

Significados de la seguridad y el riesgo alimentarios entre indígenas purhépechas de México*

David Oseguera Parra y Luis L. Esparza Serra

Este artículo aborda la percepción de la seguridad y el riesgo alimentarios que tienen los habitantes de comunidades indígenas rurales del centro-occidente de México. La investigación fue llevada a cabo con amas de casa de comunidades purhépechas del estado de Michoacán. Para conocer las actitudes, valores y creencias de estas mujeres respecto de los alimentos disponibles en su medio, los investigadores se valieron de la técnica conocida como “grupos de discusión”. Los resultados arrojados por el estudio permiten entender la seguridad alimentaria desde una perspectiva distinta a la que predomina en el lenguaje institucional.

PALABRAS CLAVE: seguridad alimentaria, democracia alimentaria, riesgo alimentario, alimentación, percepción, significados, indígenas purhépechas

Meanings of Food Security and Food Insecurity among Mexico's Purhépecha Population

► 115

This article explores the perceptions of “food risk” and “food security” prevalent among housewives of the Purhépecha rural communities of the state of Michoacán, México. The authors used the technique known as “discussion groups” in order to gather the attitudes, values and beliefs of Purhépecha women towards the food that's available to them. The results of this study allow the authors to comprehend food security from a different perspective than the one that dominates official discourse.

KEY WORDS: food security, food democracy, food insecurity, perception, meaning, Purhépechas

DAVID OSEGUERA PARRA: Centro Regional Universitario Centro-Occidente (CRUCO),
Universidad Autónoma Chapingo, Morelia, Michoacán.
oseguera53@yahoo.com.mx

LUIS L. ESPARZA SERRA: Investigador independiente.
luigikisan@yahoo.com

Desacatos, núm. 31, septiembre-diciembre 2009, pp. 115-136
Recepción: 6 de noviembre de 2007 / Aceptación: 12 de junio de 2008

* Este artículo fue realizado gracias al apoyo financiero que el Conacyt otorgó en el año 2002 al proyecto I39231-S. También queremos agradecer al maestro en ciencias Juan Pulido Secundino, del Centro Regional Universitario de Centro Occidente (CRUCO) Morelia, por traducir y transcribir del purhépecha al español las sesiones de grupo, así como por facilitar el acceso a las comunidades estudiadas y brindarnos oportunas y útiles observaciones.

*Nos las ingeniamos de muchas
maneras para alimentarnos.*

Doña Antonia, Ocumicho, Michoacán

INTRODUCCIÓN

Uno de los aspectos menos estudiados del problema de la seguridad alimentaria es el de la percepción que de ella tienen “los consumidores”; es decir, las personas de carne y hueso directamente afectadas por las políticas agroalimentarias a distintas escalas geográficas e institucionales. En este trabajo se examinan los valores, las creencias y las representaciones sociales de los alimentos y de la alimentación que afectan las decisiones de las madres de familia de comunidades indígenas al momento de adquirir y preparar alimentos para sus hijos, sus maridos y ellas mismas. La investigación se llevó a cabo entre mujeres adultas de la etnia purhépecha de Michoacán, estado del centro-occidente mexicano.

La alimentación es entendida aquí como un campo de producción de significados y prácticas culturales, en el que los alimentos cobran una cualidad simbólica. El estudio se abocó a recoger esos significados en el contexto de los cambios y continuidades que en las últimas décadas se han registrado en los patrones alimentarios de la población purhépecha. Por *percepción* nos referimos aquí no a la percepción individual en términos sensoriales, sino a la *percepción social*; es decir, la valoración y las actitudes compartidas por los miembros de una comunidad dada en relación con un fenómeno social. Esta percepción social está en función del conocimiento que poseen los sujetos sociales (los distintos *saberes* provenientes de la tradición, la experiencia cotidiana y los cambios provocados por la modernización [Giddens, 1997]) y de la información que circula en la comunidad, la cual es interpretada y asimilada por ellos de acuerdo con las convenciones compartidas y la propia experiencia.

La recolección y el análisis de los datos se basaron en las propuestas hechas por Ibáñez (1992) respecto a la metodología de los llamados “grupos de discusión” (o *focus groups*) (consultar en el apéndice al final de este artículo, incluido con el fin de evitar posibles confusiones a lectores habituados a las perspectivas de la etnografía y la historia).

Los resultados aquí presentados contribuyen a entender la seguridad alimentaria desde la perspectiva de la muy deficiente “democracia alimentaria”¹ que prevalece a escala nacional y mundial, aspecto escasamente debatido en los escenarios institucionales, y que en estos momentos de crisis cobra especial relevancia. La democracia alimentaria es entendida aquí en términos de acceso tanto a los alimentos en sí (adecuados, de calidad, libres de riesgos para la salud), como a la información necesaria para tomar decisiones conscientes y bien fundamentadas respecto a su consumo. Esta situación es resultado del control cada vez menor que las personas (los “consumidores”) tienen sobre su alimentación, en el marco de un mercado mundial de alimentos cada vez más monopolizado por unas cuantas empresas multinacionales. En el caso particular de este estudio, se trata de sectores de población que, pese a ser todavía productores (si bien a menor escala), forman parte del grupo que menos influencia tiene en las políticas de producción, distribución y consumo de alimentos que afectan al país.

ACERCA DE LA NOCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El término “seguridad alimentaria” puede tener significados distintos, según la escala de análisis desde la que se le considere. A escala macroeconómica, remite inmediatamente a otro concepto emparentado: el de “seguridad nacional”, y se le considera en términos casi exclusivamente cuantitativos y estratégicos, en relación con las políticas de producción y distribución de alimentos². A escala comunitaria y familiar, en cambio (es decir, desde “el lado del consumo”), el término “seguridad alimentaria” se abre a una serie de significados que tienen que ver no sólo con la disponibilidad de alimentos y el poder de com-

¹ El término es tomado de Tim Lang (2007).

² Para los Estados y la “comunidad internacional”, la seguridad alimentaria, explícita o implícitamente, representa ante todo una condición *sine qua non* de la estabilidad que el sistema capitalista necesita para seguir operando; y los Estados, a fin de evitar cualquier posible revuelta social que pueda poner en entredicho la paz social y la gobernabilidad, tienen la responsabilidad de asegurar a sus poblaciones un mínimo de abasto de alimentos (cfr. Torres, 2003: 15-18).



Margarito Rosales Pérez (alias Tito)

Niño purhépecha junto a una milpa en Comachuén.

► 117

pra de la población en cuestión, sino con las estrategias (económicas, ecológicas, sociales) de las personas para hacerse de ellos, así como con sus preferencias y costumbres alimentarias. Es decir, la seguridad alimentaria pasa por un acto de *elección consciente* que echa mano de la *información disponible*.

En un mundo globalizado, en el cual las formas tradicionales de procurarse el alimento van siendo sustituidas por un mercado controlado por unas cuantas empresas, la información sobre la calidad y la disponibilidad de los alimentos cobra especial relevancia y es un recurso casi tan determinante como el dinero en materia de seguridad alimentaria. No obstante, desde 1943, cuando hizo su aparición en los foros internacionales³, el tema de la seguridad

alimentaria ha sido abordado principalmente desde una perspectiva casi puramente (macro) económica⁴, si bien es cierto que en los últimos dos lustros se ha intentado extender su significado para cubrir otros aspectos.

