetivo de frenar los estragos de la inestabilidad económica y política que azotaba al país.

La reestructuración económica y la apertura comercial.

Con la nueva política económica puesta en marcha a finales de los años setenta, el mercado nacional presentó una apertura donde el proteccionismo y los elevados aranceles eran parte del pasado. A partir de los setenta la economía mexicana se caracterizó por esta apertura comercial que permitió la entrada de un mayor número de productos extranjeros.

Este cambio respondía a la necesidad por cubrir la demanda nacional por medio de pactos comerciales internacionales menos proteccionistas. Para realizarlo fue necesario reducir –e incluso anular- los aranceles para permitir la importación de productos. Alimentos básicos como el arroz, el sorgo, y sus derivados fueron liberados, lo que permitió que productores extranjeros avasallaran el mercado nacional. Esto provocó una crisis en los productores nacionales, los cuales no tenían condiciones para competir contra los productores extranjeros (Fritscher & Steffen, 1994).

En medio de la crisis de los años setenta, México se plantea optar por una apertura comercial e incorporarse al Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT por sus siglas en inglés), siendo esta una oportunidad para mejorar el comercio exterior. Será hasta mediados de los años ochenta que México es incorporado oficialmente a la GATT, lo que significó su participación en la dinámica de los acuerdos de libre comercio internacionales, encabezados por Estados Unidos (Hiernaux, 1994).

Años después, esta dinámica comercial llevaría a México, Canadá y Estados Unidos a negociar el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), que sería fundamental en el porvenir del comercio mexicano, pues representaría la liberación de su mercado en aras de una competencia desigual, ya que, a diferencia de Canadá y Estados Unidos, México tenía una economía débil y una industria notablemente menos desarrollada que las dos naciones del norte.

De acuerdo con Fritscher y Steffen (1994), entre 1988 y 1990, hubo un periodo de apertura comercial previo a la firma del TLCAN, el cual mostró la vulnerabilidad de la economía agrícola y la falta de competitividad de México. Las autoras toman como motivos, en primer lugar, la desigualdad entre la agricultura estadounidense y la mexicana, ya que la primera tenía acceso a mejores tecnologías, mientras que en nuestro país el desarrollo de la agricultura mostraba un gran rezago respecto al país vecino. En segundo lugar, la desigualdad de

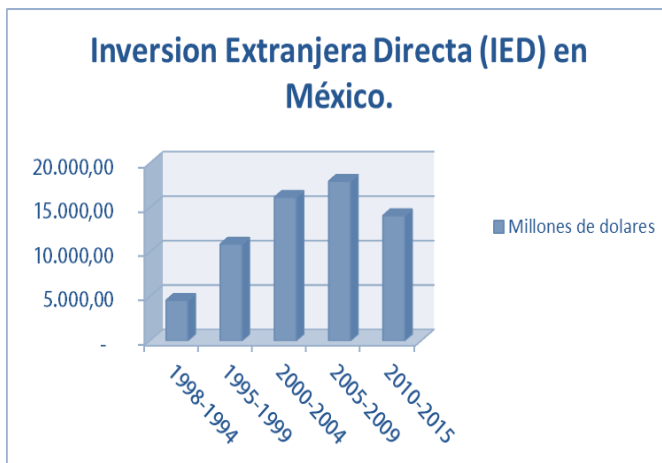


Figura 5. Inversión Extranjera Directa en México (1988-2015) Fuente: elaboración propia a partir de los informes anuales del Banco de México.

subsidios, pues los agricultores estadounidenses eran dotados de considerables apoyos, mientras que México dejaba con subsidios mínimos o nulos a sus agricultores. Serán estos

motivos los que años después con la firma del TLCAN

colocarían a los campesinos y agricultores mexicanos en una situación inequitativa e incluso de despojo frente a las empresas extranjeras que invadirían el campo y los centros de abastecimiento mexicanos.

El TLCAN también abrió las puertas para que la Inversión Extranjera Directa (IED) en nuestro país se elevara gradualmente. Esta inversión representó una mayor competencia entre productores nacionales y extranjeros, al tiempo que provocó que la estructura económica se modificara, impactando gravemente en la

agricultura, la cual presentó una disminución en su volumen, además de una reducción de la gama de productos sembrados en el país.

El Tratado de Libre Comercio de América del Norte

Con el afán de darle mayor apertura al comercio internacional se fomentó un sistema de eliminación de aranceles estipulado en el GATT, el cual era una serie de normativas que desde la década de los cuarenta tenía como objetivo mejorar las relaciones comerciales, permitiendo una mayor apertura (Hidalgo, 2011). Con la adhesión de México a dicho acuerdo, comienza una serie de decisiones que habrían de llevar a una reestructuración económica -con mayores tintes de liberalismo comercial- que se buscaría mediante acuerdos comerciales.

Así, de acuerdo con Gutiérrez (2014), *“el aparato productivo [nacional] vio menguar sus capacidades, la inversión y la generación de empleos de calidad retrocedieron de manera significativa (...) Ante ello, se optó por el LC [libre comercio] como mecanismo para generar conocimientos económicos”* (p.28).

El TLCAN surgió en México como el medio para lograr la apertura económica, pero su implementación estuvo condicionada también por el agotamiento que el mercado interno mexicano vivió durante la década de los ochenta, producto del sistema de sustitución de importaciones.

En nuestro país, el TLCAN fungió como un medio para promover los productos mexicanos en el mercado internacional. Mediante este tratado se redujeron e incluso se eliminaron aranceles, así como obstáculos fitosanitarios que impedían la entrada de productos mexicanos al mercado estadounidense.

(Gutiérrez R. , 2014) Sin embargo, el país no contaba con las condiciones económicas e industriales necesarias para aprovechar al máximo este beneficio, lo que representó que con el paso del tiempo comenzaran a disminuir los avances presentados en los primeros años del tratado.

Un punto importante dentro del TLCAN es el *Trato de Nación Más Favorecida* (TNMF). Mediante esta cláusula se buscaba evitar que las empresas nacionales gozaran de mayores incentivos que pudieran poner a las empresas extranjeras en desventaja en materia de competitividad económica. Con esto, las compañías mexicanas no podían tener apoyos que permitan su fortalecimiento (Calderón, 2014).

Además del TNMF, el *Trato Nacional* determina que las empresas extranjeras en nuestro país deben tener un trato similar a las nacionales, argumentando un principio de no discriminación. Esto, de acuerdo con Cardero (1996b), supone que una vez superadas las barreras comerciales no se impongan después barreras internas en forma de impuestos, requisitos u algún otro medio similar.

Estas dos cláusulas impiden que los productores y empresas mexicanas no puedan acceder a mejores condiciones económicas que les permitan competir en el mercado internacional, lo que resulta por una parte en el deterioro de la economía mexicana, y, por otro lado, en el fortalecimiento de las grandes transnacionales que mantienen un dominio sobre los pequeños productores mexicanos.

Con estos dos principios se establece, además, una situación desigual para México, pues lo anterior afecta a los pequeños productores que se encuentran en desequilibrio con sus competidores estadounidenses y canadienses, ya que estos últimos cuentan con subsidios de parte de sus gobiernos, mientras que los subsidios en México suelen ser menores y en ocasiones inexistentes.

El sector agroalimentario.

Uno de los sectores más afectados con la urbanización y la apertura comercial ha sido el sector agroalimentario mexicano. Las precarias condiciones del campo mexicano han hecho que los pequeños –y algunos grandes- productores no tengan herramientas ni apoyos suficientes para competir en el mercado comercial. Esto lleva a pérdidas económicas que poco a poco reducen el porcentaje de personas que trabajan el campo, en especial aquellos casos cuya producción no está destinada a la exportación.

El efecto negativo que tuvo la apertura comercial se explica –entre otras cosas- por las enormes diferencias entre los productores mexicanos y los extranjeros. Por ejemplo, previo a la firma del TLCAN, Estados Unidos otorgaba subsidios financieros y tecnológicos a sus agricultores. Estos mecanismos aseguraban a los productores para evitar pérdidas económicas, aún en temporadas en que la producción era menor. Así, por medio de préstamos, créditos, pagos en especie y fijaciones de precios, los productores estadounidenses garantizaban una homogenización de los precios, que eran inalcanzables para los productores mexicanos (Cardero, 1996).

Las grandes empresas agroalimentarias ya operaban antes de la apertura comercial de los años setenta, pero de forma más controlada; fue después de la apertura y de la firma de tratados comerciales, que la presencia de trasnacionales aumentó drásticamente, desbancando a los productores nacionales. De esta manera, la dependencia alimentaria creció, mientras la producción nacional de granos básicos, carnes, lácteos y muchos otros productos quedaron en manos de las grandes trasnacionales (Ortiz A., 2014).

El hecho de que la producción esté dictada por las grandes empresas, ha provocado que los productores mexicanos vean limitada su oferta de alimentos, esto se puede observar en los cambios en importaciones y exportaciones. En el pasado, México era considerado uno de los exportadores más importantes de granos como el maíz y el frijol, a raíz la reestructuración económica, México exporta pocos productos como es el caso de hortalizas, cerveza, café, camarones y bovinos. Mientras que las importaciones se concentran en alimentos básicos como maíz y trigo; leche en polvo, soya y sorgo (Calderón, 2014).

En los años siguientes a la implementación del TLCAN, a nivel internacional se hizo presente la denuncia de las condiciones precarias y de las limitantes a las que se enfrentaban los campesinos. Se expresaba el rechazo a las políticas que provocaban que el campesinado mundial se debilitara. Así el concepto de soberanía alimentaria cobró importancia en el debate internacional.

Vía Campesina, organización que aglutina miles de campesinos de todo el mundo, sostiene que el concepto fue desarrollado por ellos, y llevado al debate en

la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996. Esta organización define que la soberanía alimentaria es *“el DERECHO de los pueblos, de sus Países o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros. “(Vía Campesina, 2003). Además, incluyen la importancia de las condiciones justas de intercambio comercial, con lo que se busca la priorización de los productores locales mediante los precios justos e incluso mediante el gravamen a productos extranjeros con precios más bajos que los locales. De igual forma, enfatizan el derecho de los consumidores a decidir sus medios de abastecimiento, qué, cómo y quién prepara sus alimentos.*

De esta manera, entiendo que la apertura comercial y la industrialización del país tienen efectos en la soberanía alimentaria en cada escala: a nivel nacional modifican la estructura económica, esto al orientar la producción y las actividades necesarias para mantener los acuerdos realizados con el exterior; a nivel estatal, la estructura económica también se modifica , lo que puede observarse sobre todo en las actividades realizadas, así como una división del trabajo a nivel estatal, donde cada región se especializa en cierto tipo de actividades y en la producción de alimentos específicos.

Al modificar las actividades económicas, las estructuras en que las personas se desarrollan e interactúan con el otro también varían; estas estructuras definen los ritmos de vida, el tiempo libre y sin lugar a dudas, la alimentación. Así, los cambios económicos nacionales provocan variaciones en todas las escalas de la vida de los mexicanos, hasta llegar a las decisiones más cotidianas.

Siguiendo a Vázquez (2016), la llegada de los alimentos a precios bajos, ha tenido como consecuencia el resquebrajamiento de la soberanía, pues los pequeños productores mexicanos son orillados a cultivar un tipo específico de productos que sean rentables y que les generen menores pérdidas, o en el mejor de los casos, ganancias.

Ante esto puedo decir que la mayoría de los mexicanos que cultivan sus alimentos, se encuentran constreñidos por el entorno y por su economía, es decir, no tienen una verdadera libertad de decidir qué y cómo sembrar los alimentos que producen. Consecuentemente, cuando la producción se limita, la oferta también sufre una reducción, lo que representa un limitante en los productos que pueden elegir los consumidores, así la toma de decisiones sobre lo que se come se ve condicionada por la oferta. En pocas palabras, la soberanía se ve limitada por todo ese conjunto de restricciones.

Si además agregamos la presencia cada vez mayor de los alimentos transgénicos¹⁰, podemos notar que la soberanía alimentaria es muy vulnerable a las decisiones políticas, no solo nacionales, sino también externas. Así, por ejemplo, la Revolución Verde en México jugó un papel importante en el cambio de técnicas y productos cultivados, pues a partir de ella, la llegada de las semillas *mejoradas* -y el paquete tecnológico que viene con ellas- provocó un crecimiento en las plantaciones con transgénicos.

¹⁰ Entendidos como alimentos artificiales resultados de modificaciones genéticas a los alimentos.

De acuerdo con Beatriz Pichardo (2006), la Revolución Verde llegó a México en los años sesenta, con el objetivo de elevar la productividad de los granos en el país mediante la calca del programa desarrollado para la agricultura estadounidense, sin que se consideraran las condiciones de particulares del país, que no tenían forma de acceder a todo el paquete tecnológico que requieren las semillas *mejoradas*.

Una de las soluciones o alternativas ante la incapacidad económica de los campesinos para adquirir los aditamentos necesarios para cultivar estas semillas fue la implantación de diversos programas que otorgaban apoyos para que los campesinos sembraran este tipo de semillas. Estos programas tales como el programa nacional *Kilo por kilo* en el 2000 y el vigente *Programa de Alta Productividad de Maíz*, del Estado de México, tienen como objetivo el incrementar la producción de este producto, pero sin considerar los efectos que provocan en la biodiversidad, la salud y la cultura de las personas. Son además un golpe a la soberanía alimentaria, ya que orillan a los campesinos a producir este tipo de maíz, pues por medio de los apoyos otorgados por el gobierno, evitan los gastos que requieren el mantenimiento de estas semillas. Esto provoca que el mercado sea mayormente dominado por una especie de maíz, disminuyendo así la libertad de decisión de los consumidores.

Pero las limitantes no se quedan en la producción de los alimentos, por el contrario, afectan cada área de la alimentación. En la distribución es notoria la disputa entre la producción local y la extranjera, siendo los supermercados y su

acelerada extensión en el país, el principal antagonista de los centros de abastecimiento locales.

Los supermercados representan una amenaza a la soberanía alimentaria por su estrecha relación con las grandes cadenas de alimentos, mismas que colocan en desventaja a los pequeños vendedores, pues no pueden competir con los precios. Además, en los estantes de los supermercados encontramos una mayor proporción de alimentos procesados, mientras que los alimentos naturales son muy pocos. En adición, la mayoría de estas cadenas benefician a productores de alimentos extranjeros, y nos ofrecen un número reducido de variedades.

En el caso de México, en el periodo que va de 2003 al 2013, el gasto mensual destinado a los productos procesados fue de un 87.1%, mientras que el destinado a los alimentos naturales fue del 12.9%. (Lara, 2014) Lo cual nos muestra la tendencia nacional a un mayor consumo de alimentos empaquetados sobre los alimentos procesados. Esto quizá tiene relación con la presencia cada vez mayor de supermercados las cuales suman 332 sólo en la Ciudad de México, mientras que el número de mercados públicos es de 329 unidades. (Profeco, 2013) Si bien la diferencia de unidades parece no ser significativa, es conveniente mencionar la creciente expansión de los supermercados, los cuales año con año suman unidades, mientras que los mercados públicos muestran un efecto decreciente.

Con el predominio de supermercados, poco a poco se pierde la relación entre productores y consumidores, entre el campo y la ciudad, lo que incluso impacta en la estructura social cada vez más resquebrajada. Este punto es

esencial, pues en los tianguis o en los mercados públicos, uno puede conocer más de dónde provienen los alimentos y sus cuidados.

Si dejáramos que los supermercados ganen la batalla contra los mercados públicos y los tianguis, perderíamos lo poco que nos queda de nuestra soberanía alimentaria. Pues son justamente estos espacios alternativos a los supermercados que, desde tiempo ancestrales, han permitido a las personas acceder a una gran variedad de alimentos que distinguen nuestra dieta y gastronomía.

Tianguis: una propuesta para la soberanía alimentaria

Documentos mencionan que desde la época prehispánica, existía una presencia importante de los antecedentes de lo que hoy llamamos *tianguis*, (Linares & Bye, 2009) esos espacios periódicos que presentan una oferta amplia de diversos productos.

En cuanto a la alimentación, juegan un papel importante pues son un espacio en el que las personas pueden adquirir productos básicos y donde los productores locales pueden vender los alimentos que producen, generando así un ingreso más en la economía familiar. Los tianguis son también un punto de encuentro entre conocidos y visitantes, donde incluso convergen personas de más de una región del país.

Pese a ello, estos espacios se ven amenazados por el creciente poder de las cadenas de autoservicio y las grandes empresas productoras de alimentos, mismas que con la producción en masa ofrecen precios más bajos. Estos precios son logrados por medio del *dumping*, que es "*cuando se venden productos en un*

mercado a precios menores que el costo de producción. Ello puede ser el resultado de la aplicación de diversos tipos de subsidios, y de distorsiones estructurales tales como el control monopólico de los mercados y la distribución..."

(Vía Campesina, 2003) Esta práctica, es utilizada sobre todo por las grandes empresas agroalimentarias estadounidenses, las cuales gozan de subsidios que les permiten colocar sus productos a un precio menor.

Lo anterior provoca que los pequeños productores mexicanos se vean orillados a elegir un cierto tipo de productos y apoyos o subsidios que el gobierno brinda. Sin embargo, al tener en cuenta que las semillas otorgadas por el gobierno como apoyo a los productores mexicanos son de maíz transgénico, reconoceremos esta situación como una pieza más que limita la soberanía alimentaria, pues condiciona la elección del maíz que se produce y se consume en el país.

Ante el *dumping* y el poderío de los grandes productores extranjeros, los productores locales recurren a los tianguis y otros puntos de venta que les permiten comercializar los alimentos que cultivan. Así, estos espacios representan una alternativa para poder vender sus productos, pero, sobre todo, son una alternativa para resistir ante los ataques a nuestra soberanía alimentaria.

Los efectos en el Estado de México

A partir de los movimientos de industrialización en la Ciudad de México, habitantes de distintos estados de la república se vieron atraídos por la oferta laboral que la industria ofrecía, los habitantes del Estado de México no fueron la excepción. Con

esta situación la estructura económica del estado se modificó, siendo la característica más significativa la disminución de la población ocupada en la agricultura, frente al aumento de los ocupados en las ciudades y en la industria.

