



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO



INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RURALES

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

**ALIMENTOS BIOCULTURALES EN LOS PATRONES DE CONSUMO EN  
HOGARES OTOMÍES EN TIEMPOS DE CONFINAMIENTO Y POST  
CONFIRMAMIENTO POR PANDEMIA COVID-19**

**TESIS**

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE DOCTORA EN CIENCIAS  
AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

PRESENTA:

MTRA. ANA MARIA CORTEZ HERNÁNDEZ

COMITÉ DE TUTORAS:

DIRECTORA DE TESIS: DRA. IVONNE VIZCARRA BORDI

CO-DIRECTORA DE TESIS: DRA. ANGÉLICA ESPINOZA ORTEGA

TUTORA EXTERNA: DRA. ALEJANDRA DONAJÍ BENÍTEZ ARCINIEGA

El Cerrillo Piedras Blancas, Toluca, Estado de México, mayo 2024

**RESUMEN**

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general analizar los procesos sociales de los alimentos bioculturales (desplazamiento, resignificación, subvaloración, hibridación) en los patrones de consumo de los hogares otomíes ante el fenómeno de transición alimentaria-nutricional en tiempos confinamiento y postconfinamiento por pandemia covid-19. Aborda el tema del fenómeno del desplazamiento de alimentos tradicionales denominados bioculturales de los patrones de consumo de hogares campesinos e indígenas, desde una perspectiva antropológica y una reflexión feminista, tomando como escenario la vida cotidiana que pasó por una crisis sanitaria causada por la pandemia Covid-19. El análisis teórico-metodológico que se propuso fue cualitativo, a través de la hermenéutica fenomenológica y haciendo uso de la etnografía alimentaria y feminista.

Como resultados de esta investigación, se realizaron tres capítulos de investigación enviados a diferentes libros científicos. En el primer capítulo se aborda el tema de la disponibilidad y consumo de los alimentos bioculturales, a través de bitácoras alimentarias y cuestionario de recuperación de la memoria de madres y padres de familia de dos escuelas primarias indígenas de las comunidades otomíes San Pedro Arriba y San Pedro Abajo del municipio de Temoaya, México, y se logró identificar la disponibilidad de 163 alimentos bioculturales antes, durante y post confinamiento por la pandemia en tres subsistemas agroecológicos milpa, monte y traspatio que fueron resignificados en el rescate de la seguridad alimentaria durante el confinamiento, también persistieron prácticas de consumo de los alimentos industrializados consumidos en esta época por las familias otomíes. El segundo capítulo hace referencia al tema de la transición alimentaria en época del postconfinamiento. Por medio de una etnografía alimentaria, se analizó cómo algunos alimentos bioculturales (referidos como alimentos locales obtenidos de la agricultura tradicional) son parte de la recuperación de tradiciones, de sus sabores y saberes que se conforma en cada comida en fiestas cívicas y festividades religiosas. En el tercer capítulo se puntualizó la importancia del papel de las mujeres en la conservación de los alimentos bioculturales, apoyados de un Diagnóstico Rural Participativo y de un análisis de autovaloración del trabajo de las mujeres desde una mirada del feminismo comunitarios de tres campos de poder: espacio, tiempo,

cuerpo-territorio, para comprender el valor del trabajo y de todas las actividades cotidianas en sus hogares y en los tres subsistemas agroecológicos de algunas mujeres otomíes. Posteriormente se dan los resultados de cada uno de los capítulos, en los que se pueden utilizar o formar parte de estrategias para salvaguardar la biodiversidad en contextos de transición alimentaria, reconociendo el trabajo de las mujeres para construir un camino de soberanía alimentaria.

## **ABSTRACT**

The general objective of this research work was to analyze the social processes of biocultural foods (displacement, resignification, undervaluation, hybridization) in the consumption patterns of Otomi households in the face of the phenomenon of food-nutritional transition in times of confinement and post-confinement due to pandemic. COVID-19. Addresses the issue of the phenomenon of the displacement of traditional foods called biocultural from the consumption patterns of peasant and indigenous households, from an anthropological perspective and a feminist reflection, taking as a scenario the daily life that went through a health crisis caused by the Covid-19 pandemic. 19. The theoretical-methodological analysis proposed was qualitative, through phenomenological hermeneutics and making use of food and feminist ethnography.

As a result of this research, three research chapters were prepared and sent to different scientific books. The first chapter addresses the issue of the availability and consumption of biocultural foods, through food logs and a memory recovery questionnaire of mothers and fathers from two indigenous primary schools in the Otomi communities San Pedro Arriba and San Pedro Abajo of the municipality of Temoaya, Mexico, and it was possible to identify the availability of 163 biocultural foods before, during and after confinement due to the pandemic in three agroecological subsystems, milpa, mountain and backyard, which were redefined in the rescue of food security during confinement. , consumption practices of industrialized foods consumed at this time by Otomi families also persisted. The second chapter refers to the topic of the food transition in the post-confinement era, through a food ethnography, in which foods biocultural products (referred to as local foods) of traditional agriculture are part of the recovery of traditions, their flavors and

knowledge that are shaped in each meal in civic festivals and religious festivities. The third chapter highlighted the importance of the role of women in the conservation of biocultural foods, supported by a Participatory Rural Diagnosis and an analysis of self-assessment of women's work from a community feminism perspective of three fields of power: space, time, body-territory, to understand the value of work and all daily activities in their homes and in the three agroecological subsystems of some Otomi women. Subsequently, the results of each of the chapters are given, in which they can be used or formed part of strategies to safeguard biodiversity in contexts of food transition, recognizing the work of women to build a path of food sovereignty.

## CONTENIDO

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
INTRODUCCIÓN	7
1. ANTECEDENTES	10
1.1 Patrones y dietas en hogares rurales	11
1.2 La alimentación como elemento biocultural	16
1.3 La biodiversidad de alimentos como parte del patrimonio cultural	18
1.4 Alimentos bioculturales en los subsistemas socioecológicos de la dieta milpa, monte, traspatio (MMT)	20
1.5 Transformaciones sociales alimentarias que ponen en riesgo la salud	21
1.6 Transición alimentaria	23
1.7 Desplazamiento de los alimentos bioculturales	24
1.8 Aparición de la pandemia Covid-19, fenómeno social	26
1.9 El trabajo femenino	28
1.10 Cuidado de la biodiversidad, parte del trabajo de las mujeres rurales	29
1.11 Autovaloración del trabajo femenino	30
2. MARCO TEÓRICO	
2.1 Paradigma del Interpretacionismo	31
2.2 Fenomenología y Hermeneútica (método de la interpretación)	32
2.3 Análisis Multiperspectivo	33
2.3.1 Patrimonio biocultural	33
2.3.2 Subsistemas agroecológicos	34
2.3.3 Procesos de la transición alimentaria	37
2.3.4 Perspectiva de género (feminismo comunitario)	36
3. PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA	40
3.1 Justificación	45
3.2 Objetivos	47
4. METODOLOGÍA	48
4.1 Diseño de la investigación	49
4.2 Comunidades de estudio	50
4.3 Estructuración de metodología por objetivo	51
5. RESULTADOS	55
6. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	61



## INTRODUCCIÓN

Desde la época prehispánica, México ha contado con una riqueza natural y cultural alimentaria y fue en el periodo de la Conquista que comenzó el mestizaje de alimentos al combinar ingredientes mexicanos con los españoles, lo que propició una de las gastronomías con mayor diversidad y ricas en todo el mundo que forma parte del Patrimonio Inmaterial Cultural no tangible reconocido por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en 2010 (UNESCO, 2021). Las comunidades indígenas no han sido ausentes de este proceso de mestizaje, y han jugado un papel importante en conservar gran parte de los alimentos precolombinos al domesticar, cuidar y preservar la riqueza de flora y fauna comestible que la naturaleza ofrece en sus diferentes ecosistemas, sumado a la preservación de conocimientos tradicionales y ancestrales de la gran variedad de alimentos que consumen en diferentes épocas del año. En este sentido, los alimentos bioculturales son aquellos en los que se interrelacionan la biodiversidad con el ser humano, desde una etnología cultural, cuya importancia se eleva a nivel patrimonial: compuesto por recursos naturales bióticos, su uso con pautas culturales, sistemas tradicionales agroecosistemas, la biodiversidad domesticada, y los conocimientos locales y simbólicos (Boege, 2008).

Se sabe que la alimentación, no solo es una necesidad biológica, sino que está determinada por factores económicos, sociales y culturales (Bertran, 2005) que han venido modificando los patrones de consumo alimentario. Desde este punto de vista de los patrones de consumo, según Torres éstos se caracterizan por corresponder a las costumbres que una sociedad tiene sobre el consumo de ciertos productos disponibles en la región inclusive en el país, cuyo consumo cotidiano en sus diferentes elaboraciones van teniendo una asignación de arraigo cultural. Es decir, como Torres (2007) lo refiere, el patrón alimentario representa las tradiciones, las costumbres y sus diferentes usos culturales que se les asignan a los alimentos territorialmente y que pueden estar reflejados en la estructural del consumo de una sociedad determinada.

Ciertamente, los patrones de consumo alimentarios de los pueblos indígenas y rurales en México han sufrido transiciones alimentarias nutricionales derivadas de

la globalización de sistema hegemónicos que buscan la expansión de capitales a través de la estandarización de los patrones con alto contenido de alimentos ultraprocesados (Torres y Rojas, 2018), que de acuerdo con los autores del Sistema NOVA son aquellos que incluyen en su formulación: azúcares, sodio, grasas, almidones, etc. derivados de procesos industriales (Babio et al., 2020). La oferta de estos productos de baja calidad nutricional, desplazan continuamente a los alimentos que tradicionalmente se producen y consumen en las localidades rurales, haciendo dependientes a los pobladores de alimentos de fácil acceso y que no requieren alguna preparación previa (Gúzmán et al.,2018).

Lo que preocupa a los sistemas de salud, es que este fenómeno (transición alimentaria nutricional) se traduce en problemas de salud y enfermedades degenerativas (sobrepeso, obesidad, hipertensión, diabetes mellitus 2, enfermedades cardiovasculares e incluso cáncer), siendo éstas precisamente, las que se relacionan con la gravedad y letalidad de las personas que se contagiaron del virus SARS-CoV-2 que produce la COVID-19, enfermedad que surgió en China en 2019 y se expandió rápidamente en todo el mundo, convirtiéndose en una de las pandemias más preocupantes de todos los sistemas de salud del siglo XXI. En México, los primeros casos de esta enfermedad se detectaron en febrero del 2020, causando la muerte a la población de más de 60 años, junto con la población que presentaba cuadros de enfermedades crónico-degenerativas, y que cada vez aparecían más casos, esto provocó que la Organización Mundial de Salud (OMS 2020) tomara medidas sanitarias dictadas, una de ellas fue la restricción de salida de los hogares, que obligaban a las poblaciones a nivel mundial a un confinamiento llamado “cuarentena”, que se convirtió en un largo periodo de incertidumbre, hasta el arribo de las vacunas en México en febrero de 2021. Sumado a este problema la limitada disponibilidad de los alimentos colocó nuevamente la resistencia de los pueblos indígenas y resiliencia de las mujeres, al enfrentar junto con sus familias problemas como la pobreza, enfermedad e inseguridad alimentaria, pero sobre todo una desvalorización del esfuerzo por sus trabajos cotidianos que sacaron pronto a sus familias de esta incertidumbre provocada por la pandemia.



Desde este contexto, el objeto de estudio a investigar fueron los alimentos bioculturales en hogares indígenas otomíes desde una mirada antropológica alimentaria, preocupada por la conservación de cocina tradicional y sus ingredientes a base de productos locales, así como el desplazamiento que han sufrido por la transición alimentaria nutricional causada por cambios globalizados, en época de confinamiento y postconfinamiento de la pandemia Covid-19, en el que las mujeres tomaron un papel importante ante esta crisis sanitaria.

En el primer capítulo se analizaron temas como los alimentos bioculturales desde una perspectiva antropológica en tres subsistemas agroecológicos milpa, monte y traspatio, que han venido siendo desplazados por transformaciones sociales como es la transición alimentaria nutricional, modificadas por grandes empresas multinacionales, repercutiendo en la salud con mayor fuerza durante el confinamiento por la pandemia Covid-19; es por ello que en el segundo capítulo se presenta la investigación desde un paradigma de Interpretacionismo como parte de concebir la realidad, definida con la verdad de las personas (Geertz, 1992), para comprender los procesos sociales y reales que dan lugar a la disponibilidad de los alimentos desde un enfoque biocultural en las comunidades indígenas, abordando una fenomenología trascendental (Husserl, 1929) para hallar el fondo de la realidad a través de las vivencias alimentarias durante el fenómeno del confinamiento y postconfinamiento por Covid-19 y por medio de la hermenéutica se hace una descripción e interpretación precisa de este problema en la interacción entre actores como son los y las habitantes otomíes e investigadores para interpretar el cómo y por qué de sus significados alimentarios y desde el análisis multiperspectivo se abordaron perspectivas teóricas como el patrimonio biocultural la transición alimentaria nutricional y el feminismo comunitario.

En el tercer capítulo se profundizó el problema de investigación, la justificación del estudio junto con la pregunta y objetivos. Seguido del cuarto capítulo donde se puntualizó la metodología del estudio etnográfico (retrospectivo) que se realizó en las comunidades otomíes del municipio de Temoaya del Estado de México: San Pedro Arriba y San Pedro Abajo. Para llevar a cabo el trabajo de esta investigación, se adoptó un enfoque cualitativo para visualizar, analizar y comprender lo que

vivieron y qué consumieron en su dieta los habitantes otomíes en su cotidianidad y en fiestas cívico-religiosas de las comunidades otomíes a través de una etnografía alimentaria, apoyados de la observación participante y entrevistas a profundidad, recopilando, interpretando y describiendo el actuar de las personas entrevistadas. El estudio etnográfico se planteó a partir de la transición alimentaria de los alimentos bioculturales disponibles y de los alimentos de la dieta denominada como occidental que consumieron durante el confinamiento y postconfinamiento.

Finalmente, los resultados se presentan en tres documentos anexos, cada uno corresponde a un capítulo de los cuales uno ya se publicó y dos han sido aceptados para publicarse y que forman parte de obras colectivas científicas: el primero parte de la Colección *Acercamientos Etnográficos a la Alimentación* de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla; el segundo aceptado en la obra *Feminismos comunitarios en México. Experiencias agroecológicas, organizativas y de liderazgo*; y el tercero publicado en el Libro *Alimentación, nutrición y salud de poblaciones vulnerables en el Estado de México: Nueve estudios de mujeres en las ciencias e Interdisciplinariedad*.

## 1. ANTECEDENTES

La globalización alimentaria como proceso económico y tecnológico ha permitido nuevas tendencias de productos y servicios hacia otros mercados, presentando innovaciones y transformaciones acordes con las necesidades, preferencias y decisiones de los consumidores. Este fenómeno promueve cambios culturales en sociedades que tienen acceso a esas tendencias y viven procesos de la expansión de mercados de alimentos industrializados, que por lo general van acompañados de estilos de vida diferenciados llamados occidentalizados (Olivares y Lozano, 2019). La adopción de estos alimentos industrializados en la dieta habitual, ha traído como consecuencias varios problemas de salud que, por su dimensión, son prioridad política en materia de Salud Pública (Barquera y Rivera, 2020). La obesidad y sobrepeso son los rasgos que reflejan un problema de malnutrición, malos hábitos alimenticios y sedentarismo. Su presencia está asociada con otras enfermedades que generan por ejemplo el síndrome metabólico llamadas crónicas degenerativas como es la diabetes mellitus tipo 2, hipertensión, insuficiencia renal y otras como las enfermedades cardiovasculares. Según datos del Instituto Nacional de Salud Pública (INSP, 2019) y de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE), las cifras en México que sufren de sobrepeso-obesidad ocupan el primer lugar, con el 72.5% de la población adulta y que va en ascenso (mujeres en su mayoría) y 37.7% en niños (citado en Guanais, 2019). La diabetes ha ascendido del 10.8% en 2010, al 15.8% en 2017 y al 16.9% en 2021, demostrando un deterioro en la salud y por consiguiente en la calidad de vida de cada ser humano (OCDE, 2023).

En las sociedades rurales e indígenas este fenómeno ha acelerado la transición epidemiológica. De pasar de graves problemas de desnutrición a problemas de malnutrición (sobrepeso-obesidad, diabetes, hipertensión) y en muchos casos, ambos problemas coexisten en un solo hogar o a través del desarrollo del individuo (Bertrán, 2010).

La pobreza e inseguridad alimentaria han sido asociadas como factores de riesgo para explicar su efecto en la situación alimentaria y el estado de nutrición de varias comunidades rurales (Lemos et al., 2018). No obstante, existen otros estudios que señalan la riqueza de la biodiversidad en la dieta de estas comunidades (Gálvez y Peña, 2015), pero que es poco valorada (Boege, 2008).

Frente a ello, las tendencias se han observado en un desplazamiento continuo de alimentos tradicionales, donde los alimentos “globales” cada vez toman lugar en la cocina de los hogares de zonas urbanas, como de zonas rurales e indígenas (Bertrán, 2005).

### *1.1 Patrones y dietas en hogares rurales*

Una forma de observar las transformaciones alimentarias es a través de los patrones de consumo o dietas habituales. Estudios psicológicos que abordan el comportamiento alimentario, indican que el patrón de consumo se relaciona en un grupo de familias con variables determinadas con efectos en el organismo. Aunque, para unos grupos sociales los cambios forman parte de lo cotidiano, para otros grupos no se perciben cambios y sus dietas son más rígidas en el tiempo (Magaña y Sevilla, 2012).

Gómez-Restrepo y colaboradores (2017), encontraron precisamente que las poblaciones indígenas en Colombia muestran menos cambios en las conductas alimentarias que las poblaciones urbanas, a pesar de tener los mismos factores de riesgo nutricional como la expansión de estilos de vida occidental.

Desde la perspectiva nutricional, los instrumentos de medición y análisis del consumo de los alimentos de los individuos o poblaciones (definidas por grupos de edad, sexo, ingreso, etc.) pueden identificar patrones dietéticos frecuentes. De esta manera, a partir del consumo habitual de un conjunto de alimentos por una persona, familia o comunidad, en un promedio estimado por frecuencias de consumo a la semana/mes, o con recordatorios de 24 horas, se definen patrones, con los cuales se pueden detectar cambios en ellos, así como sus efectos en la salud y el estado de nutrición (Carvalho *et al.*, 2016). Por ejemplo, Rodríguez (2007) mostró como la transición alimentaria expresada en el México rural ha afectado directamente el

estado de nutrición de mujeres que viven en el campo, observando altas prevalencias de sobrepeso y obesidad con insuficiencia de nutrimentos inorgánicos. Por su parte, Torres y Trápaga (2002) han reflexionado respecto a los patrones de consumo, tomando en cuenta algunas condicionantes como es la disponibilidad, promoción y los ingresos establecidos en un mercado global, lo que constituye un cambio en la diferenciación de dichos patrones (citados en Torres, 2007). Por lo tanto, las estructuras económicas que definen los patrones de consumo dietario se basan en el ingreso familiar y el gasto de alimentos y bebidas que realizan los hogares a la semana/mes/año. Bajo esta metodología los estudios del Consejo Nacional de Evaluación de la política del desarrollo social (CONEVAL) han mostrado desde el 2016 que los hogares rurales y pobres dedican casi todos sus ingresos a la compra de alimentos, revelando polarización amplia de las brechas de las desigualdades sociales en México (CONEVAL, 2016). Aunque el porcentaje de pobreza laboral disminuyó un 0.05% después de casi diez años en el 2023, el costo de la canasta alimentaria siguió en aumento, siendo la tortilla el principal alimento consumido, seguido del huevo en las zonas rurales y la leche y otros alimentos preparados en las zonas urbanas (CONEVAL, 2023).

Cabe señalar que el precio de las canastas básica y alimentaria<sup>1</sup> también son empleadas para medir la línea de pobreza, su estructura de ingreso y gasto de los hogares y a través de la encuesta Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria (EMSA), con la que se han podido indicar los niveles de inseguridad alimentaria que viven los hogares pobres, indígenas y rurales (Carrasco et al., 2008).