Rangel Pessanha (2002) ha recogido y clasificado cuatro significados de “seguridad alimentaria” en la literatura oficial y académica:

- a) La garantía de producción y de oferta agrícola, que está relacionada con el problema de la escasez de producción y el insuficiente abasto de alimentos;
- b) la garantía de derecho de acceso a los alimentos, que está enlazada con la distribución desigual de alimentos en las economías de mercado (el problema de la demanda efectiva o con respaldo monetario);

³ Según Lehman (cit. por Schieck Valente, 2002), el concepto de seguridad alimentaria apareció por primera vez en 1943 en la reunión de Hot Springs, Virginia, Estados Unidos. Cuarenta y cuatro países se dieron cita para discutir, entre otras cosas, el manejo de los excedentes de producción de alimentos básicos.

⁴ González Chávez (2007) muestra cómo se desenvuelve esta perspectiva.

- c) la garantía de calidad sanitaria y nutricia de los alimentos, que se refiere a los problemas de la ingestión de alimentos pobres en nutrientes y de la contaminación de los alimentos consumidos por la población; y
- d) la garantía de conservación y control de la base genética del sistema agroalimentario, que se relaciona tanto con su conservación como con el monopolio sobre la misma.

Los dos primeros significados han estado presentes en la literatura oficial de organismos internacionales como la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO, por sus siglas en inglés), mientras que el tercero y el cuarto, los del riesgo alimentario y la preservación de los recursos, son de aparición más reciente y han recibido comparativamente menos atención.

La relación que el hambre y la seguridad alimentaria guardan con el poder adquisitivo de las personas (demanda efectiva) quedó ampliamente demostrada desde principios de la década de 1980 en los trabajos de Amartya Sen⁵. A partir de ese momento, la seguridad alimentaria sería vista en relación con la pobreza endémica y la desigualdad social. En 1986, el Banco Mundial definía la seguridad alimentaria como “el acceso por parte de todos, todo el tiempo, a cantidades suficientes de alimentos para llevar una vida saludable” (Schieck Valente, 2002). No fue sino hasta fines de la década de 1980 y principios de la de 1990 que la calidad de los alimentos y el impacto de la producción de alimentos sobre el medio ambiente comenzaron a figurar como tema de discusión en foros mundiales. Poco a poco, el concepto de seguridad alimentaria empezó a ser pensado en relación con otros conceptos, como el de sustentabilidad ambiental. Finalmente, en la Conferencia Internacional de Nutrición de 1996, organizada por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), el acceso a alimentos sanos y libres de riesgo quedó establecido como un derecho (FAO, 1996). No obstante, como bien muestra González Chávez (2007) en su trabajo acerca de los debates sobre seguridad alimentaria a nivel mundial,

la FAO ha estado dominada por una ideología productivista y desarrollista que confía en las leyes del mercado, al mismo tiempo que mantiene una postura apolítica.

Es de esperarse que no todas las sociedades vean de la misma manera el tema de la seguridad alimentaria. En los países del llamado Primer Mundo, casi todos autosuficientes en alimentos y con problemas de abasto y acceso muy por debajo de la media mundial, el interés por la seguridad alimentaria tiende a privilegiar hoy el aspecto cualitativo y la preocupación principal es por la inocuidad de los alimentos (*food safety*), en particular de los productos frescos (p.e. frutas y verduras) provenientes de los campos del llamado Tercer Mundo. Por otra parte, en los países de esta última categoría, donde lo más “urgente” es garantizar el acceso de las masas a los alimentos básicos (*food security*), hablar de inocuidad alimentaria parecería un lujo, y quizás sea por ello que los gobernantes de dichos países presten relativamente poca atención al tema. Esta dicotomía es acorde con la manera en que hoy día está organizado el mercado mundial de alimentos: los productores y exportadores de granos y alimentos básicos suelen ser los países económicamente más poderosos, mientras que los países más débiles han llegado a convertirse en importadores netos de esos alimentos y, en cambio, exportan frutas, verduras, flores y productos suntuarios.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MÉXICO

México, uno de los principales centros de biodiversidad en el mundo, y en cuyo territorio se logró la domesticación del maíz al cabo de varios milenios, se ha convertido en las últimas décadas en un país importador de alimentos. A partir de 1982, los sucesivos gobiernos neoliberales, con su notorio menosprecio por la soberanía y la democracia alimentarias, dieron la espalda a la agricultura campesina y pusieron fin a cualquier participación efectiva del Estado en la agricultura y la economía nacionales⁶. El abasto ali-

⁵ En 1981 apareció *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation* (Sen, 1981), pero ya desde fines de la década de 1970 el autor venía publicando ensayos al respecto.

⁶ La Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo), empresa comercializadora de las cosechas de los productores nacionales, fue una de las instituciones más dañadas por las políticas neoliberales a partir de 1982.

mentario nacional pasó a depender, en mayor medida cada vez, de las importaciones de alimentos producidos en Estados Unidos.

El dominio del mercado estadounidense y de las compañías transnacionales no ha hecho más que afianzarse desde entonces. En el año 2000, 30% del abasto de cereales y 40% del abasto de maíz, en particular, era cubierto por esas importaciones (Esparza, 2005). Esto no sólo ha puesto en entredicho la soberanía alimentaria y la continuidad de la agricultura en nuestro país, sino que constituye un grave riesgo para la salud de los mexicanos. Dada la maniobra deshonesta de los agricultores y las compañías distribuidoras extranjeras de mezclar maíz transgénico con los embarques para exportación, es de suponer que los mexicanos, sin advertencia alguna del gobierno, han estado comiendo tortillas y otros productos elaborados con maíz transgénico por varios años⁷. El problema adopta dimensiones insospechadas si a esto sumamos otras *delicatessen*, como la carne de res con clenbuterol, el pollo rico en antibióticos y las vísceras de desperdicio que, todos los días y sin mayor problema aparente, atraviesan la frontera mexicana desde Estados Unidos en grandes cantidades; o casos más publicitados y menos comunes, como aquel de la leche contaminada en el año 2004⁸.

Desde el lado del consumidor, por otra parte, las encuestas levantadas en el medio rural mexicano entre 1974 y 1989 por el Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán (Chávez, 1990; Madrigal, 1990) registran una tendencia histórica hacia el abandono de los patrones alimentarios de autoconsumo para dar paso a una integración rápida al sistema comercial, y una diversificación de la alimentación (con tendencia hacia el modelo estadounidense) en la que hacen su aparición los productos industrializados y los de origen animal (Torres y Trápaga, 2001: 226). Es decir, la dieta del mexicano promedio comporta un claro y progresivo reemplazo de alimentos frescos y nutritivos por otros productos de menor valor nutritivo, gran parte de

ellos procesados, que incluyen los llamados “productos chatarra”⁹.

En ausencia de medidas estrictas y efectivas que regulen la importación de alimentos procedentes de Estados Unidos, y de protección real contra el contrabando, así como de una política alimentaria del Estado que articule las acciones a escalas local, regional y nacional, la población mexicana tiene cada vez menos control sobre la calidad de los alimentos que ingiere. El caso mexicano ofrece, pues, un patético ejemplo de esa condición humana desvalida en que se halla el consumidor contemporáneo ante la creciente expansión planetaria de los modernos procesos de deslocalización (Pelto y Pelto, 1990) y de desenclave (Giddens, 2000), que conducen a escenarios de *gastro-anomia* (Fischler, 2002)¹⁰. A diferencia de sus homólogos europeos y estadounidenses, los consumidores mexicanos continúan poco organizados, y sus preferencias de consumo en poco afectan las políticas agrícolas, de abasto y de importación de alimentos.