De acuerdo con los Censos Agropecuarios de 1991 y de 2007, en el Estado de México el uso del suelo para fines agrícolas pasó de un 85.8% a tan solo un 31.6%, respectivamente. Esto se traduce en que el estado paso de ser mayormente agrícola a convertirse en una zona ocupada en la industria y en los servicios (Gabino y Baca, 1994).

A partir de esta reestructuración económica, los municipios del Estado de México integrantes de la Zona Metropolitana del Valle de México (ZMVM) han sufrido mayores afectaciones en su estructura económica, debido a su cercanía con la zona industrial. Uno de los aspectos más afectados es la producción agrícola, la cual presenta una disminución general de los alimentos cosechados.

De acuerdo con datos del gobierno de México, para el 2016 el Estado de México se posiciona en el segundo lugar con mayores flujos de inversión extranjera, solo por debajo de la Ciudad de México (Secretaria de Economía y DGIE, 2016). Esto representa mayor competencia para los productores y empresarios mexicanos, y en el caso del sector agroalimentario, representa una reestructuración en la producción y comercialización de alimentos en la zona.

Por una parte, la llegada de los productores extranjeros ha modificado la producción de los distintos municipios, los cuales dejan de cultivar alimentos que

no pueden competir con los extranjeros, y en cambio producen aquellos que les permiten obtener ganancias.

De acuerdo a los censos agrícolas de 1991 y 2007, elaborados por el INEGI, Ozumba, Tepetlixpa y Tlalmanalco, que desde sus inicios se han caracterizado por una producción media a baja, redujeron aún más las unidades de algunos alimentos. Por ejemplo, la alfalfa, el frijol, la cebada y el durazno disminuyeron su cosecha en más de un 60%. Esto provoca que los productos disponibles en los centros de abastecimiento locales se modifiquen, impactando en las elecciones y decisiones que toman las familias a la hora de comprar los alimentos que componen su dieta.

Ante la competencia con los productores extranjeros, e incluso con aquellos locales que pueden cultivar en grandes cantidades, los pequeños productores y comerciantes de los municipios cercanos a Ozumba, consideran al tianguis de esta zona como un espacio para vender sus productos, sobre todo aquellos que producen en pequeñas cantidades y que no tienen medios para abaratar su producción.

Además, los tianguis juegan un papel importante en la construcción de la dieta de los habitantes de municipios cercanos, su importancia reside en que las personas pueden acceder fácilmente a productos. También, es por medio del tianguis que las personas pueden intercambiar alimentos o productos por otras variedades, lo cual les permite acceder a especies que no podrían incluir en su dieta.

Si vinculamos la relación económica y cultural del tianguis con la alimentación de los pobladores, se puede concluir que tiene un papel importante en la lucha por mantener la oferta de diferentes variedades de alimentos que poco a poco han disminuido en su producción. Esto al comprender que, por medio de la relación de oferta y demanda, los alimentos continúan produciéndose, lo que provoca que perduren en el tianguis y en las mesas de las personas, por lo que estos juegan un papel importante en la vida y la alimentación. Dentro de la ZMVM, uno de los tianguis más importantes es el ubicado en la avenida principal del municipio de Ozumba de Alzate.

Tianguis de Ozumba de Alzate: lugar de encuentro.

Ozumba de Alzate es la cabecera municipal de Ozumba, ubicada a 6 km de Amecameca, en el Estado de México. De acuerdo con Linares y Bye (2009), Ozumba de Alzate es sede de una de los tianguis más importantes de la región, en el cual participan por lo menos cinco estados del país (Estado de México, Morelos, Puebla, Ciudad de México y Querétaro) y donde se venden más de dos mil productos diferentes. El tianguis se realiza dos veces por semana: los martes y viernes, siendo el día martes el más concurrido.

Para la venta de los martes, la actividad inicia el lunes alrededor de las diez de la noche. A esta hora empiezan a llegar algunos vendedores, los cuales “*apartan*” su lugar de venta colocando algunos bultos con producto envuelto en una especie de lona. Estos son cuidados por *guardias* durante la noche. Ya en los primeros minutos del día martes, empiezan a llegar grandes camiones con los primeros productos. Posteriormente, muy temprano en la mañana, llegan los

vendedores de mayoreo que abastecen a algunos comerciantes de la Central de Abasto e incluso a revendedores del mismo tianguis de Ozumba.

A las seis de la mañana las calles se van poblando de los primeros comerciantes, poco a poco las calles van llenándose de color y sonido. A las nueve de la mañana todos están listos y en sus puestos para iniciar un día en el que casi toda la región se detiene, pues la mayoría acude a vender o a comprar al tianguis.

La cantidad de olores y colores es sorprendente. Se puede encontrar pasillos de flores, semillas, utensilios de barro, pero la calle que más habrá de sorprender a los visitantes es la de las plantas medicinales. Uno casi puede llegar a ella guiado por el olor. Ubicada los martes en la Calle Juventino Rosas, uno se siente sobre las olas, olas peculiarmente aromatizadas con árnica, manzanilla, romero, epazote, anís, y muchas otras especies medicinales.

Aunque la calle de las plantas medicinales es la más representativa del tianguis en cuanto al comercio nacional, el resto es sumamente importante en la vida de los habitantes de la zona. La gran mayoría de los campesinos y productores utilizan al tianguis como punto de venta de sus productos, lo que representa una oportunidad de obtener ingresos, los cuales, en la mayoría de los casos, les permiten subsistir. Hay otros vendedores que acuden ocasionalmente, para obtener ingresos complementarios, pues el resto de la semana desempeñan otras actividades remuneradas.

También es en el tianguis donde los pequeños productores y comerciantes pueden intercambiar productos para acceder a alimentos que de otra manera representarían un gasto extra, todo ello por medio del trueque.

El cambio o trueque es desarrollado principalmente por mujeres que recorren el tianguis con dos canastas: una donde guardan sus productos a cambiar, y otra para los cambios que obtienen. También las hay con carritos donde llevan sus productos, pero siempre una canasta para guardar los cambios. De igual forma, los vendedores llegan a intercambiar con sus vecinos, lo que les evita interrumpir su actividad de venta para desplazarse y comprar otros productos.

Los cambios se realizan por los valores de cada producto, es decir, si los nopales se venden a \$10, y los tlacoyos a \$20, el cambio será dos bolsas de nopales por una de tlacoyos. Sólo al final del día algunos llegan a mejorar las condiciones de cambio e incluso rebajan el costo a sus conocidos o más allegados.

De esta manera, los tianguis permiten a los campesinos ofrecer sus productos, lo que les genera un ingreso económico que en ocasiones llega a ser el principal. Gracias al cambio entre comerciantes, los vendedores del tianguis pueden ampliar sus alimentos.

El tianguis también resulta importante en la preservación de la diversidad de alimentos disponibles, por medio de la demanda de productos como el epazote, el maíz criollo, e incluso algunas variedades de frijol. Esto a su vez impulsa su producción y mantiene su presencia en las mesas de las familias mexicanas.

Con lo presentado hasta ahora, el panorama nacional y estatal que condiciona y modifica las elecciones de alimentos llevadas a cabo en las unidades domésticas se muestra más claro. Sin embargo, queda ahondar en las cuestiones a escala familia, en el siguiente apartado retomaré los puntos más elementales hasta ahora presentados, para así explicar las elecciones a partir de la condensación del modelo conceptual y lo observado en las unidades domésticas.

Es importante mencionar que la producción, la oferta, la disponibilidad de alimentos, los centros de abastecimiento y las actividades económicas cambian. Por el contrario, una vez que estos elementos se modifican, provocan variaciones en la serie de concepciones, reglas, normas y elecciones que orientan el actuar de los agentes. Y la dieta, al ser producto de todo ello, varía también.

Marco Teórico

Los cambios o modificaciones en la escala global, nacional y estatal, tienen un impacto en el espacio social de las unidades domésticas, en sus ideas, percepciones y elecciones. Estas a su vez tienen un vínculo estrecho con su dieta, de esta manera el espacio que habitamos, las relaciones que guardamos y las actividades que realizamos tienen una fuerte relación con lo que consumimos. Por ello es importante ubicar y definir algunas de las variables que fueron herramientas para la observación y posterior análisis de la información obtenida.

El espacio social y el habitus

En la presente investigación me centro en cuatro casos que ubico dentro de los productores y comerciantes de alimentos de la Zona Metropolitana del Valle de México (ZMVM). A este grupo lo divido en pequeños y grandes, los criterios que utilizo para diferenciarlos son la escala y el volumen de sus cultivos. Los cuatro casos observados forman parte de aquellos cuya producción es realizada en pequeños volúmenes, que no cuentan con peones o ayudantes y en cuyo caso suele ser una persona la que se encarga de la producción de los alimentos. Así los clasifico dentro de los *pequeños productores y comerciantes*.

Esta subclase utiliza -en su mayoría- técnicas de cultivo que no implican el uso de fertilizantes químicos, ni de grandes maquinarias para la producción. Además, una característica esencial es que destinan buena parte de su producción al autoconsumo.

Estos pequeños comerciantes y productores se encuentran en un mismo espacio social. Bourdieu (1998) define al espacio social como:

una representación abstracta, producida al precio de un trabajo específico de construcción y que proporciona, a la manera de un mapa, una visión a vista de pájaro, un punto de vista sobre el conjunto de puntos a partir de los cuales los agentes ordinarios (entre los cuales se encuentran el sociólogo o el propio lector en sus conductas ordinarias) dirigen sus miradas hacia el mundo social (p.169).

Así, este espacio social que presento es más que un mero punto geográfico, es el lugar donde convergen relaciones, historias, acciones, pensamientos, conductas y conocimientos que permiten a los agentes definirse a sí mismos mediante un acercamiento a sus afines y con un distanciamiento de los diferentes o lejanos. Así, los pequeños productores se distancian de los grandes productores, y ambos grupos poseen maneras de comportarse, de sentir, de seleccionar y de comer distintas, pues sus posiciones y volúmenes de capitales no son los mismos.

Visto desde esta manera, el espacio social es una abstracción realizada para esta investigación, no incluye a todos los comerciantes del país, ni siquiera puedo afirmar que responda a todos los comerciantes de la zona estudiada, pues me baso en sólo cuatro casos particulares que dan un primer panorama de similitudes.

Mi principal objetivo no fue construir generalizaciones a partir de mis observaciones, sino por el contrario, la de construir una descripción y representación de las relaciones estructurales que intervienen en el espacio social que condiciona la construcción de la dieta en las unidades entrevistadas. Por

tanto, el espacio social que presento engloba sólo las relaciones que pude observar de estos casos específicos.

Sobre la definición del espacio social, Ana Gutiérrez (2011) menciona que este se constituye por tres elementos: el volumen, la estructura y la evolución histórica de los capitales. Esto se resume en la acumulación de capital y en su importancia o reconocimiento por parte de los agentes que comparten un tiempo y un espacio delimitados. De acuerdo con esta autora, el espacio social da pie a distinciones entre clases, pues los agentes se definen de acuerdo al lugar que ocupan en el espacio social.

El trabajo de esta investigación no comenzó con la construcción del espacio social, sino por el contacto de agentes que con el tiempo y con la observación pude ubicar dentro de este espacio compartido. Fue por medio de la observación que pude distinguir que las cuatro unidades entrevistadas, al compartir un lugar similar en la estructura del espacio social, también comparten un *habitus*. Bourdieu considera que:

[El] habitus es dar cuenta de la unidad de estilo que atraviesa a la vez las prácticas y los bienes de un agente singular o de una clase de agentes (...) El habitus es el principio generador y unificador que retraduce las características intrínsecas y relacionales de una posesión en un estilo de vida unitario, es decir, un conjunto unitario de elección de personas, de bienes, de prácticas. Al igual que las posiciones de las que ellos son el producto, los habitus están diferenciados; pero también son diferenciadores. Distintos, distinguidos, ellos son también operadores de distinción: ponen en juego diversos principios de diferenciación o utilizan de modo variable los principios de diferenciación comunes (2011: 32).

Con ello, el *habitus* se define como *una estructura estructurante*, esto es que, a la par de su definición construye series de disposiciones por las cuales los agentes actúan en el espacio social. De acuerdo con Gilberto Giménez (2007), la cultura interiorizada está integrada por “*esquemas subjetivos de percepción, de valoración y de acción*”(p.49), coincidiendo de esta manera con la definición del *habitus de Bourdieu*. Siendo así, una herramienta teórica que posibilita el estudio de la cultura interiorizada, pues permite observar las ideas que orientan el actuar del agente.

Así, este *habitus* permite a los agentes definirse a sí mismos y a los demás – tanto afines como distantes-, lo cual a su vez da como resultado el establecimiento de las posiciones de los agentes. Es mediante estas posiciones que se inicia una lucha por mantener o mejorar el lugar que se ocupa dentro del espacio social, Bourdieu llama a esto *lo que está en juego*.

En el caso de los comerciantes, lo que está en juego es obtener mayores ganancias, algunos para sobrevivir, otros para mantener o mejorar los productos o actividades a las que pueden acceder.

En medio de esta lucha se encuentra la alimentación, materializada en la dieta cotidiana de las unidades domésticas estudiadas. La dieta, considerada como el resultado de una estructura que condiciona lo que se come, es más que un conjunto de alimentos agregados a una canasta: es el resultado de decisiones, costumbres, ideas y aspiraciones que tienen los agentes. Por ello no es casual

que los alimentos sean tipificados como *de pobres* o *de ricos*. Mediante la comida las personas también se definen y se distancian de otros.

Es mediante la lucha o definición de los agentes que se desarrollan las diferencias en la alimentación, aunque el presente trabajo no está destinado a comparar las diferencias, sino a comprender los motivos o decisiones que llevan a los pequeños productores a construir una dieta diferenciada, es importante conocer el papel que juegan los capitales en las estrategias realizadas por los agentes, y cómo estas modifican la dieta de cada unidad.

Los capitales y el espacio social

Para Bourdieu, el volumen y la composición de la estructura de los capitales son importantes dentro del espacio social, forman parte esencial en la definición de las fronteras entre espacios. Es importante reconocer que la manera en que los capitales son apreciados o valorados es diferente según los espacios y los agentes. Así, algunos capitales pueden ser altamente valorados en un espacio, mientras que en otro son vistos como poco importantes.

Si bien la estructura de los capitales puede variar de espacio a espacio, las características generales son las mismas. Bourdieu (2001) define al capital como un trabajo acumulado, que se presenta en forma material pero también como una interiorización o *incorporación*. El capital se presenta como el resultado de una inversión, no sólo monetaria, sino –y, sobre todo- de tiempo, la cual permite acrecentar el volumen y modificar la posición de los agentes dentro del espacio social.

Bourdieu divide los capitales en tres grandes tipos: económico, cultural y social; a este último agrego el capital simbólico, que funciona como un reconocimiento generalizado del resto de los capitales dentro un espacio social delimitado.

Los diversos tipos de capitales permiten a los agentes *armarse* de medios para salvaguardar su posición en el espacio social, pese a que tienen especificidades no deben considerarse como estados puros, pues como se verá en apartados posteriores, en muchas ocasiones un elemento puede clasificarse como más de un tipo de capital.

Capital económico.

El capital económico está relacionado con un valor monetario, o bien, con el dinero. Como cualquier capital, requiere una inversión de tiempo para su obtención, el cual llamamos comúnmente *trabajo*. De igual forma este tipo de capital permite ser intercambiado por bienes, y puede ser un medio que facilite la obtención y crecimiento del capital cultural o del capital social.

El capital económico también puede presentarse en forma de propiedades, siéndola tierra la más significativa en el caso de las unidades estudiadas. Ya que además de asegurar un lugar para desarrollar las necesidades más básicas como dormir y comer, representa un medio de obtención de ganancia, pues mediante ella pueden obtener productos para el intercambio, el autoconsumo y la subsistencia.

De esta manera el capital económico puede objetivarse no sólo en forma de dinero, es también el producto del trabajo y de las distintas inversiones que permiten obtener una ganancia, o cuando menos, un medio para intercambiar y obtener un elemento que acreciente el capital global.

En el caso de las unidades observadas, el resultado de la siembra representa una especie de objetivación del capital económico, esto porque puede ser intercambiado por dinero, y además porque es una forma de evitar un gasto extra para la obtención de alimentos. Es mediante este intercambio que las cuatro unidades pueden acceder a distintas variedades de alimentos. Así, a diferentes volúmenes del capital económico, diferentes alimentos dentro de la dieta de las familias de los pequeños productores.

Un punto importante dentro del capital económico de las unidades domésticas estudiadas son las actividades remuneradas que realizan. Dadas las condiciones presentadas en el capítulo anterior, las familias han tenido que reducir sus actividades destinadas al campo, provocando una búsqueda de otros ingresos económicos. De esta manera al tener otros ingresos, el capital económico tiende a incrementarse, lo que les permite acceder a diversos alimentos, pero también a reducir el consumo de aquellos que producían en sus terrenos.

De igual forma, mediante la necesidad de acrecentar el capital económico familiar, se ha presentado un aumento en las mujeres dentro del ámbito laboral. Las implicaciones de esto en la dieta de las unidades de esta investigación, reside en que al tener que disponer de un mayor tiempo para el trabajo, las mujeres,

quienes comúnmente se dedican a la preparación de los alimentos en casa, deciden recurrir a alimentos más prácticos que les permitan economizar su tiempo.

Capital cultural

En su acepción original el capital cultural surgió como una forma de explicar el rendimiento desigual de los niños en la escuela por medio de las condiciones en que se desarrollaban, ya fuera por la cercanía o la facilidad de acceso a materiales culturales. Con el tiempo el capital cultural se amplió para comprender no sólo el ámbito académico, sino aquellos elementos involucrados en la construcción de la ideología, las costumbres y las maneras de representarse de los propios agentes.

