



**Universidad Nacional Autónoma de México**  
**Facultad de Ciencias Políticas y Sociales**



**EL ENTORNO ALIMENTARIO Y LA POLÍTICA DE ETIQUETADO  
FRONTAL EN ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS**

Tesis para obtener el grado de

**Licenciado en Sociología**

Presenta:

**Erick Alejandro Ferrer Sánchez**

Asesor: Dr. Christian Amaury Ascensio Martínez

Ciudad Universitaria, CD. MX.

Septiembre de 2020



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.

## Índice

<b>Agradecimientos</b> .....	4
<b>Introducción. La alimentación, un problema de interés público y sociológico</b> .....	5
<b>Primera parte. Fundamentos socio-antropológicos del entorno alimentario</b> .....	15
<b>Capítulo I. La sociología y antropología de la alimentación</b> .....	16
1.1. La alimentación. Un objeto de estudio complejo .....	16
1.2. Comprender la alimentación desde las ciencias sociales .....	21
1.3. Las formas elementales de la sociología de la alimentación .....	24
1.3.1. La alimentación en la sociología clásica: Karl Marx .....	25
1.3.2. La alimentación en la sociología clásica: George Simmel .....	27
1.3.3. La alimentación en la sociología clásica: Émile Durkheim .....	29
1.3.4. La alimentación en la sociología clásica: Max Weber .....	30
1.4. Perspectivas antropológicas de la alimentación .....	34
1.4.1. Antropologías simbólicas .....	34
1.4.2. Antropologías materialistas .....	44
<b>Capítulo II. El entorno alimentario y sus elementos configuracionales</b> .....	52
2.1. La cultura alimentaria .....	52
2.2. El sistema alimentario .....	56
2.3. El entorno alimentario .....	59
<b>Capítulo III. Modernidad alimentaria</b> .....	65
3.1. Innovaciones tecnológicas en el sistema alimentario .....	66
3.2. Los alimentos ultra-procesados .....	70
3.3. La enajenación de la alimentación .....	73
3.4. La polisemia de los alimentos .....	75
3.5. La publicidad alimentaria y el origen del etiquetado de los alimentos .....	76
<b>Segunda Parte. El influjo del derecho y la política en la configuración de entornos alimentarios</b> .....	81
<b>Capítulo IV. El derecho alimentario internacional</b> .....	82
4.1 Definición de derecho alimentario .....	82

4.2. Paradigmas del derecho alimentario .....	85
4.2.1. Productividad y disponibilidad.....	85
4.2.2. Accesibilidad y sostenibilidad.....	90
4.2.3. Seguridad nutricional y aceptabilidad cultural.....	93
<b>Capítulo V. El derecho alimentario en México.....</b>	<b>106</b>
5.1. Estatuto de los acuerdos internacionales en el derecho alimentario mexicano .....	107
5.2. El derecho a la alimentación en la constitución política mexicana .....	108
5.3. Leyes federales mexicanas sobre la alimentación .....	110
<b>Capítulo VI. Las políticas alimentarias en México.....</b>	<b>117</b>
6.1. El periodo de crecimiento económico y demográfico .....	118
6.2. El periodo de desregulación neoliberal.....	124
6.3. Las políticas alimentarias a comienzos del siglo XXI.....	127
6.4. La Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, Obesidad y Diabetes de 2013.....	131
<b>Capítulo VII. La política de etiquetado frontal de alimentos industrializados .....</b>	<b>134</b>
7.1. El etiquetado frontal de alimentos industrializados .....	134
7.2. El etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas en México .....	136
7.3. Incompresibilidad del sistema de etiquetado GDA. Evidencia científica y conflicto de intereses .....	139
7.4. El caso chileno del etiquetado frontal de advertencia.....	145
7.5. La nueva normativa de etiquetado frontal en México .....	146
7.6. Análisis de los potenciales efectos de la nueva ley de etiquetado en el entorno alimentario .....	151
7.7. El entorno alimentario en la pandemia de COVID-19.....	154
<b>Conclusiones y reflexiones finales para una política integral.....</b>	<b>159</b>
<b>Referencias .....</b>	<b>165</b>

## **Agradecimientos**

*Quisiera expresar mi profunda gratitud a mi familia, amigos y compañeros por su valiosísimo y desinteresado apoyo durante el proceso de escritura de este trabajo. Quiero agradecer de manera especial a mi madre María del Carmen Sánchez Sánchez por todo su esfuerzo y sacrificio para que mis hermanos y yo salgamos adelante, este logro no habría podido realizarse sin ti. Mención especial merece Cielo Yolátl Domínguez Aparicio por sus constantes charlas y sugerencias, así como la revisión de algunos de los capítulos, le guardo un inmenso aprecio, gracias por su amistad y compañía durante estos años de formación.*

*Agradezco a mi asesor Christian Ascensio por todo su apoyo y orientación, también mis sinodales: Claudia Bodek, Alejandro Méndez, Roberto Osegura y Raúl Rojas por la revisión y acertados comentarios sobre esta tesis. Gracias a Selene Aldana, Sandra Soria y Sandra Oveja por su pasión por la docencia y la teoría social, definitivamente influyeron en mi formación, y en la manera de plantear problemas y razonar sociológicamente.*

*Agradezco a la UNAM por ofrecer la licenciatura de sociología, las instalaciones, los materiales, el personal. Agradezco a la DGAPA el apoyo económico brindado por el Programa de Apoyo a proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT) de la UNAM, “Implementación de la reforma penal en la Ciudad de México y la construcción de representaciones colectivas sobre seguridad, justicia y prisión” con clave IA303819.*

*Por último, quiero agradecer a los autores citados por la generación de conocimientos, y a las editoriales por su importante labor de traducción y difusión del conocimiento en lengua española.*

## **Introducción. La alimentación, un problema de interés público y sociológico**

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) en 1975 se detectó entre la población mundial una tendencia al aumento de la prevalencia de sobrepeso y obesidad, se calculó que el número de personas con obesidad se había triplicado a nivel mundial. En el año 2008, se estimaba que 1 500 millones de personas mayores de 20 años tenían sobrepeso, y en 2010 alrededor de 43 millones de niños menores de cinco años tenían sobrepeso<sup>1</sup>. En 2016 se registró que el 39% de la población mayor a 18 años tenía sobrepeso, y el 13% eran obesas<sup>2</sup>. La OMS define la obesidad y el sobrepeso como “la acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud”<sup>3</sup>. Se ha determinado que la causa fundamental de esta acumulación excesiva de grasa se debe a “un desequilibrio energético entre calorías consumidas y gastadas”<sup>4</sup>.

Antes de registrarse esta tendencia mundial, los problemas de salud pública asociados con la obesidad y el sobrepeso eran considerados exclusivamente como problemas sanitarios propios de sociedades opulentas, de los países con mayores ingresos per cápita, a comienzos del siglo XX estos países “presentaban una mayor tasa de obesidad, sobre todo en los estratos socioeconómicos más altos; sin embargo, esta tendencia cambió y en la actualidad las mayores cifras de obesidad se encuentran en estratos socioeconómicos más bajos y en países en desarrollo”<sup>5</sup>.

A pesar de que la tendencia al aumento de sobrepeso y obesidad se ha registrado a nivel mundial, es importante observar que se presenta de manera diferenciada según los distintos contextos geográficos. En México la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2006, comparó sus resultados con la Encuesta Nacional de Nutrición 1999 y con Encuesta

---

<sup>1</sup> Organización Mundial de la Salud, *Datos y cifras. Enfermedades no transmisibles*, s.f., disponible en: [https://www.who.int/features/factfiles/noncommunicable\\_diseases/facts/es/index6.html](https://www.who.int/features/factfiles/noncommunicable_diseases/facts/es/index6.html) [consulta: junio de 2019]

<sup>2</sup> Organización Mundial de la Salud, *Obesidad y sobrepeso*, 2020, disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight> [consulta: junio de 2019].

<sup>3</sup> *Ídem*.

<sup>4</sup> *Ídem*.

<sup>5</sup> Fernando Leal Martínez; Denise Franco San Sebastián, “El gradiente económico en la alimentación”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Óscar Thompson Chagoyán (Coords.), *La alimentación: aspectos psicosociales*, México, Siglo XXI, 2017, p. 33.

Nacional de Salud 2000, y comprobó que la prevalencia de sobrepeso y obesidad había aumentado en todos los grupos de edad y sexo, de las zonas rurales y urbanas de la población nacional. La media nacional de talla en las mujeres pasó de 153.1 cm en el año 1999 a 153.7 cm en 2006, mientras que los hombres registraron una media nacional de talla de 165.3 cm en el año 2000 a 165.7 cm en 2006<sup>6</sup>.

La tendencia al aumento de sobrepeso y obesidad entre la población nacional también se reflejó en la ENSANUT 2012<sup>7</sup>, en ese año se planteó que la población mexicana padecía serios problemas de salud asociados con la alimentación, pues no solo se presentó una prevalencia de sobrepeso y obesidad en el 70% de la población, sino que también 15% de la población presentaba desnutrición crónica. En la ENSANUT 2016 se observó una disminución de las prevalencias combinadas de sobrepeso y obesidad con respecto a los datos disponibles en México desde 1988, y entre 2012 y 2016 una ligera disminución en las tasas de incremento<sup>8</sup>, sin embargo la prevalencia combinada de sobrepeso y obesidad se presenta de manera importante entre los diferentes grupos etarios de la población mexicana, 33.2% en niños y niñas de 5 a 11 años, 36.3% en los adolescentes de 12 a 19 años; y para adultos mayores de 20 años fue de 72.5%<sup>9</sup>.

Además de la obesidad, el sobrepeso y la desnutrición, otro problema de salud asociado a la alimentación de la población mexicana que ha cobrado mucha importancia en los últimos años es la diabetes mellitus tipo 2. “La diabetes es una enfermedad crónica que aparece cuando el páncreas no produce insulina suficiente o cuando el organismo no utiliza eficazmente la insulina que produce. El efecto de la diabetes no controlada es la

---

<sup>6</sup> Gustavo Olaiz, et al., *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2006, p. 102, disponible en: <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2006/doctos/informes/ensanut2006.pdf> [consulta: junio de 2019].

<sup>7</sup> Juan Pablo Gutiérrez, et al., *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados Nacionales*, México Instituto Nacional de Salud Pública, 2013, p. 179-180, disponible en: <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2012/doctos/informes/ENSANUT2012ResultadosNacionales2Ed.pdf> [consulta: junio de 2019]

<sup>8</sup> Teresa Shamah Levy, et al., *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016. Informe final de resultados*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2016, p. 133, disponible en: <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2016/doctos/informes/ENSANUT2016ResultadosNacionales.pdf> [consulta: junio de 2019].

<sup>9</sup> *Ibid.*, p. 8.

hiperglucemia (aumento del azúcar en la sangre)”<sup>10</sup>. Generalmente la diabetes es consecuencia del exceso de peso y de la inactividad física.

La ENSANUT 2012 reveló que el 0.7% de los adolescentes de entre 10 y 19 años encuestados habían sido diagnosticados como diabéticos, esta proporción fue mayor en las mujeres (0.8%) que en los hombres (0.6%), entre las mujeres de 16 a 19 años, la proporción fue aún mayor (0.95%)<sup>11</sup>. La proporción de adultos de 20 años o más diagnosticados con diabetes fue de 9.2%, también se identificó que la prevalencia de diabetes en todos los grupos etarios es mayor entre las mujeres. En la ENSANUT 2016 se reportó que el 9.4% de los adultos de 20 años o más habían sido diagnosticados como diabéticos, un aumento del 0.2% con respecto a la ENSANUT 2012, la proporción de mujeres diagnosticadas con diabetes fue mayor que la de los hombres<sup>12</sup>.

La ENSANUT 2016 incluyó además un apartado sobre *Etiquetado nutrimental de alimentos empacados y bebidas embotelladas*, el cual reveló que la mayoría de la población no elige sus alimentos de acuerdo con la información nutrimental presentada en los empaques, una de las razones de esto es porque no lee las etiquetas de estos productos o las considera poco comprensibles.

De acuerdo con estos datos afirmamos que la alimentación y los problemas sanitarios asociados a ella son un problema de interés público, ya que afecta la salud de gran parte de la población mexicana, y por tanto es necesaria la intervención por medio de políticas públicas para revertir esta tendencia y garantizar el derecho a la salud. Pero la alimentación y prevalencia de estos padecimientos pueden ser conceptualizados también como un problema de interés sociológico. Si bien la causa de la obesidad y el sobrepeso se debe al desequilibrio entre el consumo y el gasto de calorías, debemos comprender que este desequilibrio energético presenta dos principales factores de desarrollo, estos son la “*disponibilidad de comida de alto contenido energético* y la reducción del esfuerzo físico”<sup>13</sup>. De esta manera, en las sociedades contemporáneas “donde los alimentos ricos en energía

---

<sup>10</sup> Organización Mundial de la Salud, *Diabetes*, s.f., disponible en: [https://www.who.int/topics/diabetes\\_mellitus/es/](https://www.who.int/topics/diabetes_mellitus/es/) [consulta: junio de 2019].

<sup>11</sup> Juan Pablo Gutiérrez, et al., *op. cit.*, p. 82.

<sup>12</sup> Teresa Shamah Levy, et al., *op. cit.*, p. 46.

<sup>13</sup> Paolo Rossi, *Comer*, Argentina, Fondo de Cultura Económica, 2013, p. 127, el destacado es mío.

suelen ser *abundantes y poco costosos*, y donde un modo de vida sedentario es frecuente, la cantidad de enfermedades ligadas a la utilización de la energía va en aumento”<sup>14</sup>. El consumo de alimentos con alto contenido energético y la falta de actividad física “ha dado como resultado una mayor cantidad de energía de la que se gasta, lo que deriva en un balance positivo de energía y, como consecuencia, un incremento muy importante en la prevalencia de obesidad, síndrome metabólico y diabetes mellitus tipo 2”<sup>15</sup>.

La alimentación contemporánea como un problema de interés sociológico considera que el ser humano, como ser social, al producir sus alimentos se produce a sí mismo y produce al mismo tiempo las enfermedades a las que nos hemos referido, que la alimentación y los problemas de salud asociados a ella son la consecuencia de procesos sociales y culturales de gran calado que han revolucionado las dinámicas de producción, distribución y consumo de los alimentos y su significado, tales como la industrialización, la urbanización y la globalización de la economía, por mencionar algunos; el “desarrollo tecnológico y el ritmo de vida han hecho que cada vez más se recurra a los *alimentos industrializados*, mismos en los que se ha minimizado la importancia nutricional, nutracéutica y calórica, lo que ha venido a ocasionar un buen número de malestares e incluso enfermedades”<sup>16</sup>.

Estos cambios sociales y culturales han modificado el grupo de alimentos que se consumen de manera habitual por un grupo de personas, por lo tanto, es imposible concebir la alimentación humana independientemente del desarrollo tecnológico para producir, procesar, conservar y distribuir los alimentos que ha hecho posible la disponibilidad de un particular grupo de alimentos clasificados como *ultra-procesados*<sup>17</sup>, debido a que contienen muchas calorías en su composición y una concentración alta o muy alta de *nutrientes críticos para la salud* (sodio, azúcares, y grasas), su consumo se asocia con el surgimiento de *enfermedades crónicas no transmisibles* (ECNT) como obesidad, sobrepeso, diabetes, hipertensión arterial y algunos tipos de cáncer.

---

<sup>14</sup> Christian Rémésy, *Alimentación y salud*, México, Siglo XXI, 2004, p. 63, el destacado es mío.

<sup>15</sup> *Ibid.* p. 80.

<sup>16</sup> Octavio Paredez López; Fidel Guevara Lara; Luis Arturo Bello Pérez, *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*, México, Fondo de Cultura Económica, 2006, p. 13, el destacado es mío.

<sup>17</sup> Más adelante en el capítulo III presentaremos la clasificación de los alimentos según su grado de procesamiento, y las características específicas de los alimentos ultra-procesados.

La *disponibilidad* de *alimentos ultra-procesados* es una de las principales causas de desarrollo de ECNT, ya que las personas consumen los alimentos a los que tienen acceso, al interrogarnos sobre las condiciones de disponibilidad de este tipo de alimentos es importante hacer notar, por más obvio que parezca, que los *alimentos ultra-procesados* se encuentran disponibles en el entorno cotidiano en que los individuos obtienen y consumen sus alimentos, pero las condiciones materiales y tecnológicas de producción de este tipo de alimentos no son las únicas variables que hacen posible esta disponibilidad en el entorno de los individuos, también existen otros factores sociales que configuran el espacio en que los alimentos se encuentran disponibles, como factores económicos, jurídicos, políticos, culturales, etc., que se entrelazan y dan como resultado lo que definimos como *entorno alimentario*.

Los factores socioeconómicos influyen en la producción y distribución de los alimentos, y por lo tanto en su *disponibilidad* en el *entorno alimentario*, las empresas transnacionales de alimentos procesados con mayor capital e infraestructura de abastecimiento contribuyen a la configuración del *entorno alimentario*; por otro lado los factores socioeconómicos se manifiestan en la *accesibilidad* de los alimentos, es decir, que si las personas comen aquello a lo que tienen acceso, no solo la disponibilidad física es un factor determinante, sino que también la capacidad adquisitiva determinante en este aspecto.

Es importante destacar la relación que existe entre el estado de nutrición y el nivel de ingresos de la población. La población con mayores ingresos económicos puede adquirir mayor cantidad y variedad de alimentos y de mejor calidad que la población con menores ingresos, ya que producir alimentos industrialmente con materia prima de alto valor biológico a base de proteínas, vitaminas y minerales es más costosa que la que está fabricada a base de carbohidratos de alta densidad y grasas trans<sup>18</sup>, por tanto, el precio al público es más elevado. Solamente la población con mayores ingresos puede adquirir alimentos con buena calidad nutricional. El problema de la malnutrición en México podría explicarse por los bajos niveles de ingreso económico que solo permiten acceder a alimentos con poco valor nutricional, y que incluso pueden resultar dañinos para la salud.

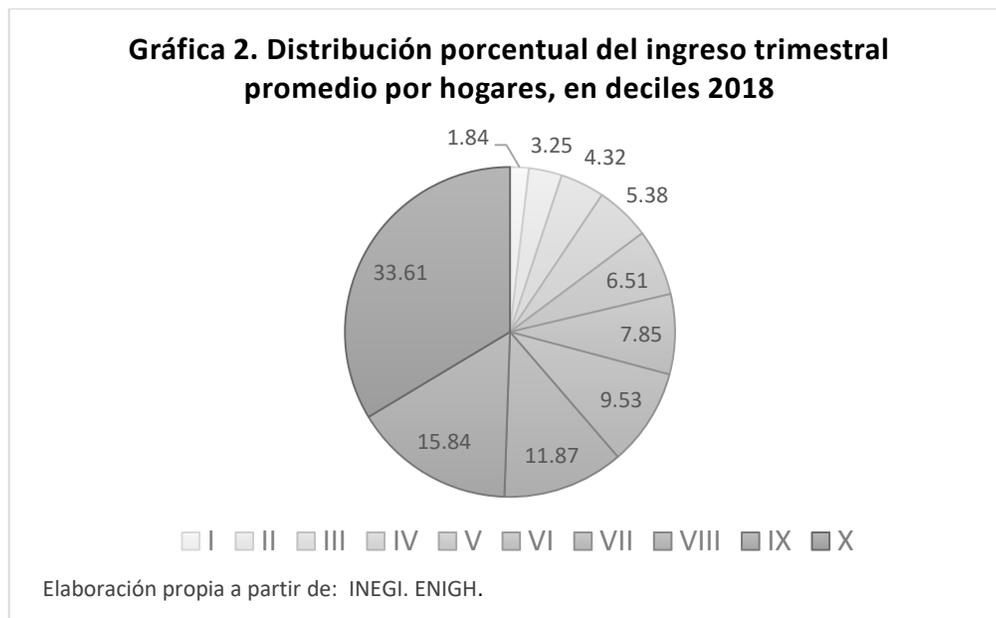
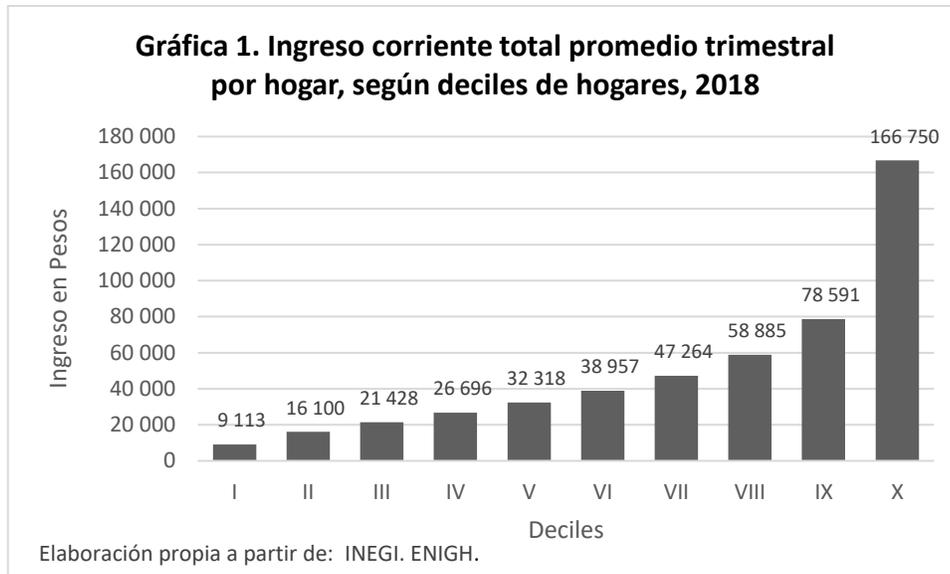
---

<sup>18</sup> Fernando Leal Martínez; Denise Franco San Sebastián, *op. cit.*, p. 37.

En 2018 la población mexicana era aproximadamente de 125,082 miles de personas, de las cuales el 75.49% habita en zonas urbanas, y el 24.51% habita en zonas rurales. De acuerdo con la medición de la pobreza multidimensional que realizó el CONEVAL en 2018, solamente el 21.87% de la población se encontraba dentro de la categoría de no pobre y no vulnerable, y 78.13% de la población se encuentra en situación de pobreza o en vulnerabilidad.

<b>Tabla 1. Población por condición de pobreza y tamaño de localidad, 2018 (en miles de personas)</b>			
	<b>Total</b>	<b>Urbano</b>	<b>Rural</b>
<b>Total</b>	125 082	94 426	30 656
<b>Población en situación de pobreza</b>	52 426	35 470	16 956
<b>Población vulnerable por carencias sociales</b>	36 676	25 655	11 021
<b>Población vulnerable por ingresos</b>	8 628	8 213	415
<b>Población no pobre y no vulnerable</b>	27 352	25 088	2 264
Elaboración propia a partir de: CONEVAL. Medición de la pobreza en México.			

Poco menos de la mitad de la población (48.81%) se encuentra en situación de pobreza o es vulnerable por ingresos, esta situación es muy relevante, ya que como se ha señalado, existe una relación muy importante entre la pobreza y la malnutrición. De acuerdo con la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH) el ingreso total promedio trimestral de la población mexicana es de \$49,610, sin embargo, este valor no es representativo de la población, ya que al analizar el ingreso total promedio trimestral de la población por deciles, podemos observar que el 70% de la población se encuentra por debajo del promedio, que el 10% de la población tiene un ingreso trimestral 3.36 veces mayor al ingreso promedio, y que el 49.45% de la riqueza se distribuye solamente en los dos últimos deciles de la población, lo que revela que la distribución del ingreso en México, es sumamente desigual, y por tanto el acceso a alimentos suficientes, nutritivos, variados y de calidad también es desigual.



El gasto trimestral promedio por hogar en ese año fue de \$31,913, pero como se observa en la gráfica 1, los primeros cuatro deciles tienen un ingreso trimestral promedio menor al gasto trimestral promedio; en promedio se destinaron \$11,252 a la compra de alimentos, bebidas y tabaco, es decir que el 22.68% del ingreso total trimestral se destinó a la alimentación, es importante resaltar que el primer decil de la población tiene un ingreso trimestral promedio de \$9,113, monto inferior al gasto promedio solamente de alimentos.

<b>Tabla 2. Ingreso y gasto en alimentos trimestral promedio por hogar según entidad federativa, 2018</b>				
<b>Entidad</b>	<b>Ingreso trimestral promedio por hogar</b>	<b>Gasto trimestral promedio por hogar</b>		<b>Porcentaje del ingreso dedicado a alimentos</b>
		<b>Total</b>	<b>Alimentos, bebidas y tabaco</b>	
Estados Unidos Mexicanos	49 610	31 913	11 252	22.68
Ciudad de México	79 085	46 657	15 969	20.19
Nuevo León	68 959	40 990	11 912	17.27
Baja California Sur	68 778	38 054	12 610	18.33
Querétaro	61 339	37 405	13 307	21.69
Jalisco	60 541	39 647	12 843	21.21
Sonora	59 883	34 502	10 624	17.74
Aguascalientes	59 346	36 171	11 471	19.33
Baja California	59 178	38 538	12 127	20.49
Quintana Roo	56 711	37 637	13 598	23.98
Coahuila	55 925	33 525	9 600	17.17
Sinaloa	55 474	32 643	10 731	19.34
Chihuahua	54 030	29 284	9 913	18.35
Colima	52 766	32 881	12 230	23.18
Yucatán	49 879	31 880	12 199	24.46
Tamaulipas	49 150	27 866	8 707	17.72
Nayarit	48 148	30 259	11 537	23.96
México	48 013	34 507	13 484	28.08
Campeche	47 700	30 556	10 758	22.55
San Luis Potosí	46 497	29 839	9 980	21.46
Guanajuato	46 142	28 975	10 625	23.03
Durango	43 648	29 185	10 286	23.57
Morelos	42 973	29 431	10 780	25.09
Michoacán	42 653	30 916	11 257	26.39
Tlaxcala	40 301	27 660	10 046	24.93
Tabasco	39 450	24 077	8 878	22.50
Puebla	38 975	27 303	10 311	26.46
Hidalgo	38 783	23 961	9 267	23.89
Zacatecas	37 957	26 442	9 661	25.45
Veracruz	32 445	23 209	8 328	25.67
Oaxaca	31 592	19 977	8 366	26.48
Guerrero	29 334	21 866	9 186	31.32
Chiapas	26 510	18 986	7 748	29.23

Elaboración propia a partir de: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares.

En la tabla 2 se puede observar que en términos absolutos los estados de la república que tienen menor ingreso trimestral promedio por hogar destinan menos recursos para adquirir alimentos en comparación con los estados que tienen mayor ingreso trimestral promedio, y en términos porcentuales los estados con menor ingreso promedio por hogar destinan una mayor parte de su ingreso para adquirir alimentos, nuevamente podemos inferir que el ingreso determina en cierta medida la cantidad, calidad y variedad de la alimentación.

Es importante no desestimar estos datos, ya que muestran que en México el acceso a alimentos de calidad es muy desigual, sin embargo el objetivo principal de esta investigación es destacar el influjo del derecho y la política en la configuración del *entorno alimentario*. La pregunta de investigación que guía esta investigación es: *¿Cómo influye el derecho y la política alimentaria en la configuración del entorno alimentario?* Y *¿qué iniciativas políticas ha tenido el Estado mexicano para garantizar el derecho alimentario de la población?* La *política de etiquetado frontal de los alimentos industrializados* será analizada como una estrategia que busca influir en la configuración del *entorno alimentario saludable* para combatir la obesidad, el sobrepeso y otras ECNT.

La investigación se divide en dos partes, la primera abarca los tres primeros capítulos, el objetivo de esta primera parte es establecer los fundamentos teóricos y epistemológicos para comprender el entorno alimentario desde las ciencias sociales. En el capítulo I se expone la complejidad de la alimentación como objeto de investigación en general, y particularmente como un objeto de estudio de las ciencias sociales, para ello se plantea la superación de tres *obstáculos epistemológicos* que imposibilitan la conceptualización de la alimentación como un objeto de investigación de las ciencias sociales, también se recurre a una revisión bibliográfica de la sociología clásica y de la antropología de la alimentación para rescatar los planteamientos pertinentes. En el capítulo II se definen algunos conceptos clave como *entorno alimentario* y sus elementos configuracionales la *cultura alimentaria* y el *sistema alimentario*, por último en el capítulo III se describe el tipo ideal de la *modernidad alimentaria*, en el que confluyen diversas tendencias y transformaciones en la cultura alimentaria y en el sistema alimentario, este capítulo concluye destacando la importancia del derecho alimentario como un elemento capaz de regular la alimentación contemporánea y su influencia en la configuración de entornos alimentarios.

La segunda parte comprende los capítulos IV, V, VI y VII. Esta segunda parte tiene como objetivo presentar la consolidación del derecho alimentario en el contexto internacional y en México, analizar las políticas públicas mexicanas encaminadas a garantizar este derecho, y analizar específicamente la política de etiquetado frontal de alimentos industrializados en México. En el capítulo IV se propone desarrollar una definición del derecho y la política alimentaria, se presenta un análisis sobre la evolución del significado jurídico de la alimentación, en él se desarrolla la evolución del concepto a partir de los principales instrumentos jurídicos internacionales. En el capítulo V se analiza la consolidación histórica del derecho alimentario en México a partir de los principales instrumentos jurídicos nacionales sobre el tema. En el capítulo VI se propone una periodización histórica de las políticas alimentarias en México. Por último, en el capítulo VII se analiza la política de etiquetado frontal de alimentos industrializados en México.

**Primera parte. Fundamentos socio-antropológicos del entorno  
alimentario**

## **Capítulo I. La sociología y antropología de la alimentación**

Atendiendo al objetivo de la primera parte de esta investigación, que es establecer los fundamentos teóricos y epistemológicos del entorno alimentario, este capítulo presenta algunas cuestiones relativas a la construcción de la alimentación como un objeto de estudio sociológico. En el primer apartado se conceptualizará la alimentación como un problema complejo, el cual debe separarse analíticamente para comprender sus elementos interdependientes, e identificar los elementos sociales y culturales que se encuentran presentes en la alimentación como un todo complejo. Una vez que hemos reconocido los elementos sociales y culturales de la alimentación, presentaremos en los siguientes apartados de este capítulo algunos de los aportes más relevantes sobre el tema planteados por la sociología clásica y algunas perspectivas antropológicas.

### **1.1. La alimentación. Un objeto de estudio complejo**

La realidad no es algo que se pueda conocer en sí misma, es decir que el conocimiento de los objetos, procesos, situaciones, hechos, etc., no es una copia fiel y exacta de la realidad, creer que es posible conocer la realidad en sí misma es aceptar un realismo ingenuo que desconoce la mediación del sujeto que interpreta y le da sentido a la realidad, de manera que no es posible seccionar la realidad encasillarla en cosas que por sí mismas pertenecen al estudio de las ciencias naturales y otras que pertenecen al estudio de las ciencias sociales, es decir que no existe nada intrínseco a los objetos que nos obligue a observarlos bajo determinado enfoque, por el contrario se nos presentan atravesados por una pluralidad de determinaciones tanto físicas, como sociales o culturales; el científico que observa e interpreta la realidad construye objetos de estudio a través de destacar los aspectos más significativos que considera de interés cognoscitivo para una determinada ciencia y de esta manera genera explicaciones plausibles algún aspecto de la realidad.

La complejidad de la realidad manifiesta en la alimentación, en ella múltiples elementos se interrelacionan y la determinan, pero como señalé, es el científico quien separa esos elementos interrelacionados y destaca lo que considera más significativo para constituir explicaciones de dicho objeto, en la alimentación como un objeto de estudio podemos distinguir y observar: 1) elementos ecológicos, estos incluyen las características geográficas

y climáticas del ecosistema que favorecen la aparición de determinadas especies de plantas y animales comestibles; 2) elementos químicos y procesos metabólicos, es decir las diferentes sustancias de las que se componen los alimentos y los efectos que estas sustancias tienen en el organismo; 3) elementos psicológicos asociados con el placer y el displacer que causa en un individuo el consumir determinados alimentos; 4) elementos sociales que incluyen las condiciones económicas, políticas, jurídicas, entre otras, así como pautas institucionalizadas sobre la producción, la distribución y el consumo de determinados alimentos, y la forma en que se establecen relaciones sociales en torno a ellos, 5) por último es posible observar elementos culturales, es decir la dimensión simbólica o de sentido, es decir, los valores y significados atribuidos a los alimentos, compartidos o no por un grupo determinado de individuos.

Precisamente por todos estos elementos presentes en la alimentación, es que ha sido considerada un objeto de estudio de diferentes enfoques y disciplinas, pero cada una de ellas se ha especializado y destacado algunas relaciones entre diversos elementos para brindar una explicación de acuerdo con su propia especialidad. Por ejemplo, la nutrición descompone los alimentos en nutrientes para estudiar los efectos de estos en el proceso metabólico del organismo y explicar las causas de algunas ECNT; la psicología ha estudiado los efectos que tienen los alimentos en nuestro estado afectivo, principalmente los trastornos alimentarios como la anorexia, la bulimia, o el apetito desenfrenado; la sociología ha estudiado la relación de dependencia mutua de los alimentos con la estructura social y económica, así como su evolución histórica; y la antropología los usos rituales, así como los significados culturales de los alimentos que orientan prácticas y atribuyen sentido a la realidad social.

Debido a todos estos temas relacionados con la alimentación, se dice que la alimentación articula la naturaleza y la cultura, transitando por el individuo y la sociedad, en palabras de Igor de Garine:

El consumo alimentario actúa sobre los niveles de nutrición; éstos afectan al consumo energético y al nivel de actividades de los individuos que constituyen una sociedad, los que a su vez influyen tanto en la cultura material como en los sistemas simbólicos que la

caracterizan, aunque sin olvidar que estos diferentes términos se encuentran en reciprocidad de perspectiva<sup>19</sup>.

Margaret Mead fue una antropóloga que identificó esta articulación entre naturaleza y cultura en la alimentación, por esta razón señaló que el enfoque científico de los hábitos alimenticios no debe ser exclusivo de las ciencias de la nutrición o de las ciencias del medio ambiente, sino que debía ser complementado con las teorías y métodos de la psicología y la antropología, destacó la importancia de estas disciplinas ya que permiten la comprensión del significado de los usos y prohibiciones de los alimentos, las jerarquías sociales, así como su aprendizaje generacionalmente, la descripción de los alimentos, de los lugares, los momentos, las técnicas para producir, preparar, y conservar, distribuir y consumirlos, entre otros aspectos, el enfoque científico de los alimentos no debe basarse solamente en el estudio del suelo y de las condiciones climáticas de la producción, o en la descripción del contenido nutritivo de los alimentos, y no limitarse a describir esa pauta dietética, sino analizar los mecanismos por medio de los cuales se perpetúan las pautas dietéticas.

Considero que Margaret Mead fue la primera científica en sugerir un enfoque interdisciplinario que integre a las ciencias naturales y a las sociales para analizar la alimentación, señaló que:

Sólo mediante el reconocimiento de la importancia del aprendizaje por parte de aquellas ciencias que tratan del suelo, el alimento y la fisiología, y de la importancia de la constitución particular del alimento concreto por aquellas ciencias que se ocupan de la tradición social, el aprendizaje y las conductas psicológicas individuales pueden ser resueltos estos énfasis unilaterales<sup>20</sup>.

Algunas autoras como Patricia Aguirre<sup>21</sup>, Jesús Contreras Hernández, Mabel Gracia Arnaiz<sup>22</sup>, y Laura Moreno Altamirano<sup>23</sup> han señalado que la alimentación es un *sistema* o un

---

<sup>19</sup> Igor de Garine, "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura" en Igor de Garine, *Antropología de la alimentación*, México, Universidad de Guadalajara, 2016, p. 92.

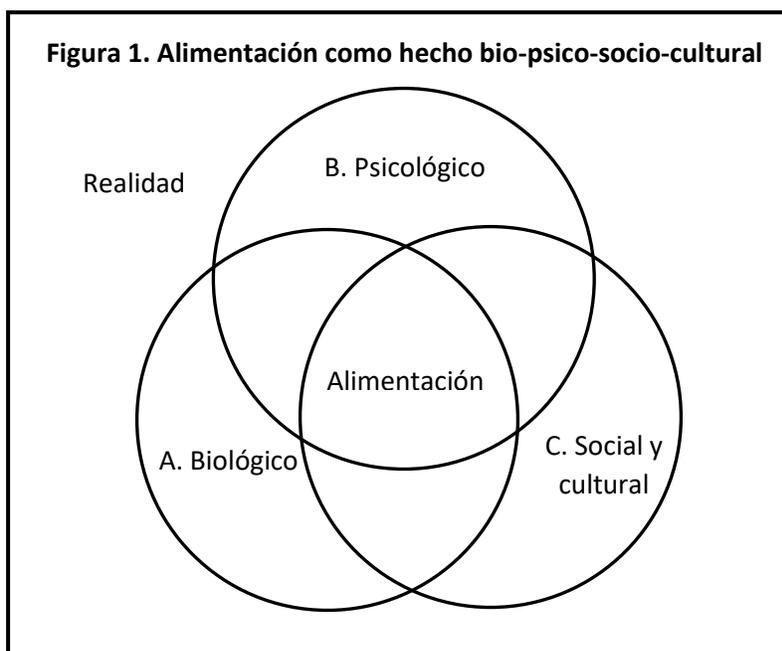
<sup>20</sup> Margaret Mead, "Contextos culturales de las pautas de nutrición", en Margaret Mead, *La antropología y el mundo contemporáneo*, Argentina, Siglo XX, 1975, p. 70.

<sup>21</sup> Patricia Aguirre, *Una historia social de la comida*, Argentina, Lugar, 2017, p. 26.

<sup>22</sup> Jesús Contreras Hernández; Mabel Gracia Arnaiz, *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, España, Ariel, 2005, p. 11.

<sup>23</sup> Laura Moreno Altamirano, "Alimentación y cultura", en Pilar Lavielle Sotomayor; Oscar Constantino Thompson Chagoyán (Coords.), *op. cit.*, p. 107.

hecho *bio-psico-social complejo*, esencialmente transdisciplinario que “transita entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico y político”<sup>24</sup>, Igor de Garine menciona que para abordar la complejidad de la alimentación se “necesita el empleo de un verdadero enfoque pluridisciplinario y holístico que combine las técnicas cuantitativas y cualitativas”<sup>25</sup>.



Elaboración propia

En la figura 1 podemos observar una representación de la alimentación como un hecho complejo. Hemos dicho que la complejidad de la alimentación consiste en las conexiones entre los diferentes elementos que la componen, y que estos pueden ser observados por diferentes disciplinas científicas, en esta representación hemos agrupado los elementos ecológicos y climáticos con los químicos y metabólicos dentro del círculo A, el dominio de este círculo compete a las ciencias naturales, en el círculo B se encuentran los elementos referentes al dominio de la psicología, y en el círculo C hemos agrupado los elementos sociales y culturales, que corresponden al dominio de las ciencias sociales.

Los puntos de intersección entre los diferentes dominios representan un tránsito o interrelación entre diferentes elementos, por ejemplo las causas de la desnutrición pueden ser

<sup>24</sup>*Ídem.*

<sup>25</sup> Igor de Garine, *op. cit.*, p. 92-93.

(A) biológicas, en tanto exista una deficiencia de ingesta de los nutrientes necesarios para tener una alimentación saludable, pero las causas de la desnutrición también pueden ser (C) sociales y culturales, en tanto que la distribución desigual de la riqueza impida el acceso a alimentos nutritivos, como sistema complejo una explicación implicaría determinar las relaciones entre las explicaciones biológicas y sociales de la desnutrición, así como las causas o efectos (B) emocionales que implica la desnutrición. Esta investigación es considerada parte del dominio del círculo C, ya que adoptamos una perspectiva socio-antropológica que destaque los elementos sociales y culturales de la alimentación.

Esta representación de la alimentación es un recurso analítico, de acuerdo con Rolando García la realidad es compleja y no puede ser abordada desde una sola disciplina particular, sin embargo, es posible construir objetos de estudio como sistemas complejos. Un *sistema complejo*, es “una representación de un recorte de esa realidad, conceptualizada como una totalidad organizada, en la cual los elementos no son separables y por tanto no pueden ser estudiados aisladamente”<sup>26</sup>. Los *sistemas complejos* deben ser construidos desde un enfoque interdisciplinario, y con un *marco epistémico común*, en el que los científicos de diferentes áreas puedan compartir sus conocimientos para poder generar explicaciones plausibles de la realidad que impliquen múltiples determinaciones, es decir que las explicaciones de un objeto establezcan puntos de conexión entre las diferentes ciencias.

Al construir objetos de estudio como sistemas complejos es necesario adoptar un abordaje interdisciplinario, sin embargo, esto no excluye la posibilidad de observar un objeto de estudio desde una sola especialidad. La especialización de las ciencias es necesaria para la generación de conocimiento sobre la realidad de manera cada vez más precisa, no obstante, se debe de tener presente que existen puntos de conexión y determinaciones recíprocas entre las diferentes disciplinas, por lo que es necesario conocer los avances explicativos de las ciencias que observan un tema en común, así mismo es necesario generar grupos de especialistas que integren la variedad de perspectivas bajo un mismo marco epistémico.

---

<sup>26</sup> Rolando García, *Sistemas complejos. Conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*, México, Gedisa, 2006, p. 21.

## 1.2. Comprender la alimentación desde las ciencias sociales

Hemos dicho que reconocer a la alimentación como un objeto de estudio complejo requiere de un enfoque interdisciplinario, sin embargo, esto no excluye la posibilidad de abordar el tema desde una sola perspectiva científica, en nuestro caso las ciencias sociales y específicamente la sociología. Una vez que hemos reconocido y distinguido analíticamente los elementos que en conjunto integran a la alimentación como un *hecho bio-psico-socio-cultural complejo*, es necesario delimitar el área de estudio de las ciencias sociales sobre la alimentación, para ello retomamos las consideraciones de Patricia Aguirre sobre tres reduccionismos que dificultan la comprensión de la alimentación desde las ciencias sociales y los planteamos *obstáculos epistemológicos*<sup>27</sup> que es necesario superar.

El primer obstáculo es la *reducción naturalista*, “reduce la riqueza del evento alimentario a su materialidad biológica, como si fuera producto del metabolismo humano o de la composición química de los alimentos, ocultando las relaciones sociales”<sup>28</sup> que lo atraviesan, es el enfoque que las ciencias naturales dan a la alimentación, principalmente la nutrición. Este reduccionismo está relacionado con el realismo ingenuo al que nos referíamos al inicio de este capítulo, pues considera que la alimentación es un objeto de investigación de las ciencias naturales en sí mismo. El método que las perspectivas naturalistas usan para analizar y comprender los efectos metabólico que los alimentos tienen en el organismo es descomponer los alimentos en sus elementos constitutivos más simples, es decir, en nutrientes. El nutriólogo considera al ser humano como un “organismo que se nutre de glúcidos, lípidos y proteínas”<sup>29</sup>.

---

<sup>27</sup> La noción de *obstáculo epistemológico* fue formulada por Gaston Bachelard para señalar las condiciones psicológicas del progreso de las ciencias, y las causas de su estancamiento o de retroceso, estos obstáculos no son externos, es decir no se deben a dificultades técnicas o instrumentales para conocer, o a la debilidad de los órganos sensoriales y del espíritu, tampoco se deben a la complejidad o fugacidad de los fenómenos que se pretende conocer, sino que se presentan en el mismo proceso de construcción de conocimiento científico, por ello los obstáculos se presentan en la manera de construir objetos de estudio. Cfr. Gastón Bachelard, *La formación del espíritu científico. Contribución a un psicoanálisis del conocimiento objetivo*, México, Siglo XXI, 1991.

<sup>28</sup> Patricia Aguirre, *op. cit.*, p. 23.

<sup>29</sup> Christian Rémésy, *op. cit.*, p. 8.

Las siguientes definiciones propuestas por Mabel Gracia Arnaiz<sup>30</sup> son útiles para distinguir la perspectiva socio-cultural de la biológica, así mismo expone de manera sintética la complejidad propia de cada perspectiva.

- *Alimentación*: acción y efecto de alimentar y alimentarse. Consiste en obtener del entorno una serie de productos, naturales o transformados, que conocemos con el nombre de alimentos. La alimentación incluye un proceso de selección de los alimentos, fruto de las disponibilidades y aprendizaje social e individual en el que influyen factores socioeconómicos, ecológicos y psicológicos. Se trata de un proceso voluntario<sup>31</sup>. El estudio científico de la alimentación abarca los aspectos comunitarios en los que tiene lugar.
- *Nutrición*: Empieza tras la ingesta del alimento, designando al conjunto de procesos derivados de la incorporación de sustancias que recibe del mundo exterior mediante la alimentación con el objetivo de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos. El proceso nutritivo, al contrario que el anterior, es en consecuencia inconsciente. La nutrición es la ciencia que estudia la relación de los alimentos y la salud: las necesidades del organismo y el metabolismo de las sustancias alimenticias, tanto en las personas sanas como en las enfermas.
- *Alimento*: objeto que sirve para alimentar y nutrir a un ser vivo, escogido del medio y tratado a fin de que se pueda ingerir.
- *Nutriente*: sustancia útil para el metabolismo orgánico que se encuentra en los alimentos y se incorpora en el organismo por medio de la digestión (lípidos, proteínas, hidratos de carbono, etcétera).

Como podrá advertirse con las definiciones anteriores, la alimentación trasciende el acto de nutrirse, pues en ella influyen factores externos al individuo, incluso involuntarios, tales como determinismos regionales, materiales, sociales y culturales, la disponibilidad y acceso a los alimentos, así como procedimientos para prepararlos, distribuirlos y consumirlos.

---

<sup>30</sup> Mabel Gracia Arnaiz, "La complejidad biosocial de la alimentación humana", *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, Núm. 20, España, Sociedad de Estudios Vascos, 2000, p. 36.

<sup>31</sup> Esta definición de alimentación destaca el carácter voluntario de los individuos para alimentarse, también destaca algunas características sociales de disponibilidad y aprendizaje, sin embargo, es necesario destacar que estas últimas no necesariamente son conscientes ni voluntarias, los factores sociales que determinan la alimentación son igualmente aspectos que sobrepasan la voluntad del individuo.

El segundo obstáculo es la *reducción individualista*, considera que las preferencias alimentarias de los individuos son libres de constricciones sociales, materiales y simbólicas. Claro que existen componentes subjetivos en las preferencias alimenticias, sin embargo, es pertinente recalcar que “el gusto es una construcción social, ya que la elección del comensal nunca es libre e indefinida, siempre se elige dentro de un abanico limitado de opciones”<sup>32</sup>. Lo que pareciera ser un hecho individual en realidad “involucra lo familiar y lo colectivo dentro de una realidad social y cultural”<sup>33</sup>. La sociedad y la cultura determinan la alimentación de los individuos, ya que estos se alimentan de “aquello que su sociedad, en un momento histórico, produce, distribuye y legitima como ‘bueno para comer’”<sup>34</sup>. En este sentido los individuos consumen los alimentos que se encuentran disponibles en el *entorno alimentario*, porque son los alimentos que se producen y distribuyen en una sociedad determinada.

