

La gastronomía sustentable en el Valle de Toluca

Sustainable gastronomy at Valley of Toluca

Erandi Guadalupe Tena Luis*

Javier Jesús Ramírez Hernández**

<https://doi.org/10.31644/HT.02.04.2022.A20>

Recibido: 27/06/2022 • Aceptado: 05/07/2022

Publicado: 26/09/2022

Resumen

Actualmente el mundo enfrenta una crisis civilizatoria, que implica una serie de problemáticas severas simultáneas, estas van desde la sanitaria y ambiental hasta la demográfica y bélica. Entre ellas se ubica la crisis alimentaria. El objetivo del trabajo es estudiar la situación en la que se encuentra el Valle de Toluca en México en torno al problema sociocultural alimentario en los hogares. El referente teórico empleado, considera la alimentación como un fenómeno sociocultural integrado en el patrimonio alimentario de las familias. Las transiciones en la sociedad de una población rural a urbana, de alimentación con productos frescos a ultraprocesados, la emigración e inmigración, cambios del rol de la mujer y la influencia sociocultural de fenómenos como la globalización, en conjunto generan efectos en la alimentación cotidiana de las familias. El diseño metodológico consistió en realizar investigación etnográfica basada en la técnica de diálogo semiestructurado con integrantes femeninas de hogares, en el medio rural y urbano, en cuatro municipios del Valle de Toluca. Los resultados muestran que en un período corto de tiempo han existido cambios en la población, por cuestiones del modo de vida actual se han dejado de emplear los saberes de generaciones anteriores para preparar y consumir alimentos. La actual alimentación tiene efectos negativos en la salud y nutrición de las personas. Se concluye que el cambio en los patrones de alimentación de la vida moderna y urbana podría conducir a una mejora en la salud, basándose en los saberes tradicionales de la alimentación, tanto de cocina y consumo.

Palabras clave

Gastronomía sustentable, saberes ancestrales, Valle de Toluca.



* Estudiante del Doctorado en Sustentabilidad para el Desarrollo, Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable de la Universidad Autónoma del Estado de México, correo electrónico: eranditena@hotmail.com, ORCID 0000-0002-2821-8322.

** Doctor en Ciencias Sociales, profesor-investigador del Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable de la Universidad Autónoma del Estado de México, correo electrónico: jjramirez1405@gmail.com, ORCID 0000-0003-1716-3554.

Abstract

Currently the world faces a crisis of civilization, which involves a series of severe simultaneous problems, these range from health and environmental to demographic and war, among them is the food crisis. The objective of the work is to study the situation in which the Valley of Toluca in Mexico is found around the food sociocultural problem in homes. The theoretical reference used considers food as a sociocultural phenomenon integrated into the food heritage of families. The transitions in society from a rural to an urban population, from feeding with fresh to ultra-processed products, emigration and immigration, changes in the role of women and the sociocultural influence of phenomena such as globalization, together generate effects on the daily diet of families, traditional knowledge of food preparation and consumption is lost. The methodological design consisted of conducting ethnographic research based on the semi-structured dialogue technique with female members of households, in rural and urban areas, in selected municipalities of the Toluca Valley. The results show that there have been changes in the population, in a short period of time, due to current lifestyle issues, they have stopped using the knowledge of previous generations to prepare and consume food, that knowledge lost context in an urban world, no longer rural, women have other roles, working outside the home means less time to cook. The current diet has negative effects on the health and nutrition of people, on the loss of traditional knowledge that involves an identity and roots in disappearance. It is concluded that the change in eating patterns of modern and urban life could lead to an improvement in health, based on traditional knowledge of food, both cooking and consumption.

Keywords

Sustainable gastronomy, ancestral knowledge, Valley of Toluca.

Introducción

En la actualidad el mundo enfrenta un conjunto de problemáticas que se manifiestan en diferentes crisis, desde las más conocidas como la ambiental o la económica, hasta la de salud o de conflictos bélicos. En conjunto conforman lo que se conoce como *crisis civilizatoria*, que representa un conjunto de crisis simultáneas que son estructurales y no solo coyunturales. En tiempos recientes, con la pandemia causada por la COVID-19, los escenarios adversos en la sociedad se agudizan.

Una problemática adicional se presenta en la esfera de la alimentación. En periodos previos a la pandemia ya había problemas evidentes de hambruna, desnutrición, malnutrición, desperdicio y escasez de alimentos. Tan solo en 2019 el número de personas en el mundo que enfrentaban inseguridad alimentaria aguda ascendía a 135 millones¹. Estos problemas de inseguridad alimentaria se deben a la falta de alimentos en los hogares, ya sea

¹ “COVID-19 will double number of people facing food crises unless swift action is taken”. <https://www.wfp.org/news/COVID-19-will-double-number-people-facing-food-crises-unless-swift-action-taken>

por dificultades para acceder a estos por la falta de ingresos o al exiguo nivel nutricional que aportan los alimentos que se consumen -muchos de ellos de origen industrial-.

El problema alimentario no es solo un fenómeno que se estudia desde el enfoque biológico o nutricional, sino también desde el punto de vista social, cultural, económico, político e incluso legal. Hay, además, una serie de saberes ancestrales, tradicionales, usos y cambios culturales en la tendencia de consumo que en conjunto forman el estado actual.

En América Latina, región que se caracteriza por tener amplios sectores de población en condiciones de pobreza y desigualdad, la problemática de alimentación es imperante porque dichos sectores suelen estar en condiciones de inseguridad alimentaria o en riesgo de caer en ella (Trejo 2008). En este sentido Murillo (2022) indica que la pobreza está ligada estrechamente con la inseguridad alimentaria y nutricional dada la insuficiencia de ingresos para adquirir los alimentos necesarios que permitan cubrir una dieta sana y balanceada. Muchos de estos problemas sociales, económicos y alimentarios se pueden identificar a nivel local y regional, como ocurre con algunas zonas del Estado de México. El presente documento tiene por objetivo estudiar la situación del Valle de Toluca, Estado de México. Esto se realizará con dos referentes teóricos, a saber, seguridad alimentaria y gastronomía sostenible y sustentable.

La crisis civilizatoria y la crisis alimentaria mundial

En nuestros días existe una serie de problemáticas que aquejan a la sociedad humana, que tienen incidencias en los ecosistemas de todo el planeta. Para dimensionar este escenario Toledo (2009) resume los problemas de esta crisis en los siguientes términos:

- a. Crecimiento demográfico exponencial (1900 a 2000), la población creció más de 4 veces
- b. En el mismo periodo la economía mundial creció 14 veces
- c. El consumo de la energía, basado en el petróleo, aumentó 16 veces
- d. El consumo de agua aumentó 9 veces
- e. Las emisiones de CO₂ aumentaron más de 13 veces
- f. Las emisiones industriales aumentaron 40 veces

Para Forero (2020) la crisis civilizatoria es una crisis multidimensional: corresponde a una situación de quiebres e inestabilidades en la reproducción del sistema económico capitalista, cuyos alcances y efectos han comprometido la economía y la existencia de distintas formas de vida, incluida la humana. Forero (2020) realiza una agrupación de las problemáticas en tres dimensiones:

- a. *Crisis ambiental, sanitaria y alimentaria*: establece que el capitalismo y su relación depredadora con la naturaleza tienen responsabilidades en los irreversibles cambios

climáticos, la destrucción de la vida y las nuevas pandemias. El modelo extractivista basado en energías fósiles, agroindustria y ganadería capitalista impacta modificando ecosistemas y difunde virus no conocidos. Las afectaciones del cambio climático generan incidencias sanitarias y más enfermedades. Se suman el deterioro y desmantelamiento de los sistemas públicos de salud. Las administraciones públicas demuestran incapacidad para atender la crisis pandémica. Esta crisis deja en una situación crítica la salud de la población que se agrava por el incremento de la pobreza, la migración masiva y los conflictos bélicos. Igualmente, la crisis ambiental se relaciona con la crisis alimentaria, ya que se ha perdido la seguridad y soberanía alimentaria en diferentes naciones que han venido enfrentando hambrunas.

