

**Hábitos alimentarios en tres comunidades
rurales del centro de Veracruz caracterizadas
por intensos flujos migratorios de los
Estados Unidos**

Tesis

Que para obtener el título de:

Maestra en Ciencias Sociales

Presenta:

Alma Edith Álvarez Martínez

Directora de tesis:

Dra. Ana Isabel Fontecilla Carbonell

Julio 2012

Agradecimientos

A mis padres por todos los esfuerzos y sacrificios que ha significado el poder brindarme la mejor herencia que se le puede dejar a un hijo: la educación.

A la Dra. Ana que más que mi directora de tesis ha sido una amiga incondicional. Gracias por todo el tiempo invertido en este trabajo y por los consejos acertados que siempre me ha brindado de manera sincera y desinteresada.

A mis amigos y compañeros de maestría que durante el tiempo que hemos compartido me han demostrado su amistad incondicional en todo momento y aunque no puedo presumir en cuánta si lo puedo hacer en cuanto a calidad.

Al proyecto “Vulnerabilidad, sustentabilidad y reorganización social en las comunidades de origen ante la migración de retorno de Veracruzanos en Estados Unidos, desde una perspectiva de género”, realizado por un grupo de investigación del Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales- UV, con financiamiento de Fondos Mixtos del Gobierno del Estado de Veracruz y Conacyt, por el financiamiento de esta investigación.

También agradezco a, mis lectores Dra. Martha Elena Nava Tablada, Dra. Rosío Córdova Plaza, Dr. David Skerit Gardner y al Dr. Carlos Garrido de la Calleja, por las observaciones hechas al presente trabajo con el objetivo de mejorarlo.

Pero sobre todo gracias a DIOS por permitirme culminar de manera satisfactoria esta etapa tan importante en mi vida y por darle la oportunidad de seguir adelante en un camino de éxito y prosperidad en todos los aspectos de mi vida.

ÍNDICE

Introducción.....	6
Objetivo General:	11
Objetivos específicos:	11
Justificación.....	12
La producción y consumo de alimentos en las localidades de estudio	13
Las localidades de estudio en la actualidad	16
Texín.	18
San Isidro	25
Las Lomas.....	32
Planteamiento del problema.....	40
Estrategia Metodológica.....	43
Encuesta con grupos domésticos seleccionados	43
Entrevistas con miembros de GDs e informantes clave	49
Capítulo 1.	52
La alimentación desde la óptica antropológica.....	52
Significados de la alimentación	54
La alimentación en el contexto de la globalización.....	60
<i>Hábitos alimentarios</i>	64
Capítulo 2.....	66
Factores que determinan los hábitos alimentarios en México	66
Producción de alimentos.	66
El México moderno y su alimentación	71
Programas instrumentados para mejorar la calidad de la alimentación de sectores desfavorecidos en México	75
Capítulo 3	78
Hábitos alimentarios de los GDs en las comunidades de estudio	78
Consumo de alimentos y seguridad alimentaria.....	78
Cultivo de productos alimenticios.	85
Abandono del consumo de algunos alimentos.	86

El entramado de factores económicos y culturales en la definición de los hábitos alimentarios	87
La migración: ¿factor que posibilita el sustento o que promueve la diferenciación social?	90
El factor tiempo y la accesibilidad.	94
Conclusiones.....	97
Referencias bibliográficas	101
ANEXOS	114

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Incremento de población de los municipios de estudio, en el periodo de 1921-1980.....	17
Tabla 2 Población de Texín en el periodo de 1900 a 2005.....	21
Tabla 3 Comparación de uso de suelo 1995 y 2004 en la comunidad de Texín....	22
Tabla 4 Estrategias de subsistencia desarrolladas por los GDs en Texín.....	23
Tabla 5 Población de San Isidro en el periodo de 1995 y 2004.....	27
Tabla 6 Comparación de usos de suelo de 1995 y 2004 en la comunidad de San Isidro.....	29
Tabla 7 Estrategias de subsistencia desarrolladas por los GDs de San Isidro.....	31
Tabla 8 Población de Las Lomas en el periodo 1900 a 2005.....	34
Tabla 9 Comparación de uso de suelo 1995 y 2004 de la localidad de Las Lomas.....	36
Tabla 10 Estrategias de subsistencia desarrolladas en los GDs de Lomas.....	38
Tabla 11 Ficha de registro del consumo semanal de alimentos.....	44
Tabla 12 Plantilla para calcular el PCA (Puntaje de la calidad de Alimentos).....	45
Tabla 13 Características de los hogares con presencia de migración.....	47
Tabla 14 Características de los hogares sin presencia de migración.....	48
Tabla 15 Características de las personas entrevistadas en las 3 localidades.....	49
Tabla 16 Características de los informantes clave.....	51
Tabla 17 Importación de granos básicos a México.....	68
Tabla 18 Consumo de Alimentos “nuevos”.....	84
Tabla 19 Consumo de plantas locales “comestibles”.....	85

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de la región Xalapa- Coatepec.....	16
Figura 2. Localización de la localidad de Texín.....	18
Figura 3. Imagen de la localidad de Texín.....	19
Figura 4. Localización de la localidad de San Isidro.....	25
Figura 5. Imagen de la localidad de San Isidro.....	26
Figura 6. Localización de la localidad de Las Lomas.....	32
Figura 7. Imagen de la localidad de Las Lomas.....	33

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Puntaje de Consumo de Alimentos en 3 localidades.....	80
Gráfica 2. Lugar donde se compran los alimentos.....	82
Gráfica 3. Razones por las que se compra en ese lugar.....	83

INTRODUCCIÓN

La presente investigación se dirigió a comprender la manera en que factores económicos y culturales influyen en la conformación de los hábitos alimentarios de grupos domésticos, ubicados en localidades rurales del centro de Veracruz caracterizadas por procesos de migración internacional acelerada. Se puso especial atención en la forma en que dicha movilidad contribuye a moldear patrones alimentarios. Con este propósito se diseñó una estrategia metodológica que comprendió dos fases. La primera se enfocó en registrar los alimentos que consumían y en estimar la seguridad alimentaria de grupos domésticos con presencia o no de migrantes. La segunda fase consistió en una serie de entrevistas con informantes clave e integrantes de los grupos domésticos con el fin de identificar las condiciones, percepciones y motivaciones que explican los patrones de consumo alimentario.

Los principales hallazgos del estudio señalan que la migración ha posibilitado los recursos económicos que permiten a los grupos domésticos consumir los alimentos a los que de otra forma les sería difícil acceder, asimismo la migración ha modificado las expectativas alimentarias de quienes han podido emprender el viaje a los Estados Unidos y de quienes comparten su experiencia al volver.

Para los seres humanos el acto de alimentarse se limitó por mucho tiempo a coleccionar lo que habrían de ingerir. Con el descubrimiento de la agricultura, alrededor del 10,000 a.C., la humanidad dio inicio a la producción de su propio alimento de manera sedentaria (Nathan, 1993). Así, al conseguir, producir, transformar y preparar los elementos naturales para su ingesta se desarrolló un cuerpo de conocimientos y herramientas técnicas (tecnología), estableciéndose en ese transcurso rutinas, patrones y modos de organizarse (cultura). Con el paso del tiempo, las movilizaciones humanas y el comercio hicieron que la variedad de alimentos disponibles en una zona determinada se fuera enriqueciendo (Nathan, 1993).

Fue el acelerado desarrollo tecnológico que se produjo a partir del siglo XIX lo que propició que hoy en día prácticamente no existan limitaciones tecnológicas para la producción de alimentos en ninguna parte del mundo, o la imposibilidad de abastecerle por medio del comercio, llegándose a un punto en el que es posible producir suficiente para alimentar a la población mundial completa, lo que sin embargo no ocurre. El que no suceda se debe a la actual concentración de la producción, transformación y distribución de alimentos en un puñado de agroindustrias y empresas comercializadoras que definen el rumbo de la producción, mercado y distribución de alimentos a nivel mundial. Estos procesos han ido trastocando poco a poco la vida de quienes han estado directamente involucrados en la producción de alimentos, planteando al mismo tiempo grandes retos para quienes pretenden explicar el comportamiento de las localidades (Angus, 2008).

En este contexto, actualmente resultaría ingenuo pensar que las hambrunas se producen como consecuencia de impedimentos tecnológicos o por un crecimiento poblacional excesivo, ya que la crisis alimentaria actual está determinada por la intermediación de fuerzas económicas y políticas que definen el acceso de sectores o grupos sociales específicos a determinados alimentos en tanto mercancías (Stephen, 2004). Esto explica por qué, como afirma la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO), en el 2008 existían aproximadamente 840 millones de personas en todo el mundo que sufrían hambre, de las que el 96% vivía en países pobres. En esta misma lógica, a pesar de que se estima que en el mundo entero se utilizan entre siete mil y diez mil especies vegetales comestibles, solamente cuatro productos agrícolas (maíz, sorgo, arroz, y trigo) aportan el 60 % del valor energético de la alimentación mundial (Nieremberg, 2007).

Al respecto Marx (1859 citado en Angus, 2008) señala que los objetivos sociales surgen cuando existen las condiciones materiales para su realización, por lo que la cobertura de alimentos para la población mundial es posible, sin embargo no lo es *de facto* debido a que el sistema capitalista y el funcionamiento de los mercados en nuestros días colocan los beneficios antes que las necesidades. Es así que un

gran número de poblaciones rurales, guiadas por las lógicas de mercado, se han ido especializando en un producto comercial, olvidándose de la producción destinada para el consumo local. Esto explica que en el caso de México, donde se ha dado una disminución dramática de apoyos públicos al sector agropecuario debido a ajustes estructurales, lleven la transformación en la relación producción/importación de maíz.

Consecuentemente, es posible concluir que los patrones alimentarios actuales de un cierto grupo o región están determinados por la interacción de factores políticos, económicos, culturales y ecológicos. En este marco, si se asume que la alimentación implica tanto una dimensión material como una simbólica, resulta importante concebir al estudio de la “cultura alimentaria” en tanto el estudio de las formas en que las personas se alimentan en determinados contextos históricos, económicos y políticos (Camov, 2008; 31).

En el caso de nuestro país, la migración indocumentada hacia los Estados Unidos ha sido de las pocas opciones que han permitido a los grupos domésticos en áreas rurales garantizar su sustento, y en reducidos hacer pequeñas inversiones. Sobre esta base, la presente investigación¹ se dirigió a analizar los hábitos alimentarios de grupos domésticos (GDs) en tres localidades rurales² del centro del estado de Veracruz marcadas por procesos de migración internacional acelerada, con el objetivo de identificar los factores que intervienen en la definición de éstos patrones.

El presente estudio se abordó desde la óptica de la antropología de la alimentación, entendiendo que el hecho alimentario, al ser un acto social, es organizado por estructuras culturales, materiales y roles. Desde la antropología, se entiende por hábitos alimentarios “las elecciones efectuadas por individuos o

¹ Este estudio forma parte del proyecto “Vulnerabilidad, sustentabilidad y reorganización social en las comunidades de origen ante la migración de retorno de Veracruzanos en Estados Unidos, desde una perspectiva de género”, realizado por un grupo de investigación del Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales- UV, con financiamiento de Fondos Mixtos del Gobierno del Estado de Veracruz con número de convenio 109304.

² Se utiliza el término rural con las consideraciones que se hacen respecto a las manifestaciones de la llamada “Nueva ruralidad” (De Grammont, 2004).

grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimenticios posibles” (Mead, 1995:16), por lo tanto éstos se constituyen como resultado de factores tales como el mercado, los valores, las creencias y símbolos, que operan entre individuos y grupos sociales.

Los hábitos alimentarios se encuentran entonces regulados por el conjunto de normas sociales del grupo al que se pertenece, y adquieren el carácter de rutinas cotidianas de conducta. De este modo, los gustos y preferencias son formados por la cultura y controlados por la sociedad, dependiendo en primera instancia de la disponibilidad de ingredientes. De igual forma, los hábitos alimentarios están influenciados por factores tales como la edad, el género y la religión.

El documento se ha organizado en tres capítulos. En el primero se abordan algunas perspectivas teóricas desde las que se ha abordado la alimentación en las ciencias sociales. En este punto se discuten ideas de autores como Harris, Bourdieu, Montanari, Mintz y Gracia, al igual que las de algunos autores contemporáneos como Contreras, Carrasco, entre otros.

En el segundo capítulo se expone el estado de la alimentación en México, así como algunas iniciativas instrumentadas en el país para mejorar la alimentación de sectores desfavorecidos. Además se presentan los resultados de la encuesta realizada en este trabajo en las comunidades de estudio, misma que estuvo dirigida a evaluar la “seguridad alimentaria” y caracterizar el consumo de alimentos de los grupos domésticos seleccionados.

Finalmente, el tercer capítulo está dedicado a analizar los hábitos alimentarios de estos grupos domésticos y cómo pueden relacionarse con los procesos migratorios internacionales. Se discute cómo la migración ha posibilitado el sustento de estos grupos, pues lo que de no haber ocurrido significaría una ardua lucha para garantizar sus ingresos, dadas las circunstancias económicas del país. Como resultado de esta investigación, no se encontraron diferencias significativas entre los hábitos alimentarios de grupos domésticos con y sin migrantes. Sin embargo pudo observarse una modificación en las expectativas alimentarias de

quienes han migrado hacia los Estados Unidos y de las personas que conviven con ellos.

Los resultados obtenidos en este estudio fueron producto de la aplicación de la encuesta antes referida, así como de una serie de entrevistas con miembros de grupos domésticos, seleccionados de acuerdo con la presencia o no de migrantes internacionales y la posesión o no de tierras de cultivo.

Se pudo observar que prevalece el consumo de alimentos comunes en la dieta del mexicano, tales como tortillas, frijol y chile, a los que se suman, con menos frecuencia de consumo, carne de pollo, embutidos, carne de res y pescado. Los alimentos cultivados o colectados localmente que se consumen con mayor frecuencia son: quelites, verdolagas, gasparitos y flor de izote. También, es importante referir que la presencia de “nuevos” alimentos en el consumo cotidiano es común; dentro de ese tipo de alimentos encontramos: hamburguesas, hot dogs, botanas empacadas, refrescos y sopas instantáneas.

Se concluye que son diversos los factores que definen los hábitos alimentarios de los grupos estudiados, siendo relevantes en este caso:

- La disponibilidad de ingredientes por efectos de mercado.
- La disminución del tiempo dedicado a la preparación de alimentos.
- Las nuevas expectativas alimentarias y la capacidad adquisitiva de los grupos domésticos, asociadas a los procesos migratorios.

OBJETIVO GENERAL:

- Explicar la forma en que los factores económicos y culturales interactúan para definir los hábitos alimentarios de grupos domésticos ubicados en localidades rurales marcadas por una alta incidencia de migrantes internacionales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar y caracterizar las diferencias en los hábitos alimentarios de grupos domésticos con presencia de migrantes internacionales, y sin ellos.
- Determinar la influencia que la migración puede tener en la transformación de los hábitos alimentarios.

JUSTIFICACIÓN

En la actualidad, las localidades rurales en nuestro país están experimentando una serie de transformaciones que algunos autores han asociado a la noción de “Nueva ruralidad”. Desde esta perspectiva, se ha prestado especial atención a la diversificación de actividades y fuentes de ingreso de los hogares rurales. En el caso de las localidades que nos ocupan es necesario considerar que la cultura campesina se ha configurado históricamente a partir de los siguientes procesos:

- La centralidad de los cultivos comerciales de caña y café asociados con otros cultivos para autoconsumo.
- La diversificación de fuentes de subsistencia, incluida la migración.
- La importancia del ejido y de organización ejidal en los procesos económicos, políticos y socioculturales locales.
- La relación de codependencia con el Estado.
- El lugar preponderante de los grupos domésticos campesinos en los procesos de reproducción social (Núñez, 2003 en Córdova *et al.*, 2008: 29).

Adicionalmente, a partir de la década de los noventa en estas localidades se inició un éxodo cada vez más acelerado de migrantes indocumentados hacia los Estados Unidos. Como resultado, se observa que el envío de remesas simplemente ha posibilitado el sustento a los hogares de origen, con muy reducidas opciones de inversión (Kay, 2008).

Considerando lo anterior y tomando en cuenta las ideas de Wolf (1987), quien considera que en muchos lugares del mundo el campesinado -cuya producción se orientaba prácticamente al autoconsumo- desapareció hace mucho tiempo, es posible suponer que los hábitos alimentarios de las localidades de estudio se estén transformando como resultado de la interacción de factores económicos, sociales y culturales. Así, enfocado desde la perspectiva de la antropología de la alimentación y centrándose en la comparación entre grupos domésticos, con y sin migrantes, este trabajo pretende ser de utilidad para abundar en la discusión sobre los efectos culturales de la migración internacional, enmarcándolos en procesos socio-económicos más amplios.

LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS LOCALIDADES DE ESTUDIO

A partir de la Revolución de principios del siglo XX, en México se han impulsado políticas alimentarias en dos líneas básicas: medidas encaminadas a incrementar la producción agrícola y programas centrados en el suministro directo de alimentos, o facilidades para que los hogares en condiciones desfavorables puedan adquirirlos (Báez, 1983). En este marco, las decisiones de los hogares rurales, en lo que refiere a la producción para el autoconsumo o la compra de alimentos básicos, han estado determinadas por las posibilidades que cada uno de ellos tiene para asumir los costos de los insumos agrícolas frente a los precios vigentes de los productos, la disponibilidad y precios de los alimentos por efectos de mercado, así como por las estrategias económicas que les permiten tener cierta capacidad adquisitiva.

Las condiciones actuales deben por tanto observarse en perspectiva histórica. De este modo, resulta pertinente remontarse a la época precolombina, cuando la región central de Veracruz fue conquistada en 1451 por el imperio mexica. Casi setenta años después, sufre una segunda conquista por una expedición de españoles a cargo de Hernán Cortés, la cual avasalla a los pueblos locales dedicados a la agricultura de subsistencia, dándose, en los primeros años de dominio español, un proceso de acaparamiento de tierras por parte de la Corona, mientras que algunas personas que se dedicaban al comercio desarrollaron en la región cultivos comerciales y ganadería. En 1580 los principales cultivos en las provincias de Xalapa seguían siendo el maíz, chile y frijol. De manera secundaria se cultivaban calabaza, maguey, aguacate, cítricos, papa, plátano y algodón, entre otros (Báez, 1983).

Para el siglo XVI, en esta zona se habían establecido dos haciendas: Pacho y La Orduña (con otros nombres en ese entonces). Con el surgimiento de estas grandes propiedades es que se impulsa la producción de caña en vastas extensiones, así como a la explotación ganadera, mientras que los grupos de personas originarios de la zona seguían viviendo en pequeñas aldeas dispersas

alrededor de las haciendas y sembrando principalmente maíz, frijol, chile y calabaza para su sustento (Báez, 1983). Más tarde, durante el siglo XVIII, con el pretexto de la dispersión de la población en la zona se crea la “Congregación de indios”, de esta manera los españoles tenían control de la población, así como de extensiones de tierra que quedaron “despobladas” y que serían ocupadas para sembrar caña de azúcar y criar ganado, sustituyendo al cultivo de maíz (Báez, 1983).

El comercio de la época era muy escaso, y los comerciantes emitían su propia moneda, en *tlacos* (metal, cuero, cartón u otro material) o *pilones*, lo que permitía agilizar las pequeñas transacciones cotidianas. Así, la comercialización se basaba en créditos que los hombres designaban y limitaban a las mujeres, quienes se veían obligadas a adquirir alimentos de mala calidad (pan enmohecido, duro, etc.) (Guy, 2008). A finales del siglo XVIII las verduras eran cultivadas en Coatepec, Xico y Teocelo, así como otros pueblos vecinos a Xalapa. El frijol era llevado a este poblado principalmente de Jalancingo, Puebla y las manzanas de tierras frías, mientras que otras frutas provenían de tierra caliente, como el zapote, mamey, piña, entre otras (Guy, 2008).

El cultivo del café, en la actualidad tan extendido en la región, llegó a México en el siglo XVIII. El primer sitio de cultivo fue la hacienda de Zimpizahua y se extendió rápidamente a los municipios de Xico y Coatepec, combinándose con la caña de azúcar. En un principio, el café se sembraba en laderas y pendientes, donde la caña no era factible, y fue desplazando poco a poco a la gramínea, ya que ofrecía posibilidades tanto a grandes como a pequeños productores (Domínguez, 2009). Mientras que la caña de azúcar y el café competían en las haciendas, las personas arrendatarias se seguían dedicando al cultivo de frijol, maíz, cacahuete, papa, tabaco y chiles. Paralelamente, se fueron distribuyendo hatos ganaderos en terrenos denominados incultos como: Teczin (actualmente llamado Texín), Baxtla, Monte Blanco, Llano Grande y otras periferias de Teocelo (Báez, 1983).

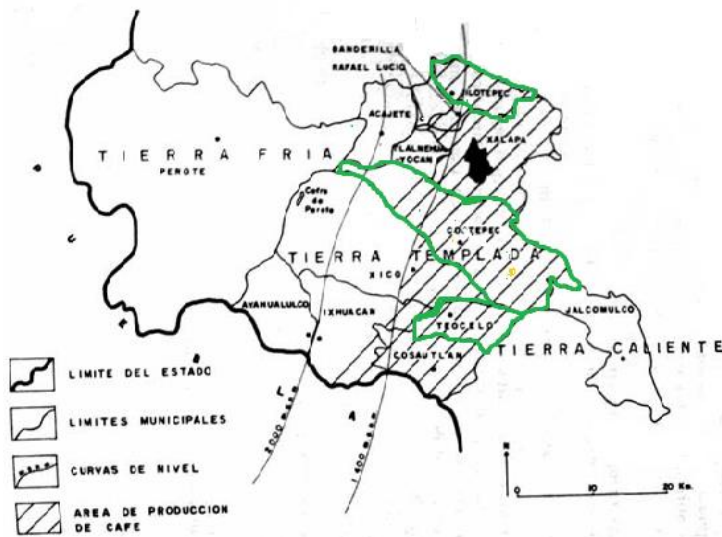
En el siglo XIX, de las dieciocho haciendas presentes en la región central de Veracruz, catorce se dedicaban al cultivo y transformación de la caña de azúcar. En ese mismo siglo, la naranja tuvo una importancia inconstante como producto

de exportación. Otro cultivo al que se apostó fue el algodón (Báez, 1983). En las tierras altas de la región, en época de lluvia se sembraba maíz como principal cultivo de subsistencia, además de frijol, arroz, y productos hortícolas como chile, papa y calabaza, así como algunos cítricos. Por el contrario, en las tierras bajas se aprovechaba la época de seca para plátanos, ciruelos, chirimoyas, aguacates y cítricos. Este patrón continuó hasta principios del siglo XX, al mismo tiempo que las plantaciones de café y caña se extendían, el cultivo del maíz disminuía paulatinamente, conservándose sólo en pequeñas superficies.

LAS LOCALIDADES DE ESTUDIO EN LA ACTUALIDAD

El presente estudio se realizó en tres comunidades de la región denominada Xalapa-Coatepec, misma que en conjunto abarca los municipios de Banderilla, Coatepec, Cosautlan, Jalcomulco, Jilotepec, Rafael Lucio, Teocelo, Tlanelhuayocan, Xalapa y Xico (Figura 1).

Fig. 1 Mapa de la región Xalapa- Coatepec



Fuente: Hoffmann, E. (1986). Movimientos demográficos y economía cafetalera en la región central del Estado de Veracruz: Xalapa- Coatepec. En López, V. y Beria, E. (Coord.). *En el proceso histórico del desarrollo capitalista en la región de Coatepec*. Cuaderno IIESES.

La región central del estado de Veracruz es una zona densamente poblada, con importantes centros urbanos, como la ciudad de Xalapa, los cuales fungen como sedes comerciales y en los que existe una interdependencia en cuanto a intercambios económicos, culturales y de servicios.

El centro del estado desde hace tiempo se caracterizó por ser un sitio de atracción de mano de obra (primero por el corte de caña de azúcar y después por el café), por lo que podemos decir que tiene una profunda cultura migratoria interregional o interestatal, lo que incide en la formación de una memoria colectiva y de las localidades que directa o indirectamente han tenido experiencia con la migración, a través de familiares o amigos de generaciones anteriores (Córdova *et al.*, 2008).

Tabla 1. Incremento de población de los municipios de estudio, en el período 1921-1980.