Ha habido otros estudios, que tratan de comprender los factores culturales que diferencian las dietas alimentarias de poblaciones urbanas y de zonas rurales y la manera de cómo se influyen o transforman ante los diferentes fenómenos sociales, políticos, económicos y ambientales (Geertz, 1992, citado en Zoopi, 2000; Magaña y Sevilla 2012; Wiley, 2017). Por ejemplo, desde la antropología de la alimentación y la nutrición, existen varios enfoques que analizan las dietas, los

---

<sup>1</sup> La canasta básica amplía a la canasta alimentaria que se refiere a “los bienes y servicios no alimentarios tales como vestimenta, transporte, educación, salud, vivienda, etc. y la canasta alimentaria son el conjunto de alimentos y bebidas que satisfacen nutrimentos kilocalóricos y proteicos que refleja hábitos de consumo de hogares que cubre con su consumo alimentario” (INDEC, 2020).

hábitos, los patrones de consumo alimentario y sus significados (Chrzan y Brett, 2017; Aktas-Polat y Polat, 2020), y entre los que han destacado la importancia de estudiar la dimensión de la bioculturalidad en la alimentación de los pueblos indígenas (Dufour et al., 2017). En efecto, la cultura, los sistemas ecológicos y agrícolas tradicionales, los significados de alimentos biodisponibles, los conocimientos, clasificaciones y saberes en torno a ellos y su relación con la salud-enfermedad, así como las amenazas de pérdida de estos atributos, han despertado el interés de la *investigación antropológica* en los últimos años (Wiley, 2017; Sarkar et al., 2019).

No obstante, esto ha mantenido preocupado a la academia desde hace varias décadas. Los aportes de Bertrán (2005) sobre la alimentación indígena, puntualizan que se debe entender que no se trata de una dieta monótona, basada en maíz, frijol y chile y apegados a sus tradiciones, sino que es un eje fundamental para estudiar las condiciones de vida según sea el estado general de salud y nutricional de una población dada. Torres-Torres (2007), señala que, desde esta perspectiva, los patrones de consumo alimentarios tradicionales con arraigo indígena, regional o nacional, se caracterizan por los fuertes lazos que tiene una sociedad a productos que conforman un hábito de comida. Estos vínculos están relacionados con un arraigo identitario de una región, al gusto gastronómico, a la memoria cultural y generacional, pero también con las condiciones ecológicas (entorno biofísico) donde se asientan las poblaciones, con las afecciones a determinados productos, a las actitudes y valores, los modos de vida, los sistemas de producción de alimentos, las costumbres y las creencias sobre éstos.

Para Beltrán (1980) (citado en Magaña y Sevilla, 2012), este tipo de alimentación indígena no es un vestigio de un primitivismo irracional, sino es una alimentación de bajo costo cuyos aportes calóricos-energéticos, cubren con los requerimientos necesarios para una persona adulta, además de proteico siendo el frijol el de mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. De igual manera, afirma que esta dieta basada en los alimentos nativos mexicanos cubre las necesidades de nutrimentos inorgánicos y vitaminas lo que lo hace distinto a la dieta occidental (la cual rompe con la dieta nativa) que desequilibra lo que los indígenas han logrado a través de

cientos de años gracias a lo que les ofrece la biodiversidad y al significado cultural que le dan a su alimentación.

Desde las ciencias de la nutrición, las dietas se analizan para conocer los problemas de salud y sociales relacionados con los hábitos de consumo y con ello, determinar si existen situaciones de malnutrición, hambre y desnutrición, las cuales se relacionan por lo general, con la reducida posibilidad de obtener alimentos con nutrimentos capaces de garantizar un óptimo funcionamiento del organismo (Aguilar, 2010). A pesar de que la alimentación ha sido interpretada como un fenómeno cultural intangible y se ha privilegiado para diagnosticar el estado de salud con fines de control sanitario, en contextos culturales en la definición etnográfica de la alimentación se describen meticulosamente elementos innovadores, internos y externos que modifican los sistemas de alimentación, así como identifica los factores espacio-temporales que constituyen la dimensión material y simbólica, de las costumbres alimentarias (Meléndez et al., 2009).

En tiempos de crisis climáticas, ambientales, humanitarias y económicas, resurge el interés por la alimentación y su relación con la salud del planeta. A partir de la antropología alimentaria-nutricional desde de los años 60's, han surgido recientemente estudios que buscan comprender cómo la cultura alimentaria y sus transformaciones a través de la adopción de tecnologías culinarias y productivas tienen efectos directos o indirectos sobre la salud las poblaciones locales (Carrasco, 2007).

Desde sus inicios, la antropología siempre ha estado interesada en conocer cómo la alimentación define rasgos culturales de un pueblo, ya que la alimentación se ha considerado un hecho social, que permite explicar todo lo que acontece en movimiento de la producción y el consumo para alimentar, comer y nutrir el cuerpo, la familia, la comunidad y su cultura material y simbólica (Álvarez, 2002). Así, Strauss (1986) ha afirmado que desde el paradigma estructural, su análisis se ubica en el ámbito de lo simbólico y antropológico de la alimentación contemporánea, los patrones de consumo alimentario definen los rasgos identitarios al ser considerada como un medio por el cual se rigen las costumbres y hábitos alimenticios de una comunidad (citado por Aguilar, 2010).

En estos términos, la identidad cultural hace un llamado a la pertenencia, de un determinado grupo colectivo social cuyos gestos, valores sistemas de creencias y comportamientos vinculados a un territorio, van marcando la diferenciación y reafirmación frente a otro colectivo (Molano, 2007). Entre las manifestaciones culturales donde se expresan el sentido de identidad están: el idioma, la poesía, la música, la danza, el ritual, la gastronomía (a través de los alimentos), la vestimenta, etc.

Según Amon y colaboradores (2005) la alimentación tiene el poder de transmitir significados que pueden ser parte de la manifestación de personas y grupos (citado por Binz et al., 2019). De esta manera, los comportamientos y las prácticas alimentarias marcan las similitudes como las diferencias sociales que clasifican en jerarquías a las personas y la manera de concebir al mundo (Contreras et al., 2005). En este sentido, las prácticas alimentarias que forman parte de los patrones de consumo también reflejan el dinamismo cultural de las cocinas tradicionales. Estas últimas son parte importante de la identidad cultural, pues comprenden a su vez otras manifestaciones culturales incrustadas en fiestas, rituales y ceremonias que implican la reproducción de tradiciones, saberes y costumbres, las cuales son transmitidas por generaciones (Meléndez y Cañez, 2010).

### *1.2 La alimentación como elemento biocultural*

La alimentación, señala Duhart (2004) (citado por Meléndez y Cañez) constituye un elemento significativo que parte de la cultura e identidad, materializado en productos, técnicas de cocina, comida o platillos y modos de consumo, considerándolos como propios que se distinguen diferente a los demás, definiendo así a la Identidad Cultural Alimentaria, que el autor precisa nos puede nutrir y nos puede significar.

De esta manera, la comida refleja la complejidad cultural de una sociedad y su relación con el medio ambiente, con los conocimientos, sus costumbres sociales y familiares, así como con sus creencias y saberes nutricionales. Esta complejidad incluye ritos, comportamientos alimentarios y diversos conceptos sobre la salud y la enfermedad. Para Bertrán (2006) la cultura alimentaria se determina por las formas, tradiciones, significados, y procesos que un grupo social va definiendo a través del



tiempo sobre qué comer, cómo preparar, quien los elabora y donde se consume y de dónde provienen los ingredientes.

A su vez, Garza (2011) ha afirmado desde una mirada antropológica, que los alimentos tienen historias asociadas con el pasado de quien lo come, en cuanto a la técnica de producir, procesar, servir y consumir, varían culturalmente y siempre están condicionadas por el significado y se les comunica simbólicamente.

Con respecto a lo anterior, Hernández (2016), ha propuesto tres aspectos de los alimentos que constituyen la comida, desde la ritualidad: simbólico que contiene un significado y una finalidad, para obtener trabajo, salud y fuerza de la familia o comunidad; memoria colectiva conservando los conocimientos alimentarios en cuanto a su producción y su cultura culinaria; y las ofrendas, dedicadas al ciclo agrícola, donde existen lazos solidarios entre la comunidad y desde un sentido etnográfico se realizan fiestas, haciendo peticiones o dando gracias por lo obtenido (desde tiempos prehispánicos) traduciéndose en salud, bienestar y felicidad, estableciendo una relación entre lo terrenal y lo espiritual.

Una manera de conocer lo que representa para los consumidores su alimentación en su estilo de vida cotidiano. De aquí que la cocina tradicional cotidiana -la que se consume habitualmente según la disponibilidad de alimentos de temporada-, se distingue de la cocina ritual -o ceremonial porque se prepara especialmente para una festividad religiosa o cívica (López et al., 2016).

Como en la mayor parte de los pueblos latinoamericanos, la comida mexicana ha venido evolucionando a través del tiempo, basada en la dieta de las culturas prehispánicas, señalando al maíz como eje multiestratégico de la organización social de la alimentación, siendo la tortilla de maíz su producto más emblemático, seguido de alimentos como el frijol, la calabaza y el chile, que hoy en día permanecen en los principales ingredientes y alimentos mexicanos (Aguilar-Piña, 2014) y que sostienen al menos tres socioecosistemas de producción: MMT, que se complementan entre sí (Guzmán et al., 2018).

Después de la colonización española, la combinación de ingredientes dio lugar a nuevos platillos propios y tradicionales de México, muchos de ellos eran preparados para continuar las tradiciones de ofrendas a las divinidades, santos o patronos, otros

tomaron forma para construir identidad de patriotismo y muchos otros platillos que requieren mayor elaboración se ofrecen en ceremonias o festividades de cohesión de lazos de parentesco, entrega de cargos y mayordomías, entre otros (Good, 2011).

En efecto, la comida que comúnmente se muestra en las ceremonias, ofrendas, festividades y rituales, es una de las prácticas más conocidas en México, y no solo para agasajar a los asistentes en las fiestas del pueblo para reunirse, divertirse y comer, sino que hacen un llamado a la colaboración donde mujeres y hombres de la comunidad trabajan colectivamente para hacer posible la celebración. Son fiestas religiosas que normalmente se relacionan con los santos que se encuentran en el calendario religioso, las responsabilidades y organización se realizan a través de las mayordomías y en celebraciones cívicas están a cargo de las autoridades públicas del gobierno y religiosas como bodas, bautizos, sepelios, entre otros, en las que siempre se requiere de la participación de familiares (Good, 2011).

Así mismo, las cocinas en ceremonias o rituales de comunidades indígenas pueden ser expresión de estas acciones, más allá de contribuir a una celebración colectiva, es un espacio que dialoga con el respeto a la tradición, a las jerarquías y a la organización interna entorno a la preparación de la comida (Meléndez et al., 2010). De tal forma, que su carga simbólica delimita el espacio–territorial que abona a la práctica de una celebración colectiva bajo el marco de un ritual (Good, 2011).

Según Tello (2022), los atributos de estudiar las cocinas ceremoniales y comunitarias se centran en que se asocian con una temporalidad especial entre lo público y lo privado (fiestas, ferias, festividades, rituales, mortuorios o ceremonias, etc.). Por sus dimensiones, se montan en espacios exteriores y en lugares específicos de la casa al tratarse de altares por ejemplo en día de muertos.

Esta cocina, además de ser colectiva, requiere de colaboración para lograr gran escala en la lógica de otorgar-donar-compartir; la comida adquiere un atributo de “especial” y respeto a las recetas tradicionales, por lo que se convierte en momentos de transmisión de sabores y saber hacer, principalmente entre mujeres.

A su vez, la lista de elementos que requieren para preparar esas comidas especiales tiene una relación estrecha con la disponibilidad de recursos locales y de los

sistemas de producción como la milpa, que conforma el entramado de la bioculturalidad (Hernández, 2016). Elementos que se conservan no solo como productos consumibles, sino que, en celebraciones especiales, que se convierten en ofrendas y símbolos de identidad y cohesión social que acompañan fielmente a los sistemas de cargos (Vogt, 1993).

Con el arribo de los procesos de transculturación en los hábitos alimentarios y la pérdida de la biodiversidad alimentaria, muchas veces las comidas ceremoniales pueden ser las únicas estrategias de persistir como pueblo originario y resignificar simbólicamente aquellos elementos sustituidos o bien recuperarlos, como son los alimentos bioculturales (Unigarro, 2015).

### *1.3 La biodiversidad de los alimentos, parte del patrimonio cultural*

La biodiversidad en cuestión alimentaria podría interpretarse como basta, considerando que en los hábitats naturales en el que hay interacciones entre los componentes que suministran a la sociedad (Martín, 2007:70), y todos los seres vivos, se establecen relaciones socioambientales que conforman sistemas socio-ecológicos donde los paisajes y la biodiversidad (cantidad y variabilidad de vegetación, especies y genes, animales, algas, hongos bacterias y virus silvestres) ofrecen alimentos y recursos disponibles a las poblaciones que co-habitan en el territorio (Oberhuber, 2010; Toledo, 2019).

En los pueblos indígenas de zonas rurales, es donde se muestra principalmente una lucha constante y respeto por los espacios y territorios locales, y se ha reconocido que sus procesos sociales apuntan a la conservación de la biodiversidad, la que incluye la diversidad cultural (bioculturalidad), a través de defender sus derechos de autodeterminación, soberanía y seguridad ambiental y alimentaria. Estos mismos procesos permiten la transmisión inter-regional e inter-generacional, fortaleciendo su identidad cultural (Nemogá, 2016).

Por lo que, la expresión cultural de la comida de un pueblo forma parte de su identidad y es lo que define a todas las personas de un colectivo social, cuya conducta se dinamiza a través de conformar sistemas de pertenencia, transformar para conservar tradiciones y transmitir por generaciones estos procesos (González, 2019). En esta sencilla noción, la UNESCO (2021) incluye tanto la biodiversidad

(diversidad de genes, especies y ecosistemas) como la diversidad cultural (idiomas, visiones del mundo, valores, formas de conocimiento y prácticas).

Si bien, la cultura culinaria que se sustenta en gran parte de la bioculturalidad, se expresa por lo general, a través de la biodiversidad, es importante reconocer que no todos los alimentos disponibles en un sistema para una sociedad forman parte de sus hábitos culturales para consumirlos, en cambio, para otras sociedades cohabitando los mismos sistemas, pero con procesos históricos socioambientales distintos, esos alimentos forman parte de su gastronomía biocultural (Harris, 2009). De esta manera, se trata de relaciones sociales de sustento con manifestaciones basadas en la gastronomía sustentable<sup>2</sup> (Binz et al., 2019), donde la relación entre los alimentos disponibles y conservados territorialmente están relacionados con saberes ancestrales de cuidado, reciprocidad y armonía con la naturaleza que les provee el sustento (Argumedo et al., 2020).

De aquí que los bienes naturales, según Toledo y Barrera (2008) (citado por Toledo, 2019) apuntan hacia un patrimonio cultural, en la que cada pueblo mantiene su propia identidad, vinculando procesos etnobioculturales, cuya variabilidad genética se va articulando a las formas de nombrar las plantas y los animales, a las prácticas agrícolas, a las dinámicas del paisaje y otras relaciones socioambientales que conforma la bioculturalidad. Cabe mencionar que la etnobioculturalidad (número de lenguas) y la agrobioculturalidad (especies y paisajes domesticados) forman parte de este entramado. El mismo autor, subraya que gracias al reconocimiento de los derechos de las comunidades que dan sentido a las prácticas culturales de los pueblos con el ambiente, es posible que la preservación de la diversidad biológica se enfoque “a “la preservación de los paisajes y a la protección de los hábitats en los que viven las poblaciones” sostengan procesos de mantenimiento cultural (Toledo, 2019:10).

Estos actos dan significados a la alimentación como parte de los bienes comunes donde se finca la soberanía alimentaria de los pueblos (Micarelli, 2018). Como el

---

<sup>2</sup> La Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2022) define esta gastronomía sustentable como la promoción de la diversidad natural y cultural del planeta, además de fomentar e impulsar el consumo de alimentos responsable con el medio ambiente, que contribuye a la seguridad alimentaria, la producción responsable y protege la biodiversidad. <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>

derecho que cada pueblo indígena debe tener, y que se encuentran disponibles en los ecosistemas de producción agroalimentarias, muchos de ellos con una conexión con el campo y un valor simbólico para sus habitantes (Aguilar, 2014). Algunos de estos ecosistemas están disponibles en los subsistemas milpa, monte y traspatio.

#### *1.4 Alimentos bioculturales en los subsistemas socioecológicos de la dieta milpa, monte, traspatio (MMT)*

La denominación de alimentos bioculturales: son los que se producen en sistemas sociales (locales) vinculados estrechamente al territorio y a las creencias que proporciona importantes aspectos de identidad sociocultural (Contreras et al., 2005).

Para los pueblos indígenas, son una de las manifestaciones que desarrolla la bioculturalidad para asegurar su alimentación con autonomía, transmitida por generaciones mostrando amor y respeto por la naturaleza, al recolectar, cultivar, intercambiar conocimientos, semillas, trabajo, bendiciendo y agradeciendo los cultivos, la tierra el agua, los bosques y aprendiendo a sobrevivir. Sin lugar a dudas, todo ello se puede encontrar a través de costumbres alimentarias y prácticas agrícolas indígenas de los subsistemas socioecológicos donde se encuentran los principales alimentos de la dieta tradicional: milpa, monte, traspatio o huerto (MMT) así como los sistemas ecológicos lacustres y silvestres, mares, ríos y lagos (Guzmán et al., 2018).

Esta dieta llamada MMT, forma parte de los patrones de consumo alimentario, que no solo otorgan legados de identidad a los pueblos, sino que también sostienen estructuras sociales complejas para seguir diseñando estrategias de seguridad alimentaria (García-Maldonado et al., 2018). Estrategias que tienen como propósito disponer de los recursos biológicos a través de sistemas de producción, recolección y caza para el consumo humano (Toledo, 2019).

En estos subsistemas se encuentra la Milpa, que ha sido el fundamento de la alimentación del pueblo mesoamericano y que ordena otras actividades productivas en los que se incluyen diferentes alimentos como el maíz principalmente, frijol y calabaza (Almaguer et al., 2018). El Monte, es un lugar donde se encuentran disponibles los alimentos, recolectados y donde también se practica la cacería. Ahí

se dispone de hongos, frutos, hierbas comestibles y curativas y leña para preparar los alimentos (Guzmán et al., 2018). Por su parte, el Traspatio, huerto o jardín es el espacio donde por lo general cuidado por las mujeres provee a la familia de alimentos relacionados con diversas fuentes de proteína animal (aves de corral, cerdos, vacas, borregos), así como árboles y arbustos frutales y otras plantas de usos culinario y medicinal (Guzmán et al., 2018).

### *1.5 Transformaciones sociales alimentarias que ponen en riesgo la salud*

Las prácticas alimentarias tradicionales han cambiado debido a muchos factores como la globalización, crisis económicas y del medio ambiente, y otros efectos sociales donde se enmarca la desigualdad social, la exclusión y la violación de los derechos fundamentales a una alimentación saludable (UNESCO, 2021).

A pesar, de existir con una riqueza natural en México, aun desafiando cambios socioeconómicos y abruptos de alimentación se pone en riesgo la salud de los seres humanos en los que se conjunta una lucha por la desnutrición junto con enfermedades de sobrepeso y obesidad, amenazando la Seguridad Alimentaria<sup>3</sup>, la cual hace referencia a esa disponibilidad suficiente y estable de alimentos inocuos, para una vida activa y sana (FAO, 2011). En contraparte, la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2022 (ENSANUT, 2022) destaca que el 59.1% de la población se encuentra en Inseguridad alimentaria, siendo el 28% de localidades rurales, quienes han disminuido sus cantidades de consumo de alimentos por falta de recursos económicos, lo que conlleva a otros factores económicos de desempleo o salarios que no alcanzan para los alimentos de una canasta básica, ocasionando un ambiente obesogénico en la adquisición alimentos ultraprocesados baratos y de baja calidad nutricional ocasionando enfermedades degenerativas.

La ENSANUT (2020) hace referencia de las prevalencias de sobrepeso (33.4%) y obesidad (37.5%) y juntas muestran que el 70% de la población mexicana mayor de 20 años tienen estos problemas, y aunque la prevalencia de hipertensión arterial ha descendido levemente desde 2012, la diabetes mellitus tipo 2 sigue en aumento.

---

<sup>3</sup> El derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre. Cumbre Mundial de Alimentación (FAO, 2011).

Como ya se mencionó, cuando la dieta es valorada como de baja calidad afecta directamente a la salud, favoreciendo enfermedades crónicas no transmisibles como sobrepeso, obesidad, diabetes mellitus tipo 2, hipertensión, insuficiencia renal y enfermedades cardiovasculares, por el desplazamiento de una alimentación más nutritiva por una alimentación con mayores procesos industriales con altos contenidos de energía, grasas saturadas, azúcares, hidratos de carbono simples y sodio (Vizcarra et al., 2020).