El último obstáculo epistemológico es la *reducción ahistórica*, este obstáculo “consiste en ver la alimentación como si hubiera existido siempre de la misma manera, en un eterno presente, despojado de historia, de transcurrir y por lo tanto de cambios”<sup>35</sup>, este reduccionismo ignora los cambios, y las causas de los cambios históricos ocurridos en la alimentación y en la sociedad, ignora que la alimentación contemporánea es el resultado de un entrelazamiento de diversos intereses sociales, económicos políticos y culturales, que involucran varias generaciones en su desarrollo. Comprender que la alimentación contemporánea es el resultado de un proceso histórico centra nuestra atención sobre la intervención política, y es preciso reconocer que la intervención política o de cualquier otra índole también es un momento histórico que depende de condiciones históricas previas y a su vez posibilitará el devenir histórico, ya que el futuro depende del pasado toda intervención en la dinámica histórica tendrá consecuencias a corto, mediano y largo plazo, no podremos prever el resultado de esta intervención, ya que se entrelazará con los intereses de otros agentes históricos, pero ello no impide la planeación de políticas públicas e intervenir en los comportamientos alimentarios de la población para revertir la tendencia al aumento de sobre peso, obesidad y otras enfermedades, y encaminar el devenir histórico hacia la representación

---

<sup>32</sup> Patricia Aguirre, *op. cit.*, p. 24.

<sup>33</sup> Laura Moreno Altamirano, *op. cit.*, p. 107.

<sup>34</sup> Patricia Aguirre, *op. cit.*, p.19.

<sup>35</sup> *Ibid.* p. 25.

de nosotros mismos como especie a futuro. “Oscurecer el hecho que nuestros alimentos son productos históricos y que cambian y se transforman con los cambios sociales oculta el hecho de que son relativos, que cambian y que ese cambio puede ser direccionado a través de políticas públicas”<sup>36</sup>.

### **1.3. Las formas elementales de la sociología de la alimentación**

En los apartados anteriores hemos reconocido la complejidad de la alimentación como un objeto de investigación, y hemos propuesto la superación de tres obstáculos epistemológicos para comprender la alimentación desde las ciencias sociales, ahora es necesario reducir la complejidad y delimitar la especificidad de la alimentación como un objeto de estudio sociológico, para ello en este apartado recurrimos a la revisión de la bibliografía sociológica clásica, pero antes de entrar a la revisión de los clásicos, es preciso saber a qué nos referimos con clásicos de la sociología, y por qué recurrir a ellos es una estrategia metodológica para fundamentar la alimentación como un tema de interés sociológico.

Los clásicos son productos de la investigación a los que se les concede un rango privilegiado frente a las investigaciones contemporáneas del mismo campo. El concepto de rango privilegiado significa que los científicos contemporáneos dedicados a esa disciplina creen que entendiendo dichas obras anteriores pueden aprender de su campo de investigación tanto como puedan aprender de la obra de sus propios contemporáneos. La atribución de semejante rango privilegiado implica, además, que en el trabajo cotidiano del científico medio esta distinción se concede sin demostración previa; se da por supuesto que, en calidad de clásica, tal obra establece criterios fundamentales en ese campo particular<sup>37</sup>.

En este sentido, los pensadores representantes del periodo clásico de la sociología se interesaron por cuestiones relativas a la delimitación del objeto de estudio propio de esta disciplina, y de esta manera establecer a la sociología como un campo de estudio por derecho propio independiente de otras áreas del saber, por esta razón es que sus reflexiones sobre la alimentación son útiles para comprenderla como un objeto de estudio de las ciencias sociales, y particularmente de la sociología.

---

<sup>36</sup> Patricia Aguirre, *op. cit.*, p. 25.

<sup>37</sup> Jeffrey Alexander, “La centralidad de los clásicos”, en Anthony Giddens; et al., *La teoría social, hoy*, México, Alianza, 1990, p. 23.

### 1.3.1. La alimentación en la sociología clásica: Karl Marx

Al exponer los fundamentos de la concepción materialista de la historia, Marx y Engels destacaron la alimentación como uno de los medios materiales necesarios para la existencia humana y por tanto una condición necesaria de toda historia. Según estos autores la condición de toda historia es que los seres humanos se encuentren en condiciones de vivir y persistan en el tiempo, adaptándose al medio natural en que se desarrollan, y por tanto en condiciones de hacer historia. “Ahora bien, para poder vivir hace falta *comer*, beber, alojarse bajo un techo, vestirse y algunas cosas más. El primer hecho histórico es, por consiguiente, la producción de los medios indispensables para la satisfacción de estas necesidades, es decir, la producción de la vida material misma”<sup>38</sup>. Para Marx y Engels la condición fundamental de la existencia humana es la producción de los medios necesarios para satisfacer todas sus necesidades, lo que supone siempre el trabajo o la “fuerza productiva”.

La satisfacción de estas necesidades primitivas, y la adquisición de los instrumentos necesarios para su producción conduce a la creación de nuevas necesidades. Mediante el proceso en que los humanos satisfacen y crean sus necesidades con el fin de producir su propia vida, reproducen simultáneamente la vida al producir a otros humanos. En el siguiente párrafo Engels ha destacado una doble condición de la (re)producción de la existencia humana:

Según la teoría materialista, el factor decisivo en la historia es, en fin de cuentas la producción y reproducción de la vida inmediata. Pero esta producción y reproducción son de dos clases. De una parte la producción de medios de existencia, de *productos alimenticios*, de ropa, de vivienda y de los *instrumentos* que *para producir* todo eso se necesitan; de otra parte, la producción del hombre mismo, la continuación de la especie<sup>39</sup>.

Los medios que satisfacen las necesidades a las que se hace referencia implican una relación con la naturaleza, ya que se encuentran en el medio exterior del ser humano, pero la producción de estos medios implica el uso de una fuerza productiva determinada por la forma de la organización social, misma que no puede ser estudiada por separado de la fase de

---

<sup>38</sup> Karl Marx; Friedrich Engels, *La ideología alemana. Crítica de la novísima filosofía alemana en las personas de sus representantes Feuerbach, B. Bauer y Stirner, y del socialismo alemán en la de sus diferentes profetas*, España, Akal, 2014, p. 22. El destacado es mío.

<sup>39</sup> Friedrich Engels, “El origen de la familia, la propiedad privada y el estado. Prefacio a la primera edición, 1884”, en Marx; Engels, *Obras escogidas*, Moscú, Progreso, 1975, p. 471-472, el destacado es mío.

desarrollo de los medios de producción necesarios para satisfacer dichas necesidades, por ello la satisfacción de las necesidades es al mismo tiempo una relación social.

[...] social, en el sentido de que por ella se entiende la cooperación de diversos individuos, cualesquiera que sean sus condiciones, de cualquier modo y para cualquier fin. De donde se desprende que un determinado modo de producción o una determinada fase industrial lleva siempre aparejado un determinado modo de cooperación que es, a su vez una ‘fuerza productiva’; que la suma de las fuerzas productivas accesibles al hombre condiciona el estado social y que, por tanto, la ‘historia de la humanidad’ debe estudiarse y elaborarse siempre en conexión con la historia de la industria y del intercambio<sup>40</sup>.

Podemos observar que Marx y Engels consideraron a la alimentación como uno de los medios materiales más importantes y necesarios para la existencia humana, pues sin alimentos, entre otras cosas, los hombres no pueden sobrevivir, y no se encontrarían en condiciones de hacer historia.

Como señalaron estos autores la producción y reproducción de la existencia humana implica relaciones con la naturaleza y con la sociedad. La alimentación como un medio para la (re)producción de la existencia humana implica por tanto relaciones con la naturaleza y con la sociedad, sobre la relación con la naturaleza dice Marx: “El *hambre* es una *necesidad* natural; necesita, pues una naturaleza fuera de sí, un *objeto* fuera de sí, para satisfacerse, para calmarse”<sup>41</sup>. Esto quiere decir que la satisfacción del hambre es una condición necesaria para la integridad del organismo humano, su satisfacción establece una relación con la naturaleza debido a que los medios necesarios para ello se encuentran fuera del ser humano, en un medio exterior al que dirige sus fuerzas vitales.

La relación social se expresa en la alimentación porque la percepción de la realidad y el sentido atribuido a esa realidad, solo se produce en tanto que es percibida y dotada de sentido humano, es decir socialmente. Por tanto, el goce que produce la satisfacción del hambre, y los sentidos a través de los cuales percibimos los aromas, las texturas, temperaturas, colores, y sabores de los alimentos, son productos sociales, el ser humano solo conoce la forma humana de alimentarse. Es decir que el ser humano, en sociedad, ha producido una forma

---

<sup>40</sup> Karl Marx; Friedrich Engels, *op. cit.*, p. 24.

<sup>41</sup> Karl Marx, *Manuscritos de economía y filosofía*, España, Alianza, 2013, p. 238, destacado en el original.

humana de alimentarse y satisfacer sus necesidades nutricias, y esta forma humana de satisfacer sus necesidades nutricias se convierte en una necesidad humana, esto distingue al ser humano de otros animales. “Para el hombre que muere de hambre no existe forma humana de la comida, sino únicamente su existencia abstracta de comida; ésta bien podría presentarse en su forma más grosera, y sería imposible decir entonces en qué se distingue esta actividad para alimentarse de la actividad *animal* para alimentarse<sup>42</sup>.

Las consideraciones de Marx y Engels sobre la alimentación pueden resumirse en los siguientes puntos: 1) los alimentos son uno de los medios necesarios para la (re)producción de la vida humana; 2) en el proceso de satisfacer sus necesidades nutricias el ser humano produce los medios necesarios para satisfacerlas, pero también produce el sentido social de la alimentación; 3) la forma de producir los medios necesarios para satisfacer sus necesidades debe estudiarse en relación con la fase del desarrollo industrial determinado históricamente.

### **1.3.2. La alimentación en la sociología clásica: George Simmel**

En 1910 el sociólogo alemán George Simmel escribió un ensayo titulado *Sociología de la comida*<sup>43</sup>, que el hambre o apetito es una necesidad natural, un rasgo fisiológico primitivo de la especie humana, y precisamente por ello es común a todos los humanos, es decir, de manera similar a Marx, Simmel consideró que la comida implica una relación con la naturaleza y también implica una relación social en la cual se establece el sentido humano de la alimentación, la diferencia entre Marx y Simmel, es que el primero no pretendía fundar una ciencia llamada sociología con un método específico, mientras que el segundo sí se preocupó por estas cuestiones, por ello Simmel radicalizó la distinción entre las relaciones con la naturaleza y las relaciones con la sociedad y la cultura, a las primeras las llamó *contenido de la socialización*, mientras que a las segundas las llamó *formas de socialización*, haciendo de estas últimas el objeto de estudio específico de la sociología<sup>44</sup>.

---

<sup>42</sup> *Ibid.* p. 182.

<sup>43</sup> George Simmel, “Sociología de la comida”, en George Simmel, *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura*, España, Península, 2001.

<sup>44</sup> Para este autor el orden social se fundamenta en la acción recíproca, esta se da cuando los individuos adoptan una forma de colaboración gracias a determinados instintos o fines comunes, lo que ocasiona que se ejerzan influencias recíprocas en la acción, estos intereses comunes es lo que identifica con el *contenido de la socialización*, estas influencias recíprocas se institucionalizan en la sociedad creando *formas de socialización* relativamente estables. Cfr. George Simmel, “El problema de la sociología”, en George Simmel, *Sociología. Estudios sobre la forma de socialización*, México, Fondo de Cultura Económica, 2014, pp. 99-119.

Si bien el hambre es un rasgo común a todos los humanos, no es la generalidad de este rasgo lo que constituye a la alimentación como un objeto sociológico, el hambre por sí mismo no es una *forma de socialización*, es un impulso o un instinto primitivo, y por tanto natural, pero al ser común a todos los humanos, representa una ocasión en la cual estos pueden entrar en contacto y ejercer influencias mutuas por medio de acciones recíprocas basadas en el interés de saciar dicho instinto. El instinto primitivo del hambre es identificado como materia o *contenido de la socialización*, es decir el motivo por el cual entran en colaboración los individuos, al institucionalizarse estas formas de colaboración entorno a la comida se establecen *formas de socialización* específicas, que se transmiten durante generaciones y no dependen de la voluntad de los individuos, “en la medida en que la comida se convierte en un asunto sociológico, se configura sometida a estilo, estética, regulada supraindividualmente”<sup>45</sup>. La *forma de socialización* es lo que distancia a la cultura de la naturaleza, a lo humano de lo animal, es el sentido social y humano de la alimentación, es la manera de ver a la alimentación bajo una óptica sociológica.

La regulación supraindividual de la alimentación se pone en evidencia en las prescripciones y prohibiciones del comer y beber. Destaca entre estas prescripciones la *regularidad* de la comida<sup>46</sup>, es decir, los horarios establecidos socialmente considerados apropiados para comer. Otro aspecto sociológico observado por Simmel es la jerarquía de la comida, esta implica un protocolo o un orden social establecido, en el que es preciso esperar el turno asignado para servirse y no atacar sin regla los alimentos. Por último, Simmel destaca el refinamiento estético de los platillos, de los instrumentos y de los modales para comer. Además de estas regulaciones sociales Simmel reconoció la importancia de las prohibiciones religiosas y étnicas de compartir la comida con otros grupos, así como su papel fundamental para establecer comunión entre diversos grupos o con los dioses.

En esta breve exposición de la perspectiva Simmeliana acerca de la comida podemos observar que existe una serie de regulaciones sociales sobre la conducta de los individuos, como la imposición de un horario determinado para comer, así como pautas de interacción social y de comportamiento. Con base en esto Simmel afirma que comer no sólo satisface las

---

<sup>45</sup> Simmel, George, *op. cit.*, 1998, p. 402.

<sup>46</sup> *Ídem.*

necesidades biológicas, sino también exige la satisfacción estética, o como decía Marx, alimentación satisface de una forma humana de alimentarse, lo cual supone que los alimentos tienen significados sociales. Los dos sociólogos más representativos del período clásico de la sociología, Émile Durkheim y Max Weber abordaron precisamente el significado social de los alimentos.

### **1.3.3. La alimentación en la sociología clásica: Émile Durkheim**

En 1912 Émile Durkheim publicó su investigación sobre el totemismo australiano, titulada *Las formas elementales de la vida religiosa*, en este texto abordó el significado religioso de la alimentación y sus usos rituales para generar solidaridad social. Para una mejor claridad acerca de las consideraciones específicas sobre la alimentación desarrolladas por Durkheim conviene desarrollar brevemente la concepción sobre la religión. Para Durkheim las creencias religiosas son representaciones colectivas, “producto de una inmensa cooperación que se extiende no solamente en el espacio sino en el tiempo; para formarlas, una multitud de mentes distintas ha asociado, mezclado, combinado sus ideas y sus sentimientos”<sup>47</sup>, y por tanto adquieren el carácter de *hecho social*, es decir que son exteriores y coercitivas al individuo, en otras palabras, estas representaciones no dependen de la voluntad de los individuos de manera aislada, sino que es una realidad sui generis que no se reduce a la suma de sus partes.

La característica específica de las creencias religiosas y que las distingue de otras representaciones colectivas es que la religión es “un sistema solidario de creencias y prácticas relativas a las cosas sagradas”<sup>48</sup>, estas creencias son estados de opinión y consisten en representaciones que expresan la naturaleza de las cosas, clasificándolas en sagradas y profanas. “Las cosas sagradas son aquellas protegidas y apartadas por las interdicciones; las profanas son aquellas a las que esas interdicciones se aplican, y deben permanecer a distancia de las primeras”<sup>49</sup>. Esta clasificación establece determinados modos de conducta llamados ritos que consisten reglas de comportamiento frente a la naturaleza de las cosas.

Una vez expuesta de manera general la propuesta de la sociología de la religión de Durkheim podemos hacer énfasis en la importancia que tienen los alimentos dentro de los

---

<sup>47</sup> Émile Durkheim, *Las formas elementales de la vida religiosa. El sistema totémico en Australia (y otros escritos sobre religión y conocimiento)*, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, p. 69.

<sup>48</sup> *Ibid.*, p. 100.

<sup>49</sup> *Ibid.*, p. 94.

ritos religiosos. Cómo hemos visto todas las cosas son clasificadas en sagradas y profanas, por tanto, las especies de plantas y animales que sirven de alimento también son clasificadas en sagradas y profanas, y esta clasificación determinará el comportamiento que se tendrá hacia ellos. Los animales y plantas comestibles tienen un carácter profano, en tanto que el comer es una actividad mundana y cotidiana, sin embargo, los animales o plantas totémicas que sirven de emblema al clan evocan un sentimiento sagrado que se reconoce mediante el tabú o la prohibición de comerlo. Comer el animal sagrado es un verdadero sacrilegio, ya que se considera que el animal sagrado posee un poder intrínseco que es mortal, pero este efecto mortal puede ser neutralizado mediante los rituales apropiados, incluso mediante ciertas celebraciones religiosas es obligatorio el consumo del tótem.

En los rituales de iniciación a la vida religiosa, se permite el consumo del alimento sagrado, durante estas ceremonias el alimento cumple una función ritual en la que el iniciado puede lograr cierta distancia con respecto al mundo profano y se acerca al mundo sagrado, para alcanzar dicho carácter sagrado es necesario hacer un esfuerzo por separarse de lo profano mediante privaciones, en este caso mediante el ayuno, así mismo el alimento se sacraliza por medio de una serie de operaciones rituales preliminares, este carácter del alimento sagrado será asimilado por el fiel que lo consume, “el alimento que se come durante esas comidas místicas es esencialmente sagrado, y por consiguiente queda prohibido a los profanos”<sup>50</sup>. De igual manera que algunos alimentos son “prohibidos al profano porque son sagrados, otros, en cambio, por ser profanos, están prohibidos a las personas marcadas por un carácter sagrado”<sup>51</sup>. Además de esta función ritual durante la ceremonia de iniciación a la vida religiosa, Durkheim reconoce la función ritual de la comida en el sacrificio, considera que este acto tiene el efecto de establecer un vínculo de parentesco entre los fieles y su dios, dado que el alimento que se ofrece es de carácter sagrado, el sacrificio es “antes que nada un acto de comunión alimentaria”<sup>52</sup>.

#### **1.3.4. La alimentación en la sociología clásica: Max Weber**

Max Weber también consideró a la alimentación desde su significado religioso, pero a diferencia de Durkheim, no está interesado en definir la religión, sino más bien un

---

<sup>50</sup> *Ibid.*, p. 182.

<sup>51</sup> *Ibid.*, p. 353

<sup>52</sup> *Ibid.*, p. 386.

determinado tipo de actuar, la *acción religiosa*<sup>53</sup>, la comprensión de este tipo de acción sólo se puede lograr a partir del sentido o la motivación mágica o religiosa que orienta esa acción. Durkheim y Weber coinciden en establecer una relación entre creencias y un determinado tipo de prácticas o acciones, pero difieren en sus planteamientos para Durkheim las creencias religiosas son representaciones de una *realidad colectiva* y estas representaciones orientan las prácticas, mientras que para Weber la acción religiosa solo puede captarse a partir de “las vivencias, representaciones y fines subjetivos del *individuo*”<sup>54</sup>, es decir a partir de comprender el sentido que orienta la acción.

En los tipos de acción social Weber define la *acción racional con arreglo a fines* como aquella “determinada por expectativas en el comportamiento tanto de objetos del mundo exterior como de otros hombres, y utilizando esas expectativas como ‘condiciones’ o ‘medios’ para el logro de fines propios racionalmente sopesados y perseguidos”<sup>55</sup>, entonces la *acción religiosa* puede ser interpretada como una *acción racional* con arreglo a fines en tanto que emplea *medios para obtener determinados fines*, pues actúa racionalmente “quien oriente su acción por el fin, medios y consecuencias implicadas y los diferentes fines posibles entre sí”<sup>56</sup>. Lo que define a la acción religiosa es el empleo de medios que poseen cualidades mágicas o *carisma*<sup>57</sup>, esto es una fuerza no cotidiana, “un don que el objeto o la persona poseen por naturaleza y que no puede alcanzarse con nada. O que puede y debe crearse artificialmente en el objeto o en la persona mediante cualquier medio extraordinario”<sup>58</sup>.

El carisma es la representación de una fuerza que actúa sobre los medios calificados como carismáticos, sean estos objetos, animales, hombres, etc., esta propiedad determina la actuación de estos medios. El carisma es entonces una abstracción que representa una fuerza, según Weber esta abstracción solo es posible gracias a la *creencia en los espíritus*, “una vez que aparece el reino de las almas, dioses, demonios, que llevan una existencia no palpable en

---

<sup>53</sup> Max Weber, *Economía y sociedad*, Fondo de Cultura Económica, México, 2014, p. 531.

<sup>54</sup> *Ibid.*, el destacado es mío.

<sup>55</sup> *Ibid.*, p. 151.

<sup>56</sup> *Ibid.*, p. 153.

<sup>57</sup> El proceso de racionalización que caracteriza a la modernidad, al que Weber se refirió como *desencantamiento del mundo*, también se expresa en la religión, según Weber este proceso de racionalización de la religión ocurre mediante la sustitución de los medios mágicos que se emplean para asegurar la salvación por una racionalización de la conducta, por una ética religiosa, *cfr.* Max Weber, *La ética protestante y el espíritu del capitalismo*, México, Fondo Cultura Económica, 2011, pp. 166-167.

<sup>58</sup> *Ibid.*, p. 532.

el sentido corriente, sino una existencia ultramundana a la que sólo se tiene acceso por medio de símbolos y significaciones”<sup>59</sup>. La acción religiosa es entonces una acción con un sentido orientado hacia los espíritus, pero dado que estos tienen una existencia ultramundana, es necesario emplear medios mágicos o carismáticos para obtener los fines deseados.

Al reflexionar sobre la ofrenda y el sacrificio como acciones religiosas, Weber apreció que los alimentos sirven como medios simbólicos en la medida en que sirven para influir en las fuerzas de los espíritus, ejercer coerción sobre los dioses y que actúen en beneficio de los hombres, para pactar acuerdos que implican obligaciones entre ambas partes, o para desviar mágicamente la ira de los dioses sobre otro objeto. Pero ya se trate de un sacrificio o de una ofrenda el motivo de la acción religiosa es “crear una *communio*, una especie de fraternidad entre el sacrificador y el dios, creada por la *comensalidad*; cambio de significación de una idea más vieja: que despedazar y comer un animal fuerte, después un animal sagrado, proporciona al que lo come las fuerzas de ese animal”<sup>60</sup>. Comer “aquellas partes del cuerpo u otras de animales veloces y fuertes, se cree así apropiarse naturalmente aquellas fuerzas”<sup>61</sup>, no es propiamente un pensamiento simbólico religioso, en cambio sí lo es en la medida en que la creencia en los espíritus o en el alma influye sobre estas acciones, cuando “se conjura a los espíritus y dioses de la misma tribu a participar en el banquete, en la medida en que los que comen un animal se creen emparentados entre sí, porque el ‘alma’ del mismo animal ha transmigrado a ellos[...] estamos a punto de pasar al ‘simbolismo’”<sup>62</sup>.

Max Weber también sopesó la importancia de los tabús, es decir de un sistema de normas de conducta motivadas de un modo mágico, cuya infracción es considerada un verdadero sacrilegio, y por tanto reclaman la expiación o incluso la muerte del sacrílego para evitar que el mal se extienda a toda la comunidad, entre este sistema de normas, se establece la prohibición de ciertos alimentos<sup>63</sup>. Específicamente en la religión totémica se encuentra extendida “la prohibición de matar y comer el tótem excepto en los convivios rituales de la comunidad”<sup>64</sup>, basada en la creencia del origen común de las tribus con el animal totémico.

---

<sup>59</sup> *Ibid.*, p. 534.

<sup>60</sup> *Ibid.* p. 546

<sup>61</sup> *Ibid.*, p. 536.

<sup>62</sup> *Ídem.*

<sup>63</sup> *Ibid.*, p. 553.

<sup>64</sup> *Ibid.*, p. 554.

La “tabuización” de los alimentos, es decir la prohibición mágicamente condicionada de estos, es una forma de significar religiosamente, formas específicas de relacionarse en torno a la mesa, formas de comensalidad ya sea entre sexos, o entre grupos que expresan formas de diferenciación y jerarquización de la sociedad.

Por ejemplo, cuando la mujer es adscrita a otro clan que el del hombre, con frecuencia no puede compartir la mesa con él; en ciertos casos ni debe verle comer. Ni el rey, considerado como tabú, ni los estamentos privilegiados con su tabú propio (castas), ni comunidades religiosas tabuizadas deben compartir la mesa con otros, ni las castas privilegiadas exponerse a la mirada ‘impura’ de extraños en sus comidas rituales y, en ciertos casos, incluso en sus comidas cotidianas. Por otra parte, el establecimiento de una comensalidad constituye muy a menudo, uno de los medios de crear fraternidad religiosa y, a veces étnica y política.<sup>65</sup>

Para resumir este apartado, podemos decir que cada uno de estos autores contribuyó a institucionalizar la sociología como una ciencia autónoma, y de esta manera propusieron métodos y objetos de estudio específicos de esta ciencia (las relaciones de producción, los hechos sociales, las acciones sociales, o las formas de socialización), al reflexionar sobre la producción y reproducción de la vida material, la estética de las formas de socialización, o la religión, analizaron el rol de los alimentos en la sociedad, de esta manera sus aportes sobre la alimentación nos permiten conceptualizarla como un objeto de estudio de las ciencias sociales, puesto que demostraron que la alimentación es más que la suma de nutrientes (reducción naturalista), y que tampoco es un asunto completamente individual, libre de constricciones sociales (reducción individualista), y carente de historia (reducción ahistórica), sino que depende de las condiciones materiales de producción de un momento histórico, pero no estas condiciones materiales de producción determinan la alimentación, puesto que también los significados sociales imponen determinadas formas de comportamiento frente a los alimentos.

A grandes rasgos los aportes de estos autores nos indican dos senderos posibles para analizar la alimentación de manera sociológica, por un lado, encontramos que el significado de los alimentos nos remite a una dimensión simbólica, por otro lado, hay una dimensión material que nos remite a las condiciones de producción de los alimentos. A continuación,

---

<sup>65</sup> *Ídem.*

analizaremos dos corrientes antropológicas que abordaron la alimentación desde diferentes perspectivas de análisis, las primeras enfatizaron su dimensión simbólica, mientras las segundas destacaron la dimensión material de la producción de alimentos, aunque también propusieron una síntesis entre ambas dimensiones al relacionar las condiciones materiales de producción con la cultura y el poder.

#### **1.4. Perspectivas antropológicas de la alimentación**

Las dos perspectivas antropológicas que ahora se presentan pueden considerarse como una continuación en el desarrollo de los planteamientos que la sociología clásica destacó sobre la alimentación, las *antropologías simbólicas* derivan de los planteamientos que enfatizan la dimensión simbólica de la alimentación, mientras que las *antropologías materialistas* derivan de los planteamientos de Marx y ponen mayor atención a las condiciones materiales de producción y su relación con el poder. Comenzaremos por presentar a las antropologías simbólicas, y posteriormente a las materialistas.

##### **1.4.1. Antropologías simbólicas**

La etiqueta de antropologías simbólicas abarca diversos enfoques de la antropología cultural, si bien esta etiqueta suele atribuirse a la concepción semiótica de la cultura desarrollada por Clifford Geertz y al estructuralismo francés de Lévi-Strauss, otras figuras importantes como Mary Douglas, Roland Barthes y Marshall Sahlins adoptaron algunos de los postulados de esta perspectiva para analizar la alimentación, en general consideran que la cultura es una esfera autónoma e independiente de otros ámbitos de la realidad social, como la economía, la política, el derecho, la religión, etc. En lo que respecta a sus consideraciones sobre la alimentación, destacaron el aspecto simbólico de esta, y prestaron poca o nula atención a las condiciones materiales de su producción.

La figura más importante, representativa e influyente en el campo de la antropología simbólica de la alimentación es Claude Lévi-Strauss, heredero del pensamiento de Émile Durkheim, Marcel Mauss y Ferdinand de Saussure, –aunque él mismo se consideraba fuertemente influenciado por Marx y Freud–, fundó la antropología estructural, esta tradición fue muy importante en el análisis de la dimensión simbólica de la alimentación, específicamente de la *cocina*. La *cocina* para Lévi-Strauss es una actividad humana universal,

aunque cada cultura posee su propia cocina. La cocina representa el tránsito de la humanidad de un estado de naturaleza al desarrollo de cultura, puesto que la cocina implica el manejo de instrumentos y técnicas culturales, como el dominio del fuego y algunos recipientes manufacturados, además de la domesticación de animales salvajes y la agricultura. Considera a la cocina como una estructura inconsciente que se expresa en una realidad simbólica, esto es así porque la cocina es un conjunto de representaciones y prácticas –análoga a la definición de *religión* durkheimiana– que comparten los individuos de una cultura.

La *cocina* abarca clasificaciones de los alimentos y un sistema de reglas que orientan la conducta hacia ellos, como son las formas de preparación y de combinación, así como su consumo, este sistema de creencias y prácticas se estructura en un sistema de signos que revela parte de la organización social de una cultura, en diversas ocasiones Lévi-Strauss recurrió a la analogía de la cocina como un lenguaje, la cocina es según él un “lenguaje en que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar al menos parte de lo que es”<sup>66</sup>, es decir que por medio del análisis de la cocina se podía revelar una estructura subyacente que da orden y coherencia a la realidad social.

En su texto *Antropología estructural*, mismo que le da nombre a su enfoque, Lévi-Strauss, propone estudiar la cocina de diferentes culturas como si fueran un lenguaje, es decir como un sistema de signos que se relacionan o se oponen entre sí por medio de reglas sintácticas. Este sistema de signos y símbolos codificados culturalmente pueden ser interpretados científicamente por medio del análisis de las oposiciones o correlaciones entre unidades significativas mínimas, “al igual que la lengua, la cocina de una sociedad es analizable en elementos constitutivos que podrían llamarse ‘gustemas’, y que están organizados de acuerdo con ciertas estructuras de oposición y correlación”<sup>67</sup>. Lévi-Strauss identifica tres oposiciones elementales que estructuran la cocina de una cultura: 1) *endógeno/exógeno*, es decir materias primas nacionales o extranjeras; 2) *central/periférico*, elementos que se encuentran en la base central del platillo o periféricos como guarniciones y condimentos; y 3) *marcado/no marcado*, sea un elemento sabroso o insípido respectivamente<sup>68</sup>.

---

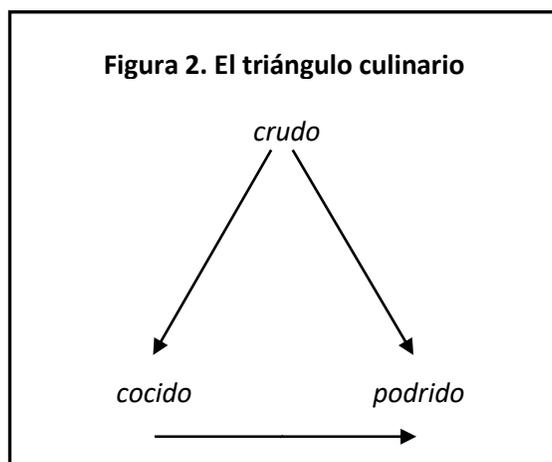
<sup>66</sup> Claude Lévi-Strauss, *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1972, p. 268.

<sup>67</sup> Claude Lévi-Strauss, *Antropología estructural*, España, Paidós, 1987, p. 125

<sup>68</sup> *Ídem*.

Además de estas tres oposiciones básicas de la estructura de una cocina, Lévi-Strauss señaló que el espectro de oposiciones es mucho más amplio, estas oposiciones pueden ser significadas por unidades significativas básicas relativas a las categorías gustativas de los alimentos, es decir, por sus cualidades sensibles, como el sabor, la textura, la temperatura, su color y olor, etc.; así como por las categorías referidas a las técnicas culinarias de su elaboración, por ejemplo, *agrio/dulce*, *preparación máxima/preparación mínima*, *asado/hervido*. “Existen, en fin, ciertas incompatibilidades que son conscientes en el grupo social y poseen un valor normativo: *alimento caliente/alimento refrescante*; *bebida láctea/bebida alcohólica*; *fruta fresca/fruta fermentada*, etcétera”<sup>69</sup>.

A partir del método de oposiciones significativas Lévi-Strauss desarrolló lo que se conoce como el triángulo culinario. En cada uno de los tres ángulos se ubica una categoría sensible, en el ángulo superior se encuentra lo *crudo*, en el ángulo inferior izquierdo se encuentra la categoría de lo *cocido*, por último, en el ángulo inferior derecho ubica la categoría de lo *podrido*<sup>70</sup>.



Elaborado a partir de Claude Lévi-Strauss, *op. cit.*, 2009.

El *triángulo culinario* es el campo semántico en el que se expresa simbólicamente una doble oposición, la primera entre *naturaleza/cultura* y la segunda entre *elaborado/no elaborado*. La oposición *naturaleza/cultura* se expresa en la oposición *crudo/cocido*, puesto que el gustema *crudo* es una categoría no marcada, es decir es una categoría en estado de

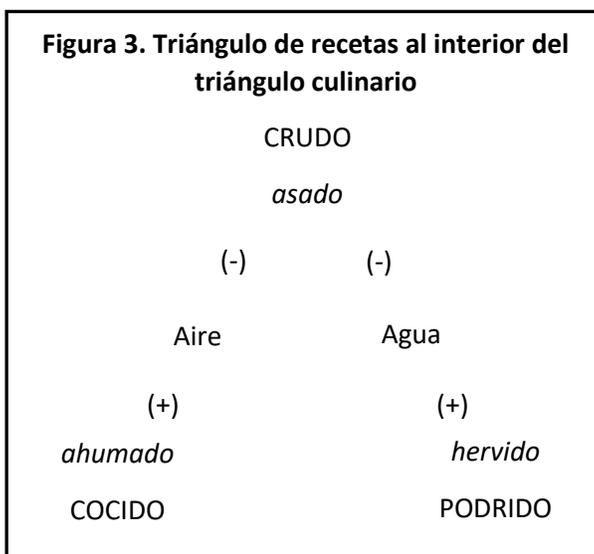
<sup>69</sup> *Ibid.* p. 126.

<sup>70</sup> Cfr. Lévi-Strauss, Claude, “Le triangle culinaire”, *Le nouvel observateur hors-serie*, Núm. 74, Francia, Le nouvel Observateur, Noviembre-Diciembre 2009, 14-17 pp.

*naturaleza*, mientras que el gustema *cocido* es una categoría que representa la *cultura*, porque supone el dominio del fuego de cocina; por otro lado la oposición *elaborado/no elaborado* (flechas) se expresa en las transformaciones culturales y naturales es decir, lo *cocido* es una transformación cultural de lo *crudo*, mientras que lo *podrido* es una transformación natural de lo *crudo*, y de lo *cocido*.

Conviene aclarar que estas tres categorías de las cualidades sensibles de los alimentos son relativas a cada una de las culturas, “ellas no nos dicen nada de la cocina de tal o cual sociedad particular, puesto que solo la observación nos puede decir qué entiende cada una por ‘crudo’, ‘cocido’ y ‘podrido’, y se puede suponer que no será la misma cosa para todas”<sup>71</sup>.

Este análisis de las oposiciones entre categorías sensibles se complejiza cuando agrega otro nivel de oposiciones al interior del *triángulo culinario*, a este segundo triángulo se le conoce como el *triángulo de recetas*, esta vez las unidades significativas mínimas no dan cuenta de la presencia o ausencia del fuego de cocina, sino que se da por sentado la presencia de este, e identifica tres formas elementales de cocción, lo *asado*, lo *ahumado*, y lo *hervido*.



Elaborado a partir de Claude Lévi-Strauss, *op. cit.*, 2009, p. 17.

<sup>71</sup> Traducido del francés: “elles ne nous apprennent rien de la cuisine de telle ou telle société particulière, puisque seule l’observation peut nous dire ce que chacune entend par ‘cru’, ‘cuit’ et ‘pourri’, et qu’on peut supposer que ce ne sera pas la même chose pour toutes.” *Ibid.*, p. 14.

En el *triángulo de las recetas* la oposición entre formas de preparación nuevamente expresa la oposición *naturaleza/cultura*, pero esta vez es representada mediante dos ejes de oposiciones, el primero es expresado por la *mediación* entre el alimento y el fuego, y el segundo eje se expresa por los *resultados* obtenidos. En el eje de oposiciones de los *medios* lo *asado* y lo *ahumado* se encuentran del lado de la *naturaleza*, porque el *asado* es una técnica de cocción que consiste en exponer el alimento directamente al fuego sin elemento mediador, y lo *ahumado* se encuentra mediado por el elemento natural del aire; mientras que lo *hervido* se ubica del lado de la *cultura*, porque esta técnica requiere de dos elementos mediadores uno cultural y otro natural, a saber, un recipiente y agua respectivamente. En las oposiciones del eje de los *resultados*, lo *ahumado* se encuentran del lado de la *cultura* porque transforma radicalmente las propiedades de los alimentos y permite su conservación; mientras que lo *asado* y lo *hervido* se encuentran del lado de la *naturaleza*, porque estas técnicas de cocción (transformación cultural) no transforman radicalmente sus propiedades, haciendo que la putrefacción (transformación natural) se realice de manera más rápida.

Con el desarrollo del triángulo culinario y el triángulo de recetas, Lévi-Strauss pretende demostrar que la cocina es un sistema simbólico normativo, es decir un campo semántico que se estructura a partir de un sistema de reglas de oposiciones binarias inconscientes que determinan el comportamiento hacia los alimentos. La manera en que Lévi-Strauss analizó esta estructura simbólica fue a partir de la mitología de sociedades ágrafas de América, a esta tarea le dedicó una obra de cuatro volúmenes que se titula *Mitológicas*.

En la obertura del primer volumen de *Mitológicas*, *Lo crudo y lo cocido* expresó el objetivo de su obra en las siguientes palabras: “no pretendemos mostrar cómo piensan los hombres en los mitos, sino cómo los mitos se piensan en los hombres, sin que ellos los noten”<sup>72</sup>. Pretende demostrar que la estructura simbólica de la cocina se expresa en los mitos de una cultura, porque el pensamiento mitológico es una estructura inconsciente que nos puede revelar algo acerca del modo en que esa cultura se organiza y se alimenta, ya que las preferencias y prohibiciones alimenticias no dependen de las cualidades intrínsecas de tal o cual especie animal o vegetal, sino del lugar que se le asigne dentro del sistema de significación, los alimentos al poseer propiedades simbólicas son *buenas para pensar*, es

---

<sup>72</sup> Claude Lévi-Strauss, *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica, 1968, p. 21.

decir que son pensados como legítimamente comestibles. La razón para privilegiar el análisis de la cocina en los mitos es que en ellos se objetiva una representación colectiva inconsciente, donde se pueden observar diversas formas de significar los alimentos y analizar estos significados a partir de una lógica de oposiciones.

El título que le da nombre a la serie. *Mitológicas* está formado por la conjunción de las palabras mito y lógica, con esto el autor quiere decir que el pensamiento mítico es un pensamiento lógico de la misma manera que lo es el pensamiento occidental científico racional. En el primer volumen las oposiciones en los mitos se expresaban según una *lógica de las cualidades sensibles*<sup>73</sup> de los alimentos, tal como hemos visto en el triángulo culinario, lo crudo se opone a lo cocido, expresan la presencia o ausencia de la *cocina*, el tránsito de la naturaleza a la cultura.

En el segundo volumen titulado *De la miel a las cenizas* se habla de una *lógica de las formas*<sup>74</sup>, los términos empleados en esta lógica ya no expresan la presencia o ausencia de la cocina, sino que esta se da por supuesta, más bien expresan *formas relativas* a la presencia de la comida, es decir de la abundancia o escasez, así como cualidades en la forma de preparación en las que se oponen los *alrededores de la cocina*, es decir lo que se encuentra más acá y más allá de la cocina, preparaciones infraculinarias y metaculinarias ejemplificadas por la miel y el tabaco, la miel es un alimento que se presenta ya elaborado por la naturaleza, por ello es una preparación infraculinaria, mientras que el tabaco debe consumirse más que asado, quemado, por ello es una preparación metaculinaria.

En el tercer volumen, *El origen de las maneras de mesa*, se propone una oposición más compleja según una *lógica de las proposiciones*<sup>75</sup>, esta no opone solamente términos, sino que opone oposiciones de términos, de acuerdo con la distancia que exista entre estos términos, próximos (conjunción), lejanos (disyunción), a una distancia conveniente (mediación). En este volumen se habla del *contorno de la cocina*, en la que se remite nuevamente a la oposición *naturaleza/cultura*, las *recetas* son transformaciones culturales de sustancias naturales, pero sobre esta transformación cultural de las recetas ocurren otras dos

---

<sup>73</sup> Cfr., Claude Lévi-Strauss, *op. cit.*, 1968, pp. 11, 166 y 238.

<sup>74</sup> Cfr., Claude Lévi-Strauss, *op. cit.*, 1972, pp. 15 y 390.

<sup>75</sup> Claude Lévi-Strauss, *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa*, México, Siglo XXI, 2003, pp. 408-409.

transformaciones, una natural y otra cultural; la primera se refiere a la *digestión*, mientras del lado de la cultura las *maneras de mesa* son transformaciones culturales sobre las recetas. Podría decirse que las *recetas* son una transformación cultural de primer orden, mientras que la *digestión* y las *maneras de mesa* son transformaciones de segundo orden, una natural y otra cultural. En su último volumen *El hombre desnudo*, complementa y profundiza las reflexiones y las conexiones entre los volúmenes previos.

Lévi-Strauss estableció que los sistemas culinarios, son sistemas de signos que se estructura en oposiciones y tienen una coherencia interna independiente de otros ámbitos sociales, en palabras del autor: “Después de que el esquema ha sido elaborado para integrar todas las características de un sistema culinario determinado [...] será conveniente buscar la manera más sencilla de orientarla como una red, para que se superponga a otros contrastes, de naturaleza sociológica, económica, estética o religiosa”<sup>76</sup>. Si bien insistió en la autonomía de este sistema simbólico con respecto a otros ámbitos sociales, reconoció que “la sintaxis mítica no es jamás del todo libre dentro del solo ámbito de sus reglas. Sufre también los constreñimientos de la infraestructura geográfica y tecnológica”<sup>77</sup>.

Lévi-Strauss fue un referente en el ambiente intelectual de Francia de mediados del siglo pasado y un importantísimo antecedente de los análisis antropológicos de la comida. Fuertemente influenciado por Lévi-Strauss —específicamente por un texto del que ya hemos hablado más arriba, *Antropología Estructural*—, Roland Barthes continuó desarrollando una concepción simbólica de la alimentación, en la que se considera a la alimentación como “sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas”<sup>78</sup>. La comida es un sistema de comunicación porque que “la alimentación es la primera de las necesidades; pero desde que el hombre ya no se alimenta de bayas salvajes, esta necesidad ha estado siempre fuertemente estructurada: sustancias, técnicas, usos

---

<sup>76</sup> Traducido del francés: “Après que le schéma aura été ainsi élaboré pour y intégrer toutes les caractéristiques d’un système culinaire déterminé, il conviendra de chercher la façon la plus économique de l’orienter comme une grille, pour la rendre superposable à d’autres contrastes, de nature sociologique, économique, esthétique ou religieuse”. Claude Lévi-Strauss, *op. cit.*, 2009, p. 17.

<sup>77</sup> Claude Lévi-Strauss, *op. cit.*, 1968, p. 243.

<sup>78</sup> Roland Barthes, “Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea”, *EMPIRIA. Revista de Metodología en Ciencias Sociales*, Núm. 11, España, UNED, enero-junio, 2006, p. 215.

componen un sistema de diferencias significativas y a partir de ahí, se funda la comunicación alimentaria”<sup>79</sup>.

Al igual que para Lévi-Strauss, para Barthes las sustancias, las formas de preparar, y las maneras de alimentarse constituyen los elementos de un sistema de oposiciones significativas, que estructuran la alimentación y le dan sentido, Roland Barthes asegura que los alimentos en la modernidad siguen siendo representados por estructuras míticas, pero de otro tipo, la “comida, en los países desarrollados, es a partir de ahora *pensada*, no por especialistas, sino por el público en general, aunque este pensamiento se ejerza a través de un conjunto de representaciones fuertemente míticas”<sup>80</sup>. Barthes analiza estas representaciones míticas de los alimentos a través de la publicidad alimentaria, pues por medio de la publicidad se representan a los alimentos y adquieren significados y hace notar que en las sociedades modernas la creencias y representaciones colectivas ejercen una influencia muy importante sobre la manera de alimentarse.

Identifica tres temas relevantes en la publicidad alimentaria, estos son: 1) una función rememorativa, que identifica los alimentos con un pasado nacional, 2) el segundo tema refiere a los valores asociados con los alimentos modernos y su erotización, con esto se refiere Barthes a las imágenes estereotipadas y sexualizadas que se asocian con determinados alimentos, así algunos alimentos son presentados por la publicidad como alimentos para hombres, para mujeres, o para niños etc., 3) por último identifica valores que asocian alimentos con la salud y estados corporales y anímicos, así algunos alimentos son asociados con energía, descanso, o con cualquier tipo de situación.

Otro antropólogo influenciado por el estructuralismo y tenaz defensor del carácter autónomo cultura como sistema simbólico fue Marshall Sahlins. Para este autor la cultura consiste en sistemas significativos que clasifican y atribuyen sentido a las personas, sus acciones y las cosas del mundo social, propone explicar todas las acciones humanas a partir de razones culturales, es decir, a partir del significado cultural que tienen esas acciones. En lo que respecta a las preferencias y prohibiciones alimentarias de los estadounidenses Sahlins explica que, entre los diferentes animales domésticos, caballos, perros, cerdos y ganado

---

<sup>79</sup> *Ídem.*

<sup>80</sup> *Ídem.*

vacuno existen diferencias significativas ya que estos animales se clasifican culturalmente según categorías que expresan *grados de comestibilidad*, es decir que los animales domésticos se ordenan según sean valorados como comestibles o incomedibles. La valoración de la comestibilidad de los animales domésticos se encuentra en relación inversa con la humanidad, esto significa que entre más humano sea considerado un animal, será considerado menos comestible, y entre más lejano a la humanidad, será considerado más comestible<sup>81</sup>. Lo que nos interesa rescatar de este autor es que la cultura define lo comestible, y por tanto el significado de los alimentos determina en gran medida el comportamiento alimentario.

La última antropóloga en nuestra lista de las antropologías simbólicas es Mary Douglas, ella también fue influida por Lévi-Strauss, pero a diferencia de Barthes y de Sahlins, Douglas fue menos ortodoxa en el postulado del carácter autónomo de la cultura y más sensible a reconocer las relaciones de la estructura simbólica de los alimentos con la organización social, consideró que la conceptualización de Lévi-Strauss sobre la cocina se desarrollaba de manera desanclada de las situaciones sociales concretas, por ello hizo más énfasis en el contexto social en que se produce el significado de la alimentación.