Municipio	1921	1930	1940	1950	1960	1970	1980
Coatepec	16021	29331	20855	25249	30706	35969	50631
Teocelo	5927	5897	5297	6085	6836	7944	12437
Jilotepec	3300	3470	3470	4453	5798	8197	11427

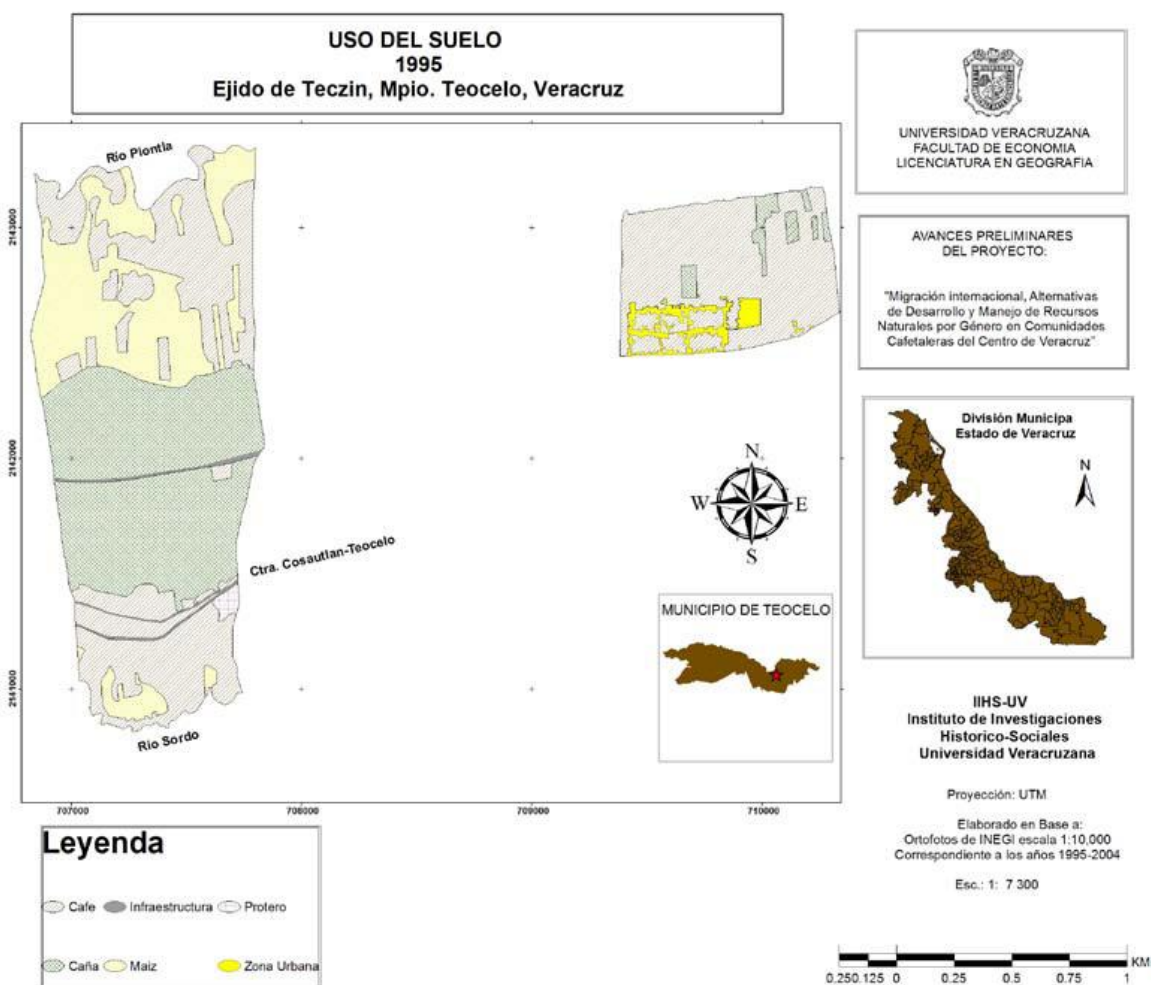
Fuente: Censos generales de población y vivienda, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X en Hoffmann, E. (1986). Movimientos demográficos y economía cafetalera en la región central del Estado de Veracruz: Xalapa- Coatepec. En López, V. y Beria, E. (Coord.). *En el proceso histórico del desarrollo capitalista en la región de Coatepec*. Cuaderno IIESES.

Como podemos ver en la tabla 1, el incremento de población en el periodo 1921-1980 es notable en los tres municipios. Este crecimiento se debió a la mejora general en las condiciones de salud en el país y económicas en la región. Sin embargo, la atracción migratoria de estos municipios contribuyó de alguna manera a este incremento.

En la actualidad, las tres localidades de estudio comparten características tales como la intensificación de los flujos migratorios hacia Estados Unidos, sobre todo durante la última década, y la severa afectación económica que produjo la crisis de la cafeticultura, actividad que por décadas representó una de las principales fuentes de ingreso para los grupos domésticos locales.

TEXÍN.

Figura 2. Localización de la localidad de Texín



Fuente: Salas, L., Domínguez, N. y Espinoza-Guzmán, M. (2009). *Migración internacional, alternativas de desarrollo y manejo de recursos naturales por género en comunidades cafetaleras del centro de Veracruz*. Proyecto financiado por FOMIX Gob. Edo. Veracruz CONACYT e IDRC, Ottawa.

Figura 3. Imagen de la localidad de Texín.



Fuente: Google maps, 2011. En Martínez, D. (2012). *El destino de las remesas al retorno de los migrantes en el escenario neo-rural de tres comunidades en el centro de Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura, Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver., pp. 89.

En la figura 2 y 3 podemos ver la ubicación de Texín, localidad perteneciente al Municipio de Teocelo. Además se aprecia la carretera que divide el área donde viven los ejidatarios, que son la mayoría, de la zona habitada por pequeños propietarios. La localidad limita al norte con Xico y Coatepec, al sureste con Tlaltetela, al sur con Cosautlán de Carvajal y al oeste con Ixhuacán de los Reyes. Actualmente, Texín cuenta con 903 habitantes, de los cuales 456 son hombres y 447 mujeres. La población mayor de 18 años es de 496 personas, con un total de 240 grupos domésticos.

Texín se conformó a partir de un grupo de pequeños propietarios que accedieron a tierras en la década de 1970, por concesión de la alcaldesa de Teocelo, con ayuda del entonces gobernador del estado, Rafael Hernández Ochoa. A diferencia de las otras localidades, ésta no fue establecida por empleados de las haciendas y en su área, considerada “inculta”, se relegaron los cultivos de maíz y ganado.

El ejido de Texín fue formalmente constituido en 1978, por iniciativa de gente del Inmecafé que en el periodo de auge del café exhortó a trabajadores de otras partes del estado y del país a asentarse ahí. Hasta el año 1998, contaba con 42 ejidatarios. El reparto de tierras en la zona generó conflictos entre ejidatarios y pequeños propietarios durante varios años posteriores a la creación del ejido, suscitándose situaciones de violencia entre ellos.

Hoy en día, la distribución de las viviendas en Texín refleja este viejo conflicto, ya que el pueblo está dividido por la calle principal, ubicándose de un lado aquellas viviendas que pertenecen a los pequeños propietarios de tierras y, del otro, las de los ejidatarios. Sus calles forman una cuadrícula que denota la reciente creación del poblado; la mayoría de ellas están pavimentadas, y por las mismas transita el camión de servicio foráneo que entra a la comunidad dos veces al día. La localidad cuenta con un salón ejidal, iglesia, telesecundaria, primaria y un jardín de niños.

Por décadas, la gente de Texín se ha movido dentro de la región en búsqueda de fuentes de ingresos. Así, hombres y mujeres se involucran en el corte de café durante la temporada, y buscan empleos en los centros urbanos más cercanos. A partir de los noventa, se inició en la localidad un proceso migratorio, cada vez más intenso, hacia el otro lado. A pesar de este éxodo, una revisión del comportamiento demográfico indica que la población ha ido en aumento, sobre todo después de la conformación del ejido.

Tabla 2. Población de Texín de 1900 a 2005

Evento Censal	Total de Habitantes	Hombres	Mujeres
1900	419	219	200
1910	250	130	120
1921	298	150	148
1930	316	159	157
1940	75	37	38
1950	209	96	113
1960	322	152	170
1970	350	-----	-----
1980	550	-----	-----
1990	838	423	415
1995	861	424	437
2000	903	456	447
2005	1027	498	529

Fuente: Base de datos Archivo Histórico de las localidades, 2011, INEGI.

Como observamos en la tabla 2, la población de la localidad de Texín no ha tenido un incremento constante. Mientras que en 1900 contaba con 419, en 1940 bajó a sólo 75 habitantes, posiblemente como efecto de la revuelta revolucionaria. Después de los años 50 fue cuando la población comenzó a aumentar de manera constante, y fue posterior a la formación del ejido en 1978 cuando se registró un incremento significativo en la población. En 1990 adoptó el nombre de Texín (antes se llamaba Teczín).

Tabla 3. Comparación de uso de suelo de 1995 y 2004 en la localidad de Texín.

Uso de suelo en Texín en los años 1995 y 2004		
Cultivo	Porcentaje (1995)	Porcentaje (2004)
Café	46.06 %	57.75 %
Caña	31.29%	30.33 %
Maíz	18.80 %	4.24 %

Fuente: Salas, L. (2009). *Expresión Territorial de la Nueva Ruralidad derivada de la Crisis Económica del Café Caso de la Colonia San Isidro, Ejido La Concepción, Municipio de Jilotepec Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver., pp. 90.

Como se puede observar en la tabla 3, la superficie dedicada al café ha aumentado ligeramente sobre la de otros cultivos en los últimos diez años. Es así que entre 1995 y 2004, el café aumentó su cobertura, mientras que el maíz y la caña la disminuyeron. Esto se explica si se considera que, a pesar del desplome en los precios de café, la cafeticultura sigue formando parte importante de las economías locales, si bien no como en los años de bonanza, alternándose cada vez más con otras fuentes de ingreso como son los empleos urbanos y, recientemente, la migración internacional, tal como lo muestra la tabla 4.

Sin embargo, es necesario señalar que lo que sí ha disminuido es la intensidad del mantenimiento que se da a las fincas, ya que los productores hacen inversiones moderadas a sabiendas que la rentabilidad del grano en los últimos años no ha sido constante.

Tabla 4. Estrategias de subsistencia desarrolladas por los GDs en Texín.

Estrategias de subsistencia		
Estrategia	Frecuencia (Número de GDs)	Porcentaje (%)
Agricultura	35	33.01
agricultura-empleo	21	19.80
Empleo	12	11.32
agricultura-migración-empleo	11	10.33
agricultura-migración	9	8.44
agricultura-negocio	7	6.66
Negocio	5	4.77
agricultura-migración-negocio	4	3.77
Migración	1	0.90
migración-negocio	1	0.90
Total	106	99.70

Fuente: Fontecilla, A. (2012). Regreso sin retorno: inversión productiva de remesas, subsistencia y posibilidades de futuro. En Córdova, et al. (Coord.), *Nueva Ruralidad, Migración y Medio Ambiente*. México, Conacyt.

Como se puede observar en la tabla 4, la agricultura es una de las principales actividades que permiten a los GDs locales el garantizar su sustento, combinándola con otras actividades, dentro de las cuales la migración internacional hoy día juega un papel importante.

Por otro lado, las personas en Texín hacen uso de una cantidad considerable de recursos naturales que obtienen localmente para distintos fines: medicinal, comestible, ritual, mágico religioso, ornato, e incluso para el comercio (Álvarez, 2009; Chávez, 2009 y Ruíz, 2009). Aunque son diversos los recursos silvestres de

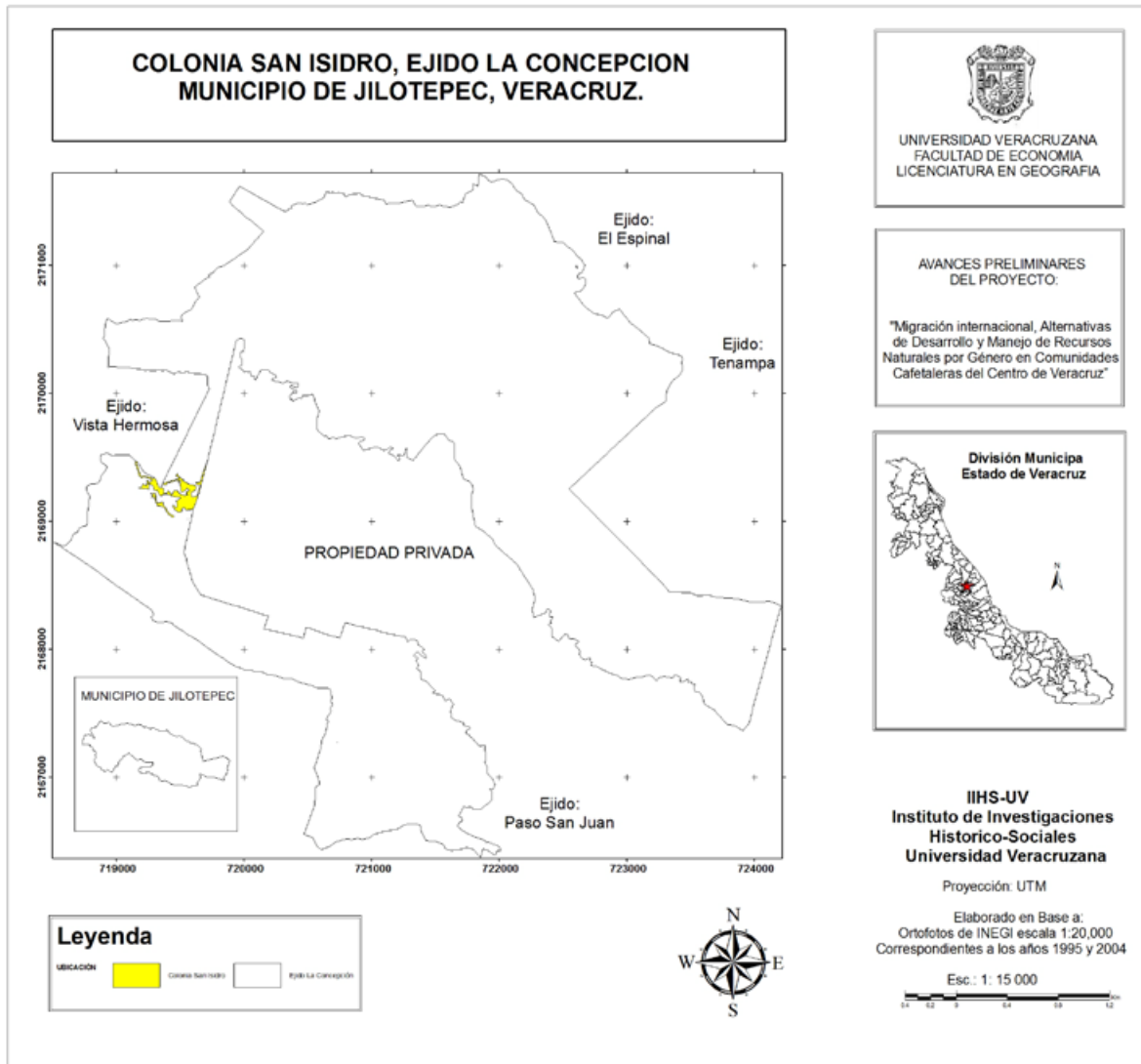
uso alimenticio, es necesario mencionar que la mayoría de ellos se usan como condimentos, no como ingredientes principales de los platillos. Entre las plantas silvestres que más se consumen en la localidad podemos mencionar: quelites, verdolagas, gasparitos y flor de izote (Alvarez, 2009). La gente de Texín obtiene sin embargo la mayor parte de sus alimentos en las tiendas de la localidad

“Si yo compro aquí porque pues está más cerca y hay de todo, y pues a veces hasta fiado, en otros lugares cuando le van a fiar a uno” (Antonia, ama de casa, 40 años, Texín, entrevista).

“Nosotros compramos aquí porque no tenemos que ir hasta Teocelo, sale más caro ir a comprar hasta allá, porque hay que pagar pasaje, y pues aquí hay muchas tiendas y tienen de todo” (Angélica, esposa y nuera de migrantes, 17 años, Texín, entrevista).

SAN ISIDRO

Figura 4. Localización de la localidad de San Isidro



Fuente: Salas, *et al.* (2009). Migración internacional, alternativas de desarrollo y manejo de recursos naturales por género en comunidades cafetaleras del centro de Veracruz. Proyecto financiado por FOMIX Gob. Edo. Veracruz CONACYT e IDRC, Ottawa

Figura 5. Imagen de la localidad de San Isidro



Fuente: Google maps, 2011. En Martínez, D. (2012). *El destino de las remesas al retorno de los migrantes en el escenario neo-rural de tres comunidades en el centro de Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver., pp.89.

En las figuras 4 y 5 podemos ver como la colonia de San Isidro forma parte de la localidad de La Concepción, siendo difícil su delimitación, ya que no hay una separación espacial clara entre ambas. La colonia de San Isidro era considerada como “localidad” en los censos oficiales hasta 1990, pero debido a un ajuste en términos administrativos, ahora aparece como una colonia que pertenece a la localidad de La Concepción, del municipio de Jilotepec.

Tabla 5. Población de San Isidro en el periodo de 1960 a 1990

Año	Total de Habitantes	Hombres	Mujeres
1960	305	148	157
1970	412	-----	-----
1980	621	-----	-----
1990	541	00250	291

Fuente: Base de datos Archivo Histórico de las localidades, 2011, INEGI.

En la tabla 5 podemos ver que entre 1960-1980 la población de San Isidro fue incrementándose. Según un conteo realizado en el 2008, San Isidro cuenta 434 habitantes y 97 grupos domésticos, de los cuales 33 % registran la presencia de por lo menos un migrante internacional (Córdova y Fontecilla, 2009). Esta disminución en la población de San Isidro puede explicarse por la migración acelerada que durante las dos últimas décadas se observa en el poblado.

El ejido La Concepción limita al norte con El Espinal, al sur con El Pueblito, al oeste con Vista Hermosa, al este con San Juan, al noroeste con San Pablo y al sureste con Tenampa y Tronconal.

Se sabe que en la zona, durante el siglo XIX, se producía maíz dos veces al año, además de chile, pimienta, naranjas, limas, ciruelos, duraznos, plátanos, aguacates, capulines, entre otros alimentos. De hecho, en la etapa precolombina los habitantes pagaban sus tributos con el dinero que obtenían de las ventas del maíz (Torres, 2009).

Las características topográficas y las condiciones climáticas propiciaron el florecimiento de dos importantes cultivos en la zona. Primero fue la caña de azúcar, que comienza en 1883 cuando la hacienda de la Concepción es adquirida por las familias Caraza y Domínguez. En esos tiempos, la producción de azúcar y aguardiente eran actividades rentables debido a las condiciones favorables del

mercado. Don Manuel Caraza incrementó la producción de la gramínea e impulsó su industrialización. También se sembraban en la zona tabaco, yuca para almidón, maíz y frijol para autoconsumo. El cultivo del café, que en ese entonces tenía poca relevancia, se reducía a pendientes, donde la caña no podía cultivarse. Otra parte de la hacienda se utilizaba para la cría de ganado, quedando además una zona boscosa conservada (*malpaís*).

Con el reparto agrario posterior a la Revolución, la familia Caraza se vio obligada a proteger sus tierra, prestándola a sus trabajadores de confianza, para que fuese utilizada para cultivos de autoconsumo y poniéndola a nombre de diferentes miembros de la familia; de lo que resultan dos grandes unidades: la Concepción y el Llano, quedando el resto dividido en 13 terrenos. Estas últimas tierras no eran aptas para el cultivo de caña, debido al relieve accidentado o bien por la presencia de malpaís.

Sin embargo, las estrategias de la familia Caraza no fueron suficientes, pues sus trabajadores se unieron para solicitar los terrenos que les habían sido prestados, y así el 7 de mayo de 1932 se les otorga provisionalmente la dotación a los solicitantes. La resolución definitiva se da el 19 de julio de 1936, quedando repartido el ejido con un total de 1,128 hectáreas y 106 ejidatarios. Una vez formado, los ejidatarios deciden trabajar las tierras y buscan cultivos aptos para sus terrenos, muchos de ellos de topografía accidentada, lo que lleva a hacer del café el principal producto, el cual se sigue sembrando hasta la fecha.

Algunas familias deciden establecerse dentro del territorio ejidal en el año de 1946, en la zona conocida como Barrio de la Capilla, con el fin de estar más cerca de sus cultivos. Los servicios con los que contaban eran nulos, por lo que pidieron ayuda al poblado de Vista Hermosa, que les facilitó energía eléctrica.

El ejido de La Concepción quedó dividido en dos partes, la porción suroeste corresponde a parcelas ubicadas en la zona alta y con mejores suelos, la porción noreste, que es mucho más amplia, donde se ubica el malpaís y en la cual se encuentra la colonia San Isidro. En colindancia con San Isidro se formó la colonia San Martín establecida en la zona central del malpaís y fundada por obreros

jubilados que al retirarse del ingenio deciden establecerse como colonia dentro del ejido. Así, entre las localidades de La Concepción, San Isidro y San Martín existe una marcada segregación que las divide: obreros del ingenio, los jubilados y la gente de San Isidro que se dedica principalmente a la agricultura.

En la actualidad el INEGI considera tanto a San Isidro como a La Concepción como un solo poblado, ya que han alcanzado la conurbación. Esto sin embargo, no ha logrado que los habitantes de estos asentamientos se integren completamente, ya que siguen demostrando sus marcadas diferencias, por ejemplo en sus celebraciones patronales.

Con el alza de los precios del café, los pobladores de San Isidro decidieron darle un mejor uso al suelo, sustituyendo sus milpas de maíz, siembras de frijol y otros productos de autoconsumo. En la actualidad, en el municipio los principales cultivos corresponden a café, con una superficie de 1439 hectáreas, la caña de azúcar con una superficie de 598.40 hectáreas y el maíz de grano con 257 hectáreas solamente (SAGARPA, 2007).

Tabla 6. Comparación del uso de suelo de 1995 y 2004 en la comunidad de San Isidro

Uso de suelo en San Isidro en los años 1994 y 2004		
Cultivo	Porcentaje (1995)	Porcentaje (2004)
Malpaís	48.91 %	50.46 %
Café	39.85 %	38.54 %
Caña	8.30 %	9.726 %

Fuente: Salas, L. (2009). *Expresión Territorial de la Nueva Ruralidad derivada de la Crisis Económica del Café Caso de la Colonia San Isidro, Ejido La Concepción, Municipio de Jilotepec Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana, Ver., pp 90.

En la tabla 6, se observa que en San Isidro el mayor porcentaje de suelo es ocupado por el malpaís. Sin embargo, muchas plantaciones de café se hacen sobre este tipo de suelo utilizando técnicas muy particulares. La superficie cubierta

por el aromático se ha mantenido, mientras que el cultivo de caña aumentó ligeramente, de 8.30% en 1995 a 9.27% en 2004. Mientras tanto, el cultivo de maíz ha desaparecido prácticamente.

En San Isidro uno de los festejos más importantes es el 15 de mayo, día de San Isidro Labrador, a esta fiesta asisten comerciantes de otros lugares para armar una feria de juegos mecánicos, a medio día se celebra una misa en la capilla, por la tarde se lleva a cabo la toreada y el jaripeo, finalmente por la noche el tradicional baile. En esta fecha la mayoría de los migrantes aprovechan la ocasión para regresar o bien hacer notar su presencia, pues aunque se encuentren fuera ya que se organizan y mandan dinero con el que se compran arreglos florales, la decoración de la capilla o bien para que su familia prepare una gran comida para sus invitados.

En cuanto a infraestructura, existen alrededor de ocho tiendas de abarrotes. Hay también un kínder y una escuela primaria.

Una gran parte de la gente de San Isidro trabaja en actividades agrícolas en la zona, dentro de las cuales el corte de café representa una fuente de ingresos importante durante la temporada de cosecha, sin embargo figuran otras estrategias desarrolladas por los grupos domésticos, tal como se muestra en la tabla 7.

Tabla 7. Estrategias de subsistencia desarrolladas por los GDs en San Isidro

Estrategias de subsistencia		
Estrategia	Frecuencia (Número de GDs)	Porcentaje (%)
Empleo	17	17.70
Agricultura	12	12.50
Agricultura-empleo	10	10.75
Negocio	10	10.75
Migración-empleo	8	8.33
Migración	6	6.25
Migración-negocio	6	6.25
Agricultura-negocio	5	5.20
Agricultura-migración-empleo	5	5.20
Migración-empleo-negocio	5	5.20
Empleo-negocio	4	4.16
Agricultura-migración	3	3.12
Agricultura-migración-empleo-negocio	2	2.04
Agricultura-migración-negocio	1	1.04
Agricultura-empleo-negocio	1	1.04
Total	96	99.56

Fuente: Fontecilla, A. (2012). Regreso sin retorno: inversión productiva de remesas, subsistencia y posibilidades de futuro. En Córdova et al. (Coord.), *Nueva Ruralidad, Migración y Medio Ambiente*. Conacyt, México.