Sin embargo, pese a esas transformaciones alimentarias, actualmente se sabe que los subsistemas socioecológicos MMT contribuyen a la seguridad alimentaria y a mejorar los procesos relacionados con la salud-enfermedad de la población indígena, que mantienen la milpa. Es por ello destacar, que una dieta compuesta por ingredientes o alimentos locales de MMT provee de nutrimentos necesarios y equilibrados para una alimentación adecuada y de calidad, fomentando a la vez, conservación de la biodiversidad local y la cultura asociada con ella, contribuyendo a su bienestar social y de salud (Vizcarra et al., 2020).

Además de que la NOM-043 (2012) del plato del bien comer es recomendada para la población mexicana, se puede decir que su importancia cultural y alimentaria comprende los alimentos propios de la milpa que aportan nutrimentos, tal es el caso de las verdolagas, frijoles, quelites, habas, calabaza, huazontles, chile, huitlacoche y el maíz principalmente (Aguirre et al., 1998; Bertrán, 2010; Gaona y Cuevas, 2012), sobre todo para la población que se sostiene con modos de vida considerados de alta marginación.

De igual manera, la dieta de la milpa es una manera ancestral de seguir conservando los alimentos de los pueblos indígenas, además de que es una manera de revalorar los productos y saberes locales, a través de sus cocinas tradicionales. En la última década la antropología alimentaria se ha interesado en estudiar cómo las cocinas tradicionales se encuentran en constante tensión por conservar esas relaciones con los alimentos bioculturales (Swiderska et al., 2022), sobre todo, en las adecuaciones que los hogares realizan en sus dietas con los alimentos industrializados. Son tensiones que transforman las relaciones socioculturales, pues estos alimentos son producidos por empresas multinacionales (con fines

mercantilistas), que promueven el abandono o la reinención de tradiciones alimentarias (Pérez et al., 2010).

Sin embargo, en las últimas tres décadas, la dieta MMT se ha visto amenazada por la expansión de mercados globales donde grandes empresas de alimentos ultraprocesados e industrializados ofertan sus productos hasta en los rincones más lejanos del país, impulsando el fenómeno de la transición alimentaria-nutricional (Vizcarra y Lutz, 2010).

Esto ha forjado una transición alimentaria, en la que se sustituye a una alimentación con mejores características nutricionales por una alimentación con procesos industriales, afectando la salud de las personas.

### *1.6 Transición alimentaria*

En los últimos años, las transformaciones socioculturales que afectan los patrones alimentarios en México están referidas por la incorporación de rasgos culturales basados en el consumo de masas y estilos de vida globales. Entre ellos, destacan los gustos y preferencias de los consumidores, que ha incrementado significativamente el consumo de bebidas azucaradas y alimentos ultraprocesados de fácil acceso, listos para comer con nutrimentos poco favorables para la salud (grasas saturadas, azúcares simples, sodio, entre otros aditivos), que no solo ha venido a cambiar el modo de vida de las grandes urbes, sino también la vida del medio rural y de pueblos indígenas (Meléndez et al., 2010).

Esta transición alimentaria ha permanecido vigente en estas dos últimas décadas, donde una vida acelerada ha permitido el cambio de patrones alimentarios. Y que, a través de alimentos locales producidos y cosechados de la milpa, se trata de rescatar una herencia culinaria y ancestral, que ha dejado huella en los saberes y sabores de los alimentos prehispánicos considerados ricos en nutrimentos, proteínas y bajos en grasa (Pérez et al., 2010). El peligro de esta defensa cotidiana se observa en el riesgo de perder el conocimiento sobre el significado cultural de nutrir a la milpa para nutrir el cuerpo, pues junto con los alimentos ultraprocesados que llegan a las cocinas rurales, se ha incrementado la contaminación del suelo (paisajes y parcelas) y del agua por exceso de basura no reciclable (Gaona et al.,



2012). En suma, la transición alimentaria no sólo ha afectado a la salud humana, sino también a la salud ambiental, incrementando el riesgo de la pérdida de la biodiversidad agroalimentaria (Argumedo et al., 2021).

### *1.7 Desplazamiento de los alimentos bioculturales*

Los alimentos ultraprocesados se han introducido cada vez más a los hogares de todo el mundo, una transformación de dieta tradicional por una moderna u occidental, desplazando a los alimentos bioculturales con el secuestro del paladar y en el detrimento de la calidad de la dieta (Hernández, 2023).

Una manera de introducir a estos alimentos, ha sido a través del arribo de tecnologías modernas de producción y difusión de patrones de consumos occidentales ancladas al modelo neoliberal de los sistemas agroalimentarios (Otero, 2006), que ha generado un dominio de la agroindustria capitalista, sobre el sistema de producción de alimentos locales en países en desarrollo, provocando que los alimentos industrializados sustituyan a los alimentos bioculturales, transformando y trastocando a los sistemas de producción locales y a las cocinas tradicionales, manteniendo estrategias de resiliencia para lograr su seguridad alimentaria (Argumedo et al., 2021).

La mayor parte de los alimentos que se consumen actualmente provienen de la industria de alimentos procesados “método para hacer los productos crudos más comestibles y agradables o preservarlos para el consumo posterior” (OMS, 2015, s.p.) que es una de la más significativa en términos del valor del Producto Interno Bruto (PIB) del sector secundario, el cual transforma un producto agropecuario en alimentos de fácil preparación y servido por el mismo consumidor; Feroso, en su nota del Economista (2017) anunciaba las características favorables de esa Industria al disponer en cualquier momento de sus productos o alimentos, lo que facilita su comercialización y son vendidos en grandes cantidades por corporativos generándoles millonarias ganancias, ubicando a México con un “2.6% del valor de producción mundial y el tercer mayor productor de alimentos procesados de América, después de Estados Unidos y Brasil, y el noveno a nivel mundial”, que crecerá a pesar de enfermedades cardiovasculares con las que se relaciona.

Según la Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud, “no es que los alimentos sean saludables o no, sencillamente por el hecho de estar procesados, algunos son indispensables, beneficiosos o inocuos, en cambio, otros son perjudiciales en la salud humana. Esta importancia de procesamiento depende de una clasificación de los suministros de alimentos y patrones de alimentación que distinga su tipo y uso” (OPS/OMS, 2015).

El sistema NOVA de clasificación de los alimentos, agrupa a los alimentos según su grado de procesamiento, el cual incluye las características de sus fórmulas e ingredientes.

Este sistema estudia el suministro y patrones de alimentación que van desde los mínimamente procesados hasta los ultraprocesados, estos últimos definidos como formulaciones elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de fuentes orgánicas (OPS/OMS, 2015), como alimentos industriales modernos listos para calentar o consumirse, marcados en productos elaborados con excesos de grasas saturadas, aceites, almidones, azúcar e ingredientes aditivos (conservadores y saborizantes) de fácil acceso y con formulaciones industriales, (OPS/OMS, 2015). Estos productos están desplazando a la dieta tradicional, con sus harinas, pan o bollería y tortillas industrializadas hasta en un 32%, empaquetado de carnes 22% y productos lácteos en el 12%, elaboradas por empresas multinacionales en México (Fermoso, 2017).

Es decir, existen empresas que han venido a atacar y a disminuir la alimentación tradicional con sus productos ultraprocesados de baja calidad nutricional, lo que significa no solo la pérdida de una seguridad alimentaria, al incrementar la importación de productos alimenticios y un rezago del sector agropecuario mexicano en el dominio de empresas monopolistas en México (Ramírez, 2012), sino además las múltiples enfermedades que están ocasionando por el consumo descomunal por la población tanto urbana como rural.

### *1.8 Aparición de la pandemia Covid-19, fenómeno social*

Una de las enfermedades con la que se tomaron acciones extremas y drásticamente se cambió el estilo de vida de todos los seres humanos de este siglo, fue la llamada Covid-19 a través de su virus (SARS-CoV-2) declarada el 11 de marzo del 2020 por

la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2020), representando uno de los grandes desafíos causando impactos sociales, económicos y de salud, no diferenciando género ni posición social. Los adultos mayores fueron de los grupos etáreos más vulnerables junto con las personas que padecían de enfermedades degenerativas (diabetes, hipertensión arterial, y otras enfermedades cardiovasculares), que desafortunadamente fueron las que más presentaron cuadros graves y mortalidad elevada.

El fenómeno de la pandemia Covid-19 apareció por primera vez en Wuhan, China en diciembre de 2019, propagándose rápidamente en todos los países del mundo adaptando nuevos estilos de vida, como la restricción de actividades fuera de casa y la convivencia comunitaria, esta situación provocó problemas como el cierre de empresas y pequeños negocios y con ello el desempleo, el aumento de pobreza y la incertidumbre de personas que no tenían manera de sostener a su familia; la inactividad física, ocasionó el sobrepeso y obesidad, sumado el aumento al consumo de alimentos ultraprocesados que se encontraban fácilmente en las tienditas o supermercados. Este impacto económico junto con las medidas sanitarias de confinamiento determinó la disponibilidad de los alimentos que se encontraban en los tianguis por ser limitados al cerrar los negocios, contribuyendo a aumentar la inseguridad alimentaria.

Aun así, la OMS (2021) prevenía y alentaba a la población de consumir alimentos de mayor calidad nutricional, así como realizar alguna actividad física dentro del hogar. También logró asociar significativamente la gravedad de la enfermedad con pacientes que presentaban padecimientos crónicos y otros relacionados con el tipo de alimentación y estilos de vida.

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2020) aseguró que el acceso y consumo de alimentos saludables con alto valor nutricional y de calidad es fundamental para evitar futuras pandemias Similares a la de COVID-19, particularmente para las comunidades pobres y vulnerables, con poco acceso a los sistemas de salud pública.

Según cifras de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT, 2020) las tendencias sobre la pandemia Covid-19, mostraron que 59.1% de los hogares se

encontraban en algún grado de inseguridad alimentaria, siendo el 20.6% quienes redujeron el consumo de alimentos habituales, con mayores proporciones de hogares en inseguridad alimentaria moderada. La inseguridad alimentaria severa estaba en un 28.8% en las localidades rurales.

Ante todas adversidades, Patrick y colaboradores (2010) comentaron que los pueblos con mayor resiliencia frente a las diversas crisis sanitarias son quienes sostienen mejor sus sistemas bioculturales (citado por Balcázar, 2023). La crisis sanitaria por la pandemia no fue la excepción, donde se recurrió a diferentes organizaciones como el Instituto Nacional de Pueblos Indígenas (INPI) que prestó atención a las poblaciones rurales e indígenas en apoyo a la salud y alimentación durante y postpandemia (Dimas, 2020), con el fin de mitigar los efectos de la crisis, es importante recuperar las actividades de los sistemas agropecuarios tradicionales basados en la economía familiar de las comunidades.

Sin duda, las mujeres nuevamente jugaron un papel indispensable en esta época, demostrando que además de ser agentes del cuidado y conservación de los recursos naturales, también demostraron vincular estas actividades con las tareas y obligaciones domésticas, como el cuidado de sus familiares en caso de contagiarse del virus por SARS-CoV-2.

Particularmente, las mujeres jugaron un papel como agentes de cambio y sostenimiento de la vida, puesto que a ellas se les asignó (como siempre se ha hecho), el cuidado y conservación de los recursos naturales, a través del trabajo múltiple en el que vinculan las actividades agropecuarias junto con las tareas y obligaciones generacionales o domésticas que prevalecen en los sistemas socioculturales tradicionales (Arias et al.,2022).

### *1.9 El trabajo femenino*

El trabajo femenino en el ámbito productivo y extradoméstico, se concibe como una actividad complementaria a la ocupación remunerada que el hombre hace para mantener su hogar, recibiendo ingresos menores al de los hombres y conciliando

tiempo para combinar el trabajo doméstico con el extradoméstico<sup>4</sup>. De ahí el concepto de “la doble jornada” (Oliveira y Araiza, 2000).

Dicho trabajo remunerado refiere Hartmaan (1994), ha permitido que los hombres mantengan un dominio y control desde el mecanismo patriarcal sobre las mujeres que solo dedican su tiempo a las labores del hogar (citado en Sollova y Baca, 1999). En sí, el individuo dedica su tiempo al trabajo y al ocio (esta segunda actividad no corresponde al trabajo asalariado), sin embargo, el trabajo doméstico que realizan las mujeres es considerado como dicha actividad (Sollova y Baca, 1999). De acuerdo con Alberti y colaboradores (2014) este postulado justifica la gratuidad del trabajo doméstico, ya que es una obligación no remunerada; en su investigación, se muestran las actividades cotidianas domésticas que realizan las mujeres del campo: desde el cuidado de familiares (adultos mayores y niños), tareas del hogar, comprar y preparar los alimentos (hacer diario tortillas), y el trabajo en el campo las mujeres no reciben remuneración por ello, ya que se considera una ayuda para el marido. A pesar de ello, estas diferencias de género se ven transformadas cuando los hombres participan al igual que las mujeres en las tareas domésticas y cuidado de los niños, lo que contribuye a superar la subordinación femenina (García y Oliveira, 2004).

#### *1.10 Cuidado de la biodiversidad, parte del trabajo de las mujeres rurales*

La participación de las mujeres en la preservación de la biodiversidad es fundamental e importante para la seguridad alimentaria, adquiriendo conocimientos y usos de cada especie (Lahoz, 2006), además del proceso de almacenaje y cuidado de los alimentos para posteriormente, autoconsumirlos, intercambiarlos y en ocasiones comercializarlos (Vizcarra, 2020). Estos estudios destacan el papel de las mujeres indígenas en el desarrollo sustentable de los sistemas alimentarios locales, la preservación de la biodiversidad, las dinámicas agroecológicas y los alimentos bioculturales.

---

<sup>4</sup> El trabajo extradoméstico contribuye a la liberación de las mujeres, ya que permite erosionar la subordinación femenina presente en el mundo tradicional, caracterizado por el autoritarismo, la desigualdad y la dominación masculina (Ariza y Oliveira, 2002)

El estudio de Garduño y colaboradores (2022) es una muestra donde las prácticas agroecológicas, del grupo “mujeres cosechando” han modificado la percepción de su género, puesto que ellas mismas comenzaron a revalorizar su trabajo y a tomar decisiones sobre su rol como mujeres emprendedoras en el ramo de la producción de alimentos libres de microorganismos y plaguicidas que pueden causar daños a la salud de origen otomí que aseguran la salud de las comunidades.

Por su parte, Balcázar y colaboradores (2020) dieron a conocer un panorama donde las mujeres han sido las principales activistas domésticas, recolectoras y comerciantes de los quelites altamente consumidos por los hogares otomíes. Además del conocimiento ancestral y uso culinario, las mujeres muestran el gran trabajo por la conservación de los quelites, sin ningún reconocimiento y valoración por su trabajo sólo por el hecho de ser mujer.

Otro caso muestra la preservación de biodiversidad a través de la medicina tradicional presentado por Peña (2002), en el que evidencia a las mujeres que poseen y distribuyen el conocimiento del uso de plantas medicinales y dan mantenimiento de los saberes ancestrales en el cuidado y la atención a la salud de sus familias, aun así, no existe alguna autovaloración por ellas mismas de la importancia de sus conocimientos y mucho menos de su trabajo.

Finalmente, en la investigación de Guzmán y colaboradores (2018), se describieron cada una de las actividades que realizan las mujeres matlatzincas para gestionar tres subsistemas de producción agroecológicos<sup>5</sup>: milpa, monte y traspatio (MMT), de los cuales obtienen una gran parte de su dieta cotidiana en su comunidad y en el que el papel del trabajo de las mujeres es imprescindible, pero con poco reconocimiento.

### *1.11 Autovaloración del trabajo femenino*

A partir de los trabajos extra domésticos en los que se han incorporado las mujeres jóvenes rurales, se ha logrado observar que han elevado su autoestima lo que ha motivado el propósito de superación en su lucha constante y diaria por una igualdad

---

<sup>5</sup> Los subsistemas agroecológicos se definen en el marco de los sistemas socioecológicos los cuales permiten el análisis de las relaciones entre los sistemas sociales y ecológicos con un enfoque centrado en las dinámicas de las interacciones entre los ecosistemas o subsistemas para producir con base a conocimientos empíricos y locales (Berkers et al., 2003).

con los hombres, posiblemente apoyadas y dirigidas por las políticas públicas (Peña y Uribe, 2013).

En estas estructuras patriarcales, basadas en el sistema de opresiones y explotaciones sobre el cuerpo sexuado de las mujeres (Cabnal, 2010), el trabajo femenino ha sido invisibilizado y solo es visible cuando dejan de cumplir con sus roles, implicando un mayor riesgo de sufrir violencia física, moral y discriminación dentro de sus hogares (Vizcarra, 2008).

Algunos estudios feministas han apuntado a revalorar el trabajo de las mujeres, para asegurar la alimentación en su hogar como el de Torres y colaboradoras (2018) donde el concepto de multipresencia como una condición del trabajo femenino para cumplir con todas las responsabilidades alimentarias y domésticas que se les asignan a las mujeres mixtecas guerrerenses. Sin embargo, esta múltiple presencia no hace justicia al reconocimiento del valor social que ellas tienen en la reproducción de los hogares.

En la obra colectiva *Volteando la Tortilla de Vizcarra* (2020), es posible observar todas esas caras (invisibilizadas) como elementos de formación metafóricamente como una masa crítica femenina, que reconstruye una esperanza para terminar con las desigualdades generacionales, económicas y sociales de las mujeres indígenas. Refuerzan la necesidad de fortalecer procesos de reivindicación a los derechos de las mujeres al ser productoras históricas del conocimiento agrícola y de alimentación y cuidadoras de la biodiversidad.

## 2. MARCO TEÓRICO

Para lograr los objetivos, la investigación estuvo apoyada desde un análisis multiperspectivo en el que se conjuntan: el patrimonio biocultural, la transición alimentaria y los socioecosistemas milpa, monte y traspatio, partiendo de la antropología de la alimentación, puesto que el objeto de estudio fueron los alimentos bioculturales, de esta manera a través del interpretacionismo se busca comprender a los procesos sociales que dan lugar al desplazamiento de los alimentos que provienen de la biodiversidad en los pueblos indígenas y el significado que tienen como estructuras de identidad cultural.

A través de una fenomenología trascendental donde se explica a la pandemia Covid-19 como fenómeno social, que trascendió en todo el mundo desde el 2019 al 2021, fue el tiempo de esta investigación, así como los sucesos de biodisponibilidad de la alimentación biocultural durante este periodo que se presentaron en los hogares otomíes. De igual manera, se abordó el método de la hermenéutica que permitió la interpretación de las entrevistas con algunos habitantes otomíes y de la interpretación en sí del fenómeno a estudiar que son los alimentos bioculturales, una multiperspectiva, a través de tres elementos del objeto de estudio: patrimonio biocultural, transición alimentaria y subsistemas agroecológicos.

### *2.1 Paradigma del Interpretacionismo*

Khun (1971) conceptualizó “un paradigma como un sistema coherente, no sólo de teorías científicas, sino también de metodologías, formas de concebir la realidad, valores compartidos, ejemplares de investigación implícitamente aceptados como modelos” (citado en Burgardt, 2004:4).

En el paradigma de lo social, Corbeta (2015) encontró que es una concepción sobre la naturaleza de la humanidad y el modo de cómo debe conocer y concebir su realidad social (citado en Torres, 2017). Se trata de observar la finalidad que tiene una sociedad para construir la realidad tal cual la observan las y los actores protagonistas, de igual manera busca comprender y descubrir la realidad, desde los significados de cada persona involucrada.



Geertz (1992) a su vez, apoyándose de las inquietudes epistemológicas, desde una configuración del sistema social compuesto por subsistemas de personalidad y cultural, propuso una teoría en relación con la cultura, haciendo énfasis de que es una ciencia interpretativa y un sistema de símbolos y significados (Zoppi, 2000).

A su vez, en el paradigma de interpretacionismo se han encontrado distintas corrientes teóricas que requieren una reflexión comprensiva sobre los significados humanos y las acciones sociales que se manifiestan en distinta realidades y fenómenos (Torres, 2017).

En este sentido, se identificaron los cambios en los patrones de consumo de los alimentos en los habitantes otomíes, con base en su alimentación diaria y por temporadas, el papel de los alimentos bioculturales que juegan simbólica y nutricionalmente en los hogares indígenas como sistema social en festividades cívico-religiosas, así como el significado que ellos le dan a su alimentación con el consumo de alimentos originarios y ultraprocesados, poniendo énfasis durante el confinamiento y postconfinamiento de la pandemia Covid-19, junto con los posibles cambios alimentarios que tuvieron durante este periodo y la manera de interpretación de la resiliencia al enfrentar este problema social, enfatizando el papel de las mujeres otomís en este sentido.

## *2.2 Fenomenología y Hermeneútica (método de la interpretación)*

Dentro del Interpretacionismo, el método que se consideró fue la hermenéutica. Para Flores (2004), este método permite la descripción, pero sobre todo la interpretación que las personas le dan a los hechos sociales de la vida cotidiana, inmersos en una interacción entre los participantes e investigador (citado en Ramos, 2015).