El capital cultural puede observarse en tres estados diferentes: 1) *estado incorporado o interiorizado*, el cual es sobre todo lo intangible: los pensamientos, las ideologías, los valores, etc.; 2) *estado objetivado*, esto es, lo tangible, los bienes culturales: libros, recetarios, instrumentos, e incluso las festividades y los rituales. y 3) *estado institucionalizado*, el cual se basa en el reconocimiento por parte de las autoridades o instituciones (Bourdieu, 2001).

En cuanto a las cuatro unidades de esta investigación, el capital cultural tiene un punto importante en sus vidas, pues muchas veces por medio de la educación se espera que las nuevas generaciones puedan acceder a mejores puestos laborales, incluso en algunos casos se espera que se alejen del comercio; en otros se espera que puedan adquirir conocimientos que permitan mejorar las condiciones del *negocio familiar*.

El capital económico puede permitir una obtención del capital cultural. Esta situación se da sobre todo en aquellas familias que tienen el capital económico suficiente para *permitirse* un poco de tiempo libre, o bien, aquellas que realizan un esfuerzo para que se pueda acceder a un mejor capital cultural.

En el primer caso, las familias con mejores posiciones económicas, cuyos hijos no tienen que trabajar y pueden ir al cine, a tomar clases de música, o asistir a cualquier otro tipo de actividad que les asegure un mejor volumen de capital cultural. El segundo caso lo podemos observar en las familias de los pequeños productores que hacen un esfuerzo mayor para que sus hijos tengan la *oportunidad* de acceder a una educación, inversión que les significa mayores oportunidades de acceder a mejores condiciones de vida.

En palabras de Bourdieu:

el lazo entre el capital económico y el capital cultural se establece por intermediación del tiempo necesario para la adquisición (...) por lo demás, y correlativamente, el tiempo durante el cual cierto individuo puede prolongar su empresa de adquisición depende del tiempo durante el cual su familia puede asegurarle tiempo libre, es decir liberarlo de la necesidad económica que es la condición de acumulación inicial (tiempo que puede ser evaluado como lucro cesante) (2011: 217).

En el caso de la alimentación de las unidades domésticas presentadas, el capital cultural incorporado o interiorizado puede encontrarse en las valoraciones o atribuciones que les otorgan los agentes a los alimentos de acuerdo al momento y al espacio social en que se encuentran. Así, la manera en que los preparan, los

motivos que orientan su selección, los momentos establecidos para comer, las recetas aprendidas, etc., cobran distintas valoraciones y significados para ellos.

Respecto a las modificaciones dadas a partir de los cambios en la estructura económica, los interlocutores han modificado su capital cultural en torno a los nuevos alimentos, así como a las nuevas formas de preparar la comida. Esto sobre todo en las generaciones más jóvenes, las cuales suelen tener una mayor aceptación a alimentos como el yogurt, el cereal de caja u otros alimentos empaquetados.

Debido a la búsqueda de actividades laborales distintas a la agricultura, algunos miembros de las unidades han tenido que emigrar. Esto les obliga a tener contacto con otros espacios y otros agentes más distantes a ellos, lo que tienden a modificar su percepción respecto a otros alimentos. Que puede llevar a la inclusión de nuevos alimentos en la dieta.

El capital cultural objetivado lo podemos encontrar en los platillos terminados, los utensilios utilizados, e incluso en las recetas que en ocasiones son materializadas en cuadernos y que son valuadas como un tesoro o un “*secreto*” de familia.

El capital institucionalizado es un tanto diferente en la alimentación, ya que esta institucionalización tiene *representantes* o *voceros* en cada una de las escalas de la sociedad. Los *representantes* en la escala doméstica resultarían ser las mujeres, específicamente las madres o las abuelas. Esto por el papel que ha jugado el género en la elaboración de la comida, y porque son ellas quienes

deciden qué, cómo y cuándo se come. Es común que las mujeres sean las que enseñan a las nuevas generaciones a cocinar y son ellas las que otorgan el reconocimiento del saber cocinar o no.

También son las mujeres las que tienen un papel fundamental en la transmisión de las ideas o percepciones sobre los alimentos: lo que es *bueno* y lo que es *malo* consumir. De acuerdo con Harris (1989), esta división es resultado de un pensamiento en costos-beneficios, donde los más favorables se catalogan como buenos, y aquellos poco beneficiosos, malos. Además de ello, -siguiendo el mapa conceptual de Bourdieu- considero que los elementos culturales también influyen, pues es mediante el *habitus*, que categorizamos, eliminando o aceptando determinados alimentos de acuerdo a nuestras percepciones, ideologías y cosmovisiones.

Capital Social y Capital Simbólico.

Para Bourdieu (2011), el capital social se constituye por una serie de recursos ligados a la posesión de relaciones durables y movilizantes, las cuales brindan un reconocimiento –o desconocimiento- dentro del espacio social, además permiten establecer la pertenencia a un grupo. Del mismo modo, son estas relaciones las que contribuyen positivamente en los intercambios, que a su vez permiten que los agentes puedan adquirir un mayor reconocimiento en el espacio.

Es importante considerar que no todas las relaciones que se establecen cuentan como capital social útil, para que esto suceda deben ser *aprobadas* o reconocidas por el resto de los agentes.

La importancia del capital social en la vida de los agentes radica en que es otro de los medios para ser reconocidos y para obtener beneficios que les permitan subsistir en el espacio. Las relaciones que conforman el capital social, pueden dividirse en tres vínculos principales: 1) la familia, la cual funciona como la primera socialización a la que las personas se enfrentan, además de brindar las condiciones iniciales con las que los agentes se relacionan en su espacio; 2) los amigos, conocidos y vecinos¹¹, con quienes se establecen vínculos que permiten acceder a diferentes beneficios dependiendo del lugar y la situación en que se desarrollen; y 3) las autoridades, en este caso se presenta un lazo más político o público.

Estos tres vínculos, como cualquier otra especie de capital social, tienen como objetivo facilitar la obtención de beneficios, mientras que se otorga un reconocimiento en el grupo o espacio. Del mismo modo en que se realiza una inversión para obtener capital cultural, así también sucede en cuanto al capital social. De acuerdo con Bourdieu (2011), la red de relaciones representa una inversión social entre los involucrados, lo cual implica una serie de intercambios y de obligaciones.

Esta inversión en el capital social se presenta, en la mayoría de los casos, como el tiempo que se utiliza para mantener y fortalecer las relaciones con los otros, como lo menciona Bourdieu, devienen en obligaciones estipuladas por el mismo espacio y por los agentes. Del mismo modo, considero que el capital social

¹¹La diferencia de estas relaciones es la distancia y la importancia de los lazos entre los agentes.

cobra mayor importancia en los momentos en que se atraviesa por alguna adversidad que, de otra manera, no se podría resolver sin ayuda de los otros.

Respecto a la alimentación, el capital social funciona como un medio que permite a los agentes obtener alimentos, conocimientos y relaciones. En el primer caso, los integrantes de las unidades domésticas estudiadas suelen realizar un trueque o cambio de productos con otros vendedores. En este punto el capital social es determinante, pues el tener una red amplia de conocidos permite que los comerciantes puedan intercambiar sus productos.

En el caso de los conocimientos, el capital social es importante pues es mediante los *conocidos*, que muchas mujeres adquieren nuevas maneras de preparar alimentos. Así también, en un ámbito un poco más orientado a la producción, los vínculos entre los productores cuyos terrenos son aledaños, crean una serie de acuerdos y compromisos que les permiten cuidar sus campos, pues en ocasiones rotan la vigilia de estos e incluso llegan a intercambiar conocimientos respecto a las técnicas de cultivo.

El capital social es el que guarda una relación más cercana con el capital simbólico, el cual tiene como objetivo reconocer –y desconocer- a los agentes. Para Bourdieu (2007), el capital simbólico

aporta (...) la red de aliados y de relaciones a las que uno sostiene (y por los que uno se sostiene) a través del conjunto de los compromisos y las deudas de honor, de los derechos y los deberes acumulados en el curso de las generaciones sucesivas... (p.189).

En términos coloquiales el capital simbólico resultaría ser la *fama* que un agente ostenta en el espacio social. Esta especie de reconocimiento permite que se presente una diferenciación –e incluso una estratificación- dentro del espacio, lo que posibilita y fortalece las luchas de poder entre agentes.

Esta fama o reconocimiento, es una especie de crédito que los agentes obtienen una vez alcanzado un volumen y una estructura de capitales valorados por el resto de los agentes del espacio. Bourdieu (2007) menciona que incluso es el reconocimiento lo que permite al capital acumularse y más aún, es aquello que lo define como capital. De esta forma, las representaciones que construyen los agentes de sí mismos y de los demás, descansan en la diferencia en el volumen y estructura de los capitales que ostentan. El resultado es una distinción de clases o como Bourdieu llama, un enclasmiento.

Distinción, gusto y alimentación.

El conjunto de capitales materializados en el *habitus* da pie a una definición y diferenciación entre clases. Es mediante el *habitus* que las elecciones de los agentes son orientadas de acuerdo a su posición en el espacio social. Por ello las elecciones tomadas por las unidades presentadas podrán tener algunas similitudes.

El *habitus* a su vez, marca las decisiones y estructuras que definen los estilos de vida de los agentes. Los estilos de vida son conformados por una serie de disposiciones que determinan lo que el agente *es* y *debe ser*, y por oposición, lo que *no es* y *no debe ser*. De esta manera, los estilos de vida dan forma a la

cotidianidad de los agentes, desde cómo miran, qué piensan y qué eligen, considerando sus carencias, ventajas e incluso sus necesidades.

Es mediante la diferenciación de clases y la posición que estas ocupan en el espacio social, lo que desarrolla una lucha de poder que resulta en dominados y dominantes. Estos últimos marcan las pautas del *deber ser* y del *ser*. Bourdieu (2011), sobre las clases dominadas menciona que este dominio llega incluso a la imagen que los dominados tienen de sí mismos y del mundo, de esta manera se les impone una imagen.

Este dominio al marcar la definición que los agentes tienen de sí mismos, marca también sus disposiciones, siendo el *gusto* una parte esencial de ellas. Es mediante la definición del *buen gusto* que se excluye a los diferentes, al tiempo que las clases dominantes se definen a sí mismas y a los diferentes –al otro. De esta manera se entiende la diferenciación recurrente entre la *comida de pobres* y la *comida de ricos*.

Otro punto importante en la definición de gusto tiene que ver con el cuerpo y su función en la vida de los agentes. Al respecto Bourdieu menciona:

El gusto en materia de los alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre su fuerza, su salud y su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos (1998: 188).

Así, la elección de los alimentos está orientada a una cuestión de necesidad, pero también a una condición de uso, o bien a una búsqueda de beneficios necesarios para la clase a la que pertenece el agente. De esta manera se explica que los productores –hombres sobre todo- elijan el consumo de alimentos que aseguren una obtención de energía necesaria para soportar las horas de trabajo en el campo. De esta manera la alimentación funciona como una estrategia para realizar una meta o una actividad.

Soberanía alimentaria y habitus

El deterioro en las condiciones de la agricultura mexicana ha afectado fuertemente nuestra soberanía alimentaria, esto ha provocado que los agricultores dejen de sembrar algunas especies de vegetales y de frutas, al tiempo que incluyen limitadas variedades, todo ello en la búsqueda de mejores ventas y mayores ganancias monetarias. No sólo las ideas, tradiciones y concepciones de los alimentos están cambiando, también los *habitus* –la cultura.

Los cambios más significativos se pueden observar en la oferta de los productos. Si consideramos que la oferta es una manera de *imposición simbólica* (Bourdieu, 1998), no resultará difícil reconocer que esta imposición de la oferta, dictada por los cambios estructurales de la economía nacional, atenta contra la manera en que percibimos nuestro cuerpo y nuestra alimentación, pues poco a poco se modifican nuestros gustos y nuestras elecciones, lo que nos orilla a elegir productos más artificiales, y a veces más dañinos.

Los productores locales han mantenido una lucha constante contra estas imposiciones, ya que sus estructuras de diferenciación y definición son menos moldeables, algunos atribuyen esto a su condición *marginal*. Quienes piensan así olvidan ese vínculo tan cercano que suelen tener con la tierra, mismo que también está sufriendo afectaciones, pues en medio de una deshabilitación de nuestros campos¹², las personas migran en busca de mejores condiciones que les permitan una vida *mejor*. Estos cambios son importantes porque, como lo menciona Bourdieu:

los gustos efectivamente realizados dependen del estado del sistema de los bienes ofrecidos, ocasionando cualquier cambio del sistema de bienes un cambio de los gustos; pero a la inversa, todo cambio de los gustos resultante de una transformación de las condiciones de existencia y de las correlativas disposiciones conduce a determinar, más o menos directamente, una transformación del campo de producción (1998: 229).

Ante esto podemos relacionar los cambios en la producción que resultan en un cambio de elecciones o gustos, que a veces tenemos sin darnos cuenta, lo que nos lleva a ser blanco fácil de una agresión a nuestro bienestar y a nuestra soberanía alimentaria.

Habitus y las lógicas de producción.

De acuerdo con Robert Fossaert (1977) la lógica de producción puede dividirse en tres variantes principales: la Lógica de Valor de Uso (LVU), la Lógica de Valor de Cambio (LVC) y la Lógica del Valor de Desarrollo (LVD). Estas tres lógicas presentan también una etapa de transición entre cada una siendo: (LVU-LVC) y

¹² Esto entendido como una reducción acelerada de la población ocupada en el campo, mientras se presenta una extensión de las ciudades y la industria.

(LVC-LVD). En esta ocasión sólo emplearé la lógica de valor de uso y la lógica de valor de cambio para explicar la dualidad de sentidos que las unidades domésticas estudiadas otorgan a sus productos y a sus alimentos.

En primer lugar, la lógica del valor de uso es presentada por Fossaert como la más primitiva, pues entre sus características se encuentra una complejidad productiva nula o muy baja. Esto aunado al hecho de que esta lógica de producción tiene como objetivo satisfacer las necesidades humanas por medio del trabajo y la manipulación de la naturaleza.

En relación a la producción y a la alimentación de las unidades entrevistadas, la lógica del valor de uso se refiere a ese momento en que el objetivo de la producción se enfoca en la satisfacción de la necesidad de obtener alimento, en este punto la producción se limita al control de la naturaleza para sembrar y cultivar los alimentos. En la mayoría de los casos de esta investigación, esta producción se encuentra bajo técnicas sencillas que no incluyen herramientas complejas como son los grandes tractores, el uso de fertilizantes químicos o de técnicas como el acolchado.

La importancia del *habitus* en la lógica del valor de uso reside en la significación que cada productor les otorga a sus alimentos, esta significación o valorización depende del *habitus* del agente, el cual determina la importancia que tiene dicho alimento dentro de su espacio social. De esta manera, las personas construyen una valorización de los alimentos, que a su vez les impulsan a continuar con su producción y consumo.

Por otro lado, la lógica del valor de cambio tiene como principal objetivo producir ganancias por medio del intercambio comercial de los productos. Las diferencias más importantes entre esta lógica y la lógica del valor de uso, son la poca dependencia a la naturaleza, así como la complejidad mayor en la producción. En la lógica del valor de cambio se observa también un nuevo concepto que no se presenta en la lógica previa, este es: el *trabajo socialmente necesario*.

El trabajo socialmente necesario es –aquel que agrega un valor a los productos, ahora llamados mercancías. De esta manera, la producción va más allá de tomar los recursos naturales, implica por el contrario, una inversión de tiempo y conocimiento que permite obtener una ganancia.

Un punto elemental en la lógica del valor de cambio es el papel del intercambio comercial, pues es en el mercado en donde se obtienen las ganancias o plusvalías. Al respecto Fossaert (1977) menciona que el plusvalor sólo es alcanzado una vez que las mercancías son vendidas, y que a partir de este momento se puede reinvertir o distribuir esta ganancia.

El *habitus* y la lógica de producción guardan una relación dialéctica que impacta en los alimentos que se producen, se venden y se consumen. En otras palabras, el *habitus* condiciona lo que se produce, y lo que se produce impacta en el *habitus*. De esta manera, si un producto nuevo entra en el espacio social de las personas, sus concepciones, valoraciones y significados –su *habitus*– se verán impactados pues modificarán las relaciones del agente con su entorno. Así, la

lógica del valor de cambio modifica el *habitus* ya que los agentes consideran los productos a cultivar bajo un razonamiento de pérdida-ganancia, lo cual los lleva a seleccionar y diferenciar aquellos que se encuentran mejor pagados en el mercado. Esto se diferencia de las antiguas formas de selección, donde el criterio principal para elegir los alimentos cultivables era su relación con la temporada o con el clima.

Ante la llegada de productores extranjeros que ofrecen productos baratos, la oferta en el tianguis y otros puntos de distribución se modifica, la producción -por lo menos la de los entrevistados-, también cambia, pero se resiste a los cambios abruptos que en ocasiones si se presentan en la oferta de alimentos. Esto se explica porque los productores entrevistados transitan entre ambas lógicas, lo que provoca que además del objetivo de obtener ganancias se encuentre la importancia de mantener una relación con la tierra, con sus tradiciones e incluso con sus padres o abuelos que ya no están.

Pese a ello, al transitar también en una lógica de valor de cambio, hay un punto que llega a modificarse por los cambios en la oferta, esto es el destino y volumen de la producción. Esto se debe a que los alimentos cultivados se utilizan en mayor medida para un autoconsumo, pues no pueden mantener las condiciones del mercado y al no representar ganancias considerables, los comerciantes optan por reducir su producción y destinar los alimentos obtenidos a un autoconsumo.

En el caso de las unidades domesticas de esta investigación, al modificarse la producción y las relaciones comerciales, su dieta también cambia. Esto puede objetivarse en los alimentos que se pierden, o bien, en aquellos que a partir de nuevas relaciones y dinámicas son incluidos en sus mesas.