En esta localidad la agricultura ya no es la principal estrategia de sustento usada por los diferentes GDs, sin embargo la combinan con otras actividades como el empleo urbano y la migración internacional.

Figura 6. Localización de la localidad de Las Lomas

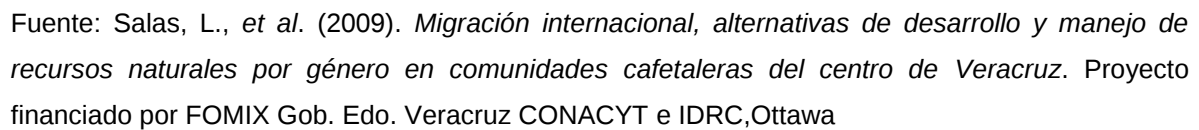


Fig. 7 Imagen de la localidad de Las Lomas



Fuente: Google maps, 2011. En Martínez, D. (2012). *El destino de las remesas al retorno de los migrantes en el escenario neo-rural de tres comunidades en el centro de Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver., pp.89.

La comunidad de Las Lomas está situada en el Municipio de Coatepec, a 1140 msnm. Tiene como máxima elevación el cerro de La Malinche, con 1320 m.s.n.m. Limita al norte con Pacho Viejo, al sur y al este con pequeñas propiedades; al noroeste y suroeste con el río Sordo y la comunidad de El Grande.

Cuenta con 1371 habitantes, de los cuales 672 son hombres y 699 mujeres, la población mayor de 18 años es de 850, formando un total de 279 grupos domésticos. El comportamiento demográfico de Las Lomas revela que comenzó a tener un aumento considerable a partir de los años 40.

Tabla 8. Población de Las Lomas en el periodo de 1900 a 2005

Años	Total de Habitantes	Hombres	Mujeres
1900	324	179	145
1910	333	178	155
1921	343	175	168
1930	401	204	197
1940	534	245	289
1950	711	318	393
1960	870	392	478
1970	895	-----	-----
1980	980	-----	-----
1990	1189	581	608
1995	1360	667	693
2000	1371	672	699
2005	1411	666	745

Fuente: Base de datos Archivo Histórico de las localidades, 2011, INEGI.

La localidad de Las Lomas surge con este nombre en el siglo XVII, teniendo raíces indígenas. La gente de Las Lomas estuvo al servicio de la hacienda La Orduña hasta 1935, la cual fue fundada entre 1590 y 1600 por Francisco Orduña, manteniendo a los indígenas como peones, dándoles en arrendamiento pequeños solares en donde cultivaban maíz y frijol, principalmente.

En el siglo XVII, la hacienda producía mayormente caña de azúcar, y en segundo lugar ganado. Los campesinos procuraban sacar el mayor provecho a las tierras arrendadas sembrando cacahuate, frijol, chile, calabaza; teniendo como cultivo

principal al maíz, y, en pequeña escala, al tabaco como alternativa para obtener ingresos.

Durante el siglo XIX, los habitantes de las Lomas comenzaron a salir a otros lugares en busca de ingresos, principalmente a la hacienda de Zimpizahua durante el corte de naranja. Las actividades de esta hacienda se vieron modificadas en el siglo XIX con la llegada del café, introducido a la Nueva España hacia 1795-1796. Pero fue hasta 1845 cuando el grano provoca un gran desarrollo en la economía regional, debido a la ampliación del mercado en el que se comercializaba (Martínez, 2008).

En el siglo XVIII llegaron, provenientes de Cuba, las primeras semillas de café a la hacienda Zimpizahua. El cultivo pronto se extendió a Teocelo, y para principios del siglo XIX ya se hablaba de pequeñas exportaciones en Coatepec. De esta manera es que los cultivos se comenzaron a mezclar; en terrenos planos la caña de azúcar y en las áreas de mayor pendiente el café. Es así que los campesinos comienzan a experimentar el cultivo en sus solares y se empieza a cambiar el cultivo de caña a café, alrededor de la segunda década del siglo XX.

La localidad de Las Lomas fue creada en 1936 por una dotación agraria que benefició a 121 individuos con una superficie de 484 hectáreas. El 27 de noviembre de 1996 se llevó a cabo el reconocimiento del derecho de certificación de derechos ejidales y titulación de solares urbanos, en el cual se reconocieron 267 poseionarios, quienes fueron aceptados como nuevos ejidatarios. Para 2008 eran reconocidos 385 ejidatarios además de la parcela escolar.

El poblado de Las Lomas descansa sobre una zona de pendiente abrupta, donde las viviendas se ubican principalmente a lo largo de una carretera lineal que traza verticalmente la montaña. Los cafetales, muchos de los cuales inician a partir de los traspatios de los hogares, predominan entre otros usos del suelo y cubren el mayor porcentaje de la superficie del municipio.

En la tabla 9 se puede observar el porcentaje de la superficie ocupada por cada cultivo. En la actualidad se está haciendo presente el limón, el cual comenzó a producirse en el 2007.

Tabla 9. Comparación del uso de suelo de 1995 y 2004 en la localidad de Las Lomas

Uso de suelo en San Isidro en los años 1994 y 2004		
Cultivo	Porcentaje (1995)	Porcentaje (2004)
Café	82.40 %	75.14 %
Caña	11.99 %	17.96 %
Maíz	1.36 %	2.69 %

Fuente: Domínguez, N. (2009). *Crisis cafetalera y expresiones de la nueva ruralidad en el ejido Las lomas, municipio de Coatepec, Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana, Xalapa Ver., pp. 74.

La tabla 9 nos muestra también que el mayor porcentaje de suelo está dedicado al cultivo del café. Sin embargo, aunque el cultivo de maíz es mínimo, aún existe, en comparación con San Isidro, donde prácticamente ha desaparecido.

Hoy en día, muchas plantaciones de café en Las Lomas se acompañan con siembras de maíz y frijol, entre otros. En el manejo de las fincas se ocupan árboles nativos para procurar la sombra requerida por los cafetales, incorporándose también especies como el jinicuil, chalahuite y algunos árboles frutales (naranja, durazno, plátano). Estos árboles, además de proporcionar sombra a las matas de café, se aprovechan, para el autoconsumo o como una fuente más de ingreso.

En Las Lomas, la migración interna tiene una importancia central en los sistemas de sustento. Comúnmente las personas migran a la ciudad de México o hacia ciudades cercanas como Xalapa, que aparece como un polo de atracción, pues ofrece oportunidad de trabajos como peones en albañilería y jardinería para los hombres, y como empleadas domésticas para las mujeres.

Sin embargo, la relación campo-ciudad ha cambiado, ya que ahora la ciudad es parte indispensable de la vida del campo, pues el ejido se ha convertido en zona “expulsora” de población, por emigración definitiva o movilidad diaria.

Actualmente Las Lomas cuenta con un salón ejidal de uso múltiple, una iglesia, un kínder, una primaria, una telesecundaria y un tele bachillerato. En lo referente al transporte, el autobús foráneo llega cada hora. Las fuentes de ingresos para los grupos domésticos son bastante diversificadas. En la tabla 10 pueden apreciarse todas las posibles combinaciones de actividades que implican las estrategias de subsistencia a las que recurren los grupos domésticos.

Tabla 10. Estrategias de subsistencia desarrolladas por los GDs en Las Lomas.

Estrategia de subsistencia		
Estrategia	Frecuencia (Número de GDs)	Porcentaje (%)
agricultura-empleo	40	24.24
Agricultura	34	20.60
Empleo	29	17.57
agricultura-empleo-negocio	11	6.66
agricultura-migración-empleo	8	4.84
migración-empleo	8	4.84
migración-empeleo-negocio	6	3.63
agricultura-negocio	5	3.03
agricultura-migración-empleo-negocio	5	3.03
Migración	4	2.42
agricultura-migración-negocio	4	2.45
agricultura-migración	4	2.42
Negocio	3	1.81
migración-negocio	3	1.81
empleo-negocio	1	0.60
Total	165	99.77

Fuente: Fontecilla, A. (2012). Regreso sin retorno: inversión productiva de remesas, subsistencia y posibilidades de futuro. En Córdova, et al. (Coord.), *Nueva Ruralidad, Migración y Medio Ambiente*. Conacyt, México.

Como podemos ver en la tabla 10, en esta localidad la principal estrategia de subsistencia sigue siendo la agricultura, combinándola con otras actividades como la migración, pequeños negocios y el empleo urbano.

La localidad se ha transformado a tal grado, que los habitantes ya no viven exclusivamente de la producción agrícola. Las mujeres salen de la localidad a emplearse en labores domésticas, venden productos por catálogo, se dedican al bordado y a la venta de antojitos por las noches, mientras que los hombres trabajan en localidades urbanas vecinas como obreros, taxistas, carpinteros y albañiles.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La presente investigación considera las ideas asociadas al enfoque de “Nueva ruralidad”, entendiéndola como “una manera diferente de ver la relación campo-ciudad en donde el desarrollo de los medios de transporte y de información, así como cambios en las actividades económicas han borrado muchas diferencias entre lo rural y lo urbano” (De Grammont en Salas, 2006:6). De esta forma, los límites de ambos entornos se desdibujan, sus interconexiones se multiplican y se presenta un crecimiento urbano sobre el medio rural.

En este contexto, la reducción de apoyos estatales al sector agropecuario en México ha orillado a los habitantes de las zonas rurales a diversificar sus actividades y fuentes de ingreso, buscando alternativas que implican nuevas formas de organización y negociación local, procesos de emigración y cambios significativos en los usos del suelo (Domínguez, 2009). De esta forma, la llamada Nueva ruralidad ha implicado en muchos sitios el desplazamiento de la agricultura por otras actividades productivas.

Como consecuencia de la crisis del campo, el estado de Veracruz ha experimentado la intensificación de flujos migratorios de comunidades rurales hacia Estados Unidos. Así, la migración internacional que se da en la actualidad, en tanto proceso social, se enmarca en el conjunto de mudanzas que han sufrido con el paso del tiempo las actividades económicas en las comunidades de estudio, lo que en su totalidad ha traído diversas consecuencias, una de ellas es que la producción local de alimentos ha prácticamente desaparecido. Asimismo, se ha reportado que la migración hacia Estados Unidos ha traído consigo la modificación de algunos patrones culturales en tanto “valores de modalidades, de perspectivas a futuro, principalmente para la población que migra, afectado la vida cotidiana de la población que se queda” (Córdova, 2010:229).

Aunque existen pocos estudios que se enfoquen en los cambios de los hábitos alimentarios por efectos de la migración en México, se han realizado algunos comparables en otras partes del mundo, tales como el de McEwen *et al.* (2008), quienes al hacer un estudio sobre la dieta de grupos de somalíes emigrantes al

Reino Unido encuentran que la migración ha afectado sus hábitos alimentarios, pues dejaron de consumir frutas y vegetales, y empezaron a ingerir más carne. Dichos autores, al igual que otros que mencionamos a continuación, concluyen que vivir en un lugar diferente al de origen puede hacer que se adopten nuevos hábitos alimentarios, otorgándoles un valor simbólico especial a los alimentos nuevos.

Oygard (2000) realizó una investigación para entender la relación entre la posición social y el sabor de la comida, basada en las ideas de Bourdieu, quien a su vez considera que los gustos están formados por prácticas propias del medio social en donde se ha crecido, por lo que el valor de la comida puede ser diferente entre las generaciones, entre zonas rurales y urbanas, así como entre clases sociales. Así, este autor señala que los gustos tienen que ver con el capital económico y cultural, por lo cual las personas de posiciones sociales inferiores tienden a imitar los estilos de vida de grupos mejor posicionados socialmente. Esta teoría explica por qué la gente que emigra es deslumbrada por los platillos nuevos y, al tener el capital económico con el que pueden adquirirlos, cambian sus hábitos alimentarios, observándose que incluso aunque no encuentren el mismo sabor que el de su comida original, el simple hecho de poder consumir esos nuevos platillos, que antes no hubieran podido adquirir, les hace sentir bien.

Tanto Renzaho y Bunrs (2006), Himmelgreen *et al.* (2010), encontraron en sus estudios que la migración influye en los cambios en los estilos de vida, principalmente en los niños, ya que estos adoptan con mayor facilidad las nuevas costumbres, al no tener las originales tan arraigadas como los adultos.

Por otra parte Calanche (2009), al realizar un estudio en el sistema alimentario venezolano, observó que ciertos productos se han ido desplazando por nuevos ingredientes. Algunos ejemplos son la sustitución del papelón por azúcar, la manteca por aceites, las carnes por embutidos, las frutas por jugos enlatados o envasados. Según este autor, uno de los principales factores para que la dieta venezolana esté cambiando son los flujos migratorios, los cuales han contribuido a enriquecer y diversificar su gastronomía.

En palabras de Gordon (en Nunes Dos Santos, 2007) la mayoría de las personas que integran comida “extranjera” a su contexto, lo hacen como una declaración de respeto hacia la identidad que les da el pertenecer a un supermercado cultural mundial. El comer como lo hacen en otros lugares o países produce una sensación de satisfacción social, aunque en muchas ocasiones no satisfaga nuestros gustos sensoriales. De este modo, tal como lo refiere Bourdieu, el simple hecho de consumir lo diferente, hace sentir bien y otorga “distinción”.

A pesar de la controversia que puede generarse respecto a la forma en que la migración contribuye a la transformación de los hábitos alimentarios en las comunidades de origen, este tipo de estudios sugiere que los flujos migratorios son uno de los factores, aunque no el único, que pueden contribuir a la adopción de nuevos hábitos alimentarios, marcando diferencias y “distinguiendo” a grupos sociales.

Sobre esta base, el presente estudio surge a partir de preguntarnos ¿cuáles son los factores que intervienen en la elección de los alimentos por los diferentes grupos domésticos y qué papel juega la migración en la definición de nuevas pautas culturales, particularmente en el ámbito de la alimentación de los grupos domésticos?

ESTRATEGIA METODOLÓGICA

Este estudio es continuación del trabajo recepcional de tesis de licenciatura titulado “Plantas comestibles en tres comunidades tradicionalmente cafetaleras en el centro del Estado de Veracruz 2008-2009”.

En este sentido, la investigación se centró en analizar los factores que determinan diferencias en los hábitos alimentarios de grupos domésticos en localidades de origen de flujos migratorios hacia Estados Unidos, donde previamente ya se habían desencadenado procesos de diversificación de actividades e ingresos.

La presente investigación se basó en la adopción del método etnográfico, pues nos permite estudiar grupos sociales mediante la observación y descripción de su comportamiento, creencias, valores, motivaciones y formas de vida (Vela, 2001). Sobre esta base, la propuesta de investigación se articuló combinando diversas técnicas de colecta y análisis de datos.

ENCUESTA CON GRUPOS DOMÉSTICOS SELECCIONADOS

El primer paso para la investigación fue la aplicación de una encuesta a 33 grupos domésticos (GDs) distribuidos en las tres localidades, con el objetivo de identificar los alimentos que consumen y evaluar su nivel de seguridad alimentaria

Los GDs se seleccionaron siguiendo los criterios de:

- Presencia, o no, de migración internacionales entre sus miembros.
- Posesión, o no, de tierras de cultivo.
- Algunos hogares “control” que no presentan migración, ni poseen tierras.

Estos criterios se definieron con la finalidad de obtener una muestra representativa intencional, más que una muestra estadística. En el muestreo intencional por objetivos, el investigador selecciona directa e intencionalmente a los grupos o individuos que desea incluir, de acuerdo con ciertos criterios.

Se aplicó un cuestionario piloto, previo al definitivo, en 17 GDs repartidos en las tres comunidades, del cual se obtuvo una primera lista de los alimentos de

consumo frecuente, mismos que se incluyeron en el formato del cuestionario definitivo.

Para la encuesta definitiva se agregaron algunas preguntas que no figuraban en el cuestionario piloto. Los cuestionarios aplicados en la encuesta definitiva se distribuyeron de la siguiente forma: 12 cuestionarios en Texin, 11 en Lomas, y 10 en San Isidro, y fueron respondidos por la persona encargada de la preparación de los alimentos en el grupo doméstico.

El cuestionario definitivo contenía tres secciones: ficha de registro de los alimentos consumidos en los últimos siete días, horarios y formas de comer, y cultivo de alimentos (ver anexo).

Siguiendo la propuesta de la FAO incluida en el “Manual para la evaluación de la Seguridad Alimentaria” (2008), la primer sección del cuestionario consistía en una ficha para el registro de los alimentos consumidos en una semana por cada grupo doméstico seleccionado.

Tabla 11. Ficha para registro del consumo semanal de alimentos

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
PRIMERA COMIDA DEL DÍA HORA APROXIMADA							
SEGUNDA COMIDA DEL DÍA HORA APROXIMADA							
TERCERA COMIDA DEL DÍA HORA APROXIMADA							

Fuente: elaboración propia, con base en el “Manual para la evaluación de la Seguridad Alimentaria” (FAO, 2008).

La ficha se entregó en cada uno de los grupos domésticos seleccionados para que registraran los alimentos que consumirían durante los siguientes siete días, al

cabo de los cuales se regresó para recoger la ficha que habría sido completada. Estos datos se procesaron en la siguiente plantilla:

Tabla 12. Plantilla para calcular el PCA (Puntaje de la Calidad de Alimentos).

GRUPOS Y TIPOS DE ALIMENTOS	DÍAS CON COMIDAS EN LOS ÚLTIMOS 7 DÍAS	PESO	PUNTAJE (A X B)
CEREALES Y TUBÉRCULOS (maíz o tortilla, arroz, pan, y otros cereales)			
LEGUMINOSAS (frijoles, guisantes y otras semillas)			
LECHE Y DERIVADOS (queso, yogurt, etc.)			
FRUTAS (todas)			
VERDURAS (todas)			
CARNE (pescado, res, cerdo, aves, huevos, etc.)			
ACEITE (grasas, manteca, etc.)			
AZÚCAR (y todos los productos azucarados)			

Fuente: “Manual para evaluar la Seguridad Alimentaria” (FAO, 2008).

La plantilla muestra una división de alimentos según grupos principales. Los datos obtenidos permitieron hacer una estimación del nivel de seguridad alimentaria que tienen los GDs siguiendo los parámetros de la FAO, si el Puntaje de Consumo de Alimentos (PCA), es mayor a 42 puntos se considera un nivel de alimentación aceptable; entre 28 y 42 puntos es el nivel de alimento límite, y menor de 28 puntos se considera una alimentación pobre. Este puntaje puede alcanzar hasta los 112 puntos, lo que significaría que se consumieron todos los grupos de alimentos diarios.

Al final del cuestionario, se agregó un pequeño guion de entrevista, con el fin de obtener respuestas amplias, que fueron grabadas en audio, y se analizaron por separado.

Las preguntas incluidas en el guión fueron las siguientes:

- I. ¿Por qué cree que se han dejado de consumir alimentos cultivados o recolectados aquí mismo?
- II. Hemos visto que hay alimentos nuevos que antes no consumían las familias de aquí. ¿A qué cree que se deba que ahora los consuman tanto? (como las salchichas, por ejemplo).
- III. ¿Desde cuándo empezó a cambiar la alimentación? ¿Usted se acuerda?
- IV. ¿A qué cree que se debieron estos cambios?
- V. ¿Cómo se fueron dando estos cambios?

Los datos cuantitativos obtenidos en la encuesta, se vaciaron en una base de datos para hacer los análisis correspondientes.

De los 33 cuestionarios aplicados, sólo en 20 hogares se logró llenar la primera parte de la encuesta (alimentos consumidos en 7 días), de estos, 12 fueron con presencia de migración y 8 sin ella, estos datos pueden observarse en las tablas 13 y 14.

Esto se debió a que muchas personas perdían la hoja que se les dejaba o se les olvidaba llenarla. Los cuestionarios que se lograron llenar se hicieron gracias a que cada semana se pasaba a preguntar si lo habían llenado y en muchos casos se les dejaba una hoja nueva, e incluso se les pedía que lo llenaran sus hijos para que registraran lo que estaban comiendo diariamente "como si fuera para la escuela". Las características de los hogares encuestados las podemos ver en las siguientes tablas.

Tabla 13. Características de los hogares con presencia de migración.

Localidad	Número de hogar	Tipo de hogar	Destino de las remesas	Beneficiarios de Oportunidades	Tierras (tipo de tenencia)	Superficie (en hectáreas)	Puntaje PCA
Lomas	1	Multifamiliar	Construcción	No	Si (ejidal)	4.5	63
Lomas	2	Nuclear	Gasto diario	Si	No	98	80
Lomas	3	Nuclear	Gasto diario	Si	Si (ejidal)	0.25	60
Lomas	4	Nuclear	Gasto diario	Si	Si (ejidal)	0.5	68
Lomas	5	Nuclear	Gasto diario	No	Si (ejidal)	1	0
Lomas	6	Extensa	Gasto diario	Si	Si (ejidal)	97	0
Lomas	7	nuclear	Gasto diario	No	Si(ejidal)	0.5	0
Texin	8	Nuclear	Gasto diario	Si	Si (ejidal)	2	83
Texin	9	Multifamiliar	Gasto diario	Si	No	No respondieron	0
Texin	10	Nuclear	Gasto diario	No	No	No respondieron	65
Texin	11	Nuclear	Gasto diario	No	Si (ejidal)	1.5	67
Texin	12	Nuclear	No manda	Si	Si (ejidal)	1	73
Texin	13	Nuclear	Construcción	Si	No	No respondieron	0
Texin	14	Nuclear	Gasto diario	Si	Si (ejidal)	1	52
San Isidro	15	Extensa	Gasto diario	No	No	No respondieron	0
San Isidro	16	Nuclear	Negocio	Si	Si (privada)	0.2	0
San Isidro	17	Extensa	No manda	No	Si (privada)	1	42
San Isidro	18	Nuclear	No manda	No	Si (privada)	2	49
San Isidro	19	Nuclear	No manda	No	Si (ejidal)	0.5	45

Fuente: elaboración propia a partir de los resultados de la encuesta sobre hábitos alimentarios en Texin, Lomas y San Isidro (Enero-marzo, 2011).

Tabla 14. Características de hogares sin presencia de migración.

Localidad	Número del hogar	Tipo de hogar	Beneficiarios de Oportunidades	Tierras	Superficie (en Hectáreas)	Puntaje PCA
Lomas	20	Extensa	No	Si(ejidal)	0.5	83
Lomas	21	Extensa	No	No	No aplica	52
Lomas	22	Nuclear	Si	No	No aplica	0
Lomas	23	Extensa	No	No	No aplica	59
Texin	24	Nuclear	Si	No	No aplica	0
Texin	25	Nuclear	Si	No	No aplica	0
Texin	26	Extensa	Si	Si(ejidal)	1.5	68
Texin	27	Nuclear	Si	No	No aplica	60
Texin	28	Nuclear	Si	No	No aplica	0
San Isidro	29	Nuclear	No	No	No aplica	0
San Isidro	30	Nuclear	Si	Si(Privada)	1	0
San Isidro	31	Nuclear	No	No	98	40
San Isidro	32	Extensa	No	Si(Privada)	3.5	65
San Isidro	33	Nuclear	No	No	98	55

Fuente: elaboración propia a partir de los resultados de la encuesta sobre hábitos alimentarios en Texin, Lomas y San Isidro (Enero-marzo, 2011).

En las tablas 13 y 14 podemos ver las características de los GDs con y sin presencia de migración.

ENTREVISTAS CON MIEMBROS DE GDS E INFORMANTES CLAVE

En las ciencias sociales, las entrevistas son indispensables en la generación de un conocimiento sistemático sobre el mundo social, ya que las experiencias contadas por las personas contienen una gran riqueza (Vela, 2001).

En este sentido, se realizó una serie de 22 entrevistas con miembros de GDs, previamente identificados (ver tabla 15), mismas que permitieron observar los factores que influyen en la elección de determinados alimentos.

Tabla 15. Características de las personas entrevistadas en las tres comunidades.