El enfoque fenomenológico de la investigación, retomada de Husserl (1997), toma la experiencia de vida de los sujetos como la base fundamental para reconocer los significados que ellos mismos les dan a sus historias vivenciales, incluyendo las narrativas de las anécdotas para comprender los fenómenos sociales que le dan sentido a la realidad (Bolio, 2012; Fuster, 2019).

En esta investigación, la interpretación que los sujetos le dieron al fenómeno de la pandemia Covid-19 durante y post confinamiento, acentuó la importancia del

consumo de los alimentos bioculturales de los hogares otomíes durante esta época, particularmente su biodisponibilidad en las comunidades otomíes en esta etapa, enfatizando el papel de las mujeres en el consumo y conservación de estos alimentos en su dieta diaria y la de sus familias, así como el significado que le dieron a sus alimentos originarios y tradicionales y a los ultraprocesados durante esta pandemia.

Parte del objeto de estudio a investigar, fueron los alimentos bioculturales., particularmente se interpretaron los hábitos de consumo de los hogares indígenas que, en las últimas décadas, han sufrido transformaciones sociales y transición nutricional. Por su complejidad el análisis de este fenómeno requirió de múltiples perspectivas:

### *2.3 Análisis Multiperspectivo*

En este análisis, se presentaron cuatro perspectivas del estudio: *el patrimonio biocultural* en el que existe una conexión con la diversidad biológica y la cultura de los pueblos indígenas, incluida la alimentación a través de las creencias, saberes y sabores de su vida cotidiana y durante sus festividades (Boege, 2008), y como parte de este patrimonio se encuentran *tres subsistemas agroecológicos* de mayor arraigo alimentario como es la milpa, monte y traspatio (Guzmán et al.,2018), de esos alimentos locales llamados bioculturales, han sido desplazados por otros alimentos con menores nutrientes adoptando dietas occidentales sustituyendo a la dieta tradicional, existiendo una *transición alimentaria* por cambios globalizados, provocando enfermedades degenerativas (Caballero y Popkin,2002), cambios que, las mujeres a través de su trabajo campesino junto con los hombres han podido conservar estos subsistemas, por ello la *perspectiva de género*.

#### *2.3.1 Patrimonio Biocultural*

Para Lindholm y Ekbiom (2019) definieron el patrimonio biocultural como “el conocimiento y prácticas ecológicas locales, la riqueza biológica asociada (ecosistemas, especies y diversidad genética), la formación de rasgos de paisajes culturales, así como la herencia, memoria y practicas vivas de los ambientes manejados o construidos” (p.68).

El patrimonio biocultural, comprende a los recursos biológicos domesticados, incluidos los sistemas agrícolas tradicionales indígenas (Toledo,2019), una relación que existe entre el ser humano con la naturaleza. Para Boege (2008), es una conexión de la diversidad biológica y la cultura de los pueblos indígenas, abarcando el conocimiento y el uso tradicional incluida la alimentación.

La biodiversidad son todos aquellos seres vivos del planeta, compuesta por organismos vivos en todos los ecosistemas establecidos por número, variedad y variabilidad, animales vertebrados e invertebrados, algas, hongos, bacterias y virus silvestres, algunos domesticados y comestibles (Oberhuber, 2010; Toledo 2019).

Por otro lado, la cultura de un pueblo es su identidad lo que define a todas las personas que forman parte de un colectivo social, es esa conducta colectiva que todos contribuimos a conformar, a conservar y a transmitir (González, 2019).

Esa transmisión de saberes de conocimientos prácticos, han sido patrimonio cultural de los pueblos de un espacio territorial. Según Ávila y colaboradores (2012) este espacio comprende a la comunidad, la casa, el patio, la cocina, la milpa, la cueva; a una práctica cotidiana de saberes (el cultivo, la preparación de alimentos, corte de leña, etc.) (p.12). Cabe mencionar, que la tierra no es considerada como recurso económico para los pueblos indígenas, sino forma parte de la madre tierra, fuente de la vida que provee alimentos, conocimiento, enseñanzas y otros aprendizajes relacionados con el cuidado de la naturaleza, es decir, todo aquello que da origen a la cultura y la identidad étnica (Ávila et al.,2012).

### *2.3.2 Subecosistemas o subsistemas agroecológicos*

En México, como parte del patrimonio biocultural existen 3 subsistemas en los que hay una relación ser humano-naturaleza. Estos tres subsistemas socioecológicos conforman el sistema alimentario biocultural de la dieta MMT (Guzmán et al., 2018). Janssen (2006) interpreta que en estos subsistemas se centran relaciones tanto culturales, sociales, económicas, políticas y tecnológicas y en conjunto se retroalimentan a niveles locales-regionales, nacionales y de manera global (citado en Vizcarra et al., 2023). También estos subsistemas reflejan la identidad cultural, social y alimentaria a nivel comunitario donde existe una conexión totalmente con la naturaleza, destacando el trabajo rural femenino.

La milpa es el legado indígena más antiguo y representativo de los campesinos (Vizcarra et al.,2023) se define como aquel agrosistema productivo alimentario más antiguo que refleja la identidad cultural indígena (Almaguer et al., 2018). A pesar de que, en este pequeño sistema agrícola se aprovecha la diversidad de materiales genéticos locales, cada vez más el monocultivo del maíz con fines comerciales ha estado sustituyendo a la agricultura tradicional (Salazar y Magaña, 2016).

El traspatio también llamado solar, jardín o huerto se ubica frente o detrás de los hogares campesinos en zonas rurales, en el que existen productos cosechados por los mismos productores, mientras que en el monte existe una gran diversidad de recursos naturales (fauna y flora) disponibles en los paisajes que conservan estas poblaciones y también tiene como finalidad la alimentación humana, e incluye también el bosque, o selvas, laderas, caminos, ríos, lagunas, etc. (Vizcarra et al., 2023) Sin duda, se trata de un reservorio genético que muestra la identidad cultural de los hogares y su relación con la naturaleza (Salazar y Magaña, 2016).

Además, el monte es el gran almacén de agua para los hogares rurales (Guzmán et al., 2018), que posteriormente los habitantes locales comercializan para el sostén de sus familias, demostrándose que existe una gran conexión directa con la naturaleza y el ser humano.

### *2.3.2 Procesos de la transición alimentaria*

La transición alimentaria significativamente ha sucedido por la sustitución o *desplazamiento* de alimentos de una dieta tradicional por una dieta moderna (u occidental) generada por el fenómeno de la globalización, que en las últimas tres décadas han aparecido alimentos de baja calidad nutricional , afectando cada vez a la agricultura mexicana que están llegando a comunidades rurales e indígenas, provocando problemas epidemiológicos prevaleciendo la desnutrición y en contraparte, enfermedades como sobre peso, obesidad, diabetes mellitus tipo 2 y otras crónico degenerativas (Popking, 2014)

Frente a esta comida industrializada, los patrones alimentarios tradicionales con sus alimentos locales están desapareciendo, de esta manera colapsa el modo de ingestión y las formas de consumir y compartir, creadas por las nuevas subjetividades de la modernidad (Aguirre,2016).

En este sentido, la dieta tradicional se fue modificando al dejar de producir una diversidad de productos y recursos alimentarios en las poblaciones rurales. Las transformaciones de estilo de vida y patrones alimentarios influidos por factores de urbanización, políticas en la economía y surgimiento de cadenas comerciales (supermercados, tiendas) que ofrecían productos industrializados (Guriard,1999), de rápido acceso y que fueron aceptados por la población en sus cocinas tradicionales (citado en Meléndez y Cañez, 2009).

La *resignificación* como la recuperación de símbolos ancestrales sobre alimentos tradicionales, como una forma de reubicar o reorientar el sentido de algo, abordando a la identidad como un proceso de resignificación para un sujeto o clase social, como parte de análisis de historicidad y dinámica propia en la que hay una reinterpretación de la vida pasada, en función de referentes actuales (Vásquez, 2007).

La *subvalorización*, es una estrategia de defensa para adaptarse y modificar las conductas al integrarse sea una nueva cultura, por ejemplo, la inmigración implica que los individuos mediante procesos cognitivos, motivacionales y afectivos se adapten a la nueva sociedad. Esas formas pueden ser físicas (nuevos espacios, hábitats); o biológicos (nueva alimentación, enfermedades) y sociales (vestido, música, comida). A este proceso de adaptación o rechazo parcial se le ha llamado aculturación. Desde el punto de vista antropológico, Berry (2003), “la aculturación es un fenómeno que involucra cambios en una o varias personas como resultado del contacto entre culturas diferentes”, por lo que abarca diversas mezclas interculturales a las fusiones religiosas o simbolismos tradicionales. En lo que respecta a la alimentación, se van separando de las viejas prácticas e incrementando lo masivo impuesto por las industrias de los alimentos, proyectando cambios en los patrones de alimentación persuasivos por la mercadotecnia, por tanto, es el encuentro de todos los procesos (en la mezcla estos dos alimentos) llamada *hibridación*, que es parte de la globalización y por ende la existencia de desigualdades y diferencias entre culturas (Almeida., *et al* 2014).

#### *2.3.4 Perspectiva de género (feminismo comunitario)*

El papel de las mujeres en el tema de la alimentación es sobresaliente e indispensable, puesto que son ellas las encargadas y están obligadas por estereotipos generacionales a dar alimentos a todos los integrantes de la familia que conforman su hogar, esto como parte de un rol de una construcción social, cultural e histórica, asignando ciertas características biológicas sexuales constituyendo relaciones sexo-género de las cuales se van adquiriendo representaciones, símbolos y significaciones diferenciados, reproduciendo relaciones desiguales de poder entre los hombres y las mujeres en cuanto a la distribución desigual de la propiedad, ingresos y recursos, conocimientos, responsabilidades y derechos.

En la cotidianidad, las relaciones sociales fundamentadas en desigualdades entre hombres y mujeres constituyen la normatividad del orden social y las creencias dominadas por la ideología patriarcal en casi todos los sistemas alimentarios (Vizcarra, 2001). Dentro de una sociedad patriarcal, el valor del trabajo de las mujeres no ha sido reconocido como importante, simplemente por el significado que existe entre lo femenino y masculino.

Sciortino (2012) tomó la perspectiva de género como una herramienta crítica que buscaba el reconocimiento de la población de las mujeres o de la condición femenina para eliminar la subordinación, y en este sentido, propuso considerar las relaciones de desigualdad y dominio para establecerse como áreas de perspectivas de estudio especializados en género. De esta manera, el papel de las mujeres que desarrollan el trabajo en el campo es importante, sin embargo, se presentan algunos problemas como las divisiones y sobrecargas laborales generacionales, que aunque ellas han logrado poco a poco un empoderamiento esto ha repercutido directamente en el ingreso económico de sus familias, pese a ello, no se han podido posicionarse como dueñas de tierras, existiendo una interseccionalidad (etnia, edad, clase) que desafortunadamente siguen padeciendo violencia de género (Vizcarra et al., 2023). A pesar de ser ellas las defensoras de los recursos naturales y conservadoras de los alimentos bioculturales, también enfrentan problemas sociales, económicos y de

salud con las modernas y globalizadas formas de alimentación, con una dieta occidental que han venido a desplazar los alimentos originarios y tradicionales.

#### *2.3.4.1 Feminismo comunitario*

El feminismo comunitario es una creación y recreación “de pensamiento político ideológico feminista y cosmogónico que surgió para reinterpretar las realidades de la vida histórica y cotidiana de las mujeres indígenas, propuesta que se elaboró desde el pensar y sentir de estas mujeres” (Cabnal, 2010:11-12).

Este feminismo, surge con el llamado “mujeres creando” en Bolivia, el cual comenzó realizando actividades políticas y culturales, pero sobre todo visualizando la opresión de las mujeres bolivianas, para 2006 este movimiento se reivindicó para llamarse feminismo comunitario, que posteriormente se fue desarrollando en varios países de América Latina.

Paredes y Guzmán (2014) consideraron referenciar el trabajo de las mujeres, no solo desde el androcentrismo, ni individualismo, una lucha no solo por la equidad, sino desde una superación de género entre hombres y mujeres.

Además, buscaron un reconocimiento por la libertad, a través de estrategias que permitieran respetar su entorno natural, sus tradiciones y los saberes de un modo que se sigan conservando la diversidad cultural (Silva et al., 2018), y retribuirles lo que les corresponde devolverles, una justicia que el patriarcado del arrebató como indígenas y como mujeres (Paredes, 2014).

Esta corriente ha propuesto y defendido un proyecto político y epistemológico propio, que es la comunidad, no individualista, ni capitalista y no solo descolonial, ni ecológico. Todas estas luchas las abraza y las une en comunidad (Espericueta y Fuente, 2021).

Según Cabnal (2010) el feminismo comunitario se ha manifestado desde un plano físico y biológico en el que ha experimentado un cuerpo mental y espiritual de saberes y emociones. La autora mencionó que ningún campo del poder de las mujeres se comprende separadamente, sino siempre interrelacionados entre sí.

De esta manera, en el feminismo comunitario se encuentran cinco campos de poder, los cuales enfatizan la valoración del trabajo en el campo de las mujeres indígenas individual y en comunidad en la conservación de la biodiversidad particularmente de

los alimentos bioculturales, estos cinco campos son dinámicos y están representados entres sí: espacio, tiempo, cuerpo, memoria, movimiento (Cabnal, 2010; Paredes, 2011):

Cuerpo-tierra: la defensa de las tierras o territorio pone en cuestión a Cabnal (2010) en una discordancia cuando las mujeres han sido violentadas hasta por esos defensores de tierras, que no respetaban a las mujeres que vivían en esas tierras reclamadas; mujeres que a través de la tierra han dado de comer y proveen de agua, y que en el cuerpo-territorio surge esa conexión íntima con la biodiversidad del planeta (Andrade Zurit et al., 2017).

Una biodiversidad que ofrece alimentos, y en este terreno alimentario, las mujeres indígenas son violentadas físicamente, junto con fenómenos como la aculturación de la alimentación con dietas modernas, a través de una transición nutricional provocando una malnutrición al consumir dichas dietas.

El cuerpo y la tierra y el cuerpo, no son vistos como propiedades individuales del capitalista, sino como parte de la comunidad, el cuerpo es una relación entre el ser y el estar que van en relación con otros seres y otros lugares para convivir. Por tanto, este feminismo milita a favor de la recuperación y defensa de todos esos cuerpos (Cabnal, 2015).

Espacio: para hacer comunidad, puede ser en cualquier lugar, por ejemplo, el hogar, la cocina, los espacios para siembra y cultivo, se han considerado espacios feminizados (López, 2007; Vizcarra, 2013), las feministas comunitarias representan su espacio como vertical (abajo, aquí, ahora desde el subsuelo hasta el espacio aéreo) y horizontal (complementariedad, autonomía y reciprocidad entre quienes viven en comunidades sea urbano o rural) (Paredes, 2014). El espacio no debe ser concebido solo como un lugar externo, sino como una característica inherente a la existencia (Cabnal, 2010).

Tiempo: existe una desigualdad temporal que han padecido las mujeres indígenas, ya que su tiempo se ha visto desde la temporalidad de la cotidianidad del hogar y el tiempo del hombre, desde lo épico (Espericueta y Fuente, 2021). Por ello, el reclamo de las feministas comunitarias de reconocer la doble o triple jornada de trabajo que realizan a diario, incluidas las actividades del hogar, las extradomésticas y cuidados



a otros familiares que están en situación de dependencia, estas actividades desvalorizadas, invisibilizadas y no remuneradas, sobre todo cuando se trata de mujeres indígenas (Lawson et al.,2020). El tiempo que dedican a las prácticas agroecológicas tiene dos caras: una sujeta a la imposición de subordinación y la otra hacia la violencia de sus cuerpos (Galindo, 2019). El feminismo comunitario concibe la temporalidad como circular en el que existe una ecología de los saberes (Santos, 2010) como el tiempo dedicado a los animales, plantas, periodos de siembra y cosecha y consumir alimentos de temporada (Espericueta y Fuente, 2021).

#### *2.3.4.2 La memoria y el movimiento*

La memoria de las feministas comunitarias, han sido presentadas como una manera de ir tejiendo su propia historia y cómo decide relacionarse con otras y otros (Cabnal,2010). La memoria es de gran valor en los pueblos indígenas, ya que el conocimiento de la naturaleza de las ancestras tiene un papel importante en muchas comunidades, pues son ellas las que identifican en mayor número las plantas para alimentarse y las medicinales, una manera de salvaguardar los alimentos bioculturales, sumado a ello, la cocina tradicional a base de estos alimentos que forman parte de sus saberes ancestrales y que también están en sus memorias.

El movimiento, permite dejar todo conformismo y estar en retroalimentación constante evitando ser alcanzadas por el patriarcado o el neoliberalismo (Espericueta y Fuente, 2021). El movimiento es el eje de toda la vida, esencial para las culturas humanas, incluidas las plantas y animales. Si quieres que algo muera, déjalo quieto (Drexler, 2017, citado por Espericueta y Fuente, 2021).

### 3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### *Desplazamiento de los alimentos bioculturales por ultraprocesados*

La alimentación interpretándola desde hecho sociocultural, además de su función fisiológica y nutricional, permite conocer la motivación y motor de las actividades humanas y reagrupamientos sociales que interactúan con el ambiente, modificando la naturaleza dinámicamente a través del tiempo (contextos históricos) y según los ecosistemas (contextos geográficos) para disponer, transformar, distribuir y consumir alimentos (FAO, 2014).

Desde un sistema de dominio capitalista, los hechos sociales sobre la alimentación se han convertido en diferencias sociales y culturales, adaptando modos locales e internacionales, habiendo una transformación en las necesidades alimenticias. Este sistema de dominación está basado en la creciente innovación o transformación industrial de alimentos, acompañado de una logística con mayor distribución y accesibilidad que han transformado los modos de consumo ofreciendo productos deslocalizados o que no se producen localmente (Magaña, 2012).

Este nuevo sistema agroalimentario surgido del neoliberalismo y del fenómeno de la globalización, ha puesto en relieve otras formas de expansión capitalista, sin olvidar viejos modelos de explotación, entre esas formas está el extractivismo de los recursos locales de países menos industrializados, fracturando sus sistemas alimentarios, incluyendo los patrones de consumo culturalmente aceptados (Irrazabal, 2014).

Ello ha producido un nuevo fenómeno que ha cambiado las dinámicas alimentarias afectando principalmente a las poblaciones que presentan carencias. Se trata de la transición alimentaria y nutricional que, por su impacto ha sido ampliamente estudiada como consecuencia de este cambio alimentario, asociado con la mala nutrición que caracterizan cada vez más -a las poblaciones pobres (Caballero y Popkin, 2002). Este cambio ha provocado un proceso de sustitución de dieta tradicional por una occidental -alimentos ricos en grasas y azúcares- (Ciprián et al.,

2013) trayendo consigo consecuencias epidemiológicas que afectan la salud del ser humano y su comportamiento individual (López y Carmona, 2005).

#### *Más allá de la mala-nutrición*

La mala-nutrición o malnutrición, dicha así por la deficiencia o ausencia de nutrimentos que ponen en duda la calidad de los alimentos, es el nuevo problema que aqueja a las poblaciones empobrecidas, quienes ahora tienen mayor acceso a los productos derivados de la expansión del mercado alimentario industrial (Leh, 2020). Problema acompañado de desempleo rural, baja productividad, restricciones al acceso de mercados justos y otras complicaciones derivadas del cambio climático, deterioro ambiental, pérdida de la biodiversidad y crisis sanitarias como fue la pandemia por Covid-19 y con ello problemas sociales, económicos, políticos y alimenticios.

Este problema de malnutrición que por déficit es conocido como desnutrición, se refleja en alteraciones como el retraso en el crecimiento y la anemia, mientras que en contraparte lo reconocido por el exceso de alimentos ultraprocesados, se refleja en enfermedades crónicas no transmisibles, ambos extremos conforman la denominada *doble carga de malnutrición*, que, en las últimas décadas, se ha identificado también en poblaciones rurales (Muñoz, 2020).

El fenómeno de la transición alimentaria nutricional pone en énfasis decisiones individuales y familiares, e ignora el valor cultural de la alimentación local que intenta y lucha por preservar la biodiversidad a través de prácticas alimentarias cotidianas de expresión cultural. No obstante, los sistemas de expansión capitalista agroalimentarios y la falta de políticas dirigidas a salvaguardar la seguridad alimentaria de los pueblos indígenas, está llevando a muchas comunidades a acceder a esos alimentos industrializados y deslocalizados.