- b. *Crisis económica, financiera y bursátil*: tras un aumento que se mantuvo por casi once años y una sobrevaloración del mercado bursátil que rebasó el 300 por ciento, para el segundo y tercer mes de 2020, se redujo 30 % el valor del mercado mundial de valores. La superproducción de capital en el sector financiero de especulación corresponde, al menos, a 130 veces mayor que el capital productivo a nivel mundial. En dos semanas, la pandemia de COVID-19 detuvo un tercio de la economía mundial. Los cierres de fronteras y fábricas cortaron los flujos de las cadenas de producción globales y tuvieron efectos en la provisión de bienes básicos; abarcó entre el 70 % y 80 % del intercambio comercial a nivel mundial. En 2020 el PIB mundial se redujo 5 % y las economías desarrolladas decrecieron 8 % por ciento. América Latina y el Caribe presentan una nueva década perdida, el PIB per cápita de 2020 es similar al de 2010.
- c. *Crisis social, cultural y política*: basado en la globalización neoliberal imperialista quedó establecida la hegemonía de un pensamiento único que rechaza los principios de democracia, desaparece la diversidad social, tergiversa las luchas por la igualdad, empuja formas autoritarias de gobierno y fomenta relaciones en la sociedad de tipo consumista, individualista, conformista, pragmática, racista y patriarcal. En tiempos pandémicos estos rasgos se han profundizado, ello se expresa en la reducción de libertades y derechos democráticos, militarización y paramilitarización de ciudades y territorios, aumento de temor y angustia colectiva, así como desfogue de enojo y frustración en sectores más vulnerables como la población migrante, pobre o indigente.

Para Estermann (2012) la crisis actual es más que una concatenación coyuntural de varias crisis –financiera, económica, de deuda estatal, ecológica, alimentaria, de valores, energética, militar y espiritual. Considera, además, que todas estas crisis se fundamentan en un tipo de racionalidad y valores que se remontan a la civilización occidental dominante de los últimos 300 o 400 años. Asegura que tal racionalidad está llena de presupuestos no compatibles con la vida y enfatiza el origen de estas crisis en dos factores de trascendencia:

i) el proceso histórico de la globalización o mundialización del modelo occidentalizado en los últimos 50 años (con la ideología del desarrollismo y el consumismo) y ii) la aceleración de la economía ficticia especulativa versus una economía real, en buena parte del hemisferio norte.

En la crisis civilizatoria se ha enfatizado el interés en la crisis económica o la ambiental, pero otras como la alimentaria han tomado relevancia por la preocupación de los efectos generados en la pandemia de COVID-19.

En el orden agroalimentario mundial, basado en dar preferencia a los intereses empresariales y corporativos transnacionales, se destruyen los sistemas de producción de las naciones no desarrolladas, así como de sus modos de vida rural. Asimismo, se amplía el problema de la pérdida de soberanía alimentaria y la ausencia de sustentabilidad social. La imagen más deprimente la ofrecen la destrucción de la sociedad campesina y las hambrunas que afrontan amplios sectores de la población de todo el mundo (Márquez, 2009). Los grandes corporativos comerciales dominan la distribución de alimentos, controlan y determinan los patrones de consumo y comercialización. De acuerdo con Estermann (2012):

La verdadera perversidad del actual sistema económico se manifiesta en las crisis energética y alimentaria. No sólo la tierra, sino también los alimentos de primera necesidad se han convertido en objetos de especulación bursátil y “energías renovables” mal llamadas “biocombustibles”. La alimentación de las personas humanas es subsumida a la “alimentación” energética del complejo industrial-militar en los países industrializados. Los países periféricos, hasta hace poco con soberanía alimentaria, se han convertido en adictos de las importaciones de alimentos baratos y exportadores de “necrocombustibles”, una bomba de tiempo para que estallen hambrunas de magnitud desconocida. México, cuna de la cultura del maíz, ahora importa maíz transgénico.

Así, las problemáticas se han exacerbado en los actuales tiempos pandémicos, los rezagos estructurales se empeoran con la emergencia sanitaria que con el tiempo derivó en otras crisis como la económica o la alimentaria.

La situación de la alimentación en el Estado de México

Se considera que la alimentación es el proceso mediante el cual se ingieren los productos que proveen las sustancias indispensables para el funcionamiento del organismo. En este sentido, es una condición humana de la que no es posible sustraerse, de lo contrario la vida se pone en riesgo. En los seres humanos, no solo es un hecho biológico como en otras formas de vida, ya que alimentarse va más allá de las dimensiones fisiológicas, abarcando factores culturales, sociales y económicos (Santos, 2014). Para Bertran (2017), la comida no solo sacia el hambre o previene enfermedades, también da placer, satisfacción y es una actividad de interacción social y de ocio.

La alimentación en México ha cambiado en el último medio siglo. Moreno *et al* (2014) argumenta que:

Las modificaciones del patrón alimentario están en consonancia con la transición alimentaria y nutricional y con la doble carga de malnutrición. Se observó que la energía derivada de los cereales y la proveniente de las leguminosas (frijol) se redujo considerablemente, y de manera simultánea la energía procedente de azúcares, alimentos de origen animal y grasas vegetales tuvieron un aumento notable. El gasto en alimentos fue diferencial de acuerdo con el nivel de ingresos. La malnutrición está mediada por la inequitativa distribución del ingreso, el bajo costo relativo de los alimentos ricos en energía, el encarecimiento de alimentos nutritivos y el escaso apoyo a la agricultura.

Un patrón o régimen alimentario es el conjunto de productos que una sociedad considera apropiados para satisfacer las necesidades alimentarias en un determinado momento histórico (Santos, 2014). Implica hábitos relativos a la naturaleza, cantidad, combinación y frecuencia de consumo de alimentos. Se caracteriza por una combinación y proporción particular de las diferentes fuentes de energía. Torres y Trápaga (2001, citado en Santos, 2014) señalan que dicho patrón comprende el conjunto de productos que un individuo, familia o grupos de familias consumen de forma habitual una vez a la semana, por lo menos. En este sentido, un patrón alimentario se caracteriza por un fuerte apego a los productos que constituyen los hábitos de comida de una población, con un marcado arraigo que se expresa en las tradiciones culturales a nivel nacional, regional o local (Galán, 2022).

Actualmente, la alimentación se ha desligado de los ciclos de la naturaleza, ya que los productos industrializados pueden almacenarse y recorrer grandes distancias al grado que se consumen alimentos de origen diverso y no solo los locales. Bertran (2017) considera que la alimentación en las sociedades contemporáneas se caracteriza por una serie de paradojas. Por ejemplo: a) los riesgos de la abundancia en sociedades que han superado la escasez o la presencia de inseguridad alimentaria en países industrializados; b) la obesidad es la más alta de la historia de la humanidad, pero el ideal estético es la delgadez; c) la industrialización de la comida ha permitido la distribución a gran escala y la liberación de tiempo en su preparación. Al mismo tiempo, la población tiene nostalgia del pasado, donde los productores y los consumidores estaban más cerca, y en el que las mujeres dedicaban más horas a la cocina.