Nombre	Id. Del hogar	Sexo	Edad	Ocupación dentro del hogar	Tipo de hogar	Localidad
Gregoria	1	F	50	Esposa de migrante	nuclear	Las Lomas
María Ricarda	2	F	62	Mamá de migrante	extensa	Las Lomas
Margarito	3	M	40	Migrante de retorno	nuclear	Las Lomas
Rogelio	4	M	58	Migrante de retorno	nuclear	Las Lomas
Humberto	5	M	53	Migrante de retorno	nuclear	Las Lomas
Patricia	6	F	14	Hermana de migrantes y estudiante		Texín
Rosa Aurora	7	F	55	Mamá de migrante		Texín
Evalidia	8	F	40	Esposa de migrante	nuclear	Texín
Teresa	9	F	45	Esposa y mamá de migrantes	extensa	Texín

Guadalupe	10	F	60	Mamá de migrante	extensa	Texín
Félix	11	F	62	Esposa y mamá de migrantes	extensa	Texín
Angélica	12	F	17	Nuera y esposa de migrantes	extensa	Texín
Irma	13	F	40	Esposa de migrante	nuclear	San Isidro
Leónides	14	F	50	Abuela encargada de nietos de hijas migrantes	extensa	San Isidro
Patricia	15	F	42	Esposa de migrante (empleada domestica)	nuclear	San Isidro
Rosa	16	F	43	Esposa de migrante	nuclear	San Isidro
Brissia	17	F	38	Esposa de migrante	nuclear	San Isidro
Agustín	18	M	50	Migrante de retorno	nuclear	San Isidro
Margarito	19	M	55	Migrante de retorno	nuclear	San Isidro
Gualbertha	20	F	56	Mamá del jefe del hogar	extensa	Las lomas
Antonia	21	F	40	Esposa y ama de casa	nuclear	Texín
Inés	22	F	44	Esposa y ama de casa	nuclear	Texín
Tere	23	F	35	Esposa y ama de casa	extensa	San Isidro
Naty	24	F	35	Esposa y ama de casa	nuclear	San Isidro

Fuente: Elaboración propia

Dichas entrevistas versaron en torno a los siguientes puntos:

- Cambio en las actividades económicas de la localidad.
- Factores económicos y culturales que definen cambios en la alimentación de los GDs.
- Consumo de alimentos silvestres producidos localmente.

- Cambios en los hábitos alimentarios por efectos de la migración

Se entrevistaron, además, a 13 informantes clave, cuyos datos aparecen en la siguiente tabla:

Tabla 16. Características de los informantes clave

Características de los informantes clave				
Nombre	Sexo	Edad	Ocupación	Localidad
Rogaciano	M	71	agricultor y comerciante	Texín
Reyna	F	60	curandera	Texín
Sara	F	41	encargada de los desayunos escolares	Texín
Elot	M	72	agricultor y comerciante	Texín
Rosa	F	42	encargada de Oportunidades	Texín
Elena	F	70	vende plantas	San Isidro
Carmen	F	34	encargada de Oportunidades	San Isidro
Guadalupe	F	38	encargada de Oportunidades	Lomas

Fuente: elaboración propia, 2011

Con estos entrevistados se tocaron los siguientes temas:

- Funcionamiento de los programas de apoyo gubernamental a la alimentación (Desayunos escolares, Oportunidades).
- Contribución de los programas para mejorar la calidad de la alimentación.
- Razones por las que siguen cultivando maíz en la localidad.

CAPITULO 1.

LA ALIMENTACIÓN DESDE LA ÓPTICA ANTROPOLÓGICA

Al observar el vasto ámbito de simbolismos y representaciones culturales que intervienen en los patrones alimentarios podemos decir que lo que se elige para comer rara vez se basa en un análisis racional sobre el valor nutritivo que puede tener un platillo o alimento, en tal proceso de selección operan significados y valores.

Si bien los seres humanos somos omnívoros por naturaleza, es decir podemos comer alimentos de origen vegetal y animal, no hacemos uso de toda la gama de alimentos existentes en el mundo, es decir, no comemos “de todo”, hablando coloquialmente, sino que estamos culturalmente habituados a cierto tipo de alimentos, dentro del margen de posibilidades de acceso a ciertos recursos que tiene un grupo social determinado.

Desde otro ángulo, si bien es cierto que nuestra cultura influencia la selección de determinados alimentos, también lo es que en la actualidad tal elección está condicionada por el nivel de ingresos de los consumidores. Hoy en día es posible acceder a prácticamente cualquier alimento, en cualquier cantidad, si se dispone de suficiente dinero (De Garine, 1995).

Los estudios sobre alimentación que se han realizado desde la antropología, pueden dividirse en dos grandes grupos; el primero corresponde a la perspectiva de la antropología de la alimentación, que enfatiza el análisis de los procesos sociales y culturales que la determinan. El segundo grupo engloba estudios de antropología nutricional que describen los componentes de la alimentación en determinados grupos sociales, en relación con el estado nutricional de los sujetos, (Ortiz *et al.* 2005).

Este trabajo se aborda desde la óptica de la antropología de la alimentación y se fundamenta en reconocer al acto de alimentarse como un proceso cultural, social y económico. Nuestro interés se centra en observar cómo se dan los cambios en los hábitos alimentarios de una comunidad ante la incidencia, cada vez mayor, de migración hacia Estados Unidos, teniendo en cuenta las transformaciones en la

producción local de alimentos y la diversificación de fuentes de ingresos que se han dado a lo largo del tiempo en las localidades de estudio.

Con este propósito, es conveniente considerar las ideas de Harris (1989), ya que en su obra *Buen comer* argumenta que los alimentos preferidos por una sociedad son aquellos que presentan una relación positiva entre costos y beneficios prácticos, con lo cual pretende explicar por qué algunos alimentos son sagrados o preferidos en algunas sociedades, contrariamente a otras. Para este autor resulta sorprendente que haya culturas en donde, por poner un ejemplo, beberse un vaso de leche sería tan repulsivo como beber orina, o que en ciertas sociedades se venere a las vacas de modo tal que a pesar de situaciones de hambre, éstas no se consideran como posible fuente de alimento. Para Harris, la fuerza simbólica de los alimentos de origen animal procede de la combinación de utilidad y escasez, sin embargo, esta idea no es aceptada para el caso de muchas culturas, dado que existen otros factores por los cuales un alimento determinado no puede consumirse; o bien, en algunos lugares y bajo ciertas condiciones, la escasez de cierto producto puede hacerlo más atractivo. Harris considera que las grandes diferencias de la alimentación en el mundo se deben a limitaciones y oportunidades ecológicas que varían según las regiones. A decir de éste, hay alimentos que son muy nutritivos pero que requieren demasiado esfuerzo en su producción, y ésta puede tener efectos negativos para el medio ambiente.

Si bien es cierto que, debido a las condiciones geográficas, algunos alimentos requieren un gran esfuerzo para producirse, también es cierto que estos factores no son los únicos que determinan la adopción de determinado tipo de alimento, siendo su elección o rechazo por las poblaciones locales un asunto que va más allá de un análisis como éste, ya que en la sociedad capitalista en que vivimos, los alimentos que no se encuentran en una región determinada pueden importarse de otras en donde sí se producen.

Por su parte, Lévi-Strauss (1968) en el libro *"Mitológicas: de lo crudo a lo cocido"* hace referencia al uso del fuego como la incorporación de una pauta cultural fundamental. Así, el cocimiento de los alimentos es un rasgo distintivo de los humanos que marca un parteaguas con sus antepasados y con los animales.

Lévi-Strauss considera que la comida tiene una representación simbólica, mediante la cual cada cultura clasifica las comidas como sagradas o profanas: por regla general, los alimentos sagrados son comestibles, y los profanos, no. Esta simple clasificación vino a delimitar el alimento tabú como aquel que no debía comerse y, por lo tanto, debía ser rehusado. En la actualidad, nuevos sistemas clasificatorios hacen que resulten aceptables alimentos antes “desconocidos”.

Por su parte, Michael Taussig (1993), en su obra *El fetichismo de la mercancía en Sudamérica*, explica la transición ocurrida en la mayoría de las culturas cuando experimentan algún cambio significativo. Al principio dicho cambio se asocia con algo misterioso, algo mágico y, por tanto, negativo. Después de un tiempo, esta transformación se vuelve parte de la vida cotidiana y los que la llevan a cabo lo hacen sin cuestionarse de dónde surgió. De ahí la importancia de preguntarnos qué hay detrás de los cambios experimentados por una cultura, puesto que nada es arbitrario: los cambios ocurren por alguna razón. En el contexto alimentario, por ejemplo, el que se introduzcan alimentos que antes no estaban presentes en la dieta, debe tener un motivo, el cual es necesario explicar.

Partiendo de estas ideas, surgen preguntas tales como ¿cuáles son las razones, así como los efectos, de esta variedad de apetencias y repulsiones? De acuerdo con Harris, la respuesta a estos cuestionamientos sería que las razones son fundamentalmente culturales pero basadas en la disponibilidad de ciertos alimentos y el costo de su obtención. Sin embargo, en el acto de alimentarnos interviene un entramado de factores que debemos discriminar pues, como mencionamos al principio, se producen alimentos suficientes para todos pero el problema es que no todos pueden tener el acceso a ellos.

SIGNIFICADOS DE LA ALIMENTACIÓN

Desde la aparición de los seres humanos sobre la tierra, el tipo de alimentos que éstos han ingerido ha variado a través de los tiempos, adoptando características distintas en cada cultura. Hoy en día, los hábitos alimentarios en las sociedades occidentales están asociados a conceptos normativos tales como la obesidad o la

delgadez, o el valor nutritivo de los vegetales. Es así que el acto de comer está impregnado del significado global de una cultura, de un sistema de normas, prohibiciones y preferencias; prescripciones que proponen comportamientos jerarquizados desde los más, a los menos “valiosos”. Así, las clases sociales, las religiones y las restricciones alimenticias son elementos característicos de cada cultura, y ciertas transformaciones sociales como la colonización y la migración introducen cambios que van formando parte de la vida cotidiana dando pie, a su vez, al surgimiento de nuevas necesidades (Méndez,1987).

Dentro de este contexto es pertinente decir que al estudiar los hábitos alimentarios podremos observar cómo los individuos o grupos actúan en respuesta a las presiones sociales y culturales para consumir ciertos recursos alimenticios disponibles (De Garine, 1997). Partimos de la idea de que la alimentación marca las semejanzas, así como las diferencias sociales, además de que clasifica y jerarquiza a las personas y a los alimentos. Un ejemplo de cómo la cultura clasifica a los alimentos es la división de ellos en fríos y calientes, sobre la base de cierta “armonía” que deben guardar las personas con la naturaleza, de donde surge la clasificación de los alimentos requeridos y los impedidos. Es así que la cultura prescribe; tal es el caso de la idea de que durante el puerperio las mujeres deben evitar los alimentos considerados “fríos” por pensarse que no ayudan a su recuperación. Esto obedece a las costumbres que hemos reproducido desde pequeños y según las cuales algunos alimentos no son “buenos para comer”, porque no se encuentran dentro de la gama de aquellos aceptados dentro de nuestra cultura.

Diferentes jerarquizaciones sociales, así como diferentes gustos, son los que hacen que se le asigne cierto valor, positivo o negativo, a algunos alimentos. Existen ciertas regiones, por ejemplo, donde las personas le conceden un valor especial a la carne y aseguran que sin ella se quedan hambrientos. De la misma manera, hay personas que se desviven por los condimentos picantes, sin los cuales no satisfacen su apetito, o bien rechazan algunos alimentos como los quelites al considerarlos denigrantes. Por otra parte, existen alimentos que son

restringidos o exclusivos de algunos sectores de la población, e incluso algunos son considerados peligrosos para ciertos individuos.

Por su parte, Contreras (2008) coincide con Harris en que las pautas alimentarias son diferentes dependiendo de condicionamientos biológicos, económicos, sociales y religiosos, que por tanto no se reducen a ser meramente culturales. En este sentido, considera que las personas creen que una mejor alimentación implica la capacidad de adquirir aquellos comestibles que antes no se podían comprar, accediendo con ello a un estatus superior al de las demás personas de su lugar de origen, con la posibilidad de consumir lo que los otros no pueden. En este contexto, es necesario tener en cuenta que tales elecciones no sólo se dan sobre la base de lo que se considera bueno o malo para comer, sino también de aquello que se puede o no adquirir (Castro *et al.*, 2005).

Resultan relevantes para la presente investigación las ideas de Bourdieu (1979), quién considera que determinados alimentos se asocian con cierto estatus social, por lo que el consumirlos hace diferente a quien lo consume, otorgándole prestigio social. Además, la distinción de clase está no sólo en lo que se come y cómo se come, sino también en los efectos corporales que provoca, en la imagen que proyecta. Al respecto, Bertrán (2010) y Mercado (2010) señalan que la alimentación sirve como marcador cultural, en la medida que expresa pertenencia a un grupo o sector, por lo tanto es normal que las personas lo usen para identificarse con respecto a las personas con las que mantienen contacto.

En este contexto, la cultura abordada desde un punto de vista antropológico expresa relaciones sociales, pudiendo definirse como el “conjunto de elementos materiales y los que no lo son, esto es las lenguas, las técnicas, la ciencia, las costumbres, las tradiciones e incluso los valores y modelos de comportamiento que son socialmente transmitidos y por consiguiente asimilados, elementos que distinguirán a un grupo social de otro” (Mercado, 2010:23). En este caso, un abordaje de la alimentación desde la antropología permitirá analizar cómo algunos cambios culturales, determinados por los procesos de emigración internacional y factores asociados con la noción de “Nueva ruralidad”, intervienen en la

transformación de los hábitos alimentarios, sin olvidar que todo cambio cultural es un proceso lento.

En este sentido, el antropólogo Mintz (2003) ha señalado la importancia del tiempo en el establecimiento de pautas alimenticias. Este autor considera que la alimentación tiene una evocación de poder, pero al mismo tiempo una forma de identificarse y comunicarse. Al respecto refiere:

“Los alimentos que se comen tienen historias asociadas al pasado y nunca son comidos por el simple acto de alimentarse. Su consumo siempre está condicionado por su pasado” (Mintz, 2003: 28).

De esta manera, elegimos determinados alimentos porque nuestros antepasados nos lo han enseñado. Es importante mencionar que los acontecimientos ocurridos a nivel mundial repercuten en ese pasado. El intercambio de mercancías que existía antes del desarrollo del capitalismo, no es el mismo que el de ahora.

Al respecto, Montanari (1993) considera que la comida ha distinguido a lo largo de toda la historia de la humanidad a sectores sociales específicos. El alimento de los sectores acomodados en el pasado se caracterizaba por ser abundante, contraria al de los campesinos que no podían acceder a ciertos platillos. De esta manera, la comida daba una “evocación de poder”, en el sentido de poder comer de una manera diferente del resto de la población.

Actualmente, es posible decir que esta “evocación de poder” se expresa de formas diversas; por ejemplo ahora los estratos altos comen poco y con abundantes vegetales, mientras que la población de estratos bajos, cuando le es posible, trata de comer carne en abundancia para sentir esa evocación de poder, lo que explica también que en algunas celebraciones se ofrezca comida en abundancia.

Por otra parte, Mintz (2003) señala que los seres humanos transformamos simbólicamente el acto de alimentarnos en un sistema de significados y, al igual que Montanari (1993), sostiene que la alimentación nos da esa “evocación de poder” al estar en posibilidad de elegir lo que ingerimos. Sin embargo, este último señala que el poder sirve también para acelerar o retrasar el cambio en los hábitos alimenticios y considera que los valores del pasado pueden influir de manera significativa para decidir qué es lo que cambia y hasta qué punto, así como su

velocidad. Son estos valores los que influyen para que adoptemos nuevos alimentos, o no, y que tan rápido sea este proceso.

Siguiendo las ideas de Mintz, las personas alteran las “micro condiciones” para alimentarse de acuerdo con las nuevas preferencias. Es decir, aquellas condiciones que definen en dónde consumir los alimentos, cómo consumirlos, cuándo comerlos, con qué y por qué comerlos, imponiendo nuevos comportamientos sobre los viejos. En este proceso algunos patrones se conservan, mientras que otros se abandonan e incluso desaparecen. Tal como lo menciona Marx (1859) en su obra “El capital”, el fetichismo de la mercancía capitalista borra las huellas de la génesis de un producto y le otorga una ilusión de vida propia. Lo mismo pasa hoy en día con los alimentos, pues muchas veces desconocemos por completo su procedencia.

Por otra parte, Gracia (2002) menciona que algunas comidas juegan un papel importante en la afirmación de los grupos de edad y en su distinción respecto a los demás grupos; como ya se mencionó, esto marca semejanzas y diferencias. Asimismo, la alimentación de una región nos muestra la riqueza o la pobreza, la abundancia o la escasez. La manera en que se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente la persona que come, pasan a ser elementos de la identidad cultural (Nunes dos Santos, 2007). Estos rasgos deben ser estudiados para entender cómo es que la alimentación forma parte de nuestra cultura, cómo se produce la elección de ciertos alimentos y cómo se define el número de comidas diarias y el modo de hacerlas.

Por otro lado, cuando se prueba un alimento nuevo, éste provoca una respuesta, ya sea de atracción o repulsión, debido no sólo meramente a sus efectos sensoriales meramente sino a los filtros culturales que actúan en su apreciación, lo que en el futuro dará lugar a la aceptación o rechazo de dicho alimento.

Sumado a lo anterior, cabe tener presente que así como los ingredientes, los horarios, los lugares y las situaciones especiales para comer se *institucionalizan*, así como las horas de las comidas (desayuno, comida, cena), los lugares, las estaciones del año y festividades marcan pautas para el consumo de ciertos alimentos (Vargas en Ortiz *et al.*, 2005).

El consumo y la preparación de los alimentos son importantes cuando se trata de estudiar el simbolismo de los mismos. Aquí es pertinente retomar la idea de “consumo” planteada por García (1991), quien lo define como el “conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y uso de productos” (García, 1991:1).

Este concepto, ayuda a comprender cómo a través de nuestros actos nos apropiamos de determinados productos; algo que va más allá de gustos, antojos o compras irreflexivas, en donde, la sociedad y la cultura influyen para la elección de ellos. En ese mismo orden de ideas, Appadurai (1996) en su libro “La vida social de las cosas”, nos plantea que el consumo constituye un espacio clave para la comprensión de los comportamientos sociales y que los estudios culturales se distinguen entonces por otorgar relevancia al valor simbólico de los bienes, más allá de su valor de uso o de cambio.

Como hemos visto hasta ahora, el proceso de alimentarnos va más allá de una dimensión biológica, ya que al hacerlo, aplicamos reglas de cómo comer, cocinar, dónde, cuándo y con quiénes compartir los alimentos, así como también podemos clasificar a las personas por lo que comen. Comemos lo que nos sienta bien, lo que nos parece atractivo; preparamos y servimos, o no, la comida dependiendo de nuestro género y rechazamos la comida según nuestras experiencias cotidianas y, en última instancia, de acuerdo con nuestras pautas culturales o bien el poder adquisitivo que se tiene.

De acuerdo con los planteamientos de Murdock (en Carrasco, 2002), y coincidiendo con Bourdieu, los patrones alimentarios, al organizarse mediante estructuras sociales locales establecidas, son susceptibles a cambiar por efecto de los procesos de colonización o la migración, los cuales son capaces de producir cambios significativos, introduciendo innovaciones en la dieta que pasarán a formar parte de la vida cotidiana y a su vez darán pie a que surjan nuevas necesidades (Méndez, 1987). De este modo, como lo ha señalado Calanche (2009), las migraciones fomentan cambios y adopciones, propiciando la transculturación, fenómeno que explica cambios en los patrones alimentarios. Cabe considerar que en nuestros días la velocidad de algunos cambios sociales

es cada vez mayor, por lo que no es difícil observar que un ingrediente entre y en unos días desaparezca del contexto doméstico, o que se adopten y se abandonen técnicas culinarias en muy poco tiempo.

Al respecto, Mintz señala que los factores que influyen en el cambio de hábitos alimentarios pueden ser internos o externos; los primeros constituyen lo íntimo, lo familiar, el gusto y el placer, sensaciones individuales; mientras que los segundos se refieren a condiciones como la disponibilidad, el acceso, horarios de trabajo, entre otros. Según Mintz algunos cambios estructurales externos, como la guerra o las migraciones, pueden influir para que se adopten nuevos patrones de alimentación, obligando a reordenar, e incluso a cambiar nuestros hábitos de alimentación.

Por lo expuesto hasta aquí, el planteamiento que fundamenta la presente investigación consiste en que, si bien el factor cultural influye al elegir determinados alimentos, esto ocurre en un marco socio-económico y político determinado. En este sentido, factores como la incidencia de la migración internacional pueden influir para que ocurran cambios en los hábitos alimentarios, por efecto del intercambio que ocurre de una región a otra, o de un país a otro (Langreo, 2005).

LA ALIMENTACIÓN EN EL CONTEXTO DE LA GLOBALIZACIÓN

Durante la última década, la globalización ha modificado de manera acelerada la economía mundial y, consecuentemente, la vida de todos. La globalización es un concepto muy amplio; un fenómeno mundial que implica la integración de mercados, comunicaciones y todo el proceso de creación de valor en la economía, la sociedad y la cultura.

En términos de alimentación, la apertura comercial ha significado la conquista de mercados más amplios para las empresas transnacionales, quienes controlan no sólo la producción, sino la distribución de los alimentos. En este contexto, es gracias a los avances alcanzados durante el siglo XIX en la conservación, mecanización, venta al pormenor y transporte de alimentos a gran escala, que se

ha modificado de la dieta de muchos pueblos, al poner a su disposición productos procedentes de otras latitudes (Tomlinson, 1997).

De esta manera, la globalización hace que los alimentos de lugares lejanos aparezcan en los estantes de nuestras tiendas locales, existiendo una transformación significativa que relaciona la cultura alimentaria con el proceso de la modernidad global (Tomlinson, 1997). Así, hoy en día, no puede considerarse a la alimentación de ninguna región como estrictamente autóctona, ya que dado el contexto actual de globalización las influencias externas son crecientes.

Actualmente podemos decir que estamos viviendo en un mundo de sobreabundancia de alimentos en el que, no obstante, existe un acceso desigual a los mismos entre grupos sociales, de manera tal que los más pobres siguen sin poder tener acceso a una gran variedad, y ni siquiera a una cantidad suficiente, de alimentos. En contraste, el comportamiento alimentario de los países más ricos está influido fuertemente por las estrategias de marketing de las grandes empresas agroalimentarias, lo que hace que el consumo de estos alimentos haya aumentado considerablemente en los últimos treinta años. En estos países se ha pasado de la escasez a la sobreabundancia, creando con ello una “modernidad alimentaria” en la cual sus habitantes han ido perdiendo todo contacto con el ciclo de producción, entrando en la incertidumbre de no saber la procedencia de los alimentos que ingieren (Contreras, 2008 y Tomlinson, 1997).

Paralelamente, los crecientes intercambios comerciales han difundido los alimentos por el mundo, lo que ha generado que las dietas y los lugares geográficamente sean cada vez más parecidas, es decir, se homogenicen. Así, los procesos de globalización neoliberal determinan que mientras los mercados agrícolas internacionales están controlados por empresas transnacionales que obligan a los países pobres a producir alimentos para exportar, al mismo tiempo éstos tienen que importar grandes cantidades de otros productos para abastecerse. Tal es el caso de México, que en la actualidad tiene que importar grandes cantidades de maíz y frijol. Estos procesos afectan gravemente las capacidades productivas de cada región, trayendo con ello hambre y pobreza para aquellos que no puedan acceder a tales intercambios (Entrena, 2008).

Como bien menciona Contreras (2008), con la globalización los alimentos locales han pasado a ser internacionales. Asimismo, los alimentos que vemos en los supermercados no son los mismos que veíamos hace veinte años, debido a la integración cosmopolita y la economía global de la industria alimentaria, al mismo tiempo que se ha incrementado la gama de alimentos comercializados. Un ejemplo de estos procesos son las frutas, que ahora encontramos en todas las épocas del año y no tenemos que esperar hasta la próxima temporada para saborearlas (Googy en Tomlinson, 1997).

La conservación y transporte de los alimentos han modificado la dieta de muchos habitantes al hacer disponibles alimentos industriales, producidos en serie, en lugares donde antes no eran accesibles. Ahora, “la comida de todas las partes del mundo podemos encontrarla reunida en un solo lugar, quedando a disposición de cualquiera que pueda adquirirla” (Tomlinson, 1997:144).

En la actualidad los alimentos industrializados pueden durar años sin sufrir ninguna descomposición, lo que envuelve a estos productos de cierta “pureza antiséptica” y elimina el nexo con la forma en que ocurre su producción local. Consecuentemente, aunque la gastronomía de un lugar siempre nos cuenta historias de movimientos y mezclas, ya no existe una comida esencialmente nacional. Tomando en cuenta estos procesos, resulta obligado analizar la relación entre la cultura alimentaria y el proceso de globalización.

Es indudable que, antes de que existiera la actual dependencia industrial de avances tecnológicos, los productos locales tenían un peso mayor en la dieta y, sin duda, esta transformación debió ser vista por mucha gente como algo positivo. Es imposible no reconocer que en los últimos años la globalización avanza cada vez más rápido y que los estereotipos culturales que anteriormente identificaban a los alimentos se están debilitando.

Al haber experimentado estos procesos, poca gente, cuando tiene garantizado el acceso, está hoy dispuesta a limitarse a un número reducido de alimentos locales. Paradójicamente, la introducción de nuevos alimentos viene acompañada de un riesgo alimentario que no se limita sólo a ciertas sociedades, pues vivimos en un

mundo globalizado donde la población entera parece ser afectada (Tomlinson, 1997).