Ciertamente, el desplazamiento es una de las consecuencias más significativas ante un mundo globalizado en la alimentación tradicional, pues los pueblos indígenas pueden perder un valor significativo cultural que le dan a sus alimentos implicando desmotivación para defenderlos. Sin embargo, los alimentos llamados bioculturales, persisten en la lucha de la defensa de los territorios de los pueblos indígenas, los que incluyen sus modos de vida. Aunque se sabe que la presión de

la modernidad pone en riesgo la pérdida de la biodiversidad, así como la seguridad alimentaria que incluye un estado nutricional equilibrado, provocando afectaciones en la salud del ser humano (Caballero y Popkin, 2002).

En suma, el desplazamiento de las prácticas alimenticias tradicionales se asocia con consecuencias nutricionales negativas para la población indígena, que no solo afecta su salud, sino el desplazamiento de una cultura por el gran significado que ellos les proveen a sus alimentos cotidianos.

En este mismo sentido, los alimentos obtenidos de la naturaleza desplazados por otros de menor calidad nutricional, está desvalorando la dieta tradicional (a base de maíz, frijol, chile) cultivada principalmente en milpas que se encuentran desaprovechadas o subvaloradas por la disminución en su demanda y abasto (Gálvez y Peña, 2015).

La reivindicación de los alimentos bioculturales resulta ser un asunto pendiente en la agenda de la seguridad alimentaria de los pueblos indígenas. Su rescate en los modos de vida y desde el punto de vista cultural podría aminorar el consumo de productos dañinos para la salud, y lograr una resignificación sobre los atributos de una buena alimentación, basada en la autonomía, al aplicar conocimientos y saberes en su producción, recolecta y pesca, así como en su procesamiento. Revalorar estos procesos se estará otorgando una cultura local colectiva e histórica, que contribuya al desarrollo del bienestar de las familias y poblaciones (Camacho *et al.*, 2019).

Así mismo, la cotidianidad poblacional de estas comunidades ha estado alterando sus hábitos alimentarios, no solo por desvalorar el consumo de alimentos autóctonos sino también por procesos migratorios, introducciones laborales y flujos de mercancías desterritorializadas.

Además, la modernidad, ha puesto en peligro la sustitución de alimentos cultivados con identidad cultural, por otros alimentos acompañados de significados que otorgan aparentemente un prestigio social (Rivas, 2010), de los que la mayoría de consumidores no perciben los riesgos a cerca de su calidad nutricional lo que puede resultar en una sobre o sub valoración (Antle, 2001 citado en Hedo, 2010). Desde una perspectiva sociológica, la hibridación, como parte de un mundo globalizado no

solo se integra y genera mestizajes, sino que también produce desigualdades y diferencias entre culturas. Estos procesos de hibridación promueven mezclas interculturales que favorecen la inclusión de otras formas “modernas”, impuestas en las industrias alimentarias, donde el proceso se proyecta en los patrones de alimentación formando nuevos hábitos en las nuevas generaciones y poniendo en desventaja los patrones de consumo locales (Almeida, et al., 2014:4).

A pesar de que muchas comunidades indígenas han conocido todos los beneficios que la naturaleza brinda a su alimentación (Carrillo,2009), confrontan continuamente la indecisión de aceptar en sus hábitos los alimentos ultraprocesados<sup>6</sup> que han llegado a sus hogares, pues no están exentos de estas alteraciones alimenticias provenientes de los nuevos mercados con productos de fácil acceso aunque con menor calidad nutricional y muchos de ellos de bajo precio promocionados por los medios de difusión (OPS y OMS, 2015). Todas esas características no solo han secuestrado el paladar de las personas sin importar su origen, sino que han permitido justificar su presencia en los hogares pobres que viven inseguridad alimentaria definida como “la incapacidad para satisfacer las necesidades alimentarias mínimas durante un periodo prolongado” (FAO, 2011, s.p.).

Este cambio de patrones alimenticios en los hogares indígenas, pone en desventaja su seguridad frente a crisis sanitarias, una de ellas fue la pandemia Covid-19, afectando considerablemente el sistema inmunológico a causa del virus SARS-CoV-2 (Deossa et al., 2020). Cabe señalar, que los hábitos alimenticios se asocian con la salud de la humanidad, puesto que la elección de los alimentos y bebidas saludables recomendadas para diferentes segmentos de la población, han dado mejores respuestas preventivas ante las afectaciones pandémicas. Según la Academia Española de Nutrición y Dietética (2020) se trata de promover la alimentación saludable para todas poblaciones, esto es, que sea “suficiente, completa, equilibrada, satisfactoria, segura, adaptada al comensal y al entorno sostenible” (p. 8).

---

<sup>6</sup> Formulaciones industriales, derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas que tienen alimentos enteros o ninguno, empaquetados y listos para consumirse que requieren poca o ninguna preparación culinaria, empleando sustancias como grasas, aceites, almidones y azúcares (OPS y OMS, 2015).

La Secretaría de Salud en México, acentuó la importancia de la alimentación adecuada como estrategia para la prevención de la severidad del virus Covid-19, y de igual manera especialistas como la nutrióloga Danitza Montiel del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), han confirmado que “una adecuada alimentación en los pacientes con dicho virus fue fundamental para tener menos posibilidades de presentar un cuadro grave de la enfermedad, lograr una pronta recuperación y disminuir el riesgo de desnutrición” (Gob. de Méx. 2020, s.p.). Así mismo, resignificando los alimentos bioculturales en sus dietas.

Sin duda, las responsabilidades para lograr una alimentación balanceada y nutritiva dependen muchas veces de las mujeres, ya que son ellas las encargadas y preocupadas por la preparación de los alimentos en los hogares para el beneficio de sus familias, una de las múltiples actividades que ellas tienen a su cargo. No obstante, la participación de las mujeres campesinas e indígenas en el hecho alimentario, es crucial para la obtención de alimentos bioculturales, mediante la selección de semillas nativas, la realización de jornadas en la siembra, el deshierbe y la cosecha de la milpa, la gestión del traspatio, resultando en la reproducción de recetas impregnadas de saberes culinarios para la transformación de los alimentos que llevan a su mesa (Vizcarra, 2020). Transmiten conocimientos por generaciones y carecen de procesos de autonomía para tratar de realizar cambios que beneficien a la familia y a la comunidad (Torres, 2020). Es por eso que, llama la atención conocer, analizar e interpretar el papel de las mujeres en estos procesos para expresar la importancia de la revalorización de la biodiversidad de los patrones de consumo alimentario en los hogares indígenas.

### *3.1 Justificación*

La alimentación contemporánea ha sido modificada cada vez más por el elevado consumo de alimentos menos saludables, alimentos demandados por una sociedad con determinantes sociales que la han motivado cada vez más a consumir productos de fácil adquisición, empaquetados y rápido de preparar, independientemente de su calidad nutricional. Estas modalidades han llegado a las poblaciones indígenas, desplazando en su alimentación ancestral la dieta de la milpa, poniendo en riesgo su seguridad alimentaria al desplazar alimentos

originarios que se producen en su misma localidad, sustituyéndolos por alimentos industrializados con exceso en grasas, conservadores, colorantes, azúcares entre otros aditivos, que regularmente ofrecen las empresas multinacionales. A su vez, ha aumentado la dependencia del ingreso familiar de actividades extra agrícolas, abandonando muchas veces las prácticas agropecuarias propias de las comunidades campesinas que por lo regular son los y las jóvenes indígenas, lo que provoca la accesibilidad de consumir nuevos alimentos como los ultraprocesados, que en exceso provoca daños a la salud. Datos que ofreció la ENSANUT (2020) durante la pandemia Covid-19 en zonas rurales describieron que los niños menores de 5 años sufrían de desnutrición, que las cifras de la obesidad y el sobrepeso en niños de edad escolar ascendieron en 2018 de 17.75% a 19.1% en 2020, que en este mismo año la prevalencia de obesidad entre los adolescentes aumentó 17.2%, siguiendo en las zonas rurales el sobrepeso en las mujeres adultas aumentó 28.4% y en hombres 22.7%, mientras que en las zonas urbanas, el incremento fue de 26.1% en mujeres y de 28.3% en hombres.

Los datos de sobrepeso y obesidad en personas adultas, la prevalencia fue de 38.7% y 33.9% en zonas rurales, mientras que el 38.0% y 36.5% en zonas urbanas respectivamente. Lo que significó que hubo más personas adultas con sobrepeso en zonas rurales y el nivel de obesidad es mayor en las zonas urbanas.

Cabe mencionar que México ocupa el segundo lugar a nivel mundial en obesidad según la OMS y es una enfermedad crónica a partir de un desequilibrio entre el consumo y gasto energéticos que conduce a una excesiva acumulación de grasa según sexo, estatura y edad considerándose entre otros criterios diagnósticos, cuando el índice de masa corporal es mayor o igual a  $30.0 \text{ kg/m}^2$  (INSP, 2019).

Ahora bien, frente a estas crisis que se suscitaron y la necesidad de enfrentar a los problemas alimenticios en la pandemia por Covid-19, fue importante realizar estudios y conocer las estrategias de los habitantes de comunidades para poder acceder e identificar los alimentos que se consumieron antes, durante y postpandemia ya sea alimentos bioculturales o ultraprocesados y cómo el fenómeno de la transición nutricional alimentaria impactó con mayor fuerza la dieta habitual. Así también, surge la necesidad de visibilizar la participación de las mujeres en

estas estrategias en cuanto a la producción, procesamiento, almacenamiento y preparación de los alimentos, e inclusive de la preservación de la biodiversidad y de los recursos naturales sobre lo cual ellas tienen un valioso cúmulo de conocimientos (Lahoz, 2006). Si bien, las experiencias de las mujeres respecto a dicha responsabilidad dependen del contexto y de su situación de género; el interés de este trabajo también se centró en conocer la manera en que las mujeres rurales en particular viven esas asignaciones y contribuyen a la construcción de patrones de consumo alimentario. El vínculo de las mujeres con la alimentación en el campo es más fuerte y se asocia con la vida, por ello, representa más trabajo para ellas (Torres, 2018).

Aunado a la globalización alimentaria, el fenómeno de transición nutricional y los contextos emergentes de medidas restrictivas dictadas por las autoridades gubernamentales de salud pública para controlar el desarrollo de la pandemia Covid-19 (marzo 2020-2023), específicamente el confinamiento domiciliario y la restricción de movilidad social, surgieron diversos escenarios relacionados con los posibles desabastos alimentarios en los hogares indígenas otomíes que dependen de la biodisponibilidad de ingresos (agrícolas y extra-agrícolas) para complementar su consumo alimentario cotidiano. Una vez separadas estas medidas restrictivas (a partir de septiembre de 2021), otros escenarios se produjeron en la postpandemia sin que se conocieran las respuestas sociales de los hogares afectados, por lo que surge la siguiente interrogante:

¿Cuáles son los procesos sociales bioculturales (desplazamiento-resignificación, subvaloración, hibridación) que constituyeron los patrones de consumo ante el fenómeno de globalización y transición alimentaria-nutricional en tiempos de pandemia y postpandemia Covid-19 y qué papel juegan las mujeres indígenas en estos procesos?

### *3.2 Objetivos*

#### Objetivo General

Analizar los procesos sociales de los alimentos bioculturales (desplazamiento, resignificación, subvaloración, hibridación) en los patrones de consumo de los



hogares indígenas ante el fenómeno de transición alimentaria-nutricional en tiempos de confinamiento y postconfinamiento por pandemia Covid-19.

#### Objetivos específicos

- Revalorar los alimentos bioculturales disponibles y consumidos en los hogares de comunidades indígenas otomíes, durante el confinamiento por la pandemia Covid-19.
- Reconocer la presencia de los alimentos bioculturales en las ceremonias, rituales y festividades del pueblo otomí, como parte de las estrategias para salvaguardar la biodiversidad en contextos de transición alimentaria y postconfinamiento causado por la pandemia Covid-19.
- Analizar la autovaloración del trabajo femenino en la conservación de la alimentación biocultural otomí del feminismo comunitario.

#### **4. METODOLOGÍA**

El estudio de esta investigación se realizó desde el paradigma interpretativo en los hogares de comunidades otomíes, para identificar los principales patrones alimentarios de algunos habitantes a través de la biodisponibilidad durante y post confinamiento de la pandemia Covid-19.

Para dar respuesta a la interrogante de investigación, el estudio se realizó desde el enfoque cualitativo y antropológico (a partir de las etnografías alimentaria y feminista).

Las etnografías “se han abocado a documentar las prácticas alimentarias como fuerzas impulsoras de la sociabilidad y tienen peculiaridades metodológicas” (Haller, 2011:107). Por ejemplo, la alimentación se presenta como el rasgo fundamental que articula los diferentes ámbitos de las sociedades indígenas desde sus prácticas y organizaciones sociales para mantener los eco-sistemas, como “la reproducción de cosmovisiones ligadas a la agricultura, la salud y la enfermedad, apuntando a los rituales de curación ligados a los alimentos” (Alonso et al., 2020: 286).

La investigación etnográfica alimentaria apoya en la adquisición de información acerca de los patrones de consumo alimentario en los hogares otomíes, desde un nivel socioeconómico y cultural, dicha etnografía es idónea en esta investigación porque proporciona datos referentes a los alimentos consumidos antes, durante el confinamiento y postconfinamiento por pandemia Covid-19

Por lo tanto, la etnografía alimentaria es una herramienta para comprender los patrones de consumo construidos dinámicamente y culturalmente (tiempo y espacio), además permite no solo recuperar los conocimientos y las experiencias cotidianas con el acto de comer, sino también reconocer los procesos de resignificación, valoración, transformación y recuperación de alimentos en riesgo de pérdida biocultural.

De igual manera, a través de la etnografía como apoyo para comprender el feminismo y recuperar los conocimientos y las experiencias cotidianas de las mujeres indígenas y rurales, en el caso de la etnografía situada que reconoce que la interpretación de las mujeres otomíes individuales y en colectivo, se sitúa en

parcialidad con respecto a la vida de los hombres de la misma comunidad. Además, que las relaciones de género se sitúan en contextos sociales localizados en un territorio, que se insertan en sistemas de dominación económicos y políticos donde predominan desigualdades sociales (Castañeda, 2008).

Esta etnografía situada dentro de los hogares otomíes contempla:

“Por un lado, la posición subalterna de las mujeres en relación con los varones, donde las relaciones de poder y opresión a través de un patriarcado que estructura la sociedad. Por otro lado, se hace visible que la situación compartida entre mujeres toma distintas jerarquías dependiendo de la trayectoria social, histórica, cultural de cada mujer” (Sciortino, 2012).

En este sentido, el feminismo comunitario propone cinco campos de poder, de los cuales se abordaron tres de ellos, donde se apreció el trabajo de las mujeres en la conservación de alimentos bioculturales.

#### *4.1 Diseño de la investigación*

Para el diseño de investigación, se realizaron visitas de campo para conocer el área de estudio en San Pedro Arriba y San Pedro Abajo, comunidades de Temoaya, México. A través de la etnografía alimentaria con tres técnicas de investigación: observación participante, entrevistas a profundidad y una bitácora de la alimentación, y adicionalmente con la construcción y análisis de tablas de frecuencia de consumo de alimentos.

En este sentido, la etnografía se retoma en la memoria individual y colectiva de las personas entrevistadas referido en tiempos de pandemia (confinamiento y post). Para ello, no solo se realizó la observación participante en las dos comunidades de estudio, sino que se referenciaron específicamente a los subsistemas socioecológicos (milpa, monte y traspatio), además de las tiendas y mercados donde las personas distinguieron entre la disponibilidad y el acceso a los alimentos que consumieron.

Se utilizó la etnografía feminista, a través de los campos de poder, las cuales en este sentido evita utilizar técnicas como la observación participante (que fue lo que se utilizó en un principio de la investigación) esta técnica permitió revelar relaciones de poder y jerarquías en la vida cotidiana de las mujeres.

Este trabajo también se realizó con técnicas del diagnóstico participativo con perspectiva de género (DPR-PG) (Expósito, 2003) para completar la etnografía feminista, en el que se dirigió principalmente a la valoración del trabajo de las mujeres y a la conservación de los alimentos bioculturales a través de cinco herramientas del DPR-PG y otra novedosa: “las ollas” obtenida de las mismas prácticas de la investigación-acción en el medio rural (Expósito, 2003, pp.92-102).

#### *4.2 Comunidades de estudio*

Las poblaciones de estudio en las que se llevó a cabo la investigación fueron San Pedro Arriba y San Pedro Abajo, comunidades de origen otomí, ubicadas en el municipio de Temoaya, en el Estado de México (Figura 1).

Según datos del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL, 2020) el 18.1% de la población del municipio se encuentra en extrema pobreza y el 43% en pobreza moderada. San Pedro Arriba es la segunda delegación más poblada del municipio con 7,476 habitantes (50.2% son mujeres) y conforman 1,537 hogares con un promedio de 4.9 miembros por hogar. San Pedro Abajo tiene una población total de 4,780 (51% son mujeres) que constituyen 857 hogares con 5.6 miembros por hogar. Entre las dos comunidades suman un 87% de población indígena. Prevalece el clima subhúmedo, con dos épocas marcadas: seca y de lluvia que hace que en la mitad de los hogares aún se conserven tres subsistemas socioecológicos (MMT) que les proveen de alimentos bioculturales, agua y leña.

Entre sus actividades socioeconómicas y alimentarias destaca el comercio de tapetes, pulque, tortillas hechas a mano, comercios propios, el empleo fuera de sus comunidades y la agricultura; en el que predomina el cultivo de maíz, quelites, plantas medicinales y ornamentales, recolección de hongos de temporada, insectos y cuidado de animales domésticos y de traspatio (INEGI, 2020).

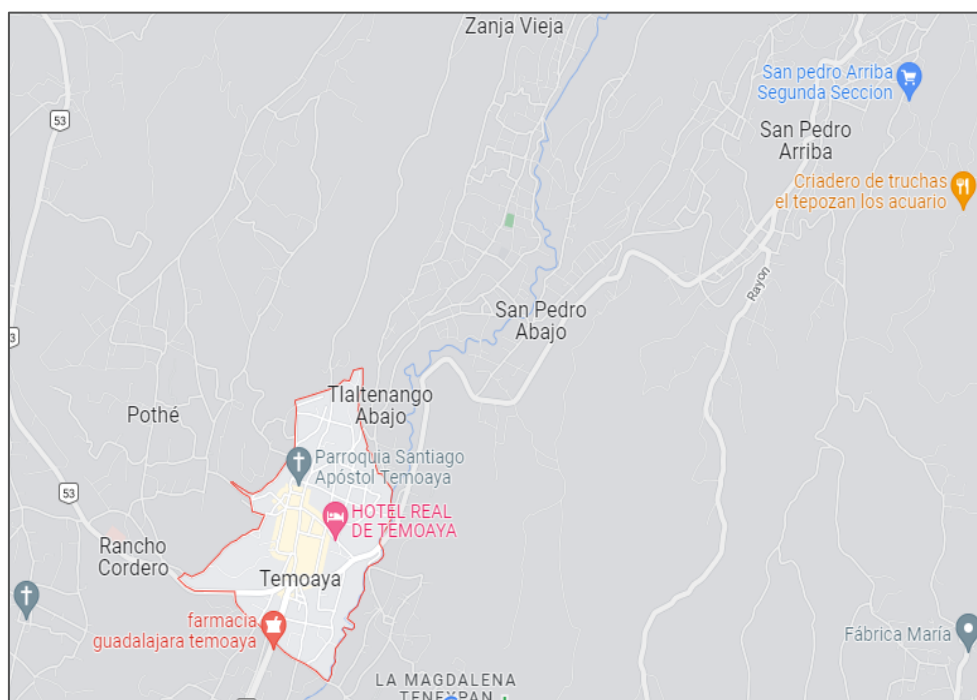


Figura 1. Mapa de las comunidades otomíes San Pedro Arriba y San Pedro Abajo. Temoaya, Méx.  
Fuente: Google Maps, 2020

#### *4.3 Estructuración de metodología por objetivo*

Para cumplir con el primer objetivo de la investigación, se realizaron visitas de campo para conseguir la autorización de los delegados y las personas que apoyaron el desarrollo de la investigación en las dos comunidades, la cual comenzó en octubre del 2021, puesto que por situaciones de pandemia y por medidas sanitarias el gobierno implementó el distanciamiento social en toda la población para controlar los contagios del virus SarsCov-2 por lo que se pospuso un año después de la contingencia por Covid-19. Al inicio de las visitas hubo cierta desconfianza por parte de las personas a las que se visitaron, aunque algunas como es el caso de las hermanas Amada y Angelina quienes proporcionaron su apoyo desde un inicio. Posteriormente y para agilizar la investigación, se optó por visitar escuelas públicas de nivel educativo básico, una primaria y un kínder en el que sólo se obtuvo la autorización para asistir a un grupo de los grados de primero y sexto por comunidad, comenzando en febrero del 2022 el trabajo de campo, donde se dieron pláticas a 80 madres y padres de familia sobre la importancia de los alimentos bioculturales disponibles en sus comunidades, haciendo un registro a través de un cuestionario

de frecuencia de consumo y memoria de la alimentación que consumieron sus familias durante y después del confinamiento por Covid-19.