Para comprender las variaciones en la producción y cómo esta se relaciona con la construcción de la dieta, es fundamental escuchar las vivencias de las interlocutoras, así como los criterios que utilizan para incluir o excluir un alimento, pues estos elementos permiten comprender las decisiones que han provocado una reducción de lo que se produce y se consume.

Hallazgos

La información presentada a continuación fue obtenida a partir del estudio de cuatro unidades domésticas, todas ellas se dedican a la producción y venta de alimentos, lo que permite que su relación entre producción y consumo sea muy cercana. Esta cercanía es la principal característica afín que me permite comparar la construcción de sus dietas.

La UD1 y la UD2 las tipifico como mis grupos observables base pues fue con ellas que pude desarrollar las técnicas a un nivel más profundo, mientras que con la UD3 y la UD4 solo pude obtener información superficial, esto debido a la falta de tiempo disponible. Pese a que las cuatro unidades son conformadas por productores y comerciantes de alimentos, y todos habitan en la Zona Metropolitana del Valle de México, tienen características que las diferencian entre sí.

La UD1 se compone de sólo dos integrantes -madre e hija- donde sólo una de ellas aporta un ingreso económico importante, esto lo logra por medio de la compra de alimentos que posteriormente revende en el tianguis de Ozumba, y ocasionalmente en otros tianguis y mercados cercanos. Debido a su edad avanzada y a algunos problemas de salud, su movilidad se ve afectada por lo que sus puntos de venta se reducen y en ocasiones solo acude al tianguis de Ozumba, esto por su cercanía con la delegación donde habita: Santiago Mamalhuazuca, Ozumba.

La UD2 se conforma de seis integrantes –padre, madre y cuatro hijos-, donde se encuentran tres personas económicamente activas, los padres y la hija mayor. Los padres realizan actividades económicas como son la venta por catálogo y el tocar música en vivo en eventos privados y públicos., además suelen vender algunos alimentos los martes en el tianguis de Ozumba, lo cual genera un ingreso más en la economía familiar. Por otro lado, su hija mayor trabaja como ayudante en un café internet, y aunque su ingreso no es destinado para los gastos familiares, sí funciona como un apoyo en los momentos de escasez económica.

La UD3 vive en el municipio de Tepetlixpa, está conformada por dos integrantes -marido y mujer- de los cuales solo uno de ellos realiza actividades remuneradas, siendo esta la conducción del transporte público de la zona. Además producen una cantidad considerable de alimentos que destinan principalmente al autoconsumo, pero que en ocasiones también venden en el tianguis de Ozumba.

Finalmente, la UD4 está formada por tres integrantes –padre e hijas-; además algunos de los hijos que se dedican a la apicultura aportan al gasto familiar. De los integrantes base, solo dos aportan económicamente al gasto familiar, siendo una de ellas técnica agrónoma. El padre por su parte cultiva maíz y frutas, aunque sólo vende el primero, ya que las frutas son destinadas para el consumo familiar.

El *habitus*, al ser una serie de disposiciones, de percepciones, de formas de ver y ser con el mundo, juega un papel importante en la construcción de la dieta

(Bourdieu, 2002). Esto porque el *habitus* permite a las unidades domésticas diferenciar entre los alimentos aceptados y los no aceptados, entre lo bueno y lo malo. De esta manera si las modificaciones externas impactan en la manera en que se constituye y relaciona la familia, su dieta también cambiará.

Lo anterior se explica porque las disposiciones y percepciones que conforman el *habitus* –y la propia cultura- se ven impactadas por los nuevos reacomodos de la estructura económica, pues los agentes deben cambiar sus formas de percibir y ser con el mundo. Así, la cultura se modifica pues las concepciones ostentadas hasta ese momento, cambian y se reconstruyen. Es importante reconocer esta relación, pues así es más fácil comprender por qué la alimentación y la dieta se modifican y cómo es que una sola decisión o cambio provoca un efecto dominó en todas las esferas de la vida.

A continuación, presento la interpretación de estas relaciones de acuerdo a los cuatro casos estudiados y su vínculo con los cambios presentados a nivel doméstico, mismos que han provocado modificaciones en su dieta a lo largo del tiempo.

La Unidad Doméstica 2

El frijol ha estado presente en la dieta de los mexicanos desde tiempo inmemoriales, por ello no es sorprendente observar que, en los cuatro casos estudiados, la producción de este producto es importante, con la salvedad del caso de la principal interlocutora de la UD2, quien recuerda que a los diez años su familia no cultivaba frijol.

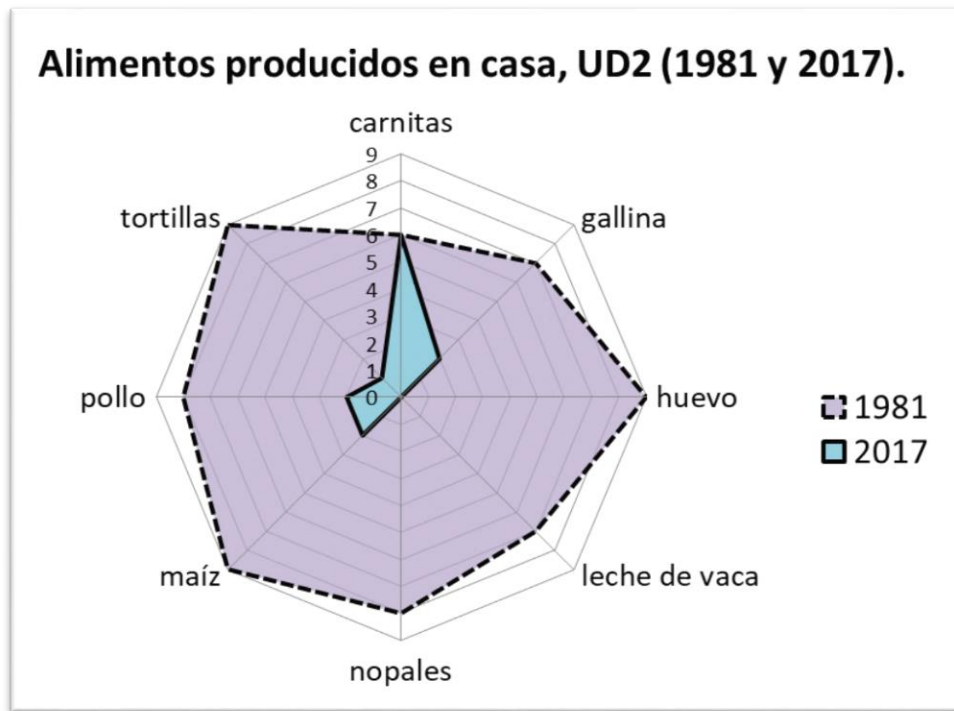


Figura 6. Alimentos producidos en casa, UD2 (1981 y 2017). Fuente: elaboración propia.

Como se puede notar en la gráfica anterior, el caso de la interlocutora principal de la UD2 se diferencia del resto en que la producción de su unidad base¹³ es reducida desde 1981 (línea punteada), hasta la actualidad (línea continua). Esta diferencia es importante porque la interlocutora resulta ser la más joven de las cuatro entrevistadas. Así, su primer corte – cuando tenía 10 años- coincide con la década de los ochenta, época en la que se iniciaba la reducción de las actividades agrícolas en el Estado de México.

Es quizá por esta coincidencia de décadas que este es el único caso en el que se acepta un mayor consumo de alimentos empaquetados o procesados, como son los cereales en caja y el yogurt. Ante este hecho se puede considerar que las generaciones más jóvenes tienen una predisposición a normalizar la

¹³ Es decir, aquella en la que nació, conformada por sus padres y hermanos. La unidad considerada para esta investigación es la formada con su esposo y sus hijos.

presencia de alimentos procesados dentro de su dieta, y claramente, a tener una mayor aceptación de su consumo. Esto no se observa en el resto de los casos, los cuales, si bien aceptan un mayor consumo de alimentos procesados, mencionan que es ocasional y sobre todo para que los más pequeños se coman los alimentos más fácilmente.

Como se muestra en la gráfica siguiente, la línea continua marca el consumo actual de *Boing*, cereal de caja, yogurt de bote, galletas de caja y el atole con *Maizena* presentan un incremento respecto a la línea punteada que representa el consumo en el año 1981. En el resto de los casos, estos alimentos no son mencionados.

Principales alimentos de la UD2 (1981-2017).

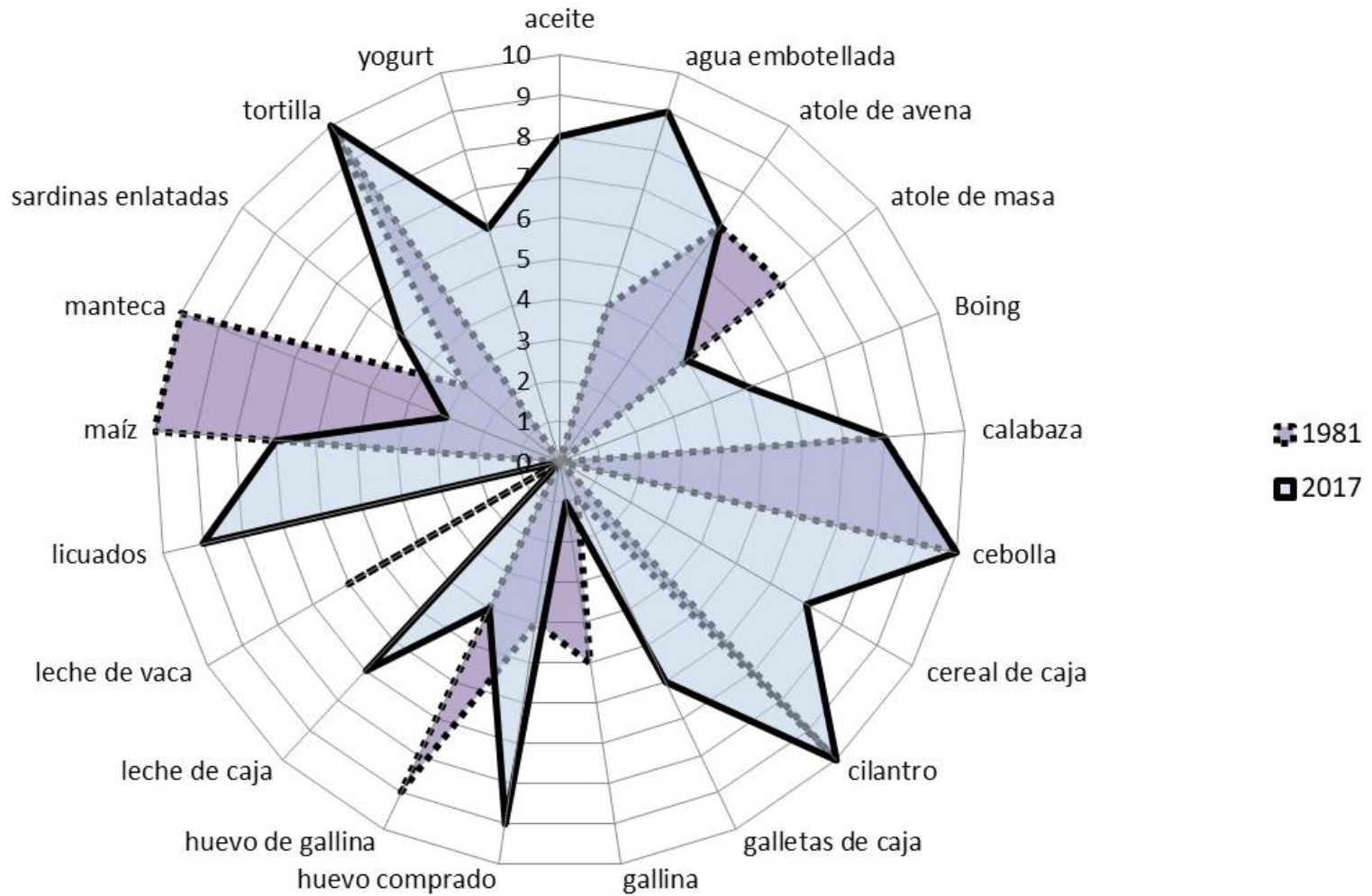


Figura 7. Principales alimentos de la UD2 (1981 y 2017). Fuente: elaboración propia.

El aumento en el consumo de estos alimentos lo relaciono con los antojos, pues la interlocutora principal de la unidad, al momento de la realización del protocolo estaba embarazada, e incluso mencionó que dichos alimentos se le *antojaban* más durante su embarazo. Ante ello, considero que hay una modificación en los antojos debido a la oferta y disponibilidad de alimentos.

Antes los antojos difícilmente se relacionaban con yogurt de frutas o con galletas empaquetadas, esto principalmente porque su disponibilidad era menor. En la actualidad la presencia de estos alimentos ha modificado el *habitus* de las personas, las cuales consideran más *normal o aceptable* su consumo. Al respecto Bourdieu (2011) menciona que el *habitus* al ser un sistema de apreciaciones y de gustos, marca la diferencia entre lo malo y lo bueno, lo normal y lo extraño; y que además el cambio en los gustos tiene una relación con las transformaciones del entorno.

El habitus y la dieta de la Unidad Doméstica 4.

Aunque las cuatro unidades domésticas presentadas comparten un espacio social, sus *habitus* suelen ser diferentes en algunos aspectos, esto debido a la diferencia de sus volúmenes de capitales, los cuales provocan que su economía, su cultura, y claramente su dieta, tengan diferencias entre ellos.

Lo que nos gusta comer está dictado por nuestro entorno, nuestras experiencias, nuestra educación, nuestra economía, nuestras relaciones, en pocas palabras, está condicionado por nuestro *habitus*. La comida que nos gusta no es casual, por ejemplo, es poco común que algún habitante de la Ciudad de México

guste y consume frecuentemente los colorines, a diferencia de los habitantes de Ozumba, quienes tienen mayor cercanía a este producto y lo reconocen como frecuente.

El hábito de la UD4 resulta tener mayores diferencias con el resto de los casos, ya que se nota el consumo de alimentos que los demás casos no consumen, como las sardinas, el salmón en lata, y la miel. En la gráfica de la siguiente página se muestra el consumo constante de sardinas y salmón enlatado, mientras que la miel tiene un incremento debido a que empieza la producción de esta después de la década de los setenta, pero a partir de ese momento también presenta un consumo constante.

Un punto que también hay que considerar es la peculiaridad de ser el único caso en donde el consumo de refresco tiene una reducción ligera. En el caso de la UD4, esto se debe a que el padre, quien tiene ya más de noventa años, padece de diabetes, situación que ha provocado que la familia reduzca su consumo de refrescos.

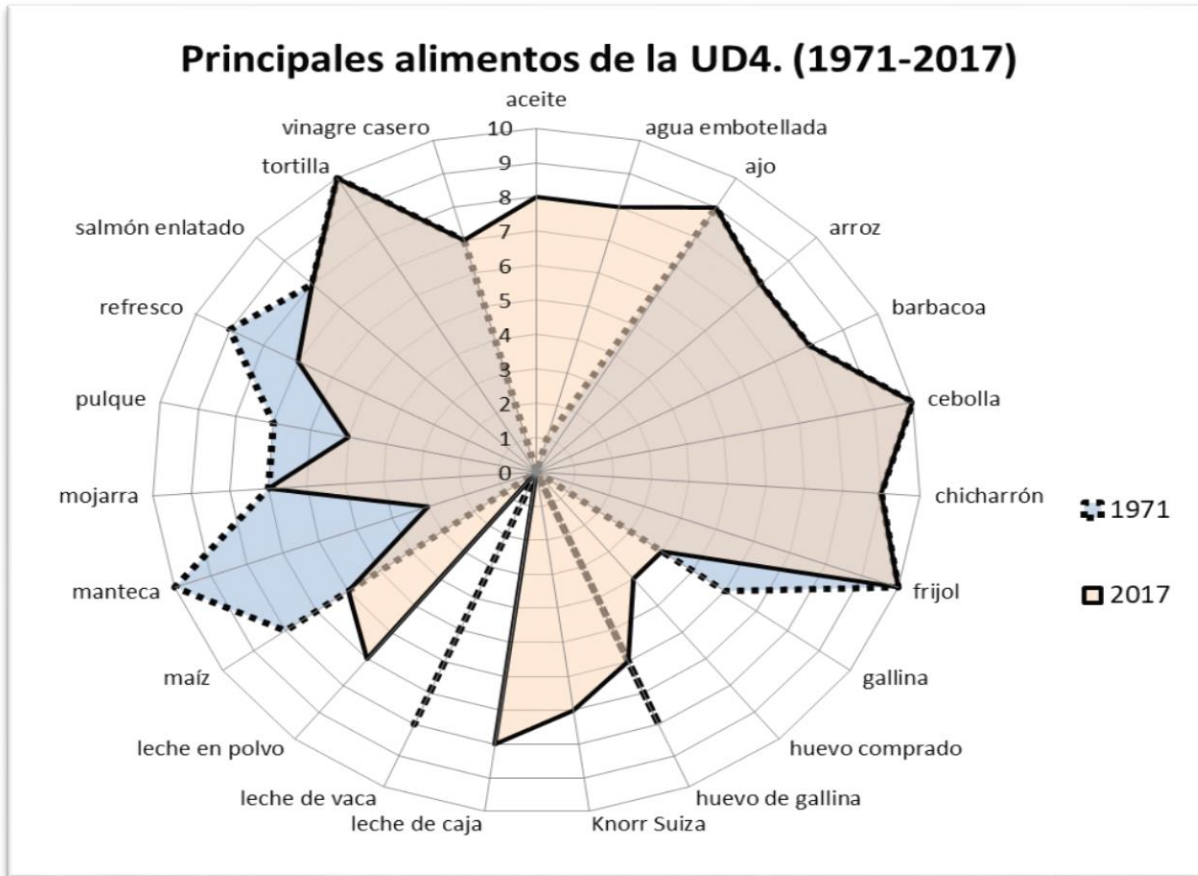


Figura 8. Principales alimentos de la UD4 (1971 y 2017). Fuente: elaboración propia

Mediante el *habitus* puedo explicar el gusto de la UD4 por el consumo de mojarras, salmón enlatado y barbacoa, mismo que dista del resto de los casos. Esto porque por principio, la madre era proveniente del estado de Hidalgo, municipio que, si bien es cercano al Estado de México, tiene estructuras diferentes que hacen que el *habitus* de las personas diste más de aquellos habitantes del Estado de México, teniendo esto un efecto diferenciante en su dieta.