Los alimentos, al ser manufacturados en serie, suelen ser mucho más económicos, aunque conlleva la posibilidad de haber sido producidos de manera que representen riesgos a la salud (Nieremberg, 2007). Así, la sociedad global está pagando un precio muy alto por la producción de alimentos baratos, pues se están perdiendo especies y creando condiciones de riesgo para la salud y el ambiente.

Entre las adversidades que la globalización ha traído están las sucesivas crisis alimentarias por enfermedades asociadas a sistemas de manejo masivo, tales como las “vacas locas”, (encefalopatía espongiforme bovina), la fiebre aftosa (*Cochliomyia hominivorax*) o la peste porcina (pandemia de AH1N1), males que han alarmado profundamente a los consumidores al poner de manifiesto el extraordinario alcance de la globalización y las repercusiones mundiales de sus incongruencias y errores (Contreras, 2002).

Sin embargo, con el proceso de globalización podemos experimentar y conocer diferentes costumbres, códigos culturales e inclusive adquirir otras formas de alimentarnos. En la actualidad estamos comiendo distinto, cosas novedosas, con sabores diferentes; variedad que puede servir para mostrarnos diferentes ante los demás, más sofisticados, “menos provincianos”. Esas sensaciones hacen que un sector cada vez más amplio de personas llegue a menospreciar los alimentos locales, al considerarlos inferiores frente a los “alimentos cosmopolitas” (Comuov, 2008).

En conclusión, si la globalización se percibe como un proceso homogenizante, puede pensarse que llevará a una notable disminución de las diversidades culturales. Sin embargo, cabe señalar que, a pesar de la voracidad que se asocia a los procesos de globalización, las transformaciones que se producen no son del todo procesos homogéneos ya que, por ejemplo, “cuando una comunidad se ve sujeta a las influencias del exterior, suele notarse que las personas de mayor edad cambian sus hábitos con más lentitud que los jóvenes” (Lowenberg *et al.*, 1979). Es decir, los jóvenes modifican con mayor facilidad sus hábitos mientras que las

personas mayores prefieren consumir los alimentos tradicionales y se resisten a adoptar hábitos nuevos, o lo hacen de manera más lenta, sin abandonar completamente sus hábitos tradicionales.

HÁBITOS ALIMENTARIOS

En este apartado, partimos de la idea de que los hábitos alimentarios son uno de los elementos más estables de la cultura, entendiendo como hábitos alimentarios a “las elecciones efectuadas por individuos o grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimenticios posibles” (Mead, 1995:16), mismos que pueden cambiar por efecto de un conjunto de factores, ya sean internos o externos, de individuos situados dentro de una cierta cultura, respondiendo a presiones dadas por su sociedad, consumiendo los alimentos que les significan culturalmente.

Si bien los hábitos alimentarios pueden cambiar por diversas razones, como lo son la facilidad de preparación de un alimento o porque éste resulte más económico, el adaptarse a ellos no es algo que ocurra de un día para otro.

Aquí es importante mencionar que los hábitos alimentarios aluden a “prácticas que los agregados sociales realizan en el marco de la vida cotidiana para mantener o mejorar su alimentación y las razones, creencias y sentidos que aducen para justificarlos” (Aguirre, 2005:3).

Si revisamos un poco la historia, podemos observar que en los años cuarenta empezaron a consumirse masivamente en México alimentos industrializados. Sin embargo, hay que aclarar que dicho consumo no se dio de manera homogénea en todos los estratos sociales, de ahí que algunos autores (Ortiz *et al.*, 2005) han referido varios tipos de dieta para nuestro país. La dieta indígena, basada principalmente en maíz, frijol, chile, pulque, algunas verduras como quelites, así como pequeñas cantidades de huevo o carne; la dieta mestiza, basada en frijol, verduras, leche de caja, algunos alimentos industrializados como pastas, harinas de trigo y refrescos; y, por último, la dieta denominada “variada”, que consiste en agregarle a la dieta mestiza alimentos provenientes de otros países,

especialmente los industrializados (Ortiz *et al.*, 2005). Esta clasificación ya no es tan evidente, dado que la alimentación en las zonas urbanas y las rurales puede ser prácticamente la misma. En este mismo sentido, es posible observar que los patrones de consumo de alimentos en nuestro país han ido modificándose, de tal suerte que podemos observar cómo el pan y el trigo están desplazando a la tortilla de maíz.

Un factor importante para la transformación de estos patrones tiene que ver con la industrialización de los alimentos, dirigida a disminuir el tiempo de preparación a nivel doméstico, lo que responde a la reconfiguración de nuevas necesidades alimentarias (Torres, 2008). Torres (2008) en su investigación titulada “Nuevas jerarquías en el consumo de alimentos en México: el caso del pan de trigo”, hace evidente el incremento de consumo del trigo, lo que se muestra en el repunte del pan sustituyendo al maíz. Según sus encuestas, el pan se encuentra dentro de la canasta básica de la ciudad de México; su ingesta existe en todos los estratos sociales, a diferencia del maíz. El pan ha llegado inclusive a ser considerado como un buen sustituto del maíz, esto principalmente en poblaciones jóvenes, que son más susceptibles a la publicidad e imitación de modas.

Para Bucher (2008), la alimentación es diferente en nuestro país de acuerdo con la regionalización que él establece, es decir en el norte, centro o sur se come de manera distinta. Sin embargo reporta que, de manera general, en nuestro país solemos hacer dos o tres comidas al día, en las cuales los elementos básicos son tortillas de maíz, frijoles y condimentos, mientras que la carne suele ser el platillo principal de las fiestas.

CAPÍTULO 2

FACTORES QUE DETERMINAN LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS EN MÉXICO

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

En este apartado se busca entender la forma en que las políticas públicas en nuestro país han determinado la alimentación de los mexicanos y moldeado sus preferencias. Para esto, es necesario remontarse al periodo precolombino, para el cual se ha reportado un uso muy diverso de plantas y animales destinados a la alimentación, producto tanto de la recolección y la caza, como de la domesticación de especies. En esa época, dentro de las plantas comestibles se incluía una gran variedad de frutas y granos, siendo el maíz el elemento central de la alimentación. Durante la Colonia y los siglos subsecuentes, la producción de alimentos se concentró en las haciendas, que combinaban cultivos de autoconsumo con algunos productos que se comercializaban regionalmente o se entregaban a la Corona. A partir del siglo XIX, las políticas públicas en materia alimentaria se dirigieron a la introducción de nuevos cultivos y a la ampliación de la frontera agrícola, particularmente en el norte y el sureste del país, así como a mejorar las técnicas de cultivo.

Fue durante el Porfiriato que se dio un impulso significativo a nivel nacional a la agricultura y a la producción de materias primas para su exportación, siendo prioritarios algunos cultivos comerciales como algodón, azúcar, café, chicle, garbanzo, hule, tabaco, entre otros, descuidando al sector tradicional que producía alimentos para el mercado interno, provocando así una baja en la producción de estos.

Posteriormente, al concluir la Revolución, algunas haciendas quedaron abandonadas, dejando espacio para que los campesinos ocuparan tierras “abandonadas” para la producción de alimentos de autoconsumo (Skerritt, 2003).

Con la Reforma Agraria, los ejidatarios beneficiados accedieron al usufructo de la mitad de las tierras cultivables del país.

En el México post-Revolucionario, las políticas alimentarias siguieron fundamentalmente dos vertientes; por un lado se promovieron estrategias para aumentar la producción agrícola y, por otro, se impulsaron programas dirigidos directamente a suministrar alimentos, o apoyos económicos para adquirirlos, con el fin de mejorar la nutrición de sectores específicos. Por varias décadas los principales apoyos a la producción se dirigieron a las zonas de mayor potencial productivo.

Siguiendo esta lógica, entre 1940-1959 se inició la instrumentación de la llamada “Revolución verde” con el objetivo de mejorar la producción agrícola, sobre la base del uso de tecnología y semillas mejoradas. En los sesenta, se iniciaron políticas de sustitución de importaciones, con lo que el campo Mexicano fue objeto de apoyos estatales en la forma de insumos, créditos y asesoría técnica. La tierra, antes vista como un recurso para la producción de alimentos básicos, en este momento se destina prioritariamente a la producción de productos para exportación.

En la actualidad, el control de la producción de alimentos lo tienen las grandes empresas transnacionales, y los pequeños productores dependen cada vez más de las semillas que les venden las grandes industrias agroalimentarias. Adicionalmente, se han generado problemas de salud y ambientales como consecuencia de la utilización masiva de químicos, algunos de ellos prohibidos.

Los problemas de seguridad alimentaria en México comenzaron a intensificarse en la década de 1970, con la crisis de la agricultura, cuando una amplia proporción de habitantes fue incapaz de adquirir los elementos de la canasta básica. Esta incapacidad aumentó 2.9% en 1990 y 3.6% en 1995, mientras que en el 2000 aumentó hasta 9% (Torres, 2001). Dentro de este esquema, los acuerdos de libre comercio como el TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) han propiciado condiciones de competencia inalcanzables para la mayoría de los productores agropecuarios en México, de manera que, a partir de la década de 1990, las importaciones de productos básicos como el maíz han ido en aumento y

se ha desalentado la producción a pequeña escala, utilizando como argumento la ineficiencia de dichos procesos.

Desde esta óptica, la seguridad alimentaria se alcanzará mediante la importación de alimentos a precios competitivos. Con la entrada del TLCAN en enero de 1994, se favorecieron las importaciones masivas de productos agrícolas (a excepción de algunos productos básicos como la leche en polvo, azúcar, maíz, frijol cuya liberalización se anunció como paulatina). A partir de ese momento, alrededor del 40% de los alimentos consumidos en México son importados de Estados Unidos y Canadá (Ortiz *et al.*, 2005).

En la siguiente tabla es posible observar cómo las importaciones de granos básicos van en aumento entre 1994 a 2004.

Tabla 17. Importación de granos básicos a México

México: importaciones de granos básicos (miles de toneladas)			
Año	Maíz	Frijol	Trigo
1994	2,000.000	50.000	1,400.000
2000	5,330.287	0.005	2,794.421
2004	6,519.891	0.004	3,585.471
Var. % 94-00	142.286	-99.990	99.601
Var. % 00-04	22.318	-27,280	28.308

Fuente: Sandoval S. y Gutiérrez C. (2008). Políticas y Programas de Asistencia social para la seguridad alimentaria en México. Trayectorias sexenales y el escenario local. En Sandoval y Meléndez (Coord.), *Cultura y seguridad Alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. México, pp. 115- 152.

En la tabla 17 se puede observar cómo productos básicos, tales como el maíz y el trigo, son importados a nuestro país, el primero pasando de 2,000.000 toneladas en 1994 a 6,519.891 en 2004, triplicando la cantidad importada, mientras que el trigo, que pasó de 1,400.000 a 3,585.471 toneladas en el mismo período, al igual que el maíz, casi triplicó sus importaciones, contrariamente a lo que sucedió con el

frijol, ya que de 50,000 toneladas que entraban en 1994, en 2004 solamente eran 0.004.

Como consecuencia, mientras que para 1990 el 32 % de la población mexicana presentaba algún grado de inseguridad alimenticia, para 2000 esta condición llegó a alcanzar más del 45% (Torres, 2001). Si hablamos de número de habitantes en situación de inseguridad alimentaria, en 1990 eran 27, 734,745, pasando en 1995 a 33, 612,695, y en 2000 la cifra había aumentado a 45, 441,695 personas, estas cifras corresponden al 34%, 36% y 45% de la población total del país (Torres, 2001).

Para el año 2000, más del 58% de la población a nivel nacional mostró algún nivel de inseguridad alimentaria, lo cual equivale a 46 millones de mexicanos incapaces de adquirir una canasta básica. A partir de entonces se ha registrado una mayor dependencia de alimento básico del exterior, cuyas importaciones en 2003 llegaron al 40% de granos y oleaginosas, 95% de soya, 58% de arroz y 49% de trigo.

En 2000, el concepto por importación de alimentos llegó a alcanzar un monto de más de 9 mil 800 millones de dólares. Esta situación ha traído como consecuencia que alrededor del 50% de la población mexicana no pueda cumplir con los requerimientos alimenticios recomendables (Torres, 2001). Es importante mencionar que el acceso económico a los alimentos depende de un gran número de factores, que tienen que ver con los mercados de alimentos y la capacidad de pago de los consumidores.

Con datos de la Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares (ENIGH) levantada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) estimó que el número de personas en condición de pobreza alimentaria pasó de 14.4 millones en 2006 a 19.5 millones en 2008, es decir, un aumento de 5.1 millones.

En 2008, se estimó que la población en pobreza alimentaria corresponde a 18.2% del total de la población mexicana, lo que significa que 3 millones 800 mil hogares no cuentan con el ingreso suficiente para comprar los alimentos de la canasta básica (La Jornada, 20/10/09). La población en pobreza alimentaria es la que

habita en hogares cuyos ingresos mensuales son inferiores a los 950 pesos en el medio urbano, o 707 pesos en el medio rural y que, por tanto, está incapacitada para adquirir la canasta alimentaria básica aún si destinara todo su ingreso disponible a este fin (La Jornada, 20/10/09).

Lo más impactante es que la situación de hambruna en México y el mundo no está determinada de manera exclusiva por la incapacidad tecnológica para producir alimentos, ni por desastres naturales, sino por estructuras productivas y de abasto ineficientes.

Entre los factores responsables de este aumento en la pobreza y desnutrición durante esta crisis podrían citarse los siguientes:

- 1) La reducción en los recursos públicos destinados a los programas de superación de la pobreza.
- 2) La caída en las remesas.
- 3) El repunte de la desocupación.
- 4) La caída en la oferta de bienes agroalimentarios.

Para 2009, en el Día Mundial de la Alimentación, las estadísticas señalaban que por lo menos 28 millones de mexicanos (24.9% de la población total), por sus condiciones de pobreza extrema, “no tienen acceso a comida nutritiva, lo que provoca un incremento en la debilidad física y un aumento en las enfermedades prevenibles” (La Jornada, 16/10/11).

Por otro lado, todo parece indicar que el campo y su producción agrícola para autoconsumo han dejado de tener importancia estratégica para el Estado mexicano. Según el informe “Perspectivas alimentarias: análisis de los mercados mundiales”, emitido por la FAO (2010), México es el segundo país latinoamericano importador de trigo, y estas importaciones aumentarán hasta alcanzar 11.5 millones de toneladas, el mayor volumen en más de un decenio. En el informe de la FAO (2011), se espera que la importación de alimentos de México sea aún mayor para 2012, debido a caídas drásticas en la producción, por lo que la introducción de algunos alimentos básicos como el centeno, el maíz, y el trigo aumente un 35%, 12% y 10%, respectivamente.

Mientras que la tendencia del precio de los alimentos va en aumento, sobre todo en la segunda mitad de la década de 2001-2011, marcada por las crisis económicas más severas de las últimas décadas, en México “los alimentos acumularon un incremento en sus precios de 24%, destacando el aumento en azúcar de 79.4%, así como en aceites y grasas comestibles con 73.5%. En tanto que el pan, tortillas y cereales aumentaron su precio en 53.4%; la leche, derivados y huevo en 36.3% y carnes en 30.8%”, según el Banco de México (Vergara y Díaz, 2011: 2).

EL MÉXICO MODERNO Y SU ALIMENTACIÓN

Existen diversos factores para que los hábitos alimentarios estén cambiando en nuestro país. Los de mayor influencia son la crisis productiva en el campo, la expansión de las agroindustrias, la mercadotecnia, y la migración. Hoy en día, los habitantes rurales han ido dejando de cultivar alimentos locales y se han ocupado en buscar la subsistencia en centros urbanos. En las últimas décadas, la apertura económica también ha contribuido a modificar estos hábitos, sin embargo tales transformaciones no se han dado de manera homogénea en regiones urbanas y rurales.

El origen de dichos cambios se remonta a la década de 1950, cuando la industria de la alimentación floreció, gracias a la aparición de grandes corporativos. Paralelamente, se modificaron las prácticas de reproducción social, con la incorporación de las mujeres a trabajos asalariados, lo que, en conjunto, condujo a la transformación de las dietas que se consumían habitualmente.

Entre 1960 y 1970, comenzó la elaboración de enlatados, así como la aparición del tetra-pack, lo que abrió nuevas posibilidades en el manejo y transporte de alimentos (Castañeda, 1993). Al mismo tiempo, con el acelerado desarrollo económico de nuestro país en los años 50 y las nuevas exigencias de distribución de alimentos, las tienditas de barrio fueron sufriendo el embate de una paulatina participación de supermercados y tiendas de autoservicio, como un modelo alternativo para satisfacer la demanda creciente de una población que entre 1940 y 1990 se cuadruplicó, pasando de 20 a 80 millones de habitantes.

De hecho, fue a mediados de los años 40 cuando surge la primera tienda de autoservicio en el país, como una innovadora forma de acceso a los productos alimentarios. No obstante, se puede afirmar que a finales de los años 70 aún la mayoría de la población se abastecía a través del comercio tradicional (Camouv, 2008).

Varios fueron los factores que impulsaron el crecimiento de las tiendas de autoservicio; uno de ellos fue el ambiente económico de la época, caracterizado por un ingreso familiar estable, aunado al despliegue de agroindustrias que alcanzaron el desarrollo tecnológico indispensable para promover el consumo a base de conservación de productos no perecederos, es decir, alimentos enlatados o congelados, con mayores tiempos de conservación. La importación de productos aumentó con la intervención de las cadenas de tiendas de autoservicio, en donde el precio de estos nuevos insumos podía ser mucho menor que el de aquellos producidos internamente (Delgadillo *et al.*, 1993).

Según Estrada (2008), el fenómeno de transformación en los hábitos alimenticios ocurre, en buena parte, por la necesidad o el deseo de consumir “alimentos de mayor prestigio social”. Aunado a esto, se está dando un consumo cada vez mayor de alimentos industrializados. La participación de la publicidad ha sido definitiva en la modificación de los hábitos de consumo. La mercadotecnia promueve la formación de nuevos patrones al hacer que se abandonen alimentos nutritivos por los exclusivamente “llenadores”. Además, los alimentos procesados han embonado muy bien con el ritmo acelerado de la vida actual de las personas, tanto es así que los embutidos y enlatados ya forman parte de la dieta cotidiana de muchos mexicanos, y ganan prestigio al otorgárseles un valor elevado, contribuyendo a esto la influencia de la mercadotecnia (Comouv, 2008).

Sin embargo, debido a los diferentes patrones de alimentación existentes en el país, resulta difícil emitir un juicio definitivo acerca de la nutrición del mexicano (Centurión, 2003). Lo que es un hecho es que en nuestro país la estratificación social no sólo determina un acceso diferencial a los alimentos básicos, sino que encuentra en la alimentación una forma de “distinción” (Bourdieu, 1979). Así, las personas mejor situadas económicamente prefieren consumir alimentos

industrializados y modernos para cubrir sus necesidades nutricionales, al tiempo que demuestran su bienestar económico. En este sentido, los alimentos industriales, además de ser baratos, comienzan a asociarse con prestigio social, cumpliendo con los ideales de la modernidad, mientras que los alimentos producidos o colectados localmente se consideran propios de personas de escasos recursos o, incluso para estas mismas personas, representan la alternativa final de solución cuando no es posible conseguir o comprar otro tipo de ingredientes.

México ocupa el primer lugar en anuncios televisivos de comida chatarra del mundo: 17 de cada 39 anuncios publicitarios aluden a este tipo de comida. Tal es la influencia de éstos que uno de cada cinco niños prefiere alimentarse con comida rápida (AUGE, 2009). La influencia de programas televisivos se suma a los efectos que el sector industrial ha tenido al comercializar productos que promueven la vida sedentaria. Así pues, el problema de obesidad se ha incrementado tanto en zonas urbanas como en las rurales. Actualmente, el 70% de los adultos mexicanos, y un tercio de los niños, sufren de sobrepeso u obesidad (AUGE, 2009). Se está pasando a una mezcla de desnutrición y obesidad en amplios sectores de población.

En nuestro país se reconocen problemas alimentarios importantes, relacionados con la producción, consumo y distribución de alimentos. Al respecto, Torres (2003) hace referencia a la crisis agrícola en México y advierte que ésta puede generar situaciones de tensión y conflicto, lo que hace necesario tomar medidas políticas y económicas para corregir los problemas estructurales de la agricultura mexicana. El incremento de los precios en los granos y la reducción de los inventarios en países como el nuestro, están impactando especialmente a los sectores de menor ingreso, los cuales ven limitado su acceso a los alimentos de primera necesidad como son tortilla, pan, leche, huevo y carne (Programa Nacional Alimentario, 2008). La dependencia de México hacia otros países lo hace más vulnerable ante los movimientos de precios, pues la inseguridad alimentaria no es el resultado de malas cosechas, sino de elevados precios, menores ingresos y desempleo en

aumento. Algunas estadísticas han dado cuenta de esta situación, como se expone a continuación.

La Primera Encuesta Probabilística Nutricional en México, realizada en 1988, permitió por primera vez dar un panorama general de la alimentación en el país. Una réplica de ésta fue aplicada en 1999, siendo ambos estudios realizados a nivel nacional e incluyendo zonas rurales. Las dos encuestas muestran las deficiencias nutricionales de los habitantes, particularmente en niños menores de cinco años de zonas rurales. Según la primera encuesta “nacen a la semana 4,370 niños, al año 230,000 cifra muy alta, pero antes de cumplir los 4 años de edad mueren 24,740”. Entre las causas que determinan estas muertes está presente la desnutrición y mal nutrición vinculada a enfermedades infecciosas (Correa, 2008). También se registraron las diferentes preferencias alimenticias entre las zonas rurales y urbanas, siendo en estas últimas más elevado el consumo de frutas, azúcares y pastas, siendo notoriamente generalizado el consumo de bebidas alcohólicas y refrescos. Regionalmente, esta encuesta arrojó además que, en los estados del norte, se encontró un mayor consumo de “comida extranjera”, mientras en los estados del sur prevalece en su mayoría la comida local.

En 1999, la Segunda Encuesta Probabilística Nutricional en México mostró que la dieta del mexicano seguía basándose en maíz y frijol. Por otro lado, la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares de 1998 indicó que el 34% del ingreso de los hogares estaba destinado a la compra de alimentos.

Ambas encuestas coinciden que la dieta mexicana está basada principalmente en tortillas, tomate, frijol, papa, huevo, leche y carnes (especialmente aquellas relativamente baratas, como el pollo, y algunas cantidades de carne de res), pero también se identificó un exceso en el consumo de alimentos de alta densidad energética como grasas y azúcares concentrados, y una baja ingesta de frutas y verduras.

La encuesta urbana (Encuesta Nacional para la Evaluación de Nutrición en México) realizada en 2002, mostró que un 33% de la dieta de los mexicanos está basada en lípidos (cuando la proporción recomendada es del 25%), lo que indica que estamos comiendo desequilibradamente. Por último, en 2006 se realizó la

Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT), la cual tuvo como finalidad la evaluación de algunos programas como Oportunidades, y el Programa de Seguro Popular. Esta encuesta mostró que 70% de la población entre 30 y 60 años sufre problemas de sobrepeso y obesidad, afectando principalmente a las mujeres. Se encontró además que más del 30% de la población mayor de 20 años presenta obesidad, condición asociada con problemas de salud cardiovasculares como diabetes, hipertensión, etc.

Si bien, la canasta básica en nuestro país está constituida por maíz, frijol, trigo, arroz, azúcar, semillas oleaginosas, carne, leche, huevo y pescado (con un costo de alrededor de 700 pesos mensuales, según el INEGI, citado en Buendia Nieto, 1996), en un estudio realizado, a partir de la ENIGH (Encuesta Nacional de Ingresos y Gasto en Hogares de 1988) se muestran las preferencias en consumo de alimentos por mexicanos de diferentes estratos socio-económicos (Martínez, Villezca, 2003). En él, es posible apreciar que los sectores acomodados presentan mayor consumo de frutas, refrescos y carne, mientras que en los niveles definidos por los autores como bajos se observa un mayor consumo de tortillas y refrescos, demostrándose con esto que la falta de recursos económicos de la población es uno de los impedimentos principales para tener una dieta adecuada.

PROGRAMAS INSTRUMENTADOS PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN DE SECTORES DESFAVORECIDOS EN MÉXICO

En nuestro país se ha buscado mejorar la calidad de la alimentación a través de programas sociales, tales como: PASL (Programa de Abasto Social de la Leche Liconsa), PRONASOL (Programa Nacional de Solidaridad), PAL (Programa de Apoyo Alimentario), PROGRESA (Programa de Educación, Salud y Alimentación) que a lo largo de su creación ha ido cambiando de nombre, siendo el más reciente Oportunidades (Programa de Desarrollo Humano).