En el cuestionario de frecuencias de consumo se realizó un llenado por parte de los y las participantes sobre sus datos sociodemográficos, si poseían subsistemas de producción (MMT) para el sustento familiar, y un listado de biodisponibilidad y consumo de alimentos originarios de las comunidades (retomando el listado del proyecto del estudio de las canastas alimentarias de la dieta MMT (Vizcarra et al., 2023) que constituyeron 128 alimentos (38% milpa, 41% monte, 21% traspatio) adicionando 35 alimentos más con la presente investigación (29 de traspatio, uno de milpa y siete de monte, resultados del primer producto), este listado se dividió en alimentos que proporcionan (verduras, frutas, leguminosas, productos de maíz, de origen animal, insectos, especias y oleaginosas). Y otro listado de productos que se consiguieron en tiendas locales y supermercado, con un listado de 42 alimentos con características industrializadas (procesados y ultraprocesados).

De igual manera se identificaron las frecuencias de consumo (diario, semana, mes, por temporada seca y húmeda) en dos secciones: consumo actual y durante el confinamiento (marzo-agosto 2020). Si en ese momento seguían consumiendo el alimento o lo dejaron de consumir, así como la manera como los obtuvieron (producido, comprado, intercambiado, ayuda). También hubo un apartado en el cuestionario de los posibles padecimientos que presentaban los y las encuestadas y sus familiares: enfermedades crónicas no transmisibles (diabetes mellitus tipo 2, hipertensión arterial, insuficiencia renal) o alguna condición de desnutrición, sobrepeso-obesidad. Posteriormente se realizó una base de datos para referir la disponibilidad alimentaria y registrar la estimación de la frecuencia de consumo, de los alimentos que más se consumen tanto bioculturales como industrializados, de los que ya no son parte de su dieta habitual, pero que aún disponen de ellos.

Para la segunda etapa de la investigación y del segundo objetivo, resultados que se encuentran en el segundo producto de investigación (Cortez, 2023), el estudio se inscribió dentro del campo de la antropología alimentaria. Se realizaron 20 entrevistas con preguntas abiertas a mujeres de la comunidad y de observación participante durante tres festividades cívico-religiosas del año 2022 en la comunidad

de San Pedro Arriba, haciendo hincapié en el significado que para ellas y sus familias tienen la preparación, consumo y valoración poniendo énfasis en que se trataba del periodo post-pandemia Covid-19. Las entrevistas se realizaron durante el Aniversario de la Independencia de México (15 de septiembre), día de muertos (1 y 2 de noviembre) y festividad del Santo Patrono (4 al 18 de diciembre). Así mismo, la etnografía descriptiva se apoyó con recursos visuales a través de fotografías que capturaron cada ceremonia. Cabe señalar, que la etnografía alimentaria refleja una temporalidad y espacialidad amplia para una reflexión transversal etnológica de las localidades (Alonso et al., 2020). Es por ello, que se retomó la memoria individual y colectiva de las personas entrevistadas para referir la alimentación que se consumió un año atrás y después de la pandemia a un tiempo determinado y retrospectivo, refiriendo a recordar estas festividades en el periodo de confinamiento de la pandemia (2020 y 2021), pues por esta situación se prohibieron eventos masivos como los religiosos, de diversión y civiles y actividades públicas y privadas, restaurando estas actividades hasta el año 2022. En San Pedro Arriba se suspendieron celebraciones sobre todo religiosas de Semana Santa, Día del Santo Patrono San Pedro y peregrinaciones a la Basílica de Guadalupe y Chalma.

Finalmente, para efectuar con el tercer objetivo el estudio se apoyó del Diagnóstico Rural Participativo con Perspectiva de Género (DRP-PG) como una técnica o herramienta que permite a las comunidades rurales, hacer su propio análisis, que comiencen a autogestionar su planificación y desarrollo (Expósito, 2003), donde se comparten experiencias y analizan los conocimientos de los participantes para la mejora de habilidades de planificación y acción. Este diagnóstico, ha desarrollado herramientas de la perspectiva (de análisis de género) donde se hilaron con cada uno de los campos de poder de las mujeres, evidenciando las desigualdades de género en las comunidades y visualizando las acciones e implicaciones que contribuyen a autovalorar el trabajo de las mujeres indígenas.

En este caso se trabajó con un grupo focal de diez mujeres quienes participaron anteriormente en estudios antropológicos sobre el papel de los alimentos bioculturales en la construcción social de patrones de consumo. De igual manera,

se trabajaron tres campos de poder que permitieron apreciar el papel de las mujeres otomíes en la conservación de alimentos bioculturales dentro de sus dietas, seleccionando cinco herramientas clásicas del DRP-PG y la herramienta novedosa de “las ollas”, que se obtuvo de las prácticas de la investigación-acción en el medio rural (Expósito, 2003, pp.92-102):

1. Cuerpo a) Distribución de tareas: se analizaron las diferencias de trabajo en el campo y en el hogar entre hombres y mujeres, así como la asignación de actividades para cada uno de los integrantes de la familia, para crear conciencia de los roles asignados. b) Toma de decisiones: una manera de examinar quién se involucra y toma las decisiones en los diferentes ámbitos de la vida familiar.

2. Espacio: c) Mapa de biodisponibilidad: crea una concepción compartida sobre la utilización de espacio y la disponibilidad que tienen para conseguir los alimentos dentro de la comunidad y así analizar la responsabilidad de cada sexo de acuerdo con la biodisponibilidad. También, se identificaron los lugares en los que se encontraron y dispusieron los alimentos.

3. Tiempo: d) Reloj de actividades: se visualizó la división del trabajo de las mujeres, evidenciando por hora sus actividades cotidianas. e) Uso del tiempo: se describieron las actividades únicamente de las mujeres, incluidas las actividades domésticas, productivas y de recreación, con la intención de visualizar la carga de trabajo de la mujer contribuyendo la valoración de su tiempo. También se identificó el tiempo que dedican a las actividades propias de las mujeres, que aún mantienen en su memoria.

4. Cuerpo-territorio-alimentario: f) Ejercicio de la Olla: esta herramienta es parte de una metodología socioambiental y productiva para una transición agroecológica participativa (Hernández y Londoño, 2020). Se presentó en torno a la provisión de la alimentación de las familias, a través de sus relaciones en los subsistemas agroecológicos, milpa, monte y traspatio (MMT). Relaciones que llevan implícito los saberes y distribución sexual del trabajo: desde cómo y para qué se produce, lo que se recolecta, también se hizo un rescate de los conocimientos por medio de recetas tradicionales en los hogares otomíes como un eje de preservación en la memoria



de los alimentos bioculturales. De igual modo, se presentaron los alimentos que se compraron en tiendas, incluidos los alimentos ultraprocesados.

#### *Criterios de selección de la muestra*

El estudio fue exploratorio, a través de un estudio exploratorio con un muestreo por conveniencia o mediante la técnica de “bola de nieve” según Atkinson y Flint (2001), la cual es una buena técnica para realizar investigación exploratoria y cualitativa con una población pequeña con individuos escogidos al azar que posteriormente recomendaran a otros y participen en el estudio (citado por Alloatti, 2014). Por lo que se inició el muestreo con dos hogares de mujeres trabajadoras en los subsistemas agroecológicos MMT, quienes guiaron y recomendaron a otras mujeres y hombres otomíes que apoyaron en la investigación, cada madre y padre de familia, fueron los responsables de la alimentación en sus hogares y al mismo tiempo eran trabajadoras en las actividades agrícolas características de las comunidades. El promedio de edad de los y las participantes fue de 30-40 años, y la mayoría contaron con estudios de primaria y secundaria.

## **5. RESULTADOS**

Los resultados del trabajo de investigación se presentaron en tres capítulos de libro: uno publicado y dos aceptados para su próxima publicación.

### *5.1 Disponibilidad y consumo de alimentos bioculturales*

El capítulo titulado “Importancia de la disponibilidad y consumo de alimentos bioculturales en las dietas de las familias otomíes, durante el confinamiento de la Pandemia Covid-19” del libro no.2 que forma parte la Colección *Acercamientos Etnográficos a la Alimentación* de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Coordinado por la Especialidad de Antropología de la Alimentación. Facultad de Filosofía y Letras.

En términos generales, en este capítulo se enlistaron los alimentos de los subsistemas agroecológicos Milpa, Monte y Traspatio que formaron parte de los patrones de consumo de los hogares otomíes de las comunidades San Pedro Arriba y San Pedro Abajo del municipio de Temoaya en el Estado de México, durante el confinamiento por la pandemia Covid-19.



**ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN**

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**

**BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA**

A Quién corresponda:

En mi calidad de directora del comité editorial de la Especialidad en Antropología de la Alimentación, entidad encargada de las publicaciones de dicho programa, hago constar que el artículo titulado:

**Importancia de la disponibilidad y consumo de alimentos bioculturales en las dietas de las familias otomíes, durante el confinamiento de la pandemia Covid-19.**

Después de aprobar de manera favorable el proceso de dictaminación de doble ciego, a sido aceptado para ser publicado en la Colección Acercamientos Etnográficos a la Alimentación, Número 1; Perspectivas Multidisciplinares mismo que será publicado en el mes de noviembre del presente año desde el área editorial de la Facultad de Filosofía y Letras unidad académica de adscripción de la Especialidad en Antropología de la Alimentación.

Cuya autoría pertenece a:

Ana Maria Cortez Hernández

Ivonne Vizcarra Bordi

Angélica Espinoza Ortega

Alejandra Donaji Benitez Arciniega

Sin otro particular se extiende la presente constancia para los fines que a los interesados convengan

Puebla, Puebla a 29 de agosto de 2023

ATENTAMENTE

Mtra. Laura Penelope Urizar Pastor

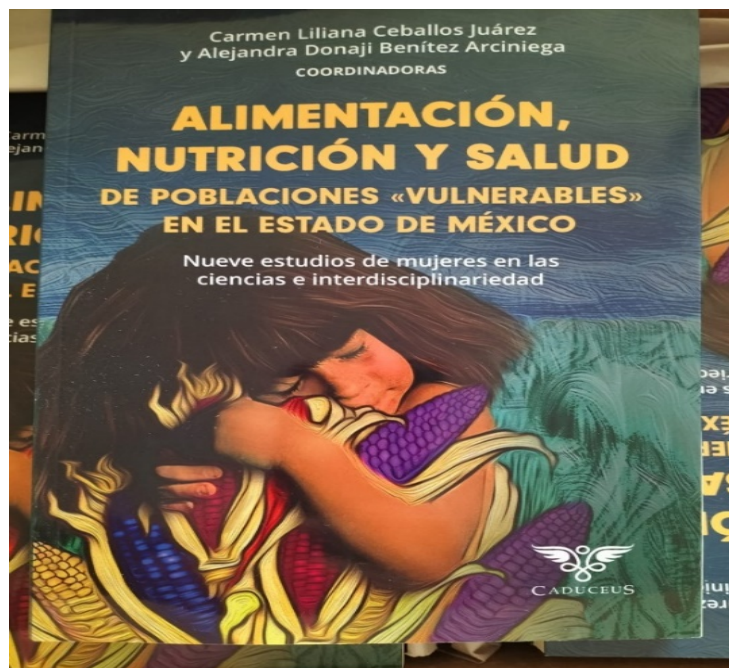
Directora Comité Editorial Especialidad en Antropología de la Alimentación

## 5.2 Los alimentos bioculturales en las festividades

El segundo producto respondió al objetivo: Reconocer la presencia de los alimentos bioculturales en las ceremonias, rituales y festividades del pueblo otomí como parte de las estrategias para salvaguardar la biodiversidad en contextos de transición alimentaria y postconfinamiento causado por la pandemia Covid-19.

Este trabajo se encuentra publicado como Capítulo II: “El papel de los alimentos bioculturales en las fiestas cívico religiosas otomíes, en contextos de transición alimentaria nutricional”. del Libro *Alimentación, nutrición y salud de poblaciones vulnerables en el Estado de México: Nueve estudios de mujeres en las ciencias e Interdisciplinariedad*. Coordinado por Carmen Liliana Ceballos Juárez y Alejandra Donají Benítez Arciniega (pp: 46-87). Editado por Corporación Ígneo S.A.C. ed. Caduceus José Olaya 169, Ofic. 504, Miraflores. Lima Perú, Primera edición. ISBN: 978-612-49439-4-2, en diciembre del 2023.

En este texto se analizaron tres festividades de San Pedro Arriba, Temoaya realizadas en el año de 2022: Aniversario del día de la Independencia de México 15 y 16 de septiembre; Celebración del Día de Muertos 1 y 2 de noviembre; y la festividad de San Pedro (santo patrono) del 4 al 18 de diciembre. En este trabajo se explicó el papel social que juegan los alimentos bioculturales en las fiestas cívico-religiosas otomíes, como una forma de resistencia y para evitar la pérdida de la biodiversidad alimentaria.



ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD DE POBLACIONES  
«VULNERABLES» EN EL ESTADO DE MÉXICO: NUEVE ESTUDIOS  
DE MUJERES EN LAS CIENCIAS E INTERDISCIPLINARIEDAD

© Carmen Liliana Ceballos Juárez  
© Alejandra Donaji Benítez Arciniega

Editado por: Corporación Ígneo, S.A.C.  
para su sello editorial Caduceus  
José Olaya 169, Ofic. 504, Miraflores. Lima, Perú  
Primera edición, diciembre, 2023

ISBN: 978-612-49439-4-2  
Impresión bajo demanda

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2023-12056  
Se terminó de imprimir en diciembre del 2023

www.grupoigneo.com  
Correo electrónico: contacto@grupoigneo.com  
Facebook: Grupo Ígneo | X: @editorialigneo | Instagram: @grupoigneo

El libro ha pasado por un proceso de dictaminación de pares ciegos externos  
solicitados por las coordinadoras-editoras, cuyos ajustes  
fueron atendidos por las autoras.

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por leyes de  
ámbito nacional e internacional, que establecen penas de prisión o multas, además  
de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes  
reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en  
parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación  
o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de  
cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

Ilustrador de portada y contraportada:  
Humberto Armando Chávez Castañeda

# Contenido

Presentación .....	7
<i>Ivonne Vizcarra Bordi</i>	
Capítulo I Canastas alimentarias indígenas del Estado de México: alimentar el cuerpo, la mente y el espíritu en el rescate de la dieta Milpa-Monte-Traspatio.....	15
<i>Ivonne Vizcarra Bordi,</i> <i>Katia Yetzani García Maldonado,</i> <i>Tanya Marcela González Martínez,</i> <i>Alma Lili Cárdenas Marcelo,</i> <i>Alejandra Donají Benítez Arciniega,</i> <i>María del Carmen Guzmán Márquez</i> <i>y Ana Paola Balcázar Quiñones</i>	
Capítulo II El papel de los alimentos bioculturales en las fiestas cívico-religiosas otomís, en contextos de transición alimentaria nutricional.....	46
<i>Ana María Cortez Hernández,</i> <i>Ivonne Vizcarra Bordi</i> <i>y Angélica Espinoza Ortega</i>	
Capítulo III Efectos de los programas de abasto de alimentos en las prácticas alimentarias matlatzincas.....	88
<i>Katia Yetzani García Maldonado</i>	

### *5.3 El trabajo femenino en la preservación de alimentos bioculturales*

Finalmente, el texto “Autovaloración del trabajo femenino en la conservación de la alimentación biocultural otomí del Estado de México: Una mirada del feminismo comunitario”, fue aceptado para ser publicado en la obra colectiva que llevará por título *Feminismos comunitarios en México. Experiencias agroecológicas, organizativas y de liderazgo*, coordinada por Ana Gabriela Rincón Rubio y Alma Lili Cárdenas Marcelo. Posiblemente será editado por la UNAM.

Este capítulo gira en torno al objetivo de la tesis que buscó analizar la autovaloración del trabajo de las mujeres en la conservación de la alimentación biocultural de la comunidad otomí a partir del feminismo comunitario. Desde esta perspectiva se abordaron tres campos de poder de las mujeres indígenas: cuerpo-territorio, espacio y tiempo los cuales son indispensables para comprender el valor del trabajo de las mujeres indígenas en los tres subsistemas agroecológicos milpa, monte y traspatio, como una manera para emprender procesos de reconocimiento de la autovaloración y reconocimiento del trabajo de ellas en la conservación de los alimentos bioculturales y construir un camino hacia la soberanía alimentaria.



UNIVERSIDAD NACIONAL  
AUTÓNOMA DE MÉXICO



INSTITUTO DE  
INVESTIGACIONES  
SOCIALES

 [www.iis.unam.mx](http://www.iis.unam.mx)  
[ana.rincon@sociales.unam.mx](mailto:ana.rincon@sociales.unam.mx)

 55 5622 7563

 Circuito Mario de la Cueva, s/n  
Ciudad Universitaria, Coyoacán  
04510, CDMX, México

DRA. ANA GABRIELA RINCÓN RUBIO

Investigadora asociada

Ciudad de México a 3 de abril de 2024

**Mtra. Ana María Cortez Hernández**

INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RURALES  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

Por medio de la presente le informo que el capítulo intitulado "Autovaloración del trabajo femenino en la conservación de la alimentación biocultural otomí del Estado de México: Una mirada desde el feminismo comunitario", autoría de Ana María Cortez Hernández, Ivonne Vizcarra Bordi, Angélica Espinoza Ortega y Alejandra Donají Benítez Arciniega, **ha sido aceptado** para formar parte del libro "Feminismos comunitarios en México. Experiencias agroecológicas, organizativas y de liderazgo", del cual soy coordinadora.

La aceptación del manuscrito fue resultado de la dictaminación por parte de un par de académicas con destacada trayectoria en el campo de los feminismos y movimientos de mujeres en América Latina.

Le envío un cordial saludo.

**Atentamente,**

**Dra. Ana Gabriela Rincón Rubio**

Investigadora Asociada "C" de tiempo completo  
Coordinadora del libro



## **6. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES**

Son diferentes causas las que determinan los factores socioculturales que intervienen en la modificación de los patrones de consumo en la vida cotidiana de los seres humanos, referidos a los avances tecnológicos que dinamizan la vida social, los cambios culturales de imitación de otras costumbres perdiendo rasgos de identidad, la incorporación de las mujeres en el mercado laboral, lo que hace que de cierta manera se consuman alimentos de rápida adquisición por la idea de “ya no hay tiempo para cocinar”, y al mismo tiempo evitar esa unión que provocaba comer con la familia diariamente en los hogares.

Particularmente, en los hogares otomíes de las comunidades de San Pedro Arriba y San Pedro Abajo del municipio de Temoaya se obtuvo información relacionada con los patrones de consumo cotidiano de algunos de sus pobladores, así como el consumo propio de las festividades cívico-religiosas, particularmente en el postconfinamiento de la pandemia por Covid-19.

Los alimentos bioculturales fueron clave para distinguir los procesos de anclaje entre la identidad y el territorio indígena campesino otomí, los cuales representaron el vínculo entre la preservación del consumo de alimentos locales, la difusión de patrones de consumo occidentales y las relaciones comunitarias para alimentarse con la disponibilidad de recursos que mantienen vigente la importancia biológica y cultural de aquellos elementos que permean en la pertenencia comunitaria y el territorio biocultural en el que habitan los hogares y las familias otomíes de San Pedro Arriba.

Para la mayoría de las familias indígenas con las que se convivió, se percibió que su alimentación no cambió (como era antes del confinamiento) que aunque no es basta, significativamente consumieron alimentos (bioculturales) que compraban ya sea con los vecinos que tienen parcelas o en las tienditas cerca de sus domicilios, específicamente para quienes eran dueños de este tipo de negocios proveedores de alimentos, no se notó preocupación al respecto, ya que se abastecían de sus propios productos (algunos los almacenaron o deshidrataron para después consumirlos) y también los podían vender, considerando que tanto la disponibilidad como el acceso de alimentos estuvieron garantizados para ellos y sus familias, a

través de alguno de los subsistemas MMT. Su vida cotidiana, se tornaba normal, aunque algunos llegaron a enfermar por el virus, pero pudieron salir de ello, gracias al uso medicinal de las hierbas y plantas silvestres que podían consumir o les recomendaban. Gracias a estos subsistemas vivos, la población en general no pasó a un estado de inseguridad alimentaria grave, de esta manera también se puede decir que hubo una resignificación de los alimentos bioculturales que se cultivan y cosechan en las dos comunidades en tiempo de confinamiento, una revalorización de estos alimentos por parte de las familias otomíes, a pesar de que han modificado sus hábitos alimenticios con productos de la dieta occidental (refiriendo a los ultraprocesados), que poco a poco han desplazado a los alimentos originarios, pero también han sido causa de enfermedades degenerativas como la diabetes, el sobrepeso y obesidad, pues entre sus pobladores al menos una persona de cada dos familias lo reportaron.