Así, en México el acto de comer comporta un campo de prácticas culturales marcado por altos niveles de riesgo alimentario, lo cual complica aún más el cuadro de desnutrición que el país ha presentado desde hace décadas. La desnutrición se encuentra entre las cinco principales causas de muerte en México. La FAO estimó que poco más de 5% de la población mexicana sufría de desnutrición crónica entre 1995 y 2001 (FAO, 2003). En cuanto a la malnutrición¹¹, en 1996 se calculaba que la padecían cerca de

⁹ Para citar un ejemplo, México es el segundo país con mayor consumo de refrescos en el mundo, después de Estados Unidos. Cada mexicano consume un promedio de 142 litros al año (unas 306 botellas; casi una por día) (Gutiérrez, 2002). En la nota número 20 detallamos esta categoría de seudoalimentos.

¹⁰ La *deslocalización*, como fenómeno vivido desde los consumidores (Pelto y Pelto, 1990), significa que una parte creciente de la dieta diaria proviene de lugares distantes, generalmente a través de canales comerciales. Los *desenclaves*, según Giddens (2000), son mecanismos que disocian las relaciones sociales de las peculiaridades locales para recombinarlas a lo largo de grandes distancias espacio-temporales. La *gastro-anomia*, neologismo de evidente raíz durkheimiana, consiste en el creciente sentido de ansiedad alimentaria que experimentan los consumidores al contar con cada vez menos apoyo de las redes sociales y familiares para resolver sus necesidades de alimentación (Fischler, 2002).

¹¹ Situación patológica del organismo humano resultante de una dieta inadecuada.

⁷ Esto ha sido denunciado ampliamente por Greenpeace, Capítulo México, desde la última década del siglo XX.

⁸ “Confisca la SSA 51 toneladas de leche contaminada texana; rastrea más”, *La Jornada*, sección “Estados”, 6 de noviembre de 2004, en línea: <<http://www.jornada.unam.mx/2004/11/06/028n1estphp?printview=1&fly=2>>, consulta: junio de 2008.

24 millones de personas (más de la cuarta parte de la población mexicana)¹².

La Encuesta Nacional de Nutrición de 1999, centrada en la población infantil y en mujeres en edad reproductiva, mostró que la creciente malnutrición se combina ahora con el sobrepeso y la obesidad, enfermedad que está alcanzando proporciones endémicas y que es la causa de un alarmante aumento en diabetes, hipertensión y otras enfermedades crónicas no-transmisibles (Instituto Nacional de Salud Pública, 2000: 14). Uno de cada cinco niños en edad escolar padece anemia, sobrepeso u obesidad, así como una de cada cinco mujeres en edad reproductiva. Una de cada cuatro mujeres embarazadas sufre de anemia, mientras que una de cada dos padece sobrepeso y obesidad (*ibid.*: 10,13-14). Los resultados recientemente difundidos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 señalan que el sobrepeso y la obesidad entre la población en edad escolar aumentaron en casi 40% en los siete años transcurridos desde la encuesta de 1999 (Instituto Nacional de Salud Pública, 2006: 95), y que uno de cada tres hombres o mujeres adolescentes padecen sobrepeso u obesidad (*ibid.*: 97), problemas que parecen agudizarse con la edad. La encuesta termina con un tono de alarma, advirtiendo que la obesidad afecta a la población en su conjunto (*ibid.*: 102).

Como ya se señaló, y en contra de lo que la opinión oficial pretende hacer creer, los problemas alimentarios no sólo tienen que ver con la economía, sino también con la política, la cultura y las relaciones sociales; y afectan lo mismo áreas rurales que urbanas. En el año 2000, la inseguridad alimentaria —entendida como la imposibilidad de acceso a una canasta básica de alimentos— afectaba ya a 45% de los mexicanos, y el riesgo alimentario pasó de ser un rasgo exclusivo del medio rural a adquirir carta de naturaleza en el medio urbano (Torres, 2003: 236). Con la producción de biocombustibles a gran escala iniciada por Estados Unidos, la situación mexicana no puede más que

empeorar, como lo muestra la crisis que enfrenta el país desde 2006 por el encarecimiento del maíz y de la tortilla, misma que no da señales de poder ser resuelta a corto plazo.

El deterioro de la seguridad alimentaria en México se ha convertido ya en un serio problema de seguridad nacional¹³ por el alto riesgo prevaleciente en la sociedad y su potencial como detonante de una crisis de gobernabilidad, como ocurrió en años recientes en Argentina.

LOS SIGNIFICADOS DE LA SEGURIDAD Y EL RIESGO ALIMENTARIOS EN LOCALIDADES INDÍGENAS

Las localidades de estudio

Comachuén y Ocumicho son localidades rurales de población indígena enclavadas en lo que se conoce como Meseta Purhépecha (véase fig. 1), en los municipios de Nahuatzen y Charapan, respectivamente. Según el XII Censo General de Población y Vivienda 2000, la primera tenía 4 298 habitantes, y la segunda, 3 372. En ambos casos, según la misma fuente, casi en su totalidad son hablantes de lengua indígena (purhépecha), además del español, y con escaso movimiento migratorio reciente. La mayor parte de los habitantes de ambas poblaciones sufre condiciones de vida muy precarias: falta de acceso a los servicios de salud, altos índices de analfabetismo, escasa escolaridad (tres años en promedio), ausencia de drenaje en viviendas (y de agua entubada en Ocumicho). Tanto en Comachuén como en Ocumicho, la población se ocupa mayormente en las actividades agropecuarias, con eje en el maíz de temporal y la ganadería bovina extensiva. La segunda actividad importante en ambas localidades es la transformación industrial, que en el caso de Comachuén consiste en el procesamiento de partes de madera para la industria de muebles de la cabecera municipal de Nahuatzen, mientras que

¹² Datos de Mario Chacón, director general de Relaciones Económicas Multilaterales de la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) y representante de México ante la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996 (*La Jornada*, 5 de octubre de 1996, en línea: <<http://www.jornada.unam.mx/1996/oct96/961005/desnutri.html>>).

¹³ Torres (2003: 270) afirma que el problema de seguridad alimentaria a escala nacional “se encuentra muy cercano al umbral de hambre abierta que implicaría una situación convulsa de alto riesgo para la seguridad nacional”.

Figura 1. Ubicación de Ocumicho y Comachuén

en el de Ocumicho se refiere a las artesanías de barro, cuyas piezas han llegado a cobrar fama mundial (p.e. las figuras de diablos). Esta estructura del empleo genera escasos ingresos por trabajo (la mayor parte de su población ocupada recibe hasta dos salarios mínimos mensuales, y un porcentaje significativo no recibe ingresos).

Como sucede en prácticamente cualquier localidad del medio rural mexicano en donde uno se aventure, una de las cosas que primero saltan a la vista en Comachuén y Ocumicho es la publicidad de bebidas embotelladas y comestibles “chatarra” que ostentan las múltiples “misceláneas”, tiendas que en un principio se caracterizaban por vender “de todo un poco”, pero que día a día reservan más y más espacio al expendio (a veces con obligada exclusividad) de estos productos emblemáticos del capitalismo globalizado.