Este último programa, iniciado en 1997 y dirigido particularmente a zonas rurales pobres, tiene como objetivos mejorar la salud y la educación, pero sobre todo, la alimentación, para lo cual destina una determinada cantidad mensual para el consumo mínimo de alimentos. Los resultados de la evolución del programa

confirman que la mayoría del ingreso recibido por las familias por esta vía se invierte en alimentos: se consumen más frutas y verduras pero, al mismo tiempo, también se invierte bastante en alimentos “nuevos” (Meléndez, 2008). Aproximadamente, 9, 347,000 hogares en todo el país (los cuales equivalen al 40.2% de los casi 23, 225,000 hogares en México) reciben uno o más programas de ayuda alimentaria, siendo Oportunidades, el programa de mayor cobertura en el país, pues beneficia al 25% de la población, particularmente en áreas rurales (Meléndez, 2008).

Por su parte, el PASL tiene sus orígenes en los años 40, cuando ante el desabasto de leche a nivel nacional surgió la empresa “Liconsa”, la cual tuvo como objetivo que la mayoría de la población accediera al consumo de la leche, vendiéndola a un precio especial a las familias más necesitadas (aquellas con infantes entre 6 meses y 12 años, mujeres en periodo de gestación o lactancia, o adultos mayores de 60 años). La creación de la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO) en 1965 tiene especial relevancia en este contexto, ya que tenía como propósito brindar apoyo técnico y económico a los pequeños productores, regular los mercados eliminando a los intermediarios, mantener los precios de garantía y poner a disposición de los sectores desfavorecidos estos productos a bajos precios. De esta manera, la CONASUPO incidió en la producción, acopio, comercialización y distribución de alimentos.

Una política estatal más destinada a cubrir las necesidades alimentarias de sectores desfavorecidos en México operó entre 1976-1982, cuando se implementó el Sistema Alimentario Mexicano (SAM), destinado a desarrollar la agricultura, incorporar tecnología y lograr la autosuficiencia alimentaria. Los resultados de este programa han sido objeto de amplias discusiones académicas, y mientras algunos lo consideran el último intento por lograr el abasto alimentario para amplios sectores en nuestro país, otros lo han criticado por promover la tecnificación de los procesos con un enfoque meramente productivista (Ortiz-Gómez, 2004).

Al iniciarse la década de los ochenta, el SAM fue abandonado y se iniciaron políticas de ajuste estructural que dismantelaron el esquema de apoyo estatal y liberaron los precios de los productos agrícolas. Como parte de estas políticas, en

1994 se inició el Procampo, teniendo como objetivo declarado atenuar los efectos negativos de la liberalización del sector agropecuario. Con este tipo de medidas los productores fueron segregados entre aquellos que se consideraban con capacidad para hacer rentable su actividad y los campesinos de subsistencia que quedaron a merced de políticas asistenciales.

En 2004 se inició el Programa Alimentario Nacional (PAL) con la intención de cubrir necesidades mínimas en materia de alimentación para la población más pobre del país, utilizando la infraestructura de las tiendas CONASUPO. Durante 2007 este programa distribuyó recursos monetarios bimestrales o en especie equivalentes a 175 pesos por familia. Este programa fue creado para las zonas más alejadas, aquellas donde el programa Oportunidades no puede llegar.

Mientras estas políticas logran muy parcialmente los propósitos que declaran, en los últimos años el consumo de alimentos industrializados ha aumentado, así como las comidas fuera del hogar. Este incremento es derivado de la mayor disponibilidad generalizada de alimentos en los centros laborales, escuelas y calles. Recientemente, la tendencia es a concentrar en un solo espacio toda la oferta alimentaria, de esta manera los centros urbanos condicionan la estructura y calidad de la oferta alimentaria que ocurre en espacios regionales, patrón que se replica conservando proporciones en localidades de menor tamaño.

En el caso de las localidades rurales, el abasto se puede complementar con la producción de auto-subsistencia y la participación estatal en productos específicos como granos, leche y abarrotes. En este contexto, la decisión de producir para el autoconsumo o comprar los alimentos básicos está permeada entonces por las fluctuaciones de los precios de los insumos agrícolas y de los cultivos, el mercado de alimentos, así como por las posibilidades que tienen los hogares para acceder a fuentes de ingreso que les confieren cierta capacidad adquisitiva.

CAPITULO 3

HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LOS GDS EN LAS COMUNIDADES DE ESTUDIO

Con el propósito de caracterizar los hábitos alimentarios en las comunidades de San Isidro, Las Lomas, y Texín, se aplicó una encuesta a 33 hogares, entre los meses de enero y marzo de 2011.

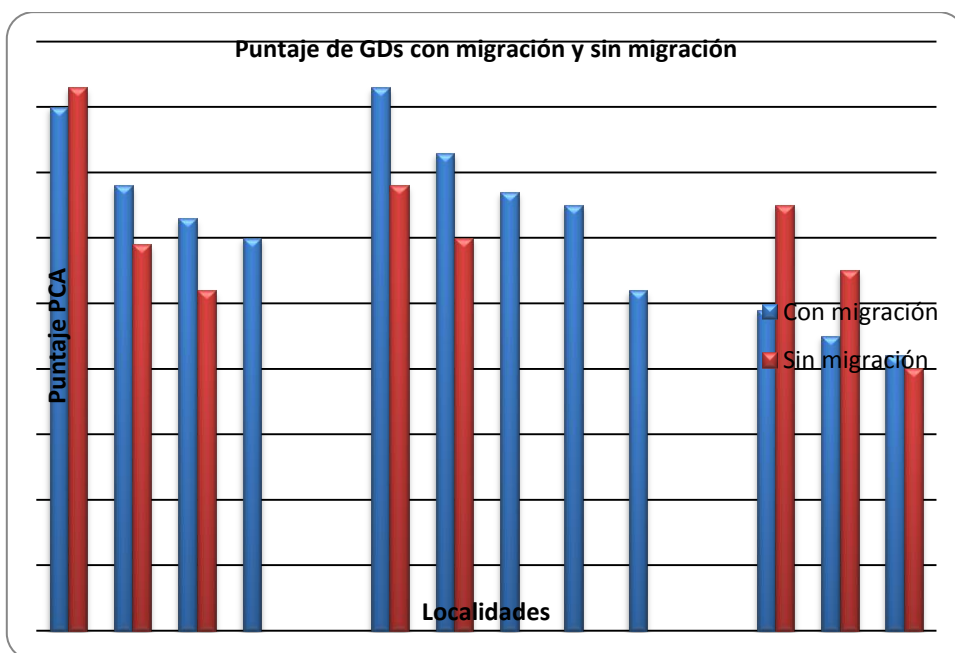
Como resultado de dicho ejercicio se pudo observar que prevalece el consumo de alimentos comunes en la dieta nacional, tales como tortillas, frijol y chile. Además, se suman a esta dieta la carne de pollo, embutidos, carne de res y pescado, así como alimentos producidos o colectados localmente tales como quelites, verdolagas, gasparitos y flor de izote.

También, es importante referir que la presencia de alimentos industrializados en el consumo cotidiano se ha hecho común. Dentro de ese tipo de alimentos encontramos hamburguesas, hot dogs, botanas empacadas, refrescos y sopas instantáneas.

CONSUMO DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

La primera parte del cuestionario utilizado en la encuesta se dirigía a identificar el grado de seguridad alimentaria de los hogares, de acuerdo con el Puntaje de Consumo de Alimentos (PCA) establecido por la FAO, que mencionamos antes. En la gráfica 1 se muestran los puntajes obtenidos por los hogares de las tres localidades, utilizando información de los alimentos consumidos durante los últimos 7 días.

Gráfica 1. Puntaje de Consumo de Alimentos en las tres localidades



Fuente: elaboración propia a partir de datos de la Encuesta sobre hábitos alimentarios en Texin, Las Lomas y San Isidro (enero-marzo, 2011), de acuerdo con el Manual para la Evaluación de Seguridad Alimentaria de la FAO, 2008.

Como podemos observar en la gráfica 1, ninguno de los hogares tiene un puntaje menor a 28, por lo que, según el PCA, no se observa inseguridad alimentaria, pero tampoco se registra ninguno que haya alcanzado los 112 puntos, lo que significa que ninguno de los hogares se encuentran en un nivel aceptable, de acuerdo a los parámetros establecidos por la FAO. Los puntajes más altos se alcanzaron en la localidad de Texín, justo la localidad donde aún se produce maíz localmente.

La diferencia entre hogares con miembros migrantes y no migrantes son mínimas, presentando los primeros un puntaje ligeramente mayor. Se puede decir que migrar apenas permite a los GDs llevar una vida mejor que la que tendrían en caso de que ningún integrante decidiera irse a Estados Unidos en busca de mejores posibilidades de ingresos. Se ha podido constatar que la mayor parte de las remesas se utilizan para el gasto diario (comida, vestido, salud), lo que permite poder comprar determinados alimentos (ver tabla 13).

En la tabla 13 podemos ver que si a la presencia de migrantes le sumamos la tenencia de tierras y el beneficio del programa Oportunidades, podemos observar que el PCA es mayor, mientras que los puntajes más bajos se encuentran en los hogares que no tienen presencia de migrantes, y no cuentan con el apoyo del programa, lo que indica que Oportunidades ayuda a los GDs adquirir sus alimentos.

En cuanto a la tenencia de la tierra, si bien en su mayoría es utilizada como fincas para el cultivo de productos comerciales, es importante mencionar que en el caso de los cafetales, que son ricos en biodiversidad al ser cultivados bajo sombra, permiten a los hogares proveerse de una diversificada cantidad de recursos alimenticios como jinicuiles, flor de izote, chalahuites, plátanos, frijoles, naranjas, aguacates, chininis, entre otros, lo que les ayuda a complementar su alimentación.

Los hogares sin presencia de migración, que no poseen tierras y que no cuentan con el programa Oportunidades son los que presentan el puntaje más bajo de PCA, lo que quiere decir que la suma de estos factores ayuda a mejorar la calidad de su alimentación.

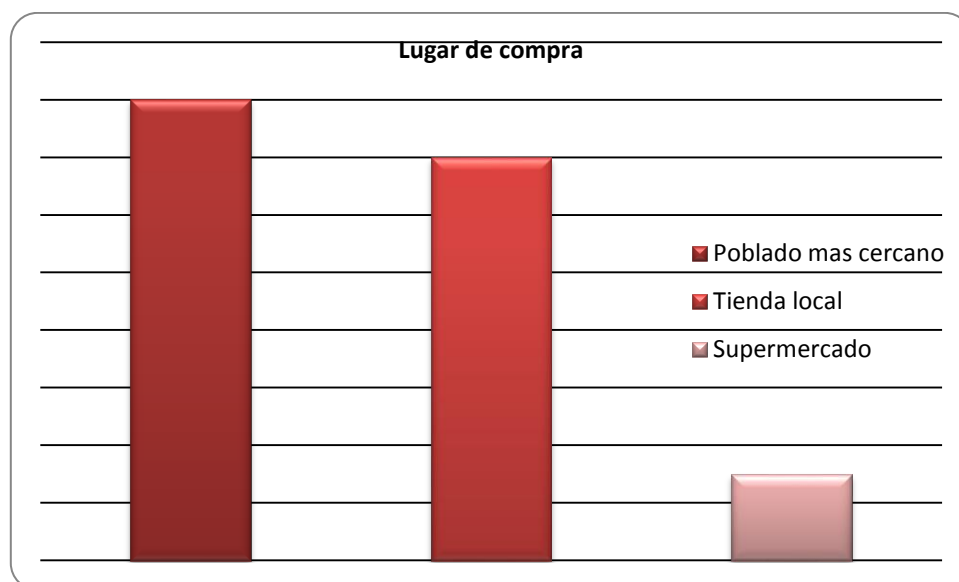
Esta diferencia puede observarse en la gráfica 1 de las localidades de Las Lomas y Texín, mientras que el puntaje más bajo se registró en San Isidro, lo que se explica por el hecho de que en esta localidad, la mayoría de los hogares no cuenta con el programa Oportunidades y, aunque existe migración, no hay un envío constante de remesas (ver tablas 13 y 14), lo que nos indica que la migración, la tenencia de tierra y el beneficio del programa Oportunidades son complementarios en la mejora de la alimentación.

Respecto al número de comidas diarias realizadas por los habitantes 52 % (17 hogares), comen dos o 4 veces, 48 % (16 hogares) respondió que realizan 3 comidas al día.

En relación a la pregunta ¿comen algo entre comidas? 51 % (17 hogares) respondió comer fruta de temporada, 33 % (11 hogares) respondió comer comida empaquetada, como por ejemplo cacahuates, chicharrones, golosinas y galletas y 18 % (6 hogares) aseguró no comer nada.

En la mayoría de los casos, la responsabilidad de la compra de los alimentos recae en las mujeres, lo que equivale al 78 % (26 hogares), 18 % (6 de los hogares) la compra de alimentos la realizan las suegras (mamá del jefe del hogar) y solamente 3 % (1hogar) respondió que la compra la realiza el jefe del hogar (hombre) y en

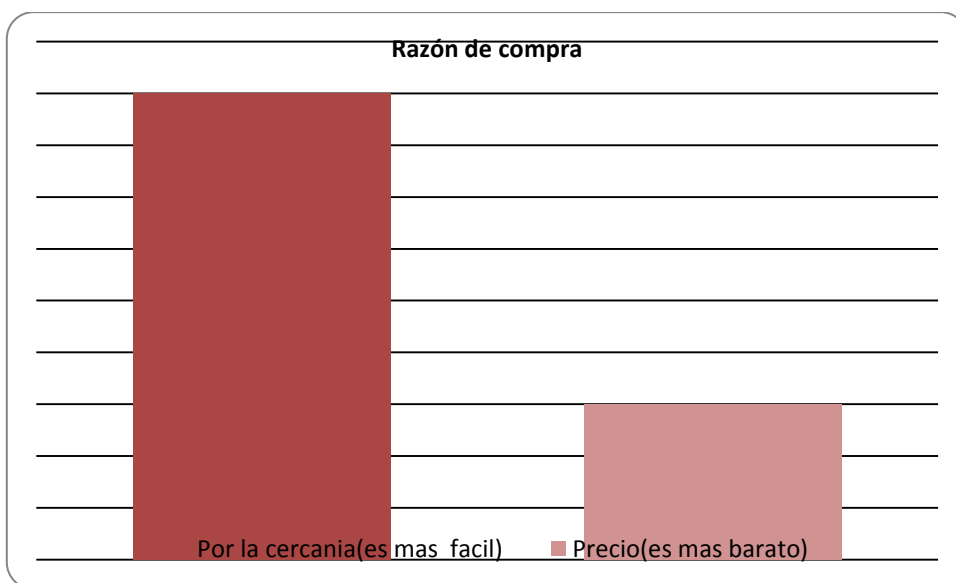
Gráfica 2.Lugar donde se compran los alimentos.



Fuente: elaboración propia a partir de los resultados de la Encuesta sobre hábitos alimentarios en Texin, Lomas y San Isidro (enero-marzo, 2011).

Cuando se hizo la pregunta de dónde compran la mayoría de sus alimentos, fueron tres las respuestas que obtuvimos en los hogares: 48% (16 hogares) respondió que en poblado más cercano, 41% (14 hogares) en la tienda local y el 9% (3 hogares) en el supermercado. Esto muestra que la mayor parte de los grupos domésticos obtiene sus alimentos en establecimientos en la región, o en la propia localidad.

Gráfica 3. Razones por las que se compra en ese lugar



Fuente: elaboración propia a partir de la Encuesta sobre hábitos alimentarios en Texin, Las Lomas y San Isidro (enero-marzo, 2011).

Enseguida se les preguntó acerca de las razones por las cuales prefieren comprar en ese lugar sus alimentos, obteniendo dos respuestas: el 58% (18 hogares) que compra sus alimentos en el poblado más cercano lo hace porque es mucho más barato adquirirlo, además de que hay más diversidad de productos. El 42% (15 hogares) restante respondió que adquirirían sus productos por la cercanía, ya que si necesitaban algo inmediato, no podían ir tan lejos a comprarlo, además de que en algunas ocasiones podían adquirir estos productos fiados, cosa que fuera de su localidad no podían hacer.

Principalmente son las mujeres quienes se hacen cargo de la preparación de los alimentos, en ocasiones auxiliadas por otras mujeres (hijas, hermanas, nueras, etc). El tiempo estimado para la preparación de alimentos por comida es de una hora aproximadamente, a menos que se cocine algo más laborioso. De los 33 hogares encuestados, 27 respondió que la mayoría de sus alimentos los preparan fritos.

El gasto semanal en alimentos oscila entre \$200 pesos para los hogares que tienen menos recursos monetarios hasta \$1000 pesos.

En cuanto a la convivencia en las comidas, en la mayoría de los hogares sus integrantes suelen comer juntos en las noches o los fines de semana, pues es cuando la mayoría de los miembros se encuentra en casa. El resto de la semana, los integrantes del hogar comen conforme van llegando a la casa, o bien todos sus integrantes comen fuera, por las diversas actividades que tienen.

El tiempo destinado para comer suele ser corto (20 minutos en promedio, sin sobremesa), mientras que los fines de semana el tiempo que suelen destinar es mayor (una hora aproximadamente para “sentarse a la mesa”).

De los 33 hogares a los que se preguntó qué tipo de alimentos generalmente no consumen, pero les gustaría hacerlo, 51 % (17 hogares) expresaron que: mariscos, pescados, carne, fruta, verduras, y pan en la comida, ya que son alimentos que no siempre están disponibles o son caros. El 49 % (16 hogares) respondió que no se les antojaba comer nada que actualmente no consuman. Es interesante observar que, cuando los gustos se dividen al interior de un hogar, las personas que han vivido en la ciudad añoran el consumo de ciertos alimentos, tal como lo menciona doña Guadalupe en el siguiente testimonio:

“A mí me gustaría comer como en las ciudades. A la hora de la comida, comer pan, pero pues aquí eso no se acostumbra. Yo me acuerdo cómo comía pan cuando trabajaba allá” (Guadalupe, ama de casa, 60 años, Las Lomas, entrevista).

Pero estas preferencias podemos verlas también en los jóvenes. En la siguiente tabla se observa algunos de los alimentos que recientemente se han incorporado en la dieta de los habitantes.

Tabla 18. Consumo de alimentos “nuevos”

Alimentos “nuevos”	Razón principal para consumirlo				Frecuencia de consumo
	Precio	Requieren menos <u>tiempo</u> para prepararse	Sabor	Estilo de Vida (Están de moda, otras lo comen, status, etc.)	
Carne de pollo	11		16		2-3 por semana
Embutidos		8	9		1-2 por semana
Enlatados	8		5	1	1 por semana
Sopas Maruchan			10	4	1 por semana
Carne de res			23	1	1-2 veces por mes
Pizza		5	9		2 veces por mes
Mariscos			19		1 vez al año

Fuente: Elaboración propia a partir de los resultados de la encuesta sobre hábitos alimentarios en Texin, Las Lomas y San Isidro (Enero-marzo, 2011).

Indagando en las razones por las que se consumen algunos alimentos, la tabla 18 nos muestra que la mayoría son consumidos por su sabor.

En lo que se refiere a los embutidos, otra razón por las que los hogares los incluyen en su dieta (además de su sabor) es por su rápida preparación.

La encuesta mostró también que la carne que más se consume es la de pollo, porque el precio es relativamente accesible para la mayoría de la población. En contraste, la carne de res es un alimento que le gusta a la mayoría de las personas; sin embargo, por su precio no todos los hogares la consumen, sucediendo lo mismo con el pescado.

Lo novedoso es que alimentos industrializados como las sopas “Maruchan”, los frijoles enlatados, atún, entre otros, se han ido haciendo comunes en la dieta local.

Tabla 19. Consumo de Plantas locales “comestibles”.

Alimentos locales	Frecuencia de consumo	Modo de obtención			Razón principal para consumirlos
		Recolección	Compra	Obsequio	
Quelites	Temporada(Una vez al año)	16	10	3	Sabor
Flor de Izote	Temporada(Una vez al año)	16	8	3	Sabor
Verdolagas	Temporada(Una vez al año)	14	10	2	Sabor

Fuente: Elaboración propia a partir de los resultados de la Encuesta sobre hábitos alimentarios en Texin, Las Lomas y San Isidro (enero-marzo, 2011).

Al preguntar sobre las plantas cultivadas o colectadas que se consumen localmente, encontramos que la mayoría de los jóvenes han dejado de consumir estos alimentos porque nos les agrada su sabor. A pesar de esto, se continúa su recolección y consumo, principalmente por personas mayores.

CULTIVO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

En los solares se cultivan principalmente condimentos como el epazote, cilantro, perejil, chile, hierbas de olor, y orégano, además de nopal y jitomate mientras que en las parcelas, o fincas cultivan otro tipo de alimentos que, aparte de cumplir otras funciones como darle sombra a los cafetales o funcionar como cercas vivas, les proveen de algunos alimentos de autoconsumo como son aguacate, chinichis, cacahuates, plátanos, naranjas, limones, maíz, frijol, entre otros.

En ocho hogares se mencionó que crían gallinas para autoconsumo, y en uno, puercos.

ABANDONO DEL CONSUMO DE ALGUNOS ALIMENTOS.

Al preguntar a los miembros de los hogares seleccionados por qué creen que se han dejado de consumir alimentos cultivados o recolectados en su comunidad, la mayoría de las personas mencionó que es porque esas plantas ya no son fáciles de conseguir, además, a la mayoría de los jóvenes no les agrada su sabor y en ocasiones se refieren a estos alimentos de manera despectiva.

En lo referente a los alimentos “nuevos” la mayoría de las personas respondió que éstos se consumen por “flojera” de las generaciones jóvenes, pues ellos quieren las cosas rápidas, y es mucho más fácil ir a la tienda y comprar lo que necesitan.

Profundizando acerca de cuándo comenzaron a cambiar los hábitos alimenticios de forma considerable, podemos decir que no existe un dato exacto, ya que las personas no tienen registrado en la memoria cuándo empezaron dichos cambios, lo que es evidente pues hay quienes dicen que inició hace aproximadamente quince, otros veinte y algunos treinta años atrás.

Estos cambios se atribuyen a la aparición de las primeras tiendas locales, lo que facilitó la adquisición de alimentos que antes eran difíciles de conseguir, como es el caso de los embutidos (tales como salchichas y jamón).

EL ENTRAMADO DE FACTORES ECONÓMICOS Y CULTURALES EN LA DEFINICIÓN DE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

Los postulados de la “Nueva ruralidad” apuntan a que en las zonas rurales del país es posible observar, de manera generalizada, la diversificación de actividades económicas y de fuentes de ingreso de los GDs. Esto ha implicado que, en la zona de estudio, la producción local de alimentos para autoconsumo prácticamente haya desaparecido, aunque estos procesos se remontan mucho antes en el tiempo, tal como se han descrito al inicio. Sin embargo, los cambios recientes aparecen en los siguientes testimonios:

“Lo que pasa es que los jóvenes, por ejemplo, ellos aspiran a algo más, pues el trabajo de campo es bueno pero está muy mal pagado” (Inés, ama de casa, 44 años, Texin, entrevista).

“Antes la gente se dedicaba más al campo y ahora ya no. Ahora la mayoría de la gente se está yendo, porque aquí hay trabajo pero la verdad no hay dinero para que se les pague” (Leónides, abuela encargada de nietos migrantes, 50 años, San Isidro, entrevista).

En este contexto, es posible observar que el trabajo en el campo ya no representa una opción para las nuevas generaciones. El cultivo del café, que por décadas había estado en la base del sustento de estas comunidades, ha sido desplazado por otras actividades económicas. En las comunidades de estudio, los pobladores jóvenes ya no quieren dedicarse a la agricultura, incorporándose generalmente a empleos en zonas urbanas cercanas a sus lugares de origen. Éstos tienen otras expectativas de empleo:

“Pues yo quiero estudiar la carrera de criminología” (Patricia, hermana de migrantes, 14 años, Texín, entrevista).

“Mi hija busca una profesión, se va a la universidad, esta otra también, mis hijos ya están buscando su vida en otro lado. La gente sale a trabajar fuera. Al menos ayer salió un camión entre hombre y mujeres, iban como 40 personas” (Rogaciano, agricultor y comerciante, 70 años, Texín, entrevista).

Para los jóvenes, el campo ya no es redituable. Ellos buscan mejores oportunidades de empleo.

Debido a los altos precios de los insumos para la producción agrícola y los precios establecidos en los mercados de alimentos, que favorecen a los grandes productores agroindustriales, resulta mucho más caro para los pobladores de las localidades de estudio producir el alimento que comprarlo.

“Antes este como que daba más para solventar los gastos del campo y ahora te digo mi papá a veces dice -a veces salgo poniendo y pues luego como ganan mejor en Xalapa y como aquí se les paga menos, entonces por eso porque no hay dinero suficiente y siento yo que si se trabajara pues habría más productividad, estuviéramos mejor” (Leónides, abuela a cargo de nietos de hijas migrantes, 50 años, San Isidro, entrevista).