Con estas etnografías (alimentaria y feminista), se pudieron identificar los comportamientos alimentarios de los pobladores otomíes, las cuales tuvieron como escenarios las festividades mexicanas como la Independencia de México, donde los alimentos típicos de esta fecha sobresalieron, habiendo una hibridación en el consumo al combinar los alimentos ultraprocesados con los alimentos tradicionales. Situación que coincide con el estudio realizado por Almeida (2014) donde percibió que los alimentos ultraprocesados han sido un riesgo para el sobrepeso y otras enfermedades cardiovasculares entre los jóvenes ecuatorianos, sin embargo, más allá de ese sincretismo donde se combinan formas más modernas de hibridación, se han olvidado las viejas prácticas de alimentación contra comida chatarra impuesto por las grandes industrias.

Los conocimientos culinarios transgeneracionales son parte del sostén de la biodiversidad alimentaria al menos en la celebración del día de muertos, en los saberes al colocar la ofrenda junto con los hijos e hijas y los sabores en la preparación de los guisos (los que gustaba a sus familiares fallecidos), pues según los informantes, la mayoría de los ingredientes se obtuvieron de los subsistemas MMT de la misma comunidad, lo que significó una revaloración biocultural y una

valoración para sus tradiciones que se niegan a perder ya que para ellos tiene y significa un arraigo ancestral.

De este modo se presentó también una resignificación en la comida tradicional con la que recuerdan a sus difuntos que va más allá de un alimento ancestral, sino del significado que, para ellos, tuvo el colocar tal o cual platillo, veladoras y hasta el pan de muerto, la sal y las velas sobre pencas de maguey con el nombre de sus difuntos en cada una, tradiciones y conocimientos que han heredado por generaciones. Así como lo plasma Vazqu ez (2007), que lo relaciona con las territorialidades, una manera de resistirse a lo tradicional o se imponen a su propio pasado, este proceso puede verse como estrategia para salvaguardar el territorio y todo lo que conlleva con él, desde lo cultural e histórico, de esta manera enfrentar a los cambios sociales. Sin embargo, colocaron pocos productos (refrescos, golosinas, bebidas alcohólicas y calaveritas de dulce y chocolate) de la dieta occidental lo que significa una hibridación en sus ofrendas. En cuanto a la fiesta del Santo Patrono, celebración que se realiza en la plaza principal (espacio que se convierte en excesos de consumo de alimentos industrializados), existió una subvaloración de estos alimentos, como parte del proceso de la transición alimentaria, la población otomí ya adaptada a estas modernidades alimentarias, demostró un importante consumo en el consumo por parte de los jóvenes y niños de alimentos ultraprocesados, de esta manera se sustituyeron al menos en esta festividad a los alimentos bioculturales.

El papel de las mujeres en estos procesos, fue importante, por ser ellas las cuidadoras del medio natural y alimentario, del mantenimiento de las tradiciones y costumbres prehispánicas, así como del cuidado y servicio en sus hogares, que durante la etapa de confinamiento no fue la excepción, al tener ellas un arraigo de saberes en el cuidado de sus familiares ante las posibles enfermedades que se registraron durante el confinamiento por Covid-19, pudieron superar las situaciones adversas y mantener una resiliencia en esta etapa. Lo anterior no es más que un reflejo del trabajo productivo asignado y resignado de las mujeres otomíes al dar y cuidar de sus familias que para ellas ha sido algo a lo que su género está sometido, y que sin embargo ellas disfrutaban.

Además, se observó que las desigualdades siguen siendo muy marcadas, y en términos del feminismo comunitario como lo comenta Cabnal (2010), es importante primeramente, concientizar su propia valoración o autovaloración, de esta manera reclamar un reconocimiento que se han ganado por el trabajo del cuidado de la biodiversidad, a pesar de las amenazas por la pérdida de sus territorios; la desvalorización por parte de sus familiares o parejas y de las políticas públicas al no considerar la importancia que tienen las mujeres en los temas agroecológicos. De igual manera estos estudios etnográficos, sirven de apoyo en la investigación social y como escenarios para desarrollar metodologías para nuevos estudios relacionados con la valorización del trabajo de las mujeres indígenas y también para promover el cuidado de la biodiversidad y el consumo de los alimentos bioculturales, como la Canasta Alimentaria MMT (Vizcarra et al., 2023), sobre todo para las nuevas generaciones, que poco a poco han cambiado su estilo de alimentación, influenciados por la modernidad y medios publicitarios de empresas multinacionales, evitando los alimentos tradicionales y ancestrales, a pesar de que siguen siendo parte del consumo de las poblaciones indígenas que aún se encuentran en los subsistemas MMT. Que a través de programas políticos concientizar a la población que muchos ignoran sobre su cuidado y de las propiedades nutritivas que aportan a la salud de los humanos, como en el caso de la pasada crisis sanitaria por pandemia. Cabe destacar que al no intervenir en procesos de recuperación y revaloración de los alimentos bioculturales, existe el riesgo de desplazar con la dieta occidental, lo que provocaría el aumento de enfermedades asociadas con esta dieta, por lo que es indispensable retomar el modelo de la dieta tradicional o la recuperación de patrones alimentarios a base de dieta de la milpa que fomente la salud humana y que contribuya a la soberanía alimentaria, desalentando el consumo de alimentos ricos en grasas saturadas y azúcares, por ello seguir realizando estudios que promuevan la producción y consumo de alimentos biodiversos y locales, aunque en realidad ante un mundo globalizado y capitalista es un desafío para los productores de comunidades indígenas el competir con monopolios que han dominado cada vez más.

## REFERENCIAS

Academia Española de Nutrición y Dietética (2020). Recomendaciones de alimentación y nutrición para la población española ante la crisis sanitaria del COVID-19. Documento de postura de la Academia Española de Nutrición y Dietética y del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas. p.p. 8. Doi: <https://academianutricionydietetica.org/NOTICIAS/alimentacioncoronavirus.pdf>

Aguilar Piña, P. (2010). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35 (1). <https://doi.org/10.22201/ia.24486221e.2001.1.14884>

Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *An Antropol*, 48(1), 11-31.

Aguirre, P. (2016). *Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. Salud Colectiva*. Universidad Nacional de Lanús. ISSN 1669-2381. EISSN 1851-8265. doi: 10.18294/sc.2016.1266

Aguirre Arenas, J., Escobar Pérez, M. y Chávez Villasana, A. (1998). Evaluación de los patrones alimentarios y la nutrición en cuatro comunidades rurales. *Salud Publica de México*. 40 (5), 398-407.

Aktas Polat, S. y Polat. (2020). "A theoretical analysis of food meaning in anthropology and sociology".68. 278-293. 10.37741/t.68.3.3.

Álava Alcívar M. A. y J. L. (2018). *Los mecanismos de defensa: una comparación teleológica entre Sigmund y Anna Freud*. 1 (14). ISSN 2145-6321

Alberti Manzanares, P., Zavala Hernández, M., Salcido-Ramos, B. y Real-Luna, N. (2014). Género, economía del cuidado y pago del trabajo doméstico rural en Jilotepec, Estado de México. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 11(3), 379-400.

Alloatti, M. (2014). Una discusión sobre la técnica de bola de nieve a partir de la experiencia de investigación en migraciones internacionales. IV Encuentro Latinoamericano de Metodología de las Ciencias Sociales. La investigación social ante desafíos transnacionales: procesos globales, problemáticas emergentes y perspectivas de integración regional.

[http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab\\_eventos/ev.8286/ev.8286.pdf](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.8286/ev.8286.pdf)

Almaguer González, J. A., García Ramírez, H. J., Vargas Vite, V., Padilla Mirazo, M. (2018). Fortalecimiento de la Salud con comida, ejercicios y buen humor: La dieta de la milpa modelo de alimentación mesoamericana saludable y culturalmente pertinente. Secretaría de Salud. Monografía en español. ID: biblio-880586. 67 p.

Almeida Vera, L., Almeida Vera, L. y García Hecheverría, R. (2014). Fundamentación sociológica del proceso de hibridación alimentaria en adolescentes. *Medisan*. 18(9),1306 p. Colegio médico de Guaymas, Ecuador.

Alonso Bolaños, M., Gutiérrez Sánchez, J., Ledesma Domínguez, F., y Tadeo Castro, R. (2020). Etnografía de los procesos alimentarios y el poder en regiones indígenas de Chiapas. *Estudios de cultura maya*. 56. 261-291.  
<https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2020.56.2.0010>

Álvarez, M. (2002). El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización en Conferencia dictada en la sesión Patrimonio, culturas nacionales y turismo del II Congreso Internacional Cultura y desarrollo, La Habana, 3 a 7 de junio de 2001. *Catauro Revista Cubana de Antropología*, 3(5).

Andrade Zurit, S., García Oliva, M. y Yurgán Yurgán, R. (2017). La Pacha Mama: mujeres trabajando con lo que la tierra nos da. En Fonseca Lima, Emanuel y Aurazo de Watson, Carmen Soledad, *Identidade e diversidade cultural na América Latina*, 436. *Fronteiras e identidades* 5. Porto Alegre: Editora.

Argumedo, A., Song, Y., Khoury, C.K., et al. (2020). Support indigenous food system biocultural diversity. *Lancet Planet Health* 4. E554. doi: 10.1016/S2542-5196(20)30243-6.

Argumedo, A., Song, Y., Khoury, C.K., et al. (2021). Biocultural Diversity for Food System Transformation Under Global Environmental Change. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5:685299. Doi: 10.3389/fsufs.2021.685299

Arias, P., Rosales, S., y Rodríguez-Cabrera, V. (2022). El Trabajo Femenino Rural y la Sostenibilidad de la Vida. Apuntes Sobre El Futuro Del Trabajo, Colegio de México No. 3. Seminario. Sobre trabajo y desigualdades.

Ariza, M. y De Oliveira, O. (2002), "Cambios y continuidades en el trabajo, la familia y la condición de las mujeres", en Elena Urrutia (coord.), Estudios sobre las mujeres y las relaciones de género en México: aportes desde diversas disciplinas, México, PIEM, El Colegio de México, pp. 43-86.

Ávila Romero, L. E. (2012). La agroecología: una estrategia para la defensa del territorio. Sección IV. Mecanismos de defensa del patrimonio biocultural y experiencias de organización. *En Patrimonio biocultural, saberes y derechos de los Pueblos originarios*. Ávila Romero, A. y Vázquez, L. D. Universidad Intercultural de Chiapas (pp. 187-204). ISBN: 978-607-9147-43-3

Babio, N., Casas Agustench, P. y Salas Salvadó, J. (2020). *Alimentos Ultraprocesados. Revisión crítica, limitaciones del concepto y posible uso en salud pública*. Unidad de Nutrición Humana. Universitat, Rovira I Virgili. ISBN edición digital: 978-84-09-22024-3 1ª. Ed.

Balcázar Quiñones, A., White Olascoaga, L., Chávez Mejía, C. y Zepeda Gómez, C. (2020). Los quelites: riqueza de especies y conocimiento tradicional en la comunidad otomí de San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México. *Polibotánica* 49, 219-242.

Barquera S. y Rivera J. A. (2020). Obesity in Mexico: rapid epidemiological transition and food industry interference in health policies. *Lancet Diabetes Endocrinol.*;8(9), 746-67.

Berkers, F., Colding J. y Folke, C. (2003). *Navegando por sistemas socioecológicos: construyendo resiliencia para la complejidad y el cambio*. Cambridge University Press, Cambridge, Reino Unido. 393 p. ISBN: 0-5218-1592-4

Bertrán V., M. (2005). Cambio alimentario e Identidad de los indígenas mexicanos. Universidad nacional Autónoma de México, México. DOI: [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=k7xxZZKZGrcC&oi=fnd&pg=PA7&dq=%3Dquien+ha+estudiado+los+patrones+alimentario+en+pueblos+ind%C3%ADgenas&ots=-EQmOft1u\\_&sig=jCMqzN9USbtSAPo8SiDobBYI134#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=k7xxZZKZGrcC&oi=fnd&pg=PA7&dq=%3Dquien+ha+estudiado+los+patrones+alimentario+en+pueblos+ind%C3%ADgenas&ots=-EQmOft1u_&sig=jCMqzN9USbtSAPo8SiDobBYI134#v=onepage&q&f=false)

Bertrán V., M. (2006). La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En A. L. Alonzo, A.L. y Peña, F. (coords.), *Cambio social, antropología y salud*, pp 167-175. México: CONACULTA.

Bertrán, V. M. (2010). "Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México", *Saude Coletiva*, 20(2), 387–411.

Berry, J.W. (2003). Conceptual approaches to acculturation. En K. Chun, P. Balls-Organista & G. Marin (Eds.), *Acculturation: Advances in theory, measurement and applied research* (pp. 17-37). Washington. DC: APA Press.

Binz, P. y De Conto, S. M. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 507-525. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322019000200014&lng=es&tlng=es..](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200014&lng=es&tlng=es..)

Boege, E. (2008). El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación de la biodiversidad y agrobiodiversidad en territorios de los pueblos indígenas. INAH- CDI. México. [https://idegeo.centrogeo.org.mx/uploaded/documents/El\\_patrimonio\\_biocultural-Eckart\\_Boege.pdf](https://idegeo.centrogeo.org.mx/uploaded/documents/El_patrimonio_biocultural-Eckart_Boege.pdf)

Bolio, A. P. (2012). Husserl y la fenomenología trascendental: Perspectivas del sujeto en las ciencias del siglo XX. *Reencuentro*, (65), 21-29. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco.

Burgardt, A. G. (2004). El aporte de Marx Weber a la constitución del paradigma Interpretativo en Ciencias Social". VI Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires. Argentina.



Caballero, B. y Popkin, B.M. (2002). *The Nutrition Transition. Diet and Disease in Developing World*. Academic Press-Elsevier Science, Food Science and Technology, International Series.

Cabnal, L. (2010). Acercamiento a la construcción de la propuesta de pensamiento epistémico de las mujeres indígenas feministas comunitarias de Abya Yala, en *Feminismos diversos: el feminismo comunitario*, pp. 10-25. ACSUR-Las Segovias.

Camacho Vera, J. H., Cervantes Escoto, F., Cesin Vargas, A. y Palacios Rangel, M. I. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional*. 29. ISSN: 2395-9169 DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v29i53.700> PII: e19700

Campos Notato, I., Galvan Valencia, O., Hernández Barrera, L., Oviedo Solís, D. y Barquera, S. (2022). Prevalencia de obesidad y factores de riesgo asociados en adultos mexicanos: resultados de la ENSANUT. <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanutcontinua2022/doctos/analiticos/31-Obesidad.y.riesgo-ENSANUT2022-14809-72498-2-10-20230619.pdf>

Cárdenas Marcelo, A., Espinoza Ortega, A. y Vizcarra Bordi, I. (2022). Gender inequalities in the sale of handmade corn tortillas in central Mexican markets: before and during the COVID-19 pandemic. *Journal of Ethnic Foods*. 9. 10.1186/s42779-022-00119-6.

Carrasco, B., Peinador, R. y Aparicio, R. (2008). “La Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria en la ENIGH: evidencias de la relación entre la inseguridad alimentaria y la calidad de la dieta en hogares mexicanos”. Documento de trabajo. International Household Survey Network. [http://cedua.colmex.mx/documentos/Xreunion/ponencias/V\\_20\\_1.pdf](http://cedua.colmex.mx/documentos/Xreunion/ponencias/V_20_1.pdf)

Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales*, 15(30):80-101. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&tlng=es).

Carrillo Trueba, C. (2009). El origen del maíz naturaleza y cultura en Mesoamérica Ciencias. (92-93), pp. 4-13. Universidad nacional de México.

Almeida Fonsêca, P. C., Abreu de Carvalho, C., Neri Nobre, L., Priore, S. E., Carmo, Sylvia do., Castro Franceschini, S.C. (2016). Metodologias de identificação de padrões alimentares a posteriori em crianças brasileiras: revisão sistemática Methods of a posteriori identification of food patterns in Brazilian children: a systematic review DOI: 10.1590/1413-81232015211.18962014

Castañeda Salgado, M. (2008). *Metodología de la investigación feminista*. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Castelblanco Torres, N., Castillo Guerrero, L., Flórez Garzón, L. y Morales Cañón, Y. (2023). *Mujeres, entretenimientos y desarrollos rurales*. Universidad Pedagógica Nacional Fundación Centro Internacional de Desarrollo y Educación CINDE.

Ceballos, C. L., Vizcarra Bordi, I., Diego, L., Reyes-Ortiz, C. y LozaT., M. (2012). Sobrepeso y obesidad en preescolares y escolares de una comunidad periurbana de origen otomí del Valle de Toluca, México. *Población y Salud Mesoamericana* 10(1), 1-23.

Chrzan, J. y Brett, J. (Eds.) (2017), *Research Methods for Anthropological Studies of Food and Nutrition: Volumes I-III*. Berghahn Books. <https://doi.org/10.2307/j.ctvw049xx.10>

Ciprián, D., Navarrete-Muñoz, E. M., García de la Hera, M., Giménez-Monzo, D., González-Palacios, S., Quiles, J. y Vioque, J. (2013). Patrón de dieta mediterráneo y occidental en población adulta de un área mediterránea; un análisis clúster. Universidad Miguel Hernández. Campus San Juan España, 28 (5), 1741-1749.

Comunicación social, Gobierno de México (2020). La nutrición es fundamental para evitar cuadros graves por COVID-19, señalan especialistas del

IMSS. Instituto Mexicano del Seguro Social. No.351  
<http://www.imss.gob.mx/prensa/archivo/202005/351>

CONEVAL (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social) (2016). Evaluación de las Ciencias Sociales 2015 y su comparativo con la serie 2010-2014. <https://www.coneval.org.mx/medicion/edp/paginas/datos-del-modulo-de-condiciones-socioeconomicas.aspx>

CONEVAL (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social) (2020). Pobreza a nivel municipio 2010-2020. Medición de la pobreza. Consejo Nacional para la evaluación de la Política para el Desarrollo Social. <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Pobreza-municipio-2010-2020.aspx>

CONEVAL (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social) (2023). <https://www.coneval.org.mx>

Contreras Hernández, J. y Gracia Arnaíz, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas Antropológicas. ISBN: 84-244-2223-9

Cortez Hernández, A., Vizcarra Bordi, I., Espinoza Ortega, A. y Benítez Arciniega, A. D. (2023). El papel de los alimentos bioculturales en las fiestas cívico religiosas otomís, en contextos de transición alimentaria nutricional. En C. Ceballos, y A. Benítez (coordinadoras). *Alimentación, nutrición y salud de poblaciones «vulnerables» en el estado de México: nueve estudios de mujeres en las ciencias e interdisciplinariedad*, (pp. 47-8).

Deossa-Restrepo, G.C., Orozco-Soto, D.M., Urrego-Borja, Y., Andrade-Pérez, L. M. y Segura-Buján, M. V. (2020) Alimentación y nutrición durante la pandemia del Covid-19. Escuela de Nutrición de la Universidad de Antioquia y la Universidad de Costa Rica para la revista Perspectivas en Nutrición.

Dufour, D. L. y Piperata, B.A. (2017). "Design in Biocultural Studies of Food and Nutritional Anthropology: Section Introduction." En J. Chrzan y J. Brett (Edits.) *Research Methods for Anthropological Studies of Food and Nutrition: 1(3)*, 31-43. Berghahn Books. <https://doi.org/10.2307/j.ctvw049xx.7>

ENSANUT (Encuesta Nacional de Salud y Nutrición) (2020). Encuesta Nacional de Salud y nutrición sobre Covid-19. Resultados nacionales. Secretaría de Salud. Instituto Nacional de Salud Pública. <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanutcontinua2020/doctos/informes/ensanutCovid19ResultadosNacionales.pdf>

Espericueta, J. L. y De la Fuente-López, L. (2021). Aportes ecoéticos a partir del feminismo comunitario de América Latina, Universidad de Salamanca. *Revista nuestra América*. 9(17) e6169040

Expósito-Verdejo, M. (2003). *Diagnóstico Rural Participativo. Una guía práctica*. Ciudad Nueva, Santo Domingo.