En concordancia con el estructuralismo, para Mary Douglas los alimentos son elementos significativos de un sistema de comunicación. En sus análisis propone observar el significado que los alimentos adquieren a partir de varios niveles: 1) la estructura interna de los platos, es decir, a partir de las relaciones entre los elementos principales y los elementos periféricos de un plato; 2) por su secuencia de entrada-plato fuerte-postre que se estructura en un menú; 3) por su frecuencia según los días de la semana que se estructura a partir de la diferencia de la comida de los días entre semana y de los fines de semana; 4) por último, según la diferencia en comida de días ordinarios y comida de días festivos; pero en la medida en que los alimentos expresan situaciones sociales, el significado no debe buscarse en una estructura semántica de oposiciones entre categorías, sino en oposiciones de la organización social de las comidas. “Si la comida es un código, el mensaje codificado debe ser encontrado en el

---

<sup>81</sup> Cfr., Marshall Sahlins, *Cultura y razón práctica: Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*, Gedisa, España, 1988, p. 170-178.

patrón de relaciones sociales que se expresan”<sup>82</sup>, es decir, según la valoración social de los alimentos y su relación con los estratos socio-económicos, según el grado de intimidad y distancia entre los comensales, y los diferentes momentos del día, así como los días de la semana en que se consumen los alimentos, ya que la secuencia en que se consumen los alimentos impone límites sociales, que sirve de base para otorgar sentido a los alimentos, sin este marco institucional se presentaría de manera ambigua e incierta la significación de los alimentos.

De esta manera el análisis de la comida debe ser insertado dentro de patrones sociales más amplios, Mary Douglas se distancia de Lévi-Strauss al relacionar el significado de los alimentos con los patrones sociales de consumo, para ella el significado de los alimentos no debe ser buscado en un sistema simbólico de oposiciones con lógica propia, sino dentro del contexto social en las que estos signos se expresan adquieren su significado, además Douglas es más flexible con respecto al carácter inconsciente de la estructura simbólica de los alimentos, reconoce la importancia del uso intensional de los alimentos para significar una situación social, los valores y significados a los alimentos “no flotan en el vacío, sosteniéndose milagrosamente, lo que las sostiene es la manera según la cual los hombres las utilizan para medir y comparar lo que hacen”<sup>83</sup>, sin embargo esto no contradice el carácter estructurado de los significados culturales ya que “todo individuo, formado por la cultura, accede a un universo sensorial que ya está pre-definido y pre-evaluado para él”<sup>84</sup>, podemos decir así que existen significados estructurados culturalmente que son compartidos y son reproducidos generacionalmente, de los cuales no somos del todo conscientes, pero también existe el uso intensional de significar situaciones sociales, y por tanto hay posibilidad de cambio.

En conclusión, los autores que consideramos bajo la perspectiva de las antropologías simbólicas privilegiaron el análisis de la dimensión simbólica de la alimentación, y la

---

<sup>82</sup> Traducido del inglés: “If food is treated as a code, the message it encodes will be found in the pattern of social relations being expressed.” Mary Douglas, “Deciphering a meal” en Carol Counihan; Penny Van Esterik, *Food and culture. A reader*, Estados Unidos de América, Routledge, 2008, p. 36.

<sup>83</sup> Mary Douglas, “Las estructuras de lo culinario” en Jesús Contreras (Coord.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, México, Alfaomega, 2002, p. 173.

<sup>84</sup> *Ibid.*, p. 175

conceptualizaron como un sistema de comunicación; en diversos grados defendieron el carácter autónomo de la cultura independiente de otros factores sociales.

#### **1.4.2. Antropologías materialistas**

Ahora analizaremos los principales aportes de lo que he llamado antropologías materialistas, los autores que he agrupado con esta etiqueta son Marvin Harris, Sidney Mintz y Jack Goody, es difícil encasillar a estos autores como materialistas, ya que todos ellos reconocieron la existencia de la dimensión simbólica de la alimentación, pero lo hicieron en relación con los efectos significados con el poder, sin embargo, la razón por la que decidí agruparlos bajo esta etiqueta, es que estos autores fueron en gran medida influenciados por la concepción materialista de la historia y prestaron mayor atención a las condiciones materiales necesarias para producir alimentos.

Las teorías de estos autores criticaron los puntos débiles de las antropologías simbólicas de la alimentación, en primer lugar, la supresión de la capacidad individual para atribuir significado a las preferencias alimentarias; relacionado con este punto, una segunda crítica se basa en la ausencia de conceptualización del poder para imponer significados y orientar las preferencias alimentarias; en tercer lugar, la falta de interés en analizar las condiciones materiales de producción; y por último la falta de importancia de la dimensión histórica de la alimentación, pues las antropologías simbólicas privilegiaron el análisis de estructuras simbólicas de manera sincrónica.

Si consideramos a Lévi-Strauss como el autor paradigmático del análisis simbólico de los alimentos podemos ver que su interpretación de los significados como una estructura simbólica inconsciente en la que los significados adquieren sentido a partir de la oposición de términos es independiente de las intenciones individuales, el papel de los individuos solamente es reproducir esa estructura simbólica, de la que ni siquiera son conscientes, aunque como veremos los significados estructurales de la comida sí generan condiciones que pueden pasar de forma inadvertida por los individuos particulares, determinando sus preferencias alimenticias, pero esto no niega la capacidad individual de atribuir significado a los alimentos.

Relacionada con la crítica anterior, Lévi-Strauss no teorizó el poder, por tanto, en su teoría es difícil rastrear la existencia de intenciones e intereses particulares en posiciones de poder

que intervienen en la definición de esos significados. El poder en la teoría de Lévi-Strauss puede ubicarse en las estructuras simbólicas de los alimentos que clasifican y definen la comestibilidad de los alimentos según la posición que ocupan dentro de los sistemas de clasificación, estas estructuras simbólicas funcionan como principios orientadores de preferencias y prohibiciones de los alimentos, entonces el poder se ejerce a través de los sistemas de clasificación que definen lo comestible y determinan la alimentación de una cultura, sin embargo, en su teoría el poder nunca es explicitado, ni siquiera es problematizado y podría decirse que incluso es naturalizado, puesto que considera que las estructuras simbólicas son estructuras subyacentes e inconscientes a la realidad aparentes, un principio inherente de la naturaleza humana generador de una realidad simbólica, universal en tanto natural, pero relativo a cada cultura particular, de esta manera Lévi-Strauss evita preguntarse por el origen de los significados de los alimentos, y quién ejerce el poder de definir lo comestible e influir de este modo en la alimentación de una sociedad.

No se puede acusar a Lévi-Strauss de ignorar completamente las condiciones materiales de producción de los alimentos ya que al oponer formas de preparación de los alimentos —por ejemplo ahumado o hervido—, consideró las técnicas y tecnologías disponibles en sociedades ágrafas, es decir el manejo del fuego y la manufactura de recipientes, sin embargo técnica y la tecnología pasaron a segundo término, ya que lo que le interesaba a Lévi-Strauss era la oposición semántica, el significado que adquirirían los términos al oponer formas de preparación, no en sí el grado de desarrollo técnico de las sociedades que determinan la producción y por tanto el consumo de los alimentos.

Por último, me parece que la crítica sobre la dinámica histórica y por tanto de cambio en los comportamientos alimentarios es la más considerable, puesto que en definitiva la teoría de Lévi-Strauss carece por completo de esta dimensión, al privilegiar los análisis sincrónicos de las estructuras de oposiciones semánticas de los significados de los alimentos, y considerar estas estructuras como una realidad subyacente e inconsciente, abstrae por completo el análisis de la realidad histórica y parece que estas oposiciones se mantienen fuera del tiempo de una manera indefinida, además al defender la relativa autonomía de las estructuras simbólicas, no se puede sostener que los cambios en la organización social, política, económica y tecnológica sean los que determinen el cambio en la organización simbólica de

los alimentos. Si bien Barthes analizó el significado de la comida en sociedades modernas, y Douglas ancló el significado al contexto social, no esbozaron una teoría del cambio de significado de la alimentación.

Marvin Harris es el primer antropólogo que consideramos como materialista, principalmente criticó a Lévi-Strauss por la idea de que los comportamientos alimentarios eran derivados de un pensamiento colectivo, de creencias y valores arbitrarios con una coherencia interna propia, y que bajo esta perspectiva la explicación de los comportamientos alimentarios debía buscarse en una estructura de pensamientos subyacente a una determinada sociedad. Harris no está de acuerdo con esta forma de explicar la alimentación de una cultura, porque considera que en esta perspectiva la comida “debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío”<sup>85</sup>, Harris reconoce la existencia de significados en los alimentos y que transmiten mensajes, sin embargo, propone explicar los comportamientos alimentarios de otra manera, sostiene que “el hecho de que sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer”<sup>86</sup>.

Los alimentos *buenos para comer* “son aquellos que presentan una relación de costes y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer)”<sup>87</sup>. Según Harris lo esencial de la relación costes y beneficios se manifiesta en materia de nutrición y la manera de explicar los comportamientos alimentarios debe basarse en la utilidad práctica que representan los alimentos para quienes los consumen, los alimentos buenos para comer generalmente reúnen más energía y nutrientes por unidad que los alimentos malos para comer, requieren menor tiempo y esfuerzo para producirse y consumirse, y además ocasionan un menor daño ambiental

Harris advirtió que la relación de utilidad práctica entre costes y beneficios nutritivos y ecológicos no son idénticos a los costes y beneficios económicos expresados en dinero, y que en sistemas de producción capitalistas los alimentos adquieren forma de mercancías, por tanto “lo bueno para comer puede significar bueno para vender, independientemente de las consecuencias nutritivas”<sup>88</sup>. En este sentido la relación de costes y beneficios no es favorable

---

<sup>85</sup> Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, España, Alianza, 2011, p. 16.

<sup>86</sup> *Ídem*.

<sup>87</sup> *Ibid.*, p. 17.

<sup>88</sup> *Ibid.*, p. 18.

ni equitativa para todos los miembros de la sociedad, o que incluso lo que resulta benéfico para unos, puede ser perjudicial para otros, ya que existen grupos de personas en posiciones privilegiadas y otras en desventaja. Además de reconocer que los alimentos son fuente de riqueza y poder, Harris destacó la importancia que tienen las condiciones materiales de producción para determinar la alimentación, sugirió que:

Se debe insertar cada producto alimenticio desconcertante en el marco de un sistema global de producción alimentaria, distinguir entre las consecuencias a corto y a largo plazo, y no olvidar que los alimentos no son solo fuente de nutrición para la mayoría, sino también de riqueza y poder para la minoría<sup>89</sup>.

Harris también criticó las propuestas simbólicas sobre la alimentación porque carecían de una explicación sobre el cambio en los comportamientos alimentarios, Lévi-Strauss explicaba los comportamientos alimentarios según estructura inconsciente, pero nunca explicó cómo cambia esa estructura, por otro lado Harris planteó que los significados de los alimentos derivan de situaciones prácticas, y que para cambiar los comportamientos alimentarios habría que cambiar el conjunto de situaciones prácticas relativas a la producción y asignación de los recursos alimentarios.

Si bien Harris nunca negó la existencia de una dimensión simbólica de los alimentos, sustituyó el tipo de explicaciones que las antropologías simbólicas hacen del consumo alimentario por un tipo de explicaciones que recobran la importancia del sistema de producción y distribución de los alimentos, sin embargo creo que falla en pretender que la relación de costos y beneficios que definen a los alimentos en *buenos para comer*, o *buenos para vender*, es en sí una interpretación hermenéutica de los alimentos, es decir cómo y quién define a los alimentos como *buenos*, incluso los alimentos como fuente de poder y riqueza llevan implícito un significado, sea este económico o político, precisamente Sidney Mintz fue quien restituyó esta dimensión simbólica de la riqueza y el poder en relación con el sistema de producción de los alimentos.

El objetivo de la investigación de Mintz es explicar por qué los ingleses se convirtieron en voraces consumidores de azúcar, para ello pretende explicar los significados del azúcar,

---

<sup>89</sup> *Ibid.*, p. 19.

pero no lo hace a la manera de oposiciones significativas como Lévi-Strauss, más bien describe los significados del azúcar en relación con el sistema de producción-consumo, su blanco de crítica fue Clifford Geertz, puesto que él atribuye al ser humano la capacidad ilimitada de crear cultura a partir de la creación de significados subjetivos, sin embargo, resta importancia a la existencia de marcos institucionales de significados objetivos y estructurados, y por tanto a la relación del significado con el poder. Al incorporar la dimensión histórica Mintz concluyó que las estructuras simbólicas de los alimentos no están fuera del contexto socio-temporal, que los significados de los alimentos pueden extenderse mucho más allá del contexto en el que es producido o consumido, que la dimensión simbólica de los alimentos no se desarrolla de manera independiente del contexto social donde se producen diferencias económicas y políticas. Mintz se pregunta quién y cómo ha interpretado el mundo históricamente, e impuesto sus categorías de percepción sobre otros que las han aprendido y reproducido generacionalmente.

Decir esto no es negar la individualidad o la capacidad humana de añadir, transformar y rechazar significados, sino insistir en que las redes de significado que nosotros, como individuos, tejemos, son sumamente pequeñas y finas (y en su mayoría triviales); la mayor parte de ellas se ubica dentro de otras redes de inmensa escala, que sobrepasan a las vidas individuales en tiempo y espacio<sup>90</sup>.

La propuesta de Mintz es muy importante porque su conceptualización del significado se relaciona estrechamente con el poder. Mintz distinguió entre *significados internos* y *significados externos* de la comida. Los primeros hacen referencia a los significados que se atribuyen cotidianamente a la comida desde la perspectiva de quien los consume, mientras que los significados externos hacen referencia a las condiciones del entorno económico, social y político. El segundo tipo de significados es el que le interesa destacar a Mintz, pues son estos los que se imponen culturalmente a partir de las instituciones sociales, significado que también dice qué comer, dónde y con quién.

Son las grandes instituciones económicas y políticas las que determinan la alimentación y que al configurar el espacio y el tiempo en que es posible alimentarse, así como la disponibilidad misma de los alimentos, definen los significados externos de los alimentos a

---

<sup>90</sup> Sidney Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996, p. 207.

los que el consumidor puede asignar nuevos significados internos. “Así, los significados *externos e internos* se vinculan a través de las condiciones creadas y presentadas a los consumidores potenciales por quienes proveen lo que se consumirá”<sup>91</sup>. Por medio de estos *significados externos* se ejerce el *poder*, y justamente son los que definen a los alimentos como *buenos para comer o buenos para vender*, ya que en “la medida en que es posible definir cosas para los demás en circunstancias que hacen difícil para ellos poner a prueba los significados que les atribuimos a esas cosas, ejercemos control sobre la posibilidad de que las utilicen, las consuman o dejen de consumirlas, las valoricen o las desdeñen”<sup>92</sup>.

Mintz analizó la relación del significado y el poder, a través de la producción y consumo de azúcar, descubrió que en los inicios del mercantilismo su significado estaba asociado al lujo y al poder político de las clases aristocráticas, porque el azúcar era un bien bastante escaso y exótico, y no era de uso cotidiano, más bien tenía usos principalmente medicinales, como especia o condimento, material decorativo, edulcorante y como conservador<sup>93</sup>, pero en la medida en que la producción industrial del azúcar aumentó, también lo hizo su disponibilidad, por lo que la demanda y el consumo cotidiano se extendió hacia la clase obrera trabajadora, y el azúcar perdió su significado como un marcador de clase, pero a cambio cobró mayor importancia su significado económico, es decir como fuente de riqueza, y sus usos estaban (están) fuertemente determinados por este significado económico. Mintz examinó las fuerzas económicas y políticas que determinaban la disponibilidad del azúcar y por tanto su consumo.

Jack Goody también fue un crítico de las antropologías simbólicas porque consideró que la caracterización que hacían de la cultura del alimento como un sistema clasificatorio y normativo carecía de un análisis de la dimensión temporal y del conflicto social, para Goody los cambios en los comportamientos alimentarios reside en los cambios en los estilos de vida, también relacionó la alimentación con el sistema de estratificación social, es decir con la distribución del poder y la riqueza. La concentración del poder político en las sociedades preindustriales y preestatales llevó a que las clases gobernantes se atribuyeran a sí mismas

---

<sup>91</sup> Sidney Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Reina Roja; CONACULTA; CIESAS, 2003, p. 55.

<sup>92</sup> Mintz, Sidney, *op. cit.*, 1996, p. 237.

<sup>93</sup> *Ibid.*, p. 115.

un estatuto de superioridad, así surgió el término en francés *cuisine* (lengua asociada con lo civilizado y refinado), que servía a las clases gobernantes para diferenciarse de la cocina cotidiana de las clases populares.

Jack Goody analizó el surgimiento y significado de la alta cocina o *cuisine* en relación al poder, pero también retoma el planteamiento de la concepción materialista de la historia, en el que los alimentos se relacionan con la producción de bienes materiales. La creación y evolución de la *cuisine* se relaciona con la distribución desigual de poder y la formación de clases gobernantes, pero la introducción de diferentes ingredientes y técnicas en cocinas locales son también un importante motivo de cambio en la producción de los alimentos, y por tanto de sus significados. La *cuisine* incorpora ingredientes lujosos y raros de diversas partes del mundo, y sus formas de preparar requiere de técnicas muy elaboradas, la presentación de los platos era bastante extravagante, y las formas de consumo requerían de reglas de conducta modales refinados, mientras que la cocina popular incorpora ingredientes locales, técnicas de preparación no muy sofisticadas, y no había mucho reparo en las formas de consumir los alimentos.

Igual que Harris o Mintz, Goody propone analizar la alimentación dentro de su contexto de producción y consumo, Goody identifica cuatro áreas principales en el análisis de los procesos de obtención y transformación de los alimentos: crecimiento, asignación, la cocción y la comida, que se representan las fases de producción, distribución, preparación y consumo<sup>94</sup>. Cualquier transformación en alguna de estas fases tiene efectos en el resultado final, es decir en el acto alimentario.

Los tres autores que hemos expuesto aquí y que consideramos que pertenecen a la perspectiva que llamamos antropologías materialistas reconocieron la importancia de los significados de los alimentos, pero consideran que ese significado debe analizarse en relación con el sistema en el que se producen y consumen los alimentos, además relacionaron estos significados con la distribución desigual del poder político y económico.

El método seguido hasta ahora consistió en distinguir analíticamente los elementos constitutivos de la alimentación, para después destacar aquellos aspectos que competen a las

---

<sup>94</sup> Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, España, Gedisa, 2017, p. 55.

ciencias sociales, específicamente a la sociología y la antropología, para ello se consultó la bibliografía clásica de la sociología, porque al ser Marx, Durkheim, Weber y Simmel los fundadores de la disciplina definieron la particularidad del objeto de estudio de la sociología, y por tanto, es posible rastrear a través de ellos, la especificidad de la alimentación como un objeto de estudio sociológico. En la antropología de la alimentación desarrollada por Lévi-Strauss y posterior a él, reconocimos una continuidad en el desarrollo de los planteamientos de la sociología clásica, por esta vía identificamos principalmente dos modalidades de análisis de la alimentación en las ciencias sociales, la primera consiste en analizar el significado de los alimentos; mientras que la segunda se interesa por las condiciones materiales necesarias para la producción de los alimentos, en el próximo capítulo intentaremos integrar estas dos perspectivas en lo que denominamos *entorno alimentario*.

## Capítulo II. El entorno alimentario y sus elementos configuracionales

En el capítulo anterior concluimos que la sociología y la antropología han analizado la alimentación a través de dos diferentes perspectivas, una que enfatiza la dimensión simbólica y otra que se interesa más por las condiciones materiales de producción de los alimentos, aquí se propone llamar *cultura alimentaria* a aquella dimensión simbólica, y *sistema alimentario* a las condiciones materiales de producción, distribución y consumo de los alimentos, se intentará integrar ambos elementos en lo que definimos como *entorno alimentario*, ya que este concepto es configurado por ambos elementos. El análisis de estos elementos tiene el propósito de identificar la manera en que el derecho y la política intervienen en la alimentación de los individuos a través de influir en la configuración del entorno alimentario.

### 2.1. La cultura alimentaria

Cuando abordamos a las antropologías simbólicas destacamos sus principales contribuciones al análisis de la dimensión simbólica de la alimentación, precisamente esta dimensión significativa de los alimentos es lo que llamamos *cultura alimentaria*, pero antes de profundizar en este término, debemos aclarar lo que entendemos por *cultura*, ya que este concepto ha sido muy polémico entre los diferentes paradigmas de la antropología cultural, a pesar de ser una categoría analítica central de esta disciplina no se ha determinado un consenso sobre su significado desde que Tylor la definió como "el conjunto complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, la costumbre y cualquier otra capacidad o hábito adquirido por el hombre en cuanto miembro de la sociedad"<sup>95</sup>.

Como mencionamos en el capítulo anterior, el antropólogo francés Claude Lévi-Strauss fundó el enfoque que llamó antropología estructural, consideraba que la cultura posee una estructura, y que esta era esencialmente un sistema de reglas inconscientes que subyacen a la realidad aparente, de este modo propone una definición de *cultura* en la que se acentúa su función normativa y orientadora sobre los comportamientos humanos.

---

<sup>95</sup> Edward Burnet Tylor, *Primitive Culture: Reserches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Language, Art and Custom*, citado en Gilberto Giménez, *Teoría y análisis de la cultura vol. 1*, México, CONACULTA; ICOCULT, 2005, p. 41.

La cultura [...] consiste en reglas de conducta no inventadas, cuya función generalmente no es comprendida por quienes las obedecen: en parte, se trata de residuos de tradiciones adquiridas en los diferentes tipos de estructura social por los que cada grupo humano ha pasado en el curso de una muy larga historia; la otra parte consiste en reglas aceptadas o modificadas conscientemente en vista de un fin determinado<sup>96</sup>.

Para observar este sistema de reglas es preciso diferenciar *cultura* y *naturaleza*, “lo universal en el hombre corresponde al orden de la naturaleza y se caracteriza por la espontaneidad, mientras que todo lo sujeto a una norma pertenece al ámbito de la cultura y presenta los atributos de lo relativo y lo particular”<sup>97</sup>. La Cultura (con mayúscula y singular) es el atributo propiamente humano de orientarse por medio de estas reglas inconscientes (podemos considerar la Cultura como una categoría general que sirve como un recurso analítico), pero esta característica se expresa de manera diferente en los diversos contextos históricos y geográficos, entonces debe hablarse de culturas (con minúscula y en plural), para destacar que cada una posee sus propias particularidades. Por ejemplo, la alimentación es una necesidad fisiológica universal a los seres humanos, y por tanto pertenece al ámbito de la Naturaleza, pero también pertenece al ámbito de la Cultura, porque los seres humanos orientan su alimentación de acuerdo con las reglas de cocina relativas a las diferentes culturales, ya que no todas las culturas valoran, preparan o consumen, de igual manera los diferentes alimentos, de esta forma podemos observar la distinción entre Naturaleza y Cultura, así como entre Cultura y culturas.

Lévi-Strauss fue uno de los primeros antropólogos en poner énfasis en el ámbito simbólico de la cultura, consideraba que en toda la vida social y todas las prácticas humanas están orientadas por reglas inconscientes, las cuales se expresan en signos, y el antropólogo debe reconstruir las relaciones entre estos para descifrar el significado de ellos, de aquí proviene la famosa analogía de la cultura como un lenguaje y que posteriormente emplea para analizar la cocina como un lenguaje.

Clifford Geertz también hizo importantes contribuciones a la antropología simbólica, partiendo de la conceptualización que Parsons hace de la cultura como sistemas simbólicos,

---

<sup>96</sup> Claude Lévi-Strauss, “La Cultura y las culturas”, en Gilberto Giménez, *op. cit.*, p. 242.

<sup>97</sup> Claude Lévi-Strauss, “Naturaleza y Cultura. La cultura como sistema de reglas”, en Gilberto Giménez, *op. cit.*, 239.

propone una *definición semiótica de la cultura*, los sistemas simbólicos son compartidos por los seres humanos y brindan un marco de sentido, por medio del medio cual pueden dar significación a su propia experiencia y orientar sus relaciones con otros seres humanos, con los objetos del mundo que les rodea y consigo mismos. En esta perspectiva “la cultura denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida”<sup>98</sup>. El término símbolo es usado “para designar cualquier objeto, acto, hecho, cualidad o relación que sirva como vehículo de una concepción —la concepción es el ‘significado’ del símbolo”<sup>99</sup>. La imagen que mejor se adecua a la concepción de Geertz es la de la cultura como sistema de símbolos es la de una “telaraña de significados” que el humano ha creado, reproduce y transforma, en medio de la cual él mismo se encuentra inmerso.

El concepto de *cultura alimentaria* que consideraremos aquí surge a partir de la perspectiva simbólica de la cultura, específicamente la cultura alimentaria hace referencia a la dimensión simbólica de los alimentos, ya sean los significados religiosos, estéticos, publicitarios, económicos, políticos, etc., la *cultura alimentaria* abarca el conjunto total de los significados atribuidos a los alimentos, tanto los significados subjetivos como los significados socialmente impuestos atribuidos al acto de comer.

La especie humana es la única capaz de interpretar y dar sentido a sus alimentos por medio de categorías y clasificaciones culturales que definen lo que es comestible y lo que no lo es, por ello la *cultura alimentaria* es un ámbito específico de la cultura que abarca todas las representaciones que se relacionan con la alimentación, así como las pautas y comportamientos socialmente aceptados, dotándoles de sentido.

La *cultura alimentaria* se define como el “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”<sup>100</sup>. Este conjunto de prácticas, valores, creencias y

---

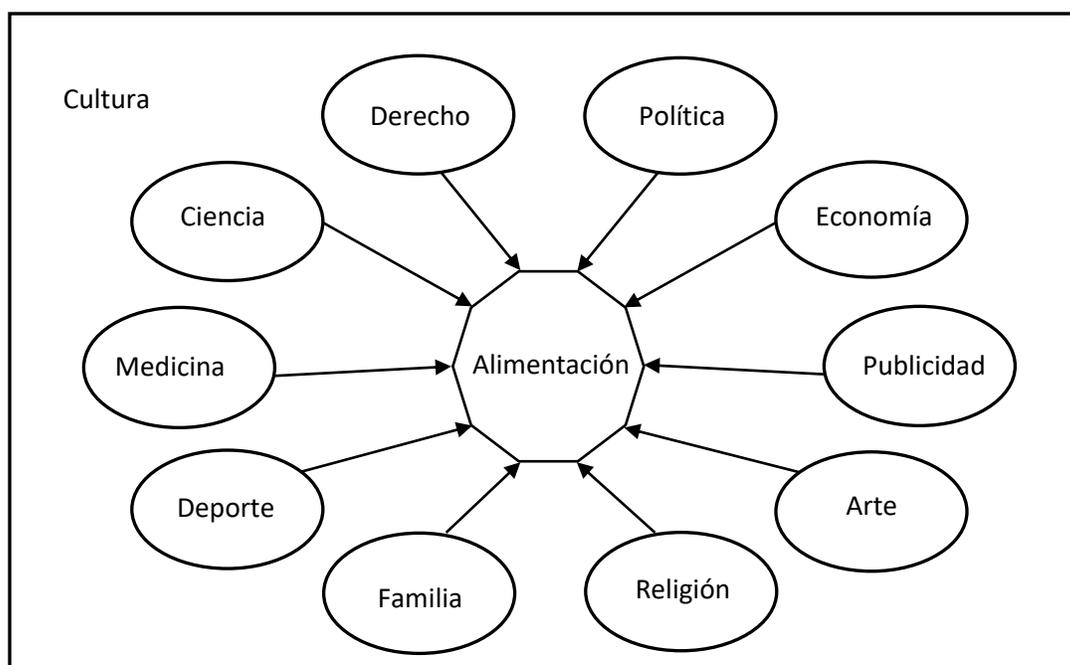
<sup>98</sup> Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*, España, Gedisa, 2003, p. 88.

<sup>99</sup> *Ibid.*, p. 90.

<sup>100</sup> Jesús Contreras Hernández; Mabel Gracia Arnaiz, *op. cit.*, p. 37.

conocimientos expresan la forma en que un grupo social “percibe, siente y piensa sobre las prácticas culinarias, la participación colectiva en la selección, preparación y el consumo de alimentos, así como el conjunto de mitos y formas de organización simbólica que definen lo comestible y aquello que no lo es y las preferencias alimentarias de un sistema de creencias”<sup>101</sup>.

**Figura 3. Cultura alimentaria**



Elaboración propia

Siguiendo la metáfora de Clifford Geertz de la cultura como una red o telaraña de significados la cultura alimentaria también puede representarse como una telaraña de significados, ya que los alimentos son vehículos de significados en los que “quedan reflejadas las ideas religiosas, políticas, económicas y estéticas de la época que los producen, y forman parte central del ideario o imaginario que rige a las sociedades humanas, que no cesan de reinventarse”<sup>102</sup>, pero no debe pasarse por alto la distinción que Mintz ha hecho entre significados internos y externos. Los significados externos son los que se relacionan con el poder y definen en gran medida a la alimentación porque han sido impuestos socialmente,

<sup>101</sup> Laura Moreno Altamirano, *op. cit.*, p. 109.

<sup>102</sup> Alberto Peralta de Legarreta, *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*, México, Siglo XXI; Universidad Anáhuac, 2018, p. 37.

los significados internos que atribuyen los individuos solo son posibles dentro de un marco más amplio preestructurado y predefinido por estos significados externos.

La *cultura alimentaria* abarca los aspectos simbólicos de los alimentos en relación con prácticas específicas y formas de organización social, es decir la organización simbólica de un grupo social que define la comestibilidad de las sustancias, por medio de una función normativa orientadora de las prácticas y preferencias alimentarias, solo es posible dentro de un marco institucional estructurado socialmente, en otras palabras, la capacidad de dotar de significados externos a la alimentación depende de las instituciones sociales, y de su particular forma de dotar de sentido, por ejemplo, los alimentos son *buenos para vender* porque las instituciones económicas dotan de sentido a la alimentación en términos monetarios, pero este significado difiere del significado religioso para entablar una comunión entre alguna deidad y un grupo de personas, o del significado que pueden atribuir las instituciones jurídicas o políticas, etc., cualquier tipo de significado externo presupone la existencia de una estructura social.

## **2.2. El sistema alimentario**

El concepto de *sistema alimentario* enfatiza la relación de los alimentos con sus condiciones materiales de producción, procesamiento, distribución, y consumo. El sistema alimentario hace referencia al “conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que, desde la recolección hasta la cocina y pasando por todas las etapas de producción-transformación, permiten al alimento llegar hasta el consumidor y ser reconocido como comestible”<sup>103</sup>.

El concepto de *sistema alimentario* hace notar los desplazamientos y transformaciones físicas de los alimentos, desde que son producidos hasta que son consumidos. En el transcurso del desplazamiento de los alimentos intervienen diversos actores que movilizan recursos, conocimientos técnicos y representaciones sobre la comida, en este proceso de desplazamiento, y transformación técnica, los alimentos se rigen bajo leyes físicas, pero también por leyes económicas y jurídicas.

---

<sup>103</sup> Jesús Contreras Hernández; Mabel Gracia Arnaiz, *op. cit.*, p. 97.

Los aportes de Harris, Mintz y Goody, son los más enriquecedores para conceptualizar el *sistema alimentario*, como expusimos en el capítulo anterior, Harris propuso analizar los comportamientos alimentarios dentro de un sistema de producción y asignación de los alimentos, Mintz analizó los significados del azúcar en relación a la producción y el consumo, pero sobre todo fue Goody quien consideró el análisis de la comida como un sistema, e identificó “como ‘conjunto’, como unidad, las fases de la producción, distribución, preparación y consumo de alimento”<sup>104</sup>.

Si bien Goody identifica cuatro fases, considero que es posible representar el *sistema alimentario* solamente mediante tres fases integradas, la primera fase es la *producción y procesamiento*, en esta fase ubicamos dos procesos, la *producción primaria* o simplemente *producción* que corresponde a la obtención del alimento directamente de la naturaleza, ya sean recursos naturales vegetales o animales; y el *procesamiento* que consiste en la transformación física y química de los alimentos, procesamiento de los alimentos “incluye todo lo que hay hacerles desde que se cosechan (o capturan) hasta que se cuecen: trillar, moler, cernir, lavar, pelar, rallar, colar y demás. También implica cambiar la composición de un alimento para volverlo más comestible o más apetitoso”<sup>105</sup>, más adelante veremos que el grado de procesamiento de los alimentos depende del grado de desarrollo técnico e industrial del sistema alimentario. En la fase de *distribución* se ubican los métodos y tecnologías disponibles para transportar los alimentos desde el lugar en que se producen y procesan hasta el lugar en que los consumidores adquieren sus alimentos y los consumen, pasando por supuesto por los puntos de comercialización. Por último, encontramos la fase del *consumo*, en esta fase los alimentos son adquiridos, preparados y consumidos por los individuos.

Se entiende por *sistema alimentario* “el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los

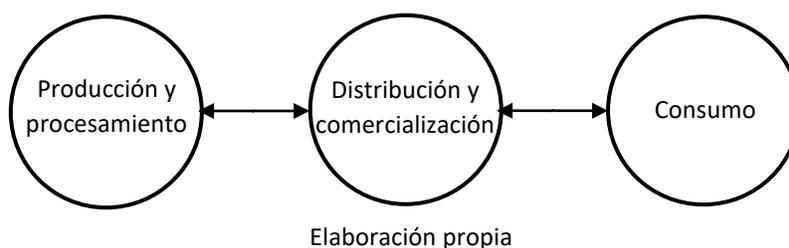
---

<sup>104</sup> Jack Goody, *op. cit.*, p. 64. Goody también sugiere considerar una quinta fase del sistema, la de la eliminación o recogida de los desperdicios y desechos de los alimentos, en mi opinión una política alimentaria integral debe incluir un enfoque ecológico, por lo que no puede ignorar esta quinta fase, ya que los desechos contaminantes de los alimentos también son parte de la cadena que inicia desde la producción de un alimento hasta la satisfacción de esta necesidad.

<sup>105</sup> Sidney Mintz, *op. cit.*, 2003, p. 68.

requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas”<sup>106</sup>. Toda la cadena que va desde la producción hasta el consumo forma un sistema que es necesario tratar como un conjunto complejo y reconocer las relaciones de interdependencia entre los diferentes elementos que lo componen, necesariamente debemos reconocer que una variación en alguna de las fases puede alterar al sistema en su conjunto.

**Figura 4. Sistema alimentario**



En el capítulo siguiente veremos cómo los cambios en la tecnología de la producción y la distribución alteran el consumo alimentario, lo que no quiere decir que la fase del consumo no tenga una influencia sobre el conjunto, también las preferencias de los consumidores pueden modificar las formas de producción y distribución, sin embargo, en esta investigación nos interesa observar cómo el poder ejercido desde las instituciones jurídicas y políticas significan la alimentación como derecho, y cómo este significado opera en las fases de producción y distribución que determinan las posibilidades de consumo o lo que más adelante se conceptualizará como el *entorno alimentario* en el que los consumidores adquieren sus alimentos. Ya Mintz señaló que el significado externo de los alimentos se relaciona con fuerzas políticas y económicas, de manera que en cada fase del sistema alimentario intervienen estos significados e influyen en el consumo. Por ejemplo, en la fase correspondiente a la producción intervienen de manera dominante factores económicos, “dado que está ligada a aspectos de producción primaria, la organización del trabajo y la tecnología de producción y almacenamiento del alimento, que llevan a la distribución de lo producido”<sup>107</sup>. Pero no quiere decir que el poder político no pueda regular la producción

<sup>106</sup> Contreras Hernández, Jesús; Gracia Arnaiz, Mabel, *op. cit.*, p. 102.

<sup>107</sup> Jack Goody, *op. cit.*, p. 55.

estableciendo criterios de sanidad e inocuidad para prevenir riesgos, o recaudar impuestos; así mismo en la distribución la política puede influir al asignar recursos y garantizar que la población vulnerable acceda a los alimentos. En la fase del consumo puede influir mediante políticas de protección al consumidor, en la segunda parte de esta investigación analizaremos la política de etiquetado frontal de advertencia como una política que puede influir simultáneamente en la producción, la distribución y el consumo, y que puede contribuir a configurar un *entorno alimentario saludable*.

### **2.3. El entorno alimentario**

La *cultura* y el *sistema alimentarios* corresponden a dos perspectivas de análisis de la alimentación, la primera hace referencia a la dimensión simbólica de los alimentos, mientras el segundo nos refiere a las condiciones materiales del proceso de producción y distribución de los alimentos, ahora intentaremos mostrar cómo estas dos perspectivas pueden integrarse para analizar el consumo alimentario a partir de lo que definiremos como *entorno alimentario*. Sin duda alguna Pierre Bourdieu nos ofrece una propuesta de síntesis de elementos materiales y elementos simbólicos de la alimentación, así como su estructuración en el *espacio social*.

De acuerdo con Bourdieu las condiciones objetivas de existencia, tanto materiales como simbólicas, estructuran el *espacio social*, en el que los individuos ocupan una posición determinada por el volumen y la composición de su *capital global* (el capital global es la suma del capital económico más el capital cultural), dado que la distribución de los capitales entre los individuos es desigual, la posición que ocupan en la estructura del espacio social también es desigual y jerárquica. Esta estructura de posiciones desiguales tiene efectos sobre el *habitus*, o el sistema de disposiciones que orientan las prácticas, la percepción y apreciación. La exposición a unas condiciones sociales objetivas impone condicionamientos que engendran un determinado tipo de prácticas, lo que quiere decir que el efecto de las condiciones objetivas de existencia no es igual para todos los individuos que se encuentran distribuidos en el espacio social. El mismo principio que estructura al espacio social de acuerdo con el volumen y la composición de los capitales, se aplica también a lo que

Bourdieu llamó el *espacio de las preferencias alimentarias*<sup>108</sup>, los condicionamientos sociales de la posición que los individuos ocupan en el espacio social engendra un determinado tipo de prácticas, percepciones y apreciaciones, por lo que las prácticas y preferencias de consumo alimentario también se encuentran determinadas por la posición que se ocupa en el espacio social.

El *habitus* como principio generador de prácticas incorpora el *gusto*, esto es la capacidad de apreciar, de juzgar, enunciar preferencias y distinguir un tipo de prácticas o valores como los legitimados culturalmente, por ejemplo, refinado/vulgar, bello/feo, etc., Bourdieu demuestra que el gusto es construido socialmente, así lo que en apariencia son elecciones individuales sobre determinadas prácticas de consumo, en realidad se encuentran determinadas por condicionamientos sociales, entre estos condicionantes sociales destaca la educación, es decir el *gusto* es adquirido por la relación cotidiana con los objetos del gusto, las preferencias se definen por la familiaridad que se tiene con esos objetos. Bourdieu señala esta capacidad del gusto para distinguir entre los valores y las prácticas y enunciar las preferencias por algunos de ellos, está relacionado, o mejor dicho tiene en su génesis al *gusto alimentario*, es decir la “capacidad para discernir los sabores propios de los alimentos que implica la preferencia por algunos de ellos”<sup>109</sup>. El *gusto alimentario* es el arquetipo de todo gusto, porque es el que más se relaciona con los aprendizajes primitivos, es el gusto originario que remite al *mundo maternal*, la alimentación genera una sensación de placer, pero al mismo tiempo genera la disposición selectiva hacia el placer, es decir, en el mismo momento en que unos alimentos son percibidos como agradables, se genera la disposición hacia esos alimentos y no otros<sup>110</sup>, dice Bourdieu que la degustación de los sabores alimenticios remite “directamente a las experiencias más antiguas y profundas, aquellas que determinan y sobredeterminan las oposiciones primitivas, amargo/dulce, sabroso/insípido, caliente/frío”<sup>111</sup> precisamente porque el *gusto alimentario* es primer gusto adquirido.

La educación y el aprendizaje genera disposiciones para apreciar determinados valores culturales, y ejercen una determinación sobre las preferencias alimentarias de los individuos,

---

<sup>108</sup> *Ibid.*, p. 205.

<sup>109</sup> Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. España, Taurus, 1998, p. 97.

<sup>110</sup> *Ibid.*, p. 77.

<sup>111</sup> *Ibid.*, p. 78.

puesto que el gusto es un principio de transmutación de cualidades físicas de los objetos en cualidades simbólicas<sup>112</sup>, los alimentos se convierten en vehículos de signos distintivos que expresan una jerarquía social entre el consumo de las clases dominantes y las clases populares, es decir que no todos los alimentos tienen la misma valoración social, algunos son considerados alimentos lujosos y otros alimentos populares (en un sentido despectivo), y dependiendo del grupo social y cultural algunos objetos son considerados comestibles (alimentos) y otros no.

Simultáneamente las constricciones materiales ejercen un efecto sobre las preferencias alimentarias esto se pone de manifiesto en la oposición entre *gustos de libertad* o lujo y *gustos de necesidad*, “los primeros son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por la *distancia con respecto a la necesidad*, por las libertades o, como a veces se dice, por las *facilidades* que asegura la posesión de un capital; los segundos expresan, en su propio ajustamiento, las necesidades de las que son producto”<sup>113</sup>. A mayor capital económico existe mayor libertad en los gustos, mientras que a menor capital económico los gustos se encuentran más restringidos, en otros términos, el dinero permite mayor libertad para elegir entre los alimentos disponibles y puede garantizar el acceso a alimentos saludables y de buena calidad, mientras que las personas con menor capacidad adquisitiva encuentran más restricciones para elegir sus alimentos, por lo que ajustan sus preferencias a su presupuesto.

La propuesta del *espacio social* de Pierre Bourdieu, específicamente su propuesta del *espacio de las preferencias alimentarias* permite una integración elementos materiales y simbólicos para explicar el comportamiento alimentario desde una perspectiva sociológica, vimos que las propiedades simbólicas de los alimentos se expresan por medio del gusto, en la educación o aprendizaje para distinguir y legitimar como dominante la alimentación de un grupo social frente a otro; por otro lado las condiciones materiales de los alimentos se expresan por medio de la capacidad adquisitiva que permite acceder a alimentos más costosos, sin duda que la educación y la capacidad adquisitiva determinan fuertemente la manera en que se alimentan los grupos sociales.

---

<sup>112</sup> *Ibid.*, p. 174.

<sup>113</sup> *Ibid.*, p. 177.

La propuesta de Bourdieu se limita a presentar una distribución de los individuos en la sociedad con arreglo a su nivel educativo y su poder adquisitivo, y por medio de estas dos variables explicar su alimentación, sin embargo, considero que Bourdieu no se pregunta por las condiciones materiales de producción y distribución que han hecho posible la disponibilidad de los alimentos en el espacio, también considero que la dimensión simbólica de los alimentos es muy reducida, en su propuesta el significado de los alimentos solo cumple un papel de distinción, es decir de legitimación de las prácticas, consumo y preferencias alimentarias de un grupo considerado como dominante frente a otros grupos, como se expuso anteriormente, el significado de los alimentos rebasa este uso con fines de distinción, lo que comparto con la propuesta de Bourdieu es el énfasis que pone en los elementos materiales y simbólicos de la alimentación como condicionantes sociales de la alimentación.

El concepto de *entorno alimentario* nos permite poner de manifiesto que la alimentación es una configuración histórica en la que intervienen simultáneamente múltiples factores sociales y culturales, por ello adquiere el carácter de *hecho social total*. De acuerdo con Marcel Mauss un *hecho social total* “expresa a la vez y de un golpe todo tipo de instituciones: las religiosas, las jurídicas, morales y económicas, además de fenómenos estéticos, así como los fenómenos morfológicos que estas instituciones producen”<sup>114</sup>. El *entorno alimentario* se define como “el espacio físico, económico, político y sociocultural donde los alimentos se encuentran disponibles, y que ofrecen las opciones a partir de las cuales las personas toman las decisiones que determinan los patrones alimentarios”<sup>115</sup>.

El *entorno alimentario* influye en la manera en que las personas obtienen, preparan y consumen sus alimentos, ya que se come lo que se encuentra disponible en un espacio con determinadas opciones, en el que el consumidor tiene la “libertad” de elegir entre las posibilidades de su entorno, es decir que solo puede elegir entre los alimentos que han sido preseleccionados social y culturalmente, y puestos a su disposición.

---

<sup>114</sup> Marcel Mauss, “Introducción. Sobre los dones y sobre la obligación de hacer regalos” en Marcel Mauss, *Sociología y antropología*, España, Tecnos, 1979, p. 157.

<sup>115</sup> FAO; OPS; WFP; UNICEF, *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2018*, Chile, 2018, p. 63, disponible en: <http://www.fao.org/3/CA2127ES/ca2127es.pdf> [consulta: junio de 2019].

El *entorno alimentario* nos remite a la fase de consumo del *sistema alimentario*, ya que antes de encontrarse disponibles en el entorno alimentario, los alimentos han sido producidos y distribuidos hasta que llegan al espacio en el que los consumidores adquieren estos alimentos, aquí es donde cobran relevancia las condiciones materiales del sistema alimentario, pero el *entorno alimentario*, también es el espacio en el que se encuentra la información sobre los alimentos disponibles, esta información orienta en la toma de decisiones sobre la alimentación, así que la *cultura alimentaria* también se encuentra presente en el *entorno alimentario*. De esta manera la alimentación de los individuos se encuentra determinada por los condicionantes sociales materiales del *sistema alimentario* que produce los alimentos y los distribuye en el *entorno alimentario* en el que serán consumidos, y por los condicionantes simbólicos de la *cultura alimentaria*, que orienta las elecciones alimenticias, por medio de los significados externos de los alimentos que imponen las instituciones sociales, principalmente económicas, políticas, jurídicas, científicas, y de telecomunicación.

De acuerdo con Oscar Thompson, una *dieta saludable* “debe incluir una amplia variedad de alimentos completos, no procesados, libres de aditivos y, si es posible, que hayan crecido sin el uso de pesticidas, herbicidas u otros químicos potencialmente tóxicos”<sup>116</sup>. En este sentido un *entorno alimentario saludable* se define como el espacio en se encuentran disponibles “una amplia variedad de alimentos nutritivos, de calidad, a precios accesibles, en cantidades adecuadas para satisfacer las necesidades energéticas y de micronutrientes”<sup>117</sup>.

Pero “los entornos alimentarios también pueden promover elecciones no saludables, bien sea mediante la publicidad o bien mediante una amplia oferta de productos alimentarios no saludables e incluso dañinos para la salud, pero de fácil consumo y a precios muy bajos”<sup>118</sup>. Un *entorno alimentario saludable* depende de que el *sistema alimentario* disminuya la producción y distribución de alimentos *ultra-procesados* poco saludables, y en cambio incremente la producción y distribución de una amplia variedad de alimentos saludables para que se encuentren disponibles físicamente en el espacio en que los consumidores adquieren

---

<sup>116</sup> Óscar Thompson, “Alimentación y Salud”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Óscar Thompson Chagoyán (Coords.), p. 63.

<sup>117</sup> FAO; OPS; WFP; UNICEF, *op. cit.*, p.63.

<sup>118</sup> *Ídem*.

sus alimentos, pero también los significados sobre los alimentos pueden influir en los consumidores, por tanto, no solo es importante la disponibilidad de los alimentos en el entorno alimentario, sino que también es importante la disponibilidad de información verdadera y de fácil comprensión sobre el contenido nutricional de los alimentos disponibles.

### Capítulo III. Modernidad alimentaria

La *modernidad alimentaria* es la construcción de un típica ideal que permite analizar los cambios ocurridos en la producción, distribución y el consumo de alimentos, pero también los cambios en la manera de otorgar significado a los alimentos, estos cambios surgen con las transformaciones de trajo el paso de una sociedad tradicional a una sociedad moderna, a partir de la industrialización de la alimentación y del desarrollo de una racionalidad económica que concibe a los alimentos como mercancías. La *modernidad alimentaria* se caracteriza por una reconfiguración del tiempo y el espacio de la alimentación en dos diferentes escalas, una a nivel global y otra a nivel local.