Además, en esta familia las recetas suelen guardarse celosamente, casi como un tesoro, esto debido a la diferencia de procedimientos y a la distinción que esta pudiera otorgar a la familia, quienes se enorgullecen del mole tan distinto que

preparaba su mamá. Estas recetas que forman parte de una herencia, permite que las tradiciones culinarias se perpetúen en las familias, donde incluso cuando la madre falta, los alimentos se siguen preparando porque por lo regular hay alguien que no sólo hereda los conocimientos, sino también el sazón, alguien que *incorpora* el saber y lo hace parte de sí misma.

La Unidad Doméstica 1

Esta unidad presenta un elemento muy importante, ya que resulta ser el único caso en que la producción es reducida, y cuyo principal ingreso es resultado de la compra y reventa de alimentos. Esta práctica no se presenta en el resto, y tiene repercusiones importantes en la dieta de dicha unidad.

Por una parte, debido a la edad avanzada y a las enfermedades que aquejan el cuerpo de la jefa de unidad, la actividad económica que la soporta se ve reducida. Estas limitantes también le impidieron continuar con la producción en su traspatio, y debido a que es el único sostén de la unidad desde hace algunas décadas, se vio obligada a modificar sus dinámicas, una de las diferencias más importantes fue que cambio la producción por la reventa. De esta manera, en la gráfica comparativa se nota un cambio en lo que consume, actualmente su dieta se ve limitada a los alimentos como el aguacate y los nopales, mismos que muestran un incremento en su consumo debido a que son los productos que suele revender.

Principales modificaciones de la dieta en la UD1 (1951 y 2017).

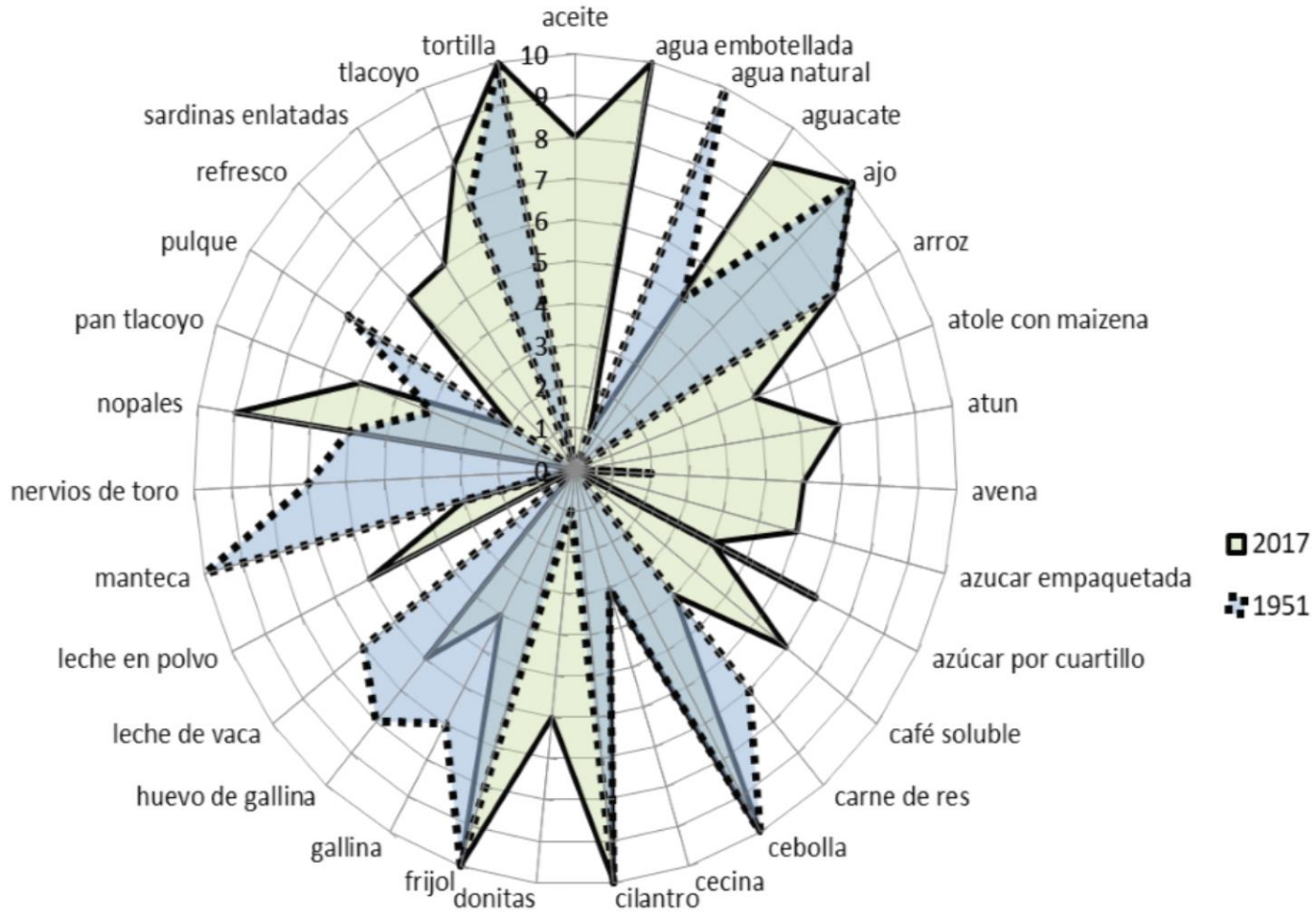


Figura 9. Principales modificaciones de la dieta en la UD1 (1950 y 2017). Fuente: elaboración propia.

También los alimentos que puede intercambiar por sus productos, como es el caso de los tlacoyos, las donitas y el pan tlacoyo, sufrieron modificaciones. Estos cambios se muestran en la gráfica anterior, a excepción de las donitas, el resto solo tiene variaciones muy ligeras debido a que se presentan en la dieta como alimentos complementarios, sobre todo cuando las ventas en el tianguis no son buenas. En ese tipo de situaciones, nuestra interlocutora decide recurrir al trueque como estrategia para aminorar las pérdidas económicas, al tiempo que obtiene otros alimentos que por otro medio serían difíciles de adquirir.

Es en esta unidad doméstica que las limitantes a la soberanía alimentaria son más visibles: el volumen de sus capitales le impide acceder a variedades de alimentos que consumía en su juventud, siendo el capital económico el que juega un papel fundamental en su dieta, pues además de los gastos corrientes, también debe comprar medicamentos. Lo anterior limita el capital económico destinado a la compra de alimentos, el acceder a alimentos más costosos como la carne o el pollo representa un sacrificio que muchas veces no se puede realizar.

De esta manera, para poder acceder a alimentos que no produce o no forman parte de aquellos que compra para revender, debe recurrir a estrategias que le permitan tener una alimentación un poco más variada, y que además le eviten pérdidas económicas. En esta situación, los vínculos con familiares, amigos y conocidos juega un papel importante, pues le permite ampliar su espectro de alimentos, o bien, de ingresos económicos, siendo el trueque la estrategia más relevante.

El trueque.

El trueque se presenta en la historia del país incluso desde la época prehispánica, en aquellos años se estilaba intercambiar por especies, sobre todo en lo que podríamos llamar los antecedentes de los tianguis actuales. Ya en el centro de México, según las crónicas, el trueque era la forma esencial en la que se comerciaba, y tenía algunas características muy diferentes a las prácticas que hoy podemos observar.

Antes había un grupo de jueces que vigilaban que los términos de intercambio fueran justos, y al menos incumplimiento se reprendía, torturaba e incluso mataba a aquel que osara ser injusto en el intercambio (Villegas, 2010). Hoy en cambio, los comerciantes que recurren a esta estrategia, no tienen el respaldo de un juez, pero a diferencia de aquellos tiempos, se tienen estándares monetarios por los cuales se realizan cambios más estables o equitativos. De igual forma, hoy día la forma en que se castiga aquel comerciante desleal o deshonesto es mediante el rechazo o la etiqueta social, misma que le crea una *fama* negativa que le negará el acceso a mejores condiciones en el trueque.

Así, el trueque que podemos definir como el intercambio comercial en donde solo intervienen los valores de los productos, pero no hay un intercambio de un producto por dinero, es tomado por algunos autores como el medio utilizado por los sectores más pobres, quienes al no poder acceder a un nivel económico suficiente para adquirir productos, recurren a intercambiar lo que tienen o producen, por aquello que les falta (Licona, 2014).

Aunque la mayoría de los casos estudiados recurren al trueque como medio para obtener alimentos o evitar pérdidas económicas, el caso de la UD1 es probablemente el que mejor muestra el tránsito entre las lógicas de producción, pues pese a que no produce la mayor parte de sus alimentos, los productos que compra para revender juegan un doble papel. En otras palabras, los aguacates comprados son vistos por esta unidad, como un medio para obtener una ganancia (valor de cambio), pero también como un alimento que le permite satisfacer los requerimientos de energía (valor de uso).

En el trueque funciona esencialmente como un elemento económico, sin embargo, el capital social juega un papel importante en su desarrollo, pues suelen obtenerse mejores intercambios si se tiene una buena relación con el resto de los comerciantes. En algunas ocasiones incluso llegan a *fiarse* entre los conocidos más cercanos.

En cuanto a la alimentación el trueque cobra relevancia en las cuatro unidades estudiadas, pues les permite acceder a variedades de alimentos que de otra manera no podrían comprar. Al respecto la interlocutora principal de la UD1 menciona que prefiere cambiar sus aguacates que no se vendieron por unas donitas de chocolate o unos tlacoyos para la cena. De esta manera el trueque, además de un modo de ser un medio que les permite diversificar su alimentación, funciona como estrategia para evitar pérdidas económicas.

Si consideramos que el trueque se caracteriza bajo los límites de la lógica del valor de uso, siguiendo a Fossaert (1977), podemos decir que en efecto, dicha

lógica elabora un sistema de equivalencias que permiten el intercambio de los productos. Estas equivalencias se delimitan por los valores otorgados en el mercado, es decir, por una lógica del valor de cambio.

De esta manera el intercambio se encuentra en el límite de ambas lógicas, incluso podríamos decir que hay una intersección que se observa en un diagrama de Venn. Ya que el valor otorgado a cada alimento puede a ser más flexible, pues en ocasiones alguno de los comerciantes da mayor producto a cambio



Figura 10. El trueque en el límite de las lógicas de producción (Diagrama de Venn). Fuente: elaboración propia.

del mismo valor, sobre todo cuando se tiene una relación más cercana con el comerciante con quien se realiza el trueque.

En el trueque las relaciones sociales tienen un impacto trascendental, ya que, a mayor volumen de capital social dentro del tianguis, mayor adquisición de alimentos. Fue gracias al contacto con la interlocutora principal de la UD1, que pude observar que la amistad o los lazos cercanos entre vendedores les permiten acceder a mejores condiciones de cambio.

El capital social resulta de esta manera esencial en el intercambio, como lo mencionan Humphrey y Hugh-James (1998), esta práctica se desarrolla con gente conocida, cara a cara, *en momentos y lugares particulares*. Para los autores es esencial, pues asegura –o aumenta- las probabilidades de volver a intercambiar en el futuro con esa persona. De esta manera, al realizar intercambios justos, se

está invirtiendo de alguna manera en las relaciones sociales de los comerciantes, las cuales les aseguran algunos elementos comunes en sus dietas.

Alimentos comunes y alimentos especiales.

Entre los alimentos base de los cuatro casos se encuentran el frijol, las tortillas, la cebolla, el ajo, el cilantro y diferentes variedades de chiles, todos ellos muestran un consumo constante. De igual forma las frutas, que se consideran alimentos complementarios, tampoco presentan cambios significativos en el consumo, y en este caso, la pequeña producción de estos alimentos tampoco muestra variaciones.

Considero que el consumo constante de los alimentos base se debe a un aspecto cultural que difícilmente cambia, pero sobre todo, a los precios relativamente bajos de estos productos, mismos que evitan grandes modificaciones en su consumo.

Aunque en los cuatro casos se presenta una reducción de la producción en sus cultivos, alimentos como la cebolla, el cilantro y diferentes variedades de chiles, no dejan de mantenerse presentes en la mayoría de ellos. Esto puede explicarse también porque estos alimentos no requieren inversiones económicas grandes y sus cuidados no son demandantes, lo que posibilita que las personas mantengan su producción ya que no representa un gasto importante.

Por el contrario, los alimentos rituales, es decir, aquellos que se consumen en las ocasiones especiales o en las fiestas, presentan variaciones en el tiempo. En los cuatro casos se presenta el mole, el arroz, el pollo o gallina. Últimamente la

mayoría de ellos consumen importantes cantidades de *carnitas*. El que dichos alimentos se mantengan estables lo explico por un carácter de disponibilidad de los alimentos que se requieren para la preparación de los platillos; además puedo comprenderlo porque dichos platillos no suelen ser costosos pues se preparan con productos que se tienen en casa, o bien con los animales que se crían en el traspatio.

A partir de mis observaciones puedo decir que en el caso de las fiestas, la comida funciona como una especie de proyección de abundancia y de recibimiento de parte de los anfitriones. Se preparan grandes cantidades de comida para compartir con todos los invitados. Borobio (2011), menciona al respecto que las fiestas nos llevan a un momento en que las miserias u otras limitaciones quedan fuera, es un momento en el que los participantes se encuentran en un momento de efervescencia, donde se quiere celebrar, y dejar de lado esas limitantes, y toda cotidianidad.

Cuando son fiestas patronales, hay familias que incluso hacen de comer para todos los participantes del carnaval, como son los *chineros*, los integrantes de las bandas de música e incluso los que los acompañan. Es mediante este recibimiento que las familias son consideradas como *generosas*. Esto resulta ser un modo de estrechar las relaciones entre la comunidad y la familia, pues esta última gana cierto reconocimiento o prestigio.

Los agentes en este reconocimiento del otro y en el afán de proyectar una imagen amable, de *buen* anfitrión, recurren a alimentos que no son tan cotidianos

en su dieta. Este caso se puede notar con mucha más claridad en el consumo de refresco, sobre todo de Coca-Cola. Se toma a este refresco como signo de reconocimiento, de dar lo más costoso a los invitados, y, se utiliza en casos especiales para enfatizar la singularidad del encuentro o para agradar a los invitados, al tiempo que permite sentarse a conversar.

De un modo similar se presenta el caso en que por medio de algunos platillos menos comunes las personas pretenden adquirir algún favor o reconocimiento. Ejemplo de ello lo noté con la UD1, donde se preparaban colorines con mole con el fin de reconocer y agradecer el trato a una maestra.

La dieta y la salud.

En tres de los casos presentados, se observan diferencias en la dieta debido al diagnóstico de enfermedades. El elemento más significativo es el consumo de carne roja, el cual en un primer momento era elevado y que después de un diagnóstico o de malestares, se nota una disminución.

En la UD4 el consumo de carne es mayor que en el resto de los casos, ya que consideran que sin carne no se tiene una comida completa. Esta concepción tuvo modificaciones graduales una vez que uno de los integrantes de la unidad doméstica fue diagnosticado con problemas cardiovasculares, lo que provocó que la carne pasara de ser considerado un alimento esencial a uno que causa daño a la salud. Pese a ello, este proceso no ha sido sencillo pues implica un cambio en las costumbres e ideas *-el habitus-* de la unidad, que muchas veces ha sido difícil

de cambiar, pues varios miembros reconocen que aún necesitan el consumo de este producto para sentirse satisfechos.

Un elemento menos frecuente es el consumo de leche en polvo en personas con enfermedades relacionadas con la intolerancia a la lactosa o bien, con la diabetes. El consumo de leche en polvo se ve alentado por las políticas estatales que, dentro de las despensas en apoyo a la población, otorgan este producto que aparece de manera significativa en la dieta de dos de los casos construidos.

Otro punto importante en la preparación de alimentos es el cambio de la manteca por el aceite, esta reducción se nota en la mayoría de los casos debido a un diagnóstico de alguna enfermedad cardiovascular. Si bien los cuatro casos presentan este cambio, sólo en la UD2, se reconoce que esta variación se debe a la convivencia con la UD1, donde se ha dejado de cocinar con manteca debido a las repercusiones en la salud de una de sus integrantes. La interlocutora principal de la UD2 explica que esa es la razón por la que ella perdió la *costumbre* de cocinar con manteca.

Producción y dieta.

Las diferencias resultantes por el proceso de industrialización y el debilitamiento de la población rural en la región, han provocado los cambios más drásticos en la alimentación de las cuatro unidades presentadas. Por una parte se reduce la producción en pequeñas cantidades, sobre todo aquella destinada para el autoconsumo, al tiempo que incrementa la compra de alimentos externos.

Este cambio lo explico por la lucha que enfrentan los pequeños productores nacionales frente al creciente dominio de los grandes productores, especialmente los productores extranjeros, pues son estos últimos los que por medio de subsidios otorgados por sus países abaratan sus productos, resultando en que los pequeños productores no pueden competir en esta dinámica.

De esta manera los habitantes de la región se ven obligados a reducir la extensión de sus cultivos, al tiempo que buscan otras formas de ingresos. Con el cambio de actividades se deja de trabajar el campo y el cuidado de animales; primero disminuye la producción a tal grado que solo alcanza para cubrir las necesidades alimentarias de la familia y posteriormente hasta el punto en que es insuficiente, incluso para el autoconsumo.