“Uno invierte mucho y no da, en una media hectárea, estamos hablando de unos tres bultos de abono y ahí se van como 900 pesos, casi mil y si hacemos la limpieza a mano se van semanas de trabajo, sembrar y luego otras dos limpias, sale carísimo y no da” (Elot, agricultor, 70 años, Texín, entrevista).

Un caso excepcional de producción de alimentos ocurre en la localidad de Texín, donde algunos GDs mantienen el cultivo de maíz para autoconsumo. Esto se debe a una cuestión de costumbre, sobre todo de personas mayores, pues, como ellos mencionan, lo hacen para tener “siquiera para comer elotes”. Sin embargo, hay que mencionar que la cosecha les ayuda a no tener que comprar maíz por tantos meses, además de que las hojas del maíz las utilizan para hacer tamales, tal como nos mencionaron en los siguientes testimonios:

“Ahí va uno sembrando por tradición como se dice, pero no da nada más se pierde, ya uno dice voy a sembrar poquito siquiera para comer elotes, es lo que dice uno, lo poquito que se cosecha pues ya es para el gasto, como tres meses uno no compra maíz” (Elot, agricultor, 70 años, Texín, entrevista).

“Sembramos por tradición porque por ejemplo aquí todavía se muele para hacer tortillas, la gente no está acostumbrada a la tortilla de tortillería, aquí nada mas casi los domingos y pues como a parte como ahorita que ya viene Todos Santos, las hojas se ocupan para los tamales” (Rosa, encargada del programa Oportunidades, 40 años, Texín, entrevista).

De las comunidades estudiadas, la de Texín es la única en donde el cultivo de maíz aún es significativo, pero también es la menos urbanizada. La mayoría de las personas mayores habla con añoranza de los alimentos silvestres, de la comida de antes, de cómo ellos cultivaban todo lo que comían.

Al no ser una práctica común el cultivo de alimentos ni de magnitudes suficientes, es entendible el consumo cada vez mayor de alimentos producidos industrialmente, lo cual propicia modificaciones en los hábitos alimentarios de los grupos domésticos. Las personas entrevistadas así lo reconocen.

“Yo creo que sí ha cambiado mucho la alimentación porque ahora hay muchas cosas nuevas, ahora la cocina es más fácil” (Aurora, madre de migrante, 55 años, Texín, entrevista).

“Antes comían diferente, ahora come uno queso y todas esas cosas, y antes uno tenía quelites, calabazas de las que sembraba uno y ahora ya no, salsa de chile de lo que había en las fincas, y ahora ya todos los chiles que quieres, los compras porque ya no los siembra uno. Antes no, y antes los quelites había por todos los montes” (Evalidia, esposa de migrante, 40 años, Texín, entrevista).

“Sí, la comida ha cambiado porque antes se comían por ejemplo los quelites, todo lo que se producía aquí, y ahora todo compramos, aunque a veces no hay dinero pero uno ve la manera por no sembrar” (Antonia, ama de casa, 40 años, Texín, entrevista).

Esto porque ahora tienen acceso a alimentos, además de que pueden adquirirlos.

“Pues yo digo que es lo mismo ahorita, se gasta más porque ya subieron las cosas, pero antes con poquito dinero, al menos yo aquí, que sembramos erizos, nopales y así. Nada de otra cosa, pero le digo, se gasta un poquito más porque ya subieron de precio, todo enlatado, que jamón, salchicha. Pero pues yo digo que no está bien” (Antonia, 40, Texín, entrevista).

“Antes no nos alcanzaba y comíamos pues lo que se encontraba, los chayotes, los quelites” (Leónides, abuela a cargo de nietos, hijos de madres migrantes, 50 años, Texín, entrevista).

LA MIGRACIÓN: ¿FACTOR QUE POSIBILITA EL SUSTENTO O QUE PROMUEVE LA DIFERENCIACIÓN SOCIAL?

Como algunos estudios han reportado (Córdova, 2010; Camouv, 2008; Contreras, 2008; Carrasco, 2008, entre otros), la migración está determinando nuevos patrones de estratificación social al interior de las comunidades de origen.

En el caso que nos ocupa, estas diferencias aparecen como nuevas expectativas alimentarias y la posibilidad para algunos GDs de afrontar el costo de alimentos a los que, de otro modo, no accederían, tal como lo indican los siguientes testimonios:

“Nosotros empezamos a comer mejor porque mi esposo se fue. La familia de la gente que se va come mejor. La gente ya tiene dinero, hasta se van a comer a Xalapa, pero se vienen para acá y no es lo mismo. Por ejemplo, mi niño me pregunta porque antes me comprabas muchos yogures (cuando su papá estaba en Estados Unidos y enviaba remesas) y ahora ya no” (Brissia, esposa de migrante, 38 años, San Isidro, entrevista).

“Yo como mis hierbitas, yo mi comidita hervidita, las guías de erizo, las hierbas moras, las guías de erizo y me bebo el caldo, me lo bebo. Las chamacas me dicen ay má, tú que estás comiendo eso. Ya mi hijo que vino también dice que los quelites son pa pobres” (Rosa Aurora, madre de migrante, 55, Texín, entrevista).

Los habitantes de estas localidades se han percatado de que algunas condicionantes estructurales (drástica disminución del apoyo estatal a la producción nacional y el comportamiento de los mercados internacionales de alimentos), junto con la migración internacional, han interactuado para propiciar que se adopten nuevas costumbres, aceptando que éstas en unos años se verán como “naturales”. Sin embargo, tales cambios se han ido dando de forma gradual. Particularmente, las personas mayores siguen tratando de conservar sus hábitos, mientras que los cambios alimentarios se dan mucho más rápido entre las generaciones jóvenes.

Con respecto a los “gustos” de los migrantes de las comunidades de estudio, sus parientes nos comentan que por ejemplo para ellos ahora en su mesa es casi indispensable un pedazo de carne, asociando esto a un estado de bienestar y mejora en la posición social.

Al igual que se pueden observar, cierto tipo de transformaciones como el de la vestimenta, que cada vez es más apegada a la moda “del otro lado”, también podemos observar estas transformaciones en el consumo de alimentos. Tal como lo comenta Córdova *et al.* (2008), esto resulta paradójico en algunas ocasiones, ya que ahora se han agregado una gran cantidad de productos industrializados, en la dieta alimenticia de las familias que reciben remesas, sustituyendo muchas veces el consumo de artículos que antes se producían localmente. Un ejemplo es el consumo del café soluble, lo que constituye un hecho irónico en los hogares de esta región, que todavía poseen fincas de café. Lo mismo refieren los siguientes testimonios:

“¡Nombre!, los jóvenes de ahora comen diferente, al menos los que se van al norte. Ya vienen aquí y ya no comen lo que uno come, ya a ellos se les tiene que hacer no antojitos, ya comidas mas buenas, porque ellos ya vienen acostumbrados a como comen allá. Al principio sí vienen ansiosos por los frijoles, pero nada más por unos días porque luego extrañan la comida de allá. Y uno de vez en cuando les compra uno un pedazo de carne, queso, pero no siempre. Uno nunca decía les voy a dar un Marucha, y ahora vienen y ya comen, por ejemplo hago una sopa y sí se la comen pero tiene que llevar un cacho de pollo, ya vienen acostumbrados a comer mejor. El café de aquí no les gusta, a él sólo el Nescafé”, (Guadalupe, madre de migrante, 60 años, Texín, entrevista).

“Mi hijo regresó y ya no comía las cosas de aquí; me decía eso es comida de pobres. Viera ver lo que comía allá, cosas bien ricas”(Rosa Aurora, madre de migrantes, 55 años, Texín, entrevista).

Las entrevistas mostraron también que las personas que emigran “traen gustos diferentes”, especialmente los jóvenes. Por el contrario, migrantes (de retorno) de mayor edad comentan que prefieren la comida local a los alimentos enlatados y congelados.

“Yo creo que el que cambie la alimentación influye mucho de las personas que van a Estados Unidos y aquí como habemos muchos, yo llegue muy gordo de allá, porque allá lo más barato para nosotros es comer carne, yo extrañaba la comida de aquí, las verduras salen muy caras allá, comprar frijol o verduras, un erizo costaba como 1 dólar (Agustín, migrante de retorno, 50 años, San Isidro, entrevista)”.

“Pues las personas que nos vamos para allá como que piensan diferente, se acostumbran a comer como allá y vienen y quieren seguir comiendo como allá y como que se les sube, pero sobre todo a los jóvenes, yo extrañaba comer la comida de aquí (Margarito, migrante de retorno, 55 años, San Isidro, entrevista).

Sin embargo, aunque estos testimonios dan cuenta de su preferencia por los alimentos locales, también es posible observar entre los migrantes mayores añoranza en el sentido de que allá (lugar al que emigraron) podían comprar una gran cantidad de alimentos con poco dinero.

Al parecer, lo que se extraña es la comida en abundancia, a precios bajos.

“Allá una hamburguesa cuesta 5 dólares, con refresco y papas, allá se hace dinero muy rápido, aquí ya mero ni para comer alcanza” (Agustín, migrante de retorno, 50 años, San Isidro, entrevista).

“Pues lo que yo extraño son los bufetes; hay de todo, hay mucha variación de comidas sabrosas” (Margarito, migrante de retorno, 55 años, San Isidro, entrevista).

De esta forma, es posible señalar que la interacción de dimensiones económicas y culturales hace que la migración influya en que los hogares ahora pueden comprar alimentos que antes no podían, ya que las remesas les dan esa posibilidad. De este modo, no es posible negar la importancia de las remesas internacionales en la economía mexicana, cumpliendo un papel determinado en el sostenimiento familiar.

Como se ha visto, la mayor parte de las remesas son destinadas a la satisfacción de las necesidades básicas (Nava, 2010), sin embargo, en términos culturales, la migración hace que se expresen entre los migrantes y sus familias nuevas expectativas en relación con lo que se come.

“Sí, si vive uno aquí no come pollo tan seguido (como las familias con migrantes), ni come carne, ni nada de eso” (Evalidia, esposa de migrante, 40 años, Texín, entrevista).

“La gente se queda acostumbrada; al menos yo lo veo aquí con mi hijo, uno manda dinero, hay en abundancia, porque según ellos comer carne para ellos es lo mejor” (Agustín, migrante de retorno, 50 años, San Isidro, entrevista).

De manera general, con base en los testimonios de migrantes y sus familiares, pudimos constatar que, si bien la migración puede contribuir a la modificación de los hábitos alimentarios, no es el único factor para que dicho cambio ocurra.

La mayoría de los migrantes aseguran que, de no ser por las remuneraciones obtenidas en el “otro lado”, sería casi imposible construir una casa, comprarse un coche, apoyarse con el gasto diario o seguir trabajando la tierra Martínez (2012). En este contexto, las remesas han sido una vía por la cual las familias de los migrantes han podido subsistir, sustituyendo los salarios a los que no pueden acceder si hubieran permanecido en su comunidad de origen Martínez (2012).

Como podemos ver los efectos de la migración influyen en la conformación de los hábitos alimentarios locales a través de dos vías: modificando las expectativas de los migrantes y sus familias, y dando a los grupos domésticos con presencia de migrantes (por el envío de remesas), la capacidad adquisitiva necesaria para acceder a alimentos que, de otra manera, no podrían, tal como lo describen los siguientes testimonios:

Modificando sus expectativas

“Las personas que nos vamos del otro lado traemos ideas diferentes, y pues muchos tratan de copiar de, pues copiar todo, por ejemplo las tiendas. La plaza Américas es igualita a las de allá, nada más que las marcas son diferentes, pero todo, todo es una copia” (Margarito, migrante de retorno, 40 años, Las Lomas, entrevista).

“Las familias de los que se van para allá, yo hallo que viven mejor, porque uno se va para mejorar un poquito, verdad, y pues como dicen es el sueño americano” (Margarito, migrante de retorno, 55, San Isidro, entrevista).

Capacidad adquisitiva

“La familia sí come mejor, sí está mejor. Cuando uno está allá, no le voy a decir que tienen de sobra, pero si pueden comprar cosas que estando aquí no. Yo, estando allá conocí muchas comidas, otras cosas que no conocía” (Rogelio, migrante de retorno, 55 años, Las Lomas, entrevista).

“Yo me he querido regresar, porque la verdad aquí uno gana bien poquito, y no le alcanza uno para nada” (Agustín, migrante de retorno, 50 años, San Isidro, entrevista).

Como vemos con los testimonios anteriores, si bien los migrantes no cambian sus gustos, sí regresan con otras expectativas. El irse les permite acceder a platillos e ingredientes que estando aquí no podrían obtener.

Tal como lo expresa Bourdieu (1979), algunas actitudes o actividades dan cierto estatus social, es decir nos hace sentirnos diferentes a los demás, otorgando prestigio social.

EL FACTOR TIEMPO Y LA ACCESIBILIDAD.

Con la diversificación de ingresos y actividades productivas de los hogares es posible pensar en una reducción del tiempo disponible para el cultivo y la preparación de alimentos.

“A veces no le da a uno tiempo y pues para más rápido una torta, el cereal para los niños, porque una no se da abasto para todo, eso me dice mi hija -Ay mami, dales cereal para que no te compliques la vida y pues para más rápido les da uno que el cereal, el jamón-” (Leónides, abuela que tiene a su cargo a los hijos de sus hijas migrantes, 50 años, San Isidro, entrevista).

“Yo veo que aquí se comen muchas maruchas, hamburguesas porque son más rápidas”, (Margarito, migrante de retorno 55 años, San Isidro, entrevista).

Otra forma en que el tiempo define patrones de alimentación es al reducirse las ocasiones y duración de las comidas compartidas por los miembros del hogar. Entre la diversificación de actividades económicas y los desplazamientos cada vez más prolongados y lejanos, la vida de las personas corre mucho más rápido ahora.

La mayoría de las entrevistas mostraron que la convivencia es cada vez menor. Dadas las diferentes actividades que tienen los miembros del grupo, normalmente sólo acostumbran cenar juntos, pues en el día cada quien come a la hora que regresa a casa.

“No pues ya no comemos juntos, mi esposo sale a las carreras y pues antes me acuerdo que pasábamos más tiempo, mis nietos comen, su cereal, así rápido” (Leónides, abuela encargada de nietos migrantes, 50 años, San Isidro, entrevista).

La comida es acto que se comparte con la gente cercana y al diversificarse sus actividades, se reduce el tiempo de convivencia, como bien sabemos una gran parte de nuestras celebraciones sociales de muy distinta índole se concretan en comidas compartidas: banquetes de boda (y comuniones, y de bautizos), comidas de trabajo (y de descanso), conmemoraciones de aniversarios, es decir la comida es un acto que nos permite socializar

Otro de los factores atribuibles a este cambio de hábito es la accesibilidad, puesto que antes no había tantas tiendas locales como ahora.

“Las salchichas, el jamón y esas cosas se consumen ahora, porque hay tiendas, y venden de todo, mientras que antes solo vendían lo indispensable, frijol, azúcar y ahora un montón de cosas, y queso, solo las personas que tenían vacas, antes vendían manteca, pero desde que pusieron las tiendas, puro aceite ahora”, (Teresa, esposa y madre de migrantes, 45 años, Texín, entrevista).

Si bien no era objeto de la presente investigación, se pudo observar que el apoyo de programas sociales tales como Oportunidades juega un papel importante en la posibilidad de adquirir determinados alimentos.

“Pues los primeros días que reciben el apoyo, pues si les ayuda a mejorar su alimentación, el programa ayuda a mejorar, constantemente se le da una capacitación a la gente para explicarles para que es el dinero, de vez en cuando llega una persona de sorpresa, para checar si realmente están ocupando el dinero en lo que lo deben ocupar, lamentablemente estamos bombardeados de comida chatarra, los embutidos, que ya no son buena alimentación, pero que a muchos les gusta” (Rosa, encargada del programa Oportunidades, 42 años, Texín, entrevista).

Otro de los programas que ha implementado el gobierno son los desayunos escolares para intentar mejorar la calidad de los alimentos que consumen los estudiantes de educación básica, sin embargo los hábitos alimentarios permean los efectos de este tipo de apoyos.

“Los desayunos ayudan, pero pues hay personas que prefieren llevarle el desayuno a sus hijos, porque los desayunos que les dan a veces no los llenan. Las cosas que nos dan en los desayunos son nutritivas, nos mandan verduras, en botes, pero aunque a los niños se les trata de dar de comer comida sana,

ellos comen muchas sabritas, de hecho mi hija se enfermó del corazón, iba para ser diabética y es que era de todos los días tenía que comerse una bolsa de sabritas” (Sara, encargada de los desayunos escolares, 41, Texin, entrevista).

Es importante tener presente que los cambios alimentarios se dan mucho más rápido en generaciones jóvenes, mientras que las personas mayores tratan de conservar sus costumbres y alimentos, prefiriendo que éstos sean más naturales. A pesar de estas diferencias, las personas parecen estar de acuerdo en que antes se comía mejor porque las cosas eran más naturales, “libres de químicos”, mientras que ahora muchos de sus alimentos son procesados.

A pesar de que algunos autores han argumentado que el manejo de los recursos naturales puede entenderse como parte de las estrategias que permitan a las comunidades rurales dar sustento a sus medios de vida (Caravias, 1995), es conveniente señalar que, aunque se sigan consumiendo recursos silvestres, esto se da cada vez con menor frecuencia, siendo consumidos casi exclusivamente por personas de mayor edad, mientras que los jóvenes tienden a rechazarlas argumentando que “tienen un mal sabor”.

“No, las plantas de aquí no me gustan, saben feo” (Patricia, hermana de migrantes, 14 años, Texín, entrevista).

“Pues algunos seguimos consumiendo las plantas de aquí, casi la mayoría somos viejos, porque la juventud ya nos dicen -que voy a comer eso ¿o qué? ¿soy gusano? Al menos a este muchachito le digo -vamos a comer quelites y me dice -no, yo no soy gusano, mejor dame frijoles y queso, pero eso no-” (María Ricarda, mamá de migrante, 62 años, Las Lomas, entrevista).

Finalmente, sobre la base de lo encontrado en el presente estudio, cabe precisar que, sin duda alguna, los hábitos alimentarios han cambiado en estas comunidades, pero esto no es únicamente a causa de la migración, sino que se explica por efectos de un conjunto de diversos factores, como el cambio de actividades económicas, la urbanización y las imágenes globalizadoras que transmiten los medios de comunicación, dentro de los cuales la migración puede jugar un papel significativo.

CONCLUSIONES

El cambio en los hábitos alimentarios en las localidades de estudio se explica por efecto de un conjunto de factores culturales, sociales y económicos. En este marco, las lógicas de producción y distribución de alimentos reguladas por el mercado; la sustitución de actividades agropecuarias por otro tipo de fuentes de ingresos en dichas localidades; la ínfima producción local de alimentos para autoconsumo; las imágenes globalizadoras que transmiten los medios de comunicación; la reducción en el tiempo disponible para preparar los alimentos, así como las posibilidades de acceso y disponibilidad para adquirir determinados productos han jugado un papel determinante en la modificación de los hábitos alimentarios de los GDs.

Las medidas económicas aplicadas al campo mexicano han favorecido el desplazamiento de contingentes campesinos hacia las zonas urbanas y, paulatinamente, hacia Estados Unidos de América, tras la búsqueda de ingresos cada vez más diversos. La “modernización” de la agricultura mexicana ha tenido así un severo impacto social sobre la población rural, ya que la lógica capitalista los ha obligado a producir para el mercado, dejando de producir para el auto-abasto, teniéndose que importar granos como el maíz.

Los problemas del campo mexicano en la actualidad obedecen en gran medida a la contracción del apoyo estatal a programas agrícolas y la indolencia de quienes diseñan e instrumentan políticas públicas respecto a las necesidades de los campesinos, quienes al final de cuentas han resultado los más golpeados por las orientaciones económicas del país.

Como parte de tales tendencias, en estas comunidades el fenómeno migratorio es ya un rasgo característico que va en aumento.

El cambio de actividades económicas y las demandas del mercado han propiciado que se haya dejado de producir alimentos localmente pero, a pesar de estas condiciones, es posible que los grupos domésticos locales decidan mantener sus fincas o cultivar pequeñas superficies para obtener alimentos complementarios.

En las localidades de estudio se está abandonando la comida tradicional basada en chile, tortillas y frijol para dar paso a un mayor número de alimentos industrializados, tales como salchichas, jamón, longaniza, etc. Éstos se consumen por ser alimentos más rápidos, accesibles (en términos económicos) e incluso, los jóvenes (sobre todo) dicen que no les agrada su sabor.

El trabajo de campo en este estudio muestra que, al menos desde la visión de las personas de estas comunidades, el consumo de carne ha aumentado considerablemente. Sin embargo, mientras que los embutidos son, de facto, el recurso barato para la provisión de proteínas, el consumo de carne aparece asociado con la mayor capacidad adquisitiva de los grupos domésticos con presencia de migrantes o bien con mejores ingresos. Al respecto, se dice que la migración ha posibilitado el comprar ciertos alimentos que antes no estaban a su alcance, debido a su alto costo.

Al mismo tiempo, la migración ha generado estratificación social, no exclusivamente a nivel material sino simbólico, ya que siguiendo las ideas de Bourdieu (1979), algunas actitudes o actividades dan cierto estatus social, otorgando prestigio, lo que explica la argumentación de los entrevistados respecto a que los hogares con migrantes “comen mejor”.

Sin embargo, algunos migrantes (sobre todo los de mayor edad) también comentan que prefieren la comida local a los alimentos congelados, y expresan añoranza en relación con su estancia fuera del país, en el sentido de que allá en Estados Unidos podían comer una gran variedad de platillos con poco dinero, y aquí no les alcanza para comer igual.

De lo anterior se deriva que, si bien no se puede hablar de un cambio evidente en los hábitos alimentarios, ocasionados por los diversos factores ya mencionados, y no solo por la migración, es importante mencionar que sí ocurre un cambio en las expectativas de quienes han podido ir más allá de las fronteras, y de ahí entre quienes conviven con ellos cotidianamente.

Las conversaciones con las personas de estas comunidades nos develaron que las preferencias y hábitos alimentarios varían al interior de un mismo GD; mientras

que las personas mayores siguen prefiriendo los alimentos locales y naturales, los jóvenes prefieren las comidas rápidas e industrializadas.

Tal como lo mencionan Lowenberg *et al.* (1970), “cuando una comunidad se ve sujeta a las influencias del exterior, suele notarse que las personas de edades avanzadas cambian con más lentitud que los jóvenes”.

A pesar de estas diferencias generacionales, las personas parecen estar de acuerdo en que antes se comía mejor, argumentando que las cosas eran más naturales, mientras que ahora muchos de sus alimentos son procesados. Sin embargo, los jóvenes prefieren consumir este tipo de alimentos, argumentando que los de antes no les gustan, esto en parte por el bombardeo de anuncios televisivos, el salir de sus comunidades y conocer cosas “nuevas”, creándoles expectativas “modernas” de lo que creen que es “estar mejor” o, por el contrario, “atrasado”.

En contraste, el consumo de recursos cultivados o colectados localmente se da cada vez con menor frecuencia, siendo consumidos preferentemente por generaciones mayores, mientras que las jóvenes tienden a rechazarlos argumentando que “tienen un mal sabor”.

Al parecer, las personas mayores hablan de este tipo de alimentos con apego porque por años funcionaron, y es posible que aún funcionen, como tabla de salvación cuando el flujo de remesas no existe o se interrumpe. También es posible observar de manera general que se han incorporado nuevos platillos a la dieta de los GDs, mismos que son más fáciles y rápidos de preparar, y, en cierto modo, más baratos.

Finalmente, cabe remarcar que la migración no es un factor que de manera aislada determine un cambio en los hábitos alimentarios de los GDs. Sin embargo, el trabajo de campo permite plantear que la migración sí define el que ciertos grupos domésticos puedan comprar alimentos que antes no hubieran podido adquirir con su trabajo en el campo o incluso mediante empleos “urbanos”. Por lo tanto, la influencia de la migración ha sido fundamentalmente económica, ya que los GDs con presencia de migrantes internacionales cuentan ahora con los recursos económicos para poder adquirir alimentos comerciales. Sin embargo, en

sentido estrictamente cultural, la migración fomenta mudanzas en las expectativas alimentarias de quienes han salido del país, y en las de quienes conviven con ellos a su regreso.

Los resultados en el estudio indican que es necesario continuar esta línea de investigación, de manera que sea posible profundizar las apreciaciones, dada la dificultad que implica que el fenómeno migratorio en las tres localidades sea relativamente reciente y que los cambios culturales ocurran de manera muy lenta.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo; que comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Miño y Dávila.

Aguirre, P. (2004). Seguridad alimentaria; Una visión de la antropología alimentaria. *En enfoque Integral del desarrollo en la Infancia*. Buenos Aires, Madrid: Fundación CLACYD.