La reconfiguración del tiempo y el espacio de la alimentación a nivel global se da a través de dos mecanismos: 1) la deslocalización de la producción y el consumo de los alimentos, es decir que en la modernidad alimentaria es posible consumir diversos alimentos que han sido producidos o procesados en otras partes del mundo, liberando la alimentación de restricciones geográficas que limitaban el consumo a los alimentos producidos regionalmente; el otro mecanismo es la 2) desestacionalización de los alimentos, es decir, que la internacionalización del mercado, y los avances en la tecnología de conservación han vuelto posible encontrar alimentos de temporada disponibles todo el año, liberando la alimentación de restricciones temporales que restringían el consumo a los alimentos que solo era posible obtener en determinado periodo del año, sustituyendo la alternancia de la alimentación por la alternativa.

La reconfiguración del tiempo y el espacio a nivel local o interaccional se relaciona con procesos de crecimiento demográfico, urbanización, y la incorporación de las mujeres en el mercado laboral, esto aumentó la demanda y el consumo de alimentos procesados listos o semi-listos para consumir, aumentó la ingesta de comidas fuera de casa, y se multiplicaron las cadenas de comida rápida, “los ciudadanos suelen comer en más ocasiones fuera de la casa, y a comer más alimentos preparados dentro de ella”<sup>119</sup>, la modernidad alimentaria redujo el tiempo necesario para preparar y consumir los alimentos, y el espacio de la comida se desplazó hacia lugares fuera de casa.

---

<sup>119</sup> Sidney Mintz, *op. cit.*, 1996, p. 250.

Además de la reconfiguración estructural e interaccional del tiempo y el espacio alimentario, la *modernidad alimentaria* se caracteriza por la *industrialización del sistema alimentario*, y por la *polisemia de la alimentación*. La industrialización del sistema alimentario tiende a “desplazar hacia la fábrica las tareas que anteriormente se efectuaban en la cocina”<sup>120</sup>, en este sentido la cadena de la producción hasta el consumo se ha alargado y ha integrado un mayor número de intermediarios entre el productor y el consumidor, esta mayor distancia entre el productor y el consumidor ha llevado a que los consumidores desconozcan lo que comen, es decir que los consumidores ignoran la manera en que se ha producido sus alimentos, por ello tienen que confiar en los significados externos que han sido impuestos por instituciones económicas y políticas para garantizar su comestibilidad.

### **3.1. Innovaciones tecnológicas en el sistema alimentario**

Jack Goody destacó el desarrollo tecnológico e industrial aplicado a la producción y distribución de los alimentos como motor de cambio de los comportamientos alimentarios, anteriormente señalamos que el *sistema alimentario* es un conjunto complejo de relaciones de interdependencia entre las fases de producción, distribución y consumo, por ello cualquier variación en alguna de sus fases puede modificar al conjunto en su totalidad, en este sentido los cambios ocurridos en la producción y distribución modificaron la forma de consumo de los alimentos, en este sentido *la industrialización del sistema alimentario es un requisito para el surgimiento de la modernidad alimentaria*. Goody identificó cuatro áreas de desarrollos tecnológicos que industrializaron el sistema alimentario: 1) la conservación; 2) la mecanización; 3) la venta minorista; y 4) el transporte<sup>121</sup>. Las transformaciones en el *sistema alimentario* hicieron posible lo que Goody llamó *cocina mundial*, es decir una cocina industrial de escala planetaria, con consecuencias en los comportamientos alimentarios.

Las técnicas de *conservación* de alimentos más antiguas son la deshidratación, el salado o encurtido, y en algunas regiones el uso de hielo para la congelación, estos procesos son de crucial importancia para la distribución amplia de los alimentos en el tiempo y el espacio, en el contexto del colonialismo y del comercio ultramarino las técnicas de conservación

---

<sup>120</sup> Claude Fischler, “Gastro-nomía y gastro-anomía: Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea”, en Jesús Contreras (Coord.), *op. cit.*, 2002, p. 368.

<sup>121</sup> Cfr. Jack Goody, *op. cit.*, pp. 200-220.

adquirieron mayor importancia, ya que las expediciones necesitaron de suministros no perecederos para sus tripulaciones, en este contexto de colonialismo la explotación del azúcar también permitió su uso como conservador, pero la técnica de conservación que realmente revolucionó al sistema alimentario fue inventado a principios del siglo XIX por Nicolas Appert, nos referimos al envasado en recipientes de metal o “enlatado”. Aunque en sus comienzos los alimentos enlatados eran usados como suministros de expediciones marítimas, poco a poco comenzaron a comercializarse para el consumo doméstico. Otra técnica de conservación que revolucionó al sistema alimentario fue la sustitución del hielo natural por la congelación artificial a base de gases, en 1850 James Harrison diseñó una máquina que producía hielo mediante la evaporación y compresión de éter, y unos años después Ferdinand Carré diseñó una máquina más eficiente a base de amoníaco. La innovación en la conservación modificó simultáneamente las fases de producción, distribución y consumo, ya que las nuevas técnicas de procesamiento industrial permitieron que los alimentos se conservaran de manera más eficiente, lo que a su vez permitió que se distribuyeran de manera más amplia en el tiempo y espacio, los puntos de comercialización de alimentos incorporaron la refrigeración artificial para asegurar de que los productos se conserven frescos hasta que llegan al consumidor, y también modificaron el consumo, pues esta nueva variedad de alimentos fueron incorporados a la dieta de la población asalariada de las zonas urbanas principalmente.

La *mecanización* del sistema alimentario ocurre en la *producción* y en el *transporte*. La mecanización de la producción incluye también la mecanización en el procesamiento y en el enlatado mismo. El desarrollo de maquinaria industrial aplicada a la producción de alimentos permitió estandarizar y reducir el tiempo necesario de la producción de alimentos. La mecanización del transporte hizo posible la distribución de los alimentos industrializados en una extensa área del planeta, la mecanización de la producción y el transporte de los alimentos trajo consigo una industria secundaria, la de la innovación tecnológica para producir maquinaria útil para industria alimentaria.

La venta minorista hizo posible el desarrollo de almacenes y de tiendas fijas de alimentos, estos sitios de comercialización adquirieron una gran importancia porque favorecieron el desarrollo y abastecimiento de los asentamientos urbanos, la mecanización de la producción

y transporte que aumentó la cantidad de alimentos disponibles, y las nuevas técnicas de conservación que prolongaron la vida útil de los alimentos almacenados han propiciado que los comercios de alimentos adquieran mayores dimensiones, porque pueden almacenar una gran cantidad de productos de diferentes partes del mundo en sus anaqueles por más tiempo, pero también ha proliferado una mayor distribución de comercios fijos en una mayor extensión de la superficie del planeta, esto lleva a Goody a afirmar que la principal forma de distribución en la economía industrial “no es el mercado, que en la mayoría de las sociedades avanzadas sigue siendo un residuo ecológico dedicado a lo no envasado, lo no enlatado, lo crudo. El foco es la tienda, el negocio, SUPERmercado, el HIPERMERCADO, estén organizados por compañías, cooperativas o comerciantes”<sup>122</sup>.

La transición de una alimentación tradicional a la modernidad alimentaria en México ha sido descrita por Oscar Thompson, en sus descripciones es posible observar los cambios que menciona Goody, aunque hay que aclarar nuevamente que se trata de un tipos ideales, pues estos patrones no existen de manera homogénea en el conjunto del territorio nacional, hay lugares en los que se conservan patrones tradicionales de alimentación, otros en los que predomina el patrón contemporáneo (occidental), sin embargo, su tipología tiene un valor heurístico que nos permite captar los cambios en la alimentación, por esta razón reproduzco de manera intacta su caracterización.

El patrón tradicional de la alimentación se caracteriza por el poco nivel de desarrollo industrial. En la dieta predominan el maíz, el frijol, frutas de temporada, verduras, chile, escasa cantidad de productos animales, los alimentos que se consumen por lo regular son frescos por carecer de lugares adecuados para su conservación durante tiempos prolongados, y los pequeños comercios son los encargados de la preservación y distribución de los alimentos. En la sociedad tradicional mexicana la mujer no cuenta con un trabajo remunerado y es la encargada directa de adquirir, conservar y preparar los alimentos para la familia. Con este patrón alimentario se obtienen nutrimentos suficientes para mantener un estado nutricional adecuado, siempre y cuando se coman cantidades suficientes de alimentos, aunque esta

---

<sup>122</sup> Jack Goody, *op. cit.*, p.245.

condición sólo se cumple pocas veces, por ello el principal problema nutricional que la población es la desnutrición.<sup>123</sup>

El patrón moderno de alimentación incorpora mejoras tecnológicas para la conservación y procesamiento de los alimentos, aparecen nuevos alimentos industrializados a precios accesibles y las grandes cadenas de supermercados sustituyen a los pequeños comercios en su función. Los alimentos se hacen más variados y se conservan por mayor tiempo, aumenta el consumo de carnes y productos lácteos. Las mujeres forman parte de la fuerza de trabajo, aunque aún compran y preparan los alimentos de la familia, pero cuentan con menor tiempo para estas labores, incrementa el consumo de alimentos fuera de casa, principalmente aquellos energéticamente densos y pobres en micronutrientes; y cuando la comida es preparada en casa se recurre a alimentos de fácil preparación, como congelados, precocidos o preenvasados, productos elaborados con harinas refinadas, azúcares, grasas, sodio y otros aditivos como conservadores y colorantes. Los cambios en dieta llevan a un consumo promedio de 3 000 calorías per cápita al día, el principal componente de esta forma de alimentación son grasas y azúcares refinados. El problema nutricional más frecuente es la obesidad.<sup>124</sup>

La comparación de los patrones alimentarios identificados por Thompson permite captar los cambios en la alimentación y en el estado de nutrición de la población a partir de los cambios en la organización socio-tecnológica. Principalmente observamos que los cambios tecnológicos que entraron en el proceso de producción, conservación y distribución de los alimentos a partir de la Revolución Industrial han propiciado la aparición de nuevos alimentos y nuevas formas de consumo que han modificado los patrones tradicionales de consumo, particularmente han hecho posible la aparición de un tipo de alimentos industrializados con alto contenido energético, cuyos componentes principales son las grasas saturadas y los azúcares refinados, el consumo de estos alimentos ha provocado que la obesidad, la diabetes y otras ECNT sean el principal problema nutricional de la población mundial.

---

<sup>123</sup> Thompson, Oscar (2017), *op.cit.*

<sup>124</sup> *Ibid.*

Podría decirse que la industrialización del proceso de producción y distribución de los alimentos ha logrado aumentar su disponibilidad al reducir el tiempo de trabajo necesario para su producción, con lo que se ha logrado abastecer permanentemente de alimentos a las sociedades más industrializadas, además de producir una mayor variedad de productos y formas de consumo. Pero relegar la alimentación a la industria y al mercado internacional, solo trajo una aparente diversidad de alimentos, y una aparente mayor libertad individual para elegir entre las posibilidades, lo cierto es lo contrario, la producción industrial de alimentos requiere de la especialización en unas cuantas variedades de productos, y de la explotación extensas tierras de monocultivo para obtener grandes rendimientos por lo que la producción se estandariza a costa de la pérdida de biodiversidad de los ecosistemas, lo que provoca una tendencia hacia la homogeneización mundial de los alimentos, “los productos que encontramos en los supermercados son, cada vez con mayor frecuencia, los mismos en las diversas regiones, incluso en distintos continentes”<sup>125</sup>.

### **3.2. Los alimentos ultra-procesados**

Estos cambios tecnológicos en el *sistema alimentario* afectaron directamente los roles tradicionales asociados a la preparación y consumo de alimentos, así como los lugares y los momentos, en que los alimentos eran consumidos tradicionalmente, pero también hicieron posible un tipo de alimentos industrializados que no se conocían antes de la industrialización del sistema alimentario; Mary Douglas conceptualizó estos nuevos formatos de los alimentos industrializados como *snacks*, en oposición a las comidas.

El snack es una situación alimentaria no estructurada, en el curso de la cual se pueden servir uno o más alimentos, independientes los unos de los otros. Se puede decir que una situación es no estructurada en la medida en que no hay una regla que prescriba los alimentos que deben servirse juntos y que no impone una sucesión estricta cuando se sirven varios alimentos. Un snack puede ir acompañado o no de bebidas. La comida no comporta en cambio, elementos independientes y está fuertemente sometida a las reglas de combinación y sucesión<sup>126</sup>.

Podemos decir que Mary Douglas describe las reglas culinarias de la forma en que se consumen los alimentos en la *modernidad alimentaria* a partir de distinción comida/*snack*,

---

<sup>125</sup> Claude Fischler, *op. cit.*, p. 369.

<sup>126</sup> Mary Douglas, *op. cit.*, 2002, p. 180.

pero si centramos nuestra atención no tanto en la forma en que se consumen, sino en la forma y el contenido de los alimentos que son producidos a partir de las innovaciones tecnológicas en el sistema alimentario podremos observar la particularidad de los alimentos que surgen en la *modernidad alimentaria*, desde el punto de vista del grado de su procesamiento.

Anteriormente se mencionó que el procesamiento de los alimentos incluye procesos de selección, lavado, pelado, etc., es decir la transformación física y química de los alimentos con el fin de hacerlos más comestibles o apetitosos<sup>127</sup>, de manera que casi todo lo que comemos se encuentra procesado de algún modo, por lo que clasificar los alimentos en *procesados* y *no procesados* resulta insuficiente para centrar nuestra atención en el tipo específico de los alimentos procesados con alto contenido energético que surgen en la *modernidad alimentaria* con las transformaciones tecnológicas del sistema alimentario.

La clasificación NOVA propuesta por Carlos Monteiro clasifica a los alimentos según el grado de su procesamiento, y propone cuatro tipos de alimentos. Los primeros son los *alimentos crudos o mínimamente procesados*. Los *alimentos crudos* son los que se pueden consumir directamente sin haber sufrido modificaciones, tales como frutas, verduras, hortalizas, huevos. Los *alimentos mínimamente procesados* son los que previo a su adquisición fueron limpiados, separados de residuos no comestibles o no deseados, secados, refrigerados, fermentados, molidos, refinado o cualquier otro tipo de proceso que no agrega ninguna sustancia al alimento original, pueden ser cereales, legumbres o carnes.

El segundo tipo de alimentos son los *ingredientes culinarios*, estos son alimentos fabricados por las industrias mediante la extracción de sustancias que se encuentran presentes en los alimentos crudos o en la naturaleza, estos alimentos rara vez se consumen solos, más bien son usados para sazonar o cocinar alimentos crudos y mínimamente procesados, entre ellos encontramos aceites vegetales, grasas animales, azúcar y la sal.

El tercer tipo son propiamente los *alimentos procesados*, estos alimentos son alimentos crudos o mínimamente procesados producidos industrialmente, a los cuales *se les ha añadido* principalmente *azúcar, sal, aceite* o vinagre. Estas modificaciones mínimas, relativamente simples se hacen con el fin de preservar los alimentos, *alargando su vida útil*, y

---

<sup>127</sup> *Supra*, p. 53.

frecuentemente *hacerlos más apetecibles*. Entre estos alimentos se encuentran las conservas de verduras, pescados, frutas en almíbar, quesos, carnes saladas.

De este tipo de alimentos es necesario destacar un par de características importantes: *alargar su vida útil y hacerlos más apetecibles*, Ambas características nos remiten a intereses capitalistas, alargar la vida útil se refiere a la conservación de los alimentos, entre mayor vida útil tienen, los alimentos pueden permanecer más tiempo en anaqueles o exhibidores de tiendas y centros comerciales, y al ser más apetecibles inhiben los mecanismos de control del hambre, por lo tanto tienen más posibilidades de ser consumidos y no representar pérdidas para los productores y comerciantes.

El cuarto tipo de alimentos son los considerados *ultra-procesados*, estos alimentos también tienen una mayor vida útil y también son procesados para ser más apetitosos, la diferencia es que generalmente estos alimentos tienen poco o nada de alimentos crudos o mínimamente procesados en su composición, más bien son:

[...] formulaciones industriales listas para el consumo y hechas total o parcialmente de sustancias extraídas de alimentos (aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de componentes de los alimentos (grasas hidrogenadas, almidón modificado), o sintetizadas en laboratorio con base en materias orgánicas (colorantes, aromatizantes, potenciadores de sabor y diversos tipos de aditivos utilizados para proporcionar a los productos propiedades sensoriales atractivas)<sup>128</sup>.

Dentro de esta clasificación encontramos galletas, papitas, barras de cereales, cereales para el desayuno, dulces en general, helados, *fast food*, fideos instantáneos, comidas preparadas o semi preparadas, jugos artificiales, refrescos, bebidas energizantes, bebidas lácteas, panes adicionados con componentes químicos.

Los *alimentos ultra-procesados* son hiperpalatables, es decir, irresistibles, casi adictivos porque contienen altos niveles de *azúcares*, *sodio*, y *grasas*, además de *aditivos* como saborizantes, texturizantes, o colorantes sintéticos, son alimentos durables, accesibles,

---

<sup>128</sup> Carlos Augusto Monteiro; María Laura da Costa Louzada, "Ultra-procesamiento de alimentos y enfermedades crónicas: implicaciones para las políticas públicas" en Roberto Passos Nogueira (coord.), *Observatorio Internacional de Capacidades Humanas, Desarrollo y Políticas Públicas: estudios y análisis 2*, Brasil, Universidad de Brasilia, 2015, p. 156, disponible en: [http://capacidadeshumanas.org/oichsitev3/wp-content/uploads/2018/10/07\\_Ultra-procesamiento-de-alimentos.pdf](http://capacidadeshumanas.org/oichsitev3/wp-content/uploads/2018/10/07_Ultra-procesamiento-de-alimentos.pdf) [consulta: junio de 2019].

atractivos, no requieren mucho esfuerzo físico para consumirse, ya que son prácticos y se encuentran listos o semi-listos para comerse o calentarse, además están diseñados para comerse en casi cualquier lugar. Pueden ser de dos tipos: los primeros son los *snacks* productos listos para comerse como refrescos, dulces, galletas o papas fritas, entre otros; los segundos son productos pre-preparados y listos para calentarse, típicamente reemplazan las comidas hechas en casa. Son producidos por industrias de alimentos que abastecen grandes cadenas de centros comerciales y de comida rápida, este tipo de establecimientos reemplazan a los pequeños comercios.

### **3.3. La enajenación de la alimentación**

La principal consecuencia de la industrialización del sistema alimentario en la modernidad alimentaria es la enajenación de la alimentación. Con la consolidación de la economía industrial capitalista, y la formación de Estados nacionales se “destruye lo que era baluarte de la vieja sociedad, el ‘campesino’, sustituyéndolo por el trabajador asalariado”<sup>129</sup>, el sistema capitalista industrial separó a los trabajadores de los medios de producción y del fruto de su trabajo. “El campesino lanzado al arroyo tiene que comprar ahora sus alimentos a su nuevo señor, el capitalista industrial, en forma de salario.”<sup>130</sup> La producción capitalista de los alimentos al separar al ser humano del producto de su trabajo y de los medios necesarios para su producción, distancia al consumidor del productor, y sintetiza agricultura e industria en un mismo proceso, alterando las relaciones entre ser humano y naturaleza, lo que trae consigo consecuencias ecológicas, pero también en la salud física y mental de los seres humanos. Señala Marx que el sistema de producción capitalista:

[...] perturba el metabolismo entre el hombre y la tierra, es decir, el retorno al suelo nutricional de los elementos extraídos de él por el hombre en forma de medios de alimentación y vestido, entorpeciendo así lo que constituye la eterna condición natural para asegurar la fertilidad permanente de la tierra. Con ello destruye al mismo tiempo la salud física de los obreros de la ciudad y la vida espiritual de los obreros en el campo. Pero al mismo tiempo, al destruir los factores de aquel metabolismo, creados por vía puramente

---

<sup>129</sup> Karl Marx, *El capital. Crítica de la economía política, tomo I, libro I. El proceso de producción del capital*, México, Fondo de Cultura Económica, 2014, p. 450.

<sup>130</sup> *Ibid.*, p. 665.

natural, lo impone sistemáticamente como la ley reguladora de la producción social y lo restablece bajo una forma adecuada al pleno desarrollo del hombre <sup>131</sup>.

Esto quiere decir que al separar al ser humano de la tierra y sus frutos, así como de los medios necesarios para explotarla, los trabajadores solo tienen la libertad de vender su fuerza de trabajo a cambio de un salario intercambiable por otras mercancías; convertida en mercancía, la alimentación solo puede ser adquirida a cambio de su equivalente monetario, es decir a cambio de dinero suficiente para pagar el precio de la comida, la expansión progresiva de esta forma de producción ha hecho que cada vez menos personas produzcan realmente los alimentos que consumen, cada vez más la alimentación depende de las grandes industrias alimentarias transnacionales porque cada vez más los alimentos son comprados a estas industrias en supermercados. Cada vez más la racionalidad tecno-económica de costes y beneficios monetarios domina nuestra alimentación, los alimentos son cada vez más *buenos para vender*.

Con la aparición de las empresas transnacionales dedicadas a la producción y venta de comestibles en el mercado mundial, nuestros hábitos dietéticos se ven constreñidos por una forma de cómputo de costes y beneficios cada vez más precisa, pero también más parcial. En grado cada vez mayor, lo bueno para comer es lo que es bueno para vender<sup>132</sup>.

Se consume lo que se encuentra disponible en el *entorno alimentario* porque resulta accesible tanto en términos económicos como físicos, no requiere mucho esfuerzo obtener alimentos<sup>133</sup> (costes) y por eso resultan *buenos para comer*, pero en tanto representan ganancias monetarias para las industrias alimentarias transnacionales, los alimentos son buenos para vender a costa de la salud de los consumidores y de las consecuencias ecológicas, a esto es a lo que me refiero con que la enajenación de la alimentación, porque estas industrias alimentarias transnacionales ejercen su poder para determinar lo que se come, al determinar lo que se produce.

---

<sup>131</sup> *Ibid*, pp. 450-451.

<sup>132</sup> Marvin Harris, *op. cit.*, p 372.

<sup>133</sup> Es preciso aclarar que no pretendo invisibilizar a la población en situación de vulnerabilidad a la que las condiciones sociales dificultan el acceso a los alimentos, por lo que los costes son mucho mayores, la construcción típica ideal de la modernidad alimentaria busca hacer énfasis en la mayor disponibilidad y accesibilidad de alimentos ultra-procesados en el entorno alimentario.

Pero la enajenación de la alimentación no solo se refiere a la determinación de la producción por parte de las industrias alimentarias, sino que el significado de los alimentos también se encuentra enajenado, pues al perder el contacto directo con la producción de sus alimentos, los consumidores tienen que confiar en las instituciones sociales que confieren sentido a la alimentación y certifican su inocuidad, ya sean instituciones económicas por medio de marketing y publicidad, instituciones estatales por medio del derecho y la política, o incluso científicas por medio de la medicina y la nutrición.

### **3.4. La polisemia de los alimentos**

La *cultura alimentaria* también se modifica en la *modernidad alimentaria*. Las estructuras alimentarias que definen el qué, el cuándo, el cómo, el dónde, y con quién comer, es decir el conjunto de reglas que estructuran y confieren sentido a la alimentación, son llamadas por Claude Fischler como *gastronomías*, que por su sentido etimológico está compuesta de dos palabras griegas, *gastro* que refiere a estómago y *nomos* que refiere a ley, norma o regla, entonces las gastronomías funcionan como un conjunto de reglas para el estómago, o para la alimentación. Como hemos visto, en las sociedades primitivas, este conjunto de reglas era determinado por un pensamiento mítico religioso, cuyo significado principalmente era el establecimiento de solidaridad o comunión entre los miembros de un clan y con alguna deidad, entonces el significado de la alimentación tenía una connotación de familiaridad.

En la terminología Durkheimiana podríamos decir que en las sociedades de solidaridad mecánica el significado de la alimentación se encuentra determinada por la *conciencia colectiva*; pero conforme las sociedades se desarrollan industrialmente, adquieren una solidaridad orgánica, porque aumenta la división del trabajo, y con ello las funciones que desarrollan los diferentes órganos de la sociedad se especializan y diferencian, pero mantienen una relación con el todo orgánico, en este sentido los alimentos adquieren nuevos significados (recuérdese que la atribución de significados externos presupone la forma de la estructura social, entre menos esté diferenciada la sociedad el significado de la alimentación, también es menos diferenciado, a mayor diferenciación de la sociedad, mayor diferenciación del significado de los alimentos), liberado al individuo de esa conciencia colectiva que determinaba el significado y ejercía una función normativa sobre su alimentación, en la *modernidad alimentaria* es el individuo quien tiene la “libertad” de elegir sobre su

alimentación, pero no lo hace a partir de conocimientos tradicionales, se enfrenta a lo que Fischler llama *gastro-anomias*, a la ausencia de reglas que orientan la alimentación, ya que ni siquiera sabe lo su alimento contiene, ni como ha sido preparado, ni cómo ha llegado hasta él, al perder el contacto directo con la producción y procesamiento de los alimentos que se consumen, cada vez desconoce más lo que realmente se consume. “Perdemos a menudo, en realidad, toda noción incluso de su origen real, de los procedimientos, de las técnicas utilizadas en su producción, su expedición, su tratamiento”<sup>134</sup>, pero más que enfrentarse a una ausencia de sistemas simbólicos que orientan la alimentación, se enfrenta a lo que Barthes llama la *polisemia* de la alimentación que caracteriza a la modernidad, es decir que tiene muchos significados.

Alimentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, que reemplaza, resume o señala otras conductas, y es ahí donde se convierte verdaderamente en un signo. ¿Qué conductas? Hoy se podría decir todas: la actividad, la labor, el deporte, el esfuerzo, el ocio, la fiesta, cada una de estas situaciones tiene su expresión alimentaria; y casi se podría decir que esta especie de "polisemia" de la comida caracteriza a la modernidad<sup>135</sup>.

### **3.5. La publicidad alimentaria y el origen del etiquetado de los alimentos**

En la *modernidad alimentaria* el consumidor liberado de los conocimientos y pautas tradicionales que conferían sentido a la alimentación tiene que concebir como alimentos a estos nuevos productos industriales de los que sabe muy poco, y tener seguridad de que son apropiados para comer, no tanto que son nutritivos, sino simplemente que no son dañinos. “La manufactura a gran escala trajo aparejada una mayor brecha entre el productor y el consumidor, de modo que se requería un nuevo modo de comunicación”<sup>136</sup>. Esta nueva forma de comunicación es el origen de la publicidad alimentaria. La *publicidad* es “un vehículo comercial a través del cual se promueven las principales marcas que compiten en los diversos

---

<sup>134</sup> Claude Fischler, *op. cit.*, p. 369.

<sup>135</sup> Roland Barthes, *op. cit.*, p. 220.

<sup>136</sup> Jack Goody, *op. cit.*, p. 218.

mercados, destacando su promesa de valor hacia el consumidor”<sup>137</sup>, el objetivo último de la publicidad es “persuadir a los consumidores, influir en sus decisiones de compra”<sup>138</sup>.

La *publicidad* en el sentido en que se conoce actualmente surge con la imprenta, pero su avance más significativo surge en el siglo XIX con el advenimiento del comercio mayorista, derivado a su vez de la industrialización de la producción y de la prensa rotativa, y ya en 1869 apareció en Estados Unidos la primera agencia de publicidad alimentaria que actuaba como intermediario entre el productor y los medios, y a su vez entre el productor y el consumidor, “haciendo posible campañas publicitarias más complejas que, más que permitir la llegada de un producto a un mercado más amplio, creaban un mercado, como en el caso del cereal para el desayuno”<sup>139</sup>. La *publicidad alimentaria* desde entonces ha desempeñado un importante papel de legitimación de los alimentos procesados industrialmente. Goody señala que el éxito de los cereales precocidos con técnicas industriales se debió a las técnicas publicitarias que iban dirigidas inicialmente a grupos vegetarianos, a hogares con miembros de la familia que trabajaban fuera de casa, y posteriormente enfocadas a los niños.

Durante el periodo de industrialización y urbanización de la sociedad la adulteración de los alimentos era muy común, como se ha señalado la producción industrial de los alimentos separó al productor del consumidor, aumentando la dependencia de los consumidores a un gran número de intermediarios, “un número cada vez mayor de comerciantes, artesanos y tenderos tuvieron que delegar en otros lo concerniente a la provisión de alimentos, y se transformaron en las víctimas (y a veces en los responsables de la adulteración”<sup>140</sup>. Durante el siglo XIX la adulteración de los alimentos se convirtió en uno de los principales problemas sociales, sobre todo en las ciudades industriales del centro y norte de Inglaterra, en 1820 Frederick Accum, un prestigiado analista químico publicó el *Tratado sobre adulteraciones de alimentos y venenos culinarios*, en el que denunciaba la utilización de ingredientes tóxicos, los métodos de adulteración y a los individuos responsables de la adulteración de los

---

<sup>137</sup> Carlos Gómez Palacio y Campos; Juan Manuel Rico López, “Influencia de la publicidad en los hábitos alimenticios”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Óscar Constantino Thompson Chagoyán (coords.), *op. cit.*, p. 131.

<sup>138</sup> *Ibid.*, p. 137.

<sup>139</sup> *Ídem.*

<sup>140</sup> Jack Goody, *op. cit.*, p. 220.

alimentos, la obra de Accum fue la primera que adquirió tanta relevancia que despertó el interés y preocupación del público sobre los alimentos que consumían.

Otra importante contribución al análisis y denuncia pública de la adulteración de los alimentos fueron las investigaciones realizadas entre 1851 y 1855 por el doctor Hassall, quien examinó una variedad de artículos que eran vendidos en los almacenes, y observó que muchos de ellos presentaban adulteraciones, los fabricantes de los productos adulterados fueron denunciados por Hassall para que los consumidores supieran cuales marcas eran de calidad y cuales carecían de ella. Cada una de las marcas denunciadas fueron juzgadas “por vender productos adulterados y, sin duda, tomaron medidas para mejorar la calidad. Por otra parte, la recomendación de que los productos llevaran una etiqueta con la marca era un aspecto importante de publicidad, así como de control de calidad”<sup>141</sup>, así que los fabricantes comenzaron a emplear las etiquetas como certificación.

De esta manera podría decirse que las marcas de las industrias alimentarias, la publicidad, junto con la publicación de investigaciones científicas funcionaron para garantizar la calidad de los productos industrializados, y de esta manera otorgar significados externos a un tipo de alimentos de los que el consumidor desconoce su origen y procesamiento, es esta polisemia que caracteriza a la modernidad alimentaria, “donde proliferan las presiones múltiples y contradictorias que se ejercen sobre el comedor moderno: publicidad, mass media, sugerencias y prescripciones diversas, y sobre todo, cada vez más, advertencias médicas”<sup>142</sup>.

Efectivamente la ciencia y la medicina articulándose con el Estado y el derecho reafirman su competencia e influencia sobre los comportamientos alimentarios, ya que estos no son significados meramente internos, sino que tienen la capacidad para imponer significados externos mediante políticas públicas. “Es cada vez más el Estado, efectivamente, quien tiende a imponer la aplicación de reglas alimentarias ordenadas por médicos, inaugurando de este modo la era de la prescripción alimentaria de masas, dictando en suma nuestros menús por recetas y bajo disposición ministerial”.<sup>143</sup> El propio Marx comenta que las investigaciones del doctor Hassall junto con las discusiones del Comité de la Cámara de los Comunes sobre

---

<sup>141</sup> *Ibid.*, p. 222.

<sup>142</sup> Claude Fischler, *op. cit.*, p. 376.

<sup>143</sup> *Ibid.*, p. 377.

la adulteración de los alimentos (1855-1856), sirvieron para la publicación el 6 de agosto de 1860 la *Ley para combatir las adulteraciones de los alimentos*. A pesar de la inoperancia de esta ley, “este Comité abrió los ojos del público hacia ‘su pan de cada día’ y hacia el ramo de los panaderos”<sup>144</sup>.

Con la pérdida de reglas tradicionales, el distanciamiento entre productor y consumo, los alimentos como mercancía, y el desconocimiento del proceso de producción, proliferan diferentes significados que pretenden garantizar a los consumidores que lo que comen es apropiado para comer, como la marca y la publicidad, más tarde los alimentos industrializados serán profundamente cuestionados, ya que la adición de sal, azúcar, grasa, y aditivos a todas sus preparaciones así como el uso de pesticidas en la producción son vistos como responsables de las ECNT, de manera que frente a la mercantilización de los alimentos, y sus mecanismos de imposición de significados externos –sistema de marcas y publicidad–, “será el Estado quien garantizará a través del control bromatológico y la persecución de adulteraciones, que todos los alimentos, cualquiera sea el fabricante, cumpla con ciertos estándares de inocuidad y a veces de calidad”<sup>145</sup>.

En conclusión podemos observar que el etiquetado de alimentos industrializados tiene su origen en la adulteración propia de la industrialización del sistema alimentario, y que este sistema de comunicación tenía la intención de garantizar la calidad de los productos respaldándose en el fabricante, así la inclusión de la marca del fabricantes en la etiqueta se volvió esencial para orientar al consumidor en sus elecciones; también vimos que la publicidad alimentaria surgió de manera simultánea para que los consumidores reconocieran las principales marcas que competían en el mercado, y convencerlos de que esas marcas eran de calidad, las etiquetas de los alimentos industrializados han incorporado estrategias publicitarias para convencer a los consumidores, por ejemplo, dibujos animados, deportistas, artistas populares, o slogans. También hemos visto que la articulación del derecho con la ciencia para garantizar la calidad de los alimentos industrializados no es nueva, las investigaciones científicas han hecho pública la adulteración de los alimentos, y a partir de ellas, el Estado ha elaborado leyes para regular la producción y comercialización de los

---

<sup>144</sup> Karl Marx, *op. cit.*, 2014, p. 223.

<sup>145</sup> Patricia Aguirre, *op. cit.*, p. 266.

alimentos. De manera que la política de etiquetado frontal de advertencia es una iniciativa estatal respaldada por evidencia científica que busca imponer un significado externo de los alimentos industrializados a través de información comprensible sobre el contenido de los alimentos en las etiquetas, así mismo busca eliminar de los empaques la publicidad dirigida a niños.

**Segunda Parte. El influjo del derecho y la política en la configuración de entornos alimentarios**

## Capítulo IV. El derecho alimentario internacional

Hasta este punto debe de estar claro que los alimentos son portadores de significados, ya sean compartidos o no, externos o internos, y que estos significados se organizan a partir de la relación que mantienen con la estructura de la sociedad, así vemos que la *cultura alimentaria* en sociedades primitivas escasamente diferenciadas se asocian principalmente con significados religiosos, además el contacto con los alimentos era más directo, no había tantos intermediarios entre el productor y el consumidor por lo que no eran necesarios algunos significados externos que garantizaran la comestibilidad de los alimentos. A medida que aumenta la diferenciación de la sociedad los significados también son más diferenciados, entre los significados externos que proliferan en la *modernidad alimentaria* los políticos y económicos son dos de los más importantes porque en ellos se manifiesta claramente la relación de la comida con el poder, lo que no quiere decir que sean los únicos significados externos que se relacionan con el poder, ya se ha puesto de manifiesto que aunque busca favorecer intereses económicos, la publicidad alimentaria puede influir en la manera que los consumidores interpretan, definen y asumen como comestibles a los alimentos producidos industrialmente; también la ciencia produce significados que se relacionan con el poder, las investigaciones científicas públicas también influyen en la manera en que los consumidores interpretan y definen a los alimentos; en este contexto de diferenciación social y de polisemia de la alimentación surge el significado jurídico, en este capítulo veremos que el significado jurídico define a la alimentación esencialmente como un derecho, y de esta manera el significado jurídico de la alimentación también se relaciona con el poder, porque busca regular la producción y la distribución de los alimentos para incidir en el *entorno alimentario*,

### 4.1 Definición de derecho alimentario

En el proceso de diferenciación social la escritura impresa ha desempeñado un papel muy importante porque permitió una mayor comunicación desanclada espacial y temporalmente de los contextos de interacción cara a cara, en este sentido al aumentar la comunicación la imprenta favoreció la proliferación de significados alimentarios. Antes del desarrollo de la imprenta los comportamientos alimentarios se regían por un sistema de reglas mítico o religioso que era transmitido generacionalmente por medio de la tradición oral y que generaba lazos de familiaridad entre los miembros de la misma tribu o clan, y los diferenciaba

de otras tribus o clanes. Posteriormente el desarrollo de imprenta aumentó cuantitativamente y cualitativamente la comunicación, simultáneamente las sociedades se diferenciaron jerárquicamente en clases gobernantes y clases populares, Jack Goody señaló que los recetarios (impresos) expresaban esta distinción en los estilos de vida por medio de la *cuisine* (preparaciones opulentas, exóticas y extravagantes) de las clases gobernantes, a diferencia de la cocina de las clases populares, de igual manera Elias mostró que durante el proceso de concentración de los medios de violencia física legítima que caracteriza la consolidación de Estados, los manuales de conducta impresos expresaban la manera en que las clases gobernantes se representaban a sí mismos como superiores a través del refinamiento estético de sus comportamientos y de sus instrumentos para comer<sup>146</sup>.

Elias advirtió que más que una imagen fiel de lo que realmente ocurrió en la sociedad, los manuales de comportamiento eran un material empírico para analizar el comportamiento que la sociedad esperaba de sus miembros y al que los individuos trataban de ajustarse. Dice Elias: “Estos libros nos muestran lo que buscamos, esto es, a qué grado de usos y comportamientos trataba cada sociedad de acostumbrar a sus miembros en épocas concretas”<sup>147</sup>, análogamente analizar el *derecho alimentario*, más que un reflejo fiel de la realidad permite acceder a una representación autoconsciente que la sociedad moderna hace de su propia alimentación, y en este sentido, el derecho alimentario es una condición social que determina las posibilidades históricas del futuro de la alimentación humana.

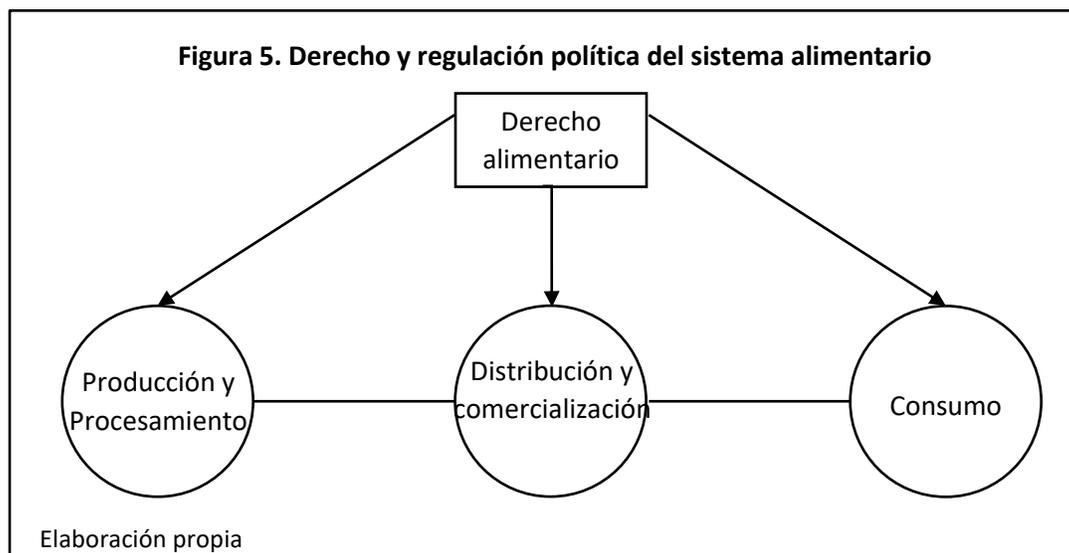
Una primera definición del *derecho alimentario* sería el conjunto de significados jurídicos objetivados en leyes, reglamentos y normas que regulan la producción, procesamiento, distribución y consumo de los alimentos, pero la particularidad de la representación jurídica es que esta no se objetiva en recetario o manuales de conducta, sino en códigos, leyes y normas cuya legitimidad se sustenta en el monopolio legítimo de la violencia por parte del Estado, es decir que la obediencia de estas leyes y normas se sustentan en la amenaza latente del ejercicio de la violencia por parte del Estado. En la figura 5 se representan las fases del

---

<sup>146</sup> Cfr., Norbert Elias, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 2016, pp. 165-213.

<sup>147</sup> *Ibid.*, p. 164.

sistema alimentario, las flechas representan políticas encaminadas a regular cada una de estas fases, orientadas por representaciones jurídicas.



El *derecho alimentario* integra a la *cultura alimentaria* y al *sistema alimentario*, como cualquier significado de la *cultura alimentaria* el derecho alimentario ejerce una función normativa y orientadora de prácticas alimentarias, la manera específica de significar la alimentación es como un derecho y este significado orienta las políticas públicas encaminadas a la regulación del *sistema alimentario*, y por tanto influye en la configuración del *entorno alimentario*, pero ¿con qué fin?, ¿qué significa que la alimentación es un derecho?, y ¿cómo influye este significado en la dirección de las políticas públicas, en el *entorno alimentario* y en la salud de la población? Otra definición del *derecho alimentario* nos permite establecer la finalidad y el sentido de su regulación, el derecho alimentario es “el conjunto de normas, principios, usos y costumbres que tienen por objeto regular la protección de los recursos agropecuarios, así como su transformación, comercialización y consumo con la finalidad de preservar la salud nutricional”<sup>148</sup>. Entonces el derecho alimentario serían los significados jurídicos sobre la alimentación que regulan la producción, procesamiento, distribución, comercialización y consumo de los alimentos con el fin de influir en la configuración de *entornos alimentarios* para preservar la salud nutricional de la población.

<sup>148</sup> J. Marisela Pacheco Martínez, *Derecho Alimentario Mexicano*, México, Porrúa, 2001, p. 7.

## 4.2. Paradigmas del derecho alimentario

Actualmente el derecho alimentario puede ser definido como el derecho de todo ser humano a alimentación adecuada, y a no padecer hambre, este derecho comprende los aspectos cuantitativos, cualitativos y de aceptabilidad cultural, además de poner énfasis en que no se trata del derecho a ser alimentado, sino esencialmente el derecho a alimentarse en condiciones de dignidad<sup>149</sup>. Esta definición nos da una pauta para interpretar el significado y la finalidad del derecho alimentario, en ella se hace referencia a aspectos cuantitativos, cualitativos y de aceptabilidad cultural, el primer aspecto remite a un abasto suficiente que garantice la disponibilidad de alimentos y su distribución entre la población; los aspectos cualitativos hace referencia a la calidad de los alimentos, es decir no basta con la disponibilidad de los alimentos para garantizar el derecho a la alimentación, sino que los alimentos disponibles deben ser nutritivos y adecuados para el consumo humano, por último la aceptabilidad cultural, remite a la capacidad de los consumidores para decidir qué comer.

Aunque el sentido de esta definición contemporánea del *derecho alimentario* destaca los tres aspectos mencionados para garantizar las condiciones adecuadas de una alimentación saludable, veremos este no ha sido el significado primordial que ha adquirido el derecho alimentario desde su reconocimiento a nivel internacional como un derecho humano, sino que hasta hace un par de décadas, el derecho alimentario se preocupó principalmente por la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos como una forma de garantizar la seguridad alimentaria, con la expresión *paradigmas del derecho alimentario* se hace referencia a las diferentes maneras en que el derecho alimentario ha sido interpretado y a las diferentes formas de garantizar este derecho.

### 4.2.1. Productividad y disponibilidad

El reconocimiento del *derecho alimentario* ocurre en 1948, sin embargo, tiene un importante antecedente inmediatamente después del final de la Segunda Guerra Mundial. En octubre 1945 cuarenta y cuatro representantes de distintos gobiernos<sup>150</sup> se reunieron en Quebec para fundar la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), cuyo objetivo principal es la investigación y divulgación de la situación nutricional, agrícola

---

<sup>149</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *El derecho humano a la alimentación*, 2007, p. 1, disponible en: <http://www.fao.org/3/a-a1601s.pdf> [consulta: junio de 2019].

<sup>150</sup> Entre los Estados miembros fundadores de la FAO se encuentra México.

y alimenticia mundial para establecer líneas de acción que mejoren el nivel de nutrición, mejorar el rendimiento de la producción y la eficacia de la distribución de los alimentos, y contribuir a la erradicación del hambre mundial. Actualmente la FAO cuenta con 194 países miembros.

La FAO fue creada porque después de la Segunda Guerra Mundial la alimentación era uno de los principales retos internacionales para la satisfacción de necesidades humanas, así que en 1948 fue reconocido como un derecho humano, estos “son derechos inherentes a todos los seres humanos, sin distinción alguna de raza, sexo, nacionalidad, origen étnico, lengua, religión o cualquier otra condición”<sup>151</sup>. Estos derechos se sustentan en la dignidad humana, y se consideran necesarios para el desarrollo integral de las personas. La *Declaración Universal de Derechos Humanos*, señala en su artículo 25° que “toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la *alimentación*”<sup>152</sup>.

En 1959 la Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó la *Declaración de los Derechos del Niño*, señaló que, por falta de madurez física y mental, los niños eran sujetos de protección especial, el principio 4 estableció lo siguiente:

El niño debe gozar de los beneficios de la seguridad social. Tendrá derecho a crecer y desarrollarse en buena salud; con este fin deberán proporcionarse, tanto a él como a su madre, cuidados especiales, incluso atención prenatal y postnatal. *El niño tendrá derecho a disfrutar de alimentación, vivienda, recreo y servicios médicos adecuados*<sup>153</sup>.

El derecho alimentario es considerado un derecho humano porque es una condición necesaria para asegurar un nivel de vida adecuado para el desarrollo integral de toda persona sin distinción alguna, este reconocimiento de la alimentación como un derecho humano es la premisa básica sobre la cual se ha conceptualizado el actual derecho alimentario, si bien ha sentado las bases para el desarrollo posterior, esta conceptualización se encuentra lejos de la

---

<sup>151</sup> Organización de las Naciones Unidas, *Derechos humanos*, disponible en:

<https://www.un.org/es/sections/issues-depth/human-rights/index.html> [consulta: junio de 2019].

<sup>152</sup> Organización de las Naciones Unidas, *Declaración Universal de Derechos Humanos*, 1948, disponible en:

<https://www.un.org/es/universal-declaration-human-rights/> [consulta: junio de 2019].

<sup>153</sup> Organización de las Naciones Unidas, *Declaración de los derechos del Niño*, 1959, disponible en:

<https://www.oas.org/dil/esp/Declaraci%C3%B3n%20de%20los%20Derechos%20del%20Ni%C3%B1o%20Rep%C3%Blica%20Dominicana.pdf> (06 de junio de 2019), el destacado es mío.

definición de derecho alimentario contemporánea, porque no especifica qué debe entenderse por nivel de vida adecuado, ni qué deben hacer los Estados para garantizar dicho nivel de vida, tampoco hace énfasis en los aspectos cuantitativos, cualitativos y culturales a los que nos referimos al inicio de este apartado.