Otro efecto importante debido a la presencia de las transnacionales en la región, así como a las diversas políticas estatales, es la reducción en la producción de maíz para el autoconsumo. Los cuatro casos presentan una reducción considerable en la producción de dicho alimento, sobre todo por los costos y cuidados que el maíz implica. Para la mayoría de los casos, el maíz transgénico no es una opción y han decidido no cultivarlo en sus milpas o traspatios. Solo uno de los casos presenta el cultivo de transgénico, pero al igual que el resto de las unidades entrevistadas, se niega a dejar de lado el maíz criollo.

La reducción del cultivo de algunas especies es aún más preocupante si se consideran las políticas desarrolladas por el estado, las cuales, con el afán de elevar la producción de maíz ha implantado subsidios que otorgan la semilla

transgénica a los productores, así como todo el paquete tecnológico que requieren para su mantenimiento. Los efectos de esto comienzan a notarse en el creciente dominio de transgénicos en el mercado comercial, mientras que las variedades de maíz criollo se reducen o desaparecen.

Además de los efectos en la producción de maíz, se afecta la biodiversidad y la salud de los habitantes de la región. La mayoría de las interlocutoras mencionó los daños que han provocado en la biodiversidad, donde especies están desapareciendo, como es el caso de los chapulines. La mayoría también manifestó su desagrado y rechazo ante estos alimentos. Su plan de acción para frenarlos es el aumento en el consumo de los alimentos no transgénicos, cultivados con técnicas amigables con el ambiente y con la salud de los consumidores.

Tradiciones que alimentan.

En algunos casos las costumbres son difíciles de modificar y los agentes hacen esfuerzos por mantenerlos, este es el caso del consumo de té y de huevos de gallinas criadas en casa. En el primer caso, pese a la creciente presencia de diversos té empaquetados, las señoras que toman esta bebida regularmente, prefieren prepararlo con el producto de sus propios cultivos.

En el caso de la producción de huevos si bien se muestra una disminución en el volumen, la mayoría de los huevos que se consumen son producidos con gallinas propias, aunque debido a la reducción en el número de gallinas en casa, recurren con mayor frecuencia a las tiendas para comprar huevos. Este efecto

puede explicarse con un cambio en las dinámicas provocado por la reestructuración de la región, la cual limita la producción y hace que las personas elijan otras actividades económicas. Además, entiendo que mantener el consumo de estos productos tiene que ver con una resistencia a los efectos de esta reestructuración, a esa lucha por mantener un mayor grado de estabilidad o bien de elementos conocidos.

Esta estabilidad también se relaciona con las condiciones geográficas de la región, como es el caso del consumo de agua embotellada. Las cuatro unidades consumen importantes cantidades de agua embotellada, esto explicado por recursos acuíferos de la zona que son insuficientes para abastecer a todos los habitantes y que además han reducido su extensión. Ante esto, las cuatro unidades presentadas mencionan que han optado por comprar agua de garrafón que les permita preparar sus alimentos.

A partir del trabajo de campo pude notar que todas las unidades domésticas realizan diversas acciones con el fin de lograr mejorar las condiciones de vida y aumentar su capital cultural por medio de la educación. No sólo los niños y adolescentes son enviados a la escuela, también hay adultos que acuden para aprender a leer y escribir, lo cual nos habla de la importancia y reconocimiento que está cobrando el adquirir habilidades como leer, escribir, sumar, etc., dentro del ámbito laboral.

Lo anterior puede explicarse en las condiciones de la agricultura mexicana, la cual se encuentra en una reducción generalizada que augura su extinción, y que al

mismo tiempo estas personas que abandonan la producción de alimentos recurren a otras actividades mejor pagadas, en las cuales la competitividad exige una mayor preparación, o bien un mayor capital específico para poder acceder a un mejor salario. Fue frecuente escuchar decir: *“es que con el campo ya no sale, ya no es negocio”*. Las nuevas generaciones se están distanciando de la agricultura, poco a poco se alejan del campo al tiempo que pierden ese vínculo tierra-hombre que se encuentra tan marcado en las generaciones previas.

Los programas sociales y la dieta.

Las políticas gubernamentales tienen un impacto importante en el consumo de alimentos e incluso de bebidas. Por medio del programa Gente Grande¹⁴ del Estado de México, la dieta de los beneficiados ha sufrido cambios notorios.

La relación de estos programas con la dieta se basa en que las personas incrementan el consumo de alimentos que antes eran nulos o muy bajos, ejemplo de ello es el consumo de atún y sardinas. Esto se puede observar en los cuatro casos, donde las unidades domésticas entrevistadas comenzaron a incluir dichos alimentos pues el apoyo del gobierno contiene una buena cantidad de estos productos.

Para la UD1, dicho apoyo representa una parte fundamental de su dieta, pues al tener un capital económico menor, la despensa le asegura la adquisición de alimentos que le permiten subsistir a lo largo del mes y que en ocasiones

¹⁴ Este apoyo mensual se compone por una despensa y por artículos de limpieza. Los principales alimentos de la despensa otorgada a las personas de la tercera edad son: aceite comestible, arroz empaquetado, avena, frijoles, sardinas, paquetes de pasta para sopas, atunes, granola, verduras y duraznos enlatados, carne de res deshidratada, proteína de soya, y leche en polvo semidescremada.

funcionan como alimentos esenciales en su dieta. En el caso de la UD3 y la UD4, estas despensas solo funcionan como alimentos complementarios a aquellos que producen en sus terrenos o a aquellos que compran en diferentes puntos de abastecimiento. En el otro extremo está la UD2, donde debido a que ningún integrante es mayor de 40 años, no cuentan con este apoyo, por ello su dieta solo ha tenido pequeñas variaciones, resultantes sobre todo de su convivencia con la UD1, quien si goza de este apoyo.

Consideraciones finales

A partir de esta investigación puedo concluir que los cambios presentados en la estructuración económica de la década de los setenta tienen una relación estrecha con la alimentación y con la vida de los habitantes de las zonas rurales, sobre todo con el tipo de actividades económicas que realizan. Esta relación, y los cambios que provoca, no se pueden comprender por completo si no se mira el panorama general. A nivel nacional estos cambios juegan un papel esencial en la estructura y división del trabajo del país, pues poco a poco se marca una especialización de productos de acuerdo a la zona, mismos que responden a los requerimientos de producción nacional, o bien, a las exigencias del mercado internacional.

De esta manera, las relaciones desarrolladas a nivel nacional impactan en la producción de los distintos estados y municipios. Como se vio, el Estado de México pasó de ser una comunidad mayormente rural a una cada vez más urbanizada e industrializada, lo cual afecta la producción y vida de los habitantes del estado.

Así como la escala nacional impacta la escala estatal, esta última también se relaciona con la estructura local, de esta manera es claro que las presiones resultantes de los tratados comerciales y las nuevas organizaciones económicas, provocan que las personas se organicen para hacer frente a las crisis o a las condiciones desiguales. En el caso de Ozumba - y los municipios aledaños- se puede ver la apertura de canales de comercio para vender los alimentos producidos por los habitantes de la zona. Si pensamos al tianguis como un

pequeño mundo, podremos observar que también convergen las localidades especializadas en la producción de algún producto en específico, que en ocasiones se complementa y en otras rivaliza con la producción de alguna otra localidad. De esta manera se observa que la división o especialización no solo se lleva a cabo en un plano estatal sino también regional.

Esta especialización provoca que los agricultores y comerciantes cercanos al tianguis de Ozumba opten en muchas ocasiones por cultivar aquello que les genere una ganancia, dejando de lado esas variedades que difícilmente se venden a buen precio. Al no ofertar esas variedades poco *reditables*, la disponibilidad modifica la alimentación de los habitantes de la localidad, pues debido a los precios o a la ausencia de los productos, las personas terminan por consumir menos variedades de alimentos, o bien, son orilladas a eliminar ciertos productos de su dieta.

Con la información recabada con las interlocutoras sé que cada unidad doméstica ha presentado cambios significativos en su soberanía alimentaria, y por ello podríamos suponer que la situación de la mayoría de los habitantes de la región es similar, pues comparten características importantes, como son la producción de alimentos, la búsqueda de mejores condiciones económicas, y los estragos de un sistema económico que parece excluirlos. Todo ello limita su capacidad de decidir qué producir –si es que aún lo hacen- y sobre todo, qué comer.

Reconozco que una soberanía alimentaria completa no podría ser posible, pues de una manera u otra nuestras decisiones están constreñidas por el entorno, nuestra economía e incluso nuestras propias creencias. Pese a ello considero que una soberanía pensada como el mantenimiento en la producción y consumo de alimentos, los cuales tienen un vínculo estrecho con nuestras costumbres, nuestras creencias e incluso nuestros sentimientos, que además sea suficiente en nutrientes y elementos que nos permitan mejorar nuestra salud, es posible.

A partir de ello puedo concluir que las cuatro unidades domesticas tienen diferentes grados de soberanía alimentaria. A mi parecer, la UD3 tiene un grado mayor de soberanía, esto debido a que tienen la capacidad de cultivar los alimentos que difícilmente se encuentran en centros de abastecimiento, pero que

ellos mantienen en sus campos, además de contar con un ingreso económico suficiente para acceder a alimentos como el arroz.

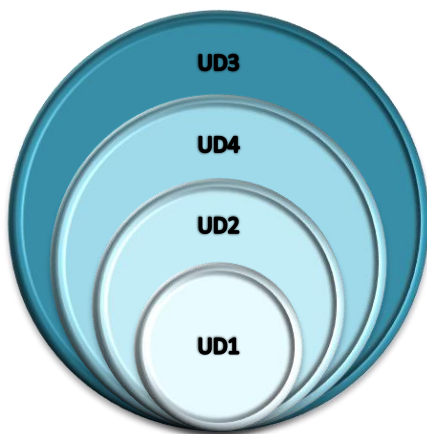


Figura 11. Grados de soberanía alimentaria. Fuente: elaboración propia.

Este grado de soberanía es muy similar en la UD4, pero al tener menores capacidades de producción, es decir, al tener una variedad menor de alimentos cultivados, se ven obligadas a recurrir a alimentos externos. Sin

embargo, debido a sus ingresos económicos, pueden acceder a los alimentos que por tradición han consumido desde hace décadas.

Por otra parte, la UD1 resultaría ser en la que hay menor soberanía alimentaria. Esto debido a que, en este caso, la producción de alimentos se encuentra en el mínimo, e incluso las ya reducidas variedades no se eligen en función de preferencias o gustos, sino en función de lo que puede venderse mejor.

Los ingresos también económicos constriñen a la unidad, pues son obstáculo para acceder a alimentos que consumían años atrás, como es la carne y otras variedades de frutas y verduras. De igual forma, el apoyo dado por el gobierno en forma de despensas, aunque le permiten acceder a ciertos alimentos, limitan su capacidad de elección, pues definen lo que consume, ya que el contenido de estos apoyos no guarda relación con las necesidades y gustos propios de esta unidad.

En el caso de la UD2 también se muestra una soberanía alimentaria reducida, esto sobre todo en su producción que es prácticamente nula. Esto provoca que tengan que recurrir a alimentos externos. Un punto importante en este caso es el papel de la publicidad y de los *nuevos productos*. A diferencia de las demás unidades domésticas, en esta se muestra una mayor presencia de alimentos procesados. En este caso hay una mayor determinación de lo que se come debido a la publicidad o a la oferta de nuevos productos que al ser más baratos y al resultar más práctico, pues ahorran el tiempo antes utilizado en su preparación, son elegidos con mayor frecuencia en comparación a aquellos consumidos décadas atrás, ejemplo de ello es el yogurt, las galletas e incluso el caldo de pollo.

Por medio del análisis de los principales aspectos de las unidades domésticas de esta investigación es posible establecer algunos elementos que pueden abrir camino para el estudio en una escala mayor: la regional. Al compartir un espacio similar, una cultura afín, así como al enfrentarse a situaciones parecidas, los habitantes de la región pueden coincidir en algunos puntos con lo observado hasta ahora.

Por ejemplo, la estrecha relación que existe entre la producción de alimentos y su consumo. En el caso de los municipios cercanos a Ozumba, la producción juega un papel importante debido a que aquello que se produce puede asegurar ingresos económicos para las personas de la región; también es un punto importante en la construcción de su dieta, y de su soberanía alimentaria, pues es mediante esta actividad que aseguran el acceso a alimentos que quizá no estén disponibles en los centros de distribución, o que incluso pueden llegar a ser muy costoso.

Otro punto en común que puede encontrarse en la región, y que se vincula a la comercialización, es la importancia del tianguis en la economía y en la dieta de pobladores, esto debido a que pueden ofertar los productos de sus milpas o terrenos, a precios suficientes para obtener alguna ganancia.

En cuanto a relación con la dieta, el tianguis además de figurar como un punto de compra-venta, representa un lugar para el intercambio de productos por medio del trueque, ya que permite a las personas acceder a otras variedades de alimentos, así como evitar pérdidas al intercambiar aquello que no se vende por

otros alimentos. Por ello considero que los tianguis y los mercados públicos son un pilar en la soberanía alimentaria, y que por ello es vital que se atiendan para mejorar su infraestructura y paliar sus deficiencias, todo ello en beneficio de los productores y de los consumidores.

Finalmente, la relación de la economía con la soberanía alimentaria es un punto que parece repetirse en la región, siendo proporcionales, es decir, a mayores ingresos económicos, suele presentarse una mayor soberanía alimentaria. Aunque no es el único factor que influye, si resulta ser uno de los más importantes, pues es mediante el capital económico que se accede a diferentes variedades de alimentos, lo que provoca que las personas con menores ingresos vean limitadas sus opciones a solo aquello que pueden pagar. De esta manera no es sorpresa que los habitantes de la región recurran a programas sociales como *Gente Grande* para cubrir sus necesidades alimentarias, o por lo menos, reducir los gastos destinados a la compra de comida.

Aprendizajes y nuevas preguntas

Además de poder conocer la situación de la soberanía alimentaria de cuatro unidades domésticas y cómo es que estas construyen su dieta a partir de ello, este trabajo representó mi primer acercamiento formal al problema de la alimentación, así como la primera investigación individual que desarrollo. Decir que fue fácil y sin obstáculos sería mentir; en el camino aprendí y mejoré no solo en el plano de lo académico, pues en lo personal, esta experiencia me sirvió para salir de mi zona de confort y para darme cuenta de las situaciones que hay fuera de mi cotidianidad.

Aprendí sobre la construcción y la rigurosidad que requiere una investigación, y aunque en este primer acercamiento no todo fue perfecto, estoy conforme con mi trabajo, con mi análisis y con la inquietud que esta investigación me deja, esa inquietud que a veces parece perderse en un salón de clases donde la relación teoría-realidad no se muestran tan claras. Gracias a este proyecto pude recuperar las ganas de descubrir y de aportar todo lo que mis herramientas me permitan, para mejorar las condiciones en esos lugares que nos necesitan y que piden de nuestra colaboración.

Además, aprendí que una investigación no es rígida, y que aquel que se haga llamar investigador debe ser capaz de fluir con la realidad, sin dejarse llevar. Es curioso cómo comenzó este proceso, cómo tenía muchas preconiciones que incluso daba por sentadas, como por ejemplo dar por hecho que el refresco jugaba un papel fundamental en la dieta y que los alimentos procesados se consumían en grandes cantidades. No fue fácil dejar ir esas preconiciones, esos *avances* que irónicamente no me permitirían continuar si me aferraba a ellos. Fue un momento de desesperanza y frustración por tener que empezar de nuevo, pero al final, el dejarlo ir me permitió construir nuevos puntos de partida, de los cuales este proyecto es el fruto.

De igual forma, esta investigación me permitió revalorar aquellos conocimientos que a veces en un aula de clases parecen no tener mucho sentido y suelen tener la apariencia de ser asignaturas de *relleno*. Con este proyecto aprendí que no hay conocimiento que pueda sobrar, y especialmente lo corroboré con las deficiencias en mi formación estadística y de creación de datos, la cual, a

pesar de llevar materias que en su momento consideraba poco relacionadas con el quehacer sociológico, ahora entiendo que aquello solo era una equivocación. Y aunque no es justificación, sí considero que este problema se presenta en mi generación y en muchas otras, pues la relación teoría-práctica se encuentra fuertemente disociada en las aulas, hay clases que incluso parecen tener como objetivo aprender a citar –o recitar- autores, sin tener una lectura crítica de ellos.

En un plano más personal, mejoré mis habilidades para conversar, para perder el miedo a preguntar, e incluso recuperé mi capacidad de asombro por las cosas nuevas y también por los nuevos aspectos que las cosas conocidas pueden brindarnos. La conexión que sentí con la gente que tan amablemente abrió las puertas de su casa y que me compartió un poco de su día y de su intimidad, es un aprendizaje que no tiene comparación alguna.

En cuanto a los logros de mi investigación, estoy conforme con este primer acercamiento a la comunidad y a las problemáticas de la alimentación. Reconozco que este proyecto es apenas la punta del iceberg, quedan muchas interrogantes pendientes que el tiempo, los recursos y la experiencia no me permitieron conocer, pero que espero retomar en algún momento de mi trayectoria.

Algunas interrogantes que surgen se relacionan con el contenido de los alimentos que las personas consumen, a veces creemos que el consumo de carne es nutritivo, y que aquellos que no consumen este producto no están bien nutridos, pero el compartir la comida con ellos, me hizo darme cuenta que quizá esto no sea cierto.

Un poco ajeno a la cuestión de la alimentación, con la visita al tianguis de Ozumba, me surge la inquietud por conocer las condiciones de las plantas medicinales, pero sobre todo, me inquieta conocer cuál ha sido el cambio en el conocimiento de estas especies, el cual se ha visto afectado por la preferencia a la medicina institucional.

Así también, la elaboración de una propuesta para mejorar las condiciones de compra-venta de los tianguis, representa una inquietud surgida a partir de este proyecto. Estoy segura de que este tipo de espacios comerciales puede contribuir de manera sustancial, pero requiere mejoras imprescindibles para su desarrollo.