Álvarez, A. (2009). *Plantas comestibles en tres comunidades tradicionalmente cafetaleras en el centro del Estado de Veracruz 2008-2009*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad veracruzana. Xalapa, Ver.

Appadurai, A. (1996). *La vida social de las cosas; perspectiva cultural de las mercancías*. México: Grijalbo.

Báez, M. (1983). *Café y formación regional (Una contribución al conocimiento de la región Coatepec, Veracruz)*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver.

Baker, F. (2007). Local food networks and maize agrobiodiversity conservation: two case studies from Mexico. *En revista Local environment*, 13(3), 235-251.

Beltrán, M. (2009). Acercamiento Antropológico de alimentación y Salud en México. *En revista Physis de Saúde Coletiva*, 20 (2) ,387-412.

Bernard, C. y Hoffmann, O. (1992). La seguridad alimentaria en la zona de plantación de café. Intervención estatal y estrategias campesinas, Veracruz, México. *En revista Agricultura y sociedad*, 62, 9-31.

Bourdieu, P. (1979). *La distinción criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.

Bourges, H. (2001). Nutrición y alimentos, su problemática en México. *De comercio exterior*, 51(10), 1-96.

Calanche, J. (2009). Influencias culturales en el régimen alimentario, Nueva Esparta. *En revista Historia de la alimentación y nutrición*, 22, 32-40.

Camouv, E. (2008). Nutrir la persona, nutrir la identidad. Reflexiones filosóficas sobre la antropología y cultura alimentaria. En Sandoval, S. y Meléndez, J. (Coord.), *Cultura y seguridad Alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. México: Plaza y Valdés.

Castañeda, C. (1993). La evolución del mercado y la industria alimentaria en México. En Delgadillo, J., Fuentes, L. y Torres, F. (Coord.), *Los sistemas de abasto alimentario en México frente al reto de la globalización de los mercados*. México, UNAM, /IIE/PUAL.

Castillo, M. (2001). *Ecos del cafetal: historia y narraciones populares de Las Lomas, municipio de Coatepec, Veracruz*. Xalapa, Ver. Apoyo PACMYC.

Célis, F. (2001). *Nuevas Formas de asociacionismo en la cafeticultura mexicana: el caso de la CNOC*. México: Colección de cuadernos de sociedad civil y gobernabilidad.

Centurión, D., Espinosa, J., Poot, J. y Cázares C. (2003). *Cultura alimentaria tradicional de la sierra de Tabasco*. México: S.A de C.V.

Chávez, V. (2009). *Plantas comestibles, medicinales y mágico religiosas presentes en los solares de tres comunidades del centro del Estado de Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver.

Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades gustos y costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona.

Contreras, J. y Gracia I. (2005). *Alimentación y cultura perspectivas antropológicas*. España: Ariel.

Contreras, J. (2008). La modernidad alimentaria: entre sobre abundancia y la inseguridad. La cultura en la seguridad alimentaria. En Sandoval, S. y Meléndez, J. (Coord.), *Cultura y seguridad Alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. México: Plaza y Valdés.

Córdova, R. (2010). Los actuales procesos migratorios y el cambio cultural. En Florescano, E., Escamilla, J. y Córdoba, R. (Coord.), *Atlas del patrimonio Natural, Histórico y Cultural de Veracruz*. Xalapa Veracruz: editores del gobierno de Estado.

Córdova, R., Núñez C, y Skerrit, D. (2008). *Migración Internacional, crisis agrícola y transformaciones culturales en la región central de Veracruz*. México: Editores Plaza y Valdés.

De Garine, I. y Vargas, L. (1997). "Introducción sobre la investigación antropológica sobre alimentación y nutrición. *En cuadernos de nutrición*, 20(3), 21-28.

De Grammont, H. (2004). "La Nueva Ruralidad en América Latina". *En revista Mexicana de Sociología*, 66, 280-300.

De Grammont, H. et al. (2008). El Concepto de nueva ruralidad. En Pérez, E., Farah, M. y De Grammont, H (Coord.) *La nueva ruralidad en América Latina; avances teóricos y evidencias empíricas*. Bogotá: CLACSO.

Delgadillo, M. y Gasca, Z. (1993). El abasto moderno de los alimentos: supermercados y tiendas de autoservicio. En Delgadillo, J. Fuentes, L. y Torres, F. (Coord.), *Los sistemas de abasto alimentario en México frente al reto de la globalización de los mercados*. México, UNAM, /IIE/PUAL.

Domínguez, N. (2009). *Crisis cafetalera y expresiones de la nueva ruralidad en el ejido Las Lomas, municipio de Coatepec, Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver.

Echeverri, R. y Ribero, Ma. (2002). *Nueva ruralidad visión del territorio en América Latina y el Caribe*: Instituto Iberoamericano de Cooperación para la agricultura, IICA.

Entrena, F. (2008). Globalización Identidad social y hábitos alimentarios. *En revista de ciencias sociales*, 1 (119), 27-38.

Espinoza C. (2008). "*Familias promoviendo la soberanía alimentaria*" AUGE, Veracruz, México, 135.

El poder del Consumidor A.C, (2010). Impacto de comida chatarra en los hábitos alimenticios de niños y adolescentes Indígenas-campesinas de la región. Centro Montaña-Guerrero. México.

Fernández, L. y Tarrio, M. (1986). *La crisis agrícola en México: algunos planteamientos y algunos desacuerdos*. México, multidiseño grafico.

Fontecilla, A. (2012). Regreso sin retorno: inversión productiva de remesas, subsistencia y posibilidades de futuro. Publicado en Córdova, R. Fontecilla, A. y Fuertes, A. (Coord.) *Nueva Ruralidad, Migración y Medio Ambiente*. Conacyt, México.

García, N. (1991). En diálogos de la comunicación. *En revista de la Federación Latinoamericana*, (30), 6-9.

Harris, M. (1989). *Bueno para comer: enigmas de la alimentación y la cultura*. Madrid: Alianza.

Hernández, G. y Córdova, S. (2011). *México, café y productores. Historia de la cultura cafetalera que transformo nuevas regiones*. México: centro agroecológico del café A.C. Universidad de Chapingo.

Himmelgreen, D., Romero, N., Cooper, E. y Martinez, D. (2010). "Don't Make the soups Anymore": Pre-to Post-Migration Dietary and lifestyle Changes Among Latinos Living in West-Central Florida. *En revista Ecology of food and nutrition*, (46), 427-444.

Hoffmann, O. y Bernard, C. (1990). La seguridad alimentaria en zona de café. Intervención estatal y estrategias campesinas. *En revista Agricultura y sociedad*, (62), 9-13.

Hoffmann, O. (1996). *Movimientos demográficos y economía cafetalera en la región central del Estado de Veracruz: Xalapa- Coatepec*. En López, V. y Beria, E. (Coord.) *En el proceso histórico del desarrollo capitalista en la región de Coatepec*. Cuaderno IIESES.

Kay, I. (2008). Reflections on Latin American Rural Studies in the Neoliberal Globalization Period: A New Rurality? Development and change. *En revista Social Studies*, 915-943.

Lowenberg, E., Todhunter, N., Wilson, D. y Feeny, M. (1970). *Los alimentos y el hombre*. México: Limusa.

Martínez, M. (2008). *Determinantes de la oferta de mano de obra femenina en la comunidad de Lomas (Coatepec, Ver.)*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana, Xalapa.

Martínez, D. (2012). *¿De vuelta al campo? El destino de las remesas al retorno de los migrantes en el escenario neo- rural de tres comunidades del centro de Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver.

Martínez, J. y Villezca, B. (2003). Alimentación en México: un estudio a partir de la encuesta Nacional de Gastos y Hogares. *En revista de información y análisis*, (21), 1-37.

McEwen, A., Straust, L. y Croker, H. (2008). Dietary beliefs an behavior of a Somali population, University college Londodn UK. *En revista Journal of Human Nutrition and Dietetics*, (22), 116-121.

Meléndez, G. (2008). *Factores asociados al sobrepeso y obesidad en el ambiente escolar*. MEDICA, panamericana.

Méndez, L. (1989). *Estudios de los hábitos alimenticios de la situación nutricional de la comunidad de Cenobio, municipio de Manlio Fabio Altamirano*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad veracruzana, Xalapa Ver.

Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CONACULTA.

Montanari, M. (1993). *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación* en Europa. Barcelona.

Montero, C. (2009). Datos ciberetnoculinarios Antropología Alimentaria en el barrio de Gracia Barcelona. *En Revista de ciencias sociales*, (41).

Nathan, M. (1993). *La crisis alimentaria de la prehistoria*. Madrid: Alianza.

Nava, M. (2010). *Migración y desarrollo rural en cuatro regiones campesinas de Veracruz*. México: Fondo Mixto CONACYT, Gobierno del Estado de Veracruz-Colegio de Veracruz

Nunes Dos Santos, C. (2007). *Somos lo que comemos; Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo*. Brasil: 16, 234-242.

Núñez, C. (2005). *Ejido, caña y café: política y cultura campesina en el centro de Veracruz*. México. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver.

Ortiz, G., Vazquez, V y Montes, M. (2005). La alimentación en México enfoques y visión a futuro. *En revista Estudios sociales*, 13(025), 8- 34.

Oygar, I. (2000). Studying food tastes among young adults using Bourdieu`s theory. *En revista Consumer Studies and Home Economics*, (24), 160-169.

Parrage, M. (1990). Determinants of food consumption. *En revista Journal of the American Dietetic, Asociation*.

Ramírez, V. (2005). La comida y la construcción de Identidad mexicana. *En revistas científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*, 15, 143-146.

Rappo, S. (2001). La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio. *En revista de la facultad de Economía*, (19).

Renzaho, A. y Burns C. (2006). Post-migration food habits of Sub-Saharan African migrants in Victoria: A cross-sectional study. *En revista Nutrition y dietetics*, (63), 91-112.

Ruíz, M. (2009). *Conocimiento, uso y manejo de la flora silvestre y semi-cultivada útil en tres comunidades cafetaleras de Veracruz*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver.

Salas C., L. (2009). *“Expresión Territorial de la Nueva Ruralidad derivada de la Crisis Económica del Café Caso de la Colonia San. Isidro, Ejido La Concepción, Municipio de Jilotepec Veracruz”*. Tesis inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver.

Salas, L., Domínguez, N. y Espinoza-Guzmán, M. (2009). *Migración internacional, alternativas de desarrollo y manejo de recursos naturales por género en comunidades cafetaleras del centro de Veracruz*. Proyecto financiado por FOMIX Gob. Edo. Veracruz CONACYT e IDRC, Ottawa.

Sánchez, G. y Cortes, J. (2006). Las identidades cultural y alimentaria en México. Un sistema complejo transdisciplinario. *En revista de complejidad, ciencia y estética*, 27.

Skerrit, G. (2003). *Una historia agraria del centro de Veracruz: 1850-1940*. México: Universidad Veracruzana.

Stephen, S. (2004). Women, Food Security, and Development in Less, Industrialized Societies: Contributions and Challenges for the New Century. *En revista World Development*, 32, 1807-1829.

Strauss, L. (1968). *Mitológicas: Lo crudo y lo cocido*, traducción Juan Almela. México: Fondo de Cultura Económica.

Taussig, M. (1993). "*El fetichismo de la mercancía en Sudamérica*". México: Nueva Alianza.

Thiebaut, V. (2005) Segundo estudio de caso: estudio analítico de los sistemas de producción en la pequeña región (Veracruz). Cambios en los sistemas agropecuarios: cuatro estudios de caso en el sotavento veracruzano. *El sotavento veracruzano*, volumen 2. México.

Tomlinson, J. (2001). *Globalización y cultura*. México: Oxford University Press.

Torres, Felipe (2001). El saldo del siglo XX: la inseguridad alimentaria en México. Universidad Autónoma de México. *XXI seminario de Economía agrícola*.

Torres, F. (2003). *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*. México: Plaza Valdez.

Torres, F. (2011). El abasto de alimentos en México hacia una transición económica y territorial. *En revista Problemas del Desarrollo*, 166(42).

Torres, M. (2010). *Migración Internacional y el papel de la mujer en la estructura familiar en la comunidad de San Isidro, Municipio de Jilotepec*. Monografía inédita de licenciatura. Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver.

Vazquez, V. (2008). Gender ethnicity, and economic status in plant management: uncultivated edible plants among the Nahuas and Popolucas of Veracruz. *En revista Agriculture and human values*, 25(1), 65-77.

Vázquez, V. y Montes, M. (2006). Plantas alimenticias no cultivadas de la sierra norte de Santa Martha Veracruz, relaciones de género y papel en la dieta cotidiana. *En: Revista Agro ciencia*, 3-121.

Vela, F. (2001). Un acto metodológico básico en la investigación social: la entrevista cualitativa. En Tarres, M. (Coord.). *Observar escuchar y comprender: sobre la investigación cualitativa en la investigación social*. México: Porrúa.

Vergara, R. y Díaz, M. (2011). Comportamiento de los precios internacionales de los alimentos y su impacto en México. *En revista trimestral de análisis de coyuntura económica*: 4(3) ,4.

Wolf, E. (1987). *Europa y la gente sin Historia*. México: Fondo de cultura Económica.

Archivos electrónicos

Angus, A. (Mayo, 2008). Crisis alimentaria: La mayor demostración del fracaso histórico del modelo capitalista. Consultado en:

<http://www.rebellion.org/noticia.php?id=67542>

Base Nacional del 10 % del XII Censo General de Población y vivienda 2000. Consultado en:

http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2000/archivospdf/oportuno.pdf

Bucher, C. (2008). *Gastronomía mexicana*. México. Consultado en:

http://spanisch.rgzh.info/inhalte/hauptbereich/bilder/Carla_Bucher_MA.pdf

Carvajal, I. (23 de noviembre, 2011). Sequias y producción de etanol dejan sin maíz a los mexicanos. La jornada, México. Consultado en:

http://www.jornadaveracruz.com.mx/Noticia.aspx?seccion=2&ID=111123_132943_468

CONAPO (2001). La migración de mexicanos a Estados Unidos en la población de México en el Nuevo Siglo. México. Consultado en:

<http://www.conapo.gob.mx/micros/proymunloc/index.html>

Correa, G.(2008). *La situación nutricional en el Estado de Veracruz*. Facultad de Filosofía y letras, UNAM, México. Consultado en:

http://www.posgrado.unam.mx/publicaciones/ant_omnia/15/08.pdf

De la Redacción (16 de octubre, 2011) A menos 28 millones de mexicanos, sin acceso a comida nutritiva, asegura el PT. *La Jornada*. Consultado en: http://www.jornadaveracruz.com.mx/Noticia.aspx?ID=111016_103831_452&id_seccion=0

De Garine, I. (1995). Antropología de la alimentación entre cultura y naturaleza. En Conferencia Inagural. Consultado en:

http://www.museuvalenciaetnologia.es/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf

Encuesta Nacional de Nutrición del 1999 (2000). México. Consultado en: <http://www.bidihmujer.salud.gob.mx/documentos/6/conclusiones%20encuesta%20nacional%20nutricion%201999.pdf>

Encuesta Nacional de Ingresos y Hogares (ENIGH), 2000, 2005 y 2006. (2007). Consultado en: <http://www.insp.mx/ensanut/ensanut2006.pdf>

FAO (junio, 2008) Informe Perspectivas alimentarias informe de los mercados mundiales. Consultado en: <http://www.fao.org/docrep/011/ai466s/ai466s12.htm>

FAO (noviembre, 2010). Informe Perspectivas alimentarias informe de los mercados mundiales. Sistema y Alerta sobre la Agricultura y Alimentación. Consultado en: <http://www.fao.org/docrep/013/al969s/al969s00.pdf>

FAO (junio, 2011). Informe Perspectivas alimentarias informe de los mercados mundiales. Sistema Mundial de información y Alerta sobre la Agricultura y la Alimentación. Consultado en: <http://www.fao.org/docrep/014/al978s/al978s00.pdf>

FAO- SAGARPA, (2007). *Lineamientos para la Formulación de Términos de Referencia y la Evaluación Estatal del Programa de Fomento Agrícola*. UA-FAO. México. Consultado en:

<http://www.fao-evaluacion.org.mx/pagina/instrumentos-metodologicos/Lineamientos%20concentrado%20FA,%20FG%20y%20DR%202008.pdf>

González, M. (20 de octubre, 2009). *La crisis la pobreza y la alimentación*. La Jornada. Consultado en:

http://www.jornadaveracruz.com.mx/Noticia.aspx?seccion=0&ID=091020_195446673

Manual para la evaluación de seguridad alimentaria en emergencias, (2008) Parte II Datos indicadores y fuentes de Información. Segunda Edición. Consultado en: http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_proced/wfp203213.pdf

Mercado, R. (2010). *Diálogos sobre México: Alimentación e identidad cultural (A 200 años de su independencia y 100 años de la Revolución)*. Consultado en: <http://portal.unla.edu.mx/portalunla/images/web/dialogos/PANEL%205/ROSALIO%20MERCADO%20CAMARGO.pdf>

Nieremberg, D. y Brian, H. (2007). Cultivando seguridad alimentaria. Centro de Investigación para la paz. Informe: *En la situación del mundo 2005*. Redefiniendo la seguridad mundial, FUHEM/ caria. Consultado en:

http://www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Bolet%C3%ADn%20ECOS/Cultivando_Seguridad_Alimentaria.pdf

Spiritto, F. (2008). *Introducción a la crisis alimentaria*. Consultado en:

<http://www.icpcolombia.org/archivos/revista/No.%2008/048-058.pdf>.

ANEXOS

Encuesta hogares “Alimentación y consumo local”

Este estudio está a cargo de un equipo de profesores y estudiantes de la Universidad Veracruzana que estamos interesados en conocer los alimentos que acostumbran las personas en la actualidad.

Nombre del encuestado: _____

Nombre del aplicador: _____

Localidad: _____ Fecha: _____

Consumo de alimentos (por semana)

¿Cuántas comidas al día hacen en su hogar? _____ (número de comidas)

Horario de cada comida (poner en la tabla)

¿Comen algo entre-comidas?

Sí () No ()

¿Qué comen (pan, galletas, sabritas, chicharrones, totis, refrescos, cacahuates, frutas?

¿Le lleva desayuno a su(s) hijo(s) a la escuela?

Sí () No ()

¿Qué les lleva?

¿Quién es el encargado o encargada de comprar las cosas para la comida? (en relación con el jefe del hogar)

() Cónyuge

() Hijo

() Madre o padre

() Otro _____

¿Dónde compran la mayor parte de sus alimentos?

- () Tienda local
- () Con personas que vienen a vender a la localidad
- () Tienda en un poblado cercano
- () Mercado en un poblado cercano
- () Central de abastos
- () Supermercado

¿Por qué lo hacen preferentemente ahí?

¿Quién cocina normalmente en su familia?

¿Cuánto tiempo ocupa al día en cocinar? _____ minutos u horas (estimadas)

¿Cómo cocina sus alimentos normalmente?

Fritos () Asados () Hervidos ()

¿Qué usa comúnmente para freír o cocinar sus alimentos?

Aceite () Manteca ()

¿Cuánto dinero gastan, como familia, aproximadamente en comida por semana?

\$ _____

Horarios y formas de comer

¿Como acostumbran a comer entre semana?

- () Todos juntos
- () Comen como van llegando

Otra forma _____

¿Cuánto tiempo disponen para cada comida normalmente? ____-____ minutos u horas.

¿Y el fin de semana?

- () Todos juntos
- () Comen como van llegando

Otra forma _____

¿Se tardan más en comer en sábado y en domingo?

Si () No ()

¿Cuánto tardan en comer (la comida principal) en fin de semana? ____ - ____ minutos
u horas

¿Qué alimentos NO comen habitualmente y les gustaría comer?

¿Por qué no los comen?

Consumo de alimentos “nuevos”

Alimentos “nuevos”	Razón principal para consumirlo				Frecuencia de consumo -Diario -2 o 3 veces por semana -1 vez por semana -2 o 3 veces por mes -1 vez por mes -Muy de vez en cuando
	Precio	Requieren menos <u>tiempo</u> para prepararse	Sabor	Estilo de Vida (están de moda, otras lo comen, status, etc)	
Embutidos (salchichas, longaniza, jamón, etc.)					
Carne de res					
Carne de pollo					
Pescado					
Sopas Maruchán					
Enlatados (frijoles, atún, etc.)					
Pizza					

Consumo de plantas silvestres

Alimentos locales	¿Los consumieron durante la última temporada pasada	¿Cómo los obtuvieron?			Razón principal para consumirlos -Sabor -Costumbre -Bajo o nulo precio -Facilidad para conseguirlo -Otra razón ¿Cuál?
		Los recogió	Los compro	Se los obsequiaron	
Quelites					
Verdolagas					
Flor de Izote					

¿Todos en su familia comen estos alimentos (los locales)?

Si () No ()

¿Por qué? _____

Cultivo de alimentos

¿Cuenta con un solar donde cultive algunas plantas que le sirven como alimento o condimentos?

Sí () No ()

¿Cuáles plantas?

¿Cultiva algunos alimentos en su parcela o finca?

Sí () No ()

¿Los cultiva para consumo de su hogar o también para la venta?

Autoconsumo () Venta ()

¿Cría animales de traspatio o granja?

Si () No ()

¿Cuántos tiene?

() Gallinas

() Puercos

() Guajolotes

() Patos

() Otros _____

¿En qué ocasiones matan algún animal para comerlo?

¿En qué ocasiones venden algún animal?

Guión entrevista

(Para aplicar con la misma persona que complete el cuestionario de alimentación, quien se encarga de comparar los alimentos en casa y/o cocinar)

¿Por qué cree que se han dejado de consumir alimentos cultivados o recolectados aquí mismo?

Hemos visto que hay alimentos nuevos que antes no consumían las familias de aquí, ¿a qué cree que se deba que ahora se consuman tanto, las salchichas por ejemplo?

¿Desde cuándo empezó a cambiar la alimentación?, ¿Usted se acuerda?

¿A qué cree que se debieron estos cambios?

¿Cómo se fueron dando estos cambios?

Guión entrevista

¿Cree que la alimentación haya cambiado?, ¿Por qué?

¿Extraña la comida de antes?, ¿Cómo era la comida de antes?, ¿Qué siente cuando la recuerda?

¿Cree que la comida de ahora sea mejor?, ¿Por qué?

¿Cree que a los jóvenes ya no les guste la comida de antes?, ¿Por qué?, ¿Por qué cree usted que prefieren la comida de ahora?

¿Cree que ahora se incluyan más ingredientes (Knorr Suiza) por ej.)?, ¿Por qué cree que se incluyan mas condimentos?

¿Qué cree que se coma en las ciudades, o cuál cree que sea el alimento de las ciudades?

¿Qué alimento o comida cree que más se consuma en la localidad?

¿Por qué cree que se consuma más carne ahora que antes? ¿toda la carne es igual?, ¿cuál carne cree que sea mejor (de res, cerdo, pollo, armadillo)?, ¿cuál le gusta más a usted?

Y en las fiestas ¿qué alimentos acostumbran a darse?

¿Los domingos comen algo en especial que en la semana no?, ¿Por qué?

¿Usted acostumbra a regalar alimentos a sus familiares y vecinos?, ¿sus vecinos acostumbran a regalarle algún tipo de alimentos (chininis, aguacates)?, ¿qué siente cuando regala algún tipo de alimento?

¿Usted cree que comen bien?, ¿cree que la mayoría de las familias coman bien?

Si usted pudiera comprar otros alimento, ¿Qué compraría?

¿Cree que los hogares con miembros migrantes viven mejor?, ¿cree que coman mejor?, ¿qué cree que comen?

¿Existen alimentos prohibidos o malos (por ejemplo, la carne en cuaresma)?

¿Qué alimento es su favorito?, ¿le gustaría comer alguno en especial, que sea difícil de conseguir (por ser caro, por no venderse en la región, etc)?

Cuando su esposo (hijo, hija, mamá, etc) regresó, ¿le pedía que le cocinara algo especial?, ¿Usted cree que extrañaba su comida y ahora no extraña la de allá?

En otros hogares con miembros migrantes, ¿cómo cree que coman?, ¿le han contado algo?

¿Cree que aquí en la localidad todos coman lo mismo? ¿Todos pueden comprar los mismos alimentos?

Guión de entrevistas con migrantes

¿Extrañaba la comida de aquí? ¿Alguna en especial?

¿Qué comía allá?

¿Cree que la comida de allá sea buena?

¿Cree que la comida de las ciudades sea mejor que la del campo?

¿Cree que ahora se coma mejor que antes?

¿Cree que el que se haya ido le permitió mejorar su calidad de vida?, ¿come mejor ahora que antes?

¿Cree que la comida de allá sea mejor que la de aquí? ¿Por qué?

¿Extraña algún alimento o ingrediente de allá? ¿Por qué cree que allá coman lo que comen?