La creación de la FAO, la *declaración Universal de los Derechos Humanos* y la *Declaración Universal de los Derecho Humanos*, y la *Declaración de los Derechos del Niño*, son los documentos jurídicos internacionales más importantes durante la etapa del reconocimiento del *derecho alimentario*. Durante la década de los años 50 el desarrollo de las sociedades se asoció con la idea de progreso económico y tecnológico, así las medidas empleadas para erradicar el hambre, la desnutrición y la inseguridad alimentaria iban encaminadas hacia el aumento de la productividad del sistema alimentario mundial para garantizar la disponibilidad de los alimentos, algunas medidas empleadas para tal objetivo fueron la aplicación de tecnología para mecanizar el proceso de producción, el desarrollo de redes de irrigación intensivas, uso de fertilizantes químicos, uso de semillas mejoradas para maximizar rendimientos, etc.

Después de la Segunda Guerra Mundial, el *derecho alimentario* cobró importancia porque los países europeos afectados por la guerra entraron en un periodo de reconstrucción, y enfrentaron algunos problemas para garantizar la disponibilidad de alimentos a su población, es decir que no contaban con los medios suficientes para producir sus propios alimentos, así que recurrieron a la importación de ellos. En 1944 se firmaron los acuerdos de Bretton Woods que buscaban la eliminación del proteccionismo comercial y la liberación del comercio internacional con el pretexto de alcanzar la paz mundial, además se acordó la creación del Fondo Monetario Internacional (FMI) y el Banco Mundial (BM) organismos que empezaron a funcionar en 1946, también se estableció que los dólares estadounidenses serían la moneda de referencia para el comercio internacional y serían respaldados por la convertibilidad de su precio en oro. En 1948 Estados Unidos inició el programa de financiación para la recuperación de Europa conocido como el Plan Marshall.

En este contexto el 10 de julio de 1954, el presidente estadounidense Eisenhower firmó y decretó la *Ley Pública 480*, misma que pretendía erradicar el hambre de los países europeos

afectados por la guerra, constaba originalmente de tres capítulos, a los que se añadió un cuarto en 1959. Blanca Rubio ha resumido cada uno de los cuatro títulos de la manera siguiente:

El primero autorizaba al gobierno de Estados Unidos a vender granos contra moneda local; el segundo se refería a las donaciones en casos de hambrunas, guerras, etc., las cuales podían hacerse por vía gubernamental o bien a través de agencias, y el tercero, que se refería al trueque de los granos por materias primas estratégicas para el gobierno de Estados Unidos [...] se adicionó el título IV, que autorizaba la venta de productos excedentarios a crédito, pagadero en dólares u otras divisas fuertes, con plazos hasta por diez años<sup>154</sup>.

Si bien esta política manifestaba un interés humanitario de Estados Unidos para ayudar en la reconstrucción de los países europeos, en realidad pretendía expandir el mercado internacional de los productos agrícolas estadounidenses, lo que favoreció a los grandes empresarios transnacionales que comercializaban estos productos y buscaban dar salida a los excedentes que almacenaban, por lo que la apertura al mercado europeo fue una gran oportunidad para hacerlo, además le permitió al gobierno de Estados Unidos intercambiar materias primas por recursos estratégicos. Sin embargo, la rápida recuperación de los países europeos hizo que la demanda de productos agrícolas estadounidenses descendiera, por lo que Estados Unidos dirigió esta política hacia los países de África y América Latina, además la introducción del título cuarto a la *Ley Pública 480* permitió que los países se endeudaran para adquirir alimentos con la condición de pagarlos en dólares, situación que aumentó el dominio de Estados Unidos en el sector alimentario, esto afectó gravemente la autosuficiencia alimentaria y convirtió a los países endeudados en dependientes, porque el gobierno de Estados Unidos subsidió la producción de granos básicos para mantener precios bajos en el mercado internacional, precios con los que los países de América Latina y África no podían competir, ya que producirlos era más costoso que comprarlos a Estado Unidos.

La *Ley Pública 480* continuó hasta inicios de la década de 1970, años en que se experimentó una crisis alimentaria debido a que incrementaron los precios de los alimentos básicos. En 1973 se elevaron los precios del petróleo y se determinó que el patrón oro que respaldaba al dólar sería abandonado por la convertibilidad de esta moneda en petróleo, lo

---

<sup>154</sup> Blanca Rubio, *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*, Universidad Autónoma de Chapingo-Colegios de Postgraduados; Universidad Autónoma de Zacatecas; Juan Pablos Editor, México, 2015, p. 44-45.

que afectó el precio de los combustibles y fertilizantes necesarios para producir y distribuir alimentos.

Los países petroleros incentivaron las importaciones de alimentos básicos, mientras los países exportadores de alimentos comenzaron a restringir sus ventas y fomentaron la expansión productiva del sector agropecuario, estas medidas restrictivas generaron un estado de incertidumbre mundial que afectó principalmente a los países que no contaban con los medios para producir sus propios alimentos, ni con los ingresos necesarios para adquirirlos en el limitado mercado internacional, Estados Unidos no encontró ningún estímulo para mantener su *Política Pública 408*, ya que la colocación de sus excedentes se había resuelto debido a la escasez y el alza de los precios.

Ante esta situación de crisis alimentaria la en 1973 la Asamblea General de las Naciones Unidas convocó la *Conferencia Mundial de la Alimentación*, la cual se llevó a cabo en Roma en 1974, “cuyo objetivo era lograr el consenso de los países para *aumentar la producción y la productividad*, un sistema eficaz de seguridad alimentaria, políticas para la constitución de reservas, socorro alimentario de emergencia y reducir el crecimiento demográfico”<sup>155</sup>. Durante la Conferencia los gobiernos participantes aprobaron la *Declaración Universal sobre la erradicación del hambre y la malnutrición*, en la que se estableció que: “todos los hombres, mujeres y niños tienen derecho inalienable a no padecer hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales”<sup>156</sup>.

En esta conferencia se determinó que los gobiernos debían iniciar políticas sobre los alimentos e integrarlas en sus planes de desarrollo social y económico para erradicar la *inseguridad alimentaria, el hambre y la malnutrición de los países en desarrollo*, se especifica que, para asegurar una adecuada nutrición, “los gobiernos deberían formular las políticas de alimentos y de nutrición adecuadas, integrándolas en planes de desarrollo socioeconómico y agrícola de carácter general”<sup>157</sup>, entre las medidas para aumentar la

---

<sup>155</sup> *Ibid.*, p. 83, el destacado es mío.

<sup>156</sup> Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos, *Declaración universal sobre la erradicación del hambre y la malnutrición*, 1974, disponible en: <https://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/EradicationOfHungerAndMalnutrition.aspx> [consulta: junio de 2019].

<sup>157</sup> *Ídem.*

productividad de los alimentos se recomiendan “medidas de transformación socioeconómica, mediante la reforma agraria, de la tributación, del crédito y de la política de inversiones, así como de organización de las estructuras rurales”<sup>158</sup>. Estas medidas están orientadas a mejorar la productividad de los sistemas alimentarios más que garantizar la accesibilidad, sostenibilidad o la calidad de los alimentos. Podemos observar que durante la década de 1970 la concepción del derecho alimentario sea asoció con la industrialización y uso de tecnología en el sistema alimentario para dar abasto de alimentos a la población mundial, la *seguridad alimentaria* dependía de “la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional”<sup>159</sup>.

#### **4.2.2. Accesibilidad y sostenibilidad**

Paradójicamente en veinte años ocurrieron dos crisis sucesivas, una de escases y otra de sobreproducción. El aumento de los precios del petróleo durante la década de 1970 aumentó los precios de los alimentos, ante esta alza de precios se incentivó la especulación y la explotación de los alimentos por medio de la expansión productiva de los sistemas alimentarios, por lo que en la segunda mitad de la década de 1980 hubo sobreproducción y el precio de estos productos se desplomó, aunque esta situación podría resultar beneficiosa si consideramos que el abaratamiento de los alimentos abría la posibilidad de ser distribuidos entre los países menos desarrollados por precios por debajo de su costo de producción, sin embargo esto no ocurrió así, el almacenamiento y distribución de los alimentos representaban más pérdidas que ganancias, incluso se llegaron a destruir estos productos para evitar pérdidas económicas.

El segundo paradigma del *derecho alimentario* surge a mediados de la década de 1970 a partir de la crisis de producción y abastecimiento, la producción mundial de alimentos se había recuperado alrededor de 1975, sin embargo, el estado de incertidumbre desatado por el aumento de precios y las restricciones a las exportaciones propiciaron la especulación en los precios de los productos alimenticios básicos, quienes resultaron beneficiados de esta

---

<sup>158</sup> *Ídem*.

<sup>159</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos*, Honduras, Componente de Coordinación Regional; Programa Especial para la Seguridad Alimentaria en Centroamérica; Proyecto Food Facility, 2011, p. 2, disponible en: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf> [consulta: junio de 2019].

situación fueron nuevamente las grandes empresas transnacionales agroalimentarias. En este contexto surgieron aportes importantes que modificaron la concepción del derecho alimentario, ya que el problema de la alimentación ya no era únicamente un asunto de productividad, sino de distribución y de accesibilidad, así surgen los criterios de *accesibilidad y el de sostenibilidad*.

En 1976 entró en vigor el *Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales*<sup>160</sup>, cuyo artículo 11 establece que: “Los Estados Parte en el presente pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado, para sí y para su familia, *incluso alimentación* [...] Los Estados Parte tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho [...]”<sup>161</sup>. En este documento hace referencia a que las medidas para asegurar el derecho alimentario no deben enfocarse solamente en mejorar la productividad de los sistemas alimentarios, sino que también deben adoptarse medidas para mejorar la conservación y distribución de los alimentos mediante la aplicación de conocimientos técnicos y científicos disponibles. Este documento pone mayor énfasis a los problemas de la distribución desigual de los alimentos al señalar que un objetivo primordial es: “Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan”<sup>162</sup>.

En los años siguientes la FAO continuó desarrollando y enfatizando la importancia de la distribución de los alimentos, propuso el criterio de *accesibilidad* para asegurar la *seguridad alimentaria*. En 1983 la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) centró su atención sobre el aspecto del acceso a los alimentos, tanto físico, como económico, surge así una definición de la seguridad alimentaria “basada en el equilibrio entre la demanda y el suministro de la ecuación de la seguridad alimentaria: ‘asegurar que todas las personas tengan en todo momento acceso físico y económico a los

---

<sup>160</sup> Este Pacto fue redactado desde 1966, sin embargo, entró en vigor hasta 1976 de acuerdo con el artículo 27° que el mismo Pacto establece, en el que se señala que: “El presente Pacto entrará en vigor transcurridos tres meses a partir de la fecha en que haya sido depositado el trigésimo quinto instrumento de ratificación o de adhesión en poder del Secretario General de las Naciones Unidas.” Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos, *Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales*, 1966, disponible en: <https://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx> [consulta: junio de 2019].

<sup>161</sup> *Ídem*.

<sup>162</sup> *Ídem*.

alimentos básicos que necesitan”<sup>163</sup>. Según la FAO, la capacidad productiva de los sistemas alimentarios podía abastecer de alimentos a toda la población mundial y erradicar el hambre, el problema de la inseguridad alimentaria no era un problema esencialmente de producción ni disponibilidad, sino de desigualdad de la distribución, se señaló que los países menos desarrollados y la población con menores ingresos, tienen menores posibilidades de acceder a los alimentos, la disponibilidad de los alimentos no es suficiente para garantizar la seguridad alimentaria, sino que estos deben ser distribuidos de manera que sean *accesibles físicamente*, pero además que sean *accesibles económicamente*.

Por otra parte, en 1986 el Banco Mundial también desarrolló otro criterio para definir la seguridad alimentaria. remarcó la importancia de la *estabilidad temporal* de la accesibilidad física y económica de los alimentos para garantizar la *seguridad alimentaria*, la *inseguridad alimentaria* sería aquella en que no pudiera garantizarse la sostenibilidad del acceso a alimentos, distinguió entre *inseguridad alimentaria crónica* y la *inseguridad alimentaria transitoria*, la primera se refiere a la pobreza continua y bajos ingresos, mientras que la segunda identifica periodos de crisis económicas, conflictos políticos o desastres naturales. A pesar de los importantes aportes de la FAO y el Banco Mundial al concepto de seguridad alimentaria, ésta aún seguía siendo atendiendo solamente los aspectos de productividad y accesibilidad, pero no la calidad de los alimentos.

El paradigma de la *accesibilidad y sostenibilidad* propone que la accesibilidad debe darse de dos maneras, *accesibilidad física* y *accesibilidad económica*, la primera hace referencia a que los alimentos deben estar realmente disponibles en el espacio en que los consumidores adquieren sus alimentos, mientras que la segunda hace referencia a la posibilidad real de que los consumidores adquieran alimentos a precios accesibles. La *sostenibilidad* en el tiempo hace referencia a la posibilidad de crisis por desabasto, por ello se debe prever la capacidad de abasto suficiente a futuro, a pesar de que estos aporten cambiaron la concepción del derecho alimentario, no hay una ruptura con el paradigma de la *productividad y disponibilidad*, más bien hay una acumulación, es decir que el derecho alimentario sigue

---

<sup>163</sup> José Antonio Ruy-Díaz; Rosalba Gutiérrez, “La seguridad alimentaria en el siglo XXI”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Óscar Constantino Thompson Chagoyán (Coorda.), *La alimentación. Aspectos psicosociales*, México, Siglo XXI; Universidad Anáhuac, 2017, p. 44.

considerando el abasto suficiente, pero incorpora la accesibilidad y la sostenibilidad para garantizar el derecho a la alimentación.

#### **4.2.3. Seguridad nutricional y aceptabilidad cultural**

Durante los años 80 hubo una crisis de sobreproducción porque los precios del petróleo bajaron después de un abrupto incremento, lo que hizo que los alimentos se abarataran, entonces si los precios de los alimentos descendieron por qué la dependencia alimentaria de los países importadores no terminó. Ya vimos que a inicios de la década de 1950 era más barato comprar alimentos a las naciones más industrializadas que contaban con excedentes que producirlos, si bien esta forma de comercio internacional garantizó el abasto alimentario de las naciones dependientes, disminuyó la inversión en los sistemas alimentarios y cuando surgió la crisis de los 70 se hizo evidente que era necesario volver a invertir en ellos para aumentar la productividad y garantizar el abasto. Precisamente el abandono de los sistemas alimentarios es la clave de la dependencia alimentaria, pero también los organismos internacionales creados durante los años cuarenta sirvieron para ejercer presión económica y política para mantener la dependencia alimentaria. Desde su creación el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial sirvieron como mecanismos de financiamiento para el desarrollo de los países, desde entonces diferentes países han adquirido una deuda externa para implementar diferentes proyectos, durante los años ochenta, diferentes países de América Latina se sometieron a las políticas de ajuste estructural dictadas por estos organismos internacionales para poder seguir recibiendo fondos.

El tercer paradigma del derecho alimentario surge en la década de 1990, este paradigma del derecho alimentario se caracteriza por la incorporación de la *seguridad nutricional* y la *aceptabilidad cultural*, este paradigma pone mayor énfasis en la calidad nutricional y la capacidad de los Estados para decidir su propia política alimentaria, estas preocupaciones surgen en un contexto de apertura y desregulación del mercado internacional que conocemos como neoliberalismo. Blanca Rubio señala que hubo un cambio en las políticas alimentarias, las políticas de incentivo a la producción fueron sustituidas por políticas de importación de alimentos. “En este contexto, las políticas de aliento productivo hacia bienes alimentarios básicos fueron abandonadas, abriendo un flanco muy débil para la entrada de cereales y

alimentos provenientes de Estados Unidos”<sup>164</sup>. Felipe Torres Torres ha destacado que la adopción del modelo económico neoliberal ha repercutido gravemente sobre la calidad de la alimentación.

[L]a consolidación de los procesos globales junto con la profundización del modelo de economía abierta si bien han intensificado los flujos del comercio agrícola mundial y diversificado la oferta alimentaria, tienden también, por vía de la transformación agroindustrial, a empobrecer la calidad de la dieta al añadir, de forma innecesaria y solo justificable a partir de criterios de mercado, valor al producto mediante la utilización intensiva de azúcares y harinas refinadas, sales grasas saturadas y diversos sustitutos y aditivos artificiales<sup>165</sup>.

Lo anterior evidentemente ha tenido un impacto en alimentación y en la salud de la población de México y el mundo, si bien se ha propiciado un aumento de disponibilidad y diversidad de alimentos, también se han empobrecido la calidad nutricional de los alimentos, por lo que se ha agravado la desigualdad en el acceso físico y económico a los alimentos nutritivos, quienes tienen los recursos económicos pueden acceder a alimentos nutritivos, mientras que la población con menores ingresos solo puede acceder a alimentos poco recomendables, ya que estos son accesibles física y económicamente, además, por sus características generan una sensación de saciedad por más tiempo, y no requieren un gasto de energía extra para conseguirlos y prepararlos.

Las propuestas de la *seguridad nutricional* y de la *soberanía alimentaria* surgen en la década de los años 90 durante la *Cumbre Mundial sobre Alimentación*. El primero hacía referencia a los aspectos nutritivos de los alimentos como un criterio para combatir la inseguridad alimentaria, ya que aunque la disponibilidad, la accesibilidad física y económica, así como la estabilidad temporal fueran garantizadas, el estado nutricional de la población aún era afectado por factores sociales, económicos y políticos, específicamente por el control de la producción, el procesamiento y la distribución de los alimentos por un número de

---

<sup>164</sup> Blanca Rubio, *op. cit.*, p. 123.

<sup>165</sup> Felipe Torres Torres, *Canasta Básica y calidad de la alimentación en México*, México, Universidad Nacional Autónoma de México; Instituto de Investigaciones Económicas, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.; Ariel, 2014, p. 11

empresas transnacionales como Unilever, Danone, Nestlé, Kellog's, entre otras, que fabrican y comercializan alimentos procesados con altas cantidades de azúcar, sal y grasa añadida.

Por otra parte, el concepto de *soberanía alimentaria* ponía especial énfasis en la capacidad de los Estados para definir su propia política alimentaria, sin intervención de otros Estados o de estas empresas transnacionales. La política alimentaria basada en la importación de alimentos también tuvo efectos en la soberanía alimentaria, “lo que ha conseguido el modelo económico actual es debilitar la base productiva de las naciones y otorgar control absoluto al mercado”<sup>166</sup>, por ello la proposición de la *soberanía alimentaria* se basa en la idea de comercio justo, en la capacidad de los Estados para producir y proteger el precio de sus propios alimentos para hacer frente a los alimentos más baratos provenientes del extranjero que dañan la producción local; y decidir su propia política alimentaria sin presiones de las grandes empresas transnacionales o de los organismos internacionales.

En 1996 se marcó un cambio importante en la concepción del *derecho alimentario*, la *Cumbre Mundial sobre la Alimentación* estableció una nueva definición de *seguridad alimentaria* que incluye no solo la disponibilidad, la accesibilidad, y la estabilidad temporal del suministro, sino que además “incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la seguridad alimentaria como un derecho humano”<sup>167</sup>. En la cumbre participaron 185 países, la comunidad europea, así como diferentes representantes de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales. El documento emitido durante este evento se conoce como la *Declaración de Roma sobre seguridad alimentaria mundial*, en ella se exponen los siguientes compromisos:

- garantizaremos un *entorno político, social y económico propicio*, destinado a crear las mejores condiciones posibles para la erradicación de la pobreza y para la paz duradera, sobre la base de *una participación plena y equitativa de las mujeres y los hombres, que favorezca al máximo la consecución de una seguridad alimentaria sostenible para todos*;
- *aplicaremos políticas que tengan por objeto erradicar la pobreza y la desigualdad y mejorar el acceso físico y económico de todos en todo momento a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos, y su utilización efectiva*;

---

<sup>166</sup> Laura Moreno Altamirano, *op. cit.*, p. 118.

<sup>167</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *op. cit.*, 2011, p. 2.

- nos esforzaremos por adoptar políticas y prácticas participativas y sostenibles de desarrollo alimentario, agrícola, pesquero, forestal y rural, en zonas de alto y bajo potencial, que sean fundamentales para *asegurar un suministro de alimentos* suficiente y fiable a nivel familiar, nacional, regional y mundial y que combatan las plagas, la sequía y la desertificación, considerando el carácter multifuncional de la agricultura;
- nos esforzaremos por asegurar que las políticas de comercio alimentario y agrícola y de comercio en general contribuyan a fomentar la seguridad alimentaria para todos a través de un sistema de comercio mundial leal y orientado al mercado;
- nos esforzaremos por prevenir y estar preparados para afrontar las catástrofes naturales y emergencias de origen humano, y por atender las necesidades transitorias y urgentes de alimentos de maneras que fomenten la recuperación, la rehabilitación, el desarrollo y la capacidad para satisfacer las necesidades futuras;
- promoveremos la asignación y utilización óptimas de las inversiones públicas y privadas para fortalecer los recursos humanos, los sistemas alimentarios, agrícolas, pesqueros y forestales sostenibles y el desarrollo rural en zonas de alto y de bajo potencial;
- aplicaremos, vigilarémos y daremos seguimiento a este Plan de Acción a todos los niveles en cooperación con la comunidad internacional.<sup>168</sup>

Es destacable que para cumplir con el primer compromiso la *Declaración de Roma* recomienda a los Estados miembros promover y fortalecer sistemas jurídicos que garanticen el derecho alimentario, es decir que fortalezcan o que incorporen en sus respectivas legislaciones el reconocimiento del derecho alimentario. A partir de la Cumbre se establece que la *seguridad alimentaria* debe considerar el carácter nutricional de los alimentos, como se señala en el segundo punto de la declaración, las estrategias políticas están dirigidas a garantizar no solo la accesibilidad física y económica en todo momento, sino que los alimentos deben ser nutricionalmente adecuados e ino cuos. La *inseguridad alimentaria* comienza a ser entendida como “la disponibilidad limitada o incierta de alimentos nutricionalmente adecuados e ino cuos; o la capacidad limitada o incierta de adquirir alimentos adecuados en formas socialmente aceptables”<sup>169</sup>. Al destacar la importancia de la

---

<sup>168</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial*, Roma, 1996, disponible en: <http://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.htm> [consulta: junio de 2019], el destacado es mío.

<sup>169</sup> José Antonio Ruy-Díaz; Rosalba Gutiérrez, *op. cit.*, p. 51.

calidad de la alimentación surgió la distinción entre *seguridad alimentaria* y *seguridad nutricional*.

Según el Centro de Nutrición para Centroamérica y Panamá la *seguridad nutricional* es un “estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesita, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo”<sup>170</sup>. Esta distinción señala que, mientras la calidad y los aspectos nutritivos de los alimentos sean aspectos secundarios no es posible garantizar el *derecho alimentario*, puesto que la disponibilidad, el acceso físico y económico, así como su estabilidad en el tiempo no garantizan el estado nutricional y saludable de la población; por ello *seguridad alimentaria* no es lo mismo que *seguridad nutricional*, esta última considera como necesarias la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos, pero “además éstos deben ser de calidad y variedad adecuadas, ser preparados de manera apropiada y consumidos por un organismo saludable y en un ambiente higiénico”<sup>171</sup>. Actualmente se dice que el *derecho alimentario* debe garantizar la *seguridad alimentaria* y *nutricional*.

La *Cumbre Mundial sobre Alimentación* de 1996, además de poner el acento en la distinción entre *seguridad alimentaria* y *seguridad nutricional*, marcó un hito importante en la concepción del *derecho alimentario*, pues considera la participación de los ciudadanos para garantizar la seguridad alimentaria, así surge el concepto de *soberanía alimentaria* puesto a discusión en la Cumbre por la organización internacional de campesinos *La Vía Campesina*. El concepto de *soberanía alimentaria* ofrece una alternativa a las políticas neoliberales que priorizan el comercio internacional, más que la alimentación de las naciones. La soberanía alimentaria es:

el conjunto de derechos de los pueblos a definir sus propias políticas de agricultura y alimentación, lo que contempla proteger y regular la producción agropecuaria y el comercio agrícola interior para el desarrollo sostenible, proteger los mercados domésticos en contra de las importaciones y limitar el dumping social y económico de productos en los mercados. Se materializa en el derecho a decidir cómo organizar la producción, qué y cómo plantar, y cómo

---

<sup>170</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *op. cit.*, 2011, p. 2.

<sup>171</sup> Ruy-Díaz, José Antonio; Gutiérrez, Rosalba, *op.cit.* p. 50.

organizar la distribución y consumo de alimentos, de acuerdo a las necesidades de las suficientes, priorizando productos locales y variedades criollas<sup>172</sup>.

La propuesta del concepto de *soberanía alimentaria* destaca la dependencia alimentaria que han generado las políticas neoliberales, ya que la importación de alimentos con precios muy bajos ha favorecido la destrucción de la producción local de los alimentos que no pueden competir con esos precios, además de incentivar el desmantelamiento de la infraestructura en la producción alimentaria. La soberanía alimentaria no se opone al comercio internacional, pero prioriza el derecho de los campesinos a la producción local, el comercio justo frente a prácticas monopólicas de las grandes industrias alimentarias que generan dependencia alimentaria, la protección de semillas y el agua. La *soberanía alimentaria* también destaca el derecho de los consumidores para decidir lo que consumen, y cómo y quién lo produce; la protección de las naciones contra importaciones demasiado baratas mediante; y la participación de los pueblos en la definición de la política alimentaria.

En 1999 el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales emitió la *Observación General 12*, esta observación está dirigida a los párrafos uno y dos del *artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales* de 1976, esta observación establece que el *derecho alimentario a una alimentación adecuada* “se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla”<sup>173</sup>. Este derecho debe lograrse progresivamente, sin embargo, los Estados tienen la obligación de adoptar medidas para mitigar el hambre y la desnutrición. La *Observación General 12* especifica que la *alimentación adecuada* no se interpreta en términos de calorías y otros nutrientes concretos, sino que el significado de adecuación “viene determinado en buena medida por las condiciones sociales, económicas, culturales, climáticas, ecológicas y de otro tipo imperantes

---

<sup>172</sup> Pamela Caro, *Soberanía alimentaria: aproximaciones a un debate sobre alternativas de desarrollo y derechos de las mujeres*, s.l., s.e., s.f., p.2, disponible en: <https://viacampesina.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2013/05/ES-05.pdf> [consulta: junio de 2019]

<sup>173</sup> Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, *Cuestiones sustantivas que se plantean en la aplicación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Observación General 12. El derecho a una alimentación adecuada (art. 11)*, Ginebra, 1999, p. 3, disponible en: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf> [consulta: junio de 2019].

en el momento”<sup>174</sup>. Es decir que la alimentación adecuada está determinada por condiciones sociales externas a los propios alimentos.

El Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales considera que el derecho a la alimentación adecuada comprende: 1) la *disponibilidad* de alimentos en *cantidad y calidad* suficientes para satisfacer las *necesidades alimentarias* de los individuos, *sin sustancias nocivas, y aceptables para una cultura* determinada; y 2) la *accesibilidad* de esos alimentos en formas que sean *sostenibles* y que no dificulten el goce de otros derechos humanos.

La definición del derecho a la alimentación adecuada propuesto por el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales integra en su propuesta la *seguridad alimentaria*, en el aspecto de *disponibilidad*, entendiendo por esto las posibilidades del individuo de alimentarse directamente mediante la explotación de la tierra u otras fuentes de alimentos, o indirectamente por medio de sistemas de distribución y comercialización de alimentos que transporten los alimentos desde su lugar de producción hasta el consumidor final. También el aspecto de la accesibilidad está presente en esta definición, entendiendo por ella la *accesibilidad económica y física*, la primera “implica que los costos financieros personales o familiares asociados con la adquisición de los alimentos necesarios para un régimen de alimentación adecuado deben estar a un nivel tal que no se vean amenazados o en peligro la provisión y la satisfacción de otras necesidades básicas”<sup>175</sup>. La accesibilidad física “implica que la alimentación adecuada debe ser accesible a todos, incluidos los individuos físicamente vulnerables, tales como los lactantes y los niños pequeños, las personas de edad, los discapacitados físicos, los moribundos y las personas con problemas médicos persistentes, tales como los enfermos mentales”<sup>176</sup>. Otro elemento de la seguridad alimentaria que incorpora en su definición es el aspecto de *sostenibilidad* para garantizar el acceso a alimentos a las generaciones presentes y futuras, esta “entraña el concepto de disponibilidad y accesibilidad a largo plazo”<sup>177</sup>.

Pero no solo los elementos de la seguridad alimentaria se encuentran en la definición del *Derecho alimentario* propuesta por la *Observación General 12*, sino que también hay

---

<sup>174</sup> *Ídem.*

<sup>175</sup> *Ídem.*

<sup>176</sup> *Ibid.*, p.4.

<sup>177</sup> *Ídem.*

elementos de la *seguridad nutricional*. Podemos observar algunos de estos elementos en la definición de *necesidades alimentarias*, señalando que el “régimen de alimentación en conjunto aporta una combinación de productos nutritivos para el crecimiento físico y mental, el desarrollo y el mantenimiento, y la actividad física que sea suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas humanas en todas las etapas del ciclo vital, y según el sexo y la ocupación”<sup>178</sup>. Pero sobre todo considero que lo que la Observación aporta en el rubro de la seguridad nutricional es el señalamiento de que la disponibilidad alimentaria no solo debe ser en términos de cantidad, sino que también en términos de *calidad*, y por ello no deben contener sustancias nocivas, es decir que es necesario fijar requisitos de inocuidad de los alimentos, así como medidas de protección “para evitar la contaminación de los productos alimenticios debido a la adulteración y/o la mala higiene ambiental o la manipulación incorrecta en distintas etapas de la cadena alimentaria”<sup>179</sup>.

Por último, la *Observación General 12* aporta al derecho alimentario el aspecto de la *aceptabilidad cultural y aceptabilidad para los consumidores*, este aspecto hace referencia a la consideración “*en la medida de lo posible*, los valores no relacionados con la nutrición que se asocian a los alimentos y el consumo de alimentos, así como las preocupaciones fundamentadas de los consumidores acerca de la naturaleza de los alimentos disponibles”<sup>180</sup>. Este aspecto de la aceptabilidad cultural es muy importante para definir la adecuación de la alimentación, pues como hemos dicho, en la Observación se considera que el derecho a la alimentación considera aspectos sociales exteriores a los propios alimentos, es decir que el derecho a la alimentación no solo comprende la seguridad alimentaria, ni la seguridad nutricional, sino la aceptabilidad cultural, podría considerarse este último aspecto incorpora la visión de la Vía Campesina sobre la *soberanía alimentaria*, pues destaca la importancia de valores culturales y preocupaciones de los consumidores, sin embargo solo menciona que hay que considerarlos *en la medida de lo posible* para definir una alimentación adecuada, pero recordemos que la propuesta de la *soberanía alimentaria* establece el derecho de los consumidores a decidir sobre lo que consumen, quién lo produce y cómo lo hace, es decir que no es lo mismo que la política alimentaria considere en la medida de lo posible las

---

<sup>178</sup> *Ibid.* p.3

<sup>179</sup> *Ídem.*

<sup>180</sup> *Ibid.* p. 4, el destacado es mío.

preocupaciones de los consumidores, a que los consumidores participen en la política alimentaria. Además, la Observación menciona que cada Estado tiene un margen de acción para *definir sus propios enfoques en materia de política alimentaria*, sin embargo, sus estrategias quedan sujetas a los criterios que establece el Pacto, es decir que reconoce parcialmente la capacidad de las naciones para definir su propia política alimentaria, mientras que la *soberanía alimentaria* propone justamente esta autonomía, sin presiones económicas ni políticas.

Con base en la *Declaración de Roma* y el *Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales*, el 23 de septiembre de 2004 la FAO aprobó las *Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional*, donde se señala que la seguridad alimentaria existe cuando “todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana”<sup>181</sup>. Además, señala que la seguridad alimentaria se compone de la disponibilidad, la estabilidad del suministro, el acceso y la utilización.

Estas directrices establecen que el derecho a una alimentación adecuada requiere del cumplimiento de las obligaciones de los Estados en virtud del derecho internacional, y tienen por objetivo “garantizar la disponibilidad de alimentos en cantidad suficiente y de calidad apropiada para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos; la accesibilidad física y económica universal, incluso de los grupos vulnerables, a alimentos adecuados, libres de sustancias nocivas y aceptables para una cultura determinada; o los medios para procurárselos”<sup>182</sup>.

Dichas directrices representan el epítome del derecho alimentario, pues establecen un conjunto de medidas que los Estados parte pueden adoptar voluntariamente para garantizar tal derecho, sin embargo, este documento no es de carácter vinculatorio, por lo que los

---

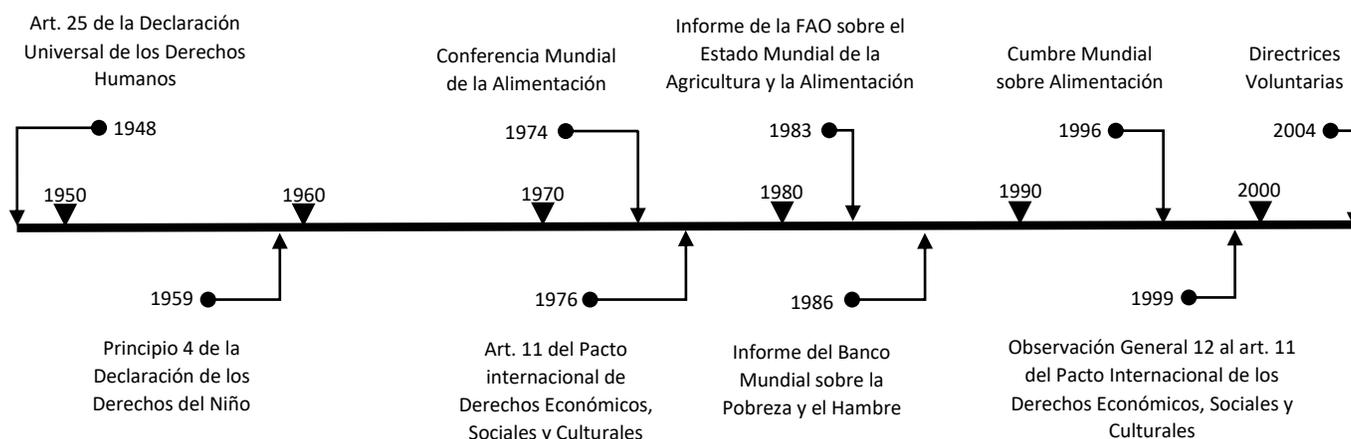
<sup>181</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, *Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional*, Roma, 2004, disponible en: [http://www.fao.org/3/j3234s/j3234s.htm#P181\\_38224](http://www.fao.org/3/j3234s/j3234s.htm#P181_38224) [consulta: junio 2019].

<sup>182</sup> *Ídem*.

estados no están obligados a ejecutar dichas medidas. El documento mencionado se compone de 19 directrices, de las que cabe destacar la número 7 relativa al marco jurídico, pues en ella se recomienda a los Estados parte adoptar la legislación interna pertinente para garantizar el derecho alimentario; la directriz número 9, que establece la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, en relación a la protección del consumidor destaca la recomendación 9.7 en la que se señala que los Estados deberían adoptar medidas para proteger a los consumidores del engaño y la desinformación en los envases, las etiquetas y la publicidad, deberían facilitar la elección de los consumidores a través de la información adecuada sobre los alimentos; también, la directriz número 10 relativa a la nutrición recomienda a los Estados reglamentar el etiquetado para evitar el consumo excesivo y no equilibrado de alimentos, que pueden conducir a la malnutrición, a la obesidad y a enfermedades degenerativas. El Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales ha incorporado en la *Observación General 12* las principales recomendaciones e instrumentos jurídicos internacionales que han contribuido a la definición de derecho alimentario.

En la figura 6, podemos observar el desarrollo histórico del *derecho alimentario* a través de los diferentes instrumentos jurídicos internacionales que hemos reseñado en este apartado, desde su reconocimiento como un derecho humano, pasando por los distintos paradigmas.

**Figura 6. Evolución del Derecho Alimentario**



Elaboración propia

Al analizar las diferentes aportaciones podría decirse que la evolución de este derecho ha sido acumulativa más que discontinua, es decir que cada nueva visión del derecho alimentario incorpora a la anterior pero agrega nuevos requisitos, de manera que podemos considerar tres momentos o paradigmas del derecho alimentario, en el primero se reconoce como tal el derecho alimentario y se destacan la *productividad* y *disponibilidad* para garantizar la seguridad alimentaria; en el segundo se incorporan la *accesibilidad* y *sostenibilidad*; y por último en el tercer momento se cuestiona la seguridad alimentaria y surgen las perspectivas de *seguridad nutricional*, *la soberanía alimentaria* y *la aceptabilidad cultural*. De esta manera considero que el derecho alimentario no se encuentra acabado, sino que puede modificarse para integrar aspectos nuevos para atender las condiciones del contexto histórico.

El análisis sociológico del derecho alimentario supera los obstáculos epistemológicos a los que nos hemos referido anteriormente. Si consideramos al derecho alimentario bajo esta perspectiva podemos observar que la definición actual del derecho alimentario evita la reducción naturalista, si bien es cierto que se han utilizado indicadores en términos del consumo calórico diario para medir el hambre y la inseguridad alimentaria, recordemos que la *Observación General 12*, considera que la alimentación adecuada no debe entenderse en términos de nutrientes y calorías ingeridas, sino que el adjetivo de “adecuada” está determinado por condiciones sociales, económicas, políticas, geográficas, etc.

El obstáculo de la reducción individualista señala que el individuo es libre de decidir qué comer, y es responsable de su alimentación y de su salud, contraria a esta visión, en el enfoque sociológico del derecho alimentario, en última instancia el Estado es responsable de garantizar el derecho a la alimentación adecuada y nutritiva, así como de materializar instituciones y acciones políticas para su realización; además de que el derecho alimentario se entiende como parte de la dimensión simbólica pues el derecho alimentario son los significados jurídicos de la alimentación que se expresan en el conjunto de leyes, normas y códigos que regulan la producción, distribución y consumo de los alimentos con el objetivo de configurar entornos alimentarios saludables para garantizar el acceso a una dieta nutritiva y adecuada para cada grupo social.

El análisis sociológico del derecho alimentario supera el obstáculo ahistórico porque da cuenta que el significado jurídico no es estático, sino que ha variado históricamente de

acuerdo con el paradigma del derecho alimentario. Aunque es imposible afirmar que el derecho alimentario tenga la capacidad para prever y determinar por sí solo las condiciones de la alimentación actual y por venir, esto no implica que no se tomen medidas políticas para orientar la alimentación hacia una situación más sustentable, equitativa, saludable e informada.

Al mencionar que *entorno alimentario* tiene un carácter de *hecho social total* porque en él influyen simultáneamente el conjunto de las instituciones sociales, se pretende destacar el influjo de la política en la configuración dicho entorno. “Aunque los patrones dietéticos son moldeados por factores culturales, ambientales, tecnológicos, sociales y económicos, también pueden ser modificados a través de políticas alimentarias y agrícolas, de los precios y con intervenciones regulatorias del mercado”<sup>183</sup>.

Para concluir este capítulo quisiera ejemplificar cómo el aspecto político influye en la configuración del *entorno alimentario*. Se ha expuesto que de acuerdo con el significado del derecho alimentario se han implementado diferentes políticas alimentarias, pero además de las políticas públicas alimentarias, los conflictos bélicos y la inestabilidad política pueden influir en la configuración de un *entorno alimentario* que promueva los desplazamientos forzados por hambre, lo cual supone un verdadero reto para los organismos internacionales que intentan proteger el derecho a la alimentación.

Ya hemos hablado de la *Ley Pública 408*, la cual se presentó como una política humanitaria de Estados Unidos para erradicar el hambre, pero en realidad aprovechó la coyuntura política internacional posterior a la Segunda Guerra Mundial para obtener beneficios económicos, en este ejemplo podemos observar cómo la política internacional influyó en la configuración del *entorno alimentario*, ya que desincentivó la producción interna y terminó con la soberanía alimentaria de países en vías de desarrollo instalando una relación de dependencia hacia Estados Unidos, al desincentivar la producción interna los alimentos tienen que importarse, por lo que la accesibilidad a ellos está determinada por lo que Estados Unidos esté dispuesto a exportar.

---

<sup>183</sup> Laura Moreno Altamirano, *op. cit.*, p. 123.

Otro ejemplo de la influencia política sobre el *entorno alimentario* son los conflictos bélicos, y la inestabilidad política en algunos lugares de África, como Zimbabue, Sudán del Sur, República Democrática del Congo y la región del Sahel Central, que conjugados con las crisis económicas y el cambio climático causan escases de alimentos y la muerte por hambre de miles de personas. De acuerdo con el Programa Mundial de Alimentos, las principales causas de la muerte por hambre en el mundo son conflictos, crisis económicas, inestabilidad política, sequía, epidemias y desplazamientos; casi la mitad de los países en los que el hambre aumentó por inestabilidad económica provienen de África<sup>184</sup>.

Entonces el *entorno alimentario* como un espacio en el que influyen los conflictos bélicos, la inestabilidad política y las crisis económicas, así como las sequías y las enfermedades, determinan el acceso o no a los alimentos, lo que trae como consecuencia desplazamientos forzados y las muertes por hambre de miles de personas en el mundo.

---

<sup>184</sup> ACNUR, *Qué hay detrás de las muertes por hambre en el mundo*, 26 de marzo de 2020, disponible en: <https://eacnur.org/es/actualidad/noticias/muertes-por-hambre-en-el-mundo> [Consulta: septiembre de 2020].

## Capítulo V. El derecho alimentario en México

En el capítulo anterior hemos visto algunos de los principales instrumentos jurídicos internacionales que tienen como objetivo la creación de un concepto de derecho a la alimentación como un derecho humano, cuyo contenido normativo incluye como criterios para su satisfacción, la disponibilidad, accesibilidad, estabilidad, y la adecuación cultural, también buscan que los Estados cumplan con los compromisos adquiridos y la cooperación internacional para la erradicación del hambre y la malnutrición, y para garantizar la seguridad alimentaria.

También se ha señalado que la definición de derecho alimentario ha evolucionado, y que esta se encuentra ligada a la concepción de desarrollo de las naciones, así mismo hemos destacado que la política en materia alimenticia depende en gran medida del paradigma de derecho alimentario que orienta estas políticas, ya que la política alimentaria “siempre tiene que ver con las concepciones del lugar de los seres humanos en el medio ambiente físico y social, de sus posibilidades y necesidades, y de la responsabilidad del Estado en su reproducción física y social”<sup>185</sup>. No obstante, en las políticas alimentarias no solamente se pone de manifiesto una orientación jurídica, sino que también los intereses económicos desempeñan un papel muy importante en la definición de las políticas alimentarias; tal fue el caso de la *Política Pública 480* mencionada en el capítulo anterior, entonces la política alimentaria debe entenderse como un proceso, como una serie de acuerdos, conflictos y decisiones de los diferentes actores involucrados. “En el Estado que elabora políticas públicas alimentarias, conviven, junto a la dirigencia política, una burocracia técnico-administrativa, grupos de interés, etc., con historias y culturas institucionales que luchan por imponer los acuerdos que más convengan a sus intereses”<sup>186</sup>.

En este capítulo analizaremos los principios del derecho alimentario en México en diversos niveles, primero analizaremos el estatuto que tienen los acuerdos internacionales que analizamos en el capítulo anterior dentro de la normativa mexicana, después analizaremos los artículos de la constitución política que fundamentan el derecho a la alimentación, posteriormente se analizarán algunas leyes federales de especial interés para el

---

<sup>185</sup> Patricia Aguirre, *op. cit.*, p. 312.

<sup>186</sup> *Ibid.*, p. 313.

derecho a la alimentación, especialmente se destacarán los artículos más relevantes de estas leyes que dan sustento a la iniciativa política de etiquetados claros de los alimentos industrializados presentada en el proyecto de modificación de la NOM-051.

### **5.1. Estatuto de los acuerdos internacionales en el derecho alimentario mexicano**

México es considerado uno de los Estados fundadores de la FAO ya que ha formado parte de esta organización desde su creación. Al ser parte de este organismo internacional acepta los acuerdos que esta organización establece con el propósito de mejorar la situación alimentaria dentro de su respectiva competencia, pero también para colaborar con otras naciones y contribuir a su desarrollo y a mejorar la situación alimentaria regional y mundial, así mismo debe generar informes sobre los proyectos encaminados a la realización de este objetivo y estadísticas sobre la alimentación y nutrición de la población.

Desde 1948 México ratificó la *Declaración Universal de los Derechos Humanos*, esta declaración reconoce la alimentación como un derecho humano y establece que los Estados miembros de las Naciones Unidas se comprometen a cooperar con otras naciones para garantizar el respeto y cumplimiento de dicha declaración, sin embargo, este documento no tienen la naturaleza jurídica de un tratado, por lo que no tienen carácter vinculante, es decir que no obliga a los Estados a adoptar medidas para cumplir con esta declaración, ni a modificar sus propias normativas para reconocer específicamente a la alimentación como un derecho, además tampoco especifica las medidas necesarias que deben adoptar los gobiernos para garantizar este y otros derechos.

El *Pacto Internacional de Derechos Económicos Sociales y Culturales* de 1976 señaló que los Estados que aceptan dicho pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado, incluyendo la alimentación, este documento sí tiene un carácter vinculante para los Estados que lo ratifiquen. En 1981 México ratificó este pacto, por lo que se comprometió a adoptar medidas para garantizarlo, si bien el Estado mexicano ha sido un integrante pionero en los principales organismos internacionales para la erradicación del hambre y la malnutrición, y ha ratificado los acuerdos más importantes para reconocer el derecho a la alimentación, sin embargo, es importante señalar el estatuto jurídico que tienen

los acuerdos internacionales en la legislación mexicana para reconocer su influencia en el derecho a la alimentación en México.

Según el artículo 1° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM): “En los Estado Unidos Mexicanos, todas las personas gozarán de los derechos humanos reconocidos en esta Constitución y en los tratados internacionales de los que el Estado Mexicano sea parte...”<sup>187</sup>, con este artículo se señala que en México los derechos humanos son reconocidos por la constitución y por los acuerdos internacionales de los que México forma parte. Además, el artículo 133° señala que: “Esta Constitución, las leyes del Congreso de la Unión que emanen de ella y todos los tratados que estén de acuerdo con la misma, celebrados y que se celebren por el Presidente de la República, con aprobación del Senado, serán la *Ley Suprema de toda la Unión*”<sup>188</sup>. De acuerdo con este último artículo la constitución, las leyes federales y los tratados internacionales tienen la máxima jerarquía jurídica, aunque cabe precisar que los acuerdos internacionales se encuentran por debajo de la Constitución Política, puesto que estos acuerdos se encuentran supeditados a la aprobación del Senado además de que deben estar en armonía y sin contradicción con la constitución.

## **5.2. El derecho a la alimentación en la constitución política mexicana**

En México el derecho a la alimentación fue reconocido por la constitución en el año 2000, en ese año se reformó el artículo 4° para señalar que: “Los niños y las niñas tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación”<sup>189</sup>. El derecho a la alimentación solo fue reconocido para niñas y niños en ese año, y en el 2011, se reformó nuevamente el artículo 4° para agregar el siguiente párrafo: “*Toda persona* tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad: el Estado lo garantizará”<sup>190</sup>. Esta reforma es importante porque reconoció el derecho de toda persona a la alimentación.

---

<sup>187</sup> Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 1°

<sup>188</sup> CPEUM, artículo 133°, el destacado es mío.