Otra pregunta que me queda se refiere a las condiciones de alimentación y construcción de la dieta en las ciudades, sobre todo en mi comunidad, la Ciudad de México. Me inquieta saber si la mayor presencia de los supermercados tiene relación con la pérdida de algunos alimentos o de algunas costumbres alimentarias. El conocer cuáles son los factores que intervienen en la dieta de los ciudadanos y contrastarlos con los factores que intervienen en las dietas de las unidades entrevistadas, es una asignatura pendiente para un futuro proyecto.

Anexos

Anexo 1. Descripción del PIRA

La técnica se basa en tres momentos distintos:

1) Se pide a la interlocutora que recuerde sus primeros años, específicamente cuando tenía diez años. Al ser este momento uno de los primeros en la vida en que una persona recuerda, esta etapa es propicia para reconocer lo que había en la cocina y lo que se consumía habitualmente. Una vez que recuerda sus primeros años, se procede a indagar sobre la alimentación en aquellos días.

2) Se pregunta sobre sus primeros años como adulta, esto específicamente a los veinte años, pues es un momento en que se ha dejado atrás la niñez. Del mismo modo es entre los veinte y los treinta años que las interlocutoras suelen cambiar de estado civil o se mudan fuera de la casa de los padres, lo cual representa un cambio en la dieta.

3) Se pregunta sobre la época actual, donde en muchas ocasiones no se presentan modificaciones desde el matrimonio. En caso de haber cambios y que estos surjan en la entrevista, el entrevistador deberá indagar un poco más para encontrar si estos impactaron en la dieta. Cuando la interlocutora se sitúa en la época actual, suele hacer comparaciones e incluso recordar qué había en el pasado y qué dejó de consumir, así como qué ha agregado a su dieta.

Anexo 2. Construcción de las preguntas guía

Siguiendo algunos ejemplos prácticos del PIRA y la propuesta de Ana B. Uribe (2013) para elaborar una guía de entrevista, realicé la siguiente guía para el protocolo:

Objetivo: Conocer cuáles han sido los cambios alimentarios en las últimas tres décadas.

Temas eje:

- Dieta e infancia
- Dieta y salud
- Dieta y subsistencia
- Dieta y trabajo
- Dieta y familia
- Dieta y abastecimiento
- Dieta y agricultura

Preguntas guía:

Divididas en dos temporalidades

1. Cuando el entrevistado tenía 10 y 20 años

- ¿Había un lugar especial para guardar la comida?, ¿qué había?, ¿cómo conservaban los alimentos?
- ¿Qué le gustaba comer?, ¿acompañaban las comidas con alguna bebida?, ¿con qué y cómo lo preparaban?, ¿lo comía frecuentemente?

- ¿Qué alimentos estaban siempre presentes?, ¿dónde obtenían los alimentos?
- ¿Qué comían en eventos especiales como cumpleaños o fiestas?
- ¿Qué comida ya no come de esa época?

2. En la actualidad

- ¿Hay un lugar especial para guardar los alimentos?, ¿qué hay?, ¿cómo conserva los alimentos?
- ¿Qué le gusta comer?, ¿acompaña las comidas con alguna bebida?
- ¿Le gusta cocinar?, ¿qué es lo que más le gusta preparar?
- ¿De dónde obtiene los alimentos?, ¿qué alimentos están siempre presentes?
- ¿Qué comen en las fiestas o eventos especiales?

Anexo 3 Guía de observación.

La guía de observación se construyó con el fin de definir a qué elementos debía prestar mayor atención durante mi observación en el tianguis. Es importante mencionar que, como en el caso de toda guía, ya sea de observación o del PIRA, esta no es definitiva, antes bien cambia de acuerdo a la situación y la formulación de las preguntas puede no ser idéntica, en este caso lo importante es la obtención de la información necesaria.

Objetivo: Conocer cuáles son las principales relaciones en el tianguis de Ozumba que impactan en la dieta.

Temas eje:

- Dieta y trabajo
- Dieta y sociedad
- Dieta y abastecimiento

Preguntas guía:

- ¿Qué come durante el día mientras está vendiendo?
- ¿Qué cambia? ¿Con quiénes?
- Si cambia alimentos, ¿qué categoría tienen esos alimentos dentro de su dieta?

Guía de observación

- **Lugar:** Ozumba de Alzate
- **Día:** martes 21 de marzo de 2017.
- **Horario:** 9am a 5pm
- **Tipos de puestos en los alrededores:** al lado derecho, una señora con productos muy similares; a la izquierda un joven con habas y maíz; al frente, ropa, accesorios para tejer, otro puesto con aguacates pequeños y frijoles; al frente y a la derecha, un puesto grande de frutas y algunas verduras.
- **Productos que vende Doña Tere:** aguacate tipo fuerte grandes y pequeños (un montón -cinco aguacates aproximadamente- por veinte o diez pesos, respectivamente); bolsas de nopales picados (diez pesos); manojo de cilantro (cinco pesos), manojo de epazote (cinco pesos).
- **Cambios que realiza:**
 - Dos montones de aguacates grandes → Quesadillas y tlacoyos
 - Un montón de aguacates grandes → Galletas y barquillo
 - Una bolsa de nopales → Taco de alita
 - Una bolsa de nopales → Una docena de tortillas
 - Un montón de aguacates grandes → Taco de huevo y lengua
 - Tres aguacates grandes → Agua embotellada (600ml)
 - Montón de aguacates pequeños → Pan tlacoyo
 - Montón de aguacates pequeños y una bolsa de nopales → Donitas de chocolate pequeñas

- Bolsa de nopales → Habas
- **Personas a las que realiza el cambio:** de los nueve cambios realizados, sólo uno fue hecho a un hombre y este fue el vendedor del puesto vecino, el resto son mujeres que llevaban canastas y que vendían o cambiaban a lo largo del tianguis a los otros vendedores.
- **Actividades realizadas:** venta, cambios, comidas ocasionales durante el día, picar nopales según se vendieran las bolsas ya preparadas.
- **Comidas durante el día de venta:** pan tlacoyo y café antes de las 9 am; un taco de bistec con arroz a media tarde, cacahuates durante el día; taco de aguacate.

Anexo 4 Sistematización y análisis

Sistematización de la información.

El primer paso para la sistematización de la información, fue una transcripción siguiendo el formato del PIRA. Dividí una matriz con cinco encabezados diferentes:

tiempo	1951	1970	actualmente	Notas
1 0:09:25	2 también guardaban trigo	3 compraba AGUACATE, CARNE DE (No hay sardinas) pápalo, cilantro, cebollitas, hujales para venderlo en la clínica 25 (Zamagoza)	4 el gobierno le da mensualmente una despensa con: arroz servilletas atún, hace que sardinas o tacos dorados. sardinas azúcar trae leche, hace nescafé y le echa una cucharada de leche. le dura de vez en cuando	5 antes no comía atún ni sardinas, ni tomaba las mismas cosas.

Figura 12. Matriz base. Fuente: elaboración propia.

1. Tiempo: para marcar en qué momento de la grabación lo decían, y así poder regresar más puntualmente si lo necesitaba

2. Año en que la interlocutora tenía 10 años
3. Año en que la interlocutora tenía 20 años
4. En la actualidad, para ubicar la dieta hoy en día
5. Notas, aquellos comentarios complementarios que hacían a lo largo de la entrevista.

Posteriormente re clasifiqué la información, para tener más claro cuáles eran los alimentos base y cuáles los complementarios, así como el lugar de obtención, es

Origen	Alimentos base 1951	Alimentos base Ahora	alimentos complementarios 1951	alimentos complementarios 1971
animales propios	huevo	huevo	carne de res cabeza de toro puerco pollo gallinas guajolotes pollo gallinas guajolotes	pollo gallinas guajolotes
Cultivados del campo	maíz frijol lenteja cebolla trigo olores (anís, canela, clavos, laurel, epazote)	olores (anís, canela, clavos, laurel, epazote) aguacate	chilacayotes lentejas quelites jitomate tomate	chilacayotes lentejas quelites jitomate tomate
Comprados	arroz manteca ajo	tortilla maíz frijol lenteja cebolla trigo aguacate	chiles jitomate tomate azúcar	aguacate Carne de res ceci páprika cilantro cebolla hua
Elaborados en casa	tortilla	tortilla		

Figura 13. Matriz alimentos base y complementarios. Fuente: elaboración propia.

decir, si eran producidos en casa o comprados. El criterio que utilicé para diferenciar estos conceptos fue la respuesta a la pregunta *¿qué alimentos estaban siempre presentes?*, o una de sus variantes que fue *¿qué alimentos no podían (pueden) faltar en casa?* Esta pregunta me permitió diferenciar los alimentos base –los que no podían faltar en la dieta- de los complementarios, los cuales responden a aquellos que debido a las temporadas o a la disponibilidad no están siempre presentes en la dieta de las entrevistadas.

En el caso de la matriz de la UD1 agregué una clasificación más, la cual correspondía a los alimentos obtenidos del truque en el tianguis de Ozumba. Este apartado no pude completarlo en los demás casos porque en algunas ocasiones el tiempo no me fue suficiente para preguntar sobre el truque que realizan, o bien, algunas de ellas no lo mencionaron como un elemento especial en la construcción de su dieta.

Una vez completada la primera matriz, pude realizar otra que me permitiera ver de manera más clara el papel que juegan elementos como la actividad laboral remunerada, así como la capacidad que tienen de producir sus propios alimentos (*capital económico*); las personas con las que tienen contacto y relaciones cercanas (*capital social*); los conocimientos que han sido heredados y los valores que les atribuyen a los alimentos (*capital cultural*). De esta manera construí tablas que mostraban las prácticas y los alimentos obtenidos con ellas.

El capital económico se basó en la observación de las actividades que desarrollaban los integrantes de la familia en algún establecimiento una carnicería o aquellos que solían vender tamales. Esto relacionado con la dieta porque les permite acceder con más frecuencia los alimentos vendidos. De igual forma conté con información sobre las actividades remuneradas que desarrollan algunos integrantes de las familias, estas actividades representan un ingreso que les permite acceder a diferentes variedades de alimentos. A estas dos clases de información agregué la producción en sus cultivos, la cual les representa un gasto menos por hacer, al tiempo que les asegura algunas variedades de alimentos y en algunos casos, una moneda de cambio para acceder a otros alimentos.

En cuanto al capital cultural y al capital social, son por lo regular un tipo de capitales que se basan en la esfera de los conocimientos y de las relaciones, es decir, de lo intangible. En el capital cultural y en el social, las condiciones generales son muy similares entre familias, por ello decidí elaborar una matriz que englobara las situaciones de todas las interlocutoras.

Práctica	Situación	Consecuencia	Efecto en la dieta
Intercambio en el tianguis	hay un mayor volumen de relaciones cercanas con otros vendedores	mejores condiciones/beneficios obtenidos	Mejores valores de cambio para los alimentos Mayor variedad de alimentos
Acomodo en el tianguis	hay relación cercana con algún habitante de la calle principal de Ozumba, se asegura un lugar mejor para la venta	Un mejor lugar, asegura mejores ventas y un ingreso económico mayor	A mayores ingreso, mayor posibilidad de compra de alimentos

Figura 14. Matriz capital social. Fuente: elaboración propia.

En el caso del capital social, dividí la matriz en tres partes principales: la situación, las consecuencias, y el efecto que tiene en la construcción de la dieta de las personas. Esto debido a que entiendo que el capital social engloba una acción o relación con otros (situación) con el fin de obtener un beneficio (consecuencia) y que a su vez tiene un impacto en los elementos que las personas incluyen en su dieta.

Lo anterior difiere en la matriz del capital cultural en el cual solo consideré la situación y el efecto en la dieta. En este tipo de capital, consideré que las acciones no buscan lograr un beneficio exterior a la alimentación, sino aplicar los conocimientos o los *esquemas de acción* de las interlocutoras.

Práctica	Situación	Efecto en la dieta
Relación con el campo	Las personas conocen qué, cómo y cuando sembrar y cosechar los alimentos	Hay mayor conciencia de los alimentos de temporada, para sí evitar aquellos productos regados con aguas negras o modificados genéticamente
Uso de cubiertos para comer	Los cubiertos solo son usados por niños muy pequeños o en fiestas	La manera de comer crea una distinción entre las personas

Figura 15. Matriz capital cultural. Fuente: elaboración propia

Mi trabajo de investigación no pretende medir la densidad o volumen de los capitales que ostentan las unidades domésticas entrevistadas, es más bien una clasificación de estos capitales mediante las prácticas cotidianas donde la construcción de la dieta se muestra como el resultado de un proceso que involucra los tres tipos de capitales dentro de un espacio determinado. No tiene como objetivo principal el conocer la relación de la densidad de los capitales, sino reconocer como intervienen estos en la construcción de las relaciones, más

específicamente cómo y qué beneficios alimentarios obtienen las personas mediante las practicas realizadas.

Por ello en mi trabajo no hay una cuantificación minuciosa de los capitales, pero sí hay una descripción de los intercambios o procesos que intervienen en la construcción de la dieta. Los criterios que utilicé para clasificar las relaciones o elementos en los diferentes capitales fueron los siguientes:

a) Para el capital económico me basé en las relaciones o prácticas que tuvieran como objetivo la obtención de una ganancia económica, o bien, el evitar un gasto para la obtención de alimentos. Así, llegué a las tres subcategorías o prácticas que me permitirían encontrar los alimentos obtenidos por medio de este capital, las cuales son: producidos en casa, comprados e intercambiados en el tianguis de Ozumba. A estas tres subcategorías agregué el apoyo estatal recibido a manera de despensas (apoyo a adultos mayores), el cual en algunos casos, representa un medio de subsistencia alimentaria.

b) Para el capital social tomé como referencia las relaciones -ya fueran de amistad, de parentesco o de afinidad- las cuales son utilizadas para obtener beneficios o bien, evitar problemas en la vida de las interlocutoras. En este caso sólo consideré las que tuvieran una relación cercana con la construcción de su dieta.

c) En cuanto al capital cultural, tomé como base el *saber* o los conocimientos que las personas aplican para obtener o rechazar algunos alimentos; los conocimientos y conductas que les marcan cómo, cuándo, con qué y con quiénes

comer. También incluí los saberes que permiten que estas pautas sean transmitidas de generación en generación.

Posteriormente realicé una lista de todos los alimentos mencionados en los cuatro casos construidos, de esta manera resultó una lista de 102 elementos, a los cuales asigné un código de identificación que responde al orden alfabético de la lista. En algunos casos, al presentarse más de una variante del producto, asigné un código en decimales. Por ejemplo, para diferenciar el huevo de gallina propia de un huevo comprado, asigné los valores 41.1 y 41.2, respectivamente.

Con esta lista clasifiqué los alimentos presentados en cada uno de los cuatro casos, para posteriormente agregar un valor dentro del rango 0 a 10, esto con el fin de cuantificar el valor que las entrevistadas concedieron a los alimentos. El criterio para otorgar estos valores fue en primer lugar basarme en la clasificación previa de alimentos base y complementarios, que si recordamos los primeros responde a aquellos alimentos valorados como indispensables o que no podían faltar en la mesa, mientras que los complementarios resultan ser aquellos que, si bien se consumen regularmente, son más prescindibles.

Otro criterio utilizado fueron los comentarios realizados por las interlocutoras durante el protocolo, así como algunas observaciones que pude hacer a sus alacenas. De esta manera los valores del 0 al 5 corresponden a los alimentos poco frecuentes, mientras que los valores de 6 a 7 representan los alimentos complementarios, siendo así los valores del 8 al 10 los alimentos base.

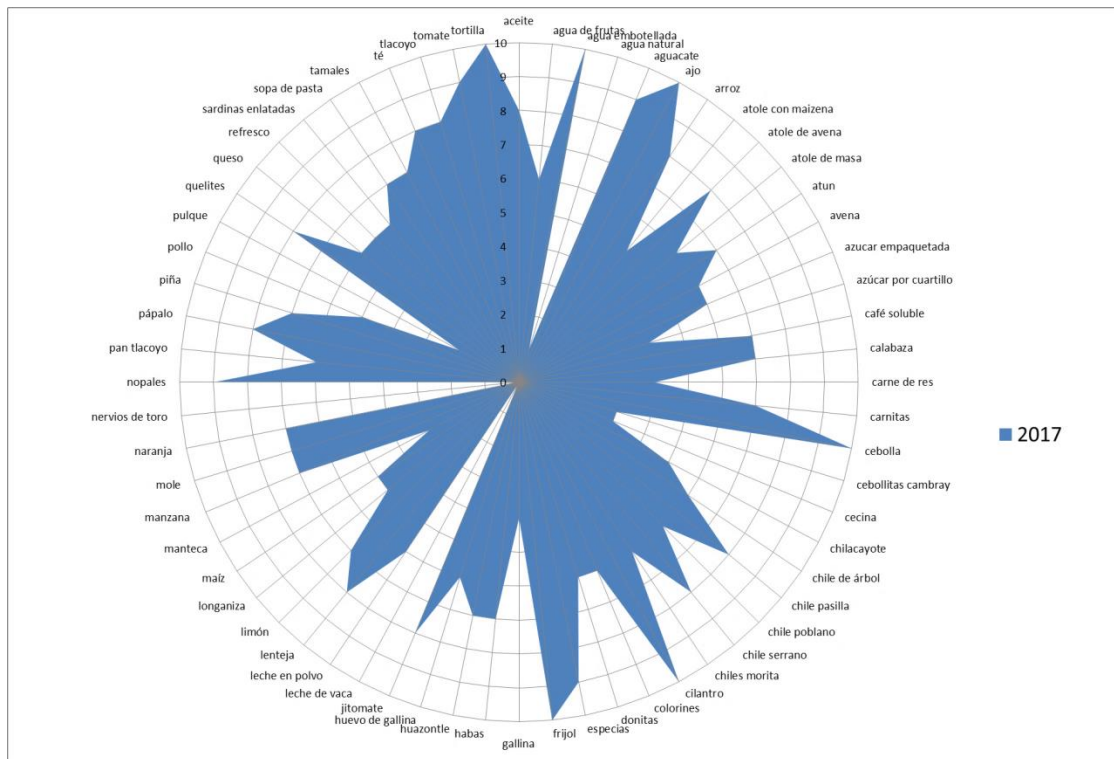


Figura 16. Representación de la dieta actual (muestra). Fuente: elaboración propia

Como se puede observar en la imagen anterior, presento los alimentos que integran la dieta de una persona, cuyos valores asignados representan la frecuencia del consumo de cada alimento. Una vez obtenidas las gráficas según los cortes del PIRA (a los 10 y 20 años, así como la actualidad) realicé gráficas para poder comparar los cambios en cada caso, de los cuales sólo tomé el corte de los 10 años y de la actualidad, esto debido a que en la mayoría de los casos no se encontraban cambios significativos entre los 10 y 20 años, a excepción de la UD1, con la cual utilicé los tres momentos.