FAO (Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (2022). Día de la gastronomía sostenible 18 de junio. <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (2020). Día mundial de la Alimentación: un tributo a los héroes que llevan la comida de la granja a la mesa. <https://news.un.org/es/story/2020/10/1482472>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (2014). *Agricultura Familiar en América Latina y el Caribe*. Santiago de Chile. <https://www.fao.org/3/i3788s/i3788s.pdf>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (2011) *Seguridad Alimentaria Nutricional, Conceptos Básicos* 3ra Edición, Componente de Coordinación Regional Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA).

Fermoso-Gómez, A. (2017). La industria de los alimentos procesados en México. Periódico *El Economista*. <https://www.economista.com.mx/opinion/La-industria-de-los-alimentos-procesados-en-Mexico-20170816-0010.html>

Galindo, M. (2019). La revolución feminista se llama despatriarcalización. En J. Brenna, y F. Carballo (Coords.) *América Latina: De ruinas y horizontes La política*

*de nuestros días, un balance provisorio*. pp. 611–28. Universidad Autónoma de México.

Gálvez, A. y Peña, C. (2015). Revaloración de la dieta tradicional mexicana: una visión interdisciplinaria, 16 (5). ISSN 1607-6079. Facultad de Química. UNAM. <http://www.revista.unam.mx/vol.16/num5/art33/>

Gaona-Niembre, M. y Cuevas-Tellez, R. (2012). “Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía”. *Revista Virtual especializada en gastronomía*. Universidad Autónoma del Estado de México. no.4:30-58.

García B. y Oliveira, O. (2004). Trabajo extradoméstico femenino y relaciones de género: una nueva mirada. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 55, pp. 145-180. El Colegio de México.

Garza, R. M. (2011). Comida ritual del día de muertos en Culhuacán e Ixtapalapa, pueblos originarios de la Ciudad de México. *Comida, Cultura y Modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.

Geertz, C. (1992). La interpretación de las culturas. <https://antroporecursos.files.wordpress.com/2009/03/geertz-c-1973-la-interpretacion-de-las-culturas.pdf>

Gómez-Restrepo, C., Rincón, C. J. y Castro-Díaz, S. (2017). “Prevalencia y factores asociados a conductas de riesgo alimentario en población indígena de Colombia”. *Revista mexicana de trastornos alimentarios*, 8(2), 113-122. Disponible en: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-15232017000200113&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-15232017000200113&lng=es&tlng=es). Consultado el 22 de febrero 2022.

González Palencia, Oscar E Illán, Antonio (2019). *Toledo y cultura, una pasión eterna*. ABC, España.

Good, E. C. (2011). Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno. En Good E. y Corona de la Peña, L. E. (coords.). *Comida, Cultura y Modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*: 39-56. INAH, México.

Guanais, F. (2019). ¿Cómo se compara el sistema de salud de México con otros miembros de la OCDE? Descripción general basada en indicadores de Health at a Glance Lanzamiento Health at a Glance 2019 – OCDE División de Salud, Ciudad de México <https://www.oecd.org/health/health-systems/Health-at-a-Glance-2019-C%C3%B3mo-se-compara-M%C3%A9xico.pdf>

Guzmán-Márquez, M. C., Benítez-Arciniega, A. D. Vizcarra-Bordi I. y Morales-Gonzalez L. (2018). La dieta viva de las mujeres matlatzincas: milpa-monte-traspatio. En Vizcarra-Bordi, I. (Ed.), *Volteando la tortilla: género y maíz en la alimentación contemporánea de México* (pp. 214-232). México: Juan Pablos Editores y la Universidad Autónoma del Estado de México.

Harris, M. (2009). *Bueno para comer*. Editorial Alianza, Madrid, España.

Hedo, J. P. (2010). Atributos en calidad en los alimentos. Metodologías de estimación de la disposición a pagar de los consumidores. Universidad Nacional de Mar de Plata.

Hernández-Bernal, M. C. (2016). Los alimentos en la vida ritual de los nahuas de San Juan Tetelcingo, Guerrero. Un elemento a considerar dentro del patrimonio biocultural. *Dimensión Antropológica*, 23 (66). <https://biblat.unam.mx/hevila/Dimensionantropologica/2016/vol66/3.pdf>

Hernández-Ramírez, J., Vizcarra-Bordi, I., Benítez-Arciniega, A. D., Guzmán-Márquez, M. C. y García-Maldonado, K. Y. (2023) Durante la pandemia de COVID-19: angustia emocional materna y calidad de la dieta en escolares del Estado de México. En C.L Ceballos y A.D. Benítez (coordinadoras) *Alimentación, nutrición y salud de poblaciones «vulnerables» en el estado de México: nueve estudios de mujeres en las ciencias e interdisciplinariedad*. pp.15-45. Ed. Corporación Ígneo, S.A.C.

Hernández-Silva, Y. y Londoño-Vélez, L. (2020). *Guía para la caracterización del componente de soberanía alimentaria en fincas cafeteras. Metodología de caracterización socioambiental y productora para una transición agroecológica participativa*. Universidad de Cauca.

Hidalgo-García, M. M. (2013). Seguridad alimentaria y seguridad global. *Cuadernos de estrategia*, 161, 91-107.  
[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322019000200014&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200014&lng=es&tlng=es).

Husserl, E. (1997). *Ideas relativas a una fenomenología pura y una filosofía fenomenológica. Libro primero (traducción de José Gaos)*, FCE, México.

Ibáñez, J. J. (2020). La mujer y la Agricultura desde sus orígenes. Blog. *Edafología y política, Etnoedafología y conocimiento campesino, Fertilidad de suelos y nutrición vegetal*.  
<https://www.madrimasd.org/blogs/universo/2020/10/26/151170>

INSP (Instituto Nacional de Salud Pública) (2019) Insp.mx:  
[https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut\\_2018\\_presentacion\\_resultados.pdf](https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf)

INDEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos) (2020). *Canasta básica alimentaria y canasta básica total: preguntas frecuentes* / Instituto Nacional de Estadística y Censos - INDEC ISBN 978-950-896-584-4.  
[https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/sociedad/preguntas\\_frecuentes\\_cba\\_cbt.pdf](https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/sociedad/preguntas_frecuentes_cba_cbt.pdf)

Instituto Nacional de Salud Pública (2024). Obesidad un problema grave de salud a nivel mundial:  
<http://www.insp.mx/avisos/obesidad-un-problema-grave-de-salud-a-nivel-mundial>

Irrazabal, F. (2014). Veltmert, Henry y James Petras. The new extractivism: A post neoliberal Development Model or Imperialism of the twenty-first Century.  
[http://www.revistapleyade.cl/wp-content/uploads/11.-Resen%CC%83a\\_New-Extractivism\\_Irarrazabal.pdf](http://www.revistapleyade.cl/wp-content/uploads/11.-Resen%CC%83a_New-Extractivism_Irarrazabal.pdf)

Khonje, M. G. y Qaim, M. (2019). Modernization of African Food Retailing and (Un)healthy Food Consumption. *Sustainability*, 11, 4306.  
<https://doi.org/10.3390/su11164306>

Laoz, C. (2006). El papel clave de las mujeres en la Seguridad Alimentaria. *Seminario Internacional sobre Seguridad Alimentaria y Lucha contra el Hambre* (pp.

117-130). Oficina de Cooperación Internacional de Desarrollo. Universidad de Córdoba.

Lawson, M., Parvez Butt, A., Harver, R., Sarosi, D., Coffey, C., Piaget, C. y Thkkudan, J. (2020). *Tiempo para el cuidado. El trabajo de cuidados y la crisis global de desigualdad*. Oxfam, <https://www.oxfam.org/es/informes/tiempo-para-el-cuidado>

Leh Ley, S. (2020) Predictors of Overweight and Obesity and its Consequences among Senoi Orang Asli (Ingenous people) Women in Perak, Malaysia. *En t. J. Environ. Res. Salud. vol.17 no.7* <https://doi.org/10.3390/ijerph17072354>

Lemos-Figueroa, M., Baca del Moral, J., y Cuevas-Reyes, V. (2018). Pobreza e inseguridad alimentaria en el campo mexicano: Un tema de política pública no resuelto. *Textual: análisis del medio rural latinoamericano*, (71), 71-105. <https://doi.org/10.5154/r.textual.2017.71.004>

Lindholm, K. J. y Ekblom, A. (2019). A framework for exploring and managing biocultural heritage. *Anthropocene*. (25), 100195

López de Blanco, M. y Carmona, A. (2005) La transición alimentaria y nutricional: un reto en el siglo XXI. *Anales Venezolanos de nutrición*, 18 (1). Caracas. [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-07522005000100017](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522005000100017)

López, J., Juárez, L. M. y Medina. X. (2016). Cartografías. Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXI (2), 327-370.

Magaña González, C.R. y Sevilla-García, Y. (2012). La alimentación indígena mexicana: reflexiones antropológicas para el estudio del comportamiento alimentario. Centro de Investigación en comportamiento alimentario y nutrición. Centro Universitario del Sur. Universidad de Guadalajara, 4, pp.10-21.

Mariscal-Méndez, A., Ramírez-Miranda, C. y Pérez-Sánchez, A. (2017). Soberanía y Seguridad Alimentaria: propuestas políticas al problema



alimentario. Textual: análisis del medio rural latinoamericano, (69), 9-26. <https://doi.org/10.5154/r.textual.2017.69.001>

Martín-López, B., González-Novoa, J. A. y García-Llorente, M. (2007). “Biodiversidad y bienestar humano: el papel de la diversidad funcional. Ecosistemas”: *Revista Científica y Técnica de Ecología y Medio Ambiente*.16 (3), 69-80.

Meléndez-Torres, J. M. y Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17, 181-204 [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es).

Meléndez, J. M. y Cañez, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México, en *Estudios Sociales*, 1: 182-204.

Micarelli, G. (2018). “Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes”. *Revista Colombiana de Antropología*, vol.54.no.2:19-142. <https://doi.org/10.22380/2539472X.464>

Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista opera*, N. 7 pp. 69-84. ISSN-e 2346-2159, ISSN 1657-8651.

Muñoz, Ruiz, M. A. Gaitán D. y González L. (2020). Doble carga de malnutrición y ultraprocesados por montón. *Revista Experimenta* (13), 32-37 <https://revistas.udea.edu.co/index.php/experimenta/article/view/344597>

Nemogá, G. R. (2016). “Diversidad biocultural: Innovando en investigación para la conservación”. *Acta Biológica Colombiana*. Universidad Nacional de Colombia, 21 (1), 311-319.

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2 (2012). “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria”. *Criterios para brindar orientación*.

[http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01)

Oberhuber, T., Lomas, P., Duch, G. y González-Reyes, M. (2010). *El papel de la biodiversidad*. Madrid, España. Centro de Investigación para la Paz.

OCDE (Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (2023) Panorama de la salud. <https://www.oecd.org/health/health-at-a-glance/Panorama-de-la-Salud-2023-LAC-launch.pdf>

Olivares, F. y Lozano, G. (2019). Tendencias de consumo de la Industria alimentaria. Building a better working world [https://www.ey.com/es\\_mx/consumer-products-retail/tendencias-de-la-industria-de-alimentos](https://www.ey.com/es_mx/consumer-products-retail/tendencias-de-la-industria-de-alimentos)

Oliveira, O., Ariza Castillo, M. (2000) Trabajo femenino en América Latina. Un recuento de los principales enfoques analíticos, 644-663.

OPS (Organización Panamericana de la Salud) y OMS (Organización Mundial de la Salud) (2020). La OMS caracteriza a COVID-19 como una pandemia. Oficina Regional para las Américas de la Organización Mundial de la Salud. <https://www.paho.org/es/noticias/11-3-2020-oms-caracteriza-covid-19-como-pandemia>

OPS (Organización Panamericana de la Salud) y OMS (Organización Mundial de la Salud) (2015). Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas.

Otero, G. (2006). "México en transición: Globalismo neoliberal, Estado y sociedad civil". Universidad Autónoma de Zacatecas.

Pelto, G. H., Dufour, D. y Goodman, A. (2012). The biocultural perspective in nutritional anthropology. En: Dufour, D., Goodman, A, y Pelto, G.H, (editors). *Nutritional anthropology: biocultural perspectives on food and nutrition*, Oxford University Press, 1-8.

Peña-García, P. (2002). *Mujer y Sistema de Atención a la Salud entre la Atención tradicional y la alópata en una comunidad Otomí*. Universidad Autónoma del Estado de México.

Peña X. y Uribe, C. (2013). Economía del cuidado: valoración y cuidado del trabajo no remunerado. *Documentos de trabajo del programa Nuevas Trenzas*.

Pérez, E. y Hernández, M. I. (2010). La alimentación en el México prehispánico y actual: su influencia en la condición nutricional. Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Querétaro y la Facultad de Filosofía de la U.A.Q.

Popkin, B. M. (2015). Nutrition Transition and the Global Diabetes Epidemic. *Current Diabetes Report*. Springer, 15(9), 1-8.

Popkin, B. M. (2014). Nutrition, agriculture and the global food system in low and middle income countries, *Food Policy*, 47, 91-96.

Ramírez, E. (2012). Transnacionales, dueñas de los alimentos mexicanos. *Contra línea*. <https://contralinea.com.mx/transnacionales-duenas-de-los-alimentos-mexicanos/>

Ramos, Carlos Alberto (2015). Los paradigmas de la Investigación científica.

Rincón, A. y Vizcarra Bordi, I. (2017). Empoderamiento y feminismo comunitario en la conservación del maíz en México. *Revista de Estudios Feministas*. 25(3) <https://doi.org/10.1590/1806-9584.2017v25n3p1073>

Rivas, Xi., Pazos, S., Castillo, S. y Pachón, H. (2010). Alimentos autóctonos de las comunidades indígenas y afrodescendientes de Colombia. V.60, No.3.

Rodríguez, S. (2007). Patrones dietéticos y su riesgo con sobrepeso y obesidad en mujeres del área rural del sur de México. *Salud Pública de México*, 49, 109-111.

Rotherham, I. (2007). The implications of perceptions and cultural knowledge loss for the management of wooded landscapes: A UK case-study. *Forest Ecology and Management*, 249:100-115. <https://doi.org/10.1016/j.foreco.2007.05.030>

Salazar Barrientos, L. y Magaña Magaña, M. A. (2016). Aportación de la milpa y traspatio a la autosuficiencia alimentaria en comunidades mayas de Yucatán. *Estudios sociales*, 24 (47), 182-203. Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo A.C. <https://www.redalyc.org/journal/417/41744003007/movil/>

Sarkar, D., Walker-Swaney J. y Shetty K. (2019). Food Diversity and Indigenous Food Systems to Combat Diet-Linked Chronic Diseases. *Curr Dev Nutr.* 4(Suppl 1):3-11. doi: 10.1093/cdn/nzz099. PMID: 32258994; PMCID: PMC7101483.

Sciortino, S. (2012). La etnografía en la construcción de una perspectiva de género situada. *Clepsydra. Revista Internacional de Estudios Feministas y Teoría del Género* (11), 41-58.

[http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.11149/pr.11149.pdf](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.11149/pr.11149.pdf)

Silva-Rivera, E., Aguilar-Meléndez, A. y Peralta-De Legarreta, A. (2018) Diversidad Biocultural, alimentación e identidad gastronómica en México una propuesta para mantener la soberanía. *De la recolección a los agroecosistemas soberanía alimentaria y conservación de la biodiversidad*, pp. 29-46. Universidad Veracruzana. Quehacer científico y tecnológico.

Sollova-Manenova, V. y Baca-Tavira, N. (1999). Enfoques teórico-metodológicos sobre el trabajo femenino *Papeles de Población*, vol. 5, núm. 20, pp. 69 - 88 Universidad Autónoma del Estado de México.

Swiderska, K., Argumedo, A. y Wekesa, C. (2022). Indigenous Peoples' Food Systems and Biocultural Heritage: Addressing Indigenous Priorities Using Decolonial and Interdisciplinary Research Approaches. *Sustainability* 2022, 14, 11311. doi: <https://doi.org/10.3390/su141811311>

Tello, T. M. (2022). Reconocimiento cualitativo y difusión de la cocina ceremonial: El caso de la mayordomía de Santa María de Guadalupe en Santa Ana Atzacan, Veracruz. Trabajo terminal de la Especialidad de Antropología de la Alimentación. BUAP.

Toledo, V. M.; Barrera, N. y Boege, E. (2019). *¿Qué es la Diversidad Biocultural?* Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Torres Beltrán, X. K. (2020). *Prácticas relacionadas con la alimentación de mujeres de una comunidad del Estado de Guerrero. Tesis Doctoral en Psicología.* UNAM. México.

Torres Beltrán, X. K., Tena Guerrero, O. Vizcarra Bordi, I. y Salguero-Velázquez, A. (2018). División sexo-genérica del trabajo y multipresencia en las prácticas de alimentación femeninas basadas en maíz en una comunidad mixteca del Estado de Guerrero. En I. Vizcarra Bordi, I. *Volteando la Tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. pp. 61-84. Universidad Autónoma del Estado de México.

Torres Hernández, S. (2017). Paradigmas en la investigación social. No. de clasificación JEL: C18; I23. Centro Chihuahuense de Estudios de Posgrado.

Torres-Torres, F. (2007). *Cambios en el patrón alimentario de la ciudad de México. Problemas del desarrollo. Revista latinoamericana de economía*. 38 (151). México. <http://www.scielo.org.mx/pdf/prode/v38n151/v38n151a7.pdf>

Torres-Torres, F. y Rojas, A. (2018). "Obesidad y salud pública en México: transformación del patrón hegemónico de oferta-demanda de alimentos". *Revista Problemas del Desarrollo*, vol.193.nom.49. <http://probdes.iiec.unam.mx>

UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) (2021). Transformaciones sociales. [www.unesco.org](http://www.unesco.org). <https://es.unesco.org/themes/transformaciones-sociales>

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 21-34.

Valenciano, J. de P., Capobianco-Urdiales, M. y Uribe-Toril, J. (2017) Vulnerabilidad laboral de la mujer rural latinoamericana. Nóesis. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 26(52) 130-151. UACJ.

Vásquez, F. I. (2007). La resignificación de la identidad como estrategia de resistencia frente al dominio colonial. Belén, Catamarca. IV Jornada de jóvenes investigadores. Instituto de investigaciones Gino Germani, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires. <https://www.aacademica.org/000-024/27.pdf>

Vetter, T., Larsen, M. N. y Bruun, T.B. (2019). Supermarket-led development and the neglect of traditional food value chains: Reflections on Indonesia's Agri-food system transformation. *Sustainability*, 11, 498.

Vizcarra Bordi, I. (2001). "Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidad de México". Universidad Autónoma del Estado de México.

Vizcarra Bordi, I. (2008). *Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre*. *Argumentos*, 21(57), pp. 141-173.

Vizcarra Bordi, I. (coord.) (2020). *Volteando la tortilla: una metáfora de la formación de masa crítica femenina*. En Vizcarra Bordi, I. (ed.), *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*, 33-60. Juan Pablos Editores. ISBN 978-607-633-157-6 Universidad Autónoma del Estado de México.

Vizcarra-Bordi, I. y Lutz, B. (2010). "Globalisation et crisis alimentaires: remesas, sécurité alimentaire et pauvreté dans l'État de Mexico", en Labrecque, M.F., Boulane, M. y S, Dyon (coods.) *Migration, environnement, violence et mouvements sociaux au Mexique. Dynamiques régionales en contexte d'économie globalisé*. Edit. Press de l'Université Laval. Quebec.

Vizcarra Bordi, I. García Maldonado K.Y., González Martínez, T. M., Cárdenas Marcelo, A. L.; Benítez Arciniega, A., Guzmán Márquez, C. y Balcazar Quiñones, A. (2023). Canastas alimentarias indígenas del Estado de México. Alimentar el cuerpo, la mente y el espíritu en el rescate de la dieta milpa-monte-traspatio. En C.L Ceballos y A.D. Benítez (coords.) *Alimentación, nutrición y salud de poblaciones «vulnerables» en el estado de México: nueve estudios de mujeres en las ciencias e interdisciplinariedad*, 15-45. Ed. Corporación Ígneo, S.A.C.

Vogt, E. (1993). *Ofrendas para los dioses*, México: Fondo de Cultura Económica.

Wiley, A. S. (2017). "Dietary Analyses". En J. Chrzan & J. Brett (Eds.), *Research Methods for Anthropological Studies of Food and Nutrition*, 1 (111),79–9. Berghahn Books. <https://doi.org/10.2307/j.ctvw049xx.10>

Zarate Baca, E. (2022). Patrimonio biocultural alimentario y sus contribuciones a la sostenibilidad y resiliencia territorial. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 2, pp.75-83.

Zoppi, A. M.. (2000) Acerca de Clifford Geertz o la interpretación Realidad y ficción en la ciencia antropológica y el wajang. Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales- Universidad Nacional de Jujuy, núm. 13, noviembre, 2000, pp. 413-425. Argentina.