Identidad étnica y tradición alimentaria

La conciencia de que las prácticas alimentarias están cambiando rápidamente en las comunidades en cuestión, y que dichos cambios no necesariamente son para bien, se hizo patente en el trabajo con los dos grupos de mujeres,

uno en cada pueblo¹⁴. Ante esta situación, las amas de casa se valen de una serie de estrategias que van desde el apego a la dieta tradicional hasta la búsqueda de sustitutos saludables a la comida chatarra y los hábitos que los acompañan. Si bien la manera de expresar esto y los ejemplos ofrecidos varían de una participante a otra, todas ellas coincidieron en por lo menos cuatro ideas básicas:

- Ser purhépecha es comer pobre, pero sano.
- Lo propio es mejor, más saludable y más sabroso.
- Antes la alimentación era mejor (más sana-*nutritiva*).
- El dinero compra *buenos* alimentos, pero de dudosa calidad.

Lo primero que salta a la vista al considerar estas ideas en conjunto es el fuerte vínculo que existe entre alimentación y sentido de pertenencia (referente identitario). Para expresar su relación con la alimentación y los hábitos alimentarios, las participantes (y, presumiblemente, en general las madres de familia dentro de estas comunidades) recurren a pares de oposiciones como las que se establecen entre lo propio y lo ajeno, lo “de antes” y lo “de ahora”, el alimento comprado y el producido localmente (por lo general en el seno familiar), y otras oposiciones menos claramente definidas, como son el adentro y el afuera, lo tradicional y lo “moderno”—urbano, no indígena—, lo criado y cultivado por mano propia *versus* lo producido por otros que no pertenecen a la comunidad.

Más allá del énfasis puesto sobre las múltiples carencias que sufren en lo cotidiano, lo más significativo de los juicios colectivos sobre la alimentación en ambas comunidades es el interés por garantizar la continuidad del grupo mediante la conservación de la salud y la longevidad. En ausencia de conceptos abstractos como “nutrición”, “alimentación” y “riesgo”¹⁵, todos ellos de carácter técnico,

¹⁴ Véase el apéndice metodológico, en el que describimos a los grupos de mujeres con los cuales se hizo el trabajo de investigación.

¹⁵ La palabra “nutriente” apareció tres veces en el discurso del grupo de Comachuén (ni una vez en el de Ocumicho) y fue usada por la misma persona, cuyo discurso enfatizaba lo aprendido en talleres previos. La palabra “alimentación” apareció nueve veces en el discurso del grupo de Comachuén y cuatro en el de Ocumicho, con distintas inflexiones. La palabra “riesgo” no apareció en ninguno de los dos grupos.



Margarito Rosales Pérez (alias Tito)

122

Plantas de ornato y alimenticias en vivienda de Comachuén.

una buena alimentación es, para las participantes, aquella que permite tener una vida sana y larga, apta para las labores típicas de la comunidad. Aquí tendría cabida una discusión sobre la “inferioridad” y “superioridad” de los distintos regímenes alimentarios, lo cual rebasa el ámbito de este estudio¹⁶.

Los calificativos “mejor” y “bueno”, usados en sentido comparativo, tienen distinto significado según sean aplicados a los alimentos tradicionales o a los no tradicionales.

¹⁶ Desde la época de la Conquista, los alimentos autóctonos (como el maíz, el frijol y los quelites) han ocupado el rango más bajo en la jerarquía cultural de la alimentación impuesta por los españoles, desplazados por los alimentos de origen animal (carnes de res, cerdo y gallina, lácteos) y el trigo, considerados signos de riqueza (Pérez, 1997). En el siglo XX esta situación fue avalada por las instituciones públicas de salud en México, cuyas políticas en la segunda mitad de ese siglo copiaron patrones de consumo estadounidenses (cfr. Casanueva y Pfeffer, 2003: 220; Chávez, 1997: 20).

En el caso de los segundos, *bueno* es aquello que es avalado por el conocimiento de los agentes de cambio “externos” (oficiales y no oficiales, incluidos extensionistas, trabajadores de la salud, trabajadores sociales, investigadores, activistas, etc.), así como por aquellos miembros de la comunidad que han vivido fuera de ella (en ciudades o en el extranjero), y que a su regreso traen consigo una serie de prácticas e ideas relativas a los alimentos que no necesariamente coinciden con los saberes tradicionales. Por su parte, los alimentos tradicionales son *mejores* porque no causan enfermedades, aunque sean puestos en situación de desventaja por este conocimiento “externo”. La lucha de saberes contrastantes que se libra al interior de estas comunidades es de suma importancia y merece ser estudiada más a fondo. El conocimiento por aprendizaje directo (heredado) es altamente valorado, y hay un rescate de costumbres antiguas. Sin embargo, para una parte de esas

mujeres, el conocimiento “válido” viene de fuera (¡incluyendo en ocasiones la valoración de lo propio!)¹⁷. Al respecto, ellas hicieron algunas referencias al personal de salud (parte del sistema médico hegémónico), el sistema escolar y los modernos sistemas de abasto y publicidad.

A continuación se presentan los campos semánticos al interior de los cuales se dieron los flujos discursivos en sendas sesiones de grupos de discusión, con sus correspondientes consensos y disensos. Al respecto, resulta de interés consultar el apéndice metodológico, donde resumimos (fig. 3, p. 134) la manera en que se vinculan los objetos y juicios lógicos del campo semántico de la pobreza abordado en Ocumicho.

Desventaja económica

La pobreza como factor de riesgo alimentario apareció de modo recurrente en el discurso de estas mujeres, tanto de forma explícita (“pasamos muchas penurias”) como implícita (“mi señor es campesino”). Ellas observan que su condición de pobres es transgeneracional (“siempre hemos vivido en la pobreza”), que resulta paradójica (es decir, que produciendo alimentos tengan que carecer de ellos), que su falta de liquidez se traduce en su incapacidad de adquirir una cantidad cada vez mayor de productos disponibles en su medio, y que, aunque su escasez es atenuada por la “Providencia” y los préstamos que obtienen, la causa concreta de su pobreza es el escaso valor del trabajo rural¹⁸, ante lo cual los jóvenes locales no tienen otra opción que emigrar. En ocasiones, esta misma pobreza llega a traducirse en elaboraciones identitarias negativas, ya sea por comer alimentos con poco prestigio social, o por tener una sola comida al día, o por el peso del destino: “los que no tienen muchos [hijos] comen bien. ¿Qué le ’amos a hacer

si Dios así nos concedió?” (Comachuén). En tanto que incapacidad adquisitiva alimentaria, la pobreza genera en estas mujeres preocupaciones diarias por la subsistencia más elemental, motiva las preferencias por alimentos más baratos que la carne (lo cual les produce vergüenza), y ocasiona que entre los hijos haya deseos insatisfechos por no poder consumir alimentos comercializados.

Las participantes expresaron claramente su percepción social de vivir en una situación de desventaja económica que afecta de múltiples (y contradictorias) maneras su alimentación y sus hábitos alimentarios. “*Lo bueno*” (carne, alimentos preparados, alimentos para engordar, alimentos “mejorados”, etc.) está valuado en dinero y, por consiguiente, el acceso les está restringido. Esta situación es motivo de un discurso contradictorio: por una parte, la escasez de dinero (ausencia de fuentes de trabajo, etc.) no permite *alimentarse “bien”*. Pero lo natural (que no se compra) es “mejor”: “nos echa a perder lo que traen de por allá... aquí tenemos mucho alimento...” (Comachuén). “Comemos igual de bien que los que compran cosas buenas” (aquellos que reciben dinero de migrantes) (Ocumicho). El cultivo es visto como una *reserva*, la posibilidad de sobrevivir, y también como una forma de compartir/ayudar a otros y de obtener dinero para otros satisfactores, además de ahorrar. La tierra, al igual que los hábitos alimentarios, es percibida como una bendición, herencia de los ancestros. Quienes carecen de ella se dedican al comercio de artesanías para comprar alimento básico y, “de vez en cuando” “de *lo otro*”. Ciertas costumbres presentes en los rituales familiares son apreciadas como causa de un mal aprovechamiento de los escasos recursos económicos (por ejemplo, el consumo de cerveza en fiestas y la obligación moral entre parientes de obsequiarla)¹⁹.