Galán (2022) señala que el patrón de alimentación actual ha mostrado una tendencia a incluir alimentos altamente calóricos y escasos en nutrientes. Es posible atribuir este hecho a la proliferación de alimentos industrializados de fácil acceso y bajo precio, que poco a poco han desplazado algunos alimentos tradicionales procesados en forma artesanal. Asimismo, señala que el cambio de la alimentación en México se refleja en la disminución del gasto per cápita en alimentos como frutas, verduras, lácteos y carnes, y un mayor gasto en alimentos

altos en calorías y bajos en calidad nutricional. Esto da como resultado una transición alimentaria y nutricional que reemplaza el consumo de alimentos tradicionales, asociándose con el riesgo de presentar sobrepeso y obesidad. Particularmente las personas pobres están desnutridas debido a que no poseen suficientes recursos para alimentarse o son obesos por malnutrición. Dichas personas seleccionan alimentos ricos en hidratos de carbono simples, grasas y azúcares que, aunque les impide gozar de una nutrición adecuada, satisfacen el apetito y se integran bien al patrón de consumo y pautas de comensalismo (Isunza, 2004 citado en Pérez *et al.*, 2012).

Los cambios del patrón de alimentación se deben a: 1) la situación económica del país que ha tendido a la apertura de un mercado de bienes con diversidad en ofertas, globalizado y nuevas formas de distribución y 2) una acelerada urbanización desde la década de los cincuenta. Estos factores han introducido innovaciones en los productos con el propósito de satisfacer las necesidades del consumidor urbano, cuyo tiempo es insuficiente para preparar alimentos en el hogar, con preferencias por alimentos procesados, poca actividad física y hábitos de vida poco saludables. Lo anterior se suma al aumento de los niveles de sobrepeso y obesidad, así como a enfermedades crónicas vinculadas con la inadecuada alimentación (Galán, 2022).

Pérez *et al* (2012) plantean que desde la mitad del siglo XX se reconoce que la alimentación de los pueblos originarios tiene importantes ventajas. En términos nutricionales, la dieta indígena es apropiada para proveer energías e hidratos de carbono, proteínas en combinación del maíz y frijol, vitaminas y minerales si hay suficiente consumo de frutas y verduras, así como el consumo cotidiano de chile; tiene también ventajas como ser buena fuente de calcio por la nixtamalización del maíz, baja en grasa en su forma original y tiene un buen contenido de fibra.

Sin embargo, en la medida que la población tiene acceso a recursos económicos, prefiere alimentos industrializados y modernos que les permitan ir mostrando su mejora en el *estatus* social (Bertrán, 2005 citado en Pérez *et al.*, 2012). La modernización de la dieta en México se asocia al abandono de ricas y sabias tradiciones alimentarias en favor de la adopción de un modelo occidental de consumo, abundante en alimentos industrializados con grandes efectos en la salud, la economía y el ambiente. Dicha modernización cambia la dieta rural basada en maíz, frijol y calabaza, hacia una más comercial caracterizada por el alto contenido de grasas saturadas y azúcares simples, acarreado con ello enfermedades degenerativas.

Es importante mencionar que estos cambios en la alimentación a nivel nacional se presentan de una forma específica a nivel regional. Así, en el Valle de Toluca hay cambios sustantivos en la alimentación y la gastronomía. Antecedentes relativamente recientes (siglo XX) sobre la alimentación en esta región se encuentra en el estudio de Fabila y Fabila (1951,

citados en Romero, Viesca y Hernández, 2010). En éste se recopiló información de 20 municipios del Valle de Toluca y se encontró que:

- a. El consumo básico se centraba en el maíz, frijol, chile, sal y productos de recolección silvestre. En segundo término, carne de res, manteca, azúcar, piloncillo y pulque; menos frecuente el consumo de pan, leche, carne de cerdo y gallina, café, huevo, papa, arroz y sopa de harina. Este orden responde a que los primeros alimentos los producían y el resto eran comprados.
- b. También registraron y describieron algunas formas de intercambio. Vendían frutos de sus huertos y linderos de cultivo como pera, manzano, durazno, membrillo, chirimoyo y capulín. Además, se consumían y vendían frutos silvestres de recolección como tuna, nopal, tejocote, zarza, arrayán, ciruela. En temporada de lluvia recogían hongos en los bosques, quelites como verdolagas, chivitas, cenizos, rabanillos, malvas, nabos, quintoniles, y tubérculos en zonas anegadas como papas de agua y mazatetes. Había plantas útiles, medicinales y mágicas como gordolobos, palmitas, tules, escobas y gran cantidad de especies de hongos. En sus milpas cultivaban calabacitas, habas y maíz, entre otras especies. Se aprovechaban en temporada las flores, habas verdes y hongos del maíz. Adicionalmente se obtenían productos silvícolas como ocote, cal, leña y completaban su alimentación con la caza-recolección de conejos, liebres, tórtolas, pescado, ranas, patos, ahuatles, acociles y ajolotes negros, entre otros animales.
- c. En cuanto a la distribución y consumo de alimentos, una familia común ingería diariamente 2429 gramos de maíz y 316 de frijol. El consumo de chile y verduras era diario, en pequeñas porciones. El pan, verduras cultivadas, fruta, manteca, café, papa, azúcar, sopa de harina y el pulque, se comían según los días de mercado o tianguis. Otros alimentos como leche, queso, mantequilla, crema, verduras silvestres y frutas, solo se consumían en la época de lluvias. Lo demás únicamente en las fiestas comunales y familiares.
- d. En la comida de las fiestas familiares, especialmente el matrimonio, había gran entusiasmo; padres, parientes y amigos hacían su fandango y derrochaban comida y bebida. En menor grado se efectuaban los bautizos de los vástagos. También identificaron las comidas-rituales. El domingo anterior al día de muertos, las familias nativas acudían a la cabecera municipal, donde compraban fruta, pan de muerto, dulces y ceras, con lo que montaban altares para recordar a sus difuntos. Después de los rezos para recordarlos, el día 3 de noviembre hacían un intercambio comunal de golosinas, entre las que destacaban la calabaza cocida y chayote en dulce. En fechas especiales, como Semana Santa y Noche Buena, se cocinaban platillos de vigilia

como bacalao, robalo a la mexicana, revoltijo con quelites y romeritos, camarones y nopales, pollo en hongo, ranas lampreadas o pescado de Lerma frito.

- e. En otras fechas se cocinaba conejo y carnero en adobo, ensalada de Noche Buena, asado al pastor, cabeza de res al horno, chorizo y longaniza con huevo y chile, menudo de carnero y callos de res en caldillo de chile, carne de puerco y costillas con chile verde, chiles rellenos, huauzontles, hongos de llano y de monte en caldillo con epazote y venas de chile, tacos de cecina, moronga, sancochados, quesadillas de hongos de maíz y flores de calabaza y queso, enchiladas de chile y crema, tacos con barbacoa, chicharrones, cilantro, chile y aguacate, carnitas de puerco, habas enzapatas y en caldo, o también asadas y sudadas o guisadas con pulque y chile, elotes asados o cocidos con tequezquite y untados con queso y chile, buñuelos y humildes, dulces de arroz con leche y de leche con huevo, almendra y canela, y el ponte duro. Bebidas como la garapiña, sambumbia y el pulque solo o curado con naranja, crema, plátano, piña, apio y con chile; el rompo y los licores de zarza, capulín, naranja, limón, membrillo, prisco, higo, manzana y tejocote, el café con rompo, chorreados y moscos.

Para tener una idea de la alimentación actual en el Valle de Toluca, Bautista, Aguilar y García (2022) realizaron un estudio sobre las características y los factores que influyen en la elección de alimentos en adultos del Estado de México. Los informantes se agruparon en hombres y mujeres, por niveles de ingreso. Los factores detectados se denominaron: i) Salud, valor nutritivo y contenido natural, ii) Precio y accesibilidad en los comercios, iii) Control de peso, iv) Ecología, v) Comodidad en la preparación, vi) Estado de ánimo, vii) Religión, viii) Apariencia y aspectos extrínsecos, y ix) Atractivo sensorial. De acuerdo con la escala establecida y el rubro.

Los resultados y su análisis permiten plantear que los factores que determinan la elección de alimentos en hombres y mujeres, sin importar la edad ni el nivel socioeconómico, son: i) salud, valor nutritivo y contenido natural y ix) atractivo sensorial. Es posible concluir que los adultos mexiquenses eligen sus alimentos a partir del contenido nutricional, es decir, que cubran una alimentación adecuada. Dicha elección no solo se debe a factores externos como el precio, los conocimientos sobre el etiquetado o los ingredientes, la costumbre.

El concepto de seguridad alimentaria sirve como referente para medir la crisis alimentaria. Es importante matizar que estos no son conceptos equivalentes. Dado que no existe un dato de inseguridad alimentaria para el Valle de Toluca, se toma como aproximación la situación de seguridad alimentaria en el Estado de México, cuya información está disponible para el año 2018, tanto a nivel estatal como por áreas rurales y urbanas (véase cuadro 1). Es pertinente recordar que la Organización Mundial de la Alimentación (FAO, 2012) define la seguridad alimentaria como el acceso permanente a la cantidad adecuada de

alimentos inocuos, nutritivos y culturalmente aceptables con el propósito de llevar una vida activa y saludable. Para el estudio de acceso a los alimentos, existe una metodología diseñada por la misma FAO que permite evaluar la experiencia al interior de los hogares, de esa forma, establecer el grado de inseguridad o seguridad alimentaria.

En el Estado de México las condiciones de seguridad alimentaria se presentan más en el contexto urbano (47 %) que en el rural (36.4 %), aunque la cifra que se alcanza a nivel estatal está por debajo de la nacional, 45.5 % y 53.2 %, respectivamente. Por otra parte, la inseguridad alimentaria con un grado de impacto leve es un fenómeno similar a nivel país, estado y zona (rural-urbana), mientras que la inseguridad moderada en el área rural mexiquense es mayor que en el país y estado. La inseguridad severa sigue un patrón similar, es decir, tiene una mayor incidencia en la zona rural del Estado de México (véase cuadro 1).

Cuadro 1. Proporción de hogares en las categorías de seguridad o inseguridad alimentaria, comparadas por tipo de localidad, México y Estado de México 2018

	Seguridad alimentaria	Inseguridad leve	Inseguridad moderada	Inseguridad severa
Área	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
Urbana estatal	47.0	27.4	18.1	7.5
Rural estatal	36.4	27.7	21.9	14.0
Estatal	45.5	27.5	18.6	8.4
Nacional	53.2	25.8	13.5	7.6

Fuente. Elaboración propia con base en INSP (2020).

En el territorio mexiquense la seguridad alimentaria ha mejorado en forma sustancial, como se muestra en el cuadro 2 (hay que matizar que esta información corresponde al periodo 2012 y 2018, en consecuencia, no incorpora la evolución en condiciones de pandemia por COVID-19). Así, entre 2012 y 2018, la seguridad alimentaria aumentó al pasar de 28.3 % a 45.5 %. También hubo cambios importantes en términos de inseguridad alimentaria, sobre todo en la catalogada como leve ya que muestra una reducción al pasar de 42.1 % a 27.5 %. En menor medida también se redujo la inseguridad alimentaria moderada y severa (véase cuadro 2).

Cuadro 2. Proporción de hogares en las categorías de seguridad o inseguridad alimentaria, comparadas por año. Estado de México 2012 y 2018

	Seguridad alimentaria	Inseguridad leve	Inseguridad moderada	Inseguridad severa
Año	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
2012	28.3	42.1	19.6	10.0
2018	45.5	27.5	18.6	8.4

Fuente. Elaboración propia con base en INSP (2020).

Las condiciones en que se encuentra la población mexiquense en el tema alimentario plantean una problemática que no se ha logrado solucionar y en tiempos pandémicos seguramente ha empeorado. En la siguiente sección se aborda la alimentación como patrimonio sociocultural y no sólo como un aspecto de consumo.

Definiendo la gastronomía sustentable

La alimentación vista como un proceso sociocultural y ambiental, y no sólo como un tema nutricional, muestra diversos enfoques para su abordaje. En este trabajo retomaremos la alimentación desde un enfoque basado en la gastronomía, haciendo énfasis en las propuestas de sustentabilidad. Cabe mencionar que hay importantes diferencias epistemológicas y teóricas entre gastronomía y gastronomía sustentable, lo cual será abordado en secciones siguientes.

Antes de retomar el tema de la gastronomía sustentable, cabe señalar las etapas de preparación y consumo de alimentos en México. De forma simplificada se presentan algunas características de la gastronomía mexicana organizada temporalmente (véase cuadro 3).

Cuadro 3. Etapas de la alimentación en México: cambios en la gastronomía

Etapa	Período	Caracterización
Mesoamericana	Previo a 1519	Pueblos originarios cultivan y preparan alimentos principalmente basados en maíz, calabaza, chile y frijol, además de tomate y aguacate. Se crían guajolotes o perros, se caza y pesca. Comida preparada a las brasas, hervida o cruda.
Colonia española	Década 1520 a década 1810	Población mestiza que cultiva y prepara alimentos basados en productos provenientes de Asia, África o Europa como trigo, arroz, frutas y verduras. Se cría ganado para carne o leche como el vacuno, ovino, porcino o avícola. Comida hervida, horneada o frita que conduce a la fusión de ingredientes (mestizaje) que lleva a la cocina tradicional.
Independiente	Década de 1820 a década de 1920	Se consolida el mestizaje; se incorporan nuevas formas de preparación de alimentos provenientes de nuevas potencias europeas coloniales. Comida hervida, horneada o frita con nuevas preparaciones y fusiones que lleva a la comida tradicional.

Posrevolución	Década de 1920 a 1970	La población pasa de rural a urbana; se incorporan alimentos industrializados: enlatados, conservas y empaquetados. Se desplaza la alimentación tradicional (hecho en casa con alimentos no procesados) por alimentos industriales.
Neoliberal	Década de 1980 hasta la actualidad	Población predominantemente urbana; hay nueva oleada de alimentos industrializados (ahora sobre todo de importación) con precios bajos. La alimentación tradicional sigue siendo desplazada por una mayor variedad de alimentos industrializados ultraprocesados, aunado a un menor consumo de alimentos frescos frutas y verduras. Aculturación inversa: la comida mexicana se expande al extranjero principalmente a Estados Unidos debido a procesos de migración.

Fuente. Tena y Ramírez (2018).

En la etapa político-económica reciente, denominada neoliberal, se tiene una población predominantemente urbana, cuya preparación de alimentos busca ser práctica, destinar poco o nada de tiempo en su elaboración. Esto se relaciona con el nuevo rol de la mujer y la aculturación de patrones de consumo en un mundo globalizado. En este marco, la preparación y consumo de alimentos elaborados tradicionales, locales o “mexicanos”, es desplazada por alimentos industrializados, hechos con ingredientes procesados o ultraprocesados. Estos últimos ha tomado un rol preponderante en la ingesta de la población, pero tienen efectos contraproducentes en los hábitos alimentarios y en la salud humana.

La gastronomía puede entenderse desde dos perspectivas epistemológicas. La primera, basada en una posición dominante o hegemónica donde la civilización se fundamenta en el sistema capitalista, es decir, la sociedad se organiza en una economía de mercado. La segunda, representa la gastronomía alternativa, diferente a la que promueve el capitalismo.

Desde la primera se ha planteado la gastronomía sostenible, promovida por organismos internacionales. En 2016, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) propuso una definición de gastronomía sostenible, basada en la resolución 70/1 del 25 de septiembre de 2015, denominada “Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible”, misma que tiene la aprobación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y metas universales y transformadores.

De acuerdo con el planteamiento de la ONU (2022), la gastronomía en ocasiones se define como el arte de preparar una buena comida, además, refiere a un estilo de cocina de una determinada

región, aunque señala que usualmente se entiende como los alimentos y la cocina de un lugar. En tanto, el organismo internacional establece que la sostenibilidad implica realizar una actividad (como producción de alimentos o su preparación) sin desperdiciar los recursos naturales y poder continuarla en el futuro sin afectaciones al medio ambiente o la salud. Así, define que “la gastronomía sostenible es sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos”.

La ONU (2017) reconoce que la gastronomía es una expresión cultural relacionada con la diversidad natural y cultural del mundo. Afirma que todas las culturas y civilizaciones pueden contribuir al desarrollo sostenible y llevar a cabo un papel relevante en su facilitación. Para ello, se necesita establecer la función social de la gastronomía sostenible, dados sus vínculos con las tres dimensiones del desarrollo sostenible (económica, social y ambiental), en el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, así como con el fomento del desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sostenible alimentaria y la conservación de la biodiversidad.

Esta gastronomía puede tener un rol básico en el desarrollo sostenible, en especial en las comunidades menos favorecidas, pues aporta el desarrollo agrícola, la producción sostenible de alimentos, la seguridad alimentaria, la nutrición, la conservación de la biodiversidad (ONU, 2022).

Los principios de la gastronomía sostenible presentados por la ONU son: a) mejorar la eficiencia de los recursos naturales y energéticos, b) promover una agricultura que proteja los medios de vida rurales, los valores culturales, la herencia, diversidad y equidad, c) reforzar la resiliencia de las personas, comunidades y ecosistemas, y d) proteger el medio ambiente y luchar contra el cambio climático.

Además, el sector empresarial considera que los pilares de la gastronomía sostenible son: a) disminución de residuos, b) uso racional de recursos, c) producción sostenible, d) respeto a los productos de temporada y e) compromiso social para la promoción del comercio justo con productores y clientes (BBVA, 2022).

En consecuencia, podemos señalar que la gastronomía sostenible se basa en la perspectiva hegemónica del capitalismo: el desarrollo sostenible, dado que la definición, los principios y pilares se enfocan principalmente en sus tres dimensiones, a) en la eficiencia económica del mercado, b) en la conservación para el futuro de los recursos naturales dado que son útiles y c) en los social y cultural, pero no hace gran énfasis en esto último.

Desde la perspectiva epistemológica alternativa se establece que la gastronomía sustentable es un elemento (componente) del desarrollo comunitario sustentable (Tena y Ramírez, 2018). Aquí se consideran las dimensiones territorial, ambiental, cultural, económica, social y política, haciendo énfasis en el poder de las comunidades. El punto de

partida es la ecología política, que establece que los problemas ambientales se originan de las sociedades humanas derivados del modo de producción capitalista, en el que fenómenos como la pobreza se pueden solucionar impulsando procesos de desarrollo endógenos, basados en los saberes tradicionales o ancestrales.

Así, la gastronomía sustentable está integrada por los saberes comunitarios que, junto con el conocimiento científico, permiten producir, distribuir, preparar y consumir alimentos, donde un grupo social conserva, transforma y disfruta de forma saludable del medio ambiente, basándose en usos y prácticas sociales y bioculturales.

La construcción de la gastronomía sustentable se fundamenta en dimensiones donde la comunidad fomenta su desarrollo local. Tena y Ramírez (2018) proponen un planteamiento de gastronomía sustentable adaptando la propuesta de Toledo (1996) sobre desarrollo comunitario sustentable. Así, se contextualiza la alimentación desde lo socio y biocultural, con énfasis en el poder colectivo:

1. *Toma de control territorial.* Refiere a la delimitación del espacio de la comunidad para la producción, distribución (dentro o fuera del mercado), preparación y consumo de alimentos que toma en cuenta la participación, interrelación y reconocimiento del Estado y otras comunidades.
2. *Toma de control de los recursos naturales.* Las actividades de producción, distribución, preparación y consumo tienen como fundamento el uso adecuado de la flora, fauna, suelos y recursos hídricos. No conllevan la sobreexplotación ni degradación y se basan en un plan de manejo que incluye un diagnóstico y registro de recursos donde se establece la oferta ecológica de los recursos del territorio que tiene la comunidad, dando soporte a la forma de alimentación según su acervo biocultural.
3. *Toma de control cultural.* Los integrantes de la comunidad están en condición de decidir cómo conservar el patrimonio biocultural, expresando sus propios valores culturales. Estos valores abarcan saberes ancestrales, lenguaje, costumbres, usos, creencias, hábitos que permiten la toma de conciencia de la cultura en la esfera de la alimentación. Los grupos humanos son dinámicos y el patrimonio biocultural podrá transformarse debido a la presencia de cambios territoriales y la relación de dichos grupos con otros.
4. *Toma de control social.* Los aspectos que emergen y son parte de los grupos sociales se componen de aquellos que inciden en lo individual como en lo colectivo, van desde vivienda, vestimenta y salud hasta la alimentación. En este último rubro se considera el acceso, disponibilidad y calidad de los alimentos que conduzcan a un mejor estado de vida.

5. *Toma de control económico.* Se parte de la regulación de las actividades e intercambios económicos que pueden darse dentro del mercado o fuera de éste (en el autoabasto), desde lo local hasta rebasar al territorio en el rubro de los alimentos. Las actividades y relaciones económicas fomentarán la conservación de los saberes ancestrales y patrimonio biocultural.
6. *Toma de control político.* Se basa en la capacidad de la comunidad para crear su propia organización, promulgar, modificar o ratificar las normas y principios que rigen la vida política de la comunidad. En el ámbito alimentario se establece el modo de organizarse para la participación en la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos en un marco de democracia comunitaria y la autonomía política. En segundo término, quedan las directrices estatales, va más allá de las estrategias de mercado de empresas agroalimentarias, sean nacionales o transnacionales.

La gastronomía sustentable se constituye en un elemento del desarrollo comunitario sustentable de corte endógeno, debido a que la comunidad conduce su alimentación no sólo desde lo económico-productivo, sino desde un manejo de los elementos territoriales. Los rasgos de los integrantes de la comunidad son relevantes pues se está en la búsqueda de revalorar, conservar y preservar los saberes o conocimientos ancestrales, así como el patrimonio biocultural. Las comunidades pueden ser desde campesinos hasta pueblos originarios.

Diseño metodológico. Diálogo semi estructurado

Para estudiar la situación alimentaria del Valle de Toluca se plateó un diseño metodológico de carácter cualitativo, empleando el dialogo semiestructurado como principal técnica de recopilación de información. Los resultados que aquí exponemos se sustentan en diversos recorridos de campo que se realizaron de noviembre de 2021 a enero de 2022, tiempo en que se aplicaron ocho diálogos semiestructurados con población femenina adulta encargada del hogar. Las informantes tienen residencia en cuatro municipios: Metepec, Tenango del Valle, San Mateo Atenco y Toluca.

De acuerdo con Geilfus (2002, p. 25), el objetivo del diálogo semi estructurado es recolectar información general o específica mediante diálogos con individuos (informantes clave), grupos familiares o grupos enfocados. Además, la técnica de diálogo semiestructurado no genera los efectos negativos de los cuestionarios formales, a saber: maneja temas cerrados (no permite explorar otros temas), ausencia de diálogo y falta de adecuación a las percepciones de las personas. En contraparte, el dialogo semiestructurado se aplica ampliamente en estudios sociales generales, estudios específicos, estudios de caso y comprobación de información de otras fuentes. Busca un intercambio comunicativo, razón

por la cual sólo se cuenta con una serie de temas preparados a título indicativo (guía de diálogo).

La importancia, las posibilidades y la significación del diálogo como método de conocimiento de los seres humanos, se encuentra principalmente en la esencia y calidad del proceso en que se apoya. A medida que el encuentro avanza, la estructura de la personalidad del interlocutor va tomando forma en nuestra mente; adquirimos las primeras impresiones con la observación de sus movimientos, sigue la audición de voz, la comunicación no verbal (que es directa, inmediata, de gran fuerza en la interacción cara a cara y, a menudo, previa a todo control consciente) y toda la amplia gama de contextos verbales por medio de los cuales se pueden aclarar los términos, descubrir las ambigüedades, definir los problemas, orientar hacia una perspectiva, patentizar los presupuestos y las intenciones, evidenciar la irracionalidad de una proposición, ofrecer criterios de juicio o recordar los hechos necesarios (Martínez, 2006, p. 139). Martínez (2006) propone la siguiente metodología para un diálogo semi estructurado:

Paso 1: establecer una guía de diálogo

Paso 2: determinar cómo se va a hacer la selección de las personas y grupos con quienes dialogar

Paso 3: realización de los diálogos

Paso 4: análisis de los resultados

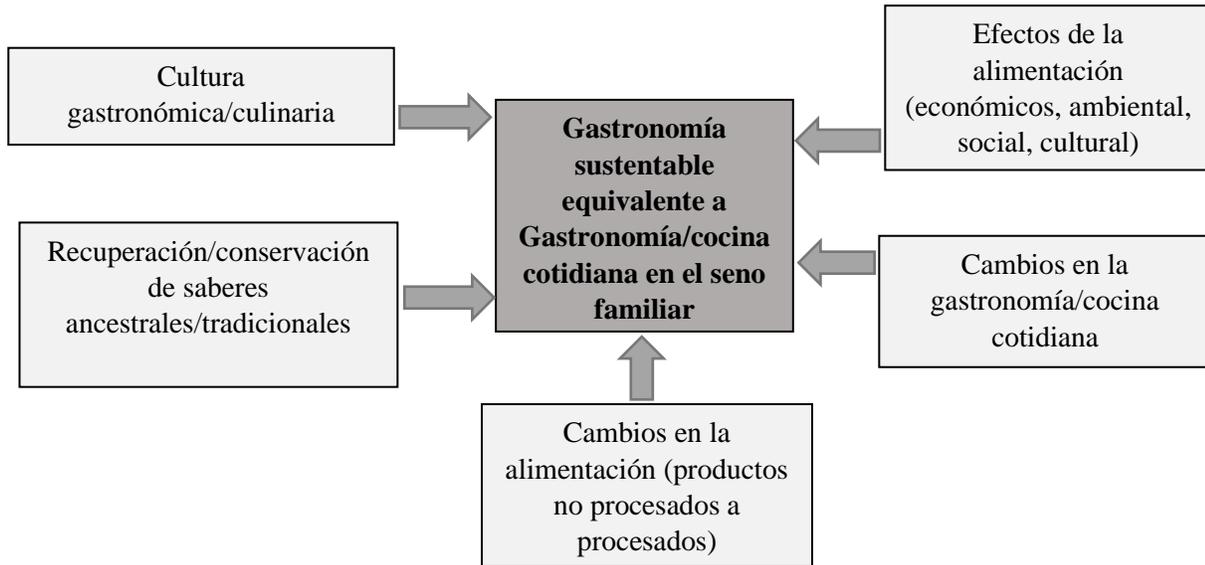
Paso 5: la información obtenida debe ser comparada con otras fuentes: otros diálogos, resultados de otros ejercicios sobre el mismo tema. Esto es la triangulación.

En las temáticas retomadas en campo se plantearon distintas dimensiones, principalmente desde lo sociocultural, económico y ambiental. Dichos temas corresponden a cambios en la cultura alimentaria, efectos de la alimentación en los ámbitos social, económico, ambiental o cultural. Se buscó documentar el conocimiento ancestral relacionada a la preparación y consumo de alimentos, disposición para el cultivo, preparación y consumo de alimentos basados en autoabastecimiento, los cambio en la calidad de vida con la recuperación de saberes en la cocina cotidiana.

Resultados y discusión

Enseguida se presenta información que permite destacar algunos aspectos de la gastronomía mexiquense. Es relevante mencionar que se empleó vocabulario común o cotidiano, que tiene un equivalente dentro del argot gastronómico. En consecuencia, se usaron términos como comida o alimentación cotidiana, y de esa manera se evitó tergiversar la información y una mejor aproximación a la realidad concreta a la gastronomía sustentable.

Figura 1. Elementos relacionados con la gastronomía/cocina cotidiana



Fuente. Elaboración propia con base en el trabajo de campo (2021-2022).

Al abordar los cambios en la cultura alimentaria las mujeres comentaron su experiencia en términos de cambios en sus hábitos personales y familiares. En la actualidad, la alimentación en el seno familiar y de los individuos presenta modificaciones que se están dando acorde al papel femenino en el hogar y en general en la sociedad. En el medio urbano se han presentado mayores cambios según la función. El cambio de rol en la familia (en especial casarse) y la inserción laboral se observan como principales factores explicativos. En el medio rural esta situación es más estable a lo largo de la vida de las mujeres. Un testimonio de San Mateo Atenco mencionó:

Cuento con cultivos de traspatio y desde niña he tenido por transmisión familiar, cuidado y atención en la alimentación, evitando embutidos y carnes rojas. Aún hoy día consumo tortillas hechas a mano, por preferencia y porque tengo la posibilidad de adquirirlas (joven profesionalista, diálogo del 19 de noviembre de 2021).

De acuerdo con los diálogos realizados y con los elementos considerados en la gastronomía sustentable, solo fue posible identificar cuatro temas abordados, los de tipo económico, ambiental, social y cultural:

- a) En el tema económico, dado que principalmente se caracterizan por preparar y consumir alimentos, las dialogantes consideran que inciden en la economía local con las compras que realizan de alimentos -sean insumos o preparados- tanto en el pequeño comercio como en los centros comerciales. El tipo de alimentos adquiridos se busca que sean prácticos, fáciles y rápidos de preparar o consumir, considerando que son alimentos no procesados e industrializados, que van desde productos frescos

(frutas y verduras, carnes), productos industrializados (procesados como embutidos o derivados lácteos) hasta comida típica mexicana como antojitos listos para comer. En los precios de los productos, por tanto, la capacidad de compra, solo se tocó el punto de manera tangencial dado que se mencionó que se compra aquello que es posible acceder por cercanía y precio.

- b) En el tema ambiental, en primer lugar, se manifestó la preocupación por la forma en que se producen los alimentos, sea su cultivo o su industrialización. Principalmente se centraron en la contaminación derivada del consumo de alimentos en los hogares. Así, resalta la preocupación por la generación de residuos provenientes del consumo de alimentos preparados (sobrantes o empaques) o debido a los residuos de los alimentos no procesados (en especial los empaques). Además, para reducir el impacto de contaminar por consumir alimentos, mostraron un interés por generar menos residuos, aunado a clasificar y depositarlos adecuadamente.
- c) En el tema social, fue muy reducida la cantidad de menciones que hicieran referencia a acciones en su vecindario o comunidad, como la organización de los habitantes para producir, preparar o consumir sus alimentos. Se enfocaron en las acciones más individuales a nivel familiar respecto al consumo de alimentos, en especial, la convivencia familiar acompañada de comida, la cual se presenta en la mayoría de los casos en los fines de semana. Otro aspecto considerado, pero en menor medida, es la inquietud por llevar a cabo acciones individuales que aporten apoyos a la sociedad en el ámbito del comercio justo o en la compra de productos orgánicos.
- d) En el tema cultural se abordaron aspectos relacionados con la preparación y consumo de comida tradicional. Alrededor de la alimentación se presenta la convivencia familiar. En este entorno se puede promover la transmisión de saberes y prácticas, de esa forma, aprender la preparación y consumo de estos alimentos. Cabe señalar que en casos escasos se propuso realizar recetarios que sirvan de guía para las nuevas generaciones. Por otra parte, se expresa frecuentemente que en el estilo de vida actual:
 - i) la mayor parte del tiempo es destinado a las actividades fuera de casa como el trabajo o los estudios y ii) las diversas actividades en la sociedad de las mujeres, trae como consecuencia el poco tiempo para la interacción de la familia, afectando los tiempos de interacción mientras se come.

Un tema que no figuró en los diálogos de las amas del hogar fue el referente a la recuperación o conservación de los conocimientos ancestrales para la preparación y consumo de alimentos. Esto muestra que para las mujeres la preservación o transmisión intergeneracional de saberes relacionados a la alimentación no es un tema prioritario. Pese a ello no descartan hacer algo al respecto; una interlocutora del municipio de Metepec expresó

que esta conservación se puede hacer de forma escrita, en recetas o recetarios que se pueden conservar (joven casada y profesionalista, diálogo del 13 de diciembre de 2021).

Asimismo, no hay una postura con respecto a considerar alternativas que permitan reducir el consumo cotidiano de alimentos industrializados que han desplazado la elaboración y consumo de alimentos preparados en casa. Algunas manifestaron que aún siguen cultivando alimentos para el autoabastecimiento, pero los cambios en las actividades laborales y otras responsabilidades no siempre les permite producir y preparar los alimentos. En este sentido, la adquisición de alimentos (ultra) procesados es la forma más “fácil” de adquirir y acceder a comida.

En el rubro de preparación y consumo de alimentos para el día a día (es decir, cocina cotidiana) basada en productos alimentarios no procesados y de distribución local, las interlocutoras manifestaron que buscan continuar, o en su caso retomar, con la cocina cotidiana porque es más saludable. En general, como parte de los cuidados familiares, pretenden reducir el consumo de alimentos preparados fuera de casa que aportan un bajo nivel nutricional, como los antojitos mexicanos o la comida rápida. Un problema identificado fue la falta de espacios para acceder a alimentos saludables ya que el tiempo dedicado para preparar alimentos en el hogar es reducido.

Dada la información previa, se plantea que parte de las dimensiones de la gastronomía sustentable son de utilidad para perfilar una gastronomía/cocina cotidiana en el seno familiar. Algunas dimensiones que implica realizar actividades colectivas no fueron abordadas, ya que los diálogos se dirigieron al quehacer individual y familiar sin considerar su vecindario o comunidad (esferas poco abordadas como la territorial o ambiental y una más prácticamente no considerada, la política).

La búsqueda de alternativas

Las acciones para cambiar el escenario adverso en la dimensión alimentaria expresada, por ejemplo, en la inseguridad y cambio de patrones de preparación y consumo, no sólo corresponden a los gobiernos o sector privado. También es relevante el papel de la población, en especial las acciones colectivas para enfrentar la crisis alimentaria. Oxfam (2020) señala que los gobiernos tienen la necesidad de adoptar medidas, políticas públicas, para hacer frente a la pandemia y la crisis alimentaria. Algunas acciones corresponden a:

- a) Financiar íntegramente el llamado humanitario de las Naciones Unidas,
- b) Construir sistemas alimentarios más justos, resilientes y sostenibles,
- c) Promover la participación y el liderazgo de las mujeres en la toma de decisiones sobre cómo cambiar el actual sistema alimentario,
- d) Cancelar los pagos de la deuda, para que los países en desarrollo puedan poner en marcha medidas de protección social,

- e) Apoyar el llamado de las Naciones Unidas a un alto el fuego mundial y
- f) Adoptar medidas urgentes para hacer frente a la crisis climática.

En cuanto a la labor de la población es posible plantear otras acciones para responder a escenarios adversos sobre la alimentación. Destaca la revaloración social de los saberes o conocimientos ancestrales, étnicos o tradicionales. Este bagaje de conocimientos aporta también a la discusión de problemas habituales entre la población como seguridad alimentaria, producción campesina, diversidad biológica y diversidad cultural (Jiménez *et al.*, 2016).

Los conocimientos ancestrales o tradicionales de elaboración y consumo de alimentos, en la gastronomía tradicional mexicana, enfrenta una serie de adversidades. Además de los alimentos procesados y ultraprocesados, encara otros desafíos importantes como el abandono de las tierras de cultivo, deterioro de los ecosistemas, inserción de productos en cadenas comerciales (con su respectivo encarecimiento), entrada de productos extranjeros, cambio en la alimentación familiar tras el ingreso de las mujeres al trabajo remunerado, aumento de familias pequeñas o personas que viven solas, poca o nula transmisión de saberes y prácticas culinarias entre generaciones, entre otros (Oseguera, 1996).

La población afectada tendrá que organizarse y actuar en los ámbitos previamente mencionados (producción, distribución, elaboración y consumo de alimentos), no sólo esperar que las políticas públicas de los diferentes niveles de gobierno se diseñen y ejecuten, posiblemente con subsidios insuficientes y problemas diversos de aplicación.

Las percepciones y prejuicios sobre lo considerado popular (lo común o cotidiano) como inferior a una cultura elitista, conduce a dinámicas sociales que por moda privilegian consumir alimentos faltos de identidad (Oseguera, 1996). La población no familiarizada con cierto tipo de alimentos pueda estar en situación de experimentar los alimentos y bebidas locales, esto permite que la gastronomía se distancie de la influencia adversa de la globalización, dado el modo en que se homogeneizaron las formas de alimentación. Tal experiencia no sólo es para los visitantes o turistas (Ortiz, 1994), repercute también en la cotidianidad de los hogares.

Ornelas (2016) menciona que una de las principales controversias sobre los alimentos procesados tiene que ver con el poder de las multinacionales sobre la industria de alimentos procesados, ya que dicho poder se expresa en su enorme influencia en toda la cadena de valor, desde el control y acumulación de semillas, granos y otras materias primas hasta la manipulación de los gustos y preferencias de los consumidores.

Por tanto, el preservar en algunos casos y activar en otros la producción local de alimentos es de suma importancia dado que los intereses de transnacionales del sector

agroalimentario se enfocan en preservar sus ganancias, no tanto a incidir en la calidad de vida de las personas.

Conclusiones

Los problemas relacionados a la alimentación son de suma preocupación debido al lugar que ocupan en la crisis civilizatoria, y a los posibles efectos y cambios que conlleve en este periodo pandémico.

El estudio del problema alimentario basado en la gastronomía sustentable permite incorporar diferentes dimensiones de análisis. En esta ocasión con trabajo de campo apoyado en el diálogo con mujeres del Valle de Toluca se observa que el papel de la mujer en lo laboral, familiar y social tiene incidencia en la preparación y consumo de alimentos; en la conservación y transmisión de saberes o conocimientos ancestrales (tradicionales), la transmisión generacional muestra que se tiene poco interés por estos aspectos; y en la forma de comprar y consumir alimentos que tiene efectos en compras locales de productos alimentarios y en el manejo de residuos. No obstante, los tiempos para comer son todavía un punto de encuentro de las familias.

Cambiar este escenario no parece sencillo. Por un lado, estos problemas tienen un grado de complejidad; las políticas públicas no solucionarán todo y la población tiene un papel importante de acciones, ello debe llevar a su organización y actuación. Por otro, las crisis simultáneas no presentan soluciones simples e inmediatas, en consecuencia, de mantenerse este panorama, la alimentación no cambiará esa situación de pérdida de saberes ancestrales ni el consumo de más alimentos procesados.

Bibliografía citada

- Bautista, M., Aguilar, M. y García, M. (2022). Características sociodemográficas y los factores que influyen la elección de alimentos en adultos mexiquenses. *Revista de Desarrollo Sustentable, Negocios, Emprendimiento y Educación RILCO DS*, (29), 15-26. <https://www.eumed.net/es/revistas/rilcoDS/29-marzo22/alimentos>
- BBVA (2022). ¿Qué es la gastronomía sostenible? <https://www.bbva.com/es/es/sostenibilidad/que-es-la-gastronomia-sostenible/>
- Bertran, M. (2017). Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología*, (5), 123-130.
- Estermann, J. (2012). Crisis civilizatoria y vivir bien. *Polis, Revista de la Universidad Bolivariana*, 11(33), 149-174.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (FAO). (2012). *Escala latinoamericana y caribeña de seguridad alimentaria (ELCSA): Manual de uso y aplicaciones*. Roma: FAO.
- Forero, H. (2020). Capitalismo y pandemia: Tendencias, características e impactos. Entre la recomposición del capital y la reconfiguración de los proyectos populares. En Bautista, C., Durand, A., y Ouviaña, H. (Editores). *Estados alterados*.

- Reconfiguraciones estatales, luchas políticas y crisis orgánica en tiempos de pandemia* (pp. 334-349). CLACSO. <https://www.jstor.org/stable/j.ctv253f5f1.23>
- Galán, R., (2022). Patrón de alimentación en México 2022. <http://moduf.ngontinh24.com/article/patron-de-alimentacion-en-mexico#toc-2>
- Geilfus, F. (2002). *80 herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación*. Costa Rica: IICA.
- Instituto Nacional de Salud Pública (INSP). (2020). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018. Resultados del Estado de México*. México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Jiménez, A., Thomé, H. y Burrola, C. (2016). Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnoconocimiento. *Periplo Sustentable*, (30), 180-205.
- Márquez, H. (2009). Diez rostros de la crisis civilizatoria del sistema capitalista mundial. Problemas del Desarrollo. *Revista Latinoamericana de Economía*, 40(159), 159, 191-210.
- Martínez, M. (2006). La investigación cualitativa (síntesis conceptual). *Revista de investigación en psicología*, 9(1), 123-146.
- Moreno, L., Hernández, D., Silberman, M., Capraro, S., García, J., Soto, G. y Sandoval-Bosh, E. (2014). La transición alimentaria y la doble carga de malnutrición: cambios en los patrones alimentarios de 1961 a 2009 en el contexto socioeconómico mexicano. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. 64(4), 231-240.
- Murillo, M. (2022). *Pobreza y seguridad alimentaria y nutricional: Medición desde la perspectiva del enfoque de las capacidades y el desarrollo humano*. [Tesis de maestría Universidad de los Andes].
- Organizaciones de las Naciones Unidas (ONU). (2017). Resolución aprobada por la Asamblea General el 21 de diciembre de 2016. 71/246. Día de la Gastronomía Sostenible. Nueva York, ONU. 2.
- Organizaciones de las Naciones Unidas (ONU). (2022). Día de la Gastronomía Sostenible 18 de junio. <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>
- Ornelas, S. (2016). Detrás de la industria de alimentos procesados de México. <http://mexiconow.com/inside-mexico-s-processed-food-industry/>
- Ortiz, R. (1994). *Mundialização e cultura*. Brasil: Brasiliense.
- Oseguera, D. (1996). El “fast-food” y el apresuramiento alimentario en México. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 11(3), 109-113.
- Oxfam (2020). El virus del hambre: cómo el coronavirus está agravando el hambre en un mundo hambriento. www.xfam.org
- Pérez, O., Nazar, B., Salvatierra, B., Pérez, S., Rodríguez, L., Castillo, M. y Mariaca, R. (2012). Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México. *Estudios Sociales*, 20(39), 156-184. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41723281006>
- Romero, A., Viesca, F. y Hernández, M. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *Ciencia Ergo Sum*, 17(3), 239-252.
- Santos, A. (2014). *El patrón alimentario del libre comercio*. México: UNAM-IIE CEPAL.
- Secretaría de Salud e Instituto Nacional de Salud Pública (2021). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre Covid-19. Resultados Nacionales. Cuernavaca, México Instituto Nacional de Salud Pública.

- Tena, E. y Ramírez, J. (2018). La problemática alimenticia mundial, de la gastronomía sostenible hacia la gastronomía sustentable [ponencia]. *III Congreso Internacional de Economía Ambiental*, Guayaquil, Ecuador.
- Toledo, V. (1996). Principios etnoecológicos para el desarrollo sustentable de comunidades campesinas e indígenas. *Temas Clave*. CLAES, (4), s/p.
- Toledo, V. (2009). Dimensiones de la Crisis. Otro mundo ¿es realmente posible? La jornada del campo 17 de marzo de 2009. <http://www.jornada.com.mx/2009/03/17/crisis.html>
- Trejos, R. (2008). Crisis de los precios de alimentos, pobreza y seguridad alimentaria. *Revista IIDH Instituto Interamericano de los Derechos Humanos*, (48), 269-290, <https://www.iidh.ed.cr/IIDH/media/1629/revista-iidh48.pdf>