De esta manera obtuve gráficas que representaban el inicio y el estado actual de la dieta de las personas entrevistadas, lo cual me permitiría observar los

cambios de una manera más clara. Así, las gráficas resultantes son similares a la siguiente, donde el área punteada define la dieta en 1956 (a los 10 años) y la línea responde a la dieta actual de uno de los casos. Las representaciones de la dieta de la UD1 sólo se diferencian en que, al realizar la comparación de los tres recortes del protocolo, tuve que realizar una comparación adicional, primero entre los 10 y 20 años y posteriormente entre los 20 y la actualidad.

Posteriormente, una vez otorgados los valores a los alimentos de cada caso, dividí estos en dos: los producidos en casa y los alimentos comprados externamente. En el primer caso incluí aquellos que producen en sus cultivos o traspatios; y los resultantes del cuidado de animales, tales como los huevos, o el pollo. También incluí los que elaboran a partir de sus propios productos, como es el caso de las tortillas.

En la segunda categoría incluí todos los alimentos externos, obtenidos en tiendas, mercados, carnicerías, tianguis e incluso los obtenidos por apoyos estatales como el programa *Gente Grande*. En el caso de la UD1 además incluí los obtenidos por medio del trueque. Esta división me permitió realizar graficas parecidas a la presentada en las dietas, con el matiz de que en este caso representaban la comparativa del consumo de los alimentos producidos en casa y de los alimentos externos.

Análisis de la información

Una vez sistematizada toda la información en matrices y gráficas, procedí a analizarla. Para ello realicé un cuadrante donde clasificaría las diferencias y

semejanzas, en grandes y pequeñas. Este método lo utilicé en dos momentos: en

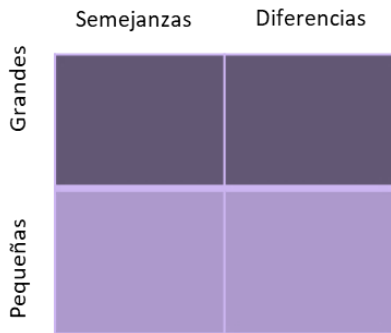


Ilustración 2
Figura 17. Cuadrante comparativo. Fuente: elaboración propia.

primer lugar, en el análisis de cada caso y en un segundo momento, un análisis general de las cuatro unidades domésticas.

Primero hice uso de las gráficas realizadas para poder reconocer los cambios y similitudes más significativas. En cada caso analicé las dietas a lo largo del tiempo, las variaciones en los

alimentos producidos en casa, así como aquellos alimentos externos.

Para esta primera comparación el criterio de clasificación se basó en los cambios mostrados en las gráficas, con lo que determiné que las Grandes-Diferencias serían aquellas variaciones en más de cuatro puntos, mientras que las Grandes-Semejanzas serían aquellas que permanecían sin cambios. Por otro lado, para reconocer las Pequeñas--Diferencias, me centraría en aquellas variaciones de dos o tres puntos, sin importar si marcaban un aumento o una disminución. Y finalmente en las Pequeñas-Semejanzas solo cabrían aquellos elementos modificados en un solo punto, ya fuera positivo o negativo. De esta manera si tenía, por ejemplo, que el consumo de maíz pasó de un 7 a un 4, este dato sería clasificado como una pequeña diferencia ya que se presenta una variación negativa de tres puntos.

Una vez obtenidas las variaciones para cada una de las dietas, de los alimentos producidos en casa, así como de los productos externos, procedí a

analizar estas observaciones generalmente, es decir, me enfoqué en encontrar los puntos en común y las diferencias que compartían los cuatro casos. Para este análisis utilicé nuevamente el cuadrante, pero bajo criterios diferentes.

Clasifiqué de acuerdo a la frecuencia de los casos, de esta manera en las Grandes-Semejanzas se encontrarían aquellas situaciones que se repitieran en mínimo tres de ellos; mientras que en las Grandes-Diferencias sólo se encontrarían aquellos elementos que se presentaran en solo una familia. En las Pequeñas-Semejanzas se encontrarían clasificados los elementos que se repitieran en máximo dos casos.

Finalmente, en las Pequeñas-Diferencias utilicé un criterio ligeramente distinto, pues en este apartado clasifiqué aquellos elementos que podrían presentarse en mínimo tres casos, pero con matices distintos. Por ejemplo: los cuatro casos producen algunos alimentos en sus cultivos o traspatios, pero las extensiones y los productos varían. De esta manera, los alimentos producidos resultarían ser una Pequeña-Diferencia.

Una vez obtenidas las diferencias y semejanzas de los cuatro casos, los clasifiqué para poder redactar la interpretación de la información de una manera más ordenada y clara. Para realizar la interpretación de la información retomé conceptos de mi marco teórico, así como datos del contexto histórico, para de esta manera explicar las semejanzas y diferencias resultantes.

Índice de figuras.

Figura 1. PEA del sector primario, Edo. Méx. (%)	12
Figura 2. Niveles de Análisis.....	15
Figura 3. La Zona Metropolitana del Valle de México.....	20
Figura 4. Ubicación de los municipios de Ozumba, Tepetlixpa y Tlalmanalco..	21
Figura 5. Inversión Extranjera Directa en México (1988-2015)	43
Figura 6. Alimentos producidos en casa, UD2 (1981 y 2017).	84
Figura 7. Principales alimentos de la UD2 (1981 y 2017)..	86
Figura 8. Principales alimentos de la UD4 (1971 y 2017).	89
Figura 9. Principales modificaciones de la dieta en la UD1 (1950 y 2017)..	91
Figura 10. El trueque en el límite de las lógicas de producción (Diagrama de Venn)..	95
Figura 11. Grados de soberanía alimentaria.	107
Figura 12. Matriz base.	118
Figura 13. Matriz alimentos base y complementarios.	119
Figura 14. Matriz capital social..	121
Figura 15. Matriz capital cultural.....	122
Figura 16. Representación de la dieta actual (muestra).....	125
Figura 17. Cuadrante comparativo..	127

Bibliografía

- Acosta, F. (2003). La familia en los estudios de población en América Latina: estado del conocimiento y necesidades de investigación. *Papeles de Población* (37), 1-44.
- Andrade, A. (2011). *El desarrollo del proceso de industrialización en México 1960-1982*. Obtenido de <http://herzog.economia.unam.mx/lecturas/inac2/u217.pdf>
- Booth, W. C., Colomb, G. G., y Williams, J. M. (2008). *The Craft of Research*. Estados Unidos de América: The University of Chicago Press.
- Borobio, F. (2011). Familia, ritos y fiesta. *Familia Revista de ciencias y orientación familiar*. (43), 11-25.
- Bourdieu, P. (1998). La economía de las prácticas. En P. Bourdieu, *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*. (págs. 97-255). España: Taurus.
- _____. (2001). Las formas de capital. Capital económico, capital cultural y capital social. En P. Bourdieu, *Poder, derecho y clases sociales*. (págs. 131-164). España: Desclés de Brouwer.
- _____. (2007). *El sentido práctico*. Argentina: Siglo XXI.
- _____. (2011). *Capital cultural, escuela y espacio social*. México: Siglo XXI.
- _____. (2011). *Las estrategias de reproducción social*. Argentina: Siglo XXI.
- Bourges, H., y Vargas, L. A. (2015). La cocina tradicional y la salud. *Revista digital universitaria*, 2-11.
- Cáceres Nevot, J., y Espeitx Bernat, E. (2010). *Comensales, consumidores y ciudadanos*. España: Montesinos.
- Calderón, J. A. (2014). *20 años del TLCAN: su impacto en la balanza de pagos, agricultura y vulnerabilidad externa de la economía mexicana*. México: MA Porrúa; Consejo Editorial, Cámara de Diputados.
- Cardero, M. E. (1996). Proteccionismo, subsidios y política en los países del TLC. En *¿Qué ganamos y qué perdimos con el TLC?* México: Siglo XXI Editores; UNAM.
- _____. (1996b). Trato Nacional y acceso de bienes en el TLC. En *¿Qué ganamos y qué perdimos con el TLC?* (págs. 69-91). México: Siglo XXI Editores; UNAM.

- CONEVAL. (2015). *CONEVAL*. Obtenido de http://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/AE_pobreza_2014.aspx
- _____. (s.f.). *Medición de la pobreza. Glosario*. Obtenido de <http://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Glosario.aspx>
- Delgadillo, J. (2008). Desigualdades territoriales en México derivadas del Tratado de Libre Comercio de América del Norte. *Revista Eure*, 71-98.
- Escamilla, I., y Santos, C. (2012). La Zona Metropolitana del Valle de México: transformación urbano-rural en la Región Centro de México (Resumen). *XII Coloquio de Geocrítica*, (págs. 1-15). Colombia.
- Flores, J. (2010). Introducción. En J. Flores, *Crecimiento y desarrollo económico de México*. México: UAM Xochimilco.
- Fossaert, R. (1977). *La société, (Tomo II y II)*. Obtenido de Macrosociologie: http://www.macrosociologie.com/macrosociologie/tome_2a.html
- Fritscher, M., y Steffen, C. (1994). Políticas neoliberales y cambio productivo en el agro mexicano: su impacto regional. En M. Bassols, *Campo y ciudad: en una era de transición*. México: UAM Iztapalapa.
- Gabino González, J., y Baca Tavira, N. (marzo-abril de 1994). La industrialización y urbanización en el Estado de México. 27-37. Estado de México.
- Gálvez, A., y Peña, C. (2015). Revaloración de la dieta tradicional mexicana: una visión interdisciplinaria. *Revista digital universitaria*.
- García Urigüen, P. (2012). *La alimentación de los mexicanos: cambios sociales y económicos, y su impacto en los hábitos alimenticios*. México: CONACINTRA.
- Garza, G. (2010). La transformación urbana de México, 1970-2020. En G. Garza, y M. Schteingart, *Desarrollo urbano y regional*. México: COLMEX.
- Giménez, G. (2005). *Teoría y análisis de la cultura*. (Vol. I). México: CONACULTA.
- _____. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. México: CONACULTA.
- Gobierno del Estado de México. (2003). *Plan municipal de desarrollo urbano de Ozumba*. México.
- _____. (2015a). *Información para el Plan de desarrollo urbano. Tlalmanalco*. México.

- _____. (2015b). *Información para el Plan de Desarrollo. Ozumba*. México.
- _____. (2015c). *Información para el Plan de desarrollo. Tepetlixpa*. México.
- Gutiérrez, A. B. (2011). Una introducción al análisis de la reproducción social en Bourdieu. En P. Bourdieu, *Las estrategias de la reproducción social*. Argentina: Siglo XXI.
- Gutiérrez, R. (2014). El TLCAN y el modelo mexicano de desarrollo: evaluación y líneas de mejora para el siglo XXI. En A. Oropeza, *TLCAN 20 años ¿celebración, desencanto o replanteamiento?* (págs. 27-48). México: UNAM- Instituto de Investigaciones Jurídicas.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. España: Alianza.
- Hidalgo, A. (2011). La integración económica como modelo a seguir. En *Globalización, crisis y crecimiento en México*. (págs. 73-95). México: Plaza y Valdés Editores.
- Hiernaux, D. (1994). De frente a la modernización: hacia una nueva geografía de México. En M. Bassols, *Campo y ciudad: en una era de transición*. México: UAM Iztapalapa.
- Humphrey, C., y Hugh-James, S. (1998). Introducción: Trueque intercambio y valor. En *Trueque intercambio y valor: aproximaciones antropológicas* (págs. 7-34). Ecuador: Biblioteca Abya Yala.
- INEGI. (1991). *Censo Agropecuario 1991*. México.
- _____. (2007). *Censo agrícola, ganadero y forestal 2007*. México.
- Jongerden, J., y Ruivenkamp, G. (2010). Soberanía alimentaria y el principio campesino. *Universitas, Revista de Ciencias Sociales y Humanas* (12), 31-54.
- Lara, C. (16 de octubre de 2014). Alimentos procesados, más consumidos por los mexicanos. *El Universal [En línea]*.
- León-Islas, Ó. (12 de diciembre de 2007). *Entre la función de consumo y los hábitos de compra: los supermercados en México*. Obtenido de Comercio Exterior: http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/sp/index_rev.jsp

- Licona, E. (2014). Un sistema de intercambio híbrido: el mercado/tianguis La purísima, Tehuacán-Puebla, México. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*. (18), 137-163.
- Linares, E., y Bye, R. (2009). La dinámica de un mercado periférico. En J. Long Towell, y A. Attolini Lecón, *Caminos y mercados de México* (págs. 631-664). México: UNAM; INAH.
- Menanteau, D. (2002). Impactos socio-políticos de la globalización en América Latina. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, 19-34.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Mulet, J. (2014). *Comer sin miedo. Mitos y falacias sobre la alimentación en el siglo XXI*. España: PAIDÓS.
- OCDE. (2015). Estudios territoriales de la OCDE: Valle de México. (Síntesis del estudio). Francia: OECD Publishing.
- Ortiz, A. (2014). La política comercial de México a lo largo de las dos décadas del TLCAN: una visión crítica. En A. Oropeza, *TLCAN 20 años: ¿celebración, desencanto o replanteamiento?* (págs. 133-154). México: UNAM; Instituto de Investigaciones Jurídicas.
- Ortiz, A. S., Vázquez, V., y Montes, M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, (25), 8-34.
- Pérez Gil-Romo, S. E., y Díez-Urdanivia, S. (2007). Estudios sobre alimentación y nutrición en México: una mirada a través del género. *Salud Pública de México* (6), 445-453.
- Perló Cohen, M. (1990). Sistema de Abasto. En M. Perló Cohen, *La modernización de las ciudades en México* (págs. 297-336). México: UNAM.
- Pichardo, B. (2006). La Revolución Verde en México. *Agraria*, 40-68.
- Pollan, M. (2014). *Cocinar: una historia natural de la transformación*. España: Penguin Random House.
- Profeco. (18 de enero de 2013). *Brújula de compra*. Obtenido de El sector de las tiendas departamentales y de autoservicio:
http://www.profeco.gob.mx/encuesta/brujula/bruj_2013/bol244_tiendas_auto_servicio.asp

- Puyana, A. (2014). La política comercial de México: el legado de los veinte años del TLCAN. En A. Oropeza, *TLCAN 20 años: ¿celebración, desencanto o replanteamiento?* (págs. 97-132). México: UNAM- Instituto de Investigaciones Jurídicas.
- Recalde, F. (1970). *Política Alimentaria Nutricional: Consideraciones Básicas para Su Establecimiento*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Rojas, R. (1982). *Guía para realizar investigaciones sociales*. México: UNAM.
- Salinas-Arreortua, L. A. (2017). Gestión metropolitana en la Zona Metropolitana del Valle de México: entre la legalidad y la voluntad política. *Papeles de Población* (91).
- Secretaría de Economía, y DGIE. (1 de junio de 2016). *Inversión Extranjera Directa en México y en el mundo: carpeta de información estadística*. Obtenido de Gobierno de México:
http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/99366/Carpeta_IED_2015_0601.pdf
- SEDUVI. (2003). *Plan municipal de desarrollo urbano de Ozumba*. México.
- Spradley, J. P. (1980). *Participant Observation*. Estados Unidos de América: Henry Holt and Company.
- The Hunger Project. (s.f.). *The Hunger Project - México*. Obtenido de <https://thp.org.mx/mas-informacion/datos-de-hambre-y-pobreza/>
- Torres, F. (2003). *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*. México: UNAM.
- Torres, G. (2010). Intensidad de la pobreza alimentaria en las zonas rurales. Localización y nuevas perspectivas para el desarrollo rural. *Revista Estudios Agrarios*, Número 44. 47-61.
- Unikel, L. (1976). *El desarrollo urbano en México: diagnóstico e implicaciones futuras*. México: COLMEX.
- Uribe, A. B. (2013). La entrevista cualitativa: una perspectiva. En *Metodología de investigación en ciencias sociales. Aplicaciones prácticas* (págs. 213-242). Colima: Universidad de Colima.
- Vázquez, V. (2016). Crisis alimentaria y sus implicaciones en la salud y el ambiente. *Razón y palabra*, 587-601.

- Velázquez, R. (2016 de agosto de 2008). Propuesta para la elaboración de un programa de rescate y desarrollo de los mercados públicos en el Distrito Federal. *Mundo Siglo XXI [En Línea]*, 61-71. Obtenido de Mundo Silgo XXI: <http://www.mundosigloxxi.ciecas.ipn.mx/index.php/coleccion/volumen-4/24-n15>
- Vía Campesina. (16 de enero de 2003). *¿Qué es la soberanía alimentaria?* Obtenido de La Vía Campesina: <https://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/314-que-es-la-soberania-alimentaria>
- _____. (04 de septiembre de 2003). *Posición Sobre Soberanía Alimentaria De Los Pueblos*. Obtenido de Vía Campesina: <https://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/315-posicion-sobre-soberania-alimentaria-de-los-pueblos>
- Villegas, P. (2010). Del tianguis prehispánico al tianguis colonial. *Nueva época* (8), 94-101.
- World Health Organization. (s.f.). *Prevalence of obesity, ages 18+, 2012-2014 (age standardized estimate)*. Obtenido de http://gamapserver.who.int/gho/interactive_charts/ncd/risk_factors/obesity/atlas.html