<sup>189</sup> Decreto por el que se declara reformado y adicionado al artículo 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, México, Diario Oficial de la Federación, 2000, [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/dof/CPEUM\\_ref\\_148\\_07abr00\\_ima.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/dof/CPEUM_ref_148_07abr00_ima.pdf) [consulta: enero de 2020].

<sup>190</sup> Decreto por el que se adiciona un párrafo tercero al artículo 4° recorriéndose en el orden los subsecuentes y un segundo párrafo a la fracción XX del artículo 27 ambos de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, México, Diario Oficial de la Federación, 2011, disponible en:

Además del artículo 4°, en 2011 se reformó la fracción XX del artículo 27° para establecer el derecho alimentario, esta fracción señala en su primer párrafo que el Estado promoverá el desarrollo rural integral, fomentará la actividad agropecuaria mediante obras de infraestructura, insumos, créditos, servicios de capacitación y asistencia técnica; y expedirá la legislación reglamentaria para planear y organizar la *producción* agropecuaria, su *industrialización* y *comercialización*, considerando estas actividades de interés público. La reforma agregó el párrafo siguiente: “El desarrollo rural integral y sustentable a que se refiere el párrafo anterior, también tendrá entre sus fines que *el Estado garantice el abasto suficiente y oportuno* de los alimentos básicos que la ley establezca”<sup>191</sup>.

En estos dos importantes artículos de la CPEUM queda reconocido el derecho alimentario, el artículo 4° establece el derecho alimentario como una garantía individual; además de considerar el criterio de la seguridad alimentaria en términos de cuantitativos, al señalar que la alimentación debe ser suficiente, también reconoce el criterio de la seguridad nutricional, al hacer la aclaración de que la alimentación debe ser nutritiva y de calidad; por otro lado en el artículo 27° se señala que el Estado expedirá la legislación correspondiente a la planeación del sistema alimentario, es decir a las fases de producción primaria, así como a su industrialización, y a su comercialización, pero limita la responsabilidad del Estado a garantizar el abasto suficiente y oportuno, no se señala la responsabilidad del Estado de brindar alimentos de manera generalizada a la población, solo de producirlos y generar las condiciones para que la población acceda a ellos.

Además de estos artículos de la CPEUM, el derecho alimentario se relaciona con otros dos artículos de la constitución, el 73° y 115°. El primero de ellos establece como facultades del congreso el expedir leyes para la “programación, concertación y ejecución de acciones de orden económico, especialmente las referentes al abasto y otras que tengan como fin la producción suficiente y oportuna de bienes y servicios, social y nacionalmente necesarios”<sup>192</sup>. Es decir que el poder legislativo tiene la facultad para regular el abasto y la

---

[http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5213965&fecha=13/10/2011](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5213965&fecha=13/10/2011) [consulta: enero de 2020], el destacado es mío.

<sup>191</sup> *Ídem.*, el destacado es mío.

<sup>192</sup> CPEUM, artículo 73°, fracción XXIX-E.

producción de los bienes socialmente necesarios, entre los que por supuesto se encuentran los alimentos. Por otro lado, en la sección III del artículo 115° se señala que los municipios tienen a su cargo el correcto funcionamiento de mercados y centrales de abasto<sup>193</sup>.

La alimentación como derecho es un asunto de interés público, y es obligación del Estado garantizarlo, no es un asunto de interés particular, ni de responsabilidad individual, a pesar de que estos artículos señalan la competencia del Estado mexicano para garantizar el derecho alimentario, es importante hacer una observación, pues de acuerdo con la definición del derecho alimentario –conjunto de principios jurídicos, leyes, normas y reglamentos que tienen por objeto regular la producción, distribución y consumo de los alimentos con la finalidad de preservar la salud y la nutrición adecuada para cada persona según sexo, edad y ocupación–, podemos señalar que el artículo 4° establece la finalidad del derecho alimentario, es decir preservar la salud nutricional, mientras que el artículo 27° privilegia la fase del sistema alimentario correspondiente a la producción, aunque señala la facultad del Estado para legislar la producción, industrialización y la distribución de los alimentos; el artículo 73° señala la facultad del poder legislativo para reglamentar las fases de producción y abasto de los alimentos; y el 115° establece la competencia de los gobiernos locales municipales para administrar la fase de la distribución, sin embargo, en conjunto estos artículos dejan de lado un aspecto esencial del derecho alimentario, la regulación del consumo, por lo que es necesario descender un nivel en la jerarquía jurídica del derecho alimentario y analizar las leyes federales con las que se relaciona.

### **5.3. Leyes federales mexicanas sobre la alimentación**

El derecho alimentario mexicano también se fundamenta en diversas leyes federales, una de ellas es la *Ley Orgánica de la Administración Pública Federal*, que en su artículo 35° se establecen las facultades de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, de entre las cuales destaca la promoción del desarrollo de infraestructura industrial y comercial de la producción agropecuaria. Si bien esta ley, nuevamente hace referencia al ámbito de la producción, es importante mencionarla, puesto que esta ley fue publicada en el año 1976, recordemos que en estos años el petróleo aumento su precio, por lo que los alimentos se

---

<sup>193</sup> CPEUM, artículo 115°, sección III.

encarecieron y hubo una crisis de desabasto alimentario, de manera que esta ley privilegia el aprovechamiento y mejoras en el rendimiento de la tierra y los recursos agrícolas, así como la industrialización del campo, es decir garantizar el abasto alimentario mediante el aumento en la productividad, podemos observar que esta ley está orientada principalmente por el paradigma de la productividad y la disponibilidad.

La *Ley de los Institutos Nacionales de Salud* publicada el 26 de mayo del 2000, Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ)<sup>194</sup>, es otra ley relacionada con el derecho a la alimentación, en su artículo 6° de esta ley se señala que los institutos de salud tendrán diversas funciones más allá de solo brindar atención médica, por ejemplo realizar estudios e investigaciones para la comprensión, diagnóstico y tratamiento de las enfermedades; así mismo deberán publicar y difundir los resultados de sus investigaciones, esto es muy importante porque señala la competencia de los institutos para generar información estadística a través de diversos censos y encuestas nacionales; esta información ha sido útil para evaluar y hacer público el estado de salud de la población y particularmente la situación alimentaria y nutricional de México e intervenir por medio de políticas públicas. Pero sobre todo hay que destacar la facultad de los institutos para actuar como “órganos de consulta, técnica y normativa, de las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal en sus áreas de especialización”<sup>195</sup>, esto quiere decir que se reconoce la facultad del instituto para ser consultado por las diferentes dependencias administrativas, e incluso ser consultado por órganos encargados de la legislación en materia de alimentación y nutrición. Esta ley abrogó la *Ley del Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán* de 1987, la cual establecía las facultades del dicho instituto antes de la *Ley de los Institutos Nacionales de Salud*.

En lo que respecta a la regulación de la fase del consumo la *Ley Federal de Protección al Consumidor* de 1992 (LFPC), esta ley tiene por objetivo promover y proteger los derechos y cultura del consumidor y procurar la justicia entre consumidores y proveedores; uno de sus

---

<sup>194</sup> Originalmente el INCMNSZ fue inaugurado en 1946 con el nombre de Hospital de Enfermedades de la Nutrición, posteriormente adoptó el nombre de Instituto Nacional de la Nutrición, en el año de 1981 con la publicación de la *Ley que crea el Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán* el instituto adoptó ese nombre en honor a su fundador, y en el año 2000 a raíz de la *Ley de los Institutos Nacionales de Salud* el instituto adquirió su nombre actual.

<sup>195</sup> *Ley de los Institutos Nacionales de Salud*, México, Diario Oficial de la Federación, 2000, p.7, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/51\\_291119.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/51_291119.pdf) [consulta: febrero de 2020].

principios básicos es la protección de la vida y la salud de los consumidores contra los riesgos provocados por productos considerados peligrosos o nocivos para la salud, garantizar la libertad de elección, brindar la adecuada información sobre los productos y los posibles riesgos que estos representen, protección contra la publicidad engañosa y fraudulenta, entre otros<sup>196</sup>.

En el artículo 8-BIS° de la LFPC se establece que la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) deberá:

fomentar permanentemente una cultura de consumo responsable e inteligente, entendido como aquel que implica un consumo consciente, informado, crítico, saludable, sustentable, solidario y activo, a fin de que los consumidores estén en la posibilidad de realizar una buena toma de decisiones, suficientemente informada, respecto del consumo de bienes y servicios, los efectos de sus actos de consumo, y los derechos que los asisten<sup>197</sup>.

Es crucial destacar este artículo de la LFPC ya que el derecho alimentario se enfrenta con una gran dificultad cuando se trata de regular el consumo, me refiero a la libertad de elección de los consumidores, pues si bien no se puede imponer un régimen dietario saludable de manera autoritaria al conjunto de la población y restringir de esta manera el consumo de los alimentos procesados y ultra-procesados, sin embargo esto no quiere decir que el Estado no adquiera ninguna responsabilidad por generar un *entorno alimentario saludable*, en el que no solo se encuentran disponibles los alimentos, sino también la información adecuada sobre el contenido y los posibles efectos nocivos de los alimentos, por ello es importante fomentar la cultura de consumo responsable, saludable e informada a la que esta ley se refiere.

Para contribuir en la creación de un entorno alimentario saludable e informado, LFPC en su artículo 19° faculta a la Secretaría de Economía para expedir normas oficiales mexicanas sobre:

Productos que deban expresar los elementos, substancias o ingredientes de que estén elaborados o integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso ó masa drenados, y demás *datos relevantes en los envases, empaques,*

---

<sup>196</sup> *Ley Federal de Protección al Consumidor*, México, Diario Oficial de la Federación, 1992, [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/113\\_261219.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/113_261219.pdf) [consulta: febrero de 2020].

<sup>197</sup> *Ídem*.

*envolturas, etiquetas o publicidad*, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación<sup>198</sup>.

De igual manera en el capítulo III de esta ley, titulado *De la información y la publicidad*, que comprende del artículo 32° al 45°, se señala que la información o publicidad de los bienes y servicios deberán “ser veraces, comprobables, *claros*, y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas.”<sup>199</sup>, en caso de incumplimiento la Profeco puede sancionar con la clausura de los establecimientos que ofrecen estos bienes o servicios, o con multas dependiendo de la gravedad de la infracción. De acuerdo con el artículo 128-BIS° la Profeco puede sancionar con clausura total o parcial y con una multa de \$168,591.18 a \$4’720,552.80 las infracciones que se consideren particularmente graves, según el artículo 128-TER° las infracciones relacionadas con los alimentos se consideran particularmente graves.

La ley anterior es un importante referente en cuestión de la regulación del consumo, y específicamente como un fundamento de la iniciativa política de etiquetados de advertencia para alimentos procesados, sin embargo, existen un par de leyes importantes a las que aun debemos hacer referencia para comprender los principios que sustentan el derecho alimentario en México, la primera de ellas es la *Ley General de Desarrollo Social (LGDS)* y la segunda es la *Ley General de Salud (LGS)*.

La LGDS fue publicada en año 2004, está ley busca garantizar el pleno ejercicio de los derechos sociales y asegurar el acceso de toda la población al desarrollo social, establece objetivos de la política nacional de desarrollo social y señala las obligaciones del gobierno para promover las condiciones que aseguren el disfrute de los derechos sociales. En el artículo 6° se señaló que “Son derechos para el desarrollo social la educación, la salud, la *alimentación*, la vivienda, el disfrute de un medio ambiente sano, el trabajo y la seguridad social y los relativos a la no discriminación en los términos de la Constitución Política de los

---

<sup>198</sup> *Ídem.*, el destacado es mío.

<sup>199</sup> *Ídem.*, el destacado es mío.

Estados Unidos Mexicanos”<sup>200</sup>. Este artículo señala a la alimentación como un derecho del desarrollo social, sin embargo, no distingue sobre la calidad de la alimentación, así que en 2016 se reformó para señalar que “Son derechos para el desarrollo social [...] la *alimentación nutritiva y de calidad*, [...]”<sup>201</sup>.

Sin duda la *Ley General de Salud* (LGS), es la que más ha contribuido para impulsar la regulación del consumo de alimentos *ultra-procesados*, incluso podría considerarse como la ley federal más importante en la fundamentación del derecho alimentario, y del etiquetado frontal de los alimentos. Originalmente fue publicada en 1984, pero en 2019 se hizo una importante reforma para reglamentar cuestiones relacionadas con la alimentación y la nutrición. Esta reforma estipuló que la alimentación nutritiva forma parte de la promoción de la salud, la cual tiene por objetivo conservar y mejorar las condiciones deseables de salud para toda la población, y propiciar en el individuo actitudes y valores saludables para él y para la comunidad.

La reforma a la *LGS* de 2019 puso demasiado énfasis en que la alimentación nutritiva debe evitar los altos contenidos en azúcares, grasas saturadas, grasas trans, y sodio (como hemos visto son los ingredientes principales de los alimentos ultra-procesados cuyo consumo excesivo tiene efectos negativos para la salud), esto se señala en la fracción VII del artículo 115°, refiriéndose a la facultad de la Secretaría de Salud para establecer las necesidades nutrimentales que deben satisfacer los alimentos básicos, “evitando los altos contenidos en azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio”<sup>202</sup>; así como en la fracción V del artículo 159°, que señala entre otras medidas de prevención y control de enfermedades no transmisibles:

---

<sup>200</sup> *Ley General de Desarrollo social*, México, Diario Oficial de la Federación, 2004, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgds/LGDS\\_orig\\_20ene04.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgds/LGDS_orig_20ene04.pdf) [consulta: febrero de 2020], el destacado es mío.

<sup>201</sup> *Decreto por el que se reforman los artículos 6, 14, 19 y 36 de la Ley General de Desarrollo Social*, México, Diario Oficial de la Federación, 2016, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgds/LGDS\\_ref04\\_01jun16.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgds/LGDS_ref04_01jun16.pdf) [consulta: febrero de 2020], el destacado es mío.

<sup>202</sup> *Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Salud, en materia de sobrepeso, obesidad y de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas*, México, Diario Oficial de la Federación, 2019, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgs/LGS\\_ref115\\_08nov19.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgs/LGS_ref115_08nov19.pdf) [consulta: febrero de 2020].

La difusión permanente de las dietas, hábitos alimenticios y procedimientos que conduzcan al consumo efectivo de los mínimos de nutrimentos por la población general y *no exceder los máximos de azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio*, con base en lo recomendado por la propia Secretaría<sup>203</sup>.

Considero que la modificación de esta ley es muy importante en cuanto a la influencia que puede ejercer el derecho para configurar entornos alimentarios saludables, pues en este espacio no solo los alimentos se encuentran disponibles, sino también la información sobre los mismos, en este sentido el artículo 212° se modificó para establecer que las etiquetas o contra etiquetas de alimentos y bebidas no alcohólicas “deberán incluir información nutrimental de *fácil comprensión, veraz, directa, sencilla y visible*”<sup>204</sup>. Además, señala que el etiquetado frontal de advertencia deberá “indicar los productos que excedan los límites máximos de contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, sodio y los demás nutrimentos críticos e ingredientes que establezcan las diferentes normativas competentes”<sup>205</sup>. Es de destacarse que el artículo establece que la información en las etiquetas debe ser de fácil comprensión, ya que según la ENSANUT 2016, el etiquetado de alimentos actual basado en las Guías Diarias de Alimentación (GDA) es incomprensible, además de que no señalan los alimentos que exceden los máximos de azúcar, sodio o grasas.

Otro artículo de la LGS que se modificó fue el 215°, en él se define *etiquetado frontal de advertencia de alimentos y bebidas no alcohólicas* como:

Sistema de información simplificada en el área frontal de exhibición del envase, el cual debe advertir de manera veraz, clara, rápida y simple sobre el contenido que exceda los niveles máximos de contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas, sodio y los nutrimentos críticos, ingredientes y las demás que determine la Secretaría.

Digámoslo una vez más, la LGS es muy importante en materia del derecho alimentario, pues ella establece de manera clara algunas disposiciones para regular la fase del sistema alimentario correspondiente al consumo, si bien no está exenta de dificultades, como mencionaba anteriormente, se enfrenta principalmente con la garantía de los individuos del derecho a la libertad de elección y de consumo, sin embargo la alimentación no puede ser un

---

<sup>203</sup> *Ídem*. El destacado es mío.

<sup>204</sup> *Ídem*. El destacado es mío.

<sup>205</sup> *Ídem*.

asunto de responsabilidad individual, el Estado no puede garantizar el derecho a la salud y a la alimentación nutritiva y de calidad si relega esta responsabilidad a los individuos, o si ni siquiera hace lo posible por generar entornos alimentarios saludables e informados; entonces el derecho alimentario es un elemento importante en la configuración de entornos alimentarios, y una de las principales maneras de generar entornos alimentarios que propicien elecciones individuales saludables sin restringir la libertad de elección y de consumos es por medio de la información.

## Capítulo VI. Las políticas alimentarias en México

Anteriormente se ha mencionado que el *derecho alimentario* tiene el objetivo de regular las diferentes fases de producción, distribución y consumo del *sistema alimentario*, y que las políticas alimentarias dependen del paradigma del derecho alimentario que las orienta, de acuerdo a estas premisas podemos observar que cada uno de los diferentes paradigmas del derecho alimentario y las políticas alimentarias se corresponden con las distintas fases del sistema alimentario, es decir, el paradigma del derecho alimentario de la *productividad y disponibilidad* enfoca las políticas alimentarias a la regulación de la fase de producción; el paradigma de la *accesibilidad y sostenibilidad* orienta las políticas hacia cuestiones de la distribución; por último, el paradigma del derecho alimentario de la *seguridad nutricional y aceptabilidad cultural* encamina las políticas a la regulación de la fase del consumo, porque se reconoce la participación de los consumidores en la toma de decisiones, y toma en cuenta la calidad de los alimentos que se encuentran disponibles en el entorno alimentario.

Las políticas alimentarias influyen en la configuración de entornos alimentarios al influir en la disponibilidad y abasto de los alimentos, tanto en la cantidad, como en calidad y en la diversidad de estos; pero también en la accesibilidad física y económica de los mismos; así como por medio de influir en el consumidor para desincentivar o incentivar el consumo de determinados alimentos por medio de educación nutricional y el fomento de hábitos de consumo, regulación de la publicidad, o impuestos al consumo, etc.

A través de los artículos de la constitución y las leyes federales que se analizaron en capítulo anterior, observamos que la concepción actual del derecho alimentario mexicano considera la regulación de la producción, de la distribución y del consumo, y que además considera la seguridad nutricional como un criterio muy importante para garantizar el derecho a la alimentación. En este capítulo analizaremos la historia de las políticas alimentarias en México a partir del periodo posrevolucionario, e interpretaremos estas políticas a la luz de los paradigmas del derecho alimentario, si bien en México el derecho alimentario fue reconocido por el artículo 4º de la Constitución Política en el año 2011, esto no implica que no existirán políticas alimentarias antes de ese año, y mucho menos que las políticas alimentarias hayan adoptado en un enfoque integral la producción, la distribución y el consumo.

## 6.1. El periodo de crecimiento económico y demográfico

La política alimentaria del México moderno comienza en periodo cardenista, con el fortalecimiento de un Estado activo e interventor, sin embargo, tiene como antecedente la Reforma Agraria de los años 1920, que comenzó con la Ley Agraria de 1915, cuyo propósito era la repartición de tierras para fomentar el desarrollo agrícola del país, es decir aumentar la productividad del territorio mexicano mediante la explotación de la tierra bajo la forma ejidal. La política del Estado mexicano se abocó a la creación de infraestructura agrícola e instituciones de fomento productivo como la Comisión Nacional de Irrigación (1926) y el Banco Nacional de Crédito Agrícola (1926)<sup>206</sup>. Se puede considerar que si bien la política alimentaria mexicana de aquellos años veinte, estaba dirigida principalmente a aumentar la productividad de la tierra, también consideró secundariamente aspectos relacionados con la distribución y el consumo, la política alimentaria de desayunos escolares gratuitos (1922) es un ejemplo de ello; además a inicios de los años treinta (1933) se creó la Oficina de Sanidad Animal, lo que supone un genuino interés por la calidad de los alimentos de origen animal, a fin de preservar la salud de la población.

La política alimentaria orientada a mejorar la producción de alimentos por medio del reparto de tierras quedó consolidada en la década de 1930 con el auge del periodo cardenista (1934-1940), “hacia 1937 se habían beneficiado a más de un millón de campesinos y para 1940 ya cerca de la mitad de las tierras agrícolas y las de mejor calidad (con riego muchas de ellas) eran ejidales”<sup>207</sup>. Durante los años treinta con la Gran Depresión, la agricultura se mostró como una pieza clave para abastecer al mercado interno con cultivos básicos y de gran consumo popular, esto generó un importante impulso para el desarrollo del país, lo que se conoció como Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI), es decir el Estado mexicano fortaleció la producción de la agricultura cuyos productos encontraron salida en el mercado interno por una creciente población urbana que demandaba de estos productos, al abastecer este mercado interno sin la necesidad de importar alimentos, se fomentó el desarrollo de actividades económicas industriales que también eran de gran demanda en el mercado interno.

---

<sup>206</sup> Cassio Luiselli Fernández, *Agricultura y alimentación en México. Evolución, desempeño y perspectivas*, México, Siglo XXI; UNAM, 2017, p. 109.

<sup>207</sup> *Ibid.*, p. 111.

La política alimentaria cardenista estaba principalmente orientada por un paradigma del derecho alimentario basado en aumentar la producción mediante la industrialización de la agricultura, y se asimilaba el desarrollo económico con desarrollo social, sin embargo, también representa los primeros intentos de hacer frente al desabasto de alimentos (sostenibilidad), en 1936 se crean los Almacenes Nacionales de Depósito, en 1937 el Comité Regulador del Mercado de Trigo, y en 1938 se creó el Comité Regulador del Mercado de Subsistencias, mismo que integro al comité regulador del trigo, de esta manera se buscaba combatir el desabasto, la especulación y los precios excesivos de alimentos básicos como maíz, trigo y frijol, por medio de la regulación de compra, almacenamiento y venta de estos alimentos.

Para la década de los años cuarenta el país crecía aceleradamente y creaba empleos e infraestructura, y la idea de un país esencialmente agrario quedó relegada. “Industrializar al país se convirtió en la gran prioridad gubernamental. Se consideraba que la modernización de México dependía de la multiplicación de fábricas, técnicos y obreros [...] La apuesta por el mercado interno como motor de la económica, que ya se había expresado desde la década de 1930, quedó ratificada”<sup>208</sup>. En ese decenio la idea de que el crecimiento económico acelerado a la larga abatiría la pobreza, el hambre y desigualdad era ampliamente compartida. “De tal manera que si bien se tuvieron programas alimentarios de apoyo, éstos fueron muy limitados, puntuales, remediales y en lo absoluto vinculados a estrategias productivas y distributivas de largo alcance”<sup>209</sup>.

Además del impulso en la industrialización del país, en esta década se articulan otros dos procesos que cambiarían la estructura social del país y generarían una mayor demanda de alimentos: el crecimiento demográfico y la expansión de la urbanización. El crecimiento por el modelo ISI se acelera y para mantener el abasto de productos alimenticios, se expande la frontera agrícola, es decir que se continúa con una política de reparto agrario para aumentar la productividad y de esta manera satisfacer la demanda creciente del mercado interno, pero a causa de la Segunda Guerra Mundial se reactiva la demanda externa de alimentos, por lo

---

<sup>208</sup> Luis Aboites Aguilar, “El último tramo, 1929-2000”, en Pablo Escalante Gonzalbo; et al., *Nueva historia mínima de México*, México, El colegio de México, 2004, p. 273.

<sup>209</sup> Cassio Luiselli Fernández, *op. cit.*, p. 114.

que el sector agrario logró crecer gracias al mercado interno y a la demanda del mercado externo.

De manera general la política alimentaria de los cuarenta continua orientándose hacia el aumento de la productividad por medio del reparto agrario, aunque también arrancan otro tipo de políticas como los programas de fortalecimiento de alimentos básicos, un ejemplo de ello es adicionar yodo a la sal de consumo doméstico (1942), además inician las políticas de modernización agrícola que buscaban integrar la tecnología para mejorar el rendimiento de los cultivos mediante su modificación genética conocidas como “La Revolución Verde”, así en 1942 la Fundación Rockefeller abre la Oficina de Estudios Especiales, que en 1947 se convertiría en el Instituto de Investigaciones Agrícolas.

En lo que respecta a la política dirigida a la creación de infraestructura para mejorar la distribución, en 1944 se crea la Lechería Nacional, antecedente directo de LICONSA, con el objetivo de distribuir leche en los sectores de la población menos favorecidos, y en 1949 la Compañía Exportadora e Importadora Mexicana, S. A. (CEIMSA), encargada de comprar, almacenar y comercializar alimentos básicos. También en esa década empiezan a realizarse estudios serios sobre la situación alimentaria y nutricional de los mexicanos, el Hospital de Enfermedades de la Nutrición creado en 1946, que posteriormente adquiriría el nombre de Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ), al que ya hemos hecho referencia por medio de un par de leyes en el capítulo anterior, desempeñó un papel importante en la generación información sobre la situación alimentaria mediante la medición y encuestas sobre la nutrición de los mexicanos.

Durante los años cincuenta la reforma agraria fue perdiendo ímpetu, alrededor de 1958 inició un periodo de desaceleración en el crecimiento agrícola, lo cual fue un gran problema para mantener el ritmo del crecimiento demográfico, a pesar de ello se fortaleció el peso mexicano, “lo que abarataba las importaciones agrícolas y el gobierno, para mantener los bienes salario (alimentos), encontraba atractivo importar crecientes cantidades de cereales, sobre todo maíz”<sup>210</sup>, esto es importante señalarlo dado que representa el inicio de la pérdida en la autosuficiencia alimentaria. Los progresos en la modificación genética de cultivos o

---

<sup>210</sup> *Ibid.*, p. 129.

“Revolución Verde” como también se conoce, representaron una alternativa a la desaceleración del crecimiento agrícola, pues para aumentar la productividad se buscó aumentar el rendimiento de los cultivos, más que extender la frontera agrícola, así en 1959 se crea el Centro Internacional del Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT).

Durante los años sesenta la inversión pública al sector agropecuario comenzó a decaer y el crecimiento agrícola que había logrado aumentar la producción de alimentos y mantener el abasto de la población mexicana concluyó, por lo que el gobierno continuó importando cada vez más importantes cantidades de alimentos, sobre todo de maíz. Mientras la industrialización, el crecimiento urbano y demográfico, a la vez que demandaba más alimentos, también diversificaba el consumo entre el campo y la ciudad. “Irrumpen las dietas típicamente urbanas, más abundantes en alimentos procesados, ricos en proteínas animales, pero también en grasas, azúcares refinados y diversos cereales”<sup>211</sup>. También durante esos años se establecen los primeros supermercados en el país.

Quizás lo más destacable de la década de los sesenta es la creación de la Compañía Nacional de Subsistencias Populares, S. A. (CONASUPO) en 1962, pues esto da cuenta de que la política alimentaria comienza a fortalecer aspectos relacionados con la distribución de los alimentos para garantizar la accesibilidad física y económica por medio de la creación de infraestructura estatal.

Durante la década de los setenta era evidente que el modelo de desarrollo económico ISI se había agotado. “La caída en la producción de alimentos y en la generación de divisas mostraba un sector agropecuario exhausto e incapaz de respaldar la industrialización. Cada vez era mayor la diferencia entre lo que exportaba el país y lo que importaba”<sup>212</sup>. Como mencionamos, desde los años cincuenta el Estado mexicano comienza a importar alimentos, y durante los años sesenta esto continúa, incluso aumenta considerablemente, para los años setenta la importación del maíz, cultivo más emblemático del país, crece aceleradamente y se terminó por perder la autosuficiencia en este producto. Una de las causas del creciente aumento en las importaciones de maíz fue la creciente demanda de consumo de carne en la

---

<sup>211</sup> *Ibid.*, p.130.

<sup>212</sup> Luis Aboites Aguilar, *op. cit.*, p. 287.

población urbana, pues el sorgo y forraje necesario para la producción ganadera desplazó la siembra de maíz.

En los setenta los alimentos procesados comienzan a ser parte de la dieta cotidiana de los asentamientos urbanos, y los alimentos llamados “chatarra” o ultra-procesados comienzan a ser consumidos con mayor frecuencia, y aumenta la demanda de productos enlatados y procesados. En estos años las empresas trasnacionales adquieren mucha fuerza e interés en el campo. “Empresas como Del Monte, Nestlé, General Foods, Anderson Clayton y algunas nacionales, impulsan la integración de modernas cadenas agroindustriales, que han crecido usando relativamente menos tierra, pero más crédito, tecnología y técnicas modernas de ‘poscosecha’ y mercadeo”<sup>213</sup>.

Para aumentar la productividad del campo se creó en 1975 el Banco Nacional de Crédito Rural (Banrural), con el objetivo de financiar las actividades agropecuaria y forestal. Por otra parte, las medidas encaminadas a la distribución se fortalecieron, y cobraron mayor importancia, el Estado continuó impulsando el abasto popular a través del fortalecimiento de la CONASUPO y de sus filiales.

La crisis económica de 1973 desatada a partir del encarecimiento en el precio del petróleo propició la devaluación del peso mexicano en 1976, para superar la crisis, en ese mismo año “el gobierno de Echeverría se vio obligado a recurrir al Fondo Monetario Internacional. A cambio de préstamos, ese organismo exigió recortes severos al gasto público”<sup>214</sup>. A finales de la década México se vio benefició con el aumento en el precio del petróleo, porque en 1978 se descubrieron importantes yacimientos petroleros en el Golfo de Campeche, sin embargo, para financiar su explotación y aumentar la capacidad productiva de PEMEX, el gobierno de López Portillo recurrió a préstamos extranjeros aumentando la deuda externa.

La abundancia económica se reflejó en un mayor gasto público dirigido a la educación, la salud, y a atender las necesidades de las poblaciones más vulnerables, así en 1977 inicia el programa de la Coordinación General del Plan Nacional de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados (COPLAMAR), este programa logró reunir información esencial sobre las necesidades básicas de la población en materia de vivienda, educación, salud y nutrición,

---

<sup>213</sup> Cassio Luiselli Fernández, *op. cit.*, p. 140.

<sup>214</sup> Luis Aboites Aguilar, *op. cit.*, p.289.

incluso diseñó una canasta básica de esas necesidades mínimas, la COPLAMAR representa la primera medición de la pobreza y la base de todos los programas de asistencia social<sup>215</sup>.

De la conjunción de la COPLAMAR-CONASUPO surgió el Sistema de Distribuidoras CONASUPO (DICONSA) en 1979, cuyo principal objetivo era abastecer a las poblaciones rurales más vulnerables con productos básicos a precios más baratos, la Diconsa tuvo a su cargo el Programa de Abasto Rural para tal objetivo. La creación de la Diconsa es claramente una política alimentaria orientada a garantizar la accesibilidad física y económica de los alimentos por medio de la creación de una red de distribución y precios subsidiados.

También en 1979 se realizó la encuesta nutricional a través del Instituto Nacional de Nutrición, los resultados de esta encuesta mostraron que los niveles de nutrición en México no mejoraban con el crecimiento económico que vivía el país, entre la población de zonas marginales se agudizaron problemas de desnutrición, y aunque la población de zonas urbanas reflejaba mejoras, también aumentó su consumo de alimentos industrializados ultra-procesados.

El consumo de los alimentos llamados chatarra, ya desde entonces, degradaron las dietas, sobre todo entre la población pobre de las ciudades, al aumentar el consumo de refrescos, frituras y otros pseudoalimentos ricos en azúcar y al abandonar o disminuir las dietas ricas en frijoles, totillas, quelites, caldillos, etc. El estado general nutricional, resultaba en realidad un empeoramiento neto de la nutrición. Es el antecedente directo de la actual crisis de obesidad y diabetes.<sup>216</sup>

A comienzos de los años ochenta el país crece económicamente de manera muy acelerada y creaba sobre todo empleos e infraestructura urbana e industrial pero el sector rural no participaba de ese crecimiento, en consecuencia surge el Sistema Alimentario Mexicano (SAM) como una estrategia para evitar que aumentará la marginación rural, hacer frente a la crisis agrícola y a la pérdida de la autosuficiencia alimentaria, se buscaba lograr la autosuficiencia en maíz, frijol, y otros alimentos de consumo popular por medio del incremento de créditos, semillas mejoradas, fertilizantes, asistencia técnica y el uso de maquinaria industrial, el SAM junto la COPLAMAR fueron el binomio que representaba una

---

<sup>215</sup> Cassio Luiselli Fernández, *op. cit.*, p. 144.

<sup>216</sup> *Ibid.*, p.158.

política alimentaria integral, porque consideraba en conjunto mejorar la producción, pero también el consumo de alimentos nutritivos, sobre todo de la población más vulnerable y pobre del país.

La política alimentaria del SAM consistió en la elaboración de canastas básicas focalizadas según las necesidades regionales del país, se promovió la regulación del etiquetado de los alimentos, por ejemplo, la Ley Federal de Protección al Consumidor a la que nos referimos en capítulo anterior, además se hicieron campañas de difusión sobre la alimentación saludable.

## **6.2. El periodo de desregulación neoliberal**

El SAM había logrado importantes resultados al alcanzar la autosuficiencia en maíz, frijol, trigo y arroz, no obstante, desde mayo de 1981 el precio del petróleo comenzó nuevamente a disminuir y los intereses de la deuda externa comenzaron a aumentar, hasta que en 1982 la Secretaría de Hacienda de México declaró que la economía nacional se encontraba en quiebra. “A tono con las posturas de los gobiernos de Estados Unidos y de Gran Bretaña, y las condiciones impuestas por el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional para superar la crisis de 1982, el gasto y las inversiones públicas disminuyeron de modo significativo y se inició la venta de numerosas empresas paraestatales”<sup>217</sup>.

El gobierno mexicano recortó severamente el gasto público para hacer frente a la crisis, y la mayoría de los programas de apoyo al campo se cancelaron o disminuyeron drásticamente, así que el proyecto del SAM terminó pese a sus grandes logros y su corta existencia. En sustitución a la estrategia integral de producción-consumo del SAM se crean el Programa Nacional de Desarrollo Rural Integral (PRONADI) y el Programa Nacional de Alimentación (PRONAL), aunque en la práctica estos dos programas tuvieron menor impacto, además de que no actuaban de manera integral, y en 1988 ambos fueron desechados.

En la década de los ochenta la política alimentaria da un viraje hacia la apertura al comercio internacional, si bien las importaciones de alimentos básicos se habían incrementado desde la década de los sesenta, para los ochenta el 20% del consumo de estos

---

<sup>217</sup> Luis Aboites Aguilar, *op. cit.*, p.292.

alimentos provenía del exterior, en esos años el uso del concepto de soberanía alimentaria se comenzó a usar en los discursos políticos para sortear el reclamo de la pérdida de autosuficiencia alimentaria, se decía que si los alimentos podían ser comprados en el exterior entonces se mantenía la soberanía alimentaria; como puede observarse este uso del concepto de soberanía alimentaria difiere del uso que se le dio en los noventa durante la Cumbre Mundial de la alimentación que justamente hacía referencia a la autonomía de los estados para generar sus propias políticas alimentarias y a la autosuficiencia en el abasto de alimentos.

A mediados de los ochenta México formó parte del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT), “inicia un periodo de apertura comercial que gradualmente fue abriendo el mercado mexicano a importaciones agropecuarias, ya no de granos y alimentos necesarios únicamente, sino de alimentos procesados y otros considerados de tipo suntuario”<sup>218</sup>. Por supuesto que la apertura al mercado internacional y la introducción de más productos tuvo consecuencias en la modificación del entorno alimentario y en la dieta de los mexicanos.

[P]uede sostenerse que el modelo macroeconómico adoptado a partir de los años ochenta, ha favorecido cambios importantes en los patrones de alimentación mexicanos, ya que ha afectado negativamente la producción y comercialización nacional y local de alimentos y bebidas. Esto, aunado a la ausencia de regulación del mercado alimentario y la falta de control sobre la publicidad de los productos en los medios de comunicación, ha modelado la cultura alimentaria y modificado los patrones de alimentación<sup>219</sup>.

La apertura comercial continuó en la década siguiente y en 1993 se firma el Tratado de Libre Comercio para América del Norte (TLCAN), este acuerdo comercial alteró la estructura de cultivos del campo mexicano, pues la competitividad en los precios internacionales de granos y oleaginosas obligó al sector agrícola a especializarse en frutas y hortalizas. Este modelo económico de libre mercado se fundamentó en las “ventajas comparadas”, es decir que los países socios se especializarían en producir algunas variedades de productos, que se intercambiarían por otros para abastecer sus respectivos mercados, al

---

<sup>218</sup> Cassio Luiselli Fernández, *op. cit.*, p. 192.

<sup>219</sup> Laura Moreno Altamirano, *op. cit.*, p. 114.

especializarse la producción los costos se abaratarían y adquirir ciertos productos en el exterior sería más benéfico que producirlos por sí mismos, y además al especializarse en la producción de ciertos productos garantizaría un flujo de intercambio que balancearía las importaciones y las exportaciones, es decir que se garantizaría un mercado externo para estos productos específicos.

El TLCAN reconoció la diferencia entre la capacidad productiva entre México, Estados Unidos y Canadá, por ello se estableció un periodo de desgravación del sector agropecuario en su conjunto de 10 a 15 años, siendo el maíz el producto más protegido, esto quiere decir que las importaciones mexicanas de maíz tendrían un impuesto para que pudieran competir con los precios de la producción nacional, dado que el rendimiento por hectárea en México era mucho menor con respecto a Estados Unidos o Canadá.

Desde mediados de los ochenta el papel del Estado en la dirección de desarrollo social y económico comienza a disminuir y se impulsan medidas de desregulación y desmantelamiento de la infraestructura estatal de producción y comercialización de alimentos, por ello en 1999 se extinguió la CONASUPO. A pesar de ello, no se logró eliminar la intervención del Estado en el campo de manera tajante, pues se seguía invirtiendo para incentivar la producción, un ejemplo de esto fue el Programa de Apoyos Directos al Campo (Procampo), que ofrecía ingresos directos a los productores como una medida compensatoria al desajuste del TLCAN, los más favorecidos con este programa fueron los propietarios de grandes extensiones de territorio, pues los apoyos se otorgaban de acuerdo a las hectáreas en producción, y no al rendimiento de esas hectáreas expresado en el volumen del producto final. Otro intento de capitalización del campo fue el programa Alianza por el Campo.

De aquella década destaca el Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol), este fue un programa asistencialista que, aunque modesto en cuanto alcance y recursos, incentivaba de alguna manera la producción por medio de créditos a los productores campesinos, contribuyó a la creación de una red de distribución y comercialización por medio de la construcción de caminos rurales y tiendas de abasto comunitario. Posteriormente este programa se convirtió en el Programa de Educación, Salud y Alimentación (Progresá), que estaba focalizado a hogares altamente marginados, claramente era un programa asistencialista pues simplemente ofrecía un paquete de apoyos directos en educación, salud y alimentación a los hogares

vulnerables, pero no buscaba incentivar la creación de actividades productivas de subsistencia. Esta estrategia asistencialista continuó con diversos nombres, Oportunidades en el gobierno de Fox, Vivir Mejor en el Calderón, y como Prospera en el de Peña Nieto, también en el sexenio de Enrique Peña Nieto se implementó la Cruzada Nacional Contra el Hambre que de igual manera buscaba combatir la pobreza por medio de apoyos directos a los hogares más pobres.

### **6.3. Las políticas alimentarias a comienzos del siglo XXI**

Antes de analizar algunas políticas alimentarias específicas del siglo XXI recapitulemos de manera general las políticas alimentarias del siglo XX con el fin de compararlas y analizar el carácter particular de las políticas alimentarias más recientes. Hemos visto que las políticas alimentarias en México comienzan alrededor de los años treinta y cobran mayor importancia en los años cuarenta, estas políticas se encuentran acorde con el primer paradigma del derecho alimentario basado en la *productividad y la disponibilidad*, pues estas consistieron principalmente en incrementar la productividad del sistema alimentario por medio de expandir el territorio destinado a la producción de alimentos, y por medio de la aplicación tecnológica e industrial al campo para aumentar el rendimiento. Por tanto, las políticas buscan incrementar la productividad por medio del aumento en la extensión y el rendimiento de la tierra.

Este tipo de políticas siguieron siendo el enfoque principal de las políticas alimentarias en México, sin embargo, desde los años sesenta la creación de la CONASUPO supuso el inicio de políticas alimentarias enfocadas a la distribución y comercialización, política que se fortaleció a partir de la creación de DICONSA en los años setenta, esta política de fortalecimiento de la red de distribución es muy acorde con el paradigma del derecho alimentario basado en la *accesibilidad y sostenibilidad*.

Para los años ochenta el SAM es la ejecución de una política integral que se enfoca en la producción y en la calidad del consumo alimentario simultáneamente, es claramente una política que busca garantizar la autosuficiencia alimentaria y la *seguridad nutricional*, además de la *aceptabilidad cultural*. Los últimos veinte años del siglo XX encontramos una ausencia de políticas integrales más bien surgen los programas alimentarios asistencialistas.

A inicios del siglo XXI México contaba con programas de asistencia social que consideraban a la alimentación y la nutrición como parte de su diseño, pero no contaba con una política alimentaria integral (producción-distribución-consumo) claramente expresada. Es importante señalar que no contar con una sola política alimentaria específica es en sí adoptar la falta de política como política alimentaria, y esto fue así debido a los ajustes estructurales impulsados por el FMI y el BM que buscaban reducir la intervención estatal. Después de veinte años de desregulación de los mercados y de disminución del papel del Estado, las políticas neoliberales no habían logrado demostrar resultados favorables en la disminución de la pobreza de la población marginada, al contrario, la desigualdad en el país se había incrementado.

De acuerdo con Laura Montes de Oca<sup>220</sup> esta situación de desigualdad propiciada por el modelo de libre competencia orientada por la lógica capitalista de máximo beneficio, impulsó al Estado a intentar retomar las riendas de la regulación económica, pero de una manera más democrática y participativa, incluyendo a empresarios y a la sociedad civil en la toma de decisiones políticas, el sector empresarial se había fortalecido por la desregulación del mercado y la intervención del Estado representaba una amenaza para sus intereses económicos; por otro lado la clase media y profesionista desempeñaba un papel crítico del modelo económico y de las decisiones políticas, además hubo un florecimiento de asociaciones civiles que luchaban por la defensa de los derechos.

Como consecuencia de la desregulación en la alimentación y la apertura al comercio internacional ha aumentado el consumo de alimentos procesados, de comidas preparadas y el consumo fuera del hogar, además de las compras en los supermercados. Desde los años ochenta los supermercados aumentaron considerablemente, pero sobre todo a raíz del TLCAN en los años noventa ingresan al país grandes cadenas multinacionales como Walmart, aunque también abrieron cadenas mexicanas como Chedraui, Soriana, Comercial Mexicana, y durante los 2000 aparecen los minisúper, como OXXO, Seven Eleven y K. “Las dietas y costumbres locales se han ido perdiendo o por lo menos desdibujando ante esta homogeneización de dietas y consumos.

---

<sup>220</sup> Cfr., Laura Beatriz Montes de Oca Barrera, *Comida chatarra. Entre la gobernanza regulatoria y la simulación*, México, Universidad Nacional Autónoma de México; Instituto de Investigaciones Sociales, 2019.

Nuestra dieta, poderosamente original, se ha ido acercando a las monótonas dietas de la globalización”<sup>221</sup>.

El trabajo desarrollado por el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ), que como hemos dicho anteriormente ha sido muy importante para generar información sobre la situación de la alimentación y la nutrición de la población mexicana, mostró a través de diferentes encuestas que el mayor desafío en cuestión de nutrición que México enfrentaba a comienzos de siglo era la proliferación de la obesidad y la diabetes tipo 2, por este motivo las políticas alimentarias de inicios del siglo XXI, son políticas dirigidas al consumo orientadas por el paradigma del derecho alimentario basado en la *seguridad nutricional y aceptabilidad cultural* porque principalmente buscan revertir o al menos controlar estas enfermedades por medio de la regulación de los alimentos ultra-procesados, más que incentivar la producción o fortalecer la red de distribución, y también incluyen a la sociedad civil en la elaboración de políticas.

En el año 2006 se publicó la Norma Oficial Mexicana *NOM-043-SSA3-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*. Esta norma posteriormente se conoció como “Plato del bien comer” y tenía el objetivo de estandarizar los criterios de orientación alimentaria que eran recomendados a la población por medio de respaldo científico, y de esta manera fomentar hábitos de consumo alimenticios saludables, esta norma clasificaba a los alimentos en tres grupos, el primer grupo estaban las verduras y las frutas, en el segundo los cereales, y en el tercero las leguminosas y los productos de origen animal; la NOM-043 no estipulaba ningún tipo de sanción jurídica y era considerada más como una recomendación que como una norma; en algunos casos incluso fue utilizada por empresas de alimentos procesados para promocionar sus productos como “científicamente recomendados” para una dieta adecuada.

En el mismo año en que se publicó el Plato del bien comer nació El Poder del Consumidor, organización que desde su creación se ha caracterizado por desarrollar campañas críticas contra empresas productoras de productos ultra-procesados, y defender los

---

<sup>221</sup> Cassio Luiselli Fernández, *op. cit.*, p. 246.

derechos de los consumidores. Su primera campaña exitosa se dirigió contra la publicidad engañosa en 2008.

A inicios de 2008 la Secretaría de Salud presentó una serie de recomendaciones con criterios científicos sobre la ingesta de bebidas llamada la “Jarra del buen beber”, entre las recomendaciones destaca la de evitar los refrescos, sin duda esto generó una reacción de enojó por parte de la industria refresquera. “Ello se explica si consideramos que en México el refresco se consume como líquido vital, ya que un habitante bebe un promedio anual de 160 litros”<sup>222</sup>. Además de la Jarra del buen beber, se modificaron diversas leyes y reglamentos para regular los alimentos ultra-procesados.

En el año 2008 la industria de alimentos y bebidas no alcohólicas apeló a la ética y a la responsabilidad social para enfrentar el problema de la obesidad, el sobrepeso y la diabetes, y firmaron el Código de Autorregulación de Publicidad de Alimentos y Bebidas No Alcohólicas Dirigidos al Público Infantil, este código tuvo muy poco alcance, y las empresas continuaron transmitiendo publicidad engañosa. En realidad, este código buscaba mantener la situación de desregulación y evitar medidas más estrictas por parte del Estado.

En 2010 el gobierno federal intentó regular la venta de alimentos y bebidas con alta densidad energética en escuelas de nivel básico, para ello presentó el Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, además buscaba fomentar la actividad física y el consumo de agua, frutas y verduras, así mismo disminuir el consumo de grasas y azúcares. Este acuerdo encontró mucha resistencia por parte de las industrias alimentarias que tenían serios intereses en continuar vendiendo sus productos en las escuelas y al final se consideró nuevamente como una recomendación más que como una obligación.

Otro intento de regulación de los alimentos procesados y de la venta en escuelas fueron los Lineamientos generales para expendio de alimentos en escuelas públicas y privadas de educación básica, propuestos por la Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación en 2010, y puestos a consulta pública por la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (Cofemer). La Cofemer recibió mucha presión por parte de la industria alimentaria y dictaminó que la

---

<sup>222</sup> Laura Beatriz Montes de Oca Barrera, *op. cit.*, p.47

comisión no tenía la facultad para decidir qué alimentos son adecuados y cuáles no, y relegó esta decisión a los consumidores.