▶ 123

¹⁷ En el caso de Comachuén, las mujeres aprendieron a revalorar ciertas prácticas alimentarias tradicionales por intermediación de una trabajadora social.

¹⁸ Un estudio levantado en la comunidad indígena de Ocuituco, Morelia, coincide con algunos rasgos del discurso social purhépecha aquí referido, que en el *sentido común* de los pobres (“visión de los excluidos”) destaca la sensación de ser explotados, de incertidumbre y de estar colocados en el lugar más bajo de la jerarquía social (Castro, 2000).

¹⁹ Al respecto se dijo: “Tenemos un mal costumbre. En las bodas se invita a todo el pueblo, pero yo tengo que ir a la boda, tengo que pedir fiado la cerveza para llevar, mientras que no tengo para mis hijos, darles de comer. Aquí es así... tengo que llevar un cartón de cerveza a la boda, para no quedar mal con esa persona, pero si quedo mal con mis hijos. No traen zapatos, no traen ropa, pero yo sí le voy a dar al pariente sus 200, un cartón... yo creo que sí está mal... si te dan una cerveza, nomás te tomas una, si te dan otra, la tiras... que tienes que tomártelo a fuerza, no hay comprensión pues... la cerveza echa a perder a la gente. Si toman de más, porque uno no toma con medida... y ya cuando vienen unos pleitos, y no faltan quién las habladas y ahí nos destruimos” (Comachuén).

Resulta muy significativa la paradoja de que sean las mismas carencias económicas las que constituyan una suerte de barrera protectora (tanto para niños como para adultos) de los riesgos asociados a la penetración de la comida “chatarra”, los alimentos enlatados y la comida preparada. El dinero es, pues, un arma de dos filos, y tiene un valor no absoluto, sino relativo.

Valoración de los alimentos tradicionales versus los de reciente aparición

La dieta tradicional es valorada por encima de la que se va abriendo paso en la comunidad por efecto de la presencia en el mercado local de productos de manufactura extra doméstica y extra comunitaria, incluyendo, desde luego, los enlatados y los productos “chatarra”²⁰. Los quesos de manufactura doméstica, las presas de caza (conejos, ardillas, armadillos, zorrillos...), las plantas silvestres (queñitas, nabos), el trigo para tortillas, todos alimentos cada vez más escasos, o que han desaparecido casi totalmente, gozan de preferencia no sólo por su sabor, sino por sus cualidades nutritivas: “Tiene más nutrientes un alimento que es económico” (Comachuén). Un puerquito “cuerito”²¹ es mejor que otro “fino”, “acostumbrado a lo bueno” (Ocumicho, refiriéndose al alimento para engorda).

La buena alimentación es relacionada con la longevidad, y el énfasis está en la salud que, según las participantes, distingue a las viejas generaciones de las nuevas. No obstante, hay marcadas diferencias generacionales en este tipo de apreciaciones. Si bien las amas de casa consideran que lo sencillo y “corriente” es más saludable, y que entraña riesgos lo que se acostumbra ahora, no es fácil transmitir este saber a las nuevas generaciones.

La resistencia de los infantes en las comunidades purhépechas a aceptar los platillos y bebidas ancestrales es a

menudo vencida por las abuelas y madres mediante su perseverancia y el artificio del sabor proporcionado por la cocina. Las mujeres indígenas hacen uso de sus saberes tradicionales para enseñar a comer a las nuevas generaciones, proceso en el cual tienen que ser flexibles y encarar dificultades, pero las ventajas para el grupo familiar son muy tangibles y relevantes: desde cómo aprovechar mejor los alimentos de origen animal —más costosos— y la manera de distinguir calidades entre productos, hasta cómo superar las diarias carencias económicas.

Uno de los campos semánticos de mayor interés es el de los *saberes y habilidades de la cultura indígena*, tanto del pasado como del presente²², y que fueron especialmente puestos de relieve por las mujeres de mayor edad en la comunidad de Ocumicho: la producción (cultivo de autoconsumo, crianza de animales y colecta de plantas silvestres), la culinaria tradicional, la educación no formal en el seno familiar y los saberes terapéuticos fueron objeto de detallada descripción asociada a los relatos biográficos.

Ciertos cambios alimentarios, como el creciente apetito por la carne, son vistos como inexorables: “Así seguimos comiendo, pues no sabemos comer *bien*” (Ocumicho). La reciente penetración de alimentos envasados (sopas instantáneas, sardinas, frijoles) y expendedores de comida preparada (carnitas, pescado frito) es vista, en general, como desfavorable. Algunas ideas asociadas a los nuevos alimentos cobran fuerza y terminan cambiando radicalmente las preferencias de consumo, como es el caso de la carne de pollo “blanca” en contraste con la carne “negra” u oscura que se obtiene de las aves criadas en el corral. Por otra parte, no sólo la comida preparada y la “chatarra” (“churritos”, principalmente²³) son ofertas incitadoras de nuevos hábitos alimentarios. En ocasiones se copia directamente hábitos de la ciudad, como es el caso de los elotes, que ahora son consumidos con mayonesa (Comachuén).

²⁰ Bajo este término incluimos sopas instantáneas, botanas fritas de harina de cereal o papa, refrescos embotellados, caramelos, helados, pastelillos y panes industrializados. Estos productos también han sido considerados alimentos “pacotilla”, porque su valor nutritivo es muy bajo (Chávez 1997: 135).

²¹ Así llaman las mujeres de esta comunidad a los cerdos criados localmente, por lo general menos gordos que los provenientes de fuera.

²² Sandra Huenchuan Navarro (2002) señala que el lugar donde las mujeres indígenas aprenden y generan saberes es el espacio doméstico ampliado, que corresponde a su espacio social primario. Así, los saberes referidos a las actividades domésticas de reproducción, alimentación y cuidado de los niños se potencian en otras actividades efectuadas en espacios distintos, lo que a su vez retroalimenta y propicia nuevos saberes.

²³ Frituras de harina producidas en las ciudades de la región y distribuidas en abundancia en todas las localidades rurales.



Margarito Rosales Pérez (alias Tío)

Cocina familiar en Comachuén.

La desaparición de ciertos productos silvestres (frutas, legumbres, etc.) y el deterioro del valor nutritivo de los alimentos de origen pecuario (carne, leche, huevos y embutidos) por efecto de las nuevas técnicas de engorda son vistos como hechos que conducen a una situación de desnutrición: “Algunos niños van sin comer, sin desayunar y ya llegan y compran un maruchan²⁴ o algo, y eso les podría causar algún daño... En la actualidad, niños se mueren, mujeres, jóvenes, se mueren porque ahorita ya la comida que consumen es poco sustancioso” (Comachuén).

Ambigüedad respecto al consumo de carne

El consumo de carne entre estas mujeres purhépechas está marcado por la ambigüedad. Si bien ésta es considera-

da de alto valor nutritivo (y, por su alto precio, es también símbolo de estatus social, en cuanto que alimento de la gente de ciudad), hay reticencia a concederle a la carne un lugar central en la dieta cotidiana. Además de la obvia limitante económica, existe conciencia de que la dieta con poca carne es más sana, y aún la costumbre del churipo²⁵ o el extendido consumo regional de “carmitas” (de cerdo) con alto contenido de grasa, son señalados como poco sanos. Por otra parte, existe una clara preocupación por los métodos modernos de engorda de animales. Por último, está el problema de la frescura. No obstante, es el consumo de carne una de las razones que llevan a una participante a afirmar: “En la ciudad se come más bien que aquí... pero nosotros con eso tenemos” (Comachuén). En contraste con la carne, el consumo de verduras hervidas es visto como práctica sana y recomendable. No obstante, pese a

²⁴ Nombre de una marca comercial de sopa de pasta instantánea.

²⁵ Tradicional platillo purhépecha, un caldo de carne de res con verduras.

que la carne (incluso el pollo) es vista con recelo, varias de las participantes en ambos grupos reportaron hacer compras ocasionales de carne fresca para guisar, y algunas de ellas admitieron haber comprado alguna vez carne guisada o en lata (sardinas, en Comachuén).

Racismo y vulnerabilidad

El racismo y la vulnerabilidad conforman otro eje de análisis de la seguridad y el riesgo alimentario. Las mujeres de Comachuén perciben prácticas discriminatorias en la cadena del comercio, concretamente por parte de los comerciantes foráneos, quienes distribuyen mercancía caduca, de baja calidad, con condiciones de higiene mínimas o contaminada (carnitas “con grano”, es decir, con cisticercos), lo cual ocasiona riesgos de enfermedades o muerte, y pérdidas económicas. Esas mercancías de alto riesgo alcanzan una amplia gama que incluye por igual los alimentos frescos y envasados (p.e. sardinas, en el segundo caso) que los vendidos en la vía pública (chicharrones, “carnitas”, pescado frito). Las mujeres de Comachuén denuncian explícitamente estas prácticas: “Ellos, como nos creen indígenas que no sabemos hablar, ellos nos traen cosas pasadas de caducidad, pues claro que nos van a hacer daño”, al tiempo que reconocen que la propia comunidad o sus autoridades no les ponen un alto a los comerciantes abusivos debido al miedo, sumisión y pasividad de los propios compradores locales.

Es cierto que, en el país, la falta de higiene y control en el manejo y distribución de alimentos no son privativos de las comunidades indígenas²⁶, pero también lo es que en otras regiones indígenas de México se presentan problemáticas similares a las encontradas en Comachuén. Hacia finales de la década de 1980, en la comunidad de Zautla,

en la Sierra Norte de Puebla, los maestros de la localidad denunciaron que los días de tianguis²⁷ los comerciantes foráneos acostumbraban vender pollos de desecho, muertos prematuramente en las granjas avícolas, que los pobladores locales aparentemente compraban sin mayor protesta²⁸. La falta de control por parte de las autoridades, aunada a una limitada oferta comercial y una exigua o nula competencia, se traduce en altos precios y baja calidad, componentes inequívocos de la vulnerabilidad alimentaria en la que viven los habitantes de muchas comunidades de este tipo.

Riesgos para la salud asociados a la alimentación

La marcada desconfianza que las mujeres de ambos grupos manifestaron por las técnicas actuales de producción, preparación y conservación de alimentos contrasta con la valoración del control que antaño se tenía sobre aquello que se consumía en sus hogares. Ellas perciben que las prácticas agrícolas modernas (como el uso de insecticidas y fertilizantes) están asociadas a riesgos de salud: el maíz “hace daño”; “el agua de cualquier tipo ahora hace daño” (Ocumicho). Los alimentos enlatados, y hasta los cocinados y refrigerados, son calificados de *dañinos*, en gran parte por sus ingredientes (“lo que le echan”). Hay una clara preferencia por los alimentos frescos, y las mujeres de Ocumicho llegan incluso a poner en duda la conveniencia de ingerir un guisado de carne preparado tan sólo “un día antes”. Junto a la comida “chatarra”, los refrescos son señalados por algunas participantes como causa de enfermedades como el cáncer y la diabetes (Comachuén). No obstante, lo cierto es que en algunos casos parecen ser evitados más por su alto precio que por precaución: “cuando hay...”, “¿a dónde iríamos a parar?” (Ocumicho).

²⁶ En la ciudad de Morelia, por ejemplo, es bien sabido que las condiciones en que se sacrifica y distribuye la carne de res, cerdo y pollo son definitivamente precarias. En abril de 2004, el diario regional *La Voz de Michoacán* dio a conocer que en Morelia, ciudad con más de medio millón de habitantes, operaban de modo ilegal más de 300 rastros clandestinos que no cumplían con las normas sanitarias, al mismo tiempo que 1 300 taquerías funcionaban cotidianamente sin supervisión gubernamental.

²⁷ Mercado que se instala en días determinados en la plaza pública.

²⁸ Comunicación personal de los maestros del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural (Cesder) a David Oseguera Parra.

Actitudes hacia la medicina, la tecnología y la modernización

La noción de que el consumo habitual de ciertos alimentos tradicionales es poco recomendable o conlleva riesgos de salud proviene sin duda del discurso médico convencional, del cual estas mujeres desconfían, pues su experiencia de la alimentación tradicional les dice lo contrario²⁹.

En este campo encontramos una situación ambivalente. Por un lado, el escepticismo ante las recomendaciones de varios agentes externos (médicos, trabajadores sociales) y, por el otro, la conciencia de que los conocimientos acumulados por la experiencia son insuficientes: “Mi madre dice ‘esto hace daño y esto otro también’, pero yo creo que no ha de ser así, porque nosotros comemos de muchas cosas y pues no nos pasa nada” (Ocumicho). Los nutriólogos/médicos vuelven “delicados” a los hijos: “Los niños que han tomado esa agua [pluvial, captada en el hogar] ahora ya son adultos, y ya no la acostumbran mucho, ahora son delicados³⁰ porque los doctores les dan pláticas” (Comachuén).

Esto último es un ejemplo de las contradicciones puestas en marcha por agentes de desarrollo rural, que a menudo menosprecian las formas tradicionales de autoabastecimiento y simultáneamente promueven la apertura de la economía doméstica al mercado y la adopción de patrones de consumo urbanos. En el mismo sentido, podemos señalar que, en ocasiones, los agrónomos han promovido entre las comunidades indígenas el cultivo de hortalizas de origen europeo, desconociendo la existencia, el valor nutritivo y la adaptación ambiental de las plantas autóctonas presentes en las parcelas, huertos familiares, terrenos de monte e incluso caminos (ya sean cultivadas, arvenses

o ruderales)³¹. Pero también las influencias profesionales del ámbito de la salud y la alimentación han propiciado cambios alimentarios en las localidades rurales que pueden considerarse benéficos, como es el caso de la sustitución de la manteca por el aceite (véase nota 29).

Algunas participantes hicieron énfasis en la higiene (quizás con la intención de mostrar al preceptor y sus asistentes cómo cierta información proveniente de fuera es no sólo aceptada, sino asimilada) y la mayoría de ellas dejó entrever su aceptación de la papilla distribuida gratuitamente por Liconsa (Sedesol³²) como alimento confiable, probablemente gracias a la similitud que guarda con el atole³³ y a su maleabilidad culinaria (puede servir como ingrediente de diversos platillos y bebidas).

La posibilidad que actualmente tienen estas mujeres de adquirir alimentos en las tiendas es vista por ellas como un recurso de doble filo: la compra de tortillas (especialmente aquellas manufacturadas con harina industrializada) supone sacrificar el sabor. Y lo mismo sucede con el tránsito del molcajete³⁴ a la licuadora, en el procesamiento de alimentos en la cocina. Ciertos inventos, como el molino, son vistos como generadores de nuevas dependencias, y la comodidad es relacionada con una disminución de la calidad del alimento y un aumento de los riesgos: “Nos hemos hecho flojitas...” (Comachuén); “las carnes no son alimento”³⁵ (Comachuén).

Los tiempos de antaño, si bien son reconocidos como tiempos de penurias, son también recordados con admiración y cierta nostalgia. Las costumbres (incluida la ropa) se abandonan con reticencia y remordimiento: “Más antes, comíamos alimentos que se preparaban aquí mismo, ahora las cosas han cambiado mucho, ahora nos gusta usar mucho aceite, y antes no” (Ocumicho).

²⁹ Un ejemplo: “El doctor ahora dice que nos pueden hacer daño las cosas que consumimos... pero aquí francamente no hay muchas enfermedades por eso... yo he comido así desde siempre y aquí ando, no me ha pasado nada [las demás mujeres asienten]... sólo he cambiado la manteca por el aceite para guisar. Tenía a mi esposo enfermo y lo llevé a Paracho y me dijeron: ‘ya no le guises con manteca, mejor hazlo con aceite... y yo creo que ha de hacer daño si se come de manera continua todas esas cosas que hay ahora’” (Ocumicho).

³⁰ Delicado: “que tiene una constitución fácil de sufrir daños, que es sensible o fácil de alterar, descomponerse o dañarse”. Varios autores, *Diccionario del español usual en México*, 2002.

³¹ Un ejemplo de esto fue advertido por Muench (1978).

³² Liconsa: siglas de la empresa paraestatal Leche Industrializada Conasupo. Sedesol: Secretaría de Desarrollo Social, ministerio mexicano federal enfocado al bienestar social.

³³ Bebida tradicional de incontables comunidades indígenas de México y América Central. Su elaboración ancestral incluye masa de maíz diluida, que ha venido sustituyéndose por la moderna harina de maíz.

³⁴ Molcajete: especie de mortero confeccionado en piedra.

³⁵ También véase al respecto el apartado relativo a la carne.



Margarito Rosales Pérez (alias Tito)

128

Tienda de abarrotes en Comachuén.

CONCLUSIONES

Los discursos obtenidos en las sesiones de grupo en Comachuén y Ocumicho ponen de manifiesto que las amas de casa de esas comunidades tienen plena conciencia de la creciente vulnerabilidad alimentaria a la que se encuentran sometidas ellas y sus familias, en vista de los cambios socioeconómicos y culturales que presencian en su medio. Esta vulnerabilidad no solamente se refiere a la escasez de recursos para adquirir alimentos (*food security*), sino también a la proliferación en su medio social de productos de dudosa procedencia y calidad (*food safety*).

Para hacer frente a los retos que se les presentan, estas mujeres desarrollan estrategias domésticas *ad hoc* que combinan la experiencia propia con los saberes de la tradición y la información que les llega por diversos canales (escuela, sistema médico institucional, medios de comu-

nicación, etc.). Dada la diversidad de enfoques, y el carácter fragmentario y no pocas veces contradictorio de esa información, sus respuestas no están exentas de ambigüedad, aunque predomina un espíritu crítico sobre el campo alimentario y un anhelo de saber más, como lo manifestaron explícita y unánimemente hacia el final de ambas sesiones.

La sabiduría popular se fundamenta en datos objetivos y simbólicos claramente identificables, entre los cuales sobresale la relación comida sana = longevidad, aspecto altamente valorado. Además de las tareas diarias de obtención y preparación de alimentos, el trabajo de las madres de familia incluye otras, tales como dialogar con los menores de edad, recibir capacitación y participar en actividades comunitarias, para lo cual hay gran disposición de su parte.

En la percepción social que sobre los riesgos alimentarios comparten esas mujeres, destaca su preocupación por

los factores sanitarios presentes en la preparación e ingesta de los alimentos (contaminación por gérmenes patógenos), lo cual probablemente es resultado del entrenamiento recibido por los agentes del sector salud.

En lo correspondiente a la contaminación sistemática de los alimentos originada en las formas modernas de producción (uso de agroquímicos, incorporación de hormonas, antibióticos y otras sustancias empleadas en la crianza y engorda de animales), las madres de familia de Ocumicho (al igual que ocurre con otras que viven en ciudades: véase los ejemplos en Cuernavaca y Colima estudiados por Osegura, 2003a, 2003b) perciben que la alimentación se vuelve cada vez más riesgosa para la salud humana.

En lo relativo a los alimentos procesados y envasados, si bien hay una clara percepción de algunos de los problemas de salud asociados a la ingestión de grasas saturadas, así como de sal y azúcar en exceso (comida “chatarra”, refrescos), los riesgos derivados de la ingestión habitual de la amplia gama de aditivos presentes en los alimentos procesados y envasados (conservadores, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, etc.) son apenas identificados, o francamente ignorados.

Finalmente, no existe siquiera noción de la posible presencia de material transgénico en alimentos procesados y envasados, y de los posibles riesgos que conlleva su ingestión.

Un aspecto detectado en el trabajo de campo, y confirmado en el análisis de los discursos en ambas poblaciones (especialmente en Comachuén), es que las madres de familia (y probablemente otros sectores de la población indígena local) han desarrollado un claro escepticismo frente a algunas de las recomendaciones de agentes externos a sus comunidades, lo cual resulta, al menos en parte, de la manera fragmentaria y poco sistemática en que les ha llegado la información acerca de la salud en general y de las prácticas alimentarias sanas en particular.

Con base en lo anterior, y con el fin de reducir las condiciones de desigualdad y vulnerabilidad a que la población rural e indígena mexicana se encuentra sometida en el terreno de la alimentación, consideramos urgente que los programas de salud dirigidos a ese sector incluyan la entrega de información sobre *todos y cada uno* de los riesgos de salud presentes en los alimentos de distinto tipo y

procedencia, de manera que las personas (y en particular las amas de casa) puedan ejercer su poder como consumidoras y tomar en sus manos el cuidado de su salud y el mejoramiento de su dieta.

En lo que respecta a la desigualdad y vulnerabilidad de las comunidades estudiadas, en el discurso de las mujeres informantes la pobreza aparece clara y repetidamente como uno de los principales factores de riesgo alimentario. Para ellas, la carencia y precariedad de recursos económicos es una realidad transgeneracional, y su condición de pobres llega a traducirse en auto identificaciones negativas. En tanto que incapacidad adquisitiva, la pobreza es acompañada de precariedad e inseguridad alimentaria en el sustento diario, lo cual genera vergüenza y propicia una tendencia a reprimir el deseo de consumir alimentos no tradicionales (carne, comida preparada, etc.), que se expresa en un tono de resignación.

Esto hace que el discurso acerca del valor de los alimentos se caracterice por una aparente contradicción: si bien la escasez de dinero no permite *alimentarse “bien”* (los alimentos por los que hay que pagar tendrían que ser, por lógica, “buenos”, y así los califican estas mujeres), los alimentos tradicionales, producidos localmente, gozan siempre de la preferencia de ellas, ya que son vistos como más sanos (inocuos), menos dañinos y, en última instancia, suficientes. Al igual que la tierra, los hábitos alimentarios tradicionales son considerados una bendición, herencia de los ancestros.

Dicho esto, resulta muy significativa la paradoja de que sean las mismas carencias económicas las que protejan a estas poblaciones (especialmente al sector de población infantil) de algunos de los riesgos para la salud derivados del consumo consuetudinario de productos “chatarra” y de alimentos procesados y envasados, así como de comida preparada, que azotan a las poblaciones del medio urbano. El consumo de carne entre las familias de las informantes, ocasional y restringido por su alto precio, está sujeto a la misma lógica contradictoria de anhelo combinado con rechazo por razones de salud. Si bien entre los habitantes de la comunidad la carne es considerada un alimento nutritivo, no es aceptada como eje de la dieta purhépecha diaria.

Esto se comprende mejor si se considera no sólo el efecto que en las percepciones de esas mujeres ha tenido la

información recibida por ellas acerca de los problemas asociados al consumo de grasa animal, sino también las experiencias de abuso a las que sus comunidades han estado sujetas por parte de los comerciantes locales y fuereños, lo cual ellas perciben como una situación de racismo. Ante estos abusos, y ante la dificultad de defender sus derechos como consumidoras, el sentimiento de estas mujeres es de impotencia, derivado de la indefensión en que se sienten inmersas, lo que lleva a preguntarse si las autoridades locales están cumpliendo cabalmente su función.

Por lo anteriormente expuesto, podemos constatar que en estas comunidades (y probablemente en la mayoría de las poblaciones del país que viven en condiciones similares), el riesgo alimentario es claramente percibido como una condición de la segregación étnica y la desigualdad social a la que se han visto sometidas por siglos, y como un hecho contra el cual no existen recursos (legales, sanitarios, de información oportuna y fidedigna) como los que normalmente pueden obtenerse en las ciudades³⁶.

Si consideramos lo observado en otros contextos sociales³⁷, podemos concluir que entre la población mexicana, aún en los sectores más excluidos, existe una clara preocupación por la calidad de los alimentos, misma que va de la mano de la preocupación más conocida y predecible por no poder adquirirlos en cantidad suficiente o con seguridad. No obstante, la preocupación por la calidad no siempre está basada en certezas, debido a la escasa o nula información fidedigna a la que tienen acceso los ciudadanos, aún entre los sectores más acomodados del medio urbano.

Mucho queda por hacer al respecto, y los autores de este artículo consideramos que, en primera instancia, las políticas de seguridad y soberanía alimentaria que se han de diseñar a nivel nacional para hacer frente a la actual crisis alimentaria deberían incluir programas de educación al

consumidor, con información completa y fidedigna acerca de la procedencia y calidad de los productos en el mercado, así como incorporar las estrategias disponibles para la preservación del rico patrimonio genético y cultural presente en los alimentos autóctonos.

APÉNDICE: JUSTIFICACIÓN DE LA TÉCNICA DE GRUPOS DE DISCUSIÓN

Como se señaló en un principio, esta investigación empleó la técnica de “grupos de discusión”, según el enfoque de Jesús Ibáñez (1992)³⁸. Los grupos de discusión (o “sesiones de grupo”) son una herramienta para generar discursos en una situación creada artificialmente para simular una parte de la realidad social. Utilizada extensamente en las investigaciones de mercado para conocer las preferencias de los consumidores, esta técnica ofrece a los investigadores académicos interesados en el universo del sentido social algunas ventajas respecto a otras más conocidas (encuestas y entrevistas individuales o grupales).

En México son varios los investigadores universitarios que, bajo la influencia de la sociología crítica española³⁹, han aplicado esta técnica recientemente en distintos campos, tales como la comunicación (estudios de audiencia y comunicación política) y la planeación educativa (diagnóstico de necesidades sociales para proyectos educativos) (cfr. Russi Alzaga, 1998: 76; Chávez Méndez, 2004: 30). En el campo de la alimentación, dos investigadores de la Universidad de Barcelona aplicaron esta técnica con provecho, recientemente —combinada con entrevistas a profundidad— al estudio de la percepción social de la seguridad alimentaria, con especial acento en la calidad de los comestibles (Cáceres y Espeix, 2002). En el ámbito la-

³⁶ Es indudable que las toxinfecciones alimentarias derivadas de problemas sanitarios se presentan tanto en poblaciones urbanas como en poblaciones rurales, pero la posibilidad de que las autoridades gubernamentales intervengan es mayor en las primeras, debido a varias condiciones que no existen en el medio rural, donde reside la población purhépecha: mayor presión de los medios masivos de comunicación, mayor concentración de instituciones públicas de salud y una creciente conciencia de la sociedad.

³⁷ El caso de amas de casa en otros estados de México, como Morelos y Colima. Cfr. Oseguera, 2003a: 262 y 2003b: 155.

³⁸ De acuerdo con Russi Alzaga (1998: 76), quien prefiere hablar de *sesión de grupo*, las dos principales formas de uso de la técnica corresponden a la sociología crítica española y a la sociología estadounidense, las cuales le llaman *grupos de discusión* y *grupos de enfoque* (del inglés *focus group*), respectivamente. En la primera forma, el moderador interviene muy poco, dejando fluir al grupo en su producción de discurso; en contraste, en la sociología estadounidense “el moderador controla mucho la participación de cada participante, incluso se llega a pedir que conteste cada uno en forma aislada”.

³⁹ Destaca Ibáñez (1992), pero también Alfonso Ortí (1992).

tinoamericano, Brasil ha sido escenario de políticas públicas de combate al hambre, las cuales recurrieron al uso de las “sesiones de grupo” para generar instrumentos de seguimiento y evaluación de la efectividad de tales políticas, tanto en el campo como en la ciudad⁴⁰.

Como bien advierte Chávez Méndez (2004: 109), a esta técnica se le ha confundido con la entrevista de grupo debido a que comparte con ella tres rasgos: el enfoque cualitativo, el habla como materia prima y el trabajo con grupos. Pero más allá de estas coincidencias, lo específico de nuestra técnica es que genera una *situación discursiva* (*conversación*) en la que el grupo fija y ordena, con base en tópicos globales, el sentido social que corresponde al campo semántico concreto que propone el investigador, y así, la ideología que se halla diseminada en la sociedad se reordena y configura mediante el habla grupal, que teje consensos y lugares comunes provenientes de la identidad cultural (Chávez Méndez, 2004: 111).

La técnica consiste en proporcionar al grupo un espacio seguro en el que, mediante un diálogo libre y abierto a la posibilidad de divergencias y consensos, puedan abordarse los valores, normas, estereotipos, tópicos, creencias, actitudes, afectos, etc., existentes en su interior. En este espacio provisto de sus propias imágenes, identidades, representaciones, relaciones interpersonales y acontecimientos precedentes, los participantes entran en una *situación discursiva* especial, en la que las hablas individuales tratan de acoplarse al *sentido*, el cual es construido socialmente (Ibáñez, 1992). Los participantes asisten como representantes de un estrato social, grupo étnico, grupo de edad o de género, cuyo discurso social básico recrean en el breve lapso de una sesión.

Asistida por un moderador o *preceptor* (el mismo investigador o un asistente), quien sin preguntar trabaja sobre lo que el grupo dice durante la sesión, la dinámica grupal busca el consenso. El flujo de mensajes que circulan en

tre los miembros de un grupo pone, en forma de habla, las *representaciones* que los participantes tienen de la realidad. En el acto del habla, la subjetividad de los participantes se va articulando con el orden social, en un proceso de objetivación (Ibáñez, 1992) de las representaciones sociales. Como advierte Ibáñez (*ibid.*), el sentido social es construido mediante la interacción discