



Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Antropología



***“TENDENCIAS EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS, FACTORES
SOCIOCULTURALES QUE INTERVIENEN EN EL DESARROLLO DE
PATRONES Y HÁBITOS ALIMENTARIOS, UN ESTUDIO DE CASO”***

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

PRESENTA:

LUIS ANGEL SOTO DE ANDA

ASESOR:

ANGÉLICA GARCÍA BUSTOS

TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO 2014

INTRODUCCIÓN.....	4
Capítulo I Antropología y consideraciones teóricas, acercamiento científico al fenómeno de estudio	12
1.1 Antropología y cultura	13
1.1.1 Antropología	13
1.1.2 Cultura	16
1.2 Antropología y alimentación	22
1.2.1 Patrón alimentario.....	28
1.2.2 Hábito alimentario.....	30
1.2.3 Cambio alimentario.....	33
1.3 Alimentación a través de la historia	35
1.3.1 Época prehispánica.....	36
1.3.2 Época colonial.....	38
1.3.3 Época actual.....	40
1.4 Alimentación y globalización	42
1.4.1 Consumismo	44
1.4.2 Consumo cultural.....	46
1.4.2.1 Medios de comunicación y su labor	48
1.5 Alimentación e instituciones sociales	49
1.5.1 Endoculturación y el papel de la familia.....	50
1.5.2 Aculturación y el papel de las instituciones educativas.....	52
Capítulo II Realidad próxima al contexto físico - social	55
2.1 Etnografía del municipio de Toluca.....	56
2.1.1 Localización.....	56
2.1.2 Demografía.....	58
2.1.3 Clima, flora y fauna	60
2.1.4 Cultura.....	63
2.1.5 Alimentación y gastronomía.....	67
2.1.6 Educación	69
2.1.7 Actividades económicas.....	71
2.1.8 Salud.....	73
2.1 Etnografía de la escuela	75
2.2.1 Localización.....	75

2.2.2 Datos históricos	76
2.2.3 Infraestructura y mobiliario.....	77
2.2.4 Matrícula (Administrativos, docentes y personal).....	81
2.2.5 Materias y profesores	82
2.2.6 Alimentación.....	85
Capítulo III Acercamiento general al trabajo de campo; perspectivas endógenas del fenómeno de estudio	87
3.1 Trabajo de Campo	88
3.1.1 Estudiantes.....	88
3.1.2 Profesores.....	102
3.1.3 Cafetería	110
3.1.4 Padres de Familia.....	115
Capítulo IV Testimonios.....	120
4.1 Testimonios.....	121
CONCLUSIONES FINALES	139
BIBLIOGRAFÍA.....	146
ANEXOS	151
ANEXO FOTOGRÁFICO	161

INTRODUCCIÓN

La investigación lleva por nombre: “Tendencias en el consumo de alimentos, factores socioculturales que intervienen en el desarrollo de patrones y hábitos alimentarios”, un estudio de caso fundamentado en problemáticas que convergen sobre contextos sincréticos de interacción, fusión y recelo. Actualmente el hombre se encuentra en un entorno ideológico distinto de grupo a grupo y persona a persona, un entorno donde convicciones y necesidades se presentan de manera heterogénea, generando nuevos y complejos fenómenos de estudio que la antropología debe abordar por el simple hecho de tratarse de prácticas sociales.

El hombre es considerado un ente biocultural que precisa de elementos para desarrollar su vida cotidiana, el acto de alimentarse es uno de ellos, catalogado como necesidad básica y biológica que dota de energía para el desarrollo de actividades diarias, permitiendo crear formas y estilos de vida que se apegan a una temporalidad y espacialidad contextual, es decir, retoman aspectos del medio donde se despliegan, volviéndolo un acto social y cultural que denota ¿Qué se come?, ¿Cómo se prepara?, ¿Dónde se consume?, ¿Qué significa?, ¿De dónde se obtienen los elementos que conforman el alimento?, entre otros.

Especialistas en el ramo de la alimentación la han catalogado como necesidad fundamental de la que no podemos prescindir, el caso omiso a esta desencadenaría problemas tales como: enfermedades, trastornos e incluso la muerte, es por ello que el hombre con el paso del tiempo ha creado nuevas modalidades y tendencias que le permiten cubrir una de varias necesidades, apegándose a exigencias individuales y colectivas con el propósito de subsistir y extender el legado de la especie humana sobre la tierra. Si bien, algunas de las disciplinas sociales y medicas se han involucrado en el análisis y descripción del acto, es forzoso nombrar el papel que ha jugado la antropología al apostar por nuevas e innovadoras líneas de investigación que favorecen y contribuyen al entendimiento de temas como el presentado, resaltando no solo el hecho de interpretar datos representativos que se apeguen a la realidad, sino también

buscar alternativas que den resultados aplicables y científicos en favor de la sociedad.

La alimentación nos remite a aspectos de índole física, biológica y metabólica, podríamos decir que en los últimos años este fenómeno ha sido abordado desde el campo de las ciencias sociales, particularmente del campo antropológico ya que en él se envuelven aspectos de la cultura que ayudan a explicar el proceso dinámico que vive la sociedad y vigorizan las bases del holismo antropológico, asociando la disciplina con temas de: salud, economía, educación, tradiciones, costumbres, entre otras.

Frecuentemente el antropólogo y su papel en el entorno sociocultural se ha limitado a describir, categorizar, analizar y comprender los fenómenos que ocurren a diario, es por ello, que en un amplio catálogo de temas, el analista social se ha introducido a un campo especializado y particular que denota interpretaciones y explicaciones concretas, bajo una modalidad que expresa compromiso y adaptabilidad teórico-metodológica ante temas que han revolucionado el pensamiento social y científico, ejemplo de ello el impacto generado por la globalización y el consumismo, desencadenado la alteración de costumbres, valores, conocimientos, ideologías, patrones y hábitos que se adhieren a formas y estilos de vida habituales, transformados en otros complejos, confusos y ambiguos modelos que la sociedad precisa identificar y comprender.

Es bien sabido que las condiciones alimentarias del país han variado a través del tiempo, propiciando nuevas condiciones alimentarias reflejadas en una serie de dietas adaptadas a pautas culturales específicas que modifican y alteran lo que se entiende y significa el acto de ingerir algún alimento, acentuando que no solo intervienen elementos de carácter biológico y ecológico, más bien se incorpora un cúmulo de variables que le dan sentido al hecho y consolidan las diferencias socioculturales del uso y la forma de consumirlo, es en este caso y como decenas de investigaciones lo refieren, hoy en día un número mayor de alimentos se han incorporado de manera agresiva a la dieta de los individuos, particularmente de los adolescentes, los cuales, se hallan en un proceso de formación y adquisición de

conocimientos que les permiten consolidar un pensamiento característico, refiriendo la importancia de la familia y las instituciones educativas.

Adolescentes del nivel básico de educación presentan una enseñanza institucional formal (escuela) e informal (familia) que les permite forjar un pensamiento cognoscitivo específico dentro de una gama de temas vistos, impartidos y experimentados en las distintas etapas de la vida, personas entre 11 y 15 años de edad expresan lo que sienten y quieren de forma inusual y desmedida, refiriéndome al impacto psicosocial creado por mantener contacto con otras personas; en el sector alimentario el impacto se genera por tendencias de consumo, medios de comunicación y socialización, tomando al ser humano como un ente social y para nada aislado del resto de los individuos, el cual construye pautas y percepciones culturales a través de la interacción social interna y foránea del contexto donde se desenvuelve, repercutiendo directa e indirectamente en expresiones y reacciones de fenómenos de los cuales es partícipe, por ello el trabajo pretendió desde un principio conocer el papel que juegan las instituciones sociales (escuela y familia) en la formación de patrones y hábitos alimentarios, distinguiendo aquellos factores socioculturales que condicionan, mediatizan y/o determinan el acto de alimentarse.

Las sociedades se encuentran en un momento donde la practicidad y falta de tiempo lo lleva a modificar hábitos y patrones, propiciando no solo la formulación de nuevos estilos y formas de vida, sino que desencadenan innovadoras posturas y reacciones ante fenómenos específicos, es por esta y otras razones que las disciplinas científicas tienden a solventar las exigencias sociales en torno a lo que se desconoce, en este caso, la antropología nos llevó a observar como los adolescentes aprenden y transforman patrones y hábitos de tipo alimentario en el núcleo familiar y educacional, además de visualizar como lo reprodujeron en el período que duro la investigación.

El objetivo general de la investigación se orientó a analizar el papel que juega familia y escuela en la formación de hábitos y patrones alimentarios, acentuando la importancia de conocer cuál de ellas tuvo mayor peso a la hora de construir

concepciones acerca de la alimentación y lo que representa, enlistando y clasificando las condicionantes socioculturales que mediatizan las tendencias en el consumo de los mismos.

En cuanto a objetivos específicos encontramos:

1. Consulta de fuentes bibliográficas para el desarrollo de las consideraciones teórico-conceptuales, permitiendo el sustento y confrontación de los aportes en torno al fenómeno de estudio.
2. Observar y describir el contexto físico-social del entorno para elaborar una etnografía detallada que vaya de lo general a lo particular.
3. Identificar los factores socioculturales que influyen en los patrones y hábitos alimentarios, describiendo y clasificando las tendencias.
4. Comparar las instituciones (familiar y educativa) para visualizar el papel que juega cada una de ellas ante el desarrollo de prácticas y concepciones en torno a la alimentación.
5. Analizar y confrontar la información de los capítulos anteriores para la obtención de las conclusiones.

Los postulados de la investigación se centraron en la hipótesis que dice:

“Patrones y hábitos alimentarios se construyen a través de la interacción social que tiene el hombre con las instituciones, siendo familia y escuela las que sientan las bases del acto alimentario, reforzando, guiando y orientando lo aprendido en el entorno social; donde aspectos socioculturales de convergencia generan nuevas concepciones y modelos en torno a la alimentación, asegurando que gustos y aversiones estarán plasmados en lo que comen o dejan de comer los alumnos de la Escuela Secundaria Oficial No. 008 Manuel C. Bernal”.

Metodológicamente resultó conveniente hacer uso del:

1. **Método etnográfico** para capturar el contexto de las instituciones educativas y familiares, permitiendo identificar las características generales y particulares del fenómeno de estudio.

2. **Método cuantitativo** que aunque no es el método primordial de la investigación sirvió para sustentar datos y opiniones de los sujetos de estudio, contribuyendo a mostrar de manera gráfica y objetiva los resultados del fenómeno de estudio.
3. **Método comparativo** implementado para conocer diferencias y semejanzas del consumo de alimentos en el entorno familiar y educativo de los alumnos de la Escuela Secundaria Oficial No. 008 Manuel C. Bernal.
4. **Método analítico** para explicar de manera crítica los resultados de la investigación, confrontando las fuentes bibliográficas consultadas y los datos obtenidos en campo.

Se trabajó con individuos de ambos sexos de entre 11 y 15 años de edad, pertenecientes a los tres grados (1°, 2° y 3°) del nivel medio de educación, la primera etapa de la investigación consistió en un diagnóstico que involucró conocer generalidades y particularidades del medio a través de observación directa e indirecta, entrevistas y documentos, posterior a ello se formuló un cuestionario especializado para adolescentes, sector al que fue dirigido el proyecto, dicho cuestionario fue aplicado a un grupo de ochenta individuos (treinta y siete mujeres y cuarenta y tres hombres) para más tarde seleccionar uno de doce personas (seis del sexo femenino y seis del masculino, dos hombres y dos mujeres de cada grupo) quienes a través de las respuestas plasmadas en su cuestionario pasaron al filtro final (procurando obtener datos representativos que cumplieran con los objetivos del fenómeno de estudio) etapa en la que se realizaron entrevistas directas y se obtuvieron testimonios para la elaboración de fragmentos de vida y con ello un documento empírico sustentado en la opinión del grupo de estudio

Además del trabajo realizado con alumnos se solicitó el apoyo de padres de familia, profesores y personal de la cafetería para enriquecer los fundamentos del proyecto, aplicando una serie de encuestas y entrevistas que permitieron conocer el contexto familiar y educativo así como enlistar los factores socioculturales que

intervienen en el desarrollo de patrones y hábitos alimentarios dentro de la comunidad estudiantil.

Finalmente el uso de herramientas como: diario de campo, cámara fotográfica y celular, facilitaron el recaudo de información, su clasificación y sustento visual.

El bagaje teórico, técnico y metodológico de las disciplinas científicas, particularmente del campo antropológico permitió construir una investigación apegada a la realidad, sustentándolo no solo desde el aspecto cualitativo, más bien en apoyo del método cuantitativo se clarificaron cifras y datos duros, comparando testimonios con ayuda de una estadística básica que clarifico lo que el universo de estudio sufrió y como impactó en sus modos y estilos de vida.

En el aspecto teórico se decidió no encasillarse en una teoría específica, más bien se retomaron posturas de diferentes áreas del conocimiento contribuyendo a formular un apartado de consideraciones teóricas que dio referencia y aportó con argumentos empíricos y científicos al fenómeno de estudio. Autores que van desde Leslie White (1900 – 1974) con el “Neoevolucionismo”, Bronislaw Malinowski (1884 – 1942) con el “Funcionalismo”, Evans Pritchard (1902 – 1973) y su contribución al “Estructural Funcionalismo”, Marvin Harris (1927 – 2001) y su aporte al “Materialismo Cultural” y Manuel Gamio (1883 – 1960) con el indigenismo mexicano y la influencia recibida de Franz Boas (1858 – 1942) y la escuela culturalista son solo algunas de las vertientes retomadas para el sustento teórico del fenómeno abordado.

El trabajar e interactuar con postulados de distintas escuelas y pensamientos permitió construir un apartado teórico flexible adaptado a las condiciones que presentaba la investigación, en las líneas del capítulo I podemos ver cómo antropólogos de la talla de George M. Foster (Cambio cultural), Jonathan Friedman (Cultura e identidad en estructuras locales y globales) y García Canclini (Procesos socioculturales de cambio y nuevas identidades) son citados al igual que etnólogos del peso de Guillermo Bonfil Batalla (Control cultural) e incluso médicos reconocidos como Gonzalo Aguirre Beltrán (Aculturación) son solo algunos de los autores retomados en el apartado teórico, probando con ello el

holismo antropológico que caracteriza a la disciplina, desarrollando y expandiendo horizontes de áreas como:

- Antropología aplicada
- Antropología cultural
- Antropología de la alimentación
- Antropología de la educación
- Antropología médica
- Antropología y globalización

Aclarando que todas y cada una de ellas contribuyó e impulsó el sustento de tesis.

En otro punto de ideas el trabajo se dividió en cuatro apartados (capítulos), el primero de ellos llamado “Antropología y consideraciones teóricas, acercamiento científico al fenómeno de estudio” expone argumentos publicados desde distintas áreas del conocimiento, sustentando lo expuesto y cotejando lo dicho con reflexiones del autor de la tesis, el cual de forma científica y crítica exhibe lo ya dicho con la verdad del universo de estudio.

En el capítulo dos llamado “Realidad próxima al contexto físico - social” hace un recuento del contexto físico y social, enlistando y aclarando aspectos relevantes que el lector debe conocer para interpretar y entender desde la perspectiva del sujeto de estudio, acercándolo a una “realidad próxima” de elementos convergentes dentro de una temporalidad y espacialidad específica.

El tercer capítulo hace referencia al trabajo de campo, vertiendo información recabada a través de instrumentos metodológicos previamente seleccionados acorde a objetivos y especificidades del universo de estudio, en dicho apartado se muestran diferentes puntos de vista a nivel cualitativo, resaltando la opinión de alumnos, padres de familia, autoridades y profesores así como miembros de la cafetería, englobando un apartado cuantitativo que muestra y enriquece los argumentos teórico-prácticos.

El último de los capítulos expone de forma concreta el caso de doce alumnos de la escuela secundaria, los cuales forman parte de la muestra representativa que dan

pie al análisis de resultados, tomando en cuenta aquellos factores socioculturales que intervinieron en el desarrollo y/o modificación de los patrones y hábitos alimentarios tanto en el contexto educativo como en el familiar, arrojando previamente algunas conclusiones que posterior al capítulo se desarrollaran de forma detallada y concisa.

El último apartado desglosa una serie de conclusiones en las cuales se contempla el impacto e influencia que cada variable ejerció sobre el fenómeno de estudio, seguido de un segmento bibliográfico que exhibe las fuentes consultadas para el sustento del trabajo al igual que uno de anexos donde se muestran los instrumentos metodológicos aplicados durante el trabajo de campo.

Capítulo I

**Antropología y consideraciones
teóricas, acercamiento científico
al fenómeno de estudio**

1.1 Antropología y cultura

1.1.1 Antropología

La antropología vista como ciencia social se ha encargado de estudiar y describir los fenómenos que ocurren a nuestro alrededor, por ello, la disciplina ha retomado variables de la cultura que condicionan el desenvolvimiento humano para su análisis y comprensión; economía, religión, política, alimentación, salud, organización y relaciones sociales, entre otras que construyen la visión holística de los postulados antropológicos del pasado, presente y futuro, (Phillip Kottak, 2002), esta apreciación contextual (general y particular) de los elementos físicos y simbólicos tiende a convertirse en un legado de acciones y hazañas que dan pauta a la historia de todo grupo social, donde la antropología junto con otras disciplinas han retomado dicha información para su estudio y confrontación, argumentando que:

La antropología busca unas ideas generales o fundamentales, pues tenemos que aprender a mirar los momentos fundamentales que hay que tener en cuenta para un conocimiento del hombre; es decir, para poder comprender lo que observamos, necesitamos un esquema general sobre lo que es el hombre (San Martín 1985:41-42).

Si bien, la antropología se encarga del estudio del hombre desde distintos ángulos, es esta la comisionada para redescubrir y reinterpretar los acontecimientos socioculturales que rodean la vida del hombre y que moldean las estructuras mentales individuales y colectivas. Sin duda, estas investigaciones permiten percibir como la interacción entre culturas, grupos e ideologías ha creado sociedades complejas que exigen saber cómo es que los acontecimientos cotidianos influyen en sus modos y estilos de vida, asumiendo que la disciplina ha retomado, adecuado y propuesto un bagaje teórico, técnico y metodológico apegado a la realidad, contribuyendo a solventar las suplicas del conocimiento del ser humano.

Se sabe que: “todas las instituciones existentes, las actividades y costumbres de una sociedad deben ser relacionadas unas con otras de manera que la vida social pueda percibirse como un conjunto de partes conectadas entre sí, como un todo” (Lewis 1985:116).

Desde la óptica antropológica, el individuo nace y se desarrolla bajo condiciones simples y complejas que lo llevan a adentrarse en una multiplicidad de relaciones, ocasionando una reacción de acuerdo a necesidades e instintos, es decir que la correspondencia de las partes conformantes de la cultura y la sociedad deben trabajarse mediante estudios holísticos e integrativos, ya que son estos los que permiten enriquecer, examinar y completar el análisis de las variables, asumiendo que: “la antropología ha considerado al ser humano y su sociedad en un amplio horizonte holista totalizador, tanto sincrónico como diacrónico y estructurado, pero, cuyas estructuras son producto de procesos dinámicos de gran profundidad y continuidad temporal” (Berdichewsky 2002:7).

De esta forma vemos cómo la antropología ha atravesado por distintas fases con el paso de las décadas, ganando terreno y consolidándose como una disciplina comprometida, la cual, ha ido adquiriendo tientes y/o matices diversos para despojarse de la marca social, a pesar de que se le ha estereotipado como una disciplina unidireccional, enfocada solamente al estudio de “salvajes”, “indígenas” y “grupos exóticos”, dejando de ver la necesidad de difundir alcances y objetivos, con el propósito de sumarle importancia y credibilidad a los estudios del hombre, la cultura y la sociedad, precisando que el papel del antropólogo reside en el análisis de cualquier entorno donde se encuentre un sujeto, y este a su vez interactúe con otros individuos para satisfacer necesidades biológicas y sociales en un contexto espaciotemporal particular y específico.

Podemos ver como los significados e ideas de la cultura se perciben y generan de acuerdo a una visión general de las prácticas, aprendizajes, conocimientos e interacciones socioambientales, por ello, desde la concepción de Bohannan (1996) la antropología debe estudiarse desde cuatro campos:

- Antropología física o biológica
- Antropología cultural
- Lingüística
- Arqueología

La primera de estas encargada de estudiar el proceso de hominización y la constitución física y genética del ser humano, la segunda vertiente especializada en interpretar y descifrar la cultura en sus distintas representaciones y significados (económicos, políticos, sociales, alimenticios y religiosos), adecuando las investigaciones a un contexto concreto, la lingüística caracterizada por ahondar en temáticas relacionadas al lenguaje, la transmisión de signos y símbolos entre receptores y emisores, por último, la arqueología se interesa en reconstruir la historia de las sociedades a través de vestigios y restos materiales que se vinculan a las concepciones y prácticas ancestrales de la humanidad.

Particularizando lo tratado, en el presente trabajo se retoman dos de los campos de estudio (antropología cultural y lingüística), apoyándonos de postulados y aportes para el sustento y confrontación de lo escrito con los datos recabados en campo. En este caso, recorro al argumento de Marvin Harris en Pérez Ramírez quién define a la antropología como:

El estudio de la humanidad, de los pueblos antiguos y modernos y de sus estilos de vida. Dada la amplitud y complejidad del tema, las diferentes ramas de la antropología se centran en distintos aspectos o dimensiones de la experiencia humana (2013:8).

Con ello, podemos afirmar que los trabajos antropológicos han cambiado ante las exigencias sociales y científicas, adaptando enfoques y formas de análisis que se apeguen a una realidad dinámica y constante, asegurando, no ha perdido la esencia de las investigaciones, caracterizadas por estudiar y observar al hombre de una forma integral.

1.1.2 Cultura

La cultura se ha catalogado como un elemento de identidad entre los grupos, desencadenando una interpretación y representación que varía de acuerdo a una perspectiva que engloba las necesidades individuales y grupales al igual que el contexto donde el sujeto desarrollo y desarrolla su vida, en este caso podríamos decir que la cultura ha sido impregnada de valores simbólicos desde el momento que el hombre empieza a colocarles significados y significantes en torno a un sinnúmero de experiencias que lo catalogan como un ser pensante creador de la cultura. Son estos y otros componentes con los que trabaja la antropología y sobre los que ha apostado para su análisis e interpretación, diciendo que:

La antropología reconoce entre la especie humana y su producto distintivo, la sociedad cultural, la existencia de una relación y acción recíproca permanente. Esa misma cultura creada por ella se convierte en condición básica de su comportamiento (Berdichewsky 2002:24-25)

De esta forma vemos como para los estudios antropológicos el concepto de cultura se conforma de múltiples elementos que dan vida y forma las acciones del ser humano, destacando el papel que juega el homo sapiens dentro de la construcción cultural, considerándolo como el único ser sobre la faz de la tierra, capaz de desarrollar, alterar y reinventar la cultura, esto a causa de su capacidad de raciocinio, socialización y a la convivencia constante con los fenómenos que albergan los hechos sociales y que a la vez condicionan las aptitudes y acciones del hombre dentro del entorno social. Es decir que la adhesión de nuevas perspectivas a las estructuras mentales modifica lo que entendemos por cultura, tornando al concepto como una variable compleja de explicar y difícil de definir, debido a todo lo que implica y abarca, discutiendo que:

El concepto de cultura como tarea individual, debe, sin embargo, completarse como una concepción más amplia que abarque a la especie humana en su conjunto; y con tal motivo puede hablarse de cultura como la suma de las creaciones acumuladas en el transcurso de los años (Alvear 2004:7).

Refiriéndose a la cultura como aquella herencia social o legado del hombre a las generaciones futuras, la cual, mediante un proceso de endoculturación se transmiten patrones, valores, creencias, hábitos y conductas que se reproducen de forma constante aprendidas en instituciones familiares y educativas referidas a un sistema, en este caso, me gustaría retomar la propuesta de Melville J. Herskovits (1995) donde menciona las características fundamentales de la cultura englobadas en tres puntos:

1. La cultura es universal e la experiencia del hombre; sin embargo, cada manifestación local o regional de aquella es única.
2. La cultura es estable y no obstante, la cultura es dinámica también y manifiesta continuo y constante cambio.
3. La cultura llena y determina ampliamente el curso de nuestras vidas y, sin embargo, raramente se entremete en el pensamiento consiente.

Con base a lo planteado podemos referir a la cultura como un cumulo de elementos universales que representan la esencia de los grupos sociales y que responden a una necesidad particular, interpretada como simple o compleja de acuerdo a las variables personificadas en un espacio y tiempo dinámico, alterado de forma constante y que vincula un sinfín de pensamientos encaminados al desarrollo del hombre en aspectos que integran su forma de ver y tratar los fenómenos ocurridos en el plano de la cotidianidad. En sí, dicho concepto se ha evaluado e interpretado por infinidad de disciplinas de carácter social, específicamente de la corriente antropológica, donde se ha utilizado para estudiar y referir los casos del individuo dentro del ámbito social, destacando que:

Cada vez se ofrece una definición de cultura más cercana a la referencia de los atributos y productos, propios de las sociedades humanas, que no tienen nada que ver con lo heredado biológicamente, es decir, se va dando un sentido más científico y antropológico a este término "cultura" (Espina 1996:23-24).

La particularidad histórica del hombre y de las civilizaciones ancestrales ha forjado un legado cultural para la humanidad del presente y del futuro, desarrollada bajo

una concepción ideológica que responde a necesidades compuestas, llevado a construir nuevos y mejorados modelos de apreciación, limitados y moldeados de acuerdo a una vertiente de análisis científico que trata de definir el concepto de forma que integre, aplique, responda y solucione de forma lógica las demandas cognitivas de la sociedad. Aunado a esto, Peter Murdock (1997) enlista una serie de características acerca de este concepto tan debatido asegurando que:

1. La cultura es aprendida.
2. La cultura es inculcada.
3. La cultura es social.
4. La cultura es ideativa.
5. La cultura produce satisfacciones.
6. La cultura es adaptativa.
7. La cultura es integrativa.

Estas particularidades se refieren a que la familia y en especial la sociedad tienen la obligación de resguardar, difundir e inculcar los elementos integradores de la cultura a través del tiempo, en cualquier espacio, haciendo hincapié, que el proceso de socialización es uno de los mediadores e impulsores del resguardo y apropiación de los elementos, destacando que cada individuo retoma lo que le sirve y desecha aquello que no satisface sus expectativas y/o necesidades, llevándolo a adoptar y adaptar la cultura de acuerdo a prácticas y conocimientos, logrando que la colectividad se asiente en lugares específicos, llevándolo a desarrollar nuevas visiones y alternativas que protejan lo aprendido y consoliden la experiencia ancestral.

En este caso, se dice que la sociedad ha desarrollado un complejo cognitivo de trascendencia espacial y temporal en su historia, asumiendo que la cultura y sus componentes podrán conservarse y/o modificarse de acuerdo a la postura planteada en cada grupo, tomando al dinamismo como la variable que de forma constante permita la interacción e intercambio de elementos, complejizando el ya tan debatido concepto.

Con base a lo planteado se dice que: “La búsqueda de la pérdida de la cultura difícilmente se puede medir. La cultura se transforma y los mecanismos de cambio son básicamente complejos como para que se puedan medir en una escala” (Bertran 2005:87).

Sin duda, la constante interacción de grupos, culturas e ideologías representa una amenaza para los patrones culturales tradicionales, ya que cada generación se ve obligada a resguardar y velar por el legado histórico y cultural de los antepasados, debido a que las generaciones del futuro tienen el derecho de disfrutar de estos bienes (tangibles e intangibles), en este caso, es depositada una misión social, la de difundir lo aprendido y defender el patrimonio, particularizando la posibilidad de reproducir componentes tradicionales en contextos nuevos o contemporáneos, asumiendo que la posibilidad de encontrar elementos puros o intactos se vuelve cada vez más compleja e incluso imposible observar y palpar.

La cultura se ha catalogado como un elemento híbrido y constante, generada a la par del asentamiento del hombre sobre la tierra, afirmando que la interacción entre sujetos ha acumulado un sinnúmero de conocimientos transformados en el tiempo e interpretados en el espacio, donde la comprensión se visualizara de acuerdo al grupo, sus valores, creencias y costumbres, reflejados en un sentido de pertenencia, mostrando a la par pensamientos, ideales, gustos y preferencias que responden a la necesidad biológica y social de interactuar con otros seres, por ello, retomo el concepto acuñado por Edward Burnett Tylor en Harris (2004), donde afirma que:

La cultura... en su sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad. La condición de la cultura en las diversas sociedades de la humanidad, en la medida en que puede ser investigada según principios generales, constituye un tema apto para el estudio de las leyes del pensamiento y la acción humanos (1871:1).

De tal forma, sabemos que alrededor del mundo existen infinidad de culturas, todas y cada una con características particulares que las distinguen del resto, por ello, dentro de la disciplina científica, especialmente del campo antropológico podemos decir que la complejidad de los grupos y de los análisis reside en el dinamismo social, cultural y ambiental, de la interacción y alteración de los patrones culturales, asumiendo que los mismos se modifican, conservan y sustituyen de acuerdo a un consenso colectivo que forma parte de una integridad social, propagada por el fenómeno de aculturación y endoculturación, es decir, existe una fusión entre culturas endógenas y exógenas que ponen en riesgo la integridad de la herencia social, debido a que se involucran arraigos y descartes culturales que mediatizan la estabilidad de las interpretaciones sociales del concepto.

Es más, podría asegurarse que al momento que el hombre desarrolla y explota las habilidades brindadas por su capacidad empírica y de raciocinio, es como detona la construcción de un modelo de vida interactivo en cuanto a lo social y cultural, ya que por medio de este, investiga, analiza y conoce lo que sucede a su alrededor, asegurándose de visualizar como es que la cultura influye en su estilo y forma de vida. Por su parte Adamson dice que “Toda cultura constituye un todo organizado en el que elementos aparentemente extraños y dispares están encadenados y subordinados dentro de la cultura total” (1985:7).

Podemos apreciar que la cultura es un todo complejo, donde sus partes integrantes juegan un papel importante y cumplen una función que se liga y encadena a otras, donde existe un vínculo de interacción constante, desencadenando una fusión de lo tangible e intangible, ejemplificando lo anterior podría decir que el acto de la alimentación se encuentra ligado a aspectos de salud, económica, cultura, religión, política e incluso educación, por mencionar algunos.

Justificando y ampliando el concepto, retomamos la definición de Jonathan Friedman quien ve a la cultura como:

Producto, como cosa, como sustancia, es cultura desencarnada de la experiencia. Es cultura neutralizada y convertida en objetos de consumo. Esta cultura, identificada, clasificada, estudiada y gozada por los nuevos intelectuales culturalistas, se han transformado en la base potencial de poder, por significativa que pueda resultar en definitiva (2001:10).

De esta forma, podemos apreciar como en su postura argumenta que la cultura se transforma y construye día con día y se fundamenta en la experiencia y el constante intercambio cultural entre grupos, es bien sabido que el hombre al interactuar con otros modos y estilos de vida suele retomar aspectos que le son de interés y los implanta dentro de su modelo cultural, en ocasiones, el individuo tiende a hacer una serie de modificaciones para que el patrón retomado llene sus expectativas y se adecue al contexto donde está siendo utilizado, propiciando una adopción colectiva que se encargará de reproducirlo hasta el momento que crean conveniente transformarlo o rechazarlo para incorporar otro que se adecua a la situación vivida.

Con relación a lo planteado podemos apreciar como la cultura se impregna de simbolismo y genera entre los individuos un rasgo distintivo, por ello y para sustentar el argumento recurro a una cita del libro “La Ciencia de la Cultura un Estudio Sobre el Hombre y la Civilización” donde se dice que: “Toda cultura (civilización) depende del símbolo ... la facultad de usar símbolos ... puso en existencia a la cultura...sin el símbolo no habría cultura, y el hombre sería sencillamente animal, no un ser humano” (White 1982:50).

Después de todo, la evolución biológica del hombre le ha permitido incorporar e impregnar de símbolos las partes que conforman su cultura, facilitándole el desarrollo de una perspectiva ideológica de interacción socioambiental, que reitera la diferencia del hombre con relación a otros seres vivos, por ello, se dice que: “los antropólogos podrían distinguir fastidiosamente entre raza y cultura, pero, en el uso popular, “cultura” se refería a una cualidad innata” (Kuper 1999:32).

Finalizando con este apartado podemos decir que la cultura es un sistema heterogéneo complejo y coherente donde interaccionan y fluyen elementos

variados que involucran al individuo y a la colectividad de forma paulatina, acentuando que la definición ha estado en construcción durante siglos, por ello, se dice que la cultura se crea, se vive y se comparte, mostrando que no existen elementos aislados dentro de la estructura, sino que las variables interactúan de forma directa e indirecta ante las manifestaciones culturales del hombre, concluyendo con este rubro me gustaría retomar lo planteado por Nanda Serenda en Pérez Ramírez Diana quién asegura que la cultura es aprendida y transmitida socialmente y no genéticamente como se ha querido ver.

1.2 Antropología y alimentación

La antropología como parte de su repertorio analítico creó una rama dentro de la disciplina que aborda el tema de la alimentación y su relación con lo social y la cultura, adentrándose a una nueva etapa del análisis fenomenológico de esta variable en el ámbito de las ciencias sociales, ya que se pensó, era necesario comprender a fondo que pasaba en torno a este acto y cómo repercutía y variaba dentro de las prácticas y hábitos de los seres humanos.