Para finales del 2011 se marcó un hito en la política alimentaria de México, pues como vimos en el capítulo V, se elevó a rango constitucional en el artículo 4° el derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, lo que dio una mayor fundamentación jurídica a las políticas encaminadas a la regulación de la producción, distribución y consumo de alimentos ultra-procesados.

#### **6.4. La Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, Obesidad y Diabetes de 2013**

Una vez elevado a rango constitucional el derecho a la alimentación adecuada, suficiente y de calidad, en 2013 se presentó la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, Obesidad y Diabetes (ENPCSOD) como programa integral que buscaba atacar la obesidad y la diabetes por medio de la regulación de la publicidad, una reforma fiscal, y el fortalecimiento de la política de etiquetado de alimentos procesados.

Si bien el diseño de esta estrategia buscó integrar diferentes áreas de intervención, no la considero una verdadera política integral porque no considera la totalidad del sistema alimentario (producción, distribución, y consumo), ya que ubicaba el problema de estas enfermedades en la decisión del consumidor, y no en el *sistema alimentario* como tal, siendo que este sistema es el que define las posibilidades reales de acceso a los alimentos y configura el *entorno alimentario* en el cual los consumidores pueden elegir entre lo disponible; sin embargo, muestra claramente el carácter que define las políticas alimentarias de comienzos del siglo XXI, es decir políticas enfocadas al consumo, y además de ser un importante referente en nuestro tema de investigación sobre la política de etiquetado frontal.

En su implementación la ENPCSOD tuvo serias fallas: poca asignación de recursos para su funcionamiento, escaso seguimiento de las medidas y la adecuada implementación de ellas en lo referente a la regulación de la oferta de alimentos y bebidas dentro de las escuelas públicas, debido a que en el órgano encargado de dicha supervisión el Observatorio Mexicano de Enfermedades No Transmisibles, de manera evidente presentaba conflictos de

intereses, ya que entre sus miembros se encontraban representantes de la industria alimentaria.

El eje de la regulación de la publicidad de alimentos y bebidas modificó el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad en 2014, con el objetivo de restringir la publicidad en televisión dirigida a niños y evitar el sobreconsumo de alimentos altamente ricos en calorías, estableciendo “restricciones de horario en canales de televisión abierta de las 14:30 a las 19:30 horas, de lunes a viernes, y de las 07:00 a las 19:30 horas los sábados y domingos, así como en salas de cine con películas clasificación A y AA”<sup>223</sup>. Su implementación descuidó el horario y los programas a los que los niños se encontraban más expuestos, además de que no consideraba regular otros medios como el internet, la publicidad de la vía pública, y en los puntos de distribución, así como los propios empaques de los alimentos.

La política fiscal buscaba desincentivar el consumo de alimentos calóricamente densos por medio de la aplicación de impuestos sobre el consumo, así en 2014 se modificó la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios, con lo que “se comenzó a aplicar el 8% sobre la venta al público de los productos con más de 275 kilocalorías por cada 100 gramos, así como un peso por litro a la enajenación o importación de bebidas azucaradas, concentrados, polvos, jarabes o extractos de sabores”<sup>224</sup>. De acuerdo con la Ley de Ingresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal de 2016 y de 2017, se estipuló que lo recaudado por este impuesto se destinaría a programas de promoción, prevención, detección, tratamiento, control y combate a la desnutrición, sobrepeso, obesidad y enfermedades crónico-degenerativas; de acuerdo con El Poder del Consumidor no hubo claridad sobre el destino de estos recursos<sup>225</sup>.

Además de la publicidad y la política fiscal, la ENPCSOD consideró entre sus ejes de regulación sanitaria la elaboración de un etiquetado frontal de alimentos, para tal propósito

---

<sup>223</sup> Laura Beatriz Montes de Oca, *op. cit.*, p. 57.

<sup>224</sup> *Ídem*.

<sup>225</sup> *Cfr.*, El Poder del Consumidor, “A 3 años de la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, Obesidad y Diabetes, debe ser revisada para lograr sus objetivos”, disponible en: <https://elpoderdelconsumidor.org/2016/10/a-3-anos-de-la-estrategia-nacional-para-la-prevencion-y-el-control-del-sobrepeso-obesidad-y-diabetes-debe-ser-revisada-para-lograr-sus-objetivos/> [consulta: marzo de 2020].

se delegó a la Secretaría de Salud, por medio de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) la obligación de determinar la normativa asociada a la disminución de riesgos nutrimentales asociados a la ingesta excesiva de calorías, azúcares, grasas y sales, esta normativa debía estar basada en la evidencia científica disponible. En el próximo capítulo analizaremos específicamente la política de etiquetado frontal de alimentos.

## Capítulo VII. La política de etiquetado frontal de alimentos industrializados

Las *políticas de intervención del entorno alimentario* son “políticas públicas que influyen en el entorno físico, económico, político y sociocultural en que los consumidores interactúan con los sistemas alimentarios para tomar decisiones sobre la adquisición, preparación y consumo de alimentos”<sup>226</sup>. Las políticas de regulación de la publicidad de alimentos, de regulación de la comercialización en espacios públicos, políticas fiscales que gravan los alimentos con alto contenido calórico, así como las políticas de etiquetado nutricional son ejemplos de políticas de intervención del entorno alimentario, pues estas influyen en la manera en que los individuos toman decisiones sobre su consumo alimenticio, la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, Obesidad y Diabetes (ENPCSOD) descrita al final del capítulo anterior es un ejemplo de *política de intervención del entorno alimentario*, porque vimos que intenta regular la publicidad, desincentivar el consumo por medio de impuestos, y establecer un sistema de etiquetado frontal.

### 7.1. El etiquetado frontal de alimentos industrializados

El etiquetado frontal de alimentos y bebidas es un sistema de información gráfica sobre el contenido nutrimental de los alimentos producidos industrialmente, ofrece información a los consumidores sobre alimentos con alto contenido de calorías, azúcares, grasas y sal. “Es la única fuente de información con la que cuenta el consumidor en el punto de venta, por lo que es importante que éste sea capaz de localizar, leer, interpretar y comprender la información que se le presenta para así tomar una serie de decisiones respecto a los alimentos y bebidas que consume”<sup>227</sup>. Permite a los consumidores evaluar si un producto contiene altas o bajas cantidades de determinados nutrientes, comparar el contenido de nutrientes entre productos similares o entre distinto tipos de productos, decidir si el producto es saludable o no.

Este sistema de información debe estar respaldado con información científica e instituciones de salud libres de conflictos de interés, además su implementación debe ir

---

<sup>226</sup> FAO, OPS, WFP y UNICEF, *op. cit.*, p. 95.

<sup>227</sup> Karina Sánchez; et al., *Etiquetado de alimentos y bebidas: la experiencia en México*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2018, p. 1, disponible en: <https://www.insp.mx/epppo/blog/4680-etiquetado.html> [consulta: febrero de 2020].

acompañada de campañas de educación para lograr influir en las elecciones de consumidores. El etiquetado frontal de alimentos y bebidas tiene por objetivo:

aumentar la proporción de consumidores que comprenden y utilizan fácilmente la información disponible, con el fin de que puedan hacer evaluaciones rápidas del valor nutrimental del producto y tomen decisiones mejor informadas y más saludables sobre los alimentos que eligen. Adicionalmente, se ha visto que este sistema de etiquetado puede estimular a la industria de alimentos a reformular sus productos<sup>228</sup>.

De tal manera que los sistemas de etiquetado frontal deben cumplir con una función informativa que fomente mejores elecciones por parte de los consumidores, y por otra parte incentivar a los productores a mejorar la calidad nutricional de sus productos. El etiquetado frontal es una medida regulatoria muy importante para modificar el entorno alimentario haciéndolo más favorable para los consumidores y de esta manera contrarrestar la prevalencia de enfermedades como la diabetes, el sobrepeso y la obesidad, de ahí el gran interés para los responsables de elaborar políticas públicas en favor de la salud.

Existen diferentes modelos de etiquetado frontal de alimentos, en América Latina se han implementado tres diferentes, el sistema de Guías Diarias de Alimentación (GDA), este sistema indica los niveles de consumo de nutrientes que la gente debe consumir al día para tener una dieta saludable, de acuerdo con el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), y el Instituto Nacional de Salud Pública de México, el sistema de etiquetado GDA (Figura 7) ha demostrado ser confuso para la población con menores niveles de educación<sup>229</sup>. Otro tipo de etiquetado es el llamado “semáforo” (Figura 8), Ecuador es un ejemplo de la implementación de este modelo. Un ejemplo más es el modelo de etiquetado frontal de advertencia que ha implementado Chile (Figural 9).

---

<sup>228</sup> Dalia Stern; Lizbeth Tolentino; Simón Barquera, *Revisión del etiquetado frontal: análisis de las Guías Diarias de Alimentación (GDA) y su comprensión por estudiantes de nutrición en México*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2011, p.10.

<sup>229</sup> Instituto Nacional de Salud Pública de México, *Análisis de regulaciones y prácticas para el etiquetado de alimentos y bebidas para niños y adolescentes en algunos países de América Latina (Argentina, Chile, Costa Rica y México) y recomendaciones para facilitar la información al consumidor*, México, Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, 2016, p. 2, disponible en: <https://www.unicef.org/lac/media/1396/file/PDF%20An%C3%A1lisis%20de%20regulaciones%20y%20pr%C3%A1cticas%20para%20el%20etiquetado%20de%20alimentos%20y%20bebidas.pdf> [consulta: febrero de 2020].

Figura 7. Sistema de etiquetado frontal GDA



Fuente: Cofepris

Figura 8. Sistema de etiquetado frontal de "Semáforo"



Fuente: ANFAB

Figura 9. Sistema de etiquetado frontal de advertencia chileno



Fuente: MINSAL

## 7.2. El etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas en México

La política de etiquetado de los alimentos industrializados en México surgió al calor de la disputa que mantenía el gobierno federal, a través de la Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación quienes buscan regular la comercialización y publicidad de alimentos chatarra en las escuelas públicas, contra diferentes empresas alimentarias que se negaron a acatar los intentos de regulación anteriores y buscaban mantener a salvo sus intereses económicos. Como parte del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, el 5 de abril de 2010 se publicó la Norma Oficial Mexicana *NOM-051-SCFI/SSAI-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*, también conocida como *Ley de etiquetado* o simplemente como NOM-051.

La *Ley de etiquetado* de 2010 presentó como su objetivo “establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las

características de dicha información”<sup>230</sup>. Esta ley también estipuló que la información contenida en las etiquetas “debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto”<sup>231</sup>.

En cuanto a la información nutrimental, se señaló que debía ser de carácter obligatorio, se sugiere el uso de una tabla del contenido de nutrientes por una porción de 100g o 100 ml, por porción o por envase. La *Ley de etiquetado* de 2010 priorizaba la visibilidad de la marca antes que la del contenido nutrimental de los alimentos, pues señalaba que la marca, el peso neto y la caducidad veían encontrarse en la superficie visible del producto, mientras que el resto de la información podía ubicarse en cualquier otra parte de la envoltura.

La Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, Obesidad y Diabetes de 2013 (ENPCSOD) continuó la propuesta del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, de acuerdo con esta estrategia, se encargó a la Secretaría de Salud a través de la Cofepris establecer los criterios del etiquetado para disminuir los riesgos sanitarios asociados a la ingesta excesiva de nutrientes críticos para la salud con base en la evidencia científica disponible. En el Programa de Acción Específico de Protección Contra Riesgos Sanitarios<sup>232</sup> la Cofepris señaló que en coadyuvancia con la ENPCSOD para la implementación de medidas regulatorias, se identificaron diversos sistemas de etiquetado nutrimental frontal, y que para la situación específica de México se había optado por el elegir el sistema GDA (Figura 7), y de manera opcional los alimentos que cumplan con un perfil nutrimental establecido por las recomendaciones dietéticas de la Secretaría de Salud podrán incluir un sello nutrimental para facilitar al consumidor la identificación de estos productos, esta iniciativa también tenía la intención de incentivar a la industria alimentaria para reformular sus productos para cumplir con el perfil nutrimental.

---

<sup>230</sup> Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*, México, Diario Oficial de la Federación, 2010, disponible en:

[https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010) [consulta: febrero de 2020].

<sup>231</sup> *Ídem*.

<sup>232</sup> Secretaría de Salud, *Programa de Acción Específico. Protección Contra Riesgos Sanitarios*, México, IEPSA, 2014, pp. 35-37, disponible en:

[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/400539/pae\\_cofepris.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/400539/pae_cofepris.pdf) [consulta: marzo de 2020].

Con base en los criterios establecidos por la Cofepris el 14 de febrero de 2014 se reformó el *Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios*<sup>233</sup> en este reglamento se expresaban algunas características generales sobre el contenido del etiquetado frontal, así como su carácter obligatorio, pero las especificaciones de diseño, tamaño y forma, etc., se presentaron el 15 de abril del mismo año en los *Lineamientos que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición*, en estos lineamientos se estableció que la adopción del sistema GDA entraría en vigor al día siguiente de su publicación, pero el 25 de julio de ese año se presentó una versión modificada del mismo documento, en el que se reemplazó la leyenda “% de los nutrimentos diarios recomendados” por “% de los nutrimentos diarios”, y se aplazó la fecha de entrada en vigor hasta el 30 de junio de 2015<sup>234</sup>.

El 14 de agosto de 2014 se publicó en el DOF la modificación de la NOM-051. La *ley de etiquetado*, acorde con los *Lineamientos*, estableció que a partir del 30 de junio el sistema de etiquetado nutrimental frontal adoptaría el modelo GDA de forma obligatoria (Figura 7). Esta información debía presentar el contenido de calorías, grasas saturadas, otras grasas, azúcares totales, y sodio por cada envase o empaque, una porción de 100ml o 100g, o porciones por empaque según sea el caso. Los valores establecidos de la ingesta diaria recomendada fueron de 200kcal para grasas saturadas, 400kcal para otras grasas, 360kcal para azúcares totales, y 2000mg para sodio, de manera que el contenido de calorías debía presentarse en términos absolutos y los demás nutrientes en términos porcentuales según los valores de referencia establecidos por la ingesta diaria recomendada.

La modificación de 2014 a la *Ley de etiquetado* también incluía las especificaciones del diseño del Distintivo Nutrimental Voluntario, el cual proponía que los productos que

---

<sup>233</sup> Decreto por el que reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, México, Diario Oficial de la Federación, 2014, disponible en: [http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5332690&fecha=14/02/2014](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5332690&fecha=14/02/2014) [consulta: marzo de 2020].

<sup>234</sup> Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, México, Diario Oficial de la Federación, 2014, disponible en: [http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5354030&fecha=25/07/2014](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5354030&fecha=25/07/2014) [consulta: marzo de 2020].

cumplieran con un perfil nutrimental podrían solicitar la aprobación para incluir dicho distintivo, y así ayudar a los consumidores a identificar los productos saludables. En la práctica este sello distintivo no fue solicitado por ninguna o casi ninguna empresa, por lo que tuvo muy poco impacto esta medida.

### **7.3. Incompresibilidad del sistema de etiquetado GDA. Evidencia científica y conflicto de intereses**

Como se ha señalado el etiquetado de alimentos es un sistema de comunicación que permite al consumidor tomar elecciones informadas entre los diferentes productos que se ofrecen en el mercado, sin embargo es preciso destacar un par de características que deben estar presentes en la elaboración de este sistema, 1) debe ser veraz, comprensible, no inducir a error, y estar basado en evidencia científica; 2) la elaboración de los criterios del etiquetado, así como la supervisión del cumplimiento deben estar libres de conflictos de intereses. El sistema que propuso la Cofepris como el más adecuado para la realidad mexicana y que se adoptó por ley en 2014 con la modificación de la NOM-051, fue el sistema GDA, sin embargo, algunas investigaciones científicas demostraban que este sistema era de difícil comprensión entre la población mexicana, y además no estaba libre de conflictos de intereses.

El sistema de etiquetado GDA fue diseñado por el *Institute of Grocery Distribution*, esta organización realiza investigaciones financiadas por las industrias transnacionales de alimentos y bebidas, y por las grandes cadenas de distribución masiva. El GDA es un sistema que informa sobre nutrimentos específicos, y se define como “la guía que indica la cantidad de energía (kcal) y el máximo de grasas, grasas saturadas, sodio y azúcares; referenciados al porcentaje que estos nutrimentos representan en las necesidades diarias de una dieta promedio de 2000kcal<sup>235</sup>. El etiquetado GDA coloca estos nutrimentos en la parte frontal dado que han sido reconocidos como nutrimentos importantes o más bien críticos para la salud pública, ya que su consumo excesivo se asocia con enfermedades como la diabetes mellitus, la hipertensión arterial, la obesidad y el sobrepeso.

La implementación y la comprensión del sistema de etiquetado GDA presupone que la población: “a) conoce la cantidad de calorías promedio que debe consumir al día; b) sabe qué

---

<sup>235</sup> Dalia Stern; Lizbeth Tolentino; Simón Barquera, *op. cit.*, p. 12-13.

es un nutrimento; c) tiene conocimiento sobre la cantidad que debe consumir de cada nutrimento anotado en la etiqueta y, por último, d) tiene el tiempo y la habilidad para realizar los cálculos que se requieren para interpretar la información proporcionada en ella”<sup>236</sup>.

Sin embargo, la evidencia de diferentes investigaciones no confirma estas suposiciones. En 2011 el Instituto Nacional de Salud Pública realizó un importante estudio sobre el etiquetado frontal GDA y su comprensión por estudiantes de nutrición en México<sup>237</sup> puso en evidencia los inconvenientes y limitantes que tenía adoptar el sistema de etiquetado GDA. Este estudio demostró que incluso la población que se encontraba estudiando nutrición, que podría considerarse como la población mejor capacitada para comprender el GDA, presentaba dificultades para entenderlo.

La primera crítica señaló que el sistema GDA *no distingue entre máximos y mínimos de las cantidades recomendadas en los porcentajes*. El sistema de etiquetado GDA muestra los valores máximos de grasas (400kcal), grasas saturadas (200kcal), azúcares (360kcal) y sal (2000mg), con base en una dieta de 2000 kcal, así pues, las etiquetas parecen indicar que es recomendable ingerir estas cantidades diariamente; y en algunos casos en los que se incluyen en la etiqueta el contenido de fibra, esta solo expresa lo mínimo requerido para una dieta saludable. Para una dieta saludable, se recomienda que el consumo de grasas, sales y azúcares por debajo de los valores máximos, mientras que para la fibra se recomienda que superen el mínimo requerido.

El sistema de etiquetado GDA *utiliza valores máximos recomendables sin distinguir entre sexos, ni entre niños y adultos*. Evidentemente los valores recomendados varían entre grupos de edad y entre hombres y mujeres, a pesar de que estos valores son conocidos, la industria alimentaria ocupa preferentemente los valores establecidos para adultos hombres, incluso en alimentos que está específicamente dirigidos a los niños.

El etiquetado frontal GDA *establece valores diferentes a los recomendados por la OMS*. Los valores máximos que se expresan en el sistema GDA son demasiado permisibles en

---

<sup>236</sup> Lizbeth Tolentino Mayo, et al., “Conocimiento y uso del etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas industrializados en México”, *Salud Pública de México*, Vol. 60, Núm. 3, México, Instituto Nacional de Salud Pública, julio-agosto de 2018, pp. 329-330, disponible en: <http://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/8825/11496> [consulta: marzo de 2020].

<sup>237</sup> *Ibid.*

nutrientes como grasas, grasas saturadas, azúcares y sodio, en comparación con las recomendaciones de la OMS y otros organismos internacionales.

La información nutrimental del sistema GDA *utiliza porciones de forma arbitraria para ser representada*. Si bien es cierto que en 2014 la NOM-051 señaló que la información nutrimental debía presentarse de acuerdo a porciones de 100g o 100ml, por empaque o envase, o porciones por empaque o envase según sea el caso, esto no salva al uso del etiquetado de ambigüedades y confusiones, por ejemplo una bebida azucarada de 600ml puede expresar su información nutrimental en 3 porciones por envase, entonces el sistema GDA representaría el contenido de nutrientes en 200ml, y puede ser que en tal porción no supere los niveles máximos de azúcares, sin embargo, la proporción de los 600ml sí puede superar dichos niveles máximos y ser considerado un producto con alto contenido de azúcar.

El sistema GDA *incluye o deja fuera nutrientes de manera arbitraria*, es importante aclarar que el estudio del Instituto Nacional de Salud Pública se realizó antes de la modificación a la *Ley de etiquetado de 2014* donde se señalaron las especificaciones de los nutrientes obligatorios que deben declararse en la etiqueta, así como el orden en que deben colocarse.

El etiquetado GDA *no toma en cuenta a la población vulnerable*. La comprensión adecuada requiere de conocimientos matemáticos, por lo tanto, la comprensión se vuelve más complicada para la población con menores niveles de escolaridad, incluso personas con mayores niveles de educación pueden presentar dificultades para comprender el etiquetado. Además, se requiere de tiempo para realizar operaciones matemáticas, a los estudiantes de nutrición les tomó en promedio 3.34 minutos para interpretar la etiqueta sin garantizar su adecuada comprensión, por otra parte, los consumidores tardan entre 4 y 13 segundos para ver los diferentes productos y tomar una decisión<sup>238</sup>.

El sistema GDA *utiliza términos no específicos y engañosos* como “azúcares totales” en lugar de “azúcares añadidos” y “otras grasas” en lugar de “grasas totales”. Existen edulcorantes que no pueden clasificarse como azúcares, como el jarabe de maíz o el aspartame, entre otros, así una bebida azucarada puede declarar en la etiqueta que contiene

---

<sup>238</sup> Karina Sánchez; et al., *op. cit.*, p.2.

0% de azúcares totales, pero estar endulzada con aspartame y no declarar esta información como azúcares añadidos en la etiqueta.

Es interesante observar que solamente un año después de la publicación de la *Ley de etiquetado* de 2010 se realizó esta investigación, porque sus resultados fueron presentados antes de que la Cofepris determinara que el sistema GDA era el más adecuado para la situación de México, y fuera establecido en la modificación de la NOM-051 de 2014, ¿pero por qué la Cofepris no tomo en consideración estos resultados? La Alianza por la Salud Alimentaria ha señalado que el formato del sistema GDA fue promovido por la industria alimentaria a través de la Alianza por la Vida Saludable (ahora MOVISA) y la campaña “Checa y elige, claves de nutrición”.

La promoción de este sistema no estuvo libre de conflictos de intereses, pues fue promovido por las industrias alimentarias, basta con dar un vistazo a los socios de la Alianza por la Vida Saludable para comprender que este sistema no buscaba informar a los consumidores sino mantener los intereses económicos de empresas como Coca-Cola, Bimbo, Kellog's, Pepsico, entre otras; y ante una solicitud de acceso a la información la Cofepris declaró que no realizó ningún estudio o evaluación que respaldara su decisión pese a la evidencia generada por el Instituto Nacional de Salud Pública<sup>239</sup>.

Como parte de la ENPCSOD la reforma de la NOM-051 en 2014 estableció el etiquetado frontal GDA y este entró en vigor en 2015, un año después el INSP realizó la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016 (ENSANUT 2016), a diferencia de ediciones anteriores la ENSANUT 2016 incluyó en su cuestionario un apartado sobre la comprensión del etiquetado frontal de alimentos industrializados, con el objetivo de documentar el uso y la comprensión de las diferentes etiquetas presentes en los productos alimenticios industrializados de México, y evaluar el potencial del etiquetado de alimentos GDA para ayudar a la población a tomar decisiones saludables.

---

<sup>239</sup> Alejandro Calvillo; Fiorella Espinosa; Marisa Macari, *Contra la obesidad y la diabetes: Una estrategia secuestrada. Análisis de la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes*, México, Alianza por la Salud Alimentaria, 2015, p. 10, disponible en: <https://alianzasalud.org.mx/wp-content/uploads/2015/04/Contra-la-Obesidad-y-Diabetes-Una-Estrategia-Secuestrada.pdf> [consulta: marzo de 2020].

El cuestionario de la ENSANUT se aplicó a 8,667 personas de 20 años y más, de los cuales el 40.6% declaró leer alguna de las etiquetas nutrimental de los alimentos (GDA, Sello nutrimental, leyendas, lista de ingredientes, tabla nutrimental), de los cuales solo el 55.9% lee el etiquetado frontal GDA al momento de realizar una compra de alimentos industrializados. Los resultados sobre qué tan comprensible es la información nutrimental del etiquetado frontal muestran que el 13.8% considera que es *muy comprensible*, el 30.5% *algo comprensible*, el 28% *poco comprensible*, y el 16.6% *nada comprensible*. De las personas que leen el etiquetado frontal el 10% *siempre*, el 9.3% *casi siempre*, el 21.5% *a veces*, el 14.2% *casi nunca*, y el 44.9% *nunca* revisan los empaque para saber qué comprar<sup>240</sup>.

Los resultados de la ENSANUT 2016 confirman que la política de etiquetado de manera aislada tiene muy poca efectividad, y que para aumentar su efectividad debe ir acompañada de una campaña de educación alimentaria que fomente la lectura y comprensión de las etiquetas para la toma de decisiones saludables. Por otro lado, también es importante que el diseño del etiquetado sea fácilmente comprensible, pues incluso en países desarrollados se han realizado estudios similares sobre la comprensión de GDA, con resultados similares, “lo que sugiere que aún después de mejorar el nivel educativo de la población, este sistema es muy limitado para orientar las decisiones de consumo de la población en general en nuestro país”<sup>241</sup>

Otro estudio de la Universidad de Waterloo en colaboración con el INSP realizó una encuesta aleatoria a 4 057 adultos a nivel nacional para comparar la comprensión del sistema GDA y la del sistema de advertencia chileno. Este estudio encontró que el “83% de los encuestados encontró el etiquetado de advertencia chileno fácil de entender, contra únicamente el 54% para las GDA”<sup>242</sup>. Pero las críticas al sistema GDA no solo provinieron de organizaciones civiles o de instituciones médicas nacionales, sino que también provinieron de organismos internacionales, por ejemplo, en noviembre de 2016 la Organización Panamericana de la Salud (OPS) se reunió con la Cofepris para hacer algunas

---

<sup>240</sup> Teresa Shama Levy; et al., *op. cit.*, p. 113-119.

<sup>241</sup> Martha Kaufer Horwitz; et al., “Sistema de etiquetado frontal de alimentos y bebidas para México: una estrategia para la toma de decisiones saludables”, *Salud Pública de México*, Vol. 60, Núm. 4, México, Instituto Nacional de Salud Pública, julio-agosto de 2018, p. 481, disponible en: <http://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/9615/11536> [consulta: marzo de 2020].

<sup>242</sup> *Ibid.*, p. 482.

recomendaciones a la NOM-051<sup>243</sup>, sobre el etiquetado frontal de alimentos y bebidas preenvasadas, y otros aspectos relativos al sello nutrimental distintivo, la regulación de la publicidad dirigida a niños, y la regulación de la distribución de alimentos con alto contenido calórico en escuelas públicas, sin embargo solo mencionaremos las recomendaciones hechas al etiquetado.

Las recomendaciones de la OPS al sistema GDA implementado en México, confirmaron el estudio hecho por el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP). La primera recomendación al etiquetado fue que al establecer porciones de 100g, 100ml, por envase, o porciones por envase, no se estandarizaban los criterios de diferentes productos, por lo que resultaba muy difícil comparar diferentes productos que representan los nutrientes con base en diferentes porciones, por ejemplo, el contenido de azúcar en una porción de 200ml, contra otro producto que represente el contenido de azúcar en una porción de un litro. La OPS recomendaba que todos los productos se representaran en porciones de 100ml o 100g. Esta recomendación reúne dos críticas hechas por el INSP, la de que el GDA utiliza proporciones de forma arbitraria y la de que es necesario aplicar conocimientos matemáticos para comparar dos productos.

La segunda recomendación también reúne dos de las críticas que señalaba el INSP, la de que el GDA utiliza términos engañosos o confusos y que utiliza valores de referencia diferentes a los recomendados por la OMS. La OPS recalcó que el etiquetado GDA no distingue entre azúcares y azúcares libres (entiéndase azúcares añadidos), recomendó que el etiquetado incluyera un recuadro señalando el porcentaje de azúcares añadidos, o que se englobaran en un solo recuadro el porcentaje de azúcares y azúcares añadidos sumados. También puso énfasis en que la cantidad de azúcar que la NOM-051 se encontraba muy por encima de lo recomendable para una dieta de 2000kcal, pues la NOM-051 establecía un valor de 360kcal, mientras que la OPS recomendaba permanecer por debajo de 200kcal.

---

<sup>243</sup> Unidad de Factores de Riesgo y Nutrición, Departamento de Enfermedades No Trasmisibles y Salud Mental; Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud; Representación de la OPS/OMS en México, *Recomendaciones de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud sobre el etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados en México y otros instrumentos normativos relacionados*, disponible en: <https://uprdoc.ohchr.org/uprweb/downloadfile.aspx?filename=5760&file=Annexe3> [consulta: marzo de 2020].

La última recomendación era que el etiquetado GDA aplicará el uso de leyendas de advertencia que informará al consumidor sobre los productos con altos contenidos de grasa, sodio, y azúcar, ya que este sistema permite transmitir información de manera resumida, sin que el consumidor requiera efectuar operaciones matemáticas. Para el diseño de tal sistema de advertencia la OPS recomendó implementar el sistema de etiquetado chileno.

#### **7.4. El caso chileno del etiquetado frontal de advertencia**

El ejemplo paradigmático de la implementación de esta política con efectos favorables es el caso chileno. En el año 2016 entró en vigor la Ley N°20.606 Sobre la Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, mejor conocida como la Ley de Alimentos. La implementación de esta ley contó con tres ejes principales:

1. Entrega información clara y comprensible al consumidor por medio del sello del sello de advertencia “ALTO EN” en la parte frontal de la etiqueta, que indica que ese alimento está adicionado de sodio, grasas saturadas o azúcares, y que supera los límites establecidos por el Ministerio de Salud (MINSAL) para esos nutrientes o calorías, considerados como críticos.
2. Asegura una oferta saludable de alimentos al interior de los establecimientos educacionales de prebásica, básica y media, por medio de la prohibición de la venta, promoción y entrega gratuita de aquellos alimentos cuya composición nutricional supera los límites establecidos por el MINSAL.
3. Protege a los menores de catorce años a la sobreexposición a la publicidad, prohibiendo la publicidad de los alimentos que superan los límites establecidos por el MINSAL<sup>244</sup>.

Desde su implementación hasta la fecha la Ley de Alimentos chilena ha demostrado tener algún efecto en el comportamiento de los consumidores, por ejemplo, el 92.9% de las personas declaran entender mejor la información que presentan los sellos; un 48.1% compara la presencia de sellos a la hora de comprar, y entre quienes comparan los sellos, el 79.1% indica que los sellos influyen en su compra. También se identificó que, de 5,000 productos evaluados, aproximadamente el 17.7% se han reformulado para cumplir con los criterios

---

<sup>244</sup> Ministerio de Salud, *Hoja Informativa. Evaluación Ley de Alimentos N°20.606*, Chile, 2019, p.1, disponible en: [https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/08/EVALUACION-LEY-DE-ALIMENTOS\\_julio-2019\\_02.pdf](https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/08/EVALUACION-LEY-DE-ALIMENTOS_julio-2019_02.pdf) [consulta: febrero de 2020].

establecidos por el MINSAL. Además, se reportó un 25% menos en la compra de bebidas azucaradas<sup>245</sup>.

Otras encuestas realizadas por órganos distintos al MINSAL, por ejemplo, el Centro de Estudios de Retail afirma que como consecuencia del nuevo etiquetado, el 58% de los encuestados decidió no comprar ciertos productos y optar por otros más saludables; otra encuesta fue realizada por la empresa de consultoría CADEM, en que muestra que el 46% de los encuestados dejó de consumir algún producto habitual por la cantidad de sellos que tenía, y el Centro de Investigación Insitu mostró que 41% de los encuestados modificó sus hábitos alimenticios a partir de la implementación de la ley, y el 14% dejó de consumir productos que contenía sellos negros<sup>246</sup>.

Sin duda que el caso chileno es un claro referente en la legislación de los etiquetados de los alimentos ultra-procesados, además ha tenido un importante impacto en América Latina; tal es el caso de Perú que en 2017 aprobó el Manual de Advertencias Publicitarias que establece las especificaciones para la publicidad de alimentos que rebasan los estándares de grasa, sal, y grasa establecidos por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes. La advertencia publicitaria consiste en un octágono negro que contiene la leyenda “alto en” seguido de azúcar, sal o grasa e incluye un recuadro que dice “evite su consumo excesivo”. Otro caso es Uruguay, quien en 2018 aprobó el Decreto N°272/018 sobre rotulado frontal de alimentos envasados, en el que se establece que los alimentos que excedan el contenido de sal, grasa y azúcar determinado por el decreto deberán portar un octágono de advertencia con la leyenda “Exceso” seguido de los nutrientes críticos señalados. En México también se inició un proceso de regulación del etiquetado frontal de alimentos que desembocó en la reforma de la Ley General de Salud en 2019, y en el 2020 la reforma a la NOM-051 que especifica las características del etiquetado.

## **7.5. La nueva normativa de etiquetado frontal en México**

Como hemos visto, la implementación del sistema de etiquetado GDA en México generó una respuesta inmediata por parte del INSP y de organizaciones civiles defensoras de los derechos

---

<sup>245</sup> *Ibid.*, p. 2.

<sup>246</sup> *Cfr.*, FAO, OPS, WFP y UNICEF, *op. cit.*, p. 103.

del consumidor como la Alianza por la Salud Alimentaria (ASA), que rechazaron esta medida, y denunciaron la falta de evidencia científica, los conflictos de intereses, y sobre todo propusieron un modelo alternativo similar al desarrollado en Chile.

En 2017 la Secretaría de Salud solicitó al INSP la conformación de un grupo de expertos académicos, independientes y libres de conflictos de interés, para discutir el etiquetado de alimentos y bebidas industrializadas, y emitir una postura para contribuir a mejorar el sistema de etiquetado de México. El grupo de expertos recomendó a la Secretaría de Salud y a la Cofepris adoptar la siguiente postura, con el objetivo de facilitar a la población la toma de decisiones para una alimentación saludable<sup>247</sup>.

1. El sistema de etiquetado frontal debe basarse en los criterios y recomendaciones internacionales de la OMS, la OPS, y nacionales como la Academia Nacional de Medicina y el INCMNSZ, y no en criterios inconsistentes sin suficiente sustento científico. Los valores recomendables para una dieta saludable deben considerar las diferentes características individuales de edad y género, pero también las diferencias poblacionales y regionales.

2. El etiquetado frontal deberá estar diseñado por un grupo libre de conflictos de intereses y con criterios de transparencia. En México es común que los intereses corporativos influyan en la toma de decisiones en materia de salud pública, por tanto, es urgente proteger la toma de decisiones de estos intereses.

3. Las políticas de etiquetado nutrimental deben establecer un perfil nutrimental y armonizar con medidas restrictivas de promoción y comercialización de alimentos en escuelas y regulación de la publicidad de alimentos y bebidas que superen este perfil. Es fundamental establecer un perfil nutrimental único que sea utilizado en todas las regulaciones de los alimentos industrializados.

4. El énfasis del etiquetado debe ser únicamente en proporcionar información de fácil comprensión sobre los ingredientes cuyo alto consumo es nocivo para la salud: azúcar, grasas saturadas, grasas trans, y sodio, así como la energía total. El consumo elevado de estos nutrientes críticos contribuye a aumentar el riesgo para desarrollar diferentes ECNT. Los alimentos ultra-procesados son los que más contenido de nutrientes críticos aportan a la dieta,

---

<sup>247</sup> Martha Kaufer Horwitz; et al., *op. cit.*, pp. 482-484.

principalmente por medio de bebidas azucaradas, es importante que el etiquetado frontal de información clara sobre el contenido de estos componentes y proteger el derecho a la alimentación sin poner en riesgo la salud del consumidor.

5. La evidencia de diferentes investigaciones científicas indican que el sistema de etiquetado GDA no funciona y debe ser reemplazado por uno más efectivo, de fácil comprensión y con criterios correctos.

6. Se recomienda para México la implementación de un etiquetado frontal de advertencia similar al chileno, porque cuenta con más evidencia científica sobre su fácil comprensión, está recomendado por la OPS, se ha comprobado que contribuye a la toma de elecciones saludables, promueve la reformulación de productos con perfiles poco saludables, contribuye a proteger el derecho a la alimentación.

La postura emitida por el grupo de expertos, las críticas basadas en evidencia científica, las recomendaciones de organismos internacionales, y la campaña de “Etiquetados claros” desarrollada por la Alianza por la Salud Alimentaria impulsaron la reforma a la Ley General de Salud de 2019, de la que ya hemos hablado, en la que se agregaron diversas disposiciones en materia de sobrepeso, obesidad y de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas, esta reforma fue un paso muy importante para lograr la implementación de un sistema de etiquetado frontal de advertencia en México.

El grupo de trabajo encargado de formular la nueva normativa en materia de etiquetado frontal incluyó a diversos sectores de la sociedad, desde instituciones gubernamentales como el INSP, el INCMNSZ, la Cofepris, la Profeco, académicos de la Universidad Nacional Autónoma de México y del Instituto Politécnico Nacional, organismos internacionales como la OPS y la UNICEF, asociaciones civiles libres de conflictos de intereses como el Poder del Consumidor, e incluso a la industria alimentaria, esta increíble participación democrática muestra una nueva manera de desarrollar medidas regulatorias, con la participación de sectores empresariales y de la sociedad civil, por ello esta ley adopta el criterio de la *aceptabilidad cultural*

A pesar de que la elaboración de la propuesta de modificación de la NOM-051 encontró mucha participación, y apoyo por parte de diferentes sectores de la sociedad, quienes en su

mayoría consideraron urgente la implementación de nuevas medidas regulatorias del etiquetado frontal de los alimentos, este proceso se enfrentó a obstáculos que buscaron echar abajo la implementación de estas nuevas medidas. Antes de la publicación de la nueva regulación, la Confederación de Cámaras Industriales de México (Concamin) presentó un amparo el día 26 de febrero de 2020 para retrasar la publicación la NOM-051 alegando que hubo una falta de transparencia, de pruebas científicas, y de inclusión en el proceso de elaboración de esta norma.

En respuesta al amparo de la Concamin el 1 de marzo se anunció la suspensión provisional de la NOM-051, y el 6 de marzo se anunció la revocación de la suspensión, la cual fue aprobada por unanimidad por el 21 Tribunal Colegiado. Y el 27 de marzo de 2020 se publicó en el Diario Oficial de la Federación *MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010*<sup>248</sup>.

Atendiendo a lo establecido en el artículo 212° de la Ley General de Salud, la modificación a la NOM-051 derogó el uso obligatorio del etiquetado frontal de alimentos y bebidas basado en el sistema GDA, y en cambio se estableció como obligatorio el etiquetado frontal de advertencia, el cumplimiento de las disposiciones de la nueva norma entrarán en vigor a partir del 1 de octubre de 2020 y su cumplimiento deberá ser verificado y vigilado por la Profeco y la Cofepris de acuerdo con la Ley Federal de Protección al Consumidor, La Ley General de Salud, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

---

<sup>248</sup> *Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010*, México, Diario Oficial de la Federación, 2020, disponible en: [https://www.dof.gob.mx/2020/SEECO/NOM\\_051.pdf](https://www.dof.gob.mx/2020/SEECO/NOM_051.pdf) [consulta: marzo de 2020].

El sistema de etiquetado frontal de advertencia presenta la información nutrimental complementaria de los productos que contengan calorías, azúcares, grasas saturadas, grasas trans o sodio, en cantidades excesivas, esta información deberá expresarse de acuerdo con la siguiente tabla.

**Tabla 3. Perfiles nutrimentales para la declaración nutrimental complementaria**

	<b>Energía</b>	<b>Azúcares</b>	<b>Grasas saturadas</b>	<b>Grasas trans</b>	<b>Sodio</b>
<b>Sólidos en 100 g de producto</b>	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg
<b>Líquidos en 100 mL de producto</b>	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg de sodio
<b>Leyenda a usar</b>	<b>EXCESO CALORÍAS</b>	<b>EXCESO AZÚCARES</b>	<b>EXCESO GRASAS SATURADAS</b>	<b>EXCESO GRASAS TRANS</b>	<b>EXCESO SODIO</b>

Fuente: NOM-051

Esto quiere decir que si una porción de 100g o 100ml de algún producto excede los valores señalados deberán incluir la leyenda “Exceso de” seguido de la palabra calorías, azúcares, grasas saturadas, grasas trans, y/o sodio, según sea el caso. Con base en los criterios de la tabla 1, la nueva ley de etiquetado establece como obligatorio el uso de un sistema de etiquetado frontal que indique el contenido excesivo de calorías y nutrientes críticos por medio de sellos de advertencia. En caso de que el producto contenga dos o más sellos, estos deben de incluirse en el siguiente orden, de izquierda a derecha: 1. EXCESO CALORÍAS; 2. EXCESO AZÚCARES; 3. EXCESO GRASAS SATURADAS; 4. EXCESO GRASAS TRANS; 5. EXCESO SODIO. En la figura 10 se presenta el modelo de los sellos que se usarán para expresar esta información.

**Figura 10. Etiquetado Frontal de Advertencia Mexicano**



Fuente: NOM-051

Adicional al uso de sellos, los productos que contengan cafeína deberán indicarlo en la parte frontal por medio de la leyenda “**CONTIENE CAFEÍNA – EVITAR EN NIÑOS**” y los productos que contengan edulcorantes deberán expresarlo en la parte frontal con la leyenda “**CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS**”.

Los productos que contengan uno o más sellos o la leyenda de edulcorantes en su etiqueta no podrán incluir personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas, juegos interactivos o contenido descargable digitalmente, que sean dirigidos a niños y fomenten el consumo, compra, o elección de productos con alto contenido de nutrientes críticos.

De manera general la nueva ley de etiquetado se ajusta a las recomendaciones de la OPS, en que prohíbe la publicidad dirigida a niños, los valores nutrimentales se expresan proporcionalmente en porciones de 100g y 100ml, propone un sistema de etiquetado de fácil comprensión similar al chileno, y busca proteger el derecho a la salud y a la alimentación nutritiva, por medio de información sobre el contenido de los alimentos ultra-procesados, y fomentar hábitos de consumo saludables que puedan ayudar a prevenir el sobrepeso, la obesidad, la diabetes y otras enfermedades crónicas no transmisibles.

## **7.6. Análisis de los potenciales efectos de la nueva ley de etiquetado en el entorno alimentario**

En el capítulo anterior hemos visto de acuerdo al significado del derecho alimentario orienta las políticas que influirán en el *entorno alimentario*, recordemos que este se define como el espacio físico, económico, político, social y cultural en que los alimentos se encuentran disponibles y que influye en la manera en que los consumidores se alimentan, la disponibilidad de los alimentos depende de la producción/procesamiento y de la distribución/comercialización, en este sentido las políticas de incentivo a la producción y la creación de infraestructura para la distribución y almacenamiento determinan la disponibilidad y la accesibilidad física y económica de los alimentos, en este sentido las políticas alimentarias repercuten en la configuración del *entorno alimentario*, sin embargo este espacio nos remite a la tercera fase del *sistema alimentario*, es decir a la fase del consumo, y por ello es necesario poner atención a un tipo de políticas particulares que buscan

intervenir de manera directa en la fase del consumo, por ejemplo la restricción de publicidad, los impuestos al consumo, y las políticas de etiquetado frontal.

En el *entorno alimentario* no solo influye la producción y distribución del *sistema alimentario* que hacen posible la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos, también la *cultura alimentaria* juega un papel muy importante en la configuración del entorno alimentario, ya que los significados de los alimentos tienen una función normativa que orienta las prácticas de los consumidores y define la *comestibilidad* de los alimentos, en este sentido el significado jurídico de la alimentación orienta un tipo de prácticas específicas, las políticas alimentarias.

En la *cultura alimentaria* existen dos niveles de significación, existen los signos externos que se relacionan con el poder porque son significados estructurados que se imponen socialmente por medio de las instituciones que definen la *comestibilidad* de los alimentos y por tanto influyen en la forma en que se alimenta un grupo social, por otro lado, existe los *signos internos* que se refieren a la atribución subjetiva e individual de significados, sin embargo estos significados internos solo son posibles dentro de un contexto estructurado de signos externos, sin embargo, en la *modernidad alimentaria* al aumentar los intermediarios y la distancia entre el productor y el consumidor, el consumidor desconoce lo que come porque no tiene un contacto directo con la producción de sus alimentos, en este contexto ha habido una proliferación de significados externos que orientan al consumidor y le dan certeza de la *comestibilidad* de los alimentos que produce la industria alimentaria.

La política de etiquetado frontal de advertencia explícitamente busca informar sobre el contenido de los alimentos *ultra-procesados*, y de esta manera influir en la forma en que los consumidores toman decisiones, en este sentido el sistema de etiquetado frontal de advertencia intenta dar certeza al consumidor sobre la *comestibilidad* de sus alimentos; en la terminología que hemos adoptado el significado jurídico de la alimentación es un signo externo, que define a la alimentación como un derecho, pero la alimentación como derecho se entiende como “suficiente, nutritiva, variada y de calidad”, en este sentido la política de etiquetado frontal de advertencia es la forma en que se ejerce el poder del significado jurídico como un signo externo, porque entra en relación con otros significados principalmente con el médico y el científico, para definir a los alimentos *ultra-procesados* como “altos en

nutrientes críticos para la salud” y restringir la publicidad alrededor de ellos; al imponer este significado a partir de diversas instituciones sociales, como las académicas, medicas, jurídicas, fiscales, etc., y eliminar la publicidad enfocada, el significado jurídico estructura el contexto de significados del *entorno alimentario*, donde no solo el consumidor encuentra los alimentos disponibles, sino también información sobre los alimentos, y a partir de este contexto de signos externos puede atribuir signos internos, y así definir la *comestibilidad* de los alimentos y tomar decisiones con base en esa información.

La política de etiquetado frontal busca incidir directamente sobre el consumo, con base en una muestra de 6,049 adultos de entre 20 y 59 años representativa de 48,289,840 individuos, se estima que después de cinco años de implementado el etiquetado frontal de advertencia en México se reducirán 36.8 calorías del consumo promedio de ingesta de calorías diarias por persona, contribuyendo a la reducción de la prevalencia de la obesidad en un 4.98%, y que contribuirá a ahorrar 1,842 millones de dólares en gastos de atención a la obesidad.<sup>249</sup>

A pesar de este pronóstico, no es posible considerar a la política de etiquetados frontales de advertencia como una política integral, pero además de influir en la fase de consumo y contribuir a la creación de *entornos alimentarios saludables* mediante al advertencia a los consumidores sobre el contenido de los alimentos *ultra-procesados* y de esta manera modificar la forma en que definen la *comestibilidad* de estos alimentos para reducir su consumo y toman decisiones sobre su alimentación que favorezcan su salud, el significado jurídico expresado en la política de etiquetados frontales de advertencia, también puede contribuir a la creación de *entornos alimentarios saludables* a través de la influencia que ejerza en la fases de producción y procesamiento de los alimentos ultra-procesados, y en su distribución y comercialización.