La antropología ha luchado por ganar terreno y diferenciarse de disciplinas como la medicina y la nutrición, quienes tienen otra forma de ver y analizar las temáticas concernientes a la alimentación, en este caso, la ciencia antropológica ha generado una nueva perspectiva metodológica y conceptual para tratar a esta variable y sus fracciones desde el punto de vista sociocultural, permitiendo la formación de un conocimiento científico especializado, que se adentre a la descripción, análisis e interpretación de la función social de la alimentación. Sustentando lo planteado, Peláez dice que la antropología de la alimentación: “Se caracteriza por...analizar los alimentos como forma de comprender los procesos sociales y culturales. Los alimentos no son considerados sólo como portadores de nutrientes, sino modelos o mecanismos para estudiar la cultura” (1997:14).

La intención de esta rama es considerar y contextualizar no solo elementos fisiológicos y nutricionales de la alimentación, sino también engloba aquellos factores ideológicos y culturales, rescatando y valorando elementos que influyen

las prácticas alimentarias y alimenticias del hombre, interpretando las concepciones ancestrales heredadas, los gustos generacionales, las modas en torno a lo que se consume y deja de consumir, prejuicios existentes alrededor de los alimentos, los modos de preparar y comer determinado platillo, entre otros, admitiendo que:

La conducta alimentaria en las sociedades humanas responden a tres objetivos: la satisfacción fisiológica a través de los nutrientes que incorporamos, la satisfacción psicológica mediante el hecho de alimentarnos como creemos y queremos hacerlo y, por último, la satisfacción sociocultural mediante el uso de aquellas reglas, prescripciones que nos marca nuestra cultura y tradición (Montero 2003:46).

Referente a lo expuesto podemos apreciar como el significado depositado al acto de alimentarse es percibido desde dos representaciones; una de carácter biológico y otra desde la perspectiva social, donde esta rama de la antropología se pregunta cómo nuevas variables acuden al llamado de un bagaje temático amplio, donde se cuestiona como nuevos elementos mediatizan los procesos sociales y a la vez repercuten la formación de mecanismo portadores de la cultura, dejando ver que no solo se responde a una necesidad biológica sino que interfieren otros elementos que amplían los horizontes del conocimiento y difunden la amplitud de los estudios bioculturales.

Entrando en materia y como parte de la investigación es necesario retomar el concepto de alimentación, donde ocuparemos la definición de Luis del Carmen quién argumenta “es una actividad básica del hombre, que influye en todos los aspectos de nuestra vida, no solo en el estado global de la salud, sino también en nuestros hábitos y formas de relación con los demás” (2004:48).

Refiriéndose a que la alimentación posee un vínculo biocultural donde intervienen significados, creencias, rituales, tradiciones, costumbres, valores y prácticas establecidas bajo un régimen espacial y temporal concreto, que para la antropología de la alimentación ha resultado importante, ya que mediante esto

observar, analiza y describe la forma en que el hombre prepara, selecciona y consume sus alimentos, asegurando, responde a un modelo implantado bajo la herencia social.

Un ejemplo de esto es lo relatado por Evans Pritchard acerca de los Nuer, quién asegura, la sociedad africana basa sus actividades económicas, religiosas, alimentarias, políticas y sociales en la ganadería, precisando que la base de su dieta reside en el consumo de leche, queso y mijo, acentuando que para este grupo el hecho de tener un mayor número de cabezas de ganado representa un mayor status en comparación a aquel que no lo tiene o carece de él, ya que la valoración económica y alimenticia del mismo se da en relación a cuanta leche produce y a los beneficios que genera en los grupos y unidades domésticas.

Es bien sabido que ejemplos como este es uno entre millones, esclareciendo que alrededor del mundo existen incontables diferencias y contextos que influyen y mediatizan las conductas sociales, aludiendo que: “el consumo de alimentos, las pautas y patrones culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de la identidad colectiva a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder” (Álvarez 1997:16-17).

El conocimiento acerca de la alimentación y su relación directa con el patrimonio del hombre, establece que dicho acto no solo dota de nutrientes al organismo, sino que modelos y mecanismos de consumo se estudian a través de la cultura, en la cultura y en relación a ella, examinando de alguna forma los componentes socioculturales en correlación a las condicionantes materiales y simbólicas de las prácticas alimentarias, abordando con ello, la dicotomía hombre–alimentación y alimentación–identidad.

Justificando lo anterior Margaret Mead señaló en alguna ocasión que la sociedad hace una selección entre las posibilidades alimentarias que le ofrecen el medio y los recursos técnicos con los que cuenta, refiriéndose a la forma de explotar y transformar la materia, vinculando lo anterior a necesidades y exigencias de la supervivencia biológica y la trascendencia sociocultural. Con relación a ello, Miriam Bertran (2005) definiría este acto como un sistema alimentario, aludiendo

que cada grupo humano está constituido por diversos elementos que tienen que ver principalmente con la tecnología y la forma de extraer los recursos, siendo estos, algunos de los engranes que interfieren en la preparación y consumo de los alimentos.

Confrontando lo anterior vemos como la cultura en sus distintas representaciones se encuentra ligada a los actos de la alimentación, desde el simple hecho biológico de ingerir alimentos hasta el complejo sistema cultural de preparación y simbolismo, revelando una cultura alimentaria entendida bajo los usos, costumbres, tradiciones y elaboraciones simbólicas de los alimentos, presentando relación con el consumo, manejo y distribución de los mismos, que a la vez representa una visión general y particular de los grupos sociales en cuanto a una cosmovisión e idiosincrasia aprendida que se ligada a un sentido de pertenencia y a un sistema de creencias atadas a lo que se denomina cultura. Dónde: “La evolución del gusto y la sensibilidad, así como la constitución de las maneras de comer como prácticas sociales que se relacionan con los sistemas de representación de la naturaleza, del ambiente, de cuerpo, de la convivencia como los otros y del estatus social” (León 2002:27).

Cada cultura posee pautas alimentarias diferentes, ninguna de ellas tiene una dieta o patrones de consumo iguales a la de otra, la particularidad de los alimentos se condiciona por factores de índole geográfica, climática, económica, de salud e incluso de comunicación, complementando lo anterior, Jesús Contreras nos dice: “La alimentación no es exclusivamente un fenómeno biológico, nutricional, medico. La alimentación es un fenómeno además, social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural en definitiva, en el más amplio sentido del término” (1995:10), aceptando que la alimentación en ocasiones responden a lo que es socialmente aceptable o a lo que esta culturalmente aprobado, concediendo que marcas y productos se inserten a una cultura alimentaria consumista, creada por la difusión e interacción incitada por los medios de comunicación.

Otro ejemplo de esto es lo descrito en los estudios de Foster donde argumentaba que las familias que menos trabajan menos acceso tienen a la comida,

traduciéndose en que la relación de alimentación y consumo depende de las actividades laborales y del pago por la fuerza de trabajo, resumiendo que los grupos sociales y su alimentación dependen del dinero y el acceso que tengan a los productos. Por otro lado, Guillermo Bonfil Batalla en su tesis sobre el hambre en Yucatán decía que las condicionantes alimentarias son resultado de la escasez de recursos económicos y de las tensiones de clase entre los grupos que conforman las organizaciones sociales, ya que: “La alimentación es una de las bases materiales para la organización de cualquier sociedad en todo momento histórico, y estudiar la organización para solucionar la producción y el abasto de alimentos permite entender engranes de su estructura económica” (León 2002:25).

Si bien, el materialismo cultural de Marvin Harris asegura que las elecciones alimentarias del hombre se desarrollan bajo factores económicos y ecológicos, es importante recalcar la existencia de un sinnúmero de condicionantes, ya sean climáticas, geográficas o monetarias, son estas las que determinan los gustos o aversiones en cuanto a lo que se puede o no consumir.

Por otro lado, los primeros antropólogos que trabajaron sobre el tema de la alimentación pertenecen a la escuela funcional estructuralista inglesa, mostrándonos que la alimentación podía considerarse como el eje alrededor del cual giraban las principales actividades económicas, de organización social y de prestigio. Si bien estos estudios fueron realizados a principios del siglo XX, podemos percatarnos que la visión y estudio han cambiado a causa de que la sociedad exige mayor información que le permita visualizar como es que este fenómeno influye dentro de sus prácticas cotidianas.

Complementando lo expuesto, retomamos la siguiente cita, donde se dice que:

Un hecho alimentario y para evaluar la manera en que se lleva a cabo la alimentación, deben tomarse en cuenta diversos elementos, como biodiversidad, problemas medio ambientales, salud y seguridad de los consumidores, modelos agrícolas, dinámicas territoriales, dinámicas de las sociedades rurales e identidades culturales y de patrimonio alimentario (Ramos 2007:272).

A lo largo de la historia el hombre se ha interesado por conocer más sobre él, viéndose en la necesidad de describir y analizar los componentes de la cultura desde un punto de vista particular, siendo la alimentación uno de esos componentes, la cual, ha sido considerada como un hecho biológico donde el hombre adquiere nutrientes y energía que le permite desarrollar sus actividades cotidianas, enfatizando el papel que han jugado cronistas, conquistadores, misioneros y científicos en cuanto aportes sobre la variable, acentuando que en distintas épocas se ha tratado el tema de la alimentación encausado a una vertiente de análisis característica que se visualiza y aborda de acuerdo a contexto e influencias epistemológicas de los investigadores.

Entrando en materia y complementando las definiciones anteriores en cuanto al término alimentación se dice que:

La alimentación que sufre la influencia de la cultura actúa sobre el nivel de nutrición, este afecta al consumo energético y al nivel de actividad de los individuos que constituyen una sociedad, los cuales influyen tanto sobre la cultura material como sobre los sistemas simbólicos que la caracterizan, aunque sin olvidar que estos diferentes términos se encuentran en reciprocidad y perspectiva (De Garine 1998:18).

Esto podría entenderse desde un punto de vista médico, pero dentro de los estudios bioculturales podríamos referirnos a que la alimentación se considera una necesidad primaria que el hombre satisface de forma instintiva y dotada de significado en un trasfondo sociocultural.

Por lo anteriormente señalado, la alimentación: “es una manifestación cultural, que se interrelaciona con todos los aspectos de la vida de un grupo humano, porque el análisis de las formas de comer y sus determinantes ayudan al conocimiento de comportamiento humano” (Bertran 2005:10-11).

Con lo expuesto en el apartado vemos como la construcción de modelos acerca de la alimentación funcionan de manera próxima a lo que sucede en las sociedades, donde actualmente la alimentación se estudia desde distintos puntos

de vista, entre ellos el de las ciencias sociales, dejando de lado el hecho de analizar este acto únicamente desde la biología o la nutrición, permitiendo a la perspectiva social y antropológica enriquecer el tema mediante investigaciones e interpretaciones vinculadas al significado del acto, por qué las personas se alimentan de tal forma, cuales son las condicionantes o influencias que orillan a un sujeto a comer lo que come, la forma de preparar los alimentos, entre otras características.

1.2.1 Patrón alimentario

Los patrones han sido entendidos como modelos establecidos y condicionados por el sector familiar, los cuales, tienden a sufrir lentas modificaciones de acuerdo a condicionantes sociales, biológicas e incluso culturales, resaltando el papel que juegan a través del tiempo, debido a que permanecen constantes dentro de las pautas generacionales de una u otra forma, con ello y según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (<http://www.fao.org/docrep/010/ah833s/ah833s08.htm> octubre/2013), existen una serie de variables que condicionan los patrones alimentarios, entre los que se destacan:

- **Nivel de ingresos:** Refiriéndose a que el recurso económico juega un papel importante en la construcción de una dieta dentro del sector familiar, resaltando que en el mercado han creado un sinfín de productos, pensados en sectores particulares de la población, donde no todos los individuos tienen la misma posibilidad de comprar determinados alimentos, llevándolos a sustituir y complementar su dieta en torno a accesibilidad, disponibilidad y costo. De igual forma podríamos creer que a mayor nivel de ingresos, el sujeto posee una dieta balanceada o perfecta, ya que con el dinero puede adquirir productos y alimentos de mayor calidad, prestigio e incluso de aporte energético y calórico, que no siempre son sinónimo de buena alimentación; ejemplificando lo esto vemos como en México existen altos índices de obesidad a causa del consumo de comida chatarra y a la complejidad de las

actividades desarrolladas de acuerdo al contexto (zonas urbanas o rurales), precisando que el problema se presenta en ambos, lo que varía son cifras y casos documentados.

- **Cambios sociodemográficos:** Encausados a la dieta que llevan las personas de acuerdo al lugar donde residen, con quién viven, recursos económicos, género, disponibilidad de los alimentos entre otros, tomando con ello lo planteado por Wissler quién aseguraba, los patrones alimentarios se desarrollan de acuerdo a la zona geográfica, ejemplificando y haciendo una comparación, vemos como una familia extensa del campo que consume espinacas, tortillas y agua lleva una dieta equilibrada en cuanto a la información brindada por el plato del buen comer, en comparación a una familia nuclear de la ciudad que a causa de la falta de tiempo, se ve obligada a consumir productos de la calle, que por lo general no son balanceados, salubres y recomendables, volviéndolos un sector vulnerable ante las enfermedades de tipo cardiovascular, esto por mencionar un ejemplo.
- **Incorporación de servicios en la alimentación:** Se refiere a los establecimientos que venden y suministran de alimento a las familias, donde a los productos se les asigna un precio que las personas deben pagar para consumir, permitiendo que el acceso a estos productos sea limitado de acuerdo al sector y a los recursos con los que se cuenta, llevados a cabo por pequeñas y grandes empresas, tanto del sector formal como del informal, donde entran supermercados, restaurantes, puestos de la calle entre otros establecimientos.
- **Publicidad:** En este sector entran los medios de comunicación, encargados de difundir y promocionar productos que la sociedad por lo general necesita para satisfacer sus necesidades biológicas, acentuando, no siempre son fundamentales para el desarrollo de la vida humana, con ello, vemos como la inversión en cuanto a la propaganda utilizada por empresas y cadenas comerciales asegura un sector del mercado, donde se vende una imagen antes que la autenticidad y beneficio del producto al consumidor, un ejemplo de esto “The Coca-Cola Company”, una marca conocida a nivel mundial y

popular entre la sociedad mexicana, llevándonos a consumir sus productos sin el conocimiento y concientización de lo que puede generar a corto, mediano y largo plazo, visto desde distintos sectores tales como el económico y el de salud por mencionar algunos.

Aunado a esto y para sustentar lo planteado se dice que: “Concebimos lo alimentario como el conjunto articulado de prácticas y procesos sociales, sus productos y consecuencias, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias” (Álvarez 1997:11-12). Con ello, podemos apreciar como infinidad de variables influyen las prácticas de la sociedad y a su vez condicionan lo que se puede o no hacer con lo que se tiene y hasta donde se puede acceder para superar las barreras socioculturales.

Si comemos o que comemos también es porque formamos parte de una cultura, porque estamos sometidos a unas relaciones de poder, porque la religión nos indica unas normas, porque somos hombres o mujeres, jóvenes o viejos, ricos o pobres. Porque tenemos más o menos tiempo, más o menos cultura alimentaria, porque nos han transmitido una manera de hacer cosas o porque estamos influenciados por varios agentes sociales (medios de comunicación de masas, cuerpo médico, escuela) (Guidonet 2007:75).

1.2.2 Hábito alimentario

Los hábitos se han forjado a través de la historia acorde a características propias de los grupos, individuos, naciones, continentes, regiones entre otras, permitiendo el desarrollo de concepciones sociales particulares que reflejan las formas y estilos de vida de acuerdo a un contexto, tomándolos como resultado de la socialización y cotidianidad, donde el sujeto despliega un sinfín de hábitos de forma alterna y constante que responden a una necesidad, para lo cual, ciertas actitudes y acciones se vuelven comunes ante situaciones determinadas.

Cabe aclarar, existen innumerables hábitos girando en torno al hombre y sus situaciones particulares, los hay de tipo económico, religioso, político e incluso alimentario, donde se involucran factores de tipo social y cultural ante el acto del consumo y preparación de alimentos, en este caso, hábito alimentario es definido por Mead y Guthe en Peláez como: “medios a través de los cuales los individuos o grupos de individuos en respuesta a las presiones sociales y culturales seleccionan, consumen y utilizan porciones de alimentos a su alcance” (Peláez 1997:14).

Esta definición nos sirve como punto de partida para el análisis de los hábitos alimentarios, tomando a la presión social como una variable que mediatiza y forja este tipo de actitudes, siendo que el hombre no hace lo que quiere sino lo que la sociedad le impone, esto como elemento de aceptación o reconocimiento, debido a que los grupos limitan las alternativas en cuanto a comportamientos social y culturalmente reconocidos, tomando a estos factores como los detonantes de la formación, acción y propagación de los hábitos.

De igual forma Casabianca en Bertran asegura que en la formación de hábitos alimentarios influyen una serie de factores que mediatizan y forjan las prácticas y concepciones acerca de los alimentos que los grupos sociales consumen y preparan para satisfacer una necesidad biológica, considerando las siguientes variantes:

1. **Biológicos:** Económicos y demográficos
2. **Tecnológicos:** Ambientales y Culturales
3. **Educativos:** Psicológicos e Históricos

Con todo lo mencionado es necesario resaltar que los hábitos alimentarios son factores que si no se toman en cuenta desde el principio pueden detonar problemáticas graves en cuanto a salud y bienestar social, un ejemplo de ello son los trastornos alimentarios que se viven con frecuencia dentro de la sociedad contemporánea, anorexia, bulimia y obesidad son algunos de ellos, refiriéndose a que los hábitos juegan un papel fundamental a la hora de formular y cimentar las bases del desarrollo físico e intelectual de los individuos, resaltando que las

patologías y/o deficiencias sociales en cuanto a lo que se consume puede desencadenar problemáticas severas en niños, adolescente, adultos y personas de la tercera edad, reconociendo que los conocimientos aprendidos durante el desarrollo individual y colectivo son reproducidos en las distintas etapas del ser humano, por ello es preciso comprender estos fenómenos no solo desde el punto de vista médico sino también antropológico, ya que las conductas, prácticas y referentes simbólicos de los alimentos son la base del análisis y comprensión de los fenómenos que giran en torno a la alimentación. Reafirmando lo planteado con anterioridad, se argumenta que: “Los alimentos tienen una dimensión social y cultural muy marcada...los hábitos alimentarios de un individuo se configuran en el entorno familiar, se reafirman en la adolescencia y se van modificando en la edad adulta” (Pérez 2007:4)

En este caso, los hábitos alimentarios juegan un papel fundamental en cuanto a condicionantes socioculturales que presentan los individuos desde su nivel más simple hasta el más complejo, donde se adoptan y adhieren nuevas concepciones acerca de la reproducción del acto y las formas de alimentarse, asegurando, las personas moldean su forma de ser de manera constante, donde se obtienen influencias del medio, que refleja nuestra forma de ver y actuar ante los fenómenos que ocurren a nuestro alrededor, por ello, se dice que cada individuo reacciona de forma distinta ante las influencias del entorno, afirmando, cada uno retoma lo que le sirve y por otro lado desecha aquello que no satisface o llena sus expectativas. Aguirre Beltrán nos dice, existen tres elementos importantes que determinan las pautas de consumo en ciertos alimentos:

1. **Ecológico:** Recursos naturales (clima, suelos, flora, fauna), economía de la subsistencia (tenencia de la tierra, economía agrícola) y formas de poblamiento.
2. **Biológico:** Caracterización de los alimentos, cuantificación de la alimentación y balance dietético.
3. **Cultural:** Contexto cultural (tabús, preferencias), estructura de la alimentación (equipo, uso, función y significado).

Entrelazando los rubros vemos como las condicionantes serán registradas de acuerdo al contexto donde se desarrollen las actitudes y acciones de la gente, donde el hábito será puesto en práctica acorde a perspectivas e influencias, resaltando la existencia de elementos dominantes y dominados, un ejemplo de ello las tribus del amazonas de Brasil quienes se alimentan de frutas y vegetales de la selva, al igual que productos obtenidos en las actividades de caza y pesca, donde existe una división sexual del trabajo para la obtención de recursos de subsistencia, en este caso, los grupos se han adaptado a las condiciones del medio y a las cosas que ahí encuentran, forjando y adecuando una dieta que se adapta a sus actividades y recursos disponibles, sustentando una alternativa de satisfacción biológica y cultural, mostrando que las limitantes en cuanto a productos de consumo no son obstáculo para desarrollar un sistema de equilibrio entre el hombre y la naturaleza, en este caso se dice que: “la cultura modula hábitos y da forma a la personalidad del individuo en un época de la vida, o en circunstancias en que no existe la posibilidad de aceptar o rechazar críticamente lo que se ofrece” (Aguirre 1994:175).

Esto quiere decir que el hombre debe aprender a vivir con lo que tiene, velando por el bienestar propio y el de su grupo, involucrando los conocimientos y experiencias para el desarrollo sociocultural, siendo que los hábitos alimentarios deberán comprender y abarcar los elementos que el sujeto desee incorporar en sus prácticas, donde lo aprendido de forma cotidiana dará pauta al comportamiento y conducta del ser, por ello y para concluir con esto, Marvin Harris (1991) sostiene que “para que un alimento sea parte de los hábitos alimentarios de un grupo humano debe ser “bueno para comer”, es decir, debe tener suficientes ventajas nutricionales, ambientales y económicas” (2005:18).

1.2.3 Cambio alimentario

El cambio es un proceso natural donde el individuo modifica cuestiones que no le son del todo benéficas o satisfactorias, la finalidad de dicho acto reside en generar nuevas alternativas unidireccionales o multidireccionales, permitiendo una

conexión entre elementos “nuevos” y “viejos” para fusionarlos en algo que supere lo anterior, estos cambios responden a tendencias o modas, en donde el individuo imita o genera nuevas perspectivas en torno a acciones, actitudes, valores, habilidades, prácticas, pensamientos, ideologías entre otras.

Los cambios son impredecibles, rápidos, complejos y constantes, no existe individuo que se encuentre aislado al cambio, la interacción que se vive día a día, donde las diferencias son abismales y las igualdades son casi nulas, genera una necesidad de explorar y experimentar algo nuevo en comparación a la rutina, visualizando como las modificaciones y alteraciones se viven bajo condiciones sociales, temporales y espaciales distintas y particulares, abriendo campo a los estudios de cambio, especialmente dentro de la disciplina antropológica para interpretar y analizar el intercambio de elementos entre los procesos de adaptación sociocultural, haciendo especial hincapié en que el hombre crea y recrea su cultura a partir del conocimiento, la experiencia, su desarrollo intelectual y de funciones socialmente establecidas.

Entrado en materia Fortes asegura que: “El contacto cultural no debe ser mirado con la transferencia de elementos de una cultura a otra, sino como un proceso continuo de interacción entre grupos de diferente cultura. Los individuos y las comunidades son los que reaccionan ante el contacto, no las costumbres” (Aguirre 1992:14).

Refutando el argumento, podemos apreciar como los individuos son influenciados de forma directa ante las vertientes de contacto e interacción social, enfatizando que los ambientes macrosociales servirán para orientar y modificar las concepciones de los individuos dentro de un entorno específico, particularizando que al mezclarse, fusionarse y convertirse en nuevas posturas conceptuales, las tradiciones y costumbres se alteran ya sea de forma inconsciente o consciente ya que se adaptan a posturas individuales y colectivas que responden a exigencias o necesidades actuales de los grupos.

Al sentar las bases del cambio alimentario vemos como:

Análisis socio-psicológicos (antropológicos) de las relaciones entre a provisión de alimentos, experiencias alimentarias tempranas, las emociones que acompañan la comida y la personalidad siguen contribuyendo al estudio de comportamientos alimentarios de abstinencia o indulgencia, enfermedades relacionadas con la alimentación, imágenes y pesos corporales socioculturalmente deseables, y la “adecuación” entre conceptos biomédicos y socioculturales y las evaluaciones de la salud y la enfermedad relacionadas con la dieta (Contreras 1995:32).

Infinidad de disciplinas se han preocupado por el estudio de la alimentación y los cambios que en ella se presentan, es por ello que la antropología ha tratado de incorporar estudios bioculturales al análisis de este acto, donde se presentan factores que deben ser investigados desde perspectivas particulares pero a la vez integrativas ya que es un hecho nodal que genera vínculos de interacción con otras acciones (psicológicas, económicas, educativas, sociales, biológicas, culturales e incluso de salud).

Confrontando y ejemplificando lo planteado retomamos de la experiencia de Manuel Gamio el hecho de la alimentación como bien cultural, que si bien, retomaba cambios y transformaciones dentro de la dieta del sector indígena, vemos que en la década de los 40's dicha población fue bombardeada mediante políticas de administración gubernamental que proponían un cambio alimentario al incorporar dentro de la dieta a base de maíz un producto como la soya, impactando en las concepciones, tradiciones y conductas alimentarias del sector, ya que desconocían los beneficios y usos del alimento, propiciando una negativa al consumo y compra del mismo.

1.3 Alimentación a través de la historia

Este apartado se retoma para conocer algunos datos históricos sobre la alimentación en México a través del tiempo, precisando el aclarar que la investigación no pretende basar su estudio en el método histórico, sin embargo es

conveniente conocer y apreciar el contexto en el que se desarrollaron determinados hábitos y patrones alimentarios, distinguiendo ¿Qué elementos se conservan?, ¿Cuáles se han adaptado?, ¿Cuáles se han perdido? entre otras premisas que podrían ayudar al lector a comprender más sobre el tema expuesto.

1.3.1 Época prehispánica

La alimentación de México en esta época era muy variada y se caracterizaba por ofrecer un abanico de productos, platillos y técnicas a la sociedad de aquellos tiempos, es por ello que las bases documentales relatan la forma en que los individuos explotaban y aprovechaban los recursos del medio, acercándose a prácticas y costumbres que eran el reflejo de su ideología, cosmovisión y cultura.

Anteriormente los grupos eran nómadas, es decir, se trasladaban de un lugar a otro de forma constante y no residían en un espacio geográfico durante periodos prolongados, con el paso del tiempo, estos grupos se volvieron sedentarios, favoreciendo el proceso de domesticación de plantas y animales para su consumo, llevando a que las sociedades se volvieran cada vez más numerosas y complejas a causa de las actividades realizadas y a las acciones reflejadas en las relaciones sociales.

Los habitantes de esta época poseían una relación armónica con la naturaleza, reflejando acciones de cuidado y aprovechamiento sustentable, proporcionándoles alimento durante todo el año a través de productos y platillos de temporada que se obtenían y preparaban con técnicas, instrumentos y recetas particulares de la cultura que las desarrollara.

Tabla 1 Alimentos de la época prehispánica

Animales e insectos	Vegetales, frutas y granos
<ul style="list-style-type: none"> • Gallinas • Guajolotes • Codornices • Liebres • Conejos • Perros • Ratas de campo • Ranas • Iguanas • Numerosos peces y Mariscos • Hormigas • Gusanos de maguey • Escamoles 	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Frijoles • Amaranto • Cacao • Chiles • Aguacates • Nopales • Epazote • Quelites • Quintoniles • Ejotes • Vainilla • Plátano • Mamey • Chirimoya • Papaya • Zapote • Tuna • Capulín

(http://www.conevyt.org.mx/cursos/recursos/con_mas_ciencia/001/alimentacion_mex_antiguo.html noviembre/2014)

Sin lugar a dudas, el consumo de determinados alimentos reflejo el desarrollo de culturas importantes en Mesoamérica, propiciando el intercambio de elementos que fluían e interactuaban en tiempos y espacios similares; sustentando el argumento se dice que: “El cultivo de maíz, frijoles, calabazas, amaranto, aguacate y chiles, entre otros, garantizo la alimentación, lo que propicio un modo de vida estable y llevo a una constante expansión demográfica, que permitió a los pueblos mesoamericanos iniciar nuevos procesos de cambio cultural” (Vázquez 2004:41).

Es bien sabido que los antiguos mexicanos utilizaban al maíz como su principal fuente de alimentación, predominando en su dieta en comparación a otros ingredientes, se dice que la importancia de este producto se generó a causa de su

aporte calórico, ya que brindaba de energía suficiente a los individuos de aquel tiempo, permitiéndoles desarrollar sus actividades cotidianas sin desventaja alguna, de igual forma su resistencia a largas temporadas de almacenamiento suministro y aseguro la base de su alimentación, contemplando que su adaptabilidad tanto a suelo como a clima fue la base del éxito alimentario.

Si bien, el principal suministro de alimento era generado a través de la agricultura y ganadería, los mercados fueron importantes en esta época ya que facilitaban la adquisición de productos que en ocasiones no eran populares en la zona donde se residía, asegurando que: “los mercados servían como centros de intercambio entre las diversas zonas de tal manera que los indígenas podían abastecerse de una mayor cantidad de productos y ampliar la variedad en el consumo” (Bertran 2005:39).

Sin lugar a dudas la alimentación durante la época prehispánica se reflejó en tradiciones y costumbres, aceptando y enriqueciendo los conocimientos de los recursos brindados por la naturaleza, los cuales, se han adecuado e innovando en cuanto a formas de preparar y consumir, resaltando que en la actualidad se siguen presentando algunos rasgos de esta alimentación, tal es el caso de la tortilla y el chile.

1.3.2 Época colonial

Al momento de la conquista, los españoles se dieron cuenta de los beneficios que desencadenaría el tipo de suelo y clima de la Nueva España, favoreciendo tanto a la agricultura como a la ganadería, ya que se incorporaron productos, técnicas y herramientas exógenas a las prácticas endógenas de los indígenas, asegurando el cambio y fusión de los saberes de estas culturas, donde “El mundo mesoamericano vivió cambios radicales, pero también hubo permanencias y continuidades” (Escalante 2005:67). Un ejemplo de ello son los utensilios prehispánicos como el molcajete, el comal y el metate, los cuales se siguieron utilizando a pesar haber creado utensilios netamente mestizos como molinillos y batidores, del lado de la alimentación, el achiote, la vainilla y el cacao fueron

condimentos que permanecieron aún después de la conquista debido al gusto adquirido por los españoles.

Los cambios más fuertes fueron de tipo ideológico, influenciados por el proceso de evangelización presentado en el período novohispano, mostrando alteraciones desde el aspecto político y social, hasta el alimentario; según registros y bases documentales el trigo fue considerado el grano de mayor importancia después del maíz, siguiéndoles la avena, la cebada y el centeno, los cuales fueron incorporados de forma agresiva a la dieta de los indígenas, ocasionando un cambio paulatino en sus prácticas alimentarias.

En el Nuevo Mundo existieron seis grupos alimenticios que marcaron el cambio alimentario de los pueblos originarios siendo:

1. El trigo
2. La carne y sus derivados
3. El azúcar
4. Los cítricos
5. Hortalizas (ajo y cebolla)
6. Condimentos (perejil, cilantro, orégano y clavo de olor)

Sin lugar a dudas la variedad de alimentos y platillos que generó el intercambio violento de elementos, impulsó una serie de hábitos que indígenas y mestizos desarrollaron hasta volverse cotidianos y considerarse modelos socialmente aceptados, se ha dicho que: “la comida hispanoamericana de hoy en día tiene sus bases en el siglo XVI. Fue la invasión de alimentos y cultivos europeos que siguió a la llegada de los españoles, lo que sirvió para cambiar las dietas del Nuevo Mundo para siempre” (Long 2003:11).

Según relatos de cronistas, un indígena de esta época consumía alimentos para aplacar el hambre, mientras que los españoles consideraban la alimentación no solo como un hecho biológico, también lo hacían por el gusto y agrado encontrado al acto de comer, se dice que un español podía comer en un día lo que una familia indígena consumía en una semana. Con el paso del tiempo esta influencia

occidental ocasionaría una serie de excesos y desajustes al sistema alimentario de los pueblos originarios, ya que tuvieron que adaptarse a las condiciones para sobrevivir ante las imposiciones de las concepciones del viejo mundo.

1.3.3 Época actual

Al comparar la demanda de recursos en relación a épocas pasadas, se puede apreciar que las alteraciones han sido ocasionadas por el cambio ideológico de los grupos, asumiendo, se ha respondido ante nuevas e innovadoras tendencias y/o modas, sobre las que recaen el consumo de determinados productos, particularizando el hecho de que avanzamos sobre un mercado industrializado con tendencias capitalistas, el cual manipula la oferta de productos, que a la vez da como resultado un nuevo sistema alimentario que se apega a lo que podemos consumir y se adhiere a las pautas culturales de un mundo globalizado.

La misma elección de alimentos se encuentra ligada a la satisfacción de una necesidad humana, enlazada de igual forma a los gustos y deseos personales, pero en gran medida al tipo de sociedad donde desarrollamos nuestra vida cotidiana, planteando que:

Las problemáticas alimentarias... surgen de la evolución de la propia sociedad industrial, de su integración en las dinámicas sociales propias del desarrollo económico capitalista y la globalización, y de su cambio hacia la sociedad de consumo de masas, en definitiva, de la entrada en lo que los analistas del cambio social denominan modernidad (Cantarero 2012:29).

En este caso vemos como productos de otras regiones han sido aceptados e incorporados en la dieta de los mexicanos, llegando a sustituir patrones alimentarios ancestrales ante la invasión de modelos atractivos para el sector consumista que desencadena la modificación de hábitos y patrones de consumo, un ejemplo sería cuando las personas reflejan su estatus social a través de lo que comen y donde lo comen, es decir, se ha perturbado la estabilidad de la dieta actual de la sociedad, cambiando practicidad, sencillez y economía antes que salud, sabor y presentación.

Sustentando lo plantado, se ha escrito diciendo que:

El comportamiento alimentario de los humanos tiene, desde el origen de la especie, determinantes múltiples. Los seres humanos tienen la necesidad de aprender de las buenas elecciones alimentarias y las aprenden no por un método individual de ensayos y errores, sino a partir de un saber colectivo que se ha ido constituyendo, a lo largo de las generaciones (Contreras 2005:33).

Interpretando la cita, podemos apreciar como el ser humano se ha dado a la tarea de adecuar necesidades a situaciones particulares que a la vez son vinculadas a exigencias de carácter colectivo, cumplidas y desarrolladas bajo modalidades previamente establecidas, donde cada uno asume un rol y lo ejecuta acorde a sus habilidades y actitudes, es por ello que la alimentación se ve influenciada por elementos y factores entrelazados constante y radicalmente, ya que si uno se altera, desencadena una serie de modificaciones que deben asimilarse, aprenderse y heredarse de forma cíclica.

Actualmente encontramos hábitos y patrones alimentarios híbridos, es decir, se han conservado tradiciones y costumbres dentro de este sector, pero a la vez se han adherido tendencias en cuanto a la compra, preparación y consumo de alimentos, dotando al acto de significados y significantes en constante cambio, ejemplo de ello, la alimentación en el fenómeno migratorio, donde los individuos se trasladan y asientan en un territorio ajeno y diferente a las condicionantes ambientales, sociales y culturales de su lugar de origen, llevándolos a alterar modos y estilos de vida, adaptándolos a recursos y modelos exógenos con el propósito de sobrevivir y encajar en nuevos horizontes, a mayor detalle un migrante del campo que se traslada a la ciudad por cuestiones económicas, se ve en la necesidad de cambiar su dieta ya que en el nuevo sitio donde reside, es difícil encontrar los productos con los que se alimentaba cotidianamente, llevándolo a sustituir, modificar y generar nuevas concepciones acerca de lo que consume.

Es por ello, que en pleno siglo XXI cada vez más productos naturales se sustituyen por industriales, ya sea por costo, practicidad o comodidad, desencadenando nuevas modalidades alimenticias y alimentarias que influyen en el desarrollo físico y cultural del hombre. Concluyendo y argumentando lo expuesto se ha llegado a decir que: “Los aspectos centrales que configuran a la alimentación como un hecho social total, es decir, los alimentos y sus significados, las prácticas y los valores asociados, constituyen excelentes indicadores que expresan cualidades y diferencias de género étnicas y de clase” (Gracia 1996:74).

1.4 Alimentación y globalización

La globalización es un concepto complejo construido día a día, modificado y enriquecido con base a planteamientos y fenómenos habituales, por ello, se le ha considerado un modelo desatado a partir de modificaciones en niveles estructurales e identitarios de la sociedad, dicho concepto ha sido analizado desde distintas posturas debido a que engloba aspectos que van desde la tecnología hasta la alimentación, los cuales serán retomados y analizados dentro de la investigación, con ello, “Comprendemos la globalización como un proceso de interconexión financiera, económica, social, política y cultural que se ha acelerado últimamente y que ha sido aprovechada principalmente por instituciones y actores económicos: grandes empresas y mercados financieros” (Duque 2004:29-30).

Aunado a esto, la globalización es un fenómeno que abarca distintos aspectos de la vida del hombre, incorporándolo a un sistema capitalista donde sus patrones habituales son alterados consciente e inconscientemente debido a que se le absorbe en un modelo en el cual no se le pregunta si quiere o no adentrarse. Si bien, este modelo ha existido desde tiempos remotos, es en pleno siglo XXI donde podemos ver que se ha vuelto parte de la vida diaria, tan cotidiano como comprar, ingerir y degustar alimentos, asumiendo que: “El ser humano... transforma su ambiente natural y social hasta el extremo de transformarse a sí mismo y globalizar a la humanidad toda” (Berdichewsky 2002:7).

Algunos aspectos comprendidos en la globalización son:

- Desarrollo de nuevas tecnologías
- Competitividad a nivel mundial (unificación de mercados)
- Ampliación de redes
- Creación de nuevos vínculos de interconexión (telecomunicaciones)
- Consumo/consumismo

Estas y otras características han disuelto las fronteras geográficas, culturales, económicas, políticas, entre otras, asumiendo que el fenómeno no se desliga del sistema dinámico de las sociedades, ya que se encuentran cimentadas bajo opiniones, necesidades y exigencias individuales y colectivas de un tiempo y espacio específico.

Acotando el inciso podríamos ejemplificarlo a través de lo ocurrido en Perú, donde la comida adquiere su esencia, sabor y representatividad por medio de influencias europeas y asiáticas generadas por los fenómenos migratorios, en este caso es posible apreciar como la comida peruana ha sido adaptada, englobando conocimientos y experiencias milenarias ante técnicas, productos y concepciones del mundo actual, convirtiéndola y catalogándola como una de las mejores del mundo; en este caso es posible asumir que: “La emergencia y la aceptación de las innovaciones alimentarias están estrechamente vinculadas con el devenir contextual y no pueden explicarse por las ideas que se expresan en los mensajes lanzados por la industria alimentaria, ya que a veces estos hacen uso de uno de los posibles factores y lo emiten como la causa justificante de la innovación” (Gracia 1996:35).

Este ejemplo es uno de miles en el mundo donde podemos apreciar como la globalización ha desencadenado un desajuste de doble filo para la cultura, acentuando que tanto patrones como hábitos se han perturbado, fusionado, conservado e incluso extinto a causa de la innovación, el ajuste biológico y social de las necesidades, además del constante intercambio informativo de un grupo a otro, argumentando que: “Dentro de los límites del sistema mundial, el consumo es siempre un consumo de identidad, canalizado por una negociación

entre la autodefinición y el conjunto de posibilidades que ofrece el mercado capitalista” (Friedman 2001:166).

1.4.1 Consumismo

El ser humano posee de forma nata una serie de necesidades, algunas de carácter biológico y otras de tipo cultural, la primera de ellas fruto de un instinto de desarrollo y supervivencia, mientras que las segundas se caracterizan por concebirse en el seno de un entorno social, ambas producto de exigencias, dependencias y carencias de carácter individual o colectivo, material o inmaterial, se ha llegado a decir que: “el hombre puede producir no solo bienes mediante los cuales satisfacer sus necesidades, sino necesidades radicalmente nuevas, no previstas por su naturaleza biológica” (Desiato 2001:67).

El consumismo se liga a satisfacer una necesidad por medio de bienes y servicios, considerando elementos que no necesariamente son fundamentales para el ser humano, en este caso enlistamos una serie de actos concernientes a la rama del consumo:

- a) **Consumo experimental:** Se caracteriza por adquirir algo con la finalidad de crear una idea que permita distinguir y diferenciar las cualidades de un producto, ya sea por curiosidad o novedad.
- b) **Consumo ocasional:** Consiste en comprar un artículo ya que se tiene gusto, necesidad, el recurso suficiente o incluso por su disponibilidad en el mercado.
- c) **Consumo habitual:** Identificado por la compra de productos cotidianos, es decir, artículos indispensables para el desarrollo de los modos y estilos de vida de las familias.

Con base a los incisos y ejemplificando lo planteado podemos mencionar el caso de una escuela donde en la cafetería ofertan a la matrícula una serie de productos, de costos, sabores, apariencia y contenido distinto, permitiendo que el acceso a ellos se limite a sectores u ocasiones particulares, en cuanto a consumo experimental podríamos hallarlo en los nuevos productos que llegan al

establecimiento escolar, para lo cual el alumno desea experimentar y probar el producto, concediéndole el forjar un concepto y/o descripción que le permita saber si le gusta o no, por otro lado en cuanto a consumo ocasional lo referimos al caso de un chico de bajos recursos que lleva su refrigerio a la escuela y al cual le dan una cantidad mínima de dinero para comprar alguna cosa que se le antoje durante el receso, acentuando no siempre le alcanza para el dulce de moda, el que le gusta o el que sus amigos consumen cotidianamente ya que depende de la situación económica que presenta su familia para adquirirlo o no, en el último de los casos encontramos el consumo habitual, retomando la situación de alumnos que se alimentan a diario de los productos de la cafetería ya que no tienen el tiempo o sus padres no preparan nada para ellos.

Nos encontramos ante un fenómeno constitutivo donde las personas buscan cubrir sus necesidades en torno a sus posibilidades, encausadas en un modelo progresivo y dinámico que se manipula a través de dinero, marcas y productos ofertados en el mercado, los cuales, han desocializado al ser humano ya que “El consumismo encubre la dificultad del hombre contemporáneo de establecer contactos significativos con el otro” (Desiato 2001:159). Ejemplificando lo dicho exponemos el caso de una familia nuclear de San Buenaventura, Toluca, Estado de México, donde ambos padres trabajan de 8 de la mañana a 5 de la tarde, sus dos hijos asisten a la secundaria en el turno matutino y comen lo preparado por la madre en la noche anterior en compañía de su abuela paterna, asumiendo no desarrollan el acto de comer en un ámbito familiar (con los padres), lo que ha generado un desgaste de relaciones entre padres e hijos a la hora de realizar este hecho social cotidiano en un fin de semana.

Por otro lado, sabemos que las necesidades, modas y tendencias dependen y varían de acuerdo a la época, aceptando que los grupos presentan gustos, aversiones, desechos y adhesiones constantes, dando a conocer una visión, postura, idea, cosmovisión, ideología o creencia adaptada a las construcciones culturales del ayer, del hoy y del futuro, asumiendo que:

El consumo no es sólo reproducción de fuerzas, sino también producción de sentidos: lugar de una lucha que no se agota en la posesión de los objetos, pues pasa aún más decisivamente por los usos que les dan forma social, y en los que se inscriben demandas y dispositivos de acción que provienen de diferentes competencias culturales” (Barbero 1987:231).

1.4.2 Consumo cultural

Si bien el consumo forma parte de una práctica sociocultural, debemos estar conscientes que su estructura se concibe en torno a sentimientos y significados que representan la opinión de un sujeto en torno a lo que utiliza para desarrollar sus actividades y prácticas cotidianas, retomando en este punto la postura de Parson en Kyper donde asegura que: “la gente modela un mundo simbólico a partir de ideas recibidas, y estas ideas afectan a las decisiones que toman en el mundo real” (1999:35).

Entendiendo que el hombre al formar parte de un grupo recurre, adopta y adapta sus modalidades culturales a una perspectiva social de convivencia que contrasta lo aprendido y transforma la ideología individual, con ello, García Canclini (1993) menciona que los productos culturales se distinguen por su valor simbólico, predominando en su valor de uso, refiriéndose a que el sujeto le proporciona a cualquier elemento, producto o materia un significado y significante, permitiéndole distinguir y diferenciar entre una cosas y otra, ya que se adhiere a sus estímulos mentales de percepción y reconocimiento, en este caso y vinculando el argumento con el objeto de estudio se dice que: “la cultura lleva la voz cantante por lo que se refiere a motivar la conducta del consumidor, proclama un folleto de la empresa, más persuasiva que la razón, mas “de masas” que la psicología” (Kuper 1999:19).

Si bien, la diferenciación social y la distinción simbólica del hombre ha permeado en lo tangible y lo intangible, nos damos cuenta que empresas, marcas y distribuidores se han dado a la tarea de investigar e indagar sobre las preferencias del hombre en cuanto a lo que le gusta y disgusta, utilizando métodos y técnicas que permiten llegar a un número mayor de personas debido a que se siguen

modelos y tendencias culturales que aseguran el mercado y se apegan a exigencias y necesidades del grupo al que se ofertan. Ejemplificando lo dicho, podemos ver como cientos de alimentos son introducidos en las formas y estilos de vida de los grupos, no siempre de manera adecuada debido a que en ocasiones alteran los sistemas socialmente estructurados, culturalmente reconocidos y ancestralmente abalados, ya que el medio se encuentra regulado, impuesto y manejado por sectores económicos, políticos, tecnológicos, sociales, entre otros.

Asumiendo que el conjunto de: “representaciones, de creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas... están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de la cultura” (Contreras 2005:37).

Por otro lado el consumo cultural puede localizarse en regiones, municipios, estados, países, continentes y otros, acentuando el papel que juegan los medios de comunicación, la publicidad, el recurso económico y las instituciones sociales a la hora de difundir y fomentar los patrones y hábitos de consumo de los individuos, desencadenando tendencias expansivas, exploratorias e invasivas que alteran la estabilidad alimenticia y alimentaria de la colectividad, entendiendo a dicho consumo como: “Conjunto de procesos de apropiación y usos de productos en los que el valor simbólico prevalece sobre los valores de uso y de cambio”(Sunkel 2006:89).

Replantando lo dicho en la cita, vemos como el hombre acude al consumo como un proceso ritual que le permite renovarse, adaptarse y adentrarse a las tendencias y/o modas de la época o región, esclareciendo que su necesidad de descubrir lo que ocurre a su alrededor y como es que esto le afecta, lo lleva a adquirir productos que en ocasiones no son del todo necesarios, esto más que nada surge para crear un soporte cognitivo de diferenciación y aceptación.

1.4.2.1 Medios de comunicación y su labor

Nos encontramos en una etapa social que comprende tecnología y medios de comunicación, entendidos como los catalizadores de exigencias y generadores de necesidades de origen secundario debido a que no siempre son fundamentales para el desarrollo y bienestar del hombre, debemos estar conscientes que dichos medios han creado dentro de la alimentación un nicho mercadológico que se extiende a horizontes específicos (sociales, políticos, económicos y culturales) reflejados en demanda, producción y arraigos alimentarios, apreciando que:

En este enfrentamiento informativo y formativo de nuevas creencias desempeñan un papel preponderante los medios de comunicación, que con su voz y, sobre todo, con su potencialidad en cuanto a la extensión poblacional que pueden abarcar, son capaces de generar nuevas creencias, nuevos valores y nuevos conceptos sociales (García 2009:26).

Sin lugar a dudas los medios de comunicación han detonado una era donde la información se encuentra por todos lados, desde las redes sociales y la televisión hasta en productos ofertados en el mercado donde se exponen puntos de vista que llegan e influyen a los actores sociales permitiéndoles generar nuevas concepciones, opiniones, actitudes y creencias individuales o colectivas, presentadas en tiempos y espacios específicos que formularon, formulan y formularán estilos y modos de vida heterogéneos.

Podemos apreciar cómo personas y empresas se han valido de esta herramienta para acortar las distancias, implementar metodologías y técnicas innovadoras que permitan llegar a un número mayor de personas, al igual que el deterioro de las relaciones sociales, es sin duda un arma de dos filos con la que se ha decidido jugar en pleno siglo XXI y que es la pieza medular de la información y el impacto comercial que ha generado la globalización, en este caso se ha llegado a decir que:

el seno de la teoría y la práctica económica, las necesidades y su definición, juegan un papel preponderante... consiste en reflexionar con mayor rigurosidad sobre las implicaciones planteadas por una teoría de las

necesidades y por la posesión y el uso de los bienes, capacidades, servicios, actividades y relaciones que satisfacen dichas necesidades en el seno de un panorama mundial dominado por la interdependencia de múltiples corrientes de pensamiento y situaciones, pero que en gran medida se sintetiza, culturalmente, mediante el consumismo (Desiato 2001:37).

Pese a que la difusión y promoción son piezas clave dentro de la formación de una sociedad con esencia consumista, es necesario reconocer que las estrategias de las empresas y su papel dentro de los medios de comunicación han servido para sustentar y proyectar una opinión muestra que revela lo que la mayoría quiere o desea ver en el mercado para colocarse y mantenerse en un nicho privilegiado, asumiendo que los cambios sociales han desajustado nuestros modos y estilos de vida, ya que han generado un cambio de patrones y hábitos alimentarios, formándose bajo una tendencia consumista de acción y reacción que no se preocupa por entender las tendencias y visiones particulares sino que generaliza e implanta modelos distintos y agresivos. Respondiendo al argumento se ha considerado que: “La fuerza de los medios se fundamenta en el juego de la credibilidad, de las emociones y de la expresividad... Se trata de un mecanismo automático de nuestra cultura y de nuestra mente” (Ambrós 2011:36).

1.5 Alimentación e instituciones sociales

En este apartado podremos conocer a fondo el papel que juegan las instituciones sociales a la hora de forjar a los individuos dentro de la variable alimentaria, enlistando y desglosando los factores que influyen, determinan y crean nuevas perspectivas de consumo.

Sabemos que las instituciones sociales se encuentran organizadas y sistematizadas bajo normas y reglas que responden a pautas de carácter colectivo, las cuales, tienen el objetivo de formar a los individuos bajo ramas específicas que involucran lo ético, moral, cognitivo, físico, social, cultural, entre

otros, desarrollando habilidades, valores, conocimientos, hábitos y actitudes que servirán para satisfacer una necesidad vinculada al saber y a la interacción social.

Dichas instituciones deben ser conocidas y reconocidas por la ciudadanía ya que es esta la que las crea y recrea con base a necesidades sociales, culturales, espaciales y temporales que responden a vacíos de la estructura organizativa de la sociedad, es por ello que individuos conforman, dirigen y generan alternativas para beneficiar a los grupos de las deficiencias habituales presentadas en el entorno donde se vive.

1.5.1 Endoculturación y el papel de la familia

La familia es la unidad básica de la sociedad, considerada la más antigua de las instituciones, la cual está conformada por un grupo de personas unidas por un vínculo de parentesco (consanguíneo o de otro tipo) y principios en común, que se conforman a través de la creación de relaciones de afinidad; dicha pauta ha generado en las familias un compromiso social de preparación y formación de los individuos en sus distintas representaciones, entendiendo no solo la responsabilidad de educar y velar por el beneficio de la unidad familiar, sino que las partes que la conforman se encuentren preparadas para asumir roles y funciones que trasciendan conforme pasa el tiempo y se consoliden con el paso de las generaciones.

Reafirmando lo expuesto, Malinowski en Vinatea afirma que: “La familia es la institución dentro de la cual se transmite la tradición cultural de una sociedad” (2008:87). Si bien, el autor menciona la importancia de la transmisión de la cultura dentro del entorno familiar, debemos estar conscientes que la interacción social al igual que la socialización le ha permitido al sujeto intercambiar, moldear y reafirmar sus convicciones culturales, representándolas mediante patrones, hábitos, actitudes, conocimientos, creencias, entre otras que forjan lo aprendido a través de la endoculturación, entendiendo a este término como: “proceso en virtud del cual el individuo aprende e internaliza pautas culturales más o menos

organizadas y persistentes (hábitos, ideas, actitudes, conductas y valores) que le son transmitidas por su grupo, comunidad o sociedad” (Ander 2008:53).

Si bien, los procesos de crianza, socialización y educación condicionan las formas de vida de los individuos dentro del grupo, debemos acotar el rubro afirmando que la base de la formación de los sujetos se presenta dentro del campo familiar, en donde el individuo en sus primeros años de su vida es educado por las generaciones ascendentes, las cuales, muestran formas de comportamiento y reconocimiento deseables para tratar en la vida cotidiana. Por su parte Marvin Harris en Casazza asegura que:

La cultura de una sociedad tiende a ser similar en muchos aspectos de una generación a otra. En parte esta continuidad en los estilos de vida se mantiene gracias al proceso conocido como endoculturación. La endoculturación es una experiencia de aprendizaje parcialmente consciente y parcialmente inconsciente a través de la cual la generación de más edad incita, induce y obliga a la generación más joven a adoptar modos de pensar y comportamiento tradicionales (2009:83).

En este caso, la familia funge el papel de orientar en el aprendizaje cultural de los individuos, incorporando sistemáticamente conocimientos a la psique de los integrantes del grupo día con día, donde las expectativas sociales de su cultura serán reflejadas en sus historias y experiencias de vida. Relacionando lo expuesto a la variable “alimentación” encontramos que: “Generalmente los individuos tienden a adoptar los hábitos alimentarios que son practicados por el grupo social al cual ellos pertenecen. La familia, por tanto, juega un papel de suma importancia en la implantación de los hábitos alimentarios” (Peláez 1997:14).

La alimentación es diferente entre continentes, naciones, regiones y familias, ya que al acto se le confieren una serie de pautas culturales que representan e identifican a un grupo de otro, otorgándole de igual forma una esencia conductual e ideológica única que da pauta a la creación y recreación del significado y significante de comprar, preparar y consumir alimentos, asumiendo la posibilidad de encontrar particularidades y generalidades del acto, donde la forma de

comunicarlo, conservarlo, adaptarlo y transmitirlo dependerán única y exclusivamente de las necesidades y exigencias del entorno social, cultural y geográfico.

Ejemplificando lo expuesto, retomamos el tema de los alimentos tabú, vistos como una serie de alimentos prohibidos o rechazados por las culturas y/o religiones, ya que se les juzga desde una perspectiva moral que denota lo que puede o no ser consumido, a ciertos alimentos se les ha dotado de represiones culturales que dan razón a lo que un grupo piensa y práctica en torno a la alimentación, donde el consumo de algunos productos genera desaprobación dentro de la colectividad, ya que se dice, se busca mantener la estabilidad ideológica y cultural de la sociedad. Desde una óptica particular vemos el caso de los musulmanes que no pueden comer carne de cerdo o de los hindúes que no pueden consumir carne de vaca, son estas y otras características que reflejan la educación informal (familiar) dentro del campo de la alimentación, es por ello que los individuos reflejan lo que aprenden con sus familiares, es por ello que se dice que: “Una de las posibles formas de abordar la alimentación contemporánea es desde las instituciones públicas y privadas, desde la incidencia que tienen sus intervenciones en los comportamientos de los consumidores” (Cantarero 2012:30).

Entendiendo que la familia ha sido, es y será la principal institución que forme y resguarde los patrones alimentarios de los integrantes del grupo, ya que con la interacción social y su formación dentro de otras instituciones condicionará y mediatizará las concepciones que profesen de acuerdo al contexto, debido a que cada generación cuenta con necesidades y situaciones particulares que lo llevan a satisfacer exigencias individuales y colectivas.

1.5.2 Aculturación y el papel de las instituciones educativas

A diferencia de la familia, la escuela es un centro de enseñanza conformado por docentes, tutores, administrativos y demás personal, el cual, se encarga de formar a individuos dentro de un entorno institucional que ratifica una educación formal, cimentando en ellos una serie de valores, conocimientos y actitudes que darán

pauta al desarrollo profesional, personal y físico del hombre, asumiendo que: “La educación y la escuela no formaban una unidad aparte, sino que están integradas en un sistema general de vida, y esta integración es lo que distingue a una educación de estar ajustada o desajustada con la época y con la sociedad” (Zorrilla 2003:93).

Es bien sabido que la metodología de enseñanza de las instituciones educativas debe adaptarse a las condiciones del medio, apegándose a las conductas y patrones culturales de los individuos, respetando el tipo de creencia y valorando el modo de pensar particular de los mismos. De igual forma esta institución cuenta con una serie de normas y reglas que organizan, regulan y resguardan el ejercicio de instruir, considerándola como un segundo hogar para los sujetos en formación ya que en ella se transmite y reafirma la cultura, mientras que para Gonzalo Aguirre Beltrán: “El mecanismo en la transmisión cultural y las resultantes de las influencias reciprocas, originadas por el contacto de una cultura altamente industrializada con otras tecnológicamente sencillas, fueron los focos de interés que propiciaron los estudios aculturativos” (1992:13).

En este caso definiremos la aculturación como el proceso social de encuentro de dos o más culturas, en donde se intercambian elementos propios de una dominante sobre una dominada, resaltando que las formas se adhieren en las concepciones y prácticas de la colectividad, desde un nivel simple hasta uno más complejo, es decir que: “El intercambio cultural supone alguna forma de reciprocidad, donde está presente la “iniciativa” de una de las partes y la actitud “receptiva” por parte de la otra” (Mujica 2002:1). Cabe resaltar que para que exista un intercambio, por lo general se establece algún tipo de violencia y/o imposición que conlleva a la cultura dominada a albergar una serie de elementos ajenos a sus prácticas habituales, con ello se hace especial hincapié en que la mayoría de estas formas culturales socialmente construidas no son totalitarias, sino que se generan en ciertos rubros de la cultura, lo que lleva a modificar e incluso adaptar las construcciones intelectuales y cognoscitivas de los grupos sociales.

Cabe mencionar que los rasgos característicos de la cultura y su grado de apropiación serán un factor importante en cuanto a la reproducción generacional, haciendo especial hincapié en que el dinamismo será el detonante de la adopción, adaptación y transformación de los componentes de la cultura, visualizando al hombre como punto nodal de las representaciones y concepciones que se plasmarán en un tiempo y espacio determinado, debido a que en cuanto a la estructura que conforma a la cultura podremos observar que existen rasgos o sectores que serán mayormente afectados que otros, esto a causa de que se persigue la satisfacción de una necesidad individual y otra colectiva.

Entrando en materia y vinculando lo dicho a las variables “alimentación” y “consumo”, podemos apreciar que a la interacción entre ideologías y modos de vida diferentes, se le adhiere una curiosidad por saber y conocer lo que el otro percibe en cuanto a sus prácticas, patrones y hábitos, propiciando una mezcla entre los conocimientos tradicionales (aprendidos en casa) y los nuevos (adquiridos a través del proceso de socialización), alterado el engranaje cultural de los individuos en sus primeras etapas de vida, volviéndose vulnerables ante elementos desconocidos y atractivos que adhieren a sus concepciones culturales habituales, dando pauta a una reorganización de los estilos de vida. Para concluir con el apartado retomamos el ejemplo de Contreras, donde asegura que: “Las expresiones sobre los cambios y actitudes hacia la comida en los adolescentes pueden centrarse en la fase de desarrollo de la adolescencia y sus implicaciones; en los antecedentes históricos que se encuentran esencialmente dentro de la misma familia; y finalmente, en las fuerzas sociológicas incluyendo la moda y las presiones del grupo de amigos” (1995:221).

Capítulo II

**Realidad próxima al contexto
físico - social**

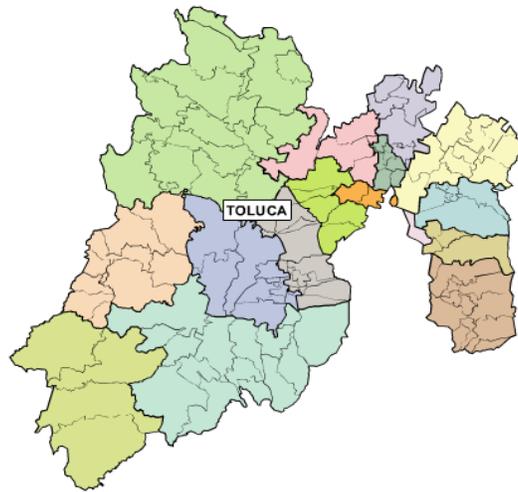
2.1 Etnografía del municipio de Toluca

El presente capítulo tiene como objetivo contextualizar el fenómeno de estudio, haciendo uso de una etnografía deductiva que va de lo general (descripción municipal) a lo particular (descripción de la institución educativa), desplegando las variables que considero; intervienen, influyen y condicionan las conductas sociales de los sujetos de estudio.

2.1.1 Localización

Toluca de Lerdo, capital del Estado de México se localiza a 19°04' y 19°28' de latitud norte, al meridiano 99°31' y una longitud oeste de 99°47' respecto al meridiano de Greenwich, coordenadas que la ubican al centro del país y del estado. (Sánchez 1999:33)

Mapa 1 Mapa del Estado de México



(Gobierno del Estado de México, 2014)

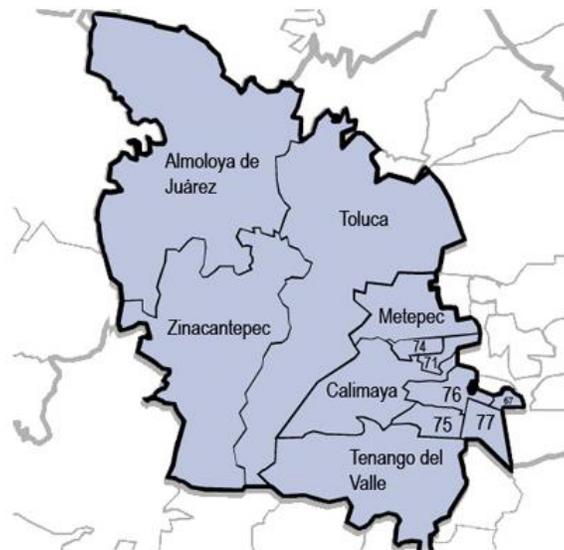
Toluca de Lerdo es uno de los 125 municipios que conforman al Estado de México, colinda al norte con Temoaya, Oztolotepec y Almoloya de Juárez, al sur con Villa Guerrero, al oeste con San Miguel Zinacantepec y al este con Lerma, Metepec, San Mateo Atenco, Calimaya y Tenango del Valle.

El territorio mexiquense esta agrupado en XVI regiones socioeconómicas, divididas con base a características geográficas y demográficas que le permite al Estado regular los servicios y atender las necesidades de la población, en este caso, Toluca la entidad donde residen los tres poderes del Estado Mexicano (ejecutivo, legislativo y judicial), pertenece a la región XIII (zona metropolitana del Valle de México), la cual se considera como una de las principales áreas geográficas de desarrollo económico del estado y la nación, encontrando según el censo de población y vivienda aplicado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) en 2010 un total de 100 localidades ubicadas en los 420.14 kilómetros cuadrados que conforman al municipio, representando el 1.87% del territorio estatal.

El gráfico que se muestra a continuación da a conocer la distribución geográfica de la región y nombra a los municipios que la conforman.

Mapa 2 Región XIII. Toluca

1. Almoloya de Juárez
2. Almoloya del Río (67)
3. Calimaya
4. Chapultepec (71)
5. Metepec
6. Mexicaltzingo (74)
7. Rayón (75)
8. San Antonio la Isla (76)
9. Tenango del Valle
10. Texcalyacac (77)
11. Toluca
12. Zinacantepec

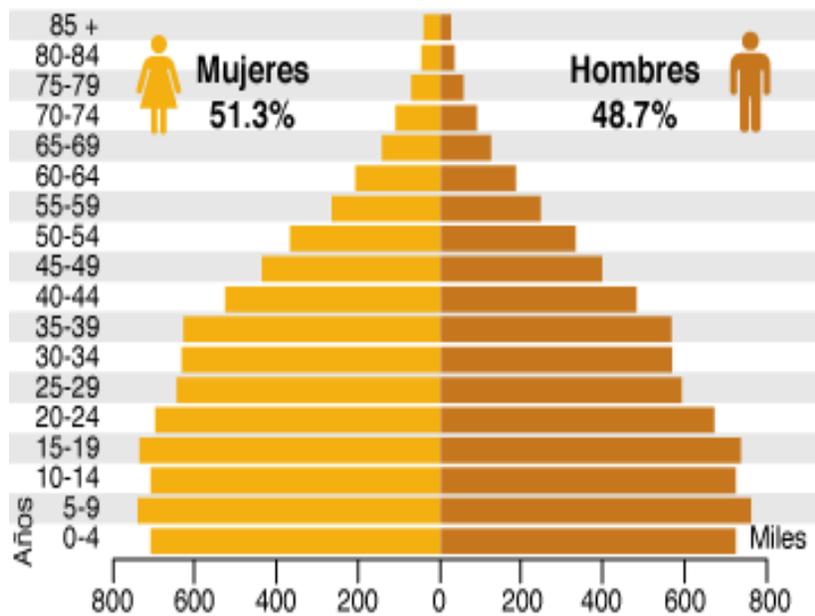


(http://portal2.edomex.gob.mx/edomex/estado/geografayestadistica/regiones/region_XIII/index.htm
agosto/2013)

2.1.2 Demografía

El Estado de México es el primer lugar a nivel nacional en cuanto a número de habitantes según lo muestra el último censo de población y vivienda aplicado en 2010 por el INEGI, registrando una población total de 15,175,862 mexiquenses; 7,778,876 mujeres que representa el 51.3% del total demográfico, mientras que el número de hombres asciende a 7,396,986, conformando el 48.7% restante de la población a nivel estatal.

Gráfico 1 Población del Estado de México por rango de edad y sexo



(INEGI. Censo de Población y vivienda 2010)

La tabla que se muestra a continuación desglosa la población total del estado de acuerdo a rangos de edad, mostrándonos como el sector de 15 a 59 años representa el 62.5% del total demográfico, dejando en segundo lugar al rango que va de los 0 a 14 años con el 28.6%, mientras que las personas de 60 años y más son el sector minoritario dentro del territorio mexiquense con 8.9% de la población.

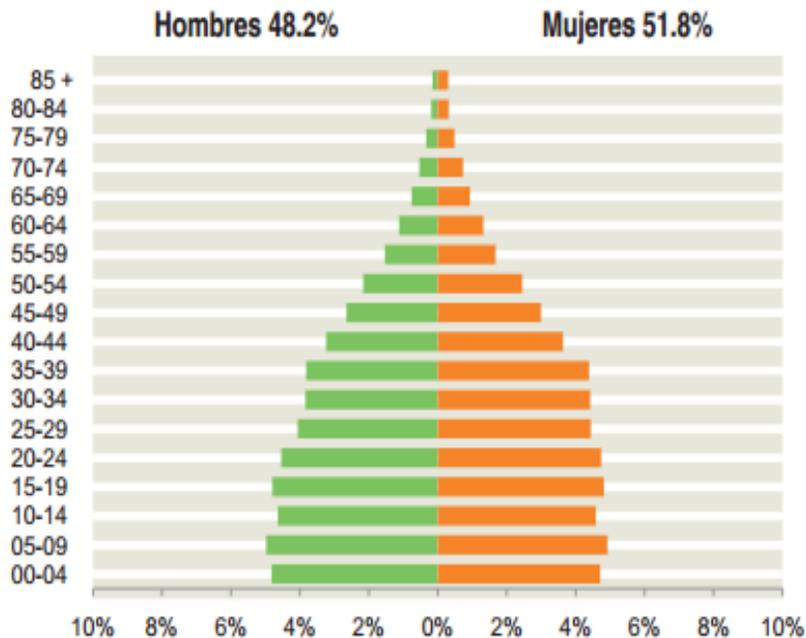
Tabla 2 Población del Estado de México por rango de edad

Grupo de Edad	0 a 14 años	15 a 59 años	60 años y más
Estado de México	4,353,914	9,497,753	1,137,647
Población Total	15,175,862		

(<http://portal2.edomex.gob.mx/coespo/numeralia/gruposdeedad/index.htm> mayo/2013)

De acuerdo con el INEGI y aterrizando los datos demográficos sobre el fenómeno de estudio, podemos apreciar que de los 15,175,862 mexiquenses, solo 819,561 de ellos viven en el municipio de Toluca, lo que representa el 5.4% de la entidad, 394,836 de ellos pertenecen al sexo masculino que reflejan el 48.2% de la población a nivel municipal, mientras que el 51.8% restante pertenece al sexo femenino equivalente a 424,725 personas.

Gráfico 2 Habitantes por edad y sexo en Toluca de Lerdo



(INEGI. Censo de Población y vivienda 2010)

Por otro lado, según datos del Consejo Estatal de Población (COESPO) la densidad poblacional en la entidad es de 679 habitantes por kilómetro cuadrado, mientras que la tasa de crecimiento es de 1.44%, es por esta y otras cifras que podemos apreciar como a través del tiempo el municipio ha crecido de forma constante según lo que muestra el Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (SNIM), anexando la siguiente tabla para su apreciación.

Tabla 3 Crecimiento de la población

Población 1990-2010					
	1990	1995	2000	2005	2010
Hombres	235,873	273,723	321,501	360,774	394,836
Mujeres	251,739	290,753	345,095	386,738	424,725
Total	487,612	564,476	666,596	747,512	819,561

(<http://www.snim.rami.gob.mx/> mayo/2013)

El constante crecimiento poblacional hace referencia a como el municipio se ha expandido demográficamente en cuanto a número y género, apreciando como el número de personas de 1990 se ha incrementado casi al doble después de 20 años, donde el sexo femenino se ha posicionado por arriba del masculino durante décadas, lo cual es posible observar en listas oficiales de la institución (ciclo escolar 2013-2014) siendo las mujeres el sexo predominante.

2.1.3 Clima, flora y fauna

El clima predominante en la región de Toluca y sus alrededores está condicionado por su ubicación geográfica, situada a 2,600 msnm, la hace poseedora a un clima templado subhúmedo con temperaturas aproximadas de 6 a 23°C en primavera y verano, y de -3 a 20° C durante el invierno, presentando dos temporadas climáticas al año (<http://www.pricetravel.com.mx/Toluca/clima> mayo/2013):

1. **Temporada de lluvias:** De mediados de mayo a finales de septiembre y principios de octubre; durante el día la temperatura máxima media oscila entre los 20 – 22°C pasando raramente los 25°C, por la noche la temperatura media llega a los 8°C o menos.
2. **Temporada seca:** De principios de octubre a mediados de mayo, presenta una temperatura media de 19°C durante el día, y por las noches por debajo de los 0°C, haciendo de enero y febrero los meses más fríos del año, presentando heladas a orillas del Nevado de Toluca.

Especialistas en el tema han catalogado el clima de Toluca como “extremoso”, condicionando actividades que van de lo económico a lo ambiental, de lo alimenticio a lo cultural y de lo social a lo educativo. Donde a lo largo del territorio es posible apreciar los ecosistemas diversos con los que cuenta el municipio, siendo el bosque de coníferas y el bosque mixto (pino y encino) los que más predominan, albergando flora y fauna tanto nativa como foránea que son prueba de la biodiversidad del lugar, donde a dichos elementos se les atribuye un significado específico que refleja los modos y estilos de vida de los locatarios, incorporándolos a prácticas socioculturales que responden a necesidades individuales y colectivas que les permite dividirlos con base a usos, tipos, temporalidades, entre otras.

Flora endógena y exógena forma parte de la ciudad, dilucidando como algunas han sido sometidas a procesos de adaptación para su uso y manejo, utilizadas para fines distintos: estéticos (ornamento e imagen de la zona), biológicos (consumo), económicos (compra y venta):

Tabla 4 Flora del municipio de Toluca

FLORA			
Árboles silvestres	Flora local	Flores llamativas	Árboles frutales
<ul style="list-style-type: none"> • Tejocote • Pino • Ocote • Cedro blanco • Chopo • Sauco • Encino 	<ul style="list-style-type: none"> • Chilacayote • Árnica • Girasol • Gordolobo • Amaranto • Quelite • Epazote • Huazontle • Maíz 	<ul style="list-style-type: none"> • Dalila • Gladiola • Rosa • Alcatraz • Bugambilia 	<ul style="list-style-type: none"> • Nogales • Perales • Manzanos • Higueras • Ciruelos • Duraznos • Capulines

(Sánchez 1999:39-42).

Si bien, tanto flora como fauna nativa se ha extinto con el paso del tiempo, debemos ser conscientes de que el hombre ha sido el causante de esta catástrofe a causa de su irresponsabilidad e inconsciencia, valiéndose de nuevas técnicas y métodos para sustituir especies que le permitan solventar las necesidades y exigencias de la sociedad contemporánea; actualmente es común encontrar variaciones en las distintas regiones del municipio, ya que en los límites del territorio es probable encontrar animales en su hábitat natural, donde conviven con el hombre e incluso llegan a formar parte de su dieta; documentando en esta sección parte de la fauna encontrada en la zona:

Tabla 5 Fauna del municipio de Toluca

FAUNA			
Especies endógenas	Aves	Anfibios	Reptiles
<ul style="list-style-type: none"> • Hurón • Cacomixtle • Tlacuache • Conejo • Roedor • Murciélago • Venado cola blanca • Mapache 	<ul style="list-style-type: none"> • Gorrión • Gallina • Coquita • Lechuza • Tecolote • Guajolote • Golondrina • Colibrís 	<ul style="list-style-type: none"> • Rana • Sapo • Ajolote • Salamandra 	<ul style="list-style-type: none"> • Víbora de cascabel • Culebra de agua • Lagartija

(Sánchez 1999:42)

Con base a ello es posible apreciar como las variables expuestas en este apartado han jugado un papel importante dentro de lo que consumen o dejan de consumir las familias del municipio, ya que elementos como estos influyen, condicionan y forjan prácticas individuales y colectivas que son reflejo de la “cultura”.

2.1.4 Cultura

Variedad cultural y diversidad ideológica son algunos de los elementos característicos de la ciudad de Toluca, donde los grupos sociales que en ella residen son prueba de que tradiciones y costumbres convergen en un espacio globalizado de cambios e interacciones culturales, detonados por migración, diversidad de creencias (religiosas y políticas), entre otras, permitiendo el crear un entorno multicultural de convivencia, donde aculturación y endoculturación se vuelven los medios para propagar ideas, valores y principios de persona a persona.

Parte del aprendizaje y difusión de los bienes culturales se debe al trabajo de las instituciones sociales, encargadas de documentar, resguardar y divulgar las creaciones del hombre en sus distintas representaciones, en el Estado de México, específicamente en Toluca encontramos al Instituto Mexiquense de Cultura (IMC), organismo descentralizado del gobierno del Estado, encargado de promover a través de talleres, festivales, conciertos, exposiciones, entre otros, los valores y productos artístico-culturales de los mexiquenses dentro de la región y fuera de ella (<http://portal2.edomex.gob.mx/imc/actividadesculturales/index.htm> junio/2013).

A lo largo del año en la entidad, el ayuntamiento en conjunto con instituciones, organizaciones y asociaciones se encarga de realizar actividades culturales entre las que destacan:

1. **Feria del libro:** Efectuada en el mes de abril, teniendo como objetivo principal acercar a niños, adolescentes, adultos y personas mayores a adquirir y desarrollar el hábito de la lectura.
2. **FestínARTE:** Evento realizado anualmente en el Centro Cultural Mexiquense (San Buenaventura) donde propuestas innovadoras de temáticas específicas involucran y concientizan a la ciudadanía sobre el arte y la cultura, propiciando la convivencia social y familiar.
3. **Feria del Alfeñique:** Creada para preservar la tradición del “Día de muertos” en la entidad, llevada a cabo desde el año de 1989 en los portales del municipio, convirtiéndose en uno de los festivales más emblemáticos de la ciudad, donde es posible encontrar conferencias, presentaciones de libros, montaje de ofrendas, danzas, música popular y muestras gastronómicas.
4. **Festival de Invierno:** Hace referencia a las fiestas decembrinas, presentando conciertos navideños presentados por las bandas filarmónicas (estatal y municipal) y la Orquestas Sinfónica del Estado de México (OSEM), mostrando a la vez exposiciones y representaciones acorde a la temporada.

5. **Feria de la enchilada:** Celebrada en el mes de octubre en la plaza cívica de San Buenaventura, participan establecimientos de enchiladas y antojitos mexicanos del lugar al igual que invitados de fuera (municipios aledaños), tiene duración de dos días donde es posible encontrar música, danzas, artesanías y exposiciones de pintura y escultura.

En cuanto a museos, Toluca obtiene el segundo lugar a nivel nacional como la ciudad con mayor número sólo después del Distrito Federal, resaltando solo algunos encontramos:

- “Cosmovitral” (jardín botánico).
- “Torres Bicentenario”.
- “Antropología e Historia” y “Culturas Populares”, ubicados en el Centro Cultural Mexiquense (San Buenaventura).
- “Museo Modelo de Ciencias e Industria” (MUMCI).
- “Museo Taller Nishisawa”.
- “Museo de Ciencias Naturales”.

En cuanto a parques donde las personas realizan actividades lúdico-recreativas como: jugar, hacer ejercicio, sociabilizar, comer, practicar deportes, entre otros encontramos:

- “Alameda Central”
- “Jardín Simón Bolívar”
- “Jardín Zaragoza”
- “Nevado de Toluca”
- “Parque Alameda 2000”, ubicado en San Buenaventura
- “Parque Matlazincas”

En otro orden de ideas, fiestas patronales en los pueblos y ejidos del municipio son muy populares dentro de la ciudad, tanto para personas internas como externas, atrayendo al turismo gracias a la riqueza cultural y a las tradiciones resguardadas a través de las generaciones, donde la gastronomía cobra un punto

importante dentro de la celebración, ya que se preparan alimentos específicos que representan y caracterizan el lugar donde se han preparado.

A continuación enlistamos algunas de las festividades más sobresalientes del municipio, incorporando de igual forma las de San Buenaventura, lugar donde se llevó a cabo la investigación:

Tabla 6 Festividades religiosas de Toluca

FECHA	FIESTA	LUGAR
19 de marzo	San José, (patrono de la ciudad)	Cabecera
16 de julio	Nuestra Señora del Carmen	Cabecera
24 de septiembre	Nuestra Señora de la Merced	Cabecera
14 de julio ¹	San Buenaventura (patrono del pueblo)	San Buenaventura
12 de octubre	Virgen de Guadalupe	San Buenaventura
08 de diciembre	Capilla de la concepción	San Buenaventura
12 de diciembre	Virgen de Guadalupe	San Buenaventura

(<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15106a.html>
agosto/2014 y trabajo de campo 2014)

Concluyendo con el apartado podemos apreciar como distintos elementos de la cultura se entrelazan, creando prácticas, modos y estilos de vida que desarrollan la interacción de los bienes materiales y simbólicos de la misma en sus distintas modalidades.

¹Celebrado tradicionalmente en esta fecha (14 de julio), aunque el calendario del Vaticano lo marca como el 15 de julio (día de San Buenaventura). Trabajo de campo septiembre/2014

2.1.5 Alimentación y gastronomía

Municipio con una amplia gastronomía, las técnicas tradicionales y contemporáneas se conservan y adaptan de acuerdo a gustos y preferencias locales, todas y cada una con funciones específicas que permiten seleccionar, preparar, presentar y degustar los distintos alimentos servidos en las mesas de las familias de Toluca, elaborados con productos preferentemente de temporada, comprados acorde a un ingreso diario destinado, que varía desde el gusto hasta su presupuesto, donde los jefes de familia disponen de alimentos acorde a posibilidades económicas, buscando solventar necesidades físicas y biológicas que les permitan desarrollar sus actividades cotidianas.

La dieta de los toluqueños no es la misma, esto depende de varios factores, factores que mediatizan el ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Cuándo?, ¿Dónde? y ¿Con quién comerán?, actualmente actividades como trabajo y escuela consumen gran parte del tiempo de las personas, detonando variaciones de consumo, hábitos y patrones que repercuten tanto en salud como economía, por estos y otros componentes es posible apreciar como la sociedad actual ha tenido que adaptarse a circunstancias contextuales, incorporando nuevas prácticas y desechando aquellas que no son funcionales o compatibles con los modos de vida que llevan.

Dietas que van de una a cinco comidas al día son reflejo de necesidades cubiertas a base del consumo de alimentos, a continuación se presentan tres de ellas, enlistando sus componentes característicos (Fuente: Trabajo de campo 2014):

- **Desayuno:** Primer alimento del día (8.00 a.m. a 12.00 p.m. aprox.) habitualmente se consume café, leché, jugo, cereal, pan, fruta, incluso huevo, entre otros productos.
- **Comida:** Segundo alimento del día (3.00 p.m. a 6.00 p.m. aprox.) uno de los más importantes o el que más importa para las familias, consiste en

sopa o arroz, un plato fuerte (guisado²) acompañado de tortillas, frijoles, salsas, refresco o agua de frutas y/o saborizantes.

- **Cena:** La última comida del día (8.00 p.m. a 11.00 p.m. aprox.) no siempre es para familias del municipio sinónimo de “comer ligero”, comúnmente sustituyen el consumir café, té, leche, pan o cereal para ingerir otro tipo de alimentos pesados para el organismo, esto generalmente en fines de semana.

Gastronómicamente Toluca es conocida como la capital mexicana del chorizo, herencia de la cocina española que las personas han adoptado a tal grado de convertirla en un distintivo de identidad local entre los también llamados “chorizeros”; la preparación del embutido ha cambiado a través de las generaciones, incorporando en ella elementos de la cocina mexicana (chile y especias), permitiendo generar nuevos productos como el “chorizo verde”, símbolo culinario del municipio y la entidad.

La influencia gastronómica de la colonia permitió el desarrollo y perfeccionamiento de técnicas de elaboración confitera (dulces típicos) que acompañados de alcohol han generado sabores y texturas del agrado de las personas, resaltando la producción de:

- Condesas
- Jamoncillos
- Cocadas
- Chongos toluqueños
- Frutas cristalizadas

² Comida donde comúnmente encontramos verduras y leguminosas (espinaca, ejote, quelite, verdolaga, papa, zanahoria, chícharo, haba) que acompañados de una o varias proteínas (carne de res, cerdo, pollo o incluso pescado) conforman el platillo, sustituyendo un producto por otro cuando no se tiene la oportunidad de comprarlo.

Las bebidas más populares del municipio son:

- **Garapiña:** Elaborada a base de piña fermentada en recipientes de madera.
- **Mosquito:** Licor tradicional de frutas

En la entidad es posible encontrar un sinfín de dietas, productos, patrones, hábitos, tradiciones y costumbres en torno al tema de la alimentación, pero son elementos específicos los que permiten diferenciar a individuos y grupos, donde cada uno representa el acto acorde a posibilidades, gustos, preferencias y necesidades que se vinculan con acciones, sensaciones y sentidos que van desde el sabor al olor, hasta la textura y la apariencia.

2.1.6 Educación

El Estado de México es una de las entidades con mayor número de infraestructura (escuelas), matrícula estudiantil y docente, según datos de los “Concentrados Estadísticos del Sistema Educativo Estatal” de la Secretaría de Educación del Estado de México (2012) la educación escolarizada cuenta con:

Tabla 7 Capital humano e infraestructura del Estado de México

Ciclo escolar 2011-2012	
Alumnos	4,241,381
Profesores	213,530
Escuelas	21,670

(http://transparencia.edomex.gob.mx/se/Informacion/comohacemos/InformesEstadisticas/SE_En_Cifras_1994_1995_2011_2012.pdf septiembre/2014)

Mostrando en cifras como una escuela alberga en promedio a 195.7 alumnos de los cuales un profesor debe cubrir la educación de 19.8 alumnos, datos como este, sumados a las contribuciones del INEGI (2010) han determinado que habitantes del estado con edad de 15 años y más cuentan con escolaridad promedio de 9.1, equivalente a poco más de la secundaria concluida.

En 2010 el Sistema Nacional de Información Municipal (SNIM) registró en Toluca datos de infraestructura pública y privada fraccionados de la siguiente manera:

Tabla 8 Infraestructura pública y privada de Toluca

Nivel educativo	Sector público	Sector privado
Preescolar	206	107
Primaria	220	60
Secundaria	136	27
Bachillerato	47	56
Profesional técnico	4	5
Total	613	255

([http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/mex/poblacion/educacion.aspx?tema=me&=15 septiembre/2014](http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/mex/poblacion/educacion.aspx?tema=me&=15%20septiembre/2014))

La Universidad Autónoma del Estado de México, de carácter público es considerada la máxima casa de estudios de la entidad, poseedora de gran renombre, ofrece bachilleratos, licenciaturas, especialidades, maestrías y doctorados, siendo mexiquenses el sector preponderante en cuanto a matrícula, sus instalaciones se encuentran dispersas a lo largo del territorio estatal; Texcoco, Amecameca, Ecatepec, Teotihuacán son solo algunos municipios donde es posible encontrar planteles de la institución, siendo Toluca sede de inmuebles como Rectoría y Ciudad Universitaria (CU).

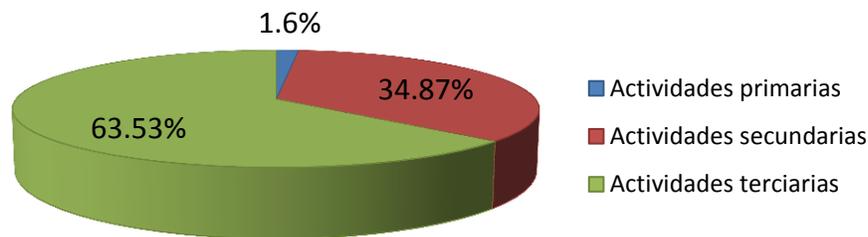
El municipio cuenta con instalaciones, equipo técnico y administrativo que permite impartir educación en sus distintos niveles, preparando académicamente a los ciudadanos para que posterior a su formación se incorporen a un sector activo de producción, consumo y retribución social.

2.1.7 Actividades económicas

El centro industrial de la entidad se hace acreedor al segundo lugar nacional en cuanto a aporte de producto interno bruto (PIB), datos de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de México (SEDECO) aseguran que la contribución estatal asciende a 10% del anual, mientras que datos del INEGI lo colocan como 9.2%, donde el trabajo informal no es tomado en cuenta para los registros.

Las actividades económicas del Estado de México se dividen de la siguiente manera:

Gráfico 3 Porcentaje de aportación al PIB estatal



(Elaboración propia con base a datos de INEGI Censo Económico 2009)

Las principales actividades de los mexiquenses según la Secretaría de Economía (2014) representan el 67.96% del PIB estatal, dividido de la siguiente forma:

- Industrias manufactureras (23.60%)
- Servicios inmobiliarios y de alquiler de bienes muebles e intangibles (19.59%)
- Comercio (19.02%)
- Industria alimentaria (5.75%).

Delimitando datos, el censo económico (INEGI 2009) muestra como la industria manufacturera del municipio de Toluca compite con otras a nivel nacional,

colocando al sector automotriz como uno de los más importantes, exportando productos a más de 110 países y mercados, se anexa tabla:

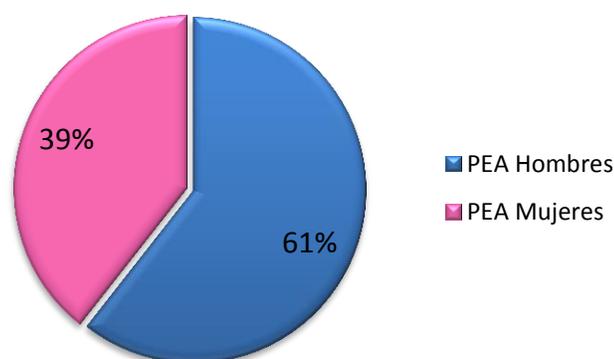
Tabla 9 Número de establecimientos federales y estatales

Sector	Número de establecimientos	
	Nacional	Estatal
Alimentaria	19451	1277
Bebidas y tabaco	2088	61
Maquinaria y equipo	251	12
Equipo de transporte	251	23

(Elaboración propia con base a datos de INEGI Censo Económico 2009)

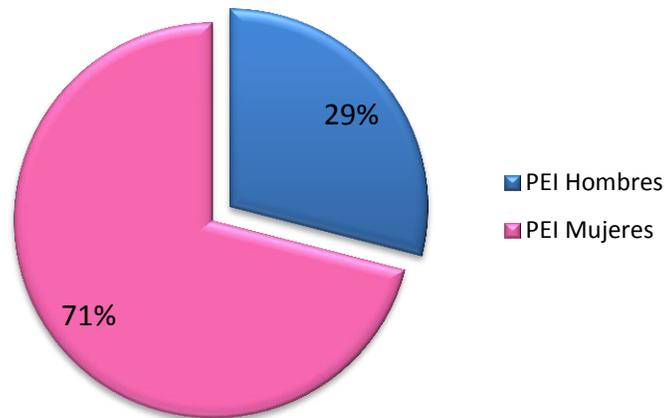
Datos como estos muestran que en el municipio de Toluca predomina la ejecución de actividades del sector terciario (comercio), mostrando con ello una cifra de 210,975 habitantes considerados población económicamente activa (PEA), 12,777 hombres y 83,199 mujeres. Por otro lado la población económicamente inactiva asciende a 165,417 de los cuales 48,245 pertenecen al sexo masculino y 117,172 al femenino.

Gráfico 4 Población Económicamente Activa



(Elaboración propia con base a datos de INEGI Censo de Población y Vivienda 2010)

Gráfico 5 Población Económicamente Inactiva



(Elaboración propia con base a datos de Censo de Población y Vivienda 2010)

Es posible apreciar como la división de trabajo por sexo dentro del municipio cambia día con día, actualmente tanto hombres como mujeres se insertan al mercado laboral, recibiendo salarios acorde al trabajo realizado, donde algunos ofrecen prestaciones, afiliación a instituciones de salud, entre otras. Datos como estos nos permiten apreciar características específicas de los individuos, tales como: tipo de trabajo, alimentación e instituto de salud al que pertenecen.

2.1.8 Salud

En cuanto a infraestructura y equipo de salud, Toluca cuenta con 41 unidades externas de consulta, desde centros de salud hasta unidades móviles distribuidas en las localidades del municipio, algunos de los hospitales del sector público más reconocidos son:

- Clínicas del IMSS³, ISSSTE⁴, ISSEMYM⁵
- Hospital Materno Perinatal “Mónica Pretelini Sáenz”
- Hospital del Niño

³ Instituto Mexicano del Seguro Social

⁴ Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado

⁵ Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios

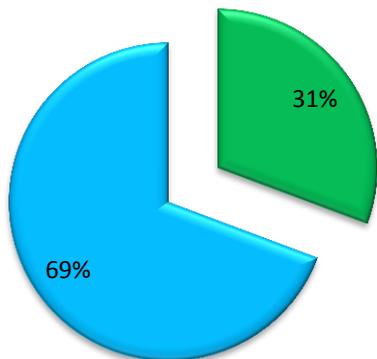
- Hospital de Ginecología y Obstetricia

(http://salud.edomexico.gob.mx/html/tipohospi.htm?cve_jur=05 mayo/2013)

Cifras del municipio revelan que 330,676 personas equivalentes al 69.3% de la población cuenta con algún servicio de salud, el 30.7% restante comparable con 146,052 personas no están afiliadas a ninguna institución de carácter público, se anexa tabla de derechohabiencia y servicios de salud.

Gráfico 6 Derechohabiencia en Toluca Tabla 10 Derechohabiencia en Toluca

■ No Derechohabientes ■ Derechohabientes



Institución o servicio	Número de derechohabientes
IMSS	167,051
ISSSTE	23,416
ISSSTE Estatal	45,469
Seguro Popular	61,463

(Elaboración propia con base a datos de Censo de Población y Vivienda 2010)

Instituciones de carácter público y privado proveen asistencia de salud a través de especialistas que brindan un sistema de atención especializado acorde a necesidades que exige y padece la población local.

Una investigación realizada con ayuda de la Secretaría de Salud Federal por el periódico “El Universal Estado de México” expone en su publicación del 21 de julio de 2011 algunas de las enfermedades más comunes detectadas en las instituciones de salud del municipio de Toluca, se anexa tabla:

Tabla 11 Enfermedades comunes en Toluca

Enfermedad	Número de casos al año
Insuficiencia renal crónica	734
Diabetes Mellitus	537
Apendicitis	455
Neumonía	233

Por otro lado según datos del Instituto de Salud del Estado de México (ISEM) el padecimiento de enfermedades varía acorde a la temporada, siendo respiratorias y gastrointestinales las que se presentan en abundancia en la temporada de frío y lluvias, siendo las zonas sin pavimentación el principal foco de infección, en la temporada de calor es común presentar problemas de deshidratación e insolación a causa de las condiciones climáticas que a la vez favorecen la descomposición de alimentos y la proliferación de microorganismos que sumados a la falta de higiene desencadenan enfermedades de tipo gastrointestinal.

2.1 Etnografía de la escuela

En breve se describe de forma objetiva y detallada el universo de estudio, retomando elementos relevantes que enriquecen la etnografía, permitiéndole al lector conocer lo necesario para contextualizar y comprender el fenómeno expuesto.

2.2.1 Localización

La Escuela Secundaria Oficial No. 008 “Manuel C. Bernal” está ubicada en la localidad de San Buenaventura, Toluca, Estado de México, dirección registrada en la calle Manuel C. Bernal #100 colonia del deporte, código postal 50110, con coordenadas latitud norte de 19° 16' 19 " y longitud oeste de 99° 41' 12" (<http://www.toluca.gob.mx/ofic-no-0008-manuel-c-bernal-septiembre/2013>).

Mapa 3 Localización de la secundaria



(Google Earth septiembre/2014)

2.2.2 Datos históricos

Si bien son pocos los registros y testimonios que permiten recrear la historia de cómo se fundó la escuela secundaria, se sabe a través del único documento con el que cuenta la institución que la infraestructura educativa inicialmente funcionaba con dos naves, la primera de ellas albergaba el edificio administrativo (dirección, cubículo de orientadores, una pequeña bodega y un sanitario), y la otra donde se construyeron cuatro aulas para la impartición de clases a alumnos de primer grado, para posteriormente agregarse segundo y tercer.

La primera generación de alumnos inscritos y registrados se da en el año de 1973, año en que el profesor Enrique Rodríguez Gallegos llevaba la batuta académica, cinco años después la profesora Rosa María García es nombrada directora de la escuela (1978), su gestión detono el crecimiento del alumnado haciendo insuficiente el espacio destinado a la impartición de clases, motivo por el cual fue necesario gestionar ante el Comité Administrador del Programa Federal de Construcción de Escuelas (C.A.P.F.C.E.) la edificación de dos nuevas naves,

permitiendo solventar la demanda local; siendo hasta la administración de la profesora Victoria Gutiérrez Mondragón (1982) cuando se construye la barda perimetral y las naves solicitadas ante el comité, misma fecha en la que nace el grupo instrumental de la Secundaria.

En 1988 se integra como director el profesor José Sergio García Martínez quién diera pie a la creación de la “Escuela de Educación para Adultos” donde se impartían clases de corte, confección y tejido. Posteriormente se nombra como directora a la profesora Celerina Fabela Muciño (1991) quién más tarde fuera sustituida por el profesor David Peña Dávila, director de ambos turnos.

En 1995 el profesor Antonio Arévalo Sánchez se convierte en el nuevo director de la institución, el cual recibe de la Secretaria de Educación Cultura y Bienestar Social (S.E.C.Y.B.S) materiales para el equipamiento del laboratorio, la construcción de baños y una bodega, así como una donación de libros para la biblioteca de la escuela, en 1998 solicita su jubilación, dejando como directora a la profesora Clara Cuadros Almazán, quién durante su administración remodelo aulas, gestiono mobiliario para los talleres de mecanografía, corte y confección y equipó la sala de computo.

Posterior a esta administración el subdirector académico, el profesor Oscar Orihuela Montes de Oca recibe el nombramiento de director quién desempeñara el cargo tan solo por dos años, dejando en 2013 al profesor José Luis Nava Chaparro como director actual de la escuela secundaria.

2.2.3 Infraestructura y mobiliario

La escritura del inmueble tiene registrado que la secundaria está edificada sobre una superficie de 2,896 m², distribuidos en:

- Áreas de dispersión
- Jardines
- Inmuebles (aulas, bodegas, oficinas, entre otras)
- Estacionamiento

- Casa de vigilancia

La institución tiene acceso a servicios básicos como:

- Alumbrado público
- Servicio de energía eléctrica
- Abastecimiento de agua potable
- Recolección de basura
- Drenaje



Explanada principal



Cafetería escolar



Canchas



Salones

(Trabajo de campo 2014)

Tabla 12 Infraestructura y equipamiento de las instalaciones

Espacios	Descripción y observaciones
Área administrativa	Cubículos independientes para director, subdirector, secretario y un espacio fragmentado para las secretarías de ambos turnos.
Sala de maestros	Utilizada para reuniones de área, pláticas con padres de familia y alumnos.
Módulos de orientación	Distribuidos en dos edificios, el primero de ellos alberga a cinco de los ocho orientadores, cubículos equipados con archivero, silla y mesa, los dos restantes son de dos orientadores, siendo uno de ellos el que cubre los dos turnos.
Salones para la impartición de cátedra	Son doce aulas las que albergan a estudiantes de ambos turnos, el de la mañana con cupo de 100% y el de la tarde con 58.33% del total designado equivalente a siete salones.
Salón de usos múltiples	Destinado para la realización de eventos y juntas de padres de familia.
Bodegas	Tres bodegas, una para material de oficina, otra para artículos de limpieza y otra para el equipo de educación física.
Sanitarios	Cuatro módulos sanitarios, dos de ellos para personal docente y administrativo, el resto para alumnos, visitantes y conserjes.
Laboratorio	Se encuentra resguardado el equipo y material necesario para la práctica de asignaturas como química, física y biología.
Biblioteca	Alberga libros con temáticas de español, matemáticas, ciencias naturales, química, física, biología, formación cívica y ética, inglés, filosofía, cuentos, historia, diccionarios entre otros, además de sillas y mesas de lectura.

Salón de música	En él se resguardan los instrumentos del grupo (guitarras, mandolinas, contrabajos, xilófonos, metalofono, acordeones, panderos), sillas y demás equipo.
Taller de mecanografía (hombres)	Equipado máquinas de escribir, mesas, sillas, pizarrón de tiza y locker.
Taller de economía doméstica (mujeres)	Aula-cocina adaptada con instalaciones de gas, drenaje y agua potable, donde además de sillas, mesas y estante se encuentran enseres domésticos como licuadora y estufas con horno.
Sala de cómputo	La está equipada con computadoras, pizarrón de tiza, mesas, sillas, no cuenta con servicio de internet inalámbrico.
Cafetería	Equipada con cocina, exhibidores de alimentos, mesas y sillas donde se puede consumir lo que se compra.
Espacios abiertos	Dos chanchas de cemento, patio cívico, corredores, jardines y espacios de aspersión.
Casa del vigilante	Lugar donde vive el guardia encargado del estacionamiento, cuidado de las instalaciones y del ingreso de personas ajenas a la escuela.

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

La escuela cuenta con múltiples salones, todos y cada uno de ellos es diferente, se adapta al cupo y posee mobiliario acorde a actividades; el caso particular de los aulas de clase están equipadas con:

- Pizarrón de tiza
- Escritorio
- Silla para profesor
- Pupitres
- Televisor
- Estante de libros

2.2.4 Matrícula (Administrativos, docentes y personal)

El número de alumnos, profesores, personal administrativo y de apoyo varía de turno en turno (matutino y vespertino), ciclo en ciclo y generación en generación, la institución se adapta constantemente a las necesidades y posibilidades del sistema educativo, profesores que imparten más de una materia y ausencia en sectores de formación son solo algunas de las situaciones a las que se enfrentan las autoridades de la secundaria.

A continuación se desglosa información cuantitativa que muestra el número de personas que integran el equipo de trabajo de la secundaria, la matrícula de alumnos inscritos en el ciclo escolar 2013 – 2014 haciendo especial hincapié en las cifras concernientes al turno vespertino.

Tabla 13 Personal docente, administrativo y de apoyo

OCUPACIÓN	TURNO	
	Matutino	Vespertino
Directivos	3	3
Docentes	29	25
Orientadores	5	3
Bibliotecario	1	0
Laboratorista	1	0
Secretarias	4	2
Trabajadores manuales	3	2

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Con base a los datos expuestos es necesario aclarar que la nómina de una de las secretarias es pagada con el dinero recabado con la renta del inmueble de la cafetería, el resto del personal recibe un pago por parte del gobierno.

Tabla 14 Matricula de alumnos inscritos en el ciclo escolar 2013-2014

TURNO VESPERTINO											
GRUPOS		A			B			C			TOTAL POR GRADO
GÉNERO		M	F	TOTAL	M	F	TOTAL	M	F	TOTAL	
G R A D O	1°	18	11	29	20	13	23	13	14	27	79
	2°	18	18	36	22	16	38	No hay grupos			74
	3°	16	11	27	16	19	35	No hay grupos			62
Total											225

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

En comparación a cifras del ciclo pasado (2012 – 2013) el número de estudiantes aumento 13%, es decir, 30 alumnos más ingresaron a ciclo escolar 2013 – 2014 de la secundaria; por otro lado en cuanto a género es posible apreciar los siguientes datos:

Tabla 15 Total de alumnos por género

TURNO VESPERTINO		
Total De Alumnos Por Genero	Masculino	Femenino
	123	102
Total De Alumnos	225 alumnos	

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Estos datos muestran que el sexo masculino (55%) predomina sobre el femenino (45%) en cuanto a número de alumnos registrados.

2.2.5 Materias y profesores

La institución tiene un mapa curricular apegado a los lineamientos de la Secretaría de Educación Pública (SEP) impartiendo asignaturas que brindan conocimientos, experiencias y valores a los alumnos para que posteriormente sean aplicados,

puedan acceder a un nivel de estudios superior o a mejores oportunidades y calidad de vida.

La tabla siguiente muestra el plan de la educación media, caso particular de la institución, mostrando en ella datos que van desde la asignatura, la persona que imparte la cátedra y el número de horas:

Tabla 16 Directorio de profesores

Grado/ Grupo	Nombre del catedrático	Asignatura	Horas clase impartidas por semana
1°A	Crecencia Colín Contreras	Español I	5 horas
	Gustavo Michua Silva	Matemáticas I	5 horas
	Jairo Becerril Villafuerte	Ciencias I (Biología)	6 horas
	Angélica Fuentes Cardoso	Geografía de México y del mundo	5 horas
	Primo Martínez Jiménez	Lengua extranjera I	3 horas
	José Eduardo Valladares Guerrero	Educación Física I	2 horas
	Guillermo Hernandez Gorostieta	Tecnología I (Hombres)	3 horas
	Hilda Guadalupe González Sanchez	Tecnología I (Mujeres)	3 horas
	Jaime Rene Barrios Martínez	Artes I (Música)	2 horas
	Guillermo Maza Contreras	Asignatura Estatal	3 horas
	Israel Moreno Jaimes	Tutoría	1 hora
	Israel Moreno Jaimes	Orientación	Turno
2°A	Crecencia Colín Contreras	Español II	5 horas
	Angélica Fuentes Cardoso	Matemáticas II	5 horas
	Jairo Becerril Villafuerte	Ciencias II (Física)	6 horas
	Erika Iglesias Morán	Historia I	4 horas

	Primo Martínez Jiménez	Lengua extranjera II	3 horas
	José Eduardo Valladares Guerrero	Educación física II	2 horas
	Jairo Becerril Villafuerte	Tecnología II (Hombres)	3 horas
	Angélica Pereyra Flores	Tecnología II (Mujeres)	3 horas
	Jaime Rene Barrios Martínez	Artes II (Música)	2 horas
	José Eduardo Valladares Guerrero	Formación Cívica y Ética I	4 horas
	María del Rocio Aide Gonzalez Siller	Tutoría	1 hora
	María del Rocio Aide Gonzalez Siller	Orientación	Turno
3°A	Hilda Guadalupe González Sanchez	Español III	5 horas
	Gustavo Michua Silva	Matemáticas III	5 horas
	Patricia Cardoso Ramiro	Ciencias III (Química)	6 horas
	Erika Iglesias Morán	Historia III	4 horas
	Primo Martínez Jiménez	Lengua Extranjera III	3 horas
	José Eduardo Valladares Guerrero	Educación física III	2 horas
	Erika Iglesias Morán	Tecnología III (Hombres)	3 horas
	Angélica Pereyra Flores	Tecnología III (Mujeres)	3 horas
	Jaime Rene Barrios Martínez	Artes III (Música)	2 horas
	Guillermo Maza Contreras	Formación Cívica y Ética II	4 horas
	Angélica Noemi Jaimes Castañeda	Tutoría	1 hora
	Angélica Noemi Jaimes Castañeda	Orientación	Turno

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Los estudiantes de los tres niveles deben cubrir a la semana un total de 35 horas clase, el turno matutino va de 13:30 p.m. a 19:30 p.m., el receso del turno va de 16:50 p.m. a 17:10 p.m., cada asignatura tiene duración de 50 minutos.

2.2.6 Alimentación

La alimentación del alumnado varía acorde a las posibilidades y necesidades de cada individuo, dentro de la institución se encuentra acondicionado un inmueble que funge como cafetería, dicho edificio está dividido en tres secciones:

1. Cocina (preparación de alimentos)
2. Mostradores (exhibidor de productos y alimentos)
3. Área de comida (espacio para degustar, descansar y sociabilizar)

La administración de la cafetería en este ciclo (2013 - 2014) se encuentra a cargo de la señora Teresita Alanís Castañeda, renta el inmueble para ofrecer productos a profesores, alumnos y visitantes, se enlistan a continuación algunos de ellos:

- Tacos
- Quesadillas
- Sincronizadas
- Hamburguesas
- Hot-dogs
- Tortas
- Cuernitos
- Papas
- Fruta
- Galletas
- Dulces
- Yogurt
- Jugos, refrescos y aguas



Alimentos preparados por el personal
de la cafetería



Productos comprados

(Trabajo de campo 2014)

Ocasionalmente los alumnos traen algún refrigerio desde casa, compran dentro de la cafetería o fuera de las instalaciones escolares. Aunque el receso del turno vespertino comienza hasta las 16:50 p.m., es sabido que algunos profesores permiten que los alumnos consuman algo antes de entrar a clase, comiendo algún dulce durante la misma o fomentando el comer a horas específicas del día.

Fuera de la institución al inicio y término de cada turno es posible apreciar vendedores ambulantes que ofrecen alimentos y productos a los alumnos, generalmente se apreció la venta de comida chatarra (papas fritas, helados, bon ice, dulces, entre otros).



Venta de productos fuera de las instalaciones escolares

(Trabajo de campo 2014)

Capítulo III

**Acercamiento general al trabajo
de campo; perspectivas
endógenas del fenómeno de
estudio**

3.1 Trabajo de Campo

En este apartado se expone de manera gráfica y descriptiva los resultados obtenidos en la etapa de campo, retomando métodos y técnicas que facilitaron el recaudo de información para documentar el estado en el que se encontraba el fenómeno de estudio, permitiendo conocer particularidades y generalidades de alumnos, profesores, padres de familia y personal de la cafetería, sujetos que intervienen en el desarrollo de hábitos y patrones alimentarios de los estudiantes de la secundaria seleccionada, tema central de la investigación.

Las bases para la aplicación de los cuestionarios consistió en informar y aclarar las dudas en relación a preguntas y respuestas, para ello fue necesario elaborar herramientas de análisis acorde a edad, función y contexto sociocultural, arrojando guías de entrevista (anexos 4 y 5) y modelos de cuestionario (anexos 1,3 y 6) sobre los que se fundamentó el capítulo, de esta forma se obtuvo información precisa y detallada para sustento científico del documento.

La información que en el capítulo se vierte fue recopilada en un periodo de cuatro meses donde gracias al apoyo de autoridades y padres de familia así como de alumnos y profesores fue posible obtener datos e información para su análisis y evaluación.

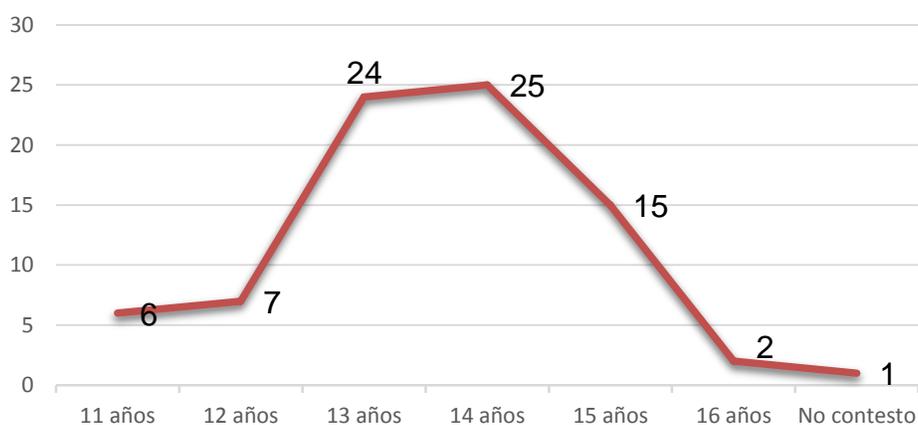
3.1.1 Estudiantes

El trabajo de investigación realizado en la escuela secundaria tomo como muestra a un grupo de 80 estudiantes de ambos sexos pertenecientes a los tres grados de educación media del turno vespertino, 1° "A" con 27 individuos (16 hombres y 11 mujeres), 2° "A" con 26 (12 hombres y 14 mujeres) y 3° "C" con 27 (15 hombres y 12 mujeres) trasladando lo expuesto a datos porcentuales el sexo masculino está representado con el 54% del total (43 hombres), dejando al sexo femenino con el 46% restante (37 mujeres). Aunque el proyecto de investigación no es específicamente un estudio de género se buscó el conformar un grupo muestra lo más equitativo posible tratando de abarcar y detectar posturas multilíneales que enriquecieran la confrontación teórico-práctica de los postulados del estudio.

Los alumnos que se tomaron en cuenta para la muestra refieren un registro de nacimiento que va de 1998 a 2004, es decir, cuentan con un rango de entre 11 y 16 años de edad, denotando un cambio fisiológico y psicosocial natural a raíz de la iniciación de la adolescencia, termino retomado de la Organización Mundial de la Salud (OMS) por las Doctoras Susana Pineda Pérez y Miriam Aliño Santiago (http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/prevemi/capitulo_i_el_concepto_de_adolescencia.pdf octubre/2014).

Etapas como esta son quizá las que le permiten al hombre conocer más sobre sí mismo y el medio que lo rodea, caracterizando a esta por la transición de niñez a juventud, donde los sujetos experimentan, desarrollan y forjan sus estilos y modos de vida, refiriendo especial interés por los hábitos entendidos como el conjunto de prácticas dentro de un círculo de interacción definido por factores primarios (familia y escuela) y secundarios (sociedad).

Gráfico 7 Rango de edad de la muestra total



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Se expone una variación de edades representadas en adolescencia temprana (10 a 14 años) y adolescencia tardía (15 a 19 años), la primera de ellas representada con el 78% del total, la segunda con el 21%, y el 1% restante no contesto la interrogante.

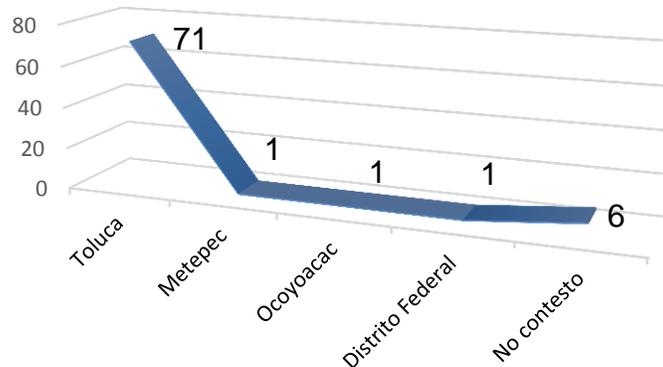
De la misma forma los resultados arrojados por el cuestionario dan a conocer que el alumnado de la escuela secundaria provienen del Distrito Federal (1%) y el

Estado de México, municipios que salen a la vista son: Toluca (89%), Metepec (1%) y Ocoyoacac (1%), el resto de los estudiantes encuestados no contestaron la pregunta (8%) haciéndonos pensar que provienen de zonas cercanas a la institución, ya que según registros escolares se encuentran inscritos en el ciclo escolar 2013-2014.

El caso particular de las 71 personas que colocaron Toluca como lugar de procedencia dejó ver que residen en colonias aledañas a la institución, se presenta a continuación el nombre de la colonia con base a su proximidad con la institución educativa:

- Colonia del Deporte (2)
- Seminario (13)
- San Buenaventura (49)
- Colonia Guadalupe (4)
- Colonia Cultural (1)
- Nueva Oxtotitlán (2)

Gráfico 8 Lugar de procedencia



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

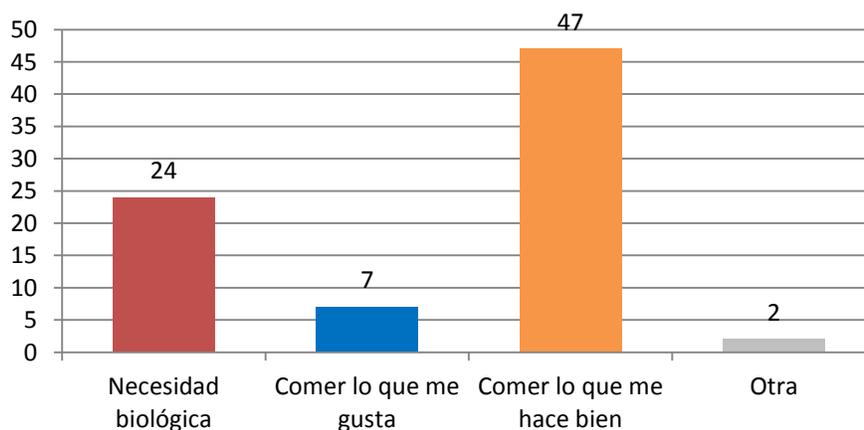
Una vez descritas las características de la muestra seleccionada se dio paso al análisis de los resultados del cuestionario aplicado, enlistando el desglose de preguntas clave para reforcé y sustento del capítulo.

El conceptualizar la alimentación como un hecho biológico, social o cultural sin lugar a dudas precede a principios endoculturativos y aculturativos que son los que fijan lo que aprendemos, entendemos, practicamos y reproducimos de un tema específico, retomando aquello que cubre nuestras necesidades y desechando aquello que nos causa conflicto o incomodidad.

La pregunta número uno del cuestionario aplicado a la muestra de alumnos se enfocó a conocer la concepción que tienen en torno a que significa para ellos alimentarse, retomando entre las opciones respuestas con contenido de distinta índole (biológica, tendencial, nutricional, entre otras), permitiendo conocer el vínculo y la referencia que tienen sobre el acto.

Tal y como lo muestra el gráfico alumnos de la institución asocian el acto de alimentarse con el hecho de consumir alimentos nutritivos, los cuales según la opinión son los que suministran al cuerpo de energía para el desarrollo de actividades, convirtiéndola en una necesidad de desarrollo y supervivencia.

Gráfico 9 ¿Qué significa para ti alimentarte?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Si bien, dentro de las opciones de respuesta no hay una opción específica enfocada a sectores socioculturales, se permitió hacerlo a través de la opción “otras”, dejando ver que las personas que seleccionaron esta respuesta la aprecian tomando en cuenta la opinión de su médico, es decir argumentaron seguir una dieta sugerida por un especialista del sector salud.

Otra de las preguntas se encauzó a conocer ¿dónde los alumnos preferían comer? arrojando que 60 de los 80 estudiantes equivalentes a tres cuartas partes de la muestra argumentaron sentirse más cómodos comiendo en casa ya que no solo el tiempo designado al acto es mayor, sino que los alimentos que consumen son variados, preparados por algún familiar y los productos utilizados tienen mejor sabor y son de una calidad mayor a los que implementan en la cafetería escolar, proyectando de esta forma información orientada a preferencias de sabor y calidad antes que convivencia y/o comunicación familiar a la hora de consumir algún alimento.

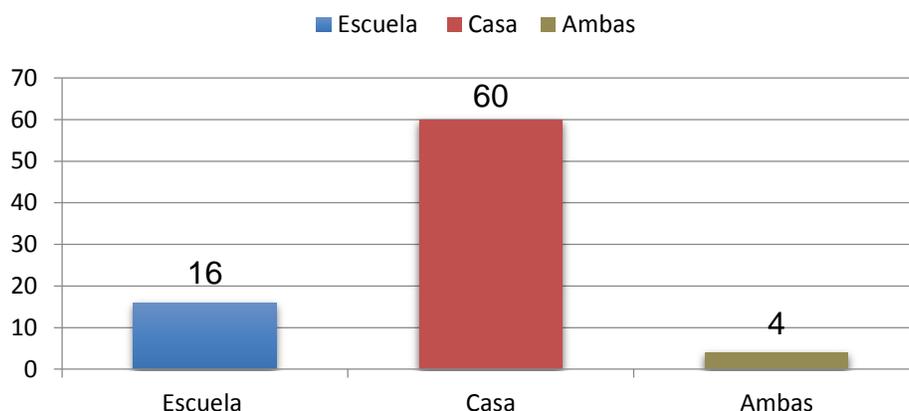
En este aspecto es conveniente aclarar que aunque en ambas instituciones existen reglas, es en la escuela donde se les brinda a los alumnos veinte minutos del tiempo escolar para realizar actividades específicas: sociabilizar, comer, jugar, ir al baño, descansar, entre otras, precisando que aunque hay profesores que les permiten a los alumnos salir al baño e ingerir algún tipo de alimento o bebida entre clase, se les pide se haga de manera discreta y limpia; no alimentos olorosos ni ruidosos (envoltura y textura).

Siguiendo con la pregunta, 16 de los 80 encuestados representados con el 20% del total tienen una preferencia por comer en las instalaciones de la escuela, tomando como elementos decisivos al dinero y el espacio donde comen, encaminado a que sienten libertad e independencia a la hora de comprar ya que pueden elegir ¿qué comer?, ¿dónde hacerlo? y ¿con quién?, en este caso el factor económico condiciona tanto patrones como hábitos alimentarios debido a que deben adaptar sus gustos y preferencias al presupuesto con el que cuentan,

en este caso y según registros de la herramienta aplicada el dinero promedio que un padre de familia da a un hijo es de \$32.35 pesos aproximadamente⁶.

Por último 4 de los alumnos que eligieron la respuesta “ambas” representaron 5% del total, mostrando indiferencia o un grado de adaptación al lugar donde consumen sus alimentos, despreocupándose por la preparación, comodidad, compañía, tiempo entre otras cuestiones:

Gráfico 10 ¿Dónde te gusta comer más?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Tomando en cuenta que 71 de los 80 alumnos consumen algún producto de la cafetería se aprecia que el 71% de la muestra (53 alumnos) asegura no consume los mismos productos de casa en la escuela, caso contrario al 29% restante (27 alumnos) asegurando comen de la misma forma tanto en casa como en la escuela, mostrando que la mayoría de ellos compran y consumen en relación a gustos, preferencias y posibilidades antes que necesidades y recomendaciones, haciendo posible el apreciar como distintos factores socioculturales intervienen a la hora de seleccionar alimentos dentro de la institución educativa, generando con ello la siguiente interrogante: ¿Será que los estudiantes no consumen alimentos similares a los preparados en casa porque en la cafetería no los ofrecen, o es

⁶ El promedio se obtuvo al sumar las cantidades superiores de las respuestas sugeridas en el cuestionario de alumnos (pregunta 9), multiplicando la cantidad por el número de respuestas, en este caso $((20 \times 44) + (50 \times 26) + (51 \times 8) + (2 \times 0)) / 80$.

quizá que al no existir una figura familiar que supervise lo que compran y consumen es por lo que deciden que pueden o que no adquirir?.

Encaminando lo dicho y como parte del trabajo de campo se acudió a las instalaciones de la cafetería para hacer un análisis de las tendencias en el consumo de los alimentos que compran e ingieren los alumnos del turno vespertino de la escuela secundaria⁷ en un día habitual, para ello se utilizó la observación indirecta la cual permitió registrar que productos y alimentos eran consumidos con mayor incidencia, en este caso los datos arrojaron que ocho de cada diez sujetos prefiere comprar alimentos chatarra, es decir que 80% de la muestra aleatoria (32 personas) se inclina a comprar las llamadas “papas” y “chucherías⁸” antes y durante de las horas de clase.



Compra de productos chatarra



Consumo de alimentos chatarra

(Trabajo de campo 2014)

Por ello y como posible respuesta a la incógnita planteada en el párrafo de arriba encontramos supervisión y/o control de los alimentos ofertados en la cafetería escolar por parte del “*Comité de Centros de Consumo*” constituido por dos madres o padres de familia y un profesor-orientador horas clase, los cuales sugieren un listado de productos apegados a lo establecido en la *ley federal antiobesidad* aprobada por el Senado de la República el 6 de noviembre de 2010, la cual

⁷ Se tomó como muestra a los cuarenta primeros alumnos que ingresaron a la cafetería para comprar algún alimento, dicho grupo se conformó en un tiempo aproximado de 1.06 horas (de 1:30 p.m. a 2:36 p.m.).

⁸ Dulces pequeños con altos contenidos de azúcar.

prohíbe la venta de alimentos y bebidas poco nutritivos y con altos contenidos de grasa, sal y azúcar en los centros escolares.

Por esta y otras razones se examinaron tres de los contenedores de basura justo después de que culminara el receso del turno vespertino (de 16:50 p.m. a 17:10 p.m.), esto con el propósito de conocer e indagar más acerca de las tendencias y preferencias en el consumo de alimentos, generando información complementaria que enriqueciera el trabajo de observación, en la exploración de los basureros del plantel se comprobó que la comida chatarra es consumida en mayor cantidad según lo encontrado en los contenedores, para llegar a esta conclusión se consideró el número de envolturas y envases (papas, dulces, refrescos, entre otros) para cuantificar el grado de consumo de la comida chatarra, por otro lado se contempló papel estraza, desechables y cascaras de algunas frutas para referir los alimentos caseros por decirlo de alguna forma.



Contenedor #1



Contenedor #2



Contenedor #3

(Trabajo de campo 2014)

Confrontando lo dicho con el instrumento aplicado se muestra una ligera tendencia a consumir los mismos productos entre compañeros y amigos, mostrando en las estadísticas como el 40% de los estudiantes (32) recurre a estas prácticas, tomando el ejemplo de tres de nuestros informantes quienes argumentaron lo siguiente cuando se les pregunto si sus amigos llegaban a orientarlos a la hora de elegir que comer o comprar, la primera de ellas es una alumna de primer grado quien respondió:

“Si, eh, pues al momento que yo compro mi lunch, me dicen que compre mejor un refresco o una paleta y pues yo les hago caso a veces” (Valdez, trabajo de campo 2014).

Es en esta opinión donde se aprecia la influencia del entorno educativo, reflejando una presión social que desencadena el consumo de determinados alimentos, buscando no solo la aceptación de personas sino la de grupos ya conformados, lo cual dista de la respuesta de un alumno de segundo grado quien respondió: “Hay veces, pues ellos comen mucho pizza y eso, hay veces que me dan, pero le acepto por respeto” (Sánchez, trabajo de campo 2014), mostrando de alguna forma que la educación y los valores captados en el ámbito familiar son reproducidos fuera de casa, plasmando y practicando lo aprendido dentro del entorno educativo en el cual se interactúa dentro de un ambiente físico y socialmente delimitado que permite que diversas y complejas formas de pensar converjan.

Los factores socioculturales están condicionados e influenciados por variables de índoles diversas que crean experiencias y criterios acorde al impacto generado por las vivencias de cada individuo, en el siguiente fragmento de la entrevista realizada a un estudiante de tercer grado muestra en su respuesta variables económicas y sociales, respondiendo con lo siguiente:

“A veces, pues así en los dulces, ya cooperamos y ya compramos lo que se nos antoje” (Aguilar, trabajo de campo 2014).

Este es quizá el ejemplo donde se aprecia como los individuos crean y reafirman sus relaciones sociales con el simple hecho de elegir ¿qué comer?, ¿qué comprar?, ¿para qué les alcanza? y ¿qué productos son del agrado de la mayoría de los integrantes del grupo?; afirmando que el 69% del alumnado de la muestra (55) está conforme con los productos y alimentos que se venden dentro de la cafetería mientras que el 31% restante (25 personas) no lo está, solicitando por medio del cuestionario aplicado la venta de alimentos similares a los que comen en casa, respuesta que obtuvo el 60 % del total (48 personas) sobre el resto, dejando en segundo término a la respuesta “otros” (20% equivalente a 16 alumnos) y en tercer lugar a los productos de moda con 19% (15 personas), similares a los que ven en medios de comunicación, a los que comen sus amigos y a los que promociona su artista o deportista favorito, en este caso el 1% restante (1 persona) no contestó la pregunta.

Los resultados muestran un apego por los alimentos preparados y servidos en casa, donde el sabor es el elemento dominante de selección y apego al consumo de productos, representado por el 59% (54 personas) los cuales aseguraron que la sensación generada al probar alimentos con saborizantes y condimentos de su agrado son los que definen que productos comprar y consumir; otra de las respuestas fue la apariencia del producto y/o alimento, representada estadísticamente con el 11% de las respuestas (9 personas) donde estudiantes afirman que su atracción por los alimentos es generada de manera visual, es decir que la apariencia influye en que un producto sea o no del agrado del mercado al que se dirige.

El olor de los alimentos obtuvo 7 de las respuesta haciéndola acreedora a 9% del total, asumiendo con ello que el olfato es uno de los sentidos que permite conocer y determinar el sabor de un producto, dejando la textura de los alimentos en la cuarta posición junto con la respuesta “otros”, las cuales obtuvieron 6% cada una del porcentaje total (5 personas) mientras que el 1% restante (1 persona) no contestó.

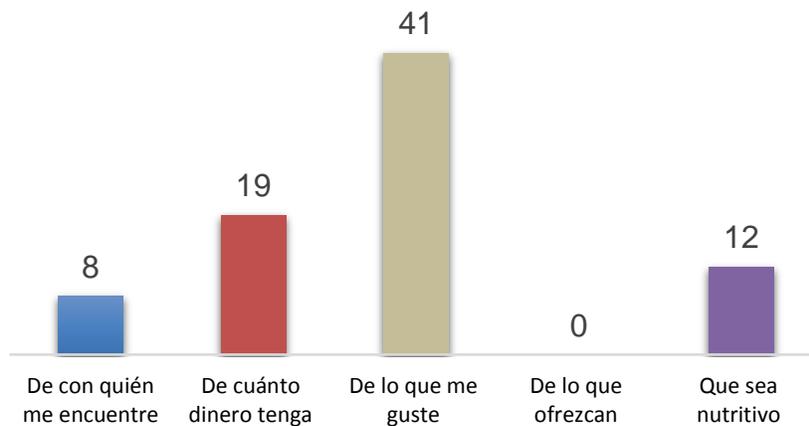
A lo largo del capítulo podemos apreciar como las condicionantes socioculturales son influenciadas por factores diversos que alteran, modifican y crean prácticas específicas sobre temas particulares, en este caso la investigación retomó a la globalización y el impacto que genera en los hábitos y patrones alimentarios practicados, para ello dentro del cuestionario se formuló una pregunta orientada a conocer como los medios de comunicación influyen a la hora de elegir que comer o comprar, apreciando que la televisión es el principal medio en el que los estudiantes se vuelven receptores del bombardeo de la información que transmiten en los canales de televisión abierta y de paga, representando en el estudio como el 39% del total encuestado (31 estudiantes) ha sido influenciado por lo que divulgan en programas, spots y comerciales de TV por mencionar algunos.

En la actualidad la difusión de imágenes y contenido de alimentos o productos se ha vigilado muy de cerca, ejemplo de ello es como la Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) prohibió la transmisión de anuncios de comida chatarra en horario infantil con fin de proteger la salud de los niños, ya que no cuentan con la experiencia o madurez necesaria para evaluar la información que se les envía.

Siguiendo con el desglose de información vemos que medios impresos (revistas) obtuvo 14% de las respuestas (11 personas), redes sociales 11% (9 personas), radio 5% (4 personas) y la respuesta “otros” 6% (5 personas), el 25% restante argumento que ningún medio de comunicación influye en lo que consume o compra.

De igual forma se elaboró una pregunta cerrada con el propósito de conocer que factor tenía mayor importancia a la hora de elegir que comer o comprar, englobando una serie de respuestas encaminadas a sectores específicos de influencia, social, económica, de salud entre otras:

Gráfico 11 ¿Qué factor tiene para ti mayor importancia a la hora de elegir que comer o comprar?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

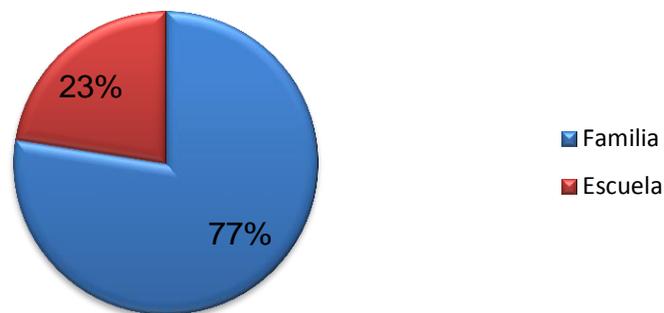
Interpretando lo expuesto observamos una tendencia por consumir productos y alimentos del gusto de los estudiantes, eligiendo de forma autónoma, apegándose a un presupuesto y a la compañía (contacto social), consumiendo ya sea de forma individual o grupal, es decir comparten lo que tienen o cada uno consume lo que compra, trae o prefiere.

En otro punto de ideas el 51% de los alumnos (41) afirmaron haber sufrido cambios en su alimentación en alguna etapa de su vida, 45% de ellos (36 personas) aseguraron no han sufrido cambios de ningún tipo, mostrando estabilidad y seguimiento de su dieta diaria mientras que el 4% restante no contestó la pregunta (3 personas). Es por ello que se contempló el conocer a que le atribuían los cambios de alimentación para lo cual el 57% (46 alumnos) certificó que los cambios corresponden a gustos y preferencias, 20% (16 alumnos) atribuyeron el cambio en su alimentación a la edad que tienen y a las necesidades que exigen las actividades que desarrollan, 8% más (6 alumnos) reconocieron que el dinero es un detonante del cambio en su alimentación argumentando que los altos precios de algunos productos propician el suplir algunos ingredientes por otros o simplemente dejar de consumirlos porque es imposible su acceso o porque hay otras prioridades dentro de casa, 5% de la muestra (4 personas) concordaban a que el cambio se generaba por cuestiones de salud (exigencias de padres o

médicos), el último 10% (8 alumnos) no contestaron la pregunta, mostrando “presión social” y “presión familiar” debido a que 23 alumnos explicaron que existen restricciones o prohibiciones por parte de sus padres en relación al consumo o compra de algunos alimentos, distando de 57 personas que afirmaron no existe persona alguna que les diga que alimentos pueden o no consumir.

Uno de los puntos clave dentro del estudio y posible respuesta a la hipótesis formulada en la investigación afirma que el 77% de los estudiantes encuestados (62) aseguraron que la familia es la encargada de forjar hábitos y patrones alimentarios, dejando a la escuela con un segundo lugar representado con el 23% de las respuestas (18 alumnos), exponiendo de forma representativa la opinión del universo de estudio. A continuación se muestra el gráfico que exhibe la estadística de la pregunta realizada:

Gráfico 12 ¿Qué institución crees tiene mayor influencia a la hora de forjar hábitos y patrones alimentarios?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Los alumnos encuestados tenían dudas sobre la terminología implementada en el cuestionario (hábitos y patrones alimentarios), sabían de alguna u otra forma sobre el tema que se les preguntaba, afirmando tener información o experiencias con el tópico; se hizo un análisis con la información proporcionada por los alumnos, describiendo de esta forma las características del plan de estudios así como las actividades realizadas dentro de las instalaciones.

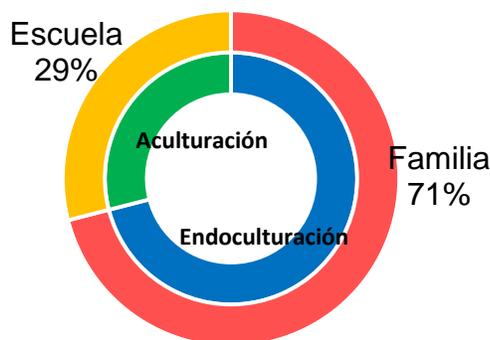
Tabla 17 Horario de clases del turno vespertino

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
13:30 a 14:20	HORAS CLASE				
14:20 a 15:10					
15:10 a 16:50					
16:50 a 17:10	RECESO				
17:10 a 18:00	HORAS CLASE				
18:00 a 18:50					
18:50 a 19:40					

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Si tomamos que estudiantes de la institución pasan cerca de treinta horas a la semana en aulas donde se les comparte información teórico-práctica de disciplinas que nutren los conocimientos conferidos en el seno familiar, podemos darnos cuenta que un alumno promedio pasa más horas en casa (17 horas) que en la escuela (7 horas), recibiendo una educación doble con ayuda de medios aculturativos y endoculturativos. En el siguiente esquema podemos apreciar el peso que cada una de las instituciones tiene a la hora de transmitir conocimiento, refiriendo la gráfica al desarrollo de actividades dentro y fuera de la escuela:

Gráfico 13 Tiempo e instituciones



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Si bien el núcleo familiar es donde un estudiante duerme, desayuna, almuerza, cena, realiza tareas escolares, ayuda con actividades domésticas y convive con familia, amigos y conocidos de manera abierta, es en la institución educativa, también llamada segundo hogar donde la interacción social permite a un individuo conformar un círculo social, seleccionando aquellas personas con las que congenia, con las que tiene objetivos, pensamientos y gustos en común, permitiendo el consolidar un grupo social de semejantes tras la búsqueda de aceptación, identidad e independencia.

Los grupos escolares son conformados por orientadores que buscan ajustar grupos armónicos de estudio, forjando y predicando una actitud de compañerismo antes que amistad, esto desde el punto de vista en que las relaciones de amistad se dejan para momentos fuera del aula, generando una comunicación primaria dentro de las instalaciones escolares entre compañeros, profesores, personal administrativo, de intendencia y de la cafetería.

3.1.2 Profesores

Referente a los grupos de 1°A, 2°A y 3°A del turno vespertino hay trece profesores encargados de impartir treinta materias, es decir que en cada grado se imparten diez materias además de orientación y tutoría, en este caso existen catedráticos que imparten desde una materia hasta cuatro por turno, observando que nueve de ellos ofrecen la misma materia en distinto grado mientras que el resto (cuatro) tienen cátedras distintas como “Matemáticas” y “Geografía de México y el Mundo” o “Educación Física” y “Formación Cívica y Ética” por mencionar algunas.

De acuerdo al estudio realizado las materias impartidas dentro de la institución se clasificaron de la siguiente manera:

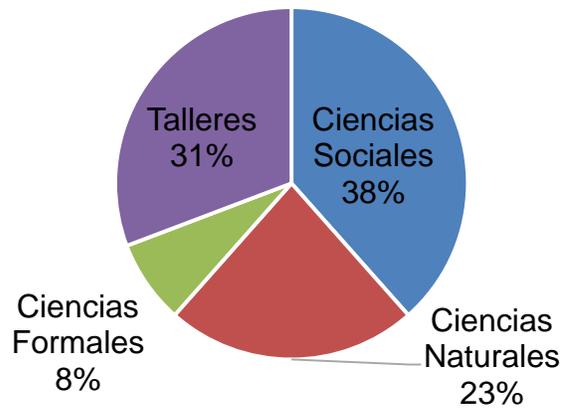
Tabla 17 Clasificación de materias

Ciencias Sociales	Ciencias Naturales	Ciencias Formales	Talleres
Español Geografía de México y el Mundo Inglés Formación Cívica y Ética Historia Asignatura Estatal	 Biología Física Química	 Matemáticas	 Tecnología (Mecanografía) Tecnología (Economía Doméstica) Artes (Música) Educación Física
* En la tabla no se incluyó orientación ni tutoría debido a que no se encuentran representadas como materias horas-clase dentro del plan de estudios de la institución			

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Estas son materias designadas por la SEP para el nivel secundaria, las cuales tiene la función de empapar a estudiantes dentro de diferentes áreas del conocimiento, vinculándolos con temas de relevancia académica y social para la satisfacción de necesidades individuales y colectivas, equilibrando de alguna forma los estudios teórico-prácticos para potencializar las formas de pensar y actuar de cientos de adolescentes, orientados por especialistas en la materia que se dan a la tarea de explotar y enriquecer la percepción y el criterio de los estudiantes para que puedan poner en práctica los conocimientos aprendidos tanto fuera como dentro de un aula de clases.

Gráfico 14 Clasificación de Materias



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Siguiendo con ello y con ayuda del trabajo de campo y algunas consultas electrónicas realizadas en páginas de la SEP, se encontraron los programas de estudio realizados en el año de 2011, permitiendo el encontrar una relación entre las materias impartidas en los tres años de formación secundaria, vinculando temarios, objetivos y planes de trabajo de profesores para encaminarlos al proyecto de investigación:

Tabla 18 Materias y su relación con la alimentación

Materia	Relación con la alimentación
Asignatura Estatal	retoman características físicas, sociales y culturales del Estado de México, englobando algunos temas referentes a la dieta de los habitantes y se particulariza sobre tradiciones y costumbres de los pueblos.
Biología	Biodiversidad y protección al ambiente, desarrollo humano, cuidado de la salud y calidad de vida (estrategias sociales para la obtención de alimentos como resultado del proceso evolutivo).

Economía Doméstica	Entre las actividades que realizan las alumnas a lo largo del taller se destacan la preparación de alimentos, tratando de igual forma temas de higiene y nutrición.
Educación Física	Se realizan ejercicios de rutina para mantener en forma a los alumnos y desarrollar en ellos una condición física óptima; dentro del curso se tratan temas relacionados a alimentación, buenos hábitos alimenticios entre otros.
Español	Fomento y difusión de conocimiento encaminado al desarrollo de conocimientos y valores culturales que desarrollen en el alumnado una visión analítica y responsable ante los fenómenos que afectan el mundo.
Física	Se imparten conocimientos para la observación y análisis de fenómenos y procesos naturales, desarrollando conceptos, modelos y lenguaje científico que los alumnos pueden apreciar en situaciones de la vida cotidiana.
Formación Cívica y Ética	Orientar a los estudiantes para la elaboración de un proyecto de vida que les permita disfrutar y cuidar de una buena salud física y emocional así como darles a conocer derechos y obligaciones en el marco social.
Geografía de México y el Mundo	Dar a conocer los componentes naturales, culturales, sociales, económicos y políticos del espacio geográfico en los distintos niveles (local, regional, nacional, continental y mundial).
Historia	Exploración del contexto sincrónico y diacrónico de México y el mundo, haciendo hincapié en características socioculturales, económicas, religiosas, políticas e incluso alimentarias que marcaron la historia de la sociedad.
Inglés	Conocimiento, uso y manejo de lenguaje básico relacionado a alimentación (comida, verbos, situaciones).

Matemáticas	Problemas de porciones en alimentos.
Mecanografía	No existe relación alguna con temas de alimentación.
Música	No existe relación alguna con temas de alimentación.
Química	Propiedades y transformaciones de la materia, ideas donde los alumnos forjan una visión de la ciencia y la tecnología así como su relación con la satisfacción de necesidades, el cuidado del medio ambiente y la promoción de la salud.

(Elaboración propia con base a trabajo de campo y programas de estudio 2011 para maestros, educación básica secundaria octubre/2014)

Básicamente la materia de “Educación Física” proporciona recomendaciones para gozar de buena salud física y mental, los cuales acompañados de orientación en temas como “el plato del buen comer”, “la jarra del buen beber”, “pirámide alimentaria”, “grupos alimenticios”, “deportes” e incluso “adicciones” permiten al estudiante forjar criterio y concepción general y específica de las cosas que viven y forman parte de su desarrollo biológico, cultural y social.



Cuadro del plato del buen comer ubicado en el salón de economía domestica



Lona colocada a las afueras de la entrada al estacionamiento

(Trabajo de campo 2014)

Desglosando las actividades académicas referimos que cada grupo realiza cien minutos de activación física en una o dos sesiones por semana, el profesor a cargo de la materia de educación física pone una serie de rutinas de

calentamiento para evitar algún contratiempo con los alumnos (calambres, desgarres, desmayos, entre otros), dichos ejercicios les permiten desarrollar condición física para la ejecución óptima de actividades físicas sin mayor sofocación.

Los alumnos de los tres grados presentan evaluación en diez materias eso sin contemplar las sesiones de tutoría y orientación que se tienen de forma esporádica y continua de acuerdo a desempeño, actitud y seguimiento del alumnado de la institución.

Los planes de estudio así como la asignación de materias por grado están determinadas por la Secretaría de Educación Pública (SEP) encargada de formular proyectos de aprendizaje de acuerdo a la edad de los alumnos, en este caso la misma institución los describe en un rango de edad de 12 a 16 años, buscando no solo ampliar y consolidar el conocimiento aprendido en el nivel anterior de estudios (educación básica “primaria”) sino que también profundizar y/o ejercitar conocimientos, valores y habilidades aprendidas en el ambiente familiar, tomando en cuenta que el fortalecimiento de contenidos responde a una necesidad básica, la de aprendizaje, la cual tiene como objetivo buscar un grado de independencia entre las personas que cursan el nivel medio de educación en relación a expresar ideas y opiniones de un tema específico de forma clara y precisa, desarrollando el intelecto humano en toda dirección lo que permite aprovechar de manera sustancial el contenido de competencias académicas y elevar la calidad de la información.

La composición multicultural de la sociedad se presenta en los grupos en forma de ideas, pensamientos, conceptos y prácticas es sin lugar a dudas como requerimientos de aprendizaje y concepción lo que permite generar hábitos y no solo en alimentación; esto influye sectores alternos de relación con lo que el hombre desea, necesita y le exigen.

Siguiendo con el apartado a continuación se expone el punto de vista de los profesores, los cuales a través de un cuestionario expusieron su opinión en relación al fenómeno de estudio y como es que la materia que impartían se

prestaba para abordar temas relacionados a la alimentación (hábitos y patrones alimentarios), para ello se tuvo el apoyo de tres catedráticos:

Tabla 19 Encuesta a profesores

Catedrático	Materias impartidas	Número de encuestas llenadas
Gustavo Michua Silva	Matemáticas I Matemáticas III	2
Angélica Fuentes Cardoso	Geografía de México y del mundo Matemáticas II	2
José Eduardo Valladares Guerrero	Formación Cívica y Ética I Educación Física I	2
Total de encuestas llenadas		6
*Del 100% de encuestas sugeridas para el estudio (30 ejemplares) sólo 6 ellas equivalentes al 20% fueron llenadas por tres profesores que son quienes aportaron información mediante el llenado de cuestionarios (Véase anexo No. 2).		

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

La primera de las preguntas se orientó a conocer si los profesores consideraban que la asignatura impartida se prestaba para hablar sobre temas de alimentación para lo cual el 100% de ellos (3 profesores) afirmaron que “Si” asegurando, se puede abordar desde distintos puntos de vista y con relación a los objetivos de la materia, el profesor de matemáticas argumento que podía incluir el tema en problemas sobre porciones recomendadas, refiriéndose a lo señalado por especialistas como médicos y nutriólogos; el resto de los profesores expuso la idea de informar a los alumnos respecto a temas como calidad de vida, desarrollo sustentable, dieta balanceada, grupos de alimentos e incluso problemas de alimentación en la etapa de la adolescencia.

Con estos testimonios podemos observar que la dinámica de grupo así como la libertad de cátedra son algunos de los elementos que intervienen en la difusión de información así como esclarecimiento de dudas y apoyo a situaciones específicas del desarrollo de los alumnos, siendo los profesores una figura de autoridad y a la vez un amigo más dentro del grupo, aclarando que el apego estudiante-profesor se genera en relación al trato que reciben, a la confianza construida y a la comunicación dentro y fuera del aula.

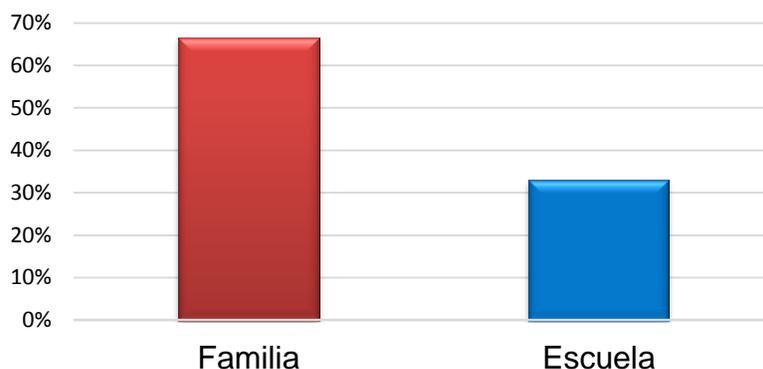
Por otro lado la pregunta número dos del cuestionario se encaminó a saber si a lo largo del curso los profesores ayudaban a clarificar las inquietudes de los alumnos referentes a temas de alimentación, arrojando que el 67% de los profesores (2) respondieron “sí” externando que la buena alimentación de los estudiantes se puede ver reflejada en el aprovechamiento académico y el desarrollo escolar, tomando en cuenta que exposiciones, conferencias y conversaciones son algunos elementos que le permiten al estudiante exteriorizar sus dudas en torno a temas específicos o poco abordados en casa.

Con estos testimonios podemos apreciar que los profesores se han percatado que la mala alimentación de algunos alumnos repercute en su desempeño escolar, debido a que muestran sueño, falta de energía para la realización de actividades físicas traducida en pereza y poca retención de información.

El 67% de los profesores (2) creen que los hábitos alimentarios se forjan dentro del seno familiar, para ello retomo el siguiente fragmento que dice: “La escuela solo refuerza los buenos hábitos ya que el primer lugar donde se educa es la casa” (Michuca 2014), este es quizá el ejemplo que muestra como los padres se han vuelto los responsables directos de brindar una buena alimentación así como velar por el desarrollo físico y psicológico de la familia a través de la difusión de información y pláticas constantes de temas de toda índole. Caso contrario a la respuesta de un profesor (33%) que respondió “En la casa se habla muy poco del tema ya que la mayoría del tiempo están en la escuela y tiene relación con temas de la salud” (Valladares 2014), mostrando cómo aunque se eviten ciertos temas dentro del vínculo familiar es en la escuela donde se tiene la obligación de

tratarlos, despejando dudas y dotando de herramientas a los estudiantes para enfrentar los problemas de la vida.

Gráfico 15 ¿Dónde cree usted que se estimulan los hábitos alimentarios?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

3.1.3 Cafetería

La cafetería escolar debe cambiar cada año, el periodo de la administración es sugerido, varía de acuerdo a su funcionamiento, las autoridades del plantel junto con el comité de centros de consumo deciden si se da o no el cambio de administración de la cafetería, el subdirector académico hace referencia que la señora Teresita Alanís Castañeda, encargada de la cafetería lleva de dos a tres años en la administración mientras que ella refiere llevar solo uno.



Teresita Alanís Castañeda encargada de la cafetería

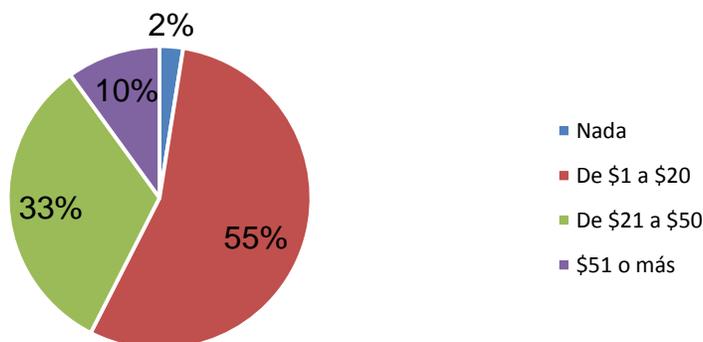
(Trabajo de campo 2014)

La renta del inmueble de la cafetería es administrada por los padres del comité de centros de consumo, el costo diario por la renta asciende a \$150.00 pesos diarios en el turno vespertino y \$250.00 en el matutino. Los recursos recibidos se utilizan para pago de teléfono, pago de una secretaria del turno vespertino que no tiene plaza en gobierno, compra de material de papelería y aseo.

Son 71 alumnos (89%) los compran alimentos en la cafetería y 9 de ellos no (11%), es imprescindible que dentro del contexto educativo e institucional se cuente con un establecimiento que provea de alimentos a los estudiantes al interior de la escuela, pues en el caso particular de la investigación, 13 % de ellos (10 alumnos) no come antes de asistir a clases, distando de un 87% (70 alumnos) que consume algún tipo de alimento antes de incorporarse a las actividades educativas. Del mismo modo fue posible cuantificar que al 58% de los alumnos (46) se les da una cantidad diaria para la compra de alimentos o cualquier cosa que necesiten, 36% (29 alumnos) traen dinero y algún alimento de casa mientras que el 6 % restante (5 alumnos) no compran ningún producto de la cafetería ya que traen alimentos desde casa (fruta, tortas, sándwiches, entre otros).

Esclareciendo lo dicho y con base a los resultados arrojados por el cuestionario aplicado, se puede visualizar que el 55% de los estudiantes (44) reciben al día de \$1 a 20 pesos, 33% (26 alumnos) de \$21 a 50 pesos, 10% (8 alumnos) \$51 o más pesos y solo el 2% (2 alumnos) nada, véase gráfico:

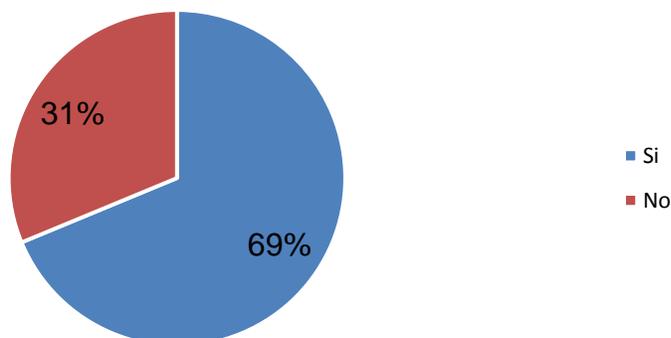
Gráfico 16 ¿Cuánto dinero te dan a diario para gastar?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Contrastando lo dicho por nuestra informante, 55 de los alumnos (69%) aseguraron estar conformes con los productos y alimentos que oferta la cafetería ya que son ricos y accesibles, caso contrario a 25 de ellos (31%) que afirmaron la comida es grasosa e incluso se les vende producto rezagado:

Gráfico 17 ¿Te agradan los productos y alimentos que ofertan en la escuela?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

En cuando a la comida casera que ahí se vende asegura, los alumnos agradecen el sabor y sazón depositado en los alimentos; al preguntarle si creía que los alumnos comparaban su sazón con el de su casa, la señora teresita afirmó que se la mayoría de ellos se identifican con ellos ya que son similares a los que consumen y preparan en casa, respondiendo de la siguiente forma al preguntarle si consideraba que los productos y alimentos que vendía eran del agrado de los alumnos:

“Sí, porque siempre lo vendo todo gracias a Dios, ósea he metido cosas diferentes, todo lo que hago les gusta, mire la salsa como queda en molcajete, ósea todo lo que hago les gusta, les agrada el sabor, el sazón de la comida, este, todo les gusta” (Alanís, trabajo de campo 2014).

Con este testimonio podemos apreciar que tanto alumnos y maestros se identifican con los sabores generados por el consumo de los alimentos ofertados dentro de la cafetería, aclarando es el único establecimiento oficial encargado de

vender comida dentro de las instalaciones escolares a excepción de una persona foránea que ofrece alimentos (comidas corridas) a profesores.

Doña teresita afirma que en su mayoría prepara comidas completas para profesores, en caso de que un estudiante solicite su venta lo vende a \$35.00, de igual forma si alguien está enfermo o necesita alguna comida en especial lo prepara sin ningún problema, asegurando cuenta con lo necesario para prepararlos (ensaladas).

La relación que lleva con los alumnos es de cariño y respeto muy similar a la que tiene con profesores y padres de familia, quienes de alguna forma respaldan las necesidades del alumnado en torno a lo que quieren comprar y ver dentro de la cafetería, precisando que aunque ninguna de las partes (Comité de Centros de Consumo, autoridades educativas y personal administrativo de la cafetería) decide sobre lo que se puede o no vender, existe un documento que lo acuerda:

“Hay una, se llama ¿cómo?, un libro que le dieron al director la Secretaría de Educación, ahí hay, este, opciones que puede uno vender, por ejemplo, yo tengo que vender pozole, y a lo mejor una vez al mes por decir algo, porque ya los niños de ahora ya son diferentes, ya no quieren comer pozole, pero cuando lo hago lo compran con mucho gusto, les gusta” (Alanís, trabajo de campo 2014).

Es bien sabido que modas y tendencias en el consumo de productos, artículos e incluso alimentos tiene una temporalidad específica (inicio y caducidad), detectada en las generaciones que doña teresita ha atendido, argumentando está en la mejor disposición de adaptar su mercancía a las necesidades y exigencias del mercado e instituciones ya que ha detectado bajas en el consumo de productos y alimentos por parte de los alumnos del turno vespertino, generado básicamente por la cuestión social y económica a la que se enfrentan los alumnos ya que:

“muchos a lo mejor no tienen el suficiente dinero, aunque no son caras las cosas, lo vendo, ahí están los precios, no es caro lo que yo les vendo, pero yo pienso que a lo mejor, ósea yo, yo lo haría, si mi hijo tiene tiempo de comer, mejor le doy de comer y no le doy, a lo mejor ni dinero tengo para darle, eso es lo que yo entiendo

como madre de familia, como vendedora yo quisiera que todos compraran ¿verdad?” (Entrevista Teresita 2014).

Si bien dentro de la institución no existen especialistas que desarrollen de alimentación (médicos y nutriólogos)⁹ existe una ley que respalda y hace cumplir lo estipulado, siendo institución, padres de familia e incluso alumnos los encargados de que las cuestiones se respeten al pie de la letra.

3.1.4 Padres de Familia

Concluyendo con el capítulo se tomó en cuenta la opinión de padres de familia en relación a la alimentación que llevan los estudiantes tanto en casa como dentro de la escuela, siendo necesario el acudir a las afueras de la institución buscando cinco informantes al azar que se prestaran para la aplicación de un cuestionario, aclarando, la muestra fue tomada en representación ya que aunque no son los sujetos principales de la investigación, contribuyen al análisis de los factores socioculturales (endoculturación) que intervienen en el desarrollo de hábitos y patrones alimentarios.

Como parte de la descripción se visualizó desconfianza en los tutores del alumnado a la hora de solicitar su apoyo para el llenado de los cuestionarios, se dio la opción de que pudieran contestarlo de forma independiente o hacerlo mediante una dinámica tipo entrevista dirigida, de esta forma dos madres de familia se negaron a responder el cuestionario, una de ellas argumentó no tener tiempo suficiente ya que tenía prisa para llegar a su trabajo, la otra preguntó si era obligatorio responder y al hacer de su conocimiento que no tenía ningún compromiso para hacerlo simplemente decidió no apoyar. La muestra tomó a cuatro madres y un padre de familia, dos de ellas de alumnos de 1°, otras dos de 2° y el padre de familia en representación de los estudiantes de 3°, de esta forma se obtuvo una visión integral de la participación familiar en los tres grados.

⁹ Actualmente no hay especialistas de planta, el subdirector académico asegura reciben estudiantes para la liberación de Servicio Social y Prácticas Profesionales que desarrollan esta función.

Una de las preguntas centrales del cuestionario se enfocó a conocer que información inculcaban dentro de la familia en temas relacionados con la alimentación; dejando ver que cuatro de ellas (80%) argumentaron se debe crear una dieta balanceada donde se incluyan frutas y verduras, carne, pollo y pescado, evitando de alguna forma el consumo de comida chatarra (papas, refrescos, comida enlatada, entre otros) siendo esta la que no contribuye de forma benéfica al desarrollo de una buena salud, el otro 20% (padre de familia) mostro a través de su respuesta que su hijo puede comer lo que quiera dentro de la escuela porque en casa debe acoplarse a lo que se elige para comer en casa.

Por otro lado 80% de los encuestados (4) confirmaron llevan a cabo tres comidas al día (desayuno, comida y cena), mientras que una madre (20%) argumentó solo se hacen dos comidas al día en su casa (almuerzo y comida), mostrando entre las respuestas una similitud en cuanto a alimentos y productos que no pueden faltar en sus respectivas casas, mostrando a continuación un listado de los mismos:

- Agua de frutas
- Frijoles
- Frutas y verduras
- Huevo
- Pan
- Tortillas

Si bien la dieta del mexicano es variada, podemos encontrar dentro de la tendencia una incidencia en los productos de la canasta básica ya sea por costo, accesibilidad, costumbre o simplemente una reproducción sociocultural de lo aprendido a través de las generaciones.

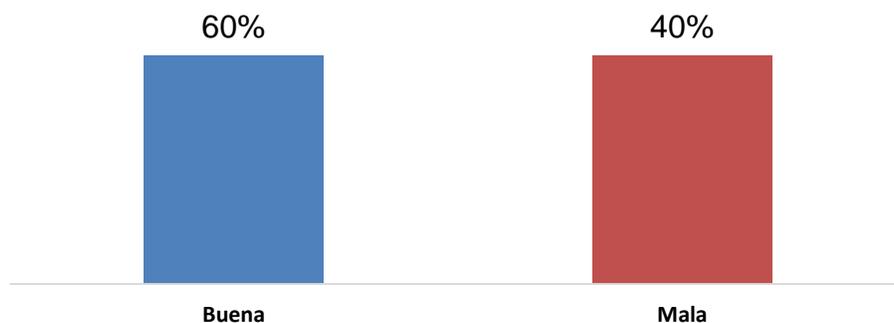
En este aspecto se retoman ciertos alimentos y/o productos para la fusión de sabores y texturas, arrojando un resultado que se apega a gustos y posibilidades de los miembros de la familia, en este caso el 60% de los encuestados (3) afirmaron que las decisiones en torno a la preparación de alimentos dentro de casa se elige de forma consensual entre esposo y esposa, haciendo sugerencias

ya sea el mismo día o con anticipación, por otro lado el 40 % de los encuestados (2 personas) son quienes atestiguan que las madres de familia son las que tienen la responsabilidad de elegir ¿qué comparar? y ¿cómo hacerlo?.

En este aspecto se pudieron plasmar dentro del cuestionario dos preguntas encaminadas a saber si existe una diferencia en los alimentos consumidos entre semana y fin de semana, dejando ver que el 60% (3 personas) asumieron no existe distinción alguna entre un día y otro, simplemente se preparan los alimentos normalmente y se consumen, el factor cambiante en fin de semana (5 casos) es que se come en familia (todos los integrantes), ya que entre de lunes a viernes la cabeza familiar se encuentra trabajando hasta tarde, el 40% restante asegura que sábado y domingo es cuando pueden consumir carne (cerdo o res) o incluso comprar comida preparada (pollo rostizado, tacos, garnachas, entre otros).

Dentro de la vertiente 60% de los padres de familia (3) aseguraron brindar una alimentación óptima y balanceada, calificando la dieta de sus hijos en casa como “buena”, mientras que el 40% restante (2) la considero “regular” ya que existen inconsistencias que según ellos les permiten a sus hijos (consumo de comida chatarra):

Gráfico 18 ¿Considera que la alimentación que lleva su hijo en casa es?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Si bien los padres de familia (100%) procuran que su hijo consuma algún alimento antes de incorporarse a las actividades escolares, saltan a la vista:

- Comida del día pasado

- Huevo
- Leche

Siendo estos los que proporcionan energía a los estudiantes para la ejecución de actividades dentro de la escuela, independientemente de la compra o no de productos de la cafetería o el consumo de algún lunch traído desde casa.

Los padres de familia calificaron a través del cuestionario la alimentación que llevan sus hijos al momento que salen de casa, haciendo hincapié en el consumo de alimentos y productos ofertados en la cafetería escolar, mostrando como el 40% (2 personas) distinguió una buena alimentación argumentando que proveer un lunch casero y no darles dinero para la compra de alimentos ajenos a los traídos desde casa, es el medio en el que los padres pueden tener un control de lo que comen sus hijos, otro 20% (1 persona) del resultado afirmo, sus hijos llevan una alimentación “regular” debido a que los productos de la cafetería no siempre son buenos, testificando que en ocasiones enfermedades como dolor de estómago y diarrea son comunes entre los alumnos debido a que consumen alimentos con exceso de grasa y poca higiene, el 40% restante (2 personas) detecto mala alimentación en los alumnos porque consumen comida chatarra en grandes cantidades y esto a la vez genera obesidad entre los jóvenes.

Concluyendo con el apartado se aprecia que el 100% de los padres de familia (5 personas) consideran que sus hijos llevan una mejor alimentación en casa, asumiendo que de esta forma es como ellos se dan cuenta de la preparación, la calidad de los productos y la higiene con que preparan los alimentos, prueba de ello es que el 80% de los padres de familia (4 personas) no están conformes con la administración de la cafetería, las principales quejas son:

- Falta de Higiene
- Comida grasosa
- Personal equipado inadecuadamente (guantes y red en el cabellos)

Una vez expuestos los puntos de vista de las partes conformantes en este capítulo tres, se pueden obtener algunas conclusiones respecto al tema y los factores

socioculturales que influyen en el desarrollo de hábitos y patrones alimentarios, siendo la primera de ellas que los estudiantes son quienes al final de cuentas decidirán qué elementos reproducirán a lo largo de su vida, asumiendo con ello que las instituciones sociales son quienes orientan y brindan lo necesario (conocimientos y prácticas) para que una persona determine la vertiente sobre la que quiere seguir.

Otra de las conclusiones detectadas en el trabajo de campo va enfocada a la interacción social entre personas con hábitos y patrones diferentes (no solo alimentarios), siendo este el detonante de que un ser humano desarrolle una sensación de curiosidad por conocer y experimentar aquello que desconoce, algo sobre lo cual no tiene definición o alguna referencia que le permita decidir si es o no de su agrado, es por ello que comunicación y sociabilización se vuelven el medio de transmisión de patrones y hábitos en sus distintos niveles (personales y sociales).

Finalmente testimonios y documentos consultados muestran como leyes federales controlan la venta de productos y alimentos dentro de las instalaciones educativas, asumiendo que el personal a cargo debe apegarse a una serie de lineamientos estipulados por especialistas en la materia, los cuales buscan un desarrollo físico y psicosocial óptimo entre los mexicanos, evitando de esta forma el desarrollo de nuevas y complejas problemáticas para la población, por ello es que padres de familia y autoridades educativas trabajan de forma conjunta para que dichas clausulas se cumplan, dejando que hábitos y patrones sean reproducidos en un contexto geográfico y socialmente delimitado.

Capítulo IV

Testimonios

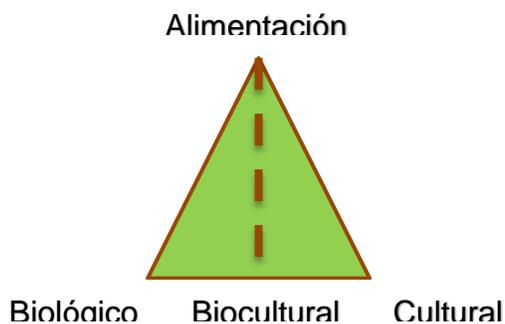
4.1 Testimonios

El capítulo cuatro tiene como objetivo acercar al lector a la problemática de estudio mediante la exposición de testimonios particulares que hacen referencia a una muestra específica del fenómeno abordado, si bien, la primera etapa de la investigación consistió en recabar información de un grupo de ochenta individuos, en esta segunda etapa se realizó un filtro que consistió en analizar y comparar las respuestas vertidas en el cuestionario aplicado para posteriormente seleccionar a doce estudiantes que gracias a su capacidad para expresar ideas de forma clara y concisa propiciaron el desarrollo de un documento sólido que se apegó a las normas teórico-prácticas de los capítulos anteriores.

Con apoyo del método deductivo (de lo general a lo particular) se clarificó el apartado de testimonios, precisando la necesidad de recopilar fragmentos de vida de los sujetos de estudio así como la aplicación de instrumentos metodológicos que desencadenaron la interpretación antropológica del fenómeno detectado.

La manera de observar y analizar un tema depende de la disciplina utilizada para referir ciertos postulados a un fenómeno específico, en otras palabras lo ya escrito, sabido y comprobado ayuda a comprender y guiar investigaciones como esta, refiriendo a la antropología como la vertiente principal del objeto de estudio del trabajo de tesis presentado, el cual, con ayuda de la antropología de la alimentación permitió contemplar y ampliar los horizontes teórico-prácticos del fenómeno abordado; llegando a la conclusión de que la alimentación es un hecho biocultural, considerada necesidad y un acto con contenido social:

Ilustración 1 Esquema de relación



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Entrando en materia, la muestra particular del estudio asciende a doce estudiantes (seis mujeres y seis hombres), grupo equitativo en cuanto a género, representado por cuatro integrantes de cada grado y a la vez dos representantes de cada sexo, a continuación se muestra el listado de informantes clave, aclarando, sus datos personales (nombre y apellidos) fueron alterados por seguridad de los sujetos, contemplando que son menores de edad al tiempo en que se llevó a cabo la investigación (2014):

Tabla 20 Datos de la muestra de casos particulares

SELECCIONADOS			
Grado/Grupo	Nombre del alumno	Sexo del informante	Edad
1°A	Montserrat Fátima Hidalgo Valdez	Mujer	12
	Carolina Zenil Bernal	Mujer	12
	Christian Cirilo Rubí	Hombre	12
	Diego de la Cruz Aguilar	Hombre	12
2°A	Guadalupe Alondra Albarrán Albarrán	Mujer	14
	Yoselyn Espinares González	Mujer	14
	Alejandro José Espinares González	Hombre	14
	Ricardo Hernández Sánchez	Hombre	14
3°A	Lucero Fernanda Hernández García	Mujer	14
	Vianey Jiménez Enríquez	Mujer	14
	Andrés Brayhan Delgado Reza	Hombre	15
	Alejandro Javier Cruz Díaz	Hombre	15
Total	12		

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

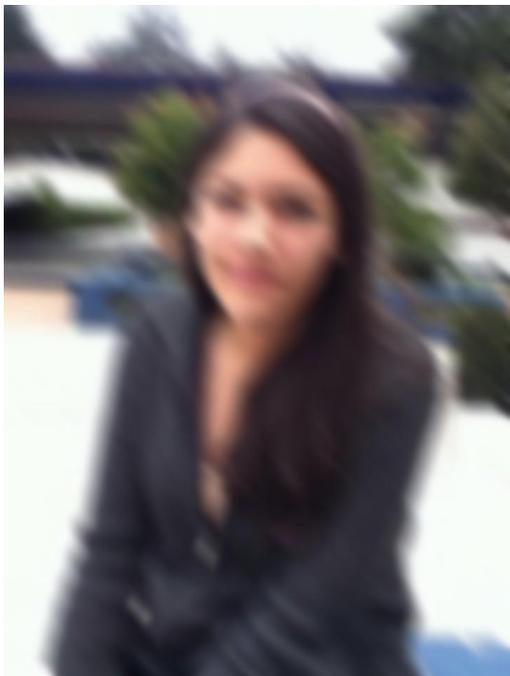
Después del recuento y comparación de posturas entre estudiantes, padres de familia, profesores/ autoridades y personal de la cafetería, se elaboró un instrumento interactivo tomando en cuenta a aquellos factores socioculturales que causaron mayor incidencia en cuanto a impacto y número de respuestas, solicitando enumerar los indicadores de mayor a menor tomando como referencia el grado de influencia generada a la hora de elegir qué comer o comprar, esto encaminado a saber cuál de ellos tenía mayor influencia en el desarrollo de hábitos y patrones alimentarios, arrojando los siguientes resultados:

Tabla 21 Resultado de indicadores socioculturales

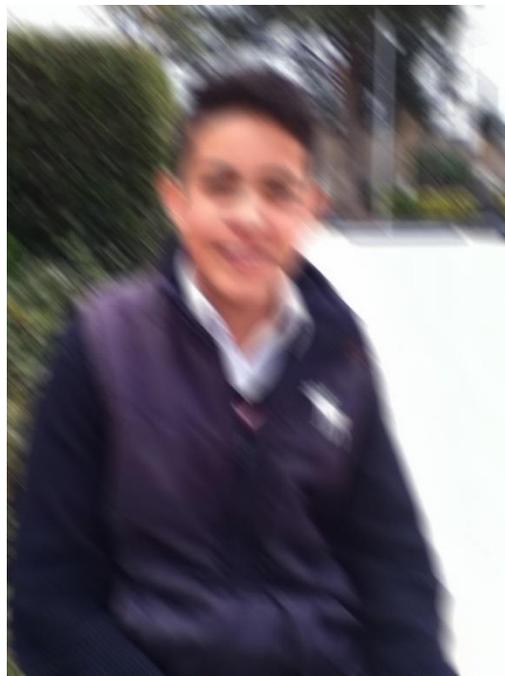
Grado Grupo	Nombre del alumno	Indicadores					
		Social	Económico	Cultural	Educación	Regional	Medios de comunicación
1°A	Fátima Montserrat Valdez Hidalgo	100	0	40	60	20	80
	Carolina Bernal Zenil	100	80	0	60	40	20
	Christian Rubí Cirilo	100	40	20	80	60	0
	Diego Aguilar de la Cruz	100	40	60	80	20	0
2°A	Alondra Guadalupe Albarran Albarran	60	0	80	100	40	20
	Yoselyn González Espinare	20	80	40	100	60	0
	José Alejandro González Espinare	80	100	60	20	40	0
	Ricardo Sánchez Hernández	60	0	80	40	100	20
3°A	Vianey Enríquez Jiménez	100	0	60	80	40	20
	Fernanda Lucero García Hernández	100	80	0	40	60	20
	Brayhan Andrés Reza Delgado	60	20	100	80	40	0
	Javier Alejandro Díaz Cruz	80	40	60	20	100	0
Subtotal por indicador		960	480	600	760	620	180
Total		3600					

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

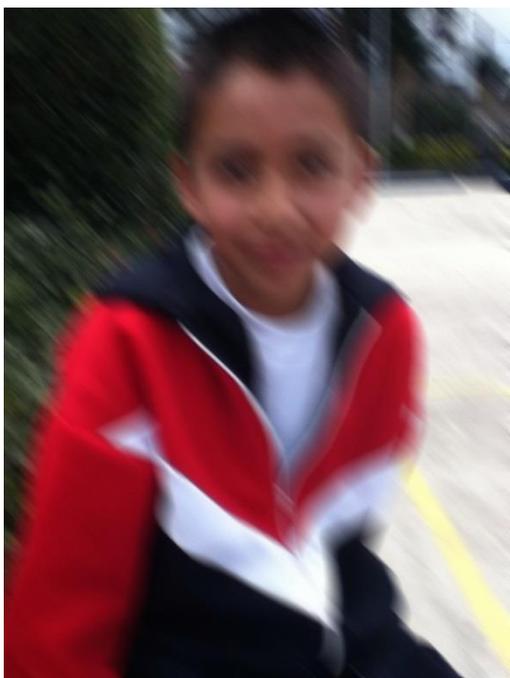
INFORMANTES DE PRIMER GRADO



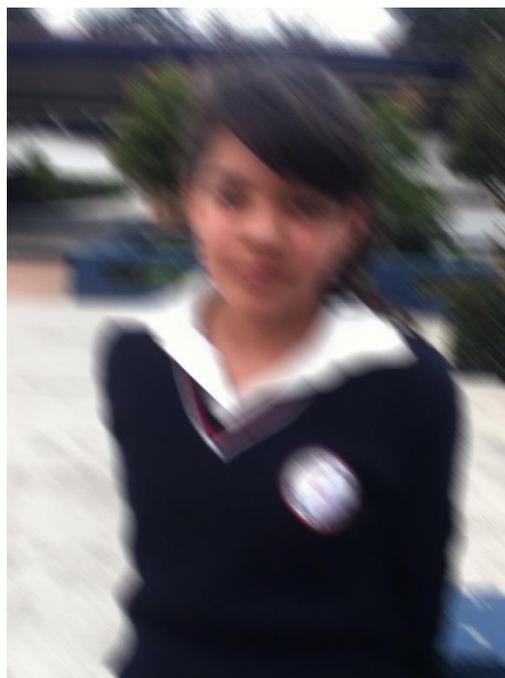
Carolina Zenil Bernal



Christian Cirilo Rubí



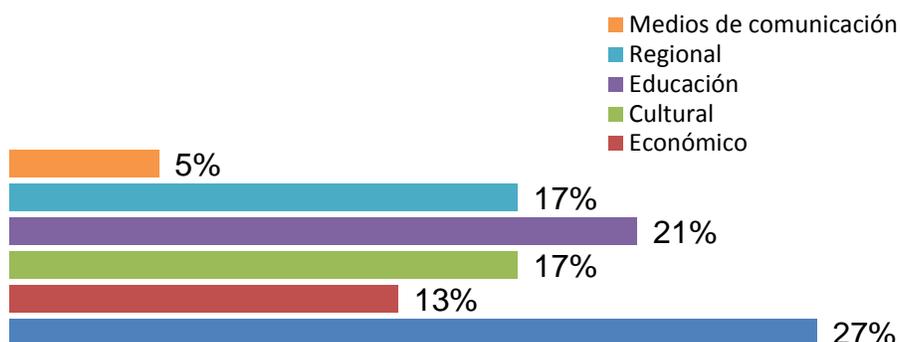
Diego de la Cruz Aguilar



Monserrat Fátima Hidalgo Valdez

Para la descripción y análisis de los resultados se tomaron en cuenta respuestas y argumentos de las entrevistas dirigidas a los alumnos de la muestra permitiendo el sustentar los datos con ayuda de la información recabada en la etapa de campo, los indicadores expuestos con anterioridad pueden reinterpretarse de la siguiente forma:

Gráfico 19 Indicadores Socioculturales



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Como lo muestra el gráfico podemos apreciar que el indicador social clarificó el papel que juega cada uno de los sectores en cuanto a influencia, transmisión y apego de conocimientos e información relacionada al tema “alimentación”. Nueve de los doce casos viven en familias nucleares (mamá, papá e hijos) mientras que tres de ellos son criados dentro de familias extensas (mamá, papá, abuelos, tíos y hermanos), mostrando como tres cuartas partes de la muestra se apegan a una estructura social compleja basada en sistemas familiares de tres a cinco personas por mencionar un ejemplo, mientras que el 25% (3 personas) se desenvuelve en grupos numerosos donde conviven de dos a tres generaciones, intercambiando visiones, experiencias y posturas que forman y enriquecen las prácticas sociales que cada integrante de la familia reproduce diariamente en las distintas etapas de su vida (patrones y hábitos alimentarios).

La alimentación dentro de casa corre a cargo de madres y padres de familia que son quienes eligen el menú diario y a la vez determinan la dieta de sus hijos

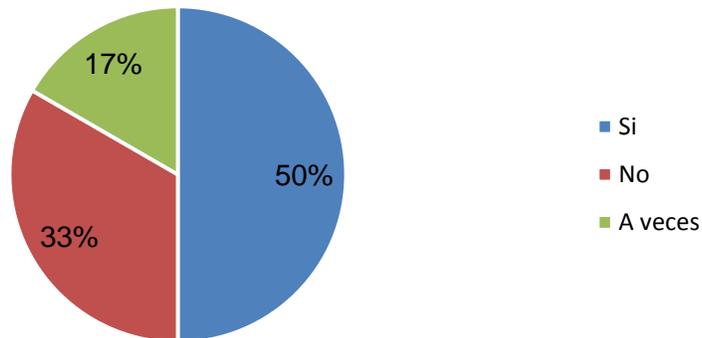
considerando gustos, recursos y necesidades, retomando que al 100% de los integrantes se les toma consideración en cuanto a los alimentos preparados y servidos en las mesas de su respectiva familia, aclarando, los procesos, técnicas y métodos de elaboración son variados y cambian de casa en casa y de cocina en cocina.

Algunos testimonios refieren que las comidas en casa son ricas, limpias y saludables, debido al interés de sus madres por ofrecerles platillos variados con un balance entre los grupos de alimentos, tal es el caso de uno de nuestros informantes (Andrés Brayhan Delgado Reza) quien refiere lo siguiente: “Una comida regular se podría decir que en mi casa, es el completo balance de vegetales, con nuestros respectivos vasos de agua y nuestro guisado con dos o tres tortillas” (Trabajo de campo 2014), dejando ver que en la comida su dieta se encuentra limitada por alimentos como la tortilla, apreciando, ponen en práctica los temas vistos en clase de educación física y ratificando lo dicho por los padres de familia quienes argumentaron elaboran los alimentos bajo estrictas normas de higiene e incorporando alimentos distintos acorde a posibilidades económicas y las provisiones con las que cuentan en sus alacenas.

Por otro lado un informante testifico (Ricardo Hernández Sánchez): “Siempre comemos verduras porque a mí no me gusta comer carne” (Trabajo de campo 2014), mostrando adaptación por parte de la familia y de los encargados de preparar los alimentos, ya que las verduras son un elemento indispensable en el plato de este integrante del grupo, el cual ha desarrollado un hábito alimentario en los últimos años con el cual asegura se siente cómodo y saludable.

De esta forma se contabilizo que a la mitad de la población muestral se les brinda información relacionada a temas de alimentación por parte de los padres de familia, el otro 33% (4 personas) no tienen orientación de ningún tipo mientras que el 17% restante (2 personas) son ocasiones especificasen donde se les brinda información, se les pide opinión o se les aclaran dudas respecto al tema.

Gráfico 20 ¿Tú familia te orienta sobre temas de alimentación?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Entre las respuestas más concurridas fueron:

- “No comer mucha grasa porque genera enfermedades”.
- “Debo comer bien en la escuela”.
- “Necesito comer frutas y verduras para crecer sano y fuerte”.
- “Debo comer saludablemente”.
- “Comer lo más práctico en la comida”.
- “No debo comer en la calle”.
- “Nada, cuando estoy con mis papas nos llevan a comer a la calle y así”.

Si bien, las respuestas en su mayoría (83%) refirieron consejos de buena alimentación, vemos como el 17% de los padres de familia mostraron indiferencia por tratar temas conferidos a una alimentación óptima y saludable; dejando ver como se inculca información inapropiada en las distintas etapas del desarrollo humano, captando y desarrollando lo aprendido en el núcleo familiar para aplicarlo y difundirlo en contextos diferentes donde se socializa e interactúa dentro de un entorno social y físicamente delimitado.

Otro de los factores que de igual forma podría tener incidencia en la información brindada a los estudiantes dentro del campo “alimentación” refiere a los oficios y/o profesiones que desempeñan los padres y madres de familia, en este caso se

tomó a un solo representante (madre o padre) arrojando que el 25% poseen una carrera universitaria (contador (1) enfermero (2)), mientras que el 75% restante son obreros, amas de casa, conductores de transporte público y carpinteros, aclarando, el grado de preparación de los tutores puede o no tener influencia en lo que se les inculca dentro de casa.

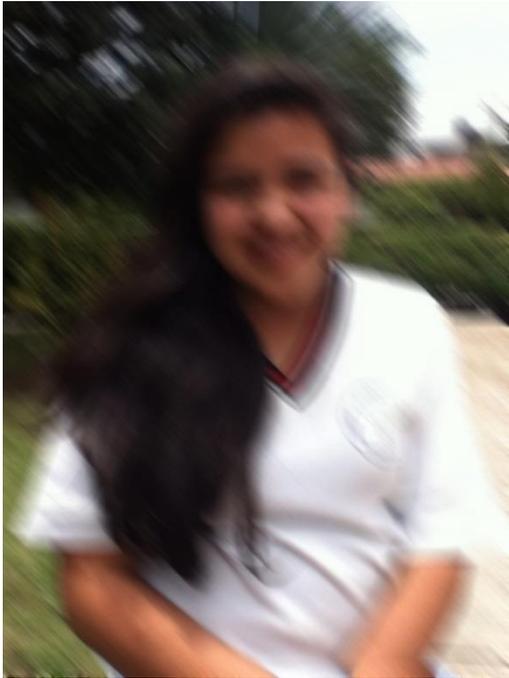
Pasando a otro punto del análisis de factores socioculturales fue posible apreciar como el rubro “educación” se llevó el segundo lugar con el 21% de los resultados, tomando como indicadores información y conocimientos brindados por las materias impartidas dentro de las instalaciones educativas (clases y experiencias), haciendo hincapié en la influencia adquirida gracias a la interacción con puntos de vista ajenos al ambiente de casa (amigos, maestros y demás personal de la institución).

Se contabilizo que al 100% de los casos se les brinda información relacionadas a temas de alimentación, puntualizando se respetan los temarios designados pero a la vez se les comparten experiencias y reflexiones sobre aspectos concernientes al tópico de análisis, lo cual permite generar ideas de ¿Qué es bueno?, ¿Qué es malo? entre otras cosas, de acuerdo a lo expuesto los estudiantes detectaron materias específicas que se dedican a tratar el tema:

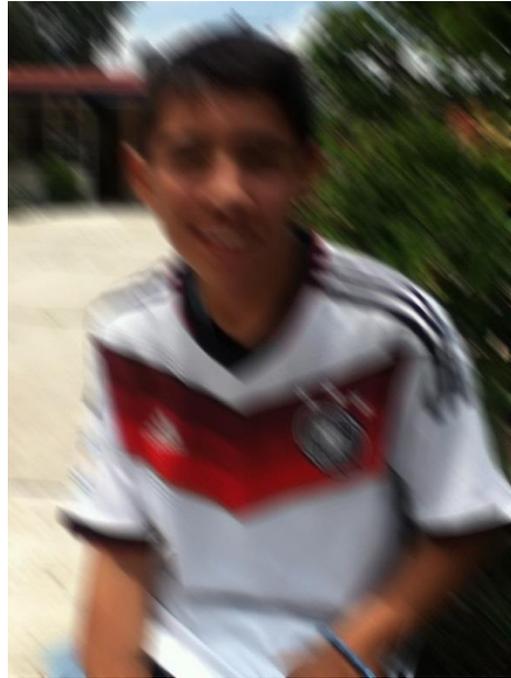
- Biología
- Español
- Física
- Formación Cívica y Ética
- Geografía
- Química

Algunos de los ejemplos que se contemplan para el análisis se refieren a dos estudiantes del sexo femenino, la primera de ellas asegura (Guadalupe Alondra Albarrán Albarrán): “Si, en primero, Biología, del plato del buen comer y eso, y de la jarra del bien beber y ya, fue la maestra Vicky, pero ya no está aquí esta jubilada” (Trabajo de Campo 2014).

INFORMANTES DE SEGUNDO GRADO



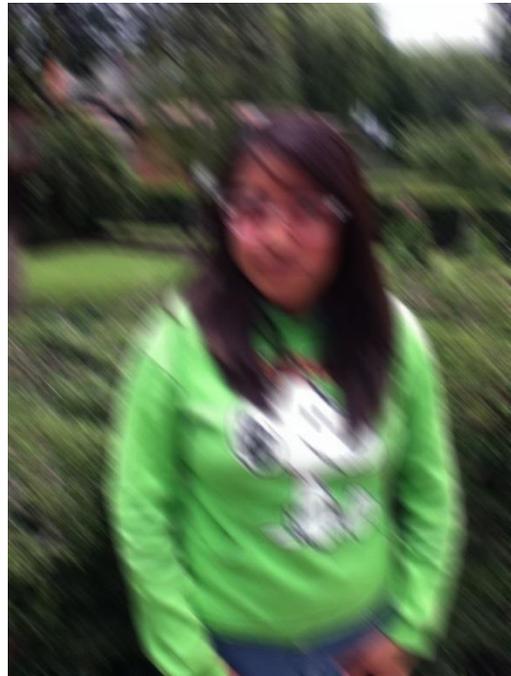
Guadalupe Alondra Albarrán Albarrán



Ricardo Hernández Sánchez



Alejandro José Espinares González



Yoselyn Espinares González

La otra informante respondió (Vianey Jiménez Enríquez): “Si, eh, por ejemplo a veces en química, mmm pues que tenemos que tener cuidado con los refrescos porque son ácidos y hacen daño a nuestro organismo y así” (Trabajo de Campo 2014).

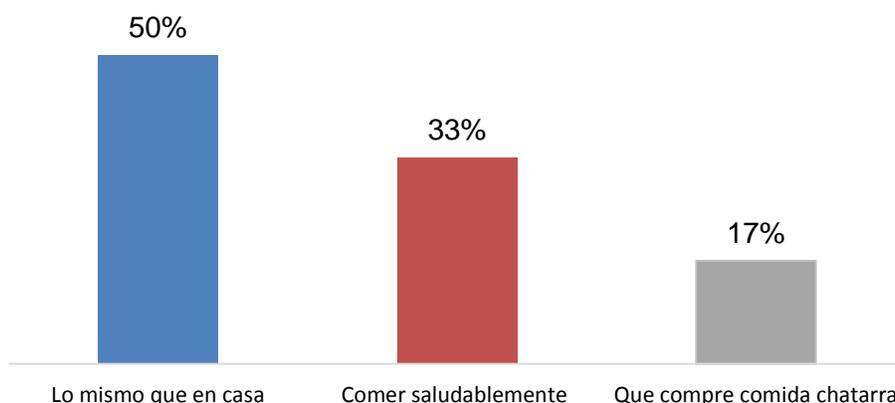
En este caso los testimonios expuestos hacen referencia a asignaturas de la rama de ciencias naturales, reiterando se abordan acorde a principios científicos específicos que toman en cuenta la edad de los estudiantes, brindándoles de esta forma información digerible y entendible para su uso y divulgación. Por otro lado fue posible apreciar el apego de los estudiantes a los profesores, específicamente por una de las profesoras jubiladas, la cual proporcionó herramientas sólidas a las generaciones a las que sirvió como vocera del conocimiento y la experiencia, siendo que toman en cuenta lo dicho dentro de horas clase, aplicándolo en su vida diaria ya sea como hábito o patrón, el primero de ellos referido a bajar el consumo de refresco debido a que saben las consecuencias que genera el ingerirlo de forma constante, mientras que el patrón se encuentra en los productos establecidos que condicionan lo que se puede o no consumir dentro de la escuela (control institucional).

Siguiendo por la vertiente el 50% de la muestra particular (6 estudiantes) afirmó que se les enseña lo mismo tanto en casa como en la escuela, distinguiendo que las personas encargadas de transmitirles el conocimiento y/o información lo hacen de forma distinta en cuanto a vocabulario, retomando el siguiente comentario de una alumna de primer grado quien confirma lo expuesto (Montserrat Fátima Hidalgo Valdez): “Pues lo mismo, nada más que cambian un poco la forma de hablar” (Trabajo de campo 2014).

Por otro lado el 33% (4 estudiantes) asegura que en la escuela se les proporcionan datos e información para llevar una buena alimentación, donde las recomendaciones van desde consumir una dieta balanceada hasta llevar a cabo rutinas de ejercicio, fomentando un desarrollo favorable que responda a estándares de salud ideal y óptima.

En el menor de los casos 17% (2 personas) los testimonios detectaron un fomento a la compra y consumo de productos chatarra, refiriéndose a aquellos alimentos ofertados dentro de la cafetería, acentuando que aunque no es obligatorio el adquirirlos, se da a los alumnos la posibilidad de ingresar alimentos de su agrado, incluso si son externos o ajenos a la institución educativa (traídos desde casa o comprados a las afueras de la escuela).

Gráfico 21 ¿Qué te enseña la escuela acerca de la alimentación?



(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Continuando con el desglose de factores socioculturales que influyen en la formación de hábitos y patrones alimentarios encontramos un empate con 17% de las respuestas al sector regional (ciudad-campo) y al cultural (tradiciones-costumbres), situando estas dos variables encontramos una relación inmediata entre los elementos que contemplan cada una, tomando en cuenta que el contexto físico influye de forma directa e indirecta en los modos de pensar y actuar de los individuos, detectando que del 100%, solo dos de ellos (17%) han cambiado de lugar de residencia, siendo Temoaya el municipio en común donde han tenido la oportunidad de compartir y vivir experiencias ajenas al entorno urbano en el que se encuentra la capital del estado y en la cual habitan actualmente, para ello se retomó el testimonio de una alumna de segundo grado (Yoselyn Espinares González), la cual aseguró: “He vivido en varios lados, pues en Lerma, en

Temoaya, me ha gustado más Temoaya, porque hay diversidad de cosas mucho más interesantes que en cualquier otro lugar” (Trabajo de campo 2014).

Este caso en particular muestra como desde el ámbito familiar la chica ha detectado cambios en su alimentación y las formas en que su madre prepara los alimentos, para ello se tomó en cuenta la siguiente pregunta: ¿Cuándo has cambiado de lugar de residencia ha cambiado tu alimentación?, a lo cual respondió: “Sí, mucho, porque, bueno mi mamá cada que nos cambiamos, cocina con más grasa y así, verduras y así” (Trabajo de campo 2014). Particularmente puede uno darse cuenta de los cambios generados por el cambio constante de residencia, visualizando como pueden repetirse pautas culturales aprendidas en un contexto determinado, se adoptan como hábitos y a la vez esto se inserta en los patrones de un entorno externo donde se encuentra en función un sistema y/o estructura avalada por las personas que en ella residen.

En este caso se retoman testimonios alternos a la pregunta anterior, para ello se tomó un representante masculino de cada grado:

- “Sí, porque hay distintos tipos de alimentación” (Christian Cirilo Rubí).
- “Si, porque como todo lo que se produce aquí” (Ricardo Hernández Sánchez).
- “Eh, pues no, depende también como sean nuestros hábitos en la familia” (Andrés Brayhan Delgado Reza).

Con ello vemos como el 56% de la muestra esta consiente que el lugar donde viven determina de alguna forma la alimentación que llevan, refiriendo que los recursos que pueden encontrar, obtener o comer en un entorno determinado están condicionados por características físicas, geográficas, ambientales e incluso culturales. De esta forma retomó algunas palabras de Ricardo Sánchez Hernández, quien comentó en alguno de los acercamientos que su madre al ser originaria del estado de Veracruz desarrolló un gusto por los productos del mar (pescados y mariscos) motivo por el cual los consumen una o dos veces al mes, justificando, ha ido disminuyendo a causa de limitantes geográficas, tomadas

como la escases de producto en la zona centro y económicas por el valor agregado al precio que algunos productos reciben.

Tabla 22 Diferenciación de contextos

Grado Grupo	Nombre del alumno	Medio rural	Medio urbano
1°A	Fátima Monserrat Valdez Hidalgo	“Pues, podría decirse que, pues ósea supongo que a la vez comen sanamente y a la vez no porque luego se llevan lo que es la chatarra y pues se comen más la chatarra que los alimentos”	“Pues lo que es sanamente la verdura y la fruta, leguminosas y carnes”
	Carolina Bernal Zenil	“Ah, pues, mal porque compra pura comida chatarra”	“Ah, se alimenta bien, porque hay mucha verdura y fruta”
	Christian Rubí Cirilo	“Con vegetales y frutas”	“Con comida enlatada y pues con fabricación de químicos”
	Diego Aguilar de la Cruz	“Más limpio, bueno toda su comida es más limpia”	“Un poco menos saludable”
2°A	Alondra Guadalupe Albarran Albarran	“Ah, eso es más nutritivo los que viven en el campo, se alimentan con, con maíz o con trigo, o arroz o frijoles y así”	“Pues, yo pienso que se alimentan con la comida o así no?”
	Yoselyn González Espinares	“Frijoles, lentejas, habas”	“Pues con, ay no sé, carnes y así todo lo que venden”
	José Alejandro González Espinares	“Pues con lo que hay ahí en el campo, que son como verduras, pues todo lo que se viene de la naturaleza, se alimentan mejor las personas del campo”	“Pues con todo lo que se venden en las tiendas, no, en los súper mercados, enlatados y todo eso”
	Ricardo Sánchez Hernández	“Pues saludablemente, pues porque todos ellos cultivan sus cosas”	“Pues come, depende también, porque si trabaja come comida rápida para no perder mucho tiempo, y pues gente que no trabaja mucho se va a lugares tranquilos para comer”

3°A	Vianey Enríquez Jiménez	“Pues no sé, con pollo, creo”	“Pues con comida rápida”
	Fernanda Lucero García Hernández	“Con verduras, pues no se café”	“Con carne, este, verduras, fruta, todo”
	Brayhan Andrés Reza Delgado	“Pues con vegetales, carnes, pero frescos”	“Una persona de la ciudad se alimenta principalmente de comida chatarra, hamburguesas, comida rápida, etc.”
	Javier Alejandro Díaz Cruz	“Con maíz, frijol, nopales y así”	“Pues yo digo que de todo, hamburguesas y así”

(Elaboración propia con base a trabajo de campo 2014)

Estudiantes describieron el tipo de alimentación que lleva una persona del medio rural y otra del medio urbano, haciendo distinciones de acuerdo a concepciones, ideas o acercamientos con lo dicho, se anexa cuadro comparativo:

La información brindada por los estudiantes refleja diferencias y permite hacer otra breve conclusión referente a como los hábitos y patrones alimentarios están condicionados por factores ambientales y socioculturales, tomando en consideración los recursos con los que cuenta el medio, los gustos y preferencias de los grupos, así como factores de tiempo y economía, considerados entre la muestra como elementos o factores que influyen la dieta del hombre.

En este caso los modos de vida de las personas juegan un papel fundamental a la hora de elegir que comer y donde hacerlo, reiterando la conciencia de la muestra en torno a la concepción que tienen acerca de la alimentación que llevan en el campo o medios rurales, los cuales según ellos tienden a consumir alimentos variados y saludables en comparación a las personas que residen en la ciudad o medios urbanos, donde los alimentos se encuentran a la vuelta de la esquina, ofreciendo productos variados a precios accesibles, reiterando que accesibilidad no es sinónimo de comida nutritiva o ideal para la salud según la opinión de especialistas, pero desde la perspectiva antropológica podría decir que la dieta de la ciudad es consumida por comodidad antes que por gusto, mostrando

alternativas que responden a los ritmos de vida y a la vez se adoptan para su desarrollo y reproducción cultural.

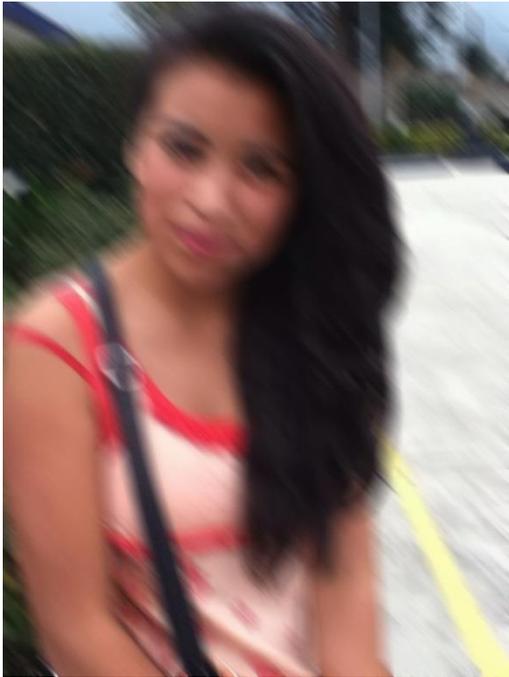
Siguiendo con el desglose de la primera gráfica del capítulo podemos apreciar que 13% de las respuestas contemplaron al factor económico como un elemento de condicionamiento alimentario, asumiendo con ello que 100% de la muestra aseguró que el dinero que les dan en casa para la compra de alimentos dentro y fuera de la escuela les alcanza perfectamente para adquirir aquellos productos de su preferencia. En este aspecto se pudo comprobar a través de la investigación que los alumnos se adaptan al presupuesto conferido para la compra de alimentos, enriqueciendo su dieta con provisiones de casa (tortas, sándwiches, frutas, agua, refresco, entre otras) y algunos productos de la cafetería, tal es el caso de Guadalupe Alondra Albarran Albarran quien a diario su madre le coloca un lunch y a la vez complementa su alimentación con dulces (pica fresas y jelly Richard), galletas y jugos comprados en la cafetería escolar, volviéndose parte del 83% (10 alumnos) que compran alimentos dentro de la escuela mientras que el 17% restante (2 alumnos) no lo hace.

Finalizando con la gráfica se contabilizó que 5% de las respuestas contemplan a los medios de comunicación como el detonante e influencia directa de lo que se ingiere y que de ser un hábito se transforma en patrón, es decir que un alimento rutinario puede volverse imprescindible para la dieta de algunos individuos, convirtiéndose en un elemento reproducido y heredado culturalmente a través de lo aprendido y practicado en la vida diaria. Actualmente los medios de comunicación han desencadenado una amplia gama de métodos invasivos, valiéndose de mercadotecnia y otros factores para generar una sociedad de consumo, donde los productos se adquieren de forma masiva contemplando imagen y marca antes que sabor y beneficios, sin lugar a dudas el hombre de hoy se encuentra rodeado por productos diversos que buscan satisfacer una necesidad, creando con ello nuevos y mejorados alimentos que suplen y desplazan a otros.

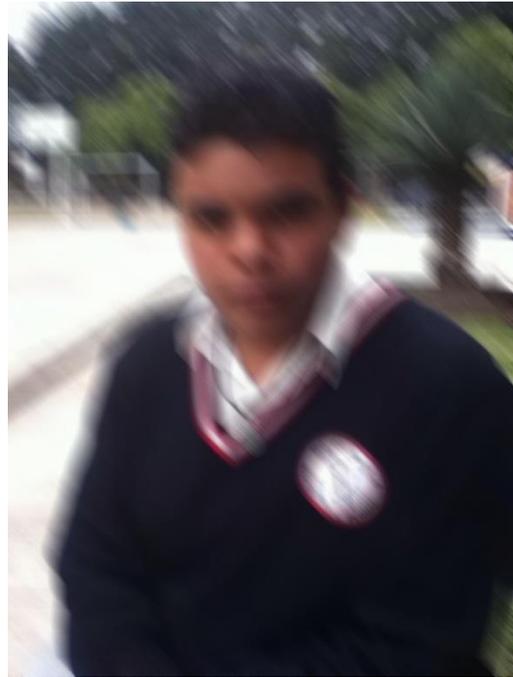
Esclareciendo lo dicho más de la mitad de la muestra (67%) demostró tener algunas ideas y/o percepciones en relación a como los medios de comunicación influyen en la dieta de la sociedad, en el caso particular del grupo argumentaron haberse percatado de como los anuncios publicitarios han cambiado conforme pasa el tiempo, Andrés Brayhan Delgado Reza mencionó en alguna de las pláticas de como su alimentación cambió desde el momento en que su gusto y pasión por el futbol lo obligaron a cambiar su alimentación, relatando que antes de entrar a la secundaria consumía productos chatarra ya que en ellos podía encontrar estampas, tazos y juguetes de moda, este mal hábito ocasionó que padeciera no solo enfermedades cardiovasculares sino que también problemas de autoestima a causa del bullying que sufría por su peso y apariencia, dicho fragmento de vida permitió apreciar cómo los medios de comunicación en conjunto con el sector social (presión social) alteran patrones y hábitos alimentarios, contemplando, ofrecen propuestas con base a estrategias de mercado que responden a sectores específicos de la población, dejando de lado los efectos secundarios del consumo excesivo de algunos productos y/o alimentos a corto, mediano o largo plazo.

Para el sustento del párrafo anterior Ricardo Hernández Sánchez argumentó: “hay veces que dan comida empacada y no me gusta comer así porque produce mucha obesidad en un nuestro país” (Trabajo de campo 2014), de esta forma y como conclusión al análisis de la gráfica de indicadores socioculturales podemos apreciar que la conciencia de ciertos patrones y hábitos se esclarece a través de la interacción educativa y familiar que se tenga con el individuo dentro de su proceso de formación (formal e informal).

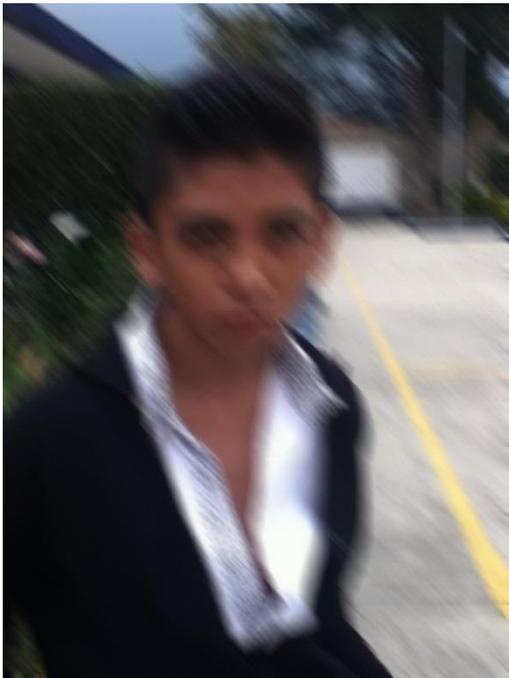
INFORMANTES DE TERCER GRADO



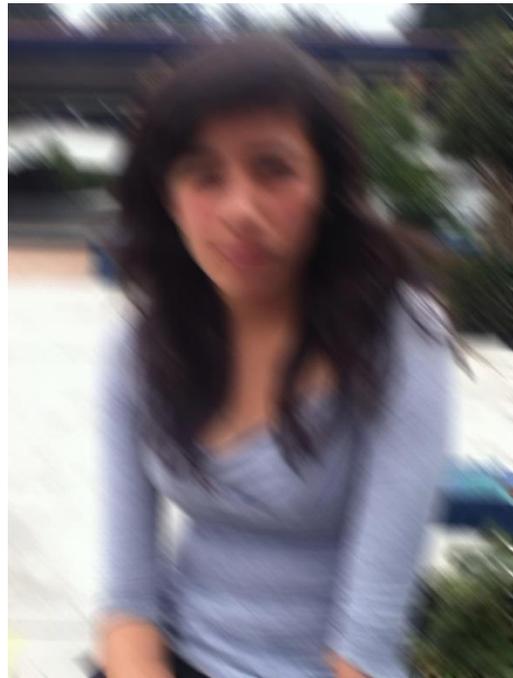
Lucero Fernanda Hernández García



Andrés Brayhan Delgado Reza



Alejandro Javier Cruz Díaz



Vianey Jiménez Enríquez

CONCLUSIONES FINALES

Como parte final al análisis y descripción del fenómeno de estudio al cual se evocó el trabajo documental, se presenta una serie de conclusiones detalladas que refieren el estado en el que se encontró la información, asumiendo, confieren una situación específica en cuanto a temporalidad y condiciones socioculturales; se comprobó la hipótesis central de la investigación, alcanzando de igual forma los objetivos generales y específicos planteados.

La alimentación es un término biocultural que comprende aspectos biológicos (necesidades) y culturales (dotar de significado al acto) que la antropología contempla para el análisis de una variable que engloba un universo multitemático de relación e influencia, donde las características particulares de la misma se han vuelto un distintivo de identidad entre los grupos, respondiendo a adecuaciones socioculturales que se han plasmado a lo largo de la historia.

El legado de las generaciones se ha desarrollado a través de la experiencia y la práctica, insistiendo que la formación de la familia y otras instituciones le ha permitido al hombre intercambiar y adoptar conocimientos que le han sido de utilidad así como desechar aquellos que no llenan sus expectativas o se adecuan a sus exigencias, en el caso particular de la alimentación podemos referir que el patrón alimentario se encuentra establecido y respaldado por la sociedad, mientras que los hábitos son respaldados por grupos domésticos que son quienes funcionan como promotores del desarrollo alimentario, siendo Bordieu (2005) quien aseguró que el gusto y las preferencias se conformaban culturalmente y estas a su vez se controlaban dentro de un entorno social.

Los resultados de la investigación afirman que los modos y estilos de vida detonan la reproducción de ciertas actitudes, reacciones y concepciones en torno a un tema específico, la alimentación es cimentada concretamente por las necesidades biológicas y culturales, es decir, se parte de un mecanismo de supervivencia que se adecua a modalidades sociales que marcan y distinguen los rasgos de un grupo a otro, asumiendo, existen similitudes y diferencias que caracterizan y catalogan a las culturas como únicas.

Las tendencias en el consumo de alimentos se genera a través de la difusión informativa y visual que los medios de comunicación y otras instancias (educativas y familiares) utilizan para cubrir la demanda de un mercado específico, se valen de herramientas y metodologías específicas para generar una concepción que represente una marca comercial, producto o alimento (significado y significante), se comprobó que adolescentes que cursan el nivel medio básico de educación son vistos por empresas, negocios y personas como compradores potenciales de un producto o alimento, motivo por el cual tratan de ser fieles a gustos, preferencias, necesidades y exigencias de mercados versátiles y camaleónicos de consumo como lo es el estudiantil, ejemplo de ello reformas y restricciones institucionales en cuanto a la venta de productos en las escuelas, situación que alarmó hace algunos años a empresas de renombre, las cuales intervinieron de forma inmediata para adecuarse a estándares y restricciones nacionales, reestructurando tanto presentación como contenido de los productos, asegurando de esta forma su permanencia en el mercado.

Cuando una persona cambia de lugar de residencia altera pautas culturales, es decir, modifica, resguarda y adapta patrones y/o hábitos de su contexto anterior para aplicarlos en un nuevo entorno, influyendo directa e indirectamente no solo en temas o situaciones concernientes al tema “alimentación” (dieta familiar, preparación de alimentos, accesibilidad de productos, prácticas y significados del acto), desde el punto de vista de la antropología se ha podido comprobar que variables como esta han repercutido sobre otras de forma constante y aleatoria (sociales, culturales, económicas, políticas, religiosas y educativas, por mencionar algunas) es decir que prácticas, concepciones y representaciones están condicionadas por un entorno social.

Los hábitos alimentarios de los estudiantes se encuentran condicionados parcialmente¹⁰ por la normatividad gubernamental, de manera institucional las autoridades de la escuela así como el comité de centros de consumo son quienes evalúan el funcionamiento y desempeño del personal de la cafetería, haciendo que

¹⁰ Los estudiantes pueden introducir alimentos y/o productos ajenos a las instalaciones y consumirlos sin ninguna restricción.

se respete y cumpla lo estipulado en los acuerdos federales; resultados de la investigación exponen que la opinión de los estudiantes no es tomada en cuenta, sus opciones y sugerencias no van más allá de un mero requisito institucional recabado en un cuestionario.

Al momento que el hombre se integra a un grupo social se le confieren una serie de enseñanzas, aprendizajes y experiencias de fenómenos o temas particulares que responden a un proceso endoculturativo donde la institución familiar interviene para el fomento de una educación informal, por otro lado la educación formal corre a cargo de las instituciones educativas que de acuerdo a planes de trabajo se encargan de preparar a las personas en temas de relevancia; en el caso de la alimentación, la familia sienta las concepciones iniciales del ser humano ante el acto de alimentarse siendo la escuela donde se retroalimenta, recapitula y proyecta lo aprendido desde casa.

La salud del hombre ha sido impactada fuertemente en los últimos años a causa del cambio de hábitos y patrones alimentarios, propiciando que medios de comunicación y difusión vendan ideas y conceptos de productos llenos y cubiertos de mercadotecnia, propiciando y dando pie a la construcción de una cultura de consumo que genera día con día alteraciones del bienestar humano (físico, social y psicológico), resumidos en padecimientos, enfermedades y trastornos complejos que influyen en la concepción de lo que es ideal, bueno o malo comer, en este caso el contar con hábitos y patrones alimentarios saludables ayuda a prevenir y contrarrestar dichas situaciones, la institución educativa está obligada a promover estilos de vida que se apeguen a recomendaciones de estancias especializadas en el tema, si bien, la familia tiene la libertad de educar y enseñar sin apearse a reglamentos o planes de estudio, la escuela que debe hacerlo porque así se le ha conferido socialmente.

La alimentación de las sociedades ha cambiado a lo largo del tiempo, la historia capturada a través de documentos y testimonios hoy muestran como han existido cambios y alteraciones constantes en los modos y estilos de vida del hombre, dando pie a la construcción de nuevas interpretaciones, concepciones y

representaciones de actos específicos, para el caso de la alimentación en México, se ha observado que a través de los años los individuos han rescatado, olvidado y perfeccionado infinidad de técnicas y herramientas de preparación de alimentos a causa de necesidades y exigencias socioambientales, es decir, preceden a condicionantes individuales y colectivas socialmente hablando así como a factores ambientales de adquisición, disponibilidad y accesibilidad de recursos; en el análisis del documento se observó que alimentos, productos y dietas cuentan con un antecedente social que responde a tendencias o modas definidas en tiempos y espacios concretos, refiriendo a que un contexto particular detona las prácticas de un grupo social.

Al socializar se comunican ideas, pensamientos y opiniones que describen experiencias, vivencias y referencias de una formación interinstitucional de construcción, donde la interacción y mezcla de expresiones de contextos distintos alterará lo que se conoce o predica, arrojando ideologías, hábitos y patrones que responden a un proceso consciente o inconsciente de adaptación, aceptación y condicionamiento; en el caso de los estudiantes se observó que a pesar de contar con un referente conceptual y práctico de lo que es una buena alimentación (dieta saludable y balanceada) se han propagado hábitos y patrones que responden a exigencias de gusto y preferencia antes que de necesidad, ejemplo de ello el consumo excesivo de comida chatarra dentro y fuera de las instalaciones educativas.

A pesar de que la institución educativa no cuenta con personal especializado en el área de la alimentación, es sabido que información, orientación y seguimiento referentes al tema corre a cargo de padres y maestros, ya que son estos los que sientan las bases de lo que los adolescentes entienden, practican y reproducen en su vida diaria, existen personas (amigos, vecinos, parejas, entre otros) y medios de comunicación masiva que funcionan como promotores de la formación de una persona.

Los factores socioculturales influyen de forma directa e indirecta, constante y paulatina los modos y estilos de vida de individuos, grupos y sociedades, donde

las condiciones particulares de cada contexto se convierten en factores de influencia de las actitudes y concepciones de la cultura, entendida como la estructura que abarca formas y expresiones de la vida del hombre a través de sus representaciones tangibles e intangibles, resguardadas como historia y legado de la experiencia y sabiduría de las sociedades.

Enfocando la premisa al fenómeno de estudio, se apreció que los estudiantes (adolescentes) se encuentran en un proceso de construcción de hábitos y patrones que refieren a formas y estilos de alimentación, acentuando que cada uno de ellos cuenta con un referente social (familiar y educativo) que avala acciones en relación a lo que ven, aprenden y experimentan, donde cada elemento además de poseer peculiaridades de acción y reacción en situaciones específicas también conserva relación con otras variables, ejemplo de ello alimentación con salud, salud con economía, economía con educación, educación con cultura, por mencionar algunos.

La economía resultó ser un factor importante de acceso a los productos y/o alimentos, el mercado estudiantil (alumnos de la escuela secundaria) se ha apegado a tendencias y reestructuras gubernamentales que refieren las limitantes del consumo y venta de algunos alimentos dentro de las instalaciones educativas, siendo que sabores, texturas e incluso la imagen del producto son los aspectos que los estudiantes toman en cuenta a la hora de elegir que comer o comprar.

Instituciones familiares y educativas son quienes sientan las bases éticas, morales, conceptuales y prácticas de las nuevas generaciones, por ello es pertinente trabajar de forma conjunta para fomentar y fortalecer tanto hábitos como patrones alimentarios que respondan a necesidades particulares, que si bien, actualmente México no cuenta con un programa que responda a estas especificidades, sean padres y maestros quienes adapten los contenidos del sistema educativo para prevenir la deficiencia informativa que hoy en día aqueja a los estudiantes del nivel medio básico de educación, para ello se requiere el redireccionar los esfuerzos de ambas partes para obtener resultados de impacto y constancia.

La realización de la investigación se apegó a un perfil analítico (antropólogo social), el sustento teórico y metodológico corrió a cargo de autores que trabajaron temas similares mientras que el práctico se obtuvo con la ayuda de técnicas y herramientas de utilidad antropológica, esto permitió recabar información y datos para la conceptualización y descripción de la realidad del fenómeno (física y temporal), siendo que el documento resguarda entre sus páginas vivencias, testimonios y anécdotas que refieren la opinión de los sujetos de estudio.

El soporte de la antropología a la investigación consistió en sustraer y construir un análisis dicotómico (cualitativo y cuantitativo) que hiciera primeramente referencia a los principios de la disciplina seguidos del apoyo de otras, confirmando de esta forma la versatilidad que tienen las ciencias sociales particularmente del campo antropológico para abordar temas de relevancia social utilizando enfoques que rompen los paradigmas de la ciencia, ya que el hombre tiene la necesidad de saber y conocer más sobre él y lo que lo rodea.

La experiencia que dejó la investigación desde el punto de vista profesional se apegó a una ética empeñada en aportar y contribuir al desarrollo de la sociedad a través de la creación de contenido científico que permita hacer conciencia y conocer a detalle ¿Qué es lo que sucede?, ¿Cómo nos afecta?, ¿Qué hacer podemos solucionarlo, tratarlo o prevenirlo? entre otras cuestiones, en el aspecto personal asumir un compromiso con la disciplina y la sociedad al igual que conmigo mismo ya que la antropología es de ahora en adelante un estilo de vida.

BIBLIOGRAFÍA

1. Adamson, Hoebel E. y Thomas Weaver (1985), *Antropología y Experiencia Humana*, Barcelona, OMEGA.
2. Aguilar, Piña Paris (2000), *La antropología en el estudio y solución de problemas de alimentación y nutrición*, en *Diario de campo suplemento No. 9/Junio*. CANACULTA-INAH.
3. Aguirre, Beltrán Gonzalo (1994), *Obra Antropológica XIII Antropología Médica*, México, F.C.E.
4. Álvarez, Marcelo y Luisa Virginia Pinotti (1997), *Procesos socioculturales y alimentación*, Argentina, Ediciones del Sol.
5. Alvear, Acevedo Carlos (2004), *Manual de la Historia de la Cultura*, México, LIMUSA.
6. Ambrós Alba y Ramon Breu (2011), *10 ideas clave, educar en medios de comunicación*, Barcelona, GRAÓ.
7. Barbero, Jesús Martín (1987), *De los medios a las mediaciones*, Barcelona, Gustavo Gili.
8. Ander Egg, Ezequiel (2008), *Léxico del animador sociocultural*, Argentina, Brujas.
9. Berdichewsky, Bernardo (2002), *Antropología Social: Introducción Una visión global de la humanidad*, Buenos Aires, LOM.
10. Bertran Vilá, Miriam (2005), *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, México, UNAM.
11. Bohanan, Paul (1996), *Para raros nosotros. Introducción a la antropología cultural*, Madrid, Akal.
12. Cantarero, Luis (2012), *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*, España, UOC.
13. Casazza, Roberto y Javier Storti et. al.(2009), *Artes, ciencias y letras en América colonial Tomo II*, Argentina, TESEO.
14. Contreras Hernández, Jesús (1995), *Alimentación y cultura, necesidades, gustos y costumbres*, España, Universidad de Barcelona.
15. Contreras Hernández, Jesús y Mabel García Arnáiz (2005), *Alimentación y cultura, perspectivas antropológicas*, España, Ariel.

15. De Garine, Igor (1998), *Antropología de la alimentación entre Naturaleza y Cultura*, España, s/e.
16. Desiato, Massimo (2001), *Más allá del consumismo*, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas.
17. Díaz Polanco, Héctor (1999), *La antropología social en perspectiva*, México, UNAM.
18. Duque, Felipe (2004), *Corintios revista de teología y pastoral de la caridad XIII Modelo de Vida: Consumo, Consumismo y caridad*, Madrid, Caritas Española
19. Escalante Gonzaldo, Pablo et. al. (2005), *Nueva historia mínima de México*, México, Colegio de México.
20. Espina Barrio, Angel B. (1996), *Manual de Antropología Cultural*, Ecuador, Abya.
21. Friedman, Jonathan (2001), *Identidad cultural y proceso global*, Argentina, Amorrortu.
22. Gracia Arnaiz, Mabel (1996), *Paradojas de la alimentación contemporánea*, España, Icaria.
23. García del Castillo, José A. y Carmen López Sánchez (2009), *Medios de comunicación publicidad y acciones*, España, EDAF.
24. Guidonet, Alicia (2007), *La antropología de la alimentación*, Barcelona, UOC.
25. Harris, Marvin (2004), *Antropología Cultural*, Alianza, México.
26. Hernández, Sampieri Roberto et. al. (2006), *Metodología de la investigación*, México, Mc Graw Hill.
27. Kottak, Conrad Phillip (2002), *Antropología Cultural*, España, Mc Graw Hill.
28. Kuper, Adam (1999), *Cultura La versión de los antropólogos*, Paidós, España.
29. León, García María del Carmen (2002), *La distinción alimentaria de Toluca, El delicioso Valle y los tiempos de escasez 1750-1800*, México, CIESAS/Porrúa.
30. Lewis, John (1985), *Antropología Simplificada*, México, Selector.
31. Long, Janet (2003), *Conquista y comida, consecuencias de encuentro de dos mundos*, México, UNAM.
32. Montero, Morales Carmen (2003), *Alimentación y vida saludable ¿somos lo que comemos?*, España, UPCM.

33. Murdock, George (1997), *Cultura y Sociedad*, México, F.C.E.
34. Nunes dos Santos, Cristiane (2007), *Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo*, Argentina, Redalyc.
35. Peláez Casabianca, Manuel (1997) (comp.), *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación. Cuadernos de Trabajo*, México, I.I.A.
36. Pérez Ramírez, Diana (2013), *Tesis de Licenciatura "Alimentación y Cambio: Un estudio de caso en el albergue Casa Hogar Alegría en Toluca, Estado de México"*, Tesis de Licenciatura, Toluca México, Facultad de Antropología, UAEMex.
37. Ramos Peña, Esteban Gilberto (2007), "Índice de marginación y el patrón de consumo alimentario familiar de Nuevo León", en Revista Papeles de Población, No. 54, octubre-diciembre, Toluca, UAEM.
38. Sánchez, García Alfonso (1999), *Toluca monografía municipal*, México, Instituto Mexiquense de Cultura.
39. San Martín, Javier (1985), *La antropología ciencia humana, ciencia crítica*, España, Literatura y Ciencia, S.L.
40. Sunkel, Guillermo (Coordinador) (2006), *El consumo en América Latina. Construcción teórica y líneas de investigación*, Colombia, Colección Agenda Iberoamericana.
41. Vázquez, María de la Luz et. al. (2004), *Historia de México, de la época prehispánica a la actualidad*, LIMUSA, México.
42. Vinatea Serrano, Eduardo (2008), *Lecciones de antropología social y cultural*, Madrid, Dykinson.
43. White, Leslie A. (1982), *La Ciencia de la Cultura Un Estudio Sobre el Hombre y la Civilización*, España, Paidós Básica.
44. Zorrilla, Arena Santiago (2003), *Aspectos socioeconómicos de la problemática en México*, México, LIMUSA.

FUENTES ELECTRÓNICAS

1. <http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/mex/poblacion/educacion.aspx?tema=me&e=15> [septiembre/2014]
2. <http://portal2.edomex.gob.mx/coespo/numeralia/gruposdeedad/index.htm> [mayo/2013]
3. http://portal2.edomex.gob.mx/edomex/estado/geografiayestadistica/regiones/region_XIII/index.htm [agosto/2013]
4. <http://portal2.edomex.gob.mx/imc/actividadesculturales/index.htm> [junio/2013]
5. http://salud.edomexico.gob.mx/html/tipohospi.htm?cve_jur=05 [mayo/2013]
6. http://transparencia.edomex.gob.mx/se/Informacion/comohacemos/InformesEstadisticas/SE_En_Cifras_1994_1995_2011_2012.pdf [septiembre/2014]
7. http://www.conevyt.org.mx/cursos/recursos/con_mas_ciencia/001/alimentacion_mex_antiguo.html [noviembre/2014]
8. <http://www.fao.org/docrep/010/ah833s/ah833s08.htm> [octubre/2013]
9. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15106a.html> [agosto/2014]
10. <http://www.pricetravel.com.mx/Toluca/clima> [mayo/2013]
11. http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/prevemi/capitulo_i_el_concepto_de_adolescencia.pdf [octubre/2014]
12. <http://www.snim.rami.gob.mx/> [mayo/2013]
13. <http://www.toluca.gob.mx/ofic-no-0008-manuel-c-bernal> [septiembre/2013]
14. <http://www.toluca.gob.mx/turismo/fiestastradicionales/> [junio/2013]

ANEXOS

Anexo No. 1 Modelo de cuestionario (estudiantes)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA



El presente cuestionario tiene como objetivo brindar información para la realización de un trabajo de tesis, agradecemos su sinceridad al responder, reiterándole que la información obtenida será confidencial y con fines académicos.

Nombre: _____ **Edad:** _____ **Sexo:** _____

Grado: _____ **Grupo:** _____ **Turno:** _____

Lugar de procedencia: _____

1. ¿Qué significa para ti alimentarte?
Necesidad biológica Comer lo que me gusta Comer lo que me hace bien
Otra ¿Cuál? _____
2. ¿Qué tipo de alimentos consumes en casa? (Puedes elegir más de una opción)
Frutas y verduras Carnes y lácteos Comida chatarra Otras
¿Cuáles? _____
3. ¿Con quién comes en casa? Familia Amigos Solo Otros
¿Quién o quiénes? _____
4. ¿Qué tipo de alimentos consumes en la escuela?
Lo que venden en la escuela Lo que traigo de casa Ambos
5. ¿Con quién comes en la escuela? Amigos Maestros Solo Otros
¿Quién o quiénes? _____
6. ¿Dónde te gusta comer más? Escuela Casa ¿Por qué? _____

7. ¿Comes antes de venir a la escuela? Sí No
8. ¿Traes lunch de tu casa o te dan dinero para comprarlo?
Traigo Me dan dinero Ambas
9. ¿Cuánto dinero te dan a diario para gastar?
Nada De \$1 a \$20 De \$21 a \$50 \$51 o más
10. ¿Especifica la cantidad de dinero que gastas en alimentos dentro y fuera de la escuela? Dentro _____ Fuera _____

11. ¿Compras alimentos en la escuela? Sí No ¿Con qué frecuencia? _____
12. ¿Son los mismos que compran tus amigos? Sí No
13. ¿Consumes los mismos productos y alimentos tanto en casa como en la escuela?
Sí No
14. ¿Te agradan los productos y alimentos que ofertan en la escuela? Sí No
¿Por qué? _____
15. ¿Qué factor tiene para ti mayor importancia a la hora elegir que comer o comprar?
De con quién me encuentre De cuánto dinero tenga De lo que me guste
De lo que ofrezcan Que sea nutritivo Otra ¿Cuál? _____
16. ¿Qué medios de comunicación influyen en lo que compras? (Puedes elegir más de una opción) Televisión Radio Redes Sociales Revistas
Ninguno Otros ¿Cuáles? _____
17. ¿Qué productos te gustaría que vendieran en la cafetería y por qué?
Los de moda Similares a los que como en casa Otros
¿Cuáles? _____
18. ¿Qué productos y alimentos son tus favoritos y por qué?

19. ¿En qué elemento te basas a la hora de consumir un producto?
Sabor Apariencia Olor Textura Otros ¿Cuál? _____
20. ¿Qué productos y alimentos no te gustan y por qué?

21. ¿Te prohíben consumir algún tipo de alimento o producto? Sí No
¿Quién? _____
22. ¿Has sufrido cambios alimentarios a lo largo de tu vida? Sí No
23. ¿A qué le atribuyes el cambio?
Gustos y preferencias Edad Economía Otra ¿Cuál? _____
24. ¿Qué institución crees tiene mayor influencia a la hora de forjar tus hábitos alimentarios? Familia Escuela

Anexo No. 2 Guía de entrevista (estudiantes)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA



Nombre del entrevistado: _____

Dirección: _____

1. ¿En qué lugar naciste?
2. ¿Has vivido siempre en el mismo lugar?
3. ¿Cuándo has cambiado de lugar de residencia ha cambiado tu alimentación? ¿Por qué?
4. ¿Consideras que tú alimentación está determinada por el lugar dónde vives? ¿Por qué?
5. ¿Con quién vives?
6. ¿De dónde son tus padres o tutores?
7. ¿Crees que el lugar de origen de tus padres o tutores influye en lo que comes? ¿De qué forma?
8. ¿A qué se dedican tus padres?
9. ¿Cuántas comidas realizas al día? ¿Cuántas de esas comidas realizas en casa y cuántas en la escuela?
10. ¿Quién elige qué es lo que se come en tú casa? ¿Te agrada que sea así?
11. ¿Toman en cuenta tú opinión a la hora de elegir qué es lo que se come en casa?
12. Describe como son las comidas en tu casa (que incluye, con quién comes)
13. ¿Tú familia te orienta sobre temas de alimentación? ¿Quién? ¿Cómo?
14. ¿Te gustaría cambiar aspectos de tú alimentación? ¿Cuáles y por qué?
15. ¿Quién elige que es lo que se vende en la escuela? ¿Te agrada que sea así?
16. ¿Toman en cuenta tú opinión a la hora de elegir qué se vende en la escuela?

17. Describe como son las comidas en la escuela (¿Qué incluye?, ¿Con quién comes?)
18. ¿Crees que la señora de la cafetería se preocupa por ofrecerte alimentos de calidad? ¿Por qué?
19. ¿En la escuela te informan sobre temas de alimentación? ¿Qué profesores? ¿De qué asignatura? ¿Cómo?
20. ¿Dónde consideras que te alimentas mejor? (Escuela y casa) ¿Por qué?
21. ¿El dinero que te dan a diario para gastar en la escuela es suficiente para comprar los alimentos que te gustan?
22. ¿Qué te enseña tu familia acerca de la alimentación?
23. ¿Qué te enseña la escuela acerca de la alimentación?
24. ¿Tus amigos te orientan en cuanto a que comer o comprar? ¿De qué forma?
25. ¿Qué productos te prohíben comer? (escuela y casa) ¿Quién?
26. ¿Te obligan a comer algún tipo de alimento? (escuela y casa) ¿Quién?
27. ¿Cómo crees que se alimenta la gente en la ciudad?
28. ¿Cómo crees que se alimenta la gente en el campo?

Ordene de acuerdo al grado de importancia los siguientes indicadores, marque del 1 al 6 los sectores que influyen en lo que consume o come a diario.

1.- 100%

2.- 80%

3.- 60%

4.- 40%

5.- 20%

6.- 0%

SOCIAL
(AMIGOS, FAMILIA) ()

ECONÓMICO
(DINERO) ()

CULTURAL
(TRADICIONES,
COSTUMBRES) ()

EDUCACIÓN
(ESCUELA) ()

REGIONAL
(CAMPO, CIUDAD) ()

MEDIOS DE COMUNICACIÓN
(REDES SOCIALES, T.V,
RADIO) ()

Observaciones: _____

Anexo No. 3 Modelo de cuestionario (profesores)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA



El presente cuestionario tiene como objetivo brindar información para la realización de un trabajo de tesis, agradecemos su sinceridad al responder, reiterándole que la información obtenida será confidencial y con fines académicos.

Nombre del profesor: _____.

Asignatura impartida: _____ **Grado y grupo:** _____.

1.- ¿Su asignatura se presta para hablar sobre temas de alimentación? Sí No

¿De qué forma? _____

2.- ¿A lo largo del curso ayuda a clarificar las inquietudes de los alumnos en temas relacionados con la alimentación? Sí o

¿De qué manera y a través de qué dinámicas o estrategias?

3.- ¿Dónde cree usted que se estimulan los hábitos alimentarios?

Casa Escuela ¿Por qué? _____

Anexo No. 4 Guía de entrevista (Señora de la Cafetería)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA



Nombre del entrevistado: _____.

¿Cuánto tiempo tiene administrando la cafetería?

¿Qué sector es el que más compra dentro de la cafetería?

¿Considera que lo que venden dentro de la cafetería es del agrado de los alumnos?

¿Ofrece alimentos o comidas especiales a los maestros?

¿Considera que consumen los alumnos es bueno para su salud?

¿Considera que el precio de los productos es accesible para los alumnos?

¿Sí algún alumno solicita algún alimento especial, usted se lo podría preparar?

¿Cómo considera que es su relación con los alumnos?

¿Qué es lo que más se vende en el turno vespertino?

¿Estaría usted dispuesta a incorporar productos o alimentos que los alumnos soliciten?

¿Usted decide que vender o alguien?

¿Los alumnos del turno vespertino traen lunch o lo compran aquí?

¿Cómo cree usted que es la alimentación de los alumnos del turno vespertino?

¿A parte de la cafetería hay otra persona que venda productos en el receso, o venga a venderles productos a los alumnos?

Anexo No. 5 Guía de entrevista (Subdirector Académico)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA



Nombre del entrevistado: _____.

¿Cada cuánto cambia la administración de la cafetería?

¿Los encargados de la cafetería deciden que alimentos y productos vender?

¿La renta para que la ocupan?

¿A cuánto asciende el pago de la renta?

¿Entonces la institución aprueba los productos que están dentro de esta?

¿Y cuál es esa norma?

¿Además de la cafetería existe otra persona que les proporcione alimentos aquí dentro de la escuela?

¿Pero con los alumnos?

¿Existe algún especialista dentro de la institución que les brinde información a los alumnos de lo que es bueno o malo comer?

¿Pero últimamente?

¿Se les toma parecer a los alumnos sobre lo que venden en la cafetería?, ¿Sí les gusta, sí no les gusta?

Anexo No. 6 Modelo de cuestionario (Padres de Familia)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA



El presente cuestionario tiene como objetivo brindar información para la realización de un trabajo de tesis, agradecemos su sinceridad al responder, reiterándole que la información obtenida será confidencial y con fines académicos.

Nombre: _____

1.- ¿Qué información le inculca a su hijo en relación al tema alimentación?

2.- ¿Cuántas comidas realizan a diario en su casa? _____

3.- ¿Quién decide que alimentos preparar? _____

4.- ¿Qué alimentos prepara entre semana? _____

5.- ¿Qué alimentos prepara en fin de semana? _____

6.- ¿Qué alimentos no pueden faltar en la mesa de su hogar? _____

7.- ¿Considera que la alimentación de su hijo en casa es?

Buena Mala Regular

8.- ¿Procura que sus hijos consuman algún tipo de alimento antes de venir a la escuela? Sí No ¿Qué? _____

9.- ¿Cómo calificaría la alimentación de su hijo en la escuela?

Buena Mala Regular

10.- ¿Cree que los alimentos y bebidas vendidas en la cafetería son buenas para los estudiantes?

Sí No ¿Por qué? _____

11.- ¿Dónde considera que su hijo lleva una mejor alimentación?

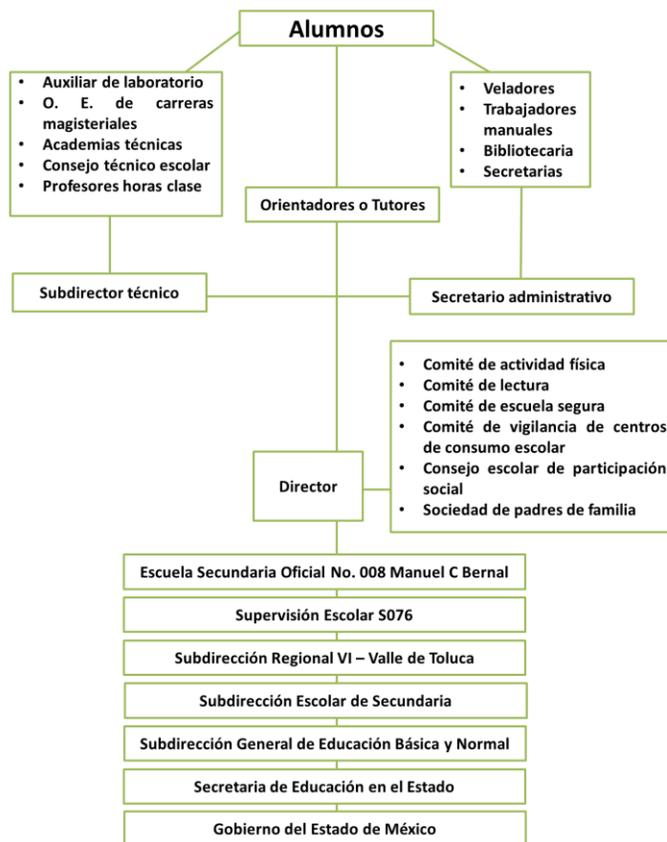
Familia Escuela ¿Por qué? _____

12.- ¿Está conforme con la administración de la cafetería? Sí No

¿Por qué? _____

Anexo No. 7 Organigrama

El gráfico presentado a continuación dista y sale de lo común, debido a que la base jerárquica se fundamenta en el alumnado, dejando con un papel secundario a los administrativos, profesores, trabajadores e incluso organismos educativos.



(Trabajo de campo Mayo, 2013)

ANEXO FOTOGRAFÍCO



Cocina de la cafetería



Instalaciones de la cafetería



Áreas de dispersión

Cancha de basquetbol/futbol

(Trabajo de campo 2014)



Salón de mecanografía



Sala de computo



Biblioteca



Salón de música



Pasillos y salones de clase
(Trabajo de campo 2014)