La política de etiquetados frontales de advertencia puede influir en la configuración de un entorno alimentario saludable al influir en la producción y procesamiento de los alimentos, porque al definir un perfil nutrimental al que deben de ajustarse los productos para no ser

---

<sup>249</sup> Ana Basto; et al, “Predicting obesity reduction after implementing warning labels in Mexico: A modeling study”, *PloS Med*, vol. 17, núm. 7, 2020, disponible en: <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1003221> [consulta: septiembre de 2020].

marcados con los sellos de advertencia, potencialmente la industria alimentaria reformulará sus productos para ajustarse dicho perfil nutrimental y de esta manera puede surgir una retroalimentación benéfica entre producción y consumo, porque los consumidores al preferir los alimentos con menos sellos, las industrias alimentarias competirán por producir alimentos de mejor calidad para encontrar la aceptación de los consumidores y así no reducir sus ventas y tener pérdidas económicas. Al reformular los productos las opciones disponibles en el entorno alimentario tendrán menores contenidos de nutrimentos críticos para la salud y así contribuir en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

La política de etiquetado frontal de advertencia también puede influir en la fase de distribución, porque en armonía con la Ley General de Salud y los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas en las escuelas, se puede restringir la distribución y comercialización de los alimentos que no cumplan con el perfil nutrimental, y por tanto eliminar de las escuelas públicas de educación básica los alimentos *ultra-procesados* para contribuir a la creación de del *entornos alimentarios saludables*.

Sin duda que la política de etiquetados frontales de advertencia no puede revertir por sí sola la tendencia a la prevalencia de sobrepeso, obesidad y diabetes que padece la población mexicana, tampoco es posible predecir que las consecuencias de esta medida serán favorables, sin embargo, esto no implica que no se deba implementar para generar las posibilidades de desarrollo a futuro, es decir que una vez que sea implementada es necesaria la evaluación de sus resultados para corregir o rectificar esta medida. Pero para contribuir a en la creación de entornos alimentarios saludables y reducir la prevalencia de ECNT, es necesario que la política de etiquetado frontal sea parte de una estrategia integral que regule el sistema alimentario en su conjunto, desde la producción hasta el consumo para que los consumidores tomen elecciones saludables, es necesario que los alimentos saludables se encuentren disponibles en el entorno alimentario, pero igual de importante es acompañar esta estrategia con campañas de educación nutricional.

### **7.7. El entorno alimentario en la pandemia de COVID-19**

En esta investigación se ha insistido en considerar a la alimentación y algunas enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a la ingesta excesiva de alimentos *ultra-procesados*

como un asunto de salud pública, en tanto que afectan a gran parte de la población mexicana, por ello se hace necesario el diseño de políticas públicas que busquen controlar y prevenir estas enfermedades, y proteger el derecho a la salud y a la alimentación de calidad, mediante la regulación de la producción, distribución y consumo de los alimentos *ultra-procesados*. Esta situación se hace aún más urgente y necesaria frente a la epidemia de COVID-19, ya que la diabetes, el sobrepeso, la obesidad, la hipertensión y el cáncer, son las principales comorbilidades que incrementan el riesgo de sufrir complicaciones por COVID-19.

La situación de la epidemia de COVID-19 ha puesto de relieve la importancia de la atención pública a la alimentación. En diciembre de 2019 se detectó en Wuhan (China) el brote de un nuevo coronavirus denominado SARS-CoV-2, este virus es el causante de la enfermedad respiratoria infecciosa COVID-19 que se ha extendido y afectado a numerosas personas de distintos países, situación por la cual la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró y el 11 de marzo a la epidemia de COVID-19 como una pandemia.<sup>250</sup>

Los síntomas frecuentes de COVID-19 son fiebre, tos seca, cansancio, congestión nasal, dolores de cabeza, dificultades para respirar, entre otros. La mayoría de las veces esta enfermedad puede superarse sin necesidad de tratamiento hospitalario, aunque cerca del 20% de las personas que contraen COVID-19 presentan un cuadro grave y desarrollar neumonía, insuficiencia renal, síndrome respiratorio agudo grave e incluso la muerte.

Existen algunas ECNT que aumentan las probabilidades de presentar un cuadro grave al contraer COVID-19. Se ha observado que las personas con COVID-19 que presentan obesidad requieren con mayor frecuencia ventilación mecánica en comparación con pacientes delgados. La OMS define la obesidad y el sobrepeso como “la acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.”<sup>251</sup> Este padecimiento se ha asociado con una disminución de la capacidad expansiva y del volumen pulmonar total, y la acumulación de depósitos de grasa que son propicios para el desarrollo de trastornos respiratorios. También se considera que el exceso de masa grasa aumenta la producción de

---

<sup>250</sup> Organización Panamericana de la Salud, *La OMS caracteriza a COVID-19 como una pandemia*, 2020, disponible en: <https://www.paho.org/es/noticias/11-3-2020-oms-caracteriza-covid-19-como-pandemia> [consulta: septiembre de 2020].

<sup>251</sup> OMS, *op. cit.*, *Obesidad y sobrepeso*, 2020.

propiedades proinflamatorias en el tejido orgánico y reduce la producción de antiinflamatorios.<sup>252</sup>

Se ha planteado la posibilidad de que las personas con obesidad sean más contagiosas porque poseen un sistema inmunológico menos efectivo para combatir el virus, por lo que tardan más en eliminarlo de su organismo y propician la aparición de cepas más violentas; además se ha detectado que a mayor índice de masa corporal es mayor la cantidad de virus infeccioso exhalado en el aliento.<sup>253</sup>

La obesidad es al mismo tiempo un factor de riesgo asociado a otras enfermedades como la hipertensión, la diabetes y varios tipos de cáncer, mismas que son consideradas como factores de riesgo durante la infección de COVID-19. Por ejemplo, las personas con diabetes son más susceptibles a infecciones y tienen mayor mortalidad ante estas. La diabetes se define como “una enfermedad crónica que aparece cuando el páncreas no produce insulina suficiente o cuando el organismo no utiliza eficazmente la insulina que produce. El efecto de la diabetes no controlada es la hiperglucemia (aumento del azúcar en la sangre)”<sup>254</sup>. Se estima que entre el 5 y 7% de la población con COVID-19 tiene diabetes mellitus, aunque es posible que hasta el 50% de las personas presenten niveles altos de glucosa en la sangre durante la infección. La asociación de COVID-19 y diabetes incrementa al doble los riesgos de presentar un cuadro grave en comparación con la población sin comorbilidades, más del 20% de las personas que fallecen por COVID-19 padecen diabetes.<sup>255</sup>

Un grupo de expertos realizó una investigación donde se analizó una muestra de 3 844 pacientes de COVID-19 en México, de los cuales el 18.9% presentó hipertensión, el 17.4% obesidad y el 14.5% diabetes, estas proporciones de comorbilidades son consistentes con las

---

<sup>252</sup>Livia Machado; et al “Nutrición pediátrica en el marco de COVID-19”, *Archivos Venezolanos de Puericultura y Pediatría*, vol. 83, supl. 2, Sociedad Venezolana de Puericultura y Pediatría, Venezuela, 2020.

<sup>253</sup> Dafina Petrova; et al, “La obesidad como factor de riesgo en personas con COVID-19: posibles mecanismos e impactos”, *Atención Primaria*, vol. 52, núm. 7, Sociedad Española de Medicina Familiar y Comunitaria, España, 2020.

<sup>254</sup> OMS, *Diabetes*, 2020, disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/diabetes>

<sup>255</sup> Marco Alcocer; et al, “Recomendaciones para la atención de pacientes con diabetes mellitus con factores de riesgo o enfermedad cardiovascular establecida y SARS-CoV-2”, *Archivos de Cardiología de México*, vol. 90, supl. 1, Instituto Nacional de Cardiología Ignacio Chávez, México, 2020.

cifras oficiales del gobierno federal<sup>256</sup>. En comparación con las personas que no tenían un diagnóstico confirmado de COVID-19 las proporciones de comorbilidades fueron más altas. Las personas con obesidad tienen 1.43 mayor probabilidad de desarrollar COVID-19 grave en comparación con aquellas que no tienen obesidad, así mismo los pacientes con diabetes e hipertensión mostraron 1.87 y 1.77 mayor probabilidad de complicaciones por COVID-19 respectivamente, en comparación con aquellos que carecen de comorbilidades.<sup>257</sup>

Se estima que en México existen alrededor de 12 millones de pacientes con diabetes mellitus tipo 2, de los cuales el 50% presenta hipertensión arterial sistémica, el 45.9% colesterol elevado, el 40.2% padece obesidad y el 13% cardiopatía isquémica.<sup>258</sup> en este contexto la atención de COVID-19 representa un verdadero desafío para las instituciones de salud pública mexicanas. Ante este panorama surge la necesidad de estrategias de intervención política en el *entorno alimentario* que contrarresten la tendencia al aumento de la prevalencia de obesidad y diabetes, ya que ambas incrementan las probabilidades de sufrir complicaciones por COVID-19.

El 18 de marzo de 2020 la Secretaría de Salud de México informó en su cuenta oficial de Twitter que la primera persona fallecida por COVID-19 en el país era un hombre de 41 años que padecía diabetes. Un día anterior la Confederación de Cámaras Industriales de México (Concamin) solicitó al gobierno de México retrasar por tres años la implementación del etiquetado frontal de advertencia, argumentando que un etiquetado no soluciona el problema de las ECNT<sup>259</sup>. Sin duda que la industria tiene razón en que el etiquetado por sí solo no resuelve el problema, pero ello no justifica que no se implemente, de hecho la epidemia ha demostrado la urgencia de implementar una estrategia integral.

---

<sup>256</sup> En México existen 634,023 casos confirmados de COVID-19, de los cuales el 19.57% tiene hipertensión, 18.34% obesidad y 15.67% diabetes. Cifras actualizadas del 06 de septiembre de 2020. SSA/DGE *Covid-19 México*, 2020, disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/datos/#DOView> [consulta: septiembre de 2020].

<sup>257</sup> Edgar Denova; et al, "The association between obesity, type 2 diabetes, and hypertension with severe COVID-19 on admission among Mexicans", *Obesity*, Accepted Author Manuscript, 2020, disponible en: [10.1002/oby.22946](https://doi.org/10.1002/oby.22946) [consulta: septiembre de 2020].

<sup>258</sup> *Ídem*.

<sup>259</sup> El Poder del Consumidor, *México se enfrenta a la pandemia de COVID-19 en medio de la epidemia de obesidad y diabetes*, 25 de marzo de 2020, disponible en: <https://elpoderdelconsumidor.org/2020/03/mexico-se-enfrenta-a-pandemia-de-covid-19-en-medio-de-la-epidemia-de-obesidad-y-diabetes/> [consulta: septiembre de 2020].

El gobierno de México ha mostrado su voluntad de avanzar hacia dicha estrategia integral, el 18 de julio de 2020 arrancó en Berriozábal, municipio de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, la Estrategia de Intervención Social de Salud Comunitaria, con el objetivo de implementar acciones de control y prevención del contagio de COVID-19, en la inauguración de dicha estrategia el subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, el Dr. Hugo López-Gatell, mencionó que Chiapas es el estado de la república que más consume refrescos, y se refirió a estos como “veneno embotellado”, las palabras del subsecretario fueron:

¿para qué necesitamos veneno embotellado de los refrescos? ¿para qué necesitamos comer donas, pastelitos, y papitas, que además traen la alimentación tóxica y la contaminación ambiental como los plásticos que acaban en los riachuelos, van al Cañón del Sumidero y contaminan el mar?<sup>260</sup>

El 5 de agosto del 2020 el Congreso de Oaxaca aprobó la iniciativa para prohibir la venta de bebidas azucaradas a niñas y niños menores de edad, con el fin de proteger la salud y el derecho a la alimentación saludable, así como tomar acciones para la prevención y control del sobrepeso, obesidad y diabetes en la población mexicana. Esta iniciativa repercutió en otro estado del sureste de México, el 17 de agosto Tabasco se convirtió en el segundo estado en prohibir la venta de comida chatarra y bebidas azucaradas a los menores de edad<sup>261</sup>.

Estas acciones son necesarias para promover *entornos alimentarios saludables*, y complementar la estrategia de etiquetados frontales claros para prevenir y controlar el desarrollo de ECNT entre la población mexicana.

---

<sup>260</sup> Expreso, “¿Para qué necesitamos veneno embotellado?, cuestiona López-Gatell”, disponible en: <https://www.expreso.com.mx/seccion/mexico/209156-para-que-necesitamos-veneno-embotellado-cuestiona-lopez-gatell.html> [consulta: septiembre de 2020].

<sup>261</sup> El financiero, “Uno más: Tabasco prohíbe venta de refrescos y comida chatarra a menores de edad”, disponible en: <https://www.elfinanciero.com.mx/peninsula/uno-mas-tabasco-prohibe-venta-de-refrescos-y-comida-chatarra-a-menores-de-edad> [consulta: septiembre de 2020].

## Conclusiones y reflexiones finales para una política integral

Comenzamos esta investigación afirmando que la alimentación y las enfermedades asociadas a una mala calidad de ésta son un asunto de interés público, el cual ha adquirido tal relevancia en el contexto de pandemia de COVID-19; pero también hemos considerado a la alimentación como un objeto de investigación sociológica porque son resultado de la configuración del *entorno alimentario*, el cual se define como el espacio físico, económico, político, social y cultural en el que los consumidores encuentran disponibles los alimentos y los significados que definen su *comestibilidad*, en este espacio influyen de manera determinante los significados económicos y políticos.

El desarrollo de la investigación consistió en abordar la alimentación desde una perspectiva sociológica para destacar cómo influye la política en la configuración del entorno alimentario. Para analizar la alimentación se recurrió a una revisión bibliográfica de la sociología clásica, de donde rastreamos las formas elementales de la sociología de la alimentación, las cuales consisten en el análisis de su dimensión simbólica y de las condiciones materiales de producción, estos rasgos elementales fueron retomados por diferentes perspectivas antropológicas, y se propuso integrar ambas perspectivas en el análisis del *entorno alimentario*.

Para analizar la influencia de la política en la configuración del *entorno alimentario* primero se ha analizado las características típicas ideales de la *modernidad alimentaria*. Esta consiste en una reconfiguración del tiempo y el espacio de la alimentación en dos niveles, en un nivel estructural el comercio mundial permitió deslocalizar productos regionales y desestacionalizar productos que se cosechan en temporadas específicas, por lo que la disponibilidad de algunos alimentos de diferentes partes del mundo se volvió permanente. A un nivel interaccional, la reconfiguración del tiempo y el espacio de la alimentación consistió en un aumento de comidas fuera de casa, en horarios no determinados, y en una individualización del consumo.

Otras tres características más son muy importantes para definir la modernidad alimentaria, la primera es el uso de la tecnología industrial en la producción de los alimentos, lo que permitió la creación de un tipo particular de alimentos llamados *ultra-procesados*, el consumo excesivo de estos alimentos se ha asociado con el riesgo de desarrollar alguna

enfermedad crónica no transmisible, y su consumo se volvió muy común en asentamientos urbanos debido a su practicidad y accesibilidad. La segunda es el alargamiento de la cadena de producción-consumo, es decir que en la modernidad alimentaria hay mayor distancia y más intermediarios entre el productor y el consumidor, por lo que el consumidor no sabe la mayoría de las veces lo que está comiendo. Por último, en la modernidad alimentaria la alimentación se caracteriza por ser polisémica, es decir que tiene significados diferentes, los cuales se organizan en sistemas simbólicos que se corresponden con la estructura social, y de esta manera se imponen definiciones sobre la *comestibilidad* de los alimentos, entre estos sistemas simbólicos destacan los significados políticos y económicos, ya que son lo que ejercen de manera clara el poder para configurar el *entorno alimentario*.

Uno de los sistemas simbólicos de gran importancia para analizar el influjo de la política en la configuración del *entorno alimentario* es el jurídico, ya que de acuerdo con el significado que este sistema simbólico atribuya a la alimentación, se orientarán las políticas alimentarias hacia la regulación de las fases del *sistema alimentario*, es decir a la producción/procesamiento, la distribución/comercialización, o el consumo, ya sea específicamente a una de sus fases, a un par de ellas, o al sistema en conjunto. Identificamos tres significados jurídicos que definen a la alimentación como un derecho, el *paradigma de la productividad y disponibilidad*; el *paradigma de la accesibilidad y sostenibilidad*; y el *paradigma de la seguridad nutricional y aceptabilidad cultural*, cada uno de estos paradigmas orienta las políticas alimentarias hacia la regulación de las fases del *sistema alimentario* de una manera particular para garantizar el derecho a la alimentación.

El *paradigma de la productividad y disponibilidad* orienta sus políticas principalmente a fortalecer la fase de la producción, porque considera que el derecho alimentario se garantiza con una mayor disponibilidad de alimentos. El *paradigma de la accesibilidad y sostenibilidad* enfoca las políticas alimentarias hacia la regulación de la distribución y comercialización de los alimentos, porque considera que el derecho alimentario debe garantizar las condiciones de acceso físico y económico a los alimentos de manera sostenida en el tiempo. Por último, el *paradigma de la seguridad nutricional y aceptabilidad cultural*, considera que el derecho a la alimentación se garantiza con alimentos nutritivos, saludables y de calidad, además involucra a los consumidores en la toma de decisiones en materia

alimentación, en este paradigma surgen políticas que buscan regular la fase del consumo, ejemplos de este tipo de políticas son la restricción de publicidad enfocada a menores de edad de alimentos *ultra-procesados*, así como su comercialización en ambientes escolares, los impuestos al consumo, y las políticas de etiquetado frontal.

Las políticas alimentarias de gran parte del siglo XX en México han ido encaminadas principalmente a incrementar la productividad del sistema alimentario por medio de aumentar la frontera agrícola y el rendimiento de los cultivos, para de esta manera garantizar el abasto de alimentos básicos, aunque también hubo importantes políticas en materia de regulación de la distribución y comercialización, mediante la creación de infraestructura estatal para distribuir alimentos a precios subsidiados entre la población más vulnerable. Durante este siglo, México comenzó a industrializarse, a urbanizarse, y abrirse al comercio internacional, este proceso corresponde con las características principales de la modernidad alimentaria, durante los años ochenta se redujo el papel regulador del Estado y las industrias alimentarias fortalecieron su intervención en la toma de decisiones públicas. Para inicios del siglo XXI, la ausencia de una verdadera política alimentaria propició programas asistencialistas de ayuda alimentaria para mitigar la pobreza, en este contexto el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles representó el problema de salud pública más importante para el país, por lo que las políticas alimentarias comenzaron a dirigirse hacia la regulación del consumo.

Entre otras de las estrategias que buscan regular el consumo, surge la actual política de etiquetado frontal de advertencia, la cual busca influir en la configuración del *entorno alimentario saludable* por medio de información clara, veraz, y de fácil comprensión, respaldada con evidencia científica para incentivar a los consumidores a tomar elecciones saludables sobre su alimentación. Mediante el establecimiento de un perfil nutrimental esta política puede influir en la regulación de la producción de productos con alto contenido de calorías y otros nutrimentos críticos, porque si la industria alimentaria quiere evitar que sus productos sean marcados con sellos de advertencia reformulará sus productos para adecuarse al perfil nutrimental que establece la ley.

Si bien las políticas alimentarias enfocadas a regular el consumo más recientes a comparación de la políticas enfocadas a la regulación de la producción o la distribución, y

que si bien son necesarias, estas deben de formar parte de una estrategia integral, es decir, que las políticas dirigidas al consumo deben robustecerse y actuar en conjunto con las políticas dirigidas a la producción y a la comercialización, de no hacerlo así el impacto de cualquier política aislada será mucho menor, pero sobre todo el peor error que se comete al considerar las políticas dirigidas al consumo de manera aislada es que supone que la alimentación es un asunto de responsabilidad individual y que el consumidor es “libre” de elegir, cuando en realidad el *entorno alimentario* ya se encuentra estructurado y por tanto los alimentos disponibles en el ya han sido preseleccionados y predefinidos como comestibles por instituciones sociales.

A pesar de este esfuerzo integrador de la teoría sociológica de la alimentación y del análisis de los paradigmas del derecho y las políticas alimentarias en México, surgen diversas preguntas como ¿desde qué otras diferentes perspectivas es posible analizar la alimentación?, ¿cuáles son sus implicaciones teóricas y sus consecuencias lógicas?, ¿cómo influyen otros factores socioculturales como la religión, el arte, el deporte, la familia, etc., en la configuración de entornos alimentarios?, ¿cómo influyen los elementos no socioculturales, como los ambientales y psicológicos en la configuración de estos entornos, y cuáles son los puntos de conexión entre tales elementos?, ¿qué nuevos paradigmas del derecho alimentario pueden surgir?, además de estas preguntas, es necesario reconocer que un análisis detallado del *entorno alimentario* debe incorporar un análisis espacial, justamente este concepto hace énfasis en la disponibilidad de los alimentos en el espacio físico, un análisis profundo debe analizar el movimiento que recorren los alimentos desde que son producidos hasta que son consumidos, haciendo énfasis en la dimensión espacial, esto con el fin de demostrar cómo influye la oferta realmente disponible en el espacio físico, en la alimentación.

Para concluir la investigación quisiera retomar tal distinción de la alimentación como un problema sociológico y como un asunto de interés público, para esta vez posicionarme desde una perspectiva normativa, y plantear la pregunta de ¿cómo debe ser una política alimentaria integral?, debo aclarar, que no se trata de un programa sistematizado, o de una verdadera estrategia integral, sino simplemente de algunos aspectos que considero pertinentes para la implementación de políticas alimentarias.

La respuesta a la pregunta es compleja esencialmente porque la pregunta supone un problema complejo, en esta investigación hemos planteado que en la alimentación influyen factores simbólicos y materiales, por lo tanto, es preciso intervenir de manera integral en ambos aspectos. Empezando por los aspectos simbólicos es necesario que las políticas alimentarias incorporen campañas de educación alimentaria que se complementen con la promoción de una dieta saludable y actividad física para fomentar las elecciones de alimentos saludables. Estas campañas deben ser promovidas desde la infancia por la familia, la escuela, y los medios de comunicación.

En cuanto los aspectos materiales de producción y distribución, no se puede perder de vista que la población seguirá aumentando, y con ella aumentará la demanda de alimentos, por ello es necesario aumentar la producción de alimentos, lo que no quiere decir que se sobreexploten los recursos sino que es necesario incluir un eje transversal incluyente, ecológico y sostenible, se debe cuestionar la manera en qué se producen los alimentos que consumimos, especialmente se debe poner atención a la gestión y reposición de los recursos naturales, la tecnología y combustibles que se emplean en la producción y distribución, así como a los desperdicios y desechos que genera nuestro consumo alimentario.

Como se presentó en esta investigación México ha recurrido a la importación de alimentos para satisfacer su demanda interna, ya que la frontera agrícola se ha agotado de manera extensiva e intensiva, sin embargo, se debe considerar como una opción viable el fomento y subsidio de la agricultura urbana y periurbana, ya que esto reducirá la brecha entre el productor y el consumidor, generará mercados locales y por tanto cadenas de valor que beneficiará a la economía local, regional e incluso se podría beneficiar a la economía nacional al recobrase la soberanía alimentaria nacional, dejar de importar alimentos del extranjero, y exportar más alimentos.

También es necesario proteger a los mercados locales, que dan empleo a miles de trabajadores mexicanos y ofrecen alimentos frescos, ya que con la apertura al mercado internacional y la entrada de las grandes cadenas multinacionales de supermercados se han ido desmantelando los mercados locales que no pueden competir contra los productos y promociones que ofrecen los supermercados con grandes cantidades de capital.

No basta con prohibir la venta de alimentos ultra-procesados a la población menor de edad, ni el etiquetado frontal de advertencia, ni la educación alimentaria y la promoción de actividad física, además de estas acciones es necesario que exista una oferta real de alimentos saludables es decir que para cambiar la alimentación es necesario que los alimentos saludables se encuentren disponibles en el *entorno alimentario*, y que estos alimentos sean accesibles económicamente, para ello es necesario subsidiar su producción y distribución.

Un último aspecto que considero importante es la aplicación de la clasificación NOVA a la canasta básica alimentaria, para identificar los alimentos ultra-procesados que forman parte de ella, y sustituirlos por alimentos mínimamente procesados, pero para ello es necesario hacer una revisión de los precios al consumidor, para evaluar la accesibilidad económica a estos alimentos, y si el salario mínimo es realmente suficiente para garantizar la cobertura de estos bienes, y otros gastos para garantizar el derecho a una alimentación suficiente, nutritiva y de calidad.

## Referencias

- Aboites Aguilar, Luis, “El último tramo, 1929-2000”, en Pablo Escalante Gonzalbo; et al., *Nueva historia mínima de México*, México, El colegio de México, 2004, 1ª edición, 262-302 pp.
- ACNUR, *Qué hay detrás de las muertes por hambre en el mundo*, 26 de marzo de 2020, disponible en: <https://eacnur.org/es/actualidad/noticias/muertes-por-hambre-en-el-mundo> [Consulta: septiembre de 2020].
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios*, México, Diario Oficial de la Federación, 2014, disponible en: [http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5354030&fecha=25/07/2014](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5354030&fecha=25/07/2014) [consulta: marzo de 2020].
- Aguirre, Patricia, *Una historia social de la comida*, Argentina, Lugar, 2017, 1ª edición, 376 pp.
- Alcocer, Marco; et al, “Recomendaciones para la atención de pacientes con diabetes mellitus con factores de riesgo o enfermedad cardiovascular establecida y SARS-CoV-2”, *Archivos de Cardiología de México*, vol. 90, supl. 1, Instituto Nacional de Cardiología Ignacio Chávez, México, 2020.
- Alexander, Jeffrey, “La centralidad de los clásicos”, en Anthony Giddens; et al., *La teoría social, hoy*, México, Alianza, 1990, 1ª edición, 22-80 pp.
- Bachelard, Gaston, *La formación del espíritu científico. Contribución a un psicoanálisis del conocimiento objetivo*, México, Siglo XXI, 1991, 2ª edición, 302 pp.
- Barthes, Roland, “Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea”, *EMPIRIA. Revista de Metodología en Ciencias Sociales*, Núm. 11, España, UNED, enero-junio, 2006, 213-221 pp.

Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, España, Taurus, 1988, 1ª edición, 597 pp.

Calvillo, Alejandro; Espinosa, Fiorella; Macari, Marisa, *Contra la obesidad y la diabetes: Una estrategia secuestrada. Análisis de la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes*, México, Alianza por la Salud Alimentaria, 2015, 1ª edición, 27 pp., disponible en: [https://alianzasalud.org.mx/wp-content/uploads/2015/04/Contra-la-Obesidad-y-Diabetes\\_Una-Estrategia-Secuestrada.pdf](https://alianzasalud.org.mx/wp-content/uploads/2015/04/Contra-la-Obesidad-y-Diabetes_Una-Estrategia-Secuestrada.pdf) [consulta: marzo de 2020].

Caro, Pamela, *Soberanía alimentaria: aproximaciones a un debate sobre alternativas de desarrollo y derechos de las mujeres*, disponible en: <https://viacampesina.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2013/05/ES-05.pdf> [consulta: junio de 2019]

Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, *Cuestiones sustantivas que se plantean en la aplicación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Observación General 12. El derecho a una alimentación adecuada (art. 11)*, Ginebra, 1999, 9 pp., disponible en: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf> [consulta: junio de 2019].

*Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos*, versión electrónica disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1\\_201219.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1_201219.pdf) [consulta: enero de 2020]

Contreras Hernández, Jesús; Gracia Arnaiz, Mabel, *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, España, Ariel, 2005, 1ª edición, 505 pp.

*Decreto por el que se adiciona un párrafo tercero al artículo 4º recorriéndose en el orden los subsecuentes y un segundo párrafo a la fracción XX del artículo 27 ambos de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos*, México, Diario Oficial de la Federación, 2011, disponible en: [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5213965&fecha=13/10/2011](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5213965&fecha=13/10/2011) [consulta: enero de 2020].

*Decreto por el que se declara reformado y adicionado al artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos*, México, Diario Oficial de la Federación, 2000, [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/dof/CPEUM\\_ref\\_148\\_07abr00\\_ima.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/dof/CPEUM_ref_148_07abr00_ima.pdf) [consulta: enero de 2020].

*Decreto por el que se reforman los artículos 6, 14, 19 y 36 de la Ley General de Desarrollo Social*, México, Diario Oficial de la Federación, 2016, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgds/LGDS\\_ref04\\_01jun16.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgds/LGDS_ref04_01jun16.pdf) [consulta: febrero de 2020].

*Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Salud, en materia de sobrepeso, obesidad y de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas*, México, Diario Oficial de la Federación, 2019, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgs/LGS\\_ref115\\_08nov19.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgs/LGS_ref115_08nov19.pdf) [consulta: febrero de 2020].

*Decreto por el que reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios*, México, Diario Oficial de la Federación, 2014, disponible en: [http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5332690&fecha=14/02/2014](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5332690&fecha=14/02/2014) [consulta: marzo de 2020].

De Garine, Igor, “Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura” en Igor de Garine, *Antropología de la alimentación*, México, Universidad de Guadalajara, 2016, 1ª edición, 89-104 pp.

Denova, Edgar; et al, “The association between obesity, type 2 diabetes, and hypertension with severe COVID-19 on admission among Mexicans”, *Obesity*, Accepted Author Manuscript, 2020, disponible en: [10.1002/oby.22946](https://doi.org/10.1002/oby.22946) [consulta: septiembre de 2020].

Douglas, Mary, “Deciphering a meal”, en Carol Counihan; Penny Van Esterik (comps.), *Food and culture. A reader*, Estados Unidos de América, Routledge, 2008, 2ª edición, 36-54 pp.

Douglas, Mary, “Las estructuras de lo culinario” en Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, México, Alfaomega, 2002, 1ª edición, 171-197 pp.

Durkheim, Émile, *Las formas elementales de la vida religiosa. El sistema totémico en Australia (y otros escritos sobre religión y conocimiento)*, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, 1ª edición, 535 pp.

El financiero, “Uno más: Tabasco prohíbe venta de refrescos y comida chatarra a menores de edad”, disponible en: <https://www.elfinanciero.com.mx/peninsula/uno-mas-tabasco-prohibe-venta-de-refrescos-y-comida-chatarra-a-menores-de-edad> [consulta: septiembre de 2020].

Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 2016, 4ª edición, 686 pp.

El Poder del Consumidor, “A 3 años de la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, Obesidad y Diabetes, debe ser revisada para lograr sus objetivos”, disponible en: <https://elpoderdelconsumidor.org/2016/10/a-3-anos-de-la-estrategia-nacional-para-la-prevencion-y-el-control-del-sobrepeso-obesidad-y-diabetes-debe-ser-revisada-para-lograr-sus-objetivos/> [consulta: marzo de 2020].

El Poder del Consumidor, “México se enfrenta a la pandemia de COVID-19 en medio de la epidemia de obesidad y diabetes”, disponible en: <https://elpoderdelconsumidor.org/2020/03/mexico-se-enfrenta-a-pandemia-de-covid-19-en-medio-de-la-epidemia-de-obesidad-y-diabetes/> [consulta: septiembre de 2020].

Engels, Friedrich, “El origen de la familia, la propiedad privada y el estado. Prefacio a la primera edición, 1884”, en Marx; Engels, *Obras escogidas*, Moscú, Progreso, 1975, 1ª edición, 471-473 pp.

Expreso, “¿Para qué necesitamos veneno embotellado?, cuestiona López-Gatell”, disponible en: <https://www.expreso.com.mx/seccion/mexico/209156-para-que-necesitamos-veneno-embotellado-cuestiona-lopez-gatell.html> [consulta: septiembre de 2020].

FAO; OPS; WFP; UNICEF, *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2018*, Chile, 2018, 1ª edición, 133 pp., disponible en: <http://www.fao.org/3/CA2127ES/ca2127es.pdf> [consulta: junio de 2019].

Fischler, Claude, “Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea”, en Jesús Contreras (Coord.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, México, Alfaomega, 2002, 1ª edición, 357-380 pp.

García, Rolando, *Sistemas complejos. Conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*, México, Gedisa, 2006, 1ª edición, 200 pp.

- Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*, España, Gedisa, 2003, 1ª edición, 387 pp.
- Gómez Palacio y Campos, Carlos; Rico López, Juan Manuel, “Influencia de la publicidad en los hábitos alimenticios”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Óscar Constantino Thompson Chagoyán (coords.), *La alimentación. Aspectos psicosociales*, México, Siglo XXI; Universidad Anáhuac, 2017, 1ª edición, 126-152 pp.
- Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, México, Gedisa, 2017, edición conmemorativa, 309 pp.
- Gracia Arnaiz, Mabel, “La complejidad biosocial de la alimentación humana”, *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, Núm. 20, España, Sociedad de Estudios Vascos, 2000, 35-55 pp.
- Gutiérrez, Juan Pablo; et al., *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados Nacionales*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2013, 2ª edición, 190 pp., disponible en: <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2012/doctos/informes/ENSANUT2012ResultadosNacionales2Ed.pdf> [consulta: junio de 2019]
- Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, España, Alianza, 2011, 3ª edición, 390 pp.
- Instituto Nacional de Salud Pública de México, *Análisis de regulaciones y prácticas para el etiquetado de alimentos y bebidas para niños y adolescentes en algunos países de América Latina (Argentina, Chile, Costa Rica y México) y recomendaciones para facilitar la información al consumidor*, México, Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, 2016, 8 pp., disponible en: <https://www.unicef.org/lac/media/1396/file/PDF%20An%C3%A1lisis%20de%20regulaciones%20y%20pr%C3%A1cticas%20para%20el%20etiquetado%20de%20alimentos%20y%20bebidas.pdf> [consulta: febrero de 2020].
- Kaufer Horwitz, Martha; et al, “Sistema de etiquetado frontal de alimentos y bebidas para México: una estrategia para la toma de decisiones saludables”, *Salud Pública de México*, Vol. 60, Núm. 4, México, Instituto Nacional de Salud Pública, julio-agosto de 2018, 479-486 pp., disponible en: <http://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/9615/11536> [consulta: marzo de 2020].

- Leal Martínez, Fernando; San Sebastián, Denise Franco, “El gradiente económico en la alimentación”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Óscar Thompson Chagoyán (Coords.), *La alimentación: aspectos psicosociales*, México, Siglo XXI, 2017, 1ª edición, 63-106 pp.
- Lévi-Strauss, Claude, *Antropología estructural*, España, Paidós, 1987, 1ª edición, 428 pp.
- Lévi-Strauss, Claude, “La Cultura y las culturas”, en Gilberto Giménez, *Teoría y análisis de la cultura vol. 1*, México CONACULTA; ICOCULT, 2005, 1ª edición, 240-244 pp.
- Lévi-Strauss, Claude, “Le triangle culinaire”, *Le nouvel observateur hors-serie*, Núm. 74, Francia, Le nouvel Observateur, Noviembre-Diciembre, 2009, 14-17 pp.
- Lévi-Strauss, Claude, *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica, 1968, 1ª edición, 395 pp.
- Lévi-Strauss, Claude, *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1972, 1ª edición, 438 pp.
- Lévi-Strauss, Claude, *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa*, México, Siglo XXI, 2003, 9ª edición, 495 pp.
- Lévi-Strauss, Claude, “Naturaleza y Cultura. La cultura como sistema de reglas”, en Gilberto Giménez, *Teoría y análisis de la cultura vol.1*, México, CONACULTA; ICOCULT, 2005, 1ª edición, 238-239 pp.
- Ley de los Institutos Nacionales de Salud*, México, Diario Oficial de la Federación, 2000, p.7, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/51\\_291119.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/51_291119.pdf) [consulta: febrero de 2020].
- Ley Federal de Protección al Consumidor*, México, Diario Oficial de la Federación, 1992, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/113\\_261219.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/113_261219.pdf) [consulta: febrero de 2020].
- Ley General de Desarrollo social*, México, Diario Oficial de la Federación, 2004, disponible en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgds/LGDS\\_orig\\_20ene04.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgds/LGDS_orig_20ene04.pdf) [consulta: febrero de 2020].

- Luiselli Fernández, Cassio, *Agricultura y alimentación en México. Evolución, desempeño y perspectivas*, México, Siglo XXI; UNAM, 2017, 1ª edición, 475 pp.
- Machado, Livia; et al, “Nutrición pediátrica en el marco de COVID-19”, *Archivos Venezolanos de Puericultura y Pediatría*, vol. 83, supl. 2, Sociedad Venezolana de Puericultura y Pediatría, Venezuela, 2020.
- Marx, Karl, *El capital. Crítica de la economía política, tomo I, libro I. El proceso de producción del capital*, México, Fondo de Cultura Económica, 2014, 4ª edición, LVIII + 1016 pp.
- Marx, Karl, *Manuscritos de economía y filosofía*, España, Alianza, 2013, 3ª edición, 305 pp.
- Marx, Karl; Engels, Friedrich, *La ideología alemana. Crítica de la novísima filosofía alemana en las personas de sus representantes Feuerbach, B. Bauer y Stirner, y del socialismo alemán en la de sus diferentes profetas* España, Akal, 2014, 1ª edición, 550 pp.
- Mauss, Marcel, “Introducción. Sobre los dones y sobre la obligación de hacer regalos”, en Marcel Mauss, *Sociología y antropología*, España, Tecnos, 1979, 1ª edición, 155-162 pp.
- Mead, Margaret, “Contextos culturales de las pautas de nutrición”, en Margaret Mead, *La antropología y el mundo contemporáneo*, Argentina, Siglo XX, 1975, 1ª edición, 67-87 pp.
- Ministerio de Salud, *Hoja Informativa. Evaluación Ley de Alimentos N°20.606*, Chile, 2019, 8 pp., disponible en: [https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/08/EVALUACION-LEY-DE-ALIMENTOS\\_julio-2019\\_02.pdf](https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/08/EVALUACION-LEY-DE-ALIMENTOS_julio-2019_02.pdf) [consulta: febrero de 2020].
- Mintz, Sidney, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996, 1ª edición, 299 pp.
- Mintz, Sidney, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Reina Roja; CONACULTA; CIESAS, 2003, 1ª edición, 174 pp.
- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010*, México, Diario Oficial de la Federación, 2020, disponible en: [https://www.dof.gob.mx/2020/SEECO/NOM\\_051.pdf](https://www.dof.gob.mx/2020/SEECO/NOM_051.pdf) [consulta: marzo de 2020].

Monteiro, Carlos Augusto; da Costa Louzada, María Laura, “Ultra-procesamiento de alimentos y enfermedades crónicas. Implicaciones para las políticas públicas” en Roberto Pasos Nogueira (coord.), *Observatorio Internacional de Capacidades Humanas, Desarrollo y Políticas Públicas: estudios y análisis 2*, Brasil, Universidad de Brasilia, 2015, 153-168 pp., disponible en: [http://capacidadeshumanas.org/oichsitev3/wp-content/uploads/2018/10/07\\_Ultra-procesamiento-de-alimentos.pdf](http://capacidadeshumanas.org/oichsitev3/wp-content/uploads/2018/10/07_Ultra-procesamiento-de-alimentos.pdf) [consulta: junio de 2019].

Montes de Oca Barrera, Laura Beatriz, *Comida chatarra. Entre la gobernanza regulatoria y la simulación*, México, Universidad Nacional Autónoma de México; Instituto de Investigaciones Sociales, 2019, 1ª edición, 558 pp.

Moreno Altamirano, Laura, “Alimentación y cultura”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Oscar Constantino Thompson Chagoyán (Coords.), *La alimentación. Aspectos psicosociales*, México, Siglo XXI; Universidad Anáhuac, 2017, 1ª edición, 107-125 pp.

*Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*, México, Diario Oficial de la Federación, 2010, disponible en: [https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010) [consulta: febrero de 2020].

Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos, *Declaración universal sobre la erradicación del hambre y la malnutrición*, 1974, disponible en: <https://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/EradicationOfHungerAndMalnutrition.aspx> [consulta: junio de 2019].

Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos, *Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales*, 1966, disponible en: <https://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx> [consulta: junio de 2019].

Olaiz, Gustavo; et al., *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2006, 1ª edición, 132 pp., disponible en:

<https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2006/doctos/informes/ensanut2006.pdf> [consulta: junio de 2019].

Organización de las Naciones Unidas, *Declaración de los derechos del Niño*, 1959, disponible en: <https://www.oas.org/dil/esp/Declaraci%C3%B3n%20de%20los%20Derechos%20del%20Ni%C3%B1o%20Republica%20Dominicana.pdf> [consulta: junio de 2019].

Organización de las Naciones Unidas, *Declaración Universal de Derechos Humanos*, 1948, disponible en: <https://www.un.org/es/universal-declaration-human-rights/> [consulta: junio de 2019].

Organización de las Naciones Unidas, *Derechos humanos*, disponible en: <https://www.un.org/es/sections/issues-depth/human-rights/index.html> [consulta: junio de 2019].

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial*, Roma, 1996, disponible en: <http://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.htm> [consulta: junio de 2019].

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, *Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional*, Roma, 2004, disponible en: [http://www.fao.org/3/j3234s/j3234s.htm#P181\\_38224](http://www.fao.org/3/j3234s/j3234s.htm#P181_38224) [consulta: junio 2019].

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *El derecho humano a la alimentación*, 2007, 2 pp., disponible en: <http://www.fao.org/3/a-a1601s.pdf> [consulta: junio de 2019].

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos*, Honduras, Componente de Coordinación Regional; Programa Especial para la Seguridad Alimentaria en Centroamérica; Proyecto Food Facility, 2011, 3ª edición, 8 pp., disponible en: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf> [consulta: junio de 2019].

Organización Mundial de la Salud, *Datos y cifras. Enfermedades no transmisibles*, s.f., disponible en: [https://www.who.int/features/factfiles/noncommunicable\\_diseases/facts/es/index6.html](https://www.who.int/features/factfiles/noncommunicable_diseases/facts/es/index6.html) [consulta: junio de 2019].

OMS, *Diabetes*, 2020, disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/diabetes> [consulta: septiembre de 2020].

Organización Mundial de la Salud, *Diabetes*, s.f., disponible en: [https://www.who.int/topics/diabetes\\_mellitus/es/](https://www.who.int/topics/diabetes_mellitus/es/) [consulta: junio de 2019].

Organización Mundial de la Salud, *Obesidad y sobrepeso*, s.f., disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight> [consulta: junio de 2019].

Organización Panamericana de la Salud, *La OMS caracteriza a COVID-19 como una pandemia*, 2020, disponible en: <https://www.paho.org/es/noticias/11-3-2020-oms-caracteriza-covid-19-como-pandemia> [consulta: septiembre de 2020].

Pacheco Martínez, J. Marisela, *Derecho Alimentario Mexicano*, México, Porrúa, 2001, 1ª edición, 125 pp.

Paredes López, Octavio; Guevara Lara, Fidel; Bello Pérez, Luis Arturo, *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*, México, Fondo de Cultura Económica, 2006, 1ª edición, 205 pp.

Peralta de Legarreta, Alberto, *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*, México, Siglo XXI; Universidad Anáhuac, 2018, 1ª edición, 188 pp.

Petrova, Dafina; et al, “La obesidad como factor de riesgo en personas con COVID-19: posibles mecanismos e impactos”, *Atención Primaria*, vol. 52, núm. 7, Sociedad Española de Medicina Familiar y Comunitaria, España, 2020.

Rémésy, Christian, *Alimentación y salud*, México, Siglo XXI, 2004, 1ª edición, 127 pp.

Rossi, Paolo, *Comer*, Argentina, Fondo de Cultura Económica, 2013, 1ª edición, 160 pp.

- Rubio, Blanca, *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*, México, Universidad Autónoma de Chapingo-Colegios de Postgraduados; Universidad Autónoma de Zacatecas; Juan Pablos Editor, 2015, 2ª edición, 279 pp.
- Ruy-Díaz, José Antonio; Gutiérrez, Rosalba, “La seguridad alimentaria en el siglo XXI”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Óscar Constantino Thompson Chagoyán, (Coords.), *La alimentación. Aspectos psicosociales*, México, Siglo XXI; Universidad Anáhuac, 2017, 1ª edición, 43-62 pp.
- Sahlins, Marshall, *Cultura y razón práctica: Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*, España, Gedisa, 1988, 1ª edición, 243 pp.
- Sánchez, Karina; et al., *Etiquetado de alimentos y bebidas: la experiencia en México*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2018, 8 pp., disponible en: <https://www.insp.mx/epppo/blog/4680-etiquetado.html> [consulta: febrero de 2020].
- Secretaría de Salud, *Programa de Acción Específico. Protección Contra Riesgos Sanitarios*, México, IEPSA, 2014, 1ª edición, 96 pp., disponible en: [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/400539/pae\\_cofepris.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/400539/pae_cofepris.pdf) [consulta: marzo de 2020].
- Shamah Levy, Teresa; et al., *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016. Informe final de resultados*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2016, 1ª edición, 149 pp., disponible en: <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2016/doctos/informes/ENSANUT2016Resultados Nacionales.pdf> [consulta: junio de 2019].
- Simmel, George, “El problema de la sociología”, en George Simmel, *Sociología. Estudios sobre la forma de socialización*, México, Fondo de Cultura Económica, 2014, 1ª edición, pp. 99-119.
- Simmel, George, “Sociología de la comida”, en George Simmel, *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura*, España, Península, 2001, 1ª edición, 399-410 pp.
- SSA/DGE *Covid-19 México*, 2020, disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/datos/#DOView> [consulta: septiembre de 2020].

- Stern, Dalia; Tolentino, Lizbeth; Barquera, Simón, *Revisión del etiquetado frontal: análisis de las Guías Diarias de Alimentación (GDA) y su comprensión por estudiantes de nutrición en México*, México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2011, 1ª edición, 36 pp.
- Thompson, Óscar, “Alimentación y Salud”, en Pilar Lavielle Sotomayor; Óscar Thompson Chagoyán (Coords.), *La alimentación: aspectos psicosociales*, México, Siglo XXI, 2017, 1ª edición, 63-106 pp.
- Tolentino Mayo, Lizbeth; et al., “Conocimiento y uso del etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas industrializados en México”, *Salud Pública de México*, Vol. 60, Núm. 3, México, Instituto Nacional de Salud Pública, julio-agosto de 2018, 328-337 pp., disponible en: <http://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/8825/11496> [consulta: marzo de 2020].
- Torres Torres, Felipe, *Canasta Básica y calidad de la alimentación en México*, México, Universidad Nacional Autónoma de México; Instituto de Investigaciones Económicas, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.; Ariel, 2014, 1ª edición, 153 pp.
- Tylor, Edward Burnet, “Primitive Culture. Reserches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Language, Art and Custom”, citado en Gilberto Giménez, *Teoría y análisis de la cultura vol. 1*, México CONACULTA; ICOCULT, 2005, 1ª edición, 450 pp.
- Unidad de Factores de Riesgo y Nutrición, Departamento de Enfermedades No Trasmisibles y Salud Mental; Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud; Representación de la OPS/OMS en México, *Recomendaciones de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud sobre el etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados en México y otros instrumentos normativos relacionados*, disponible en: <https://uprdoc.ohchr.org/uprweb/downloadfile.aspx?filename=5760&file=Annexe3> [consulta: marzo de 2020].
- Weber, Max, *Economía y sociedad*, México, Fondo de Cultura Económica, 2014, 3ª edición, 1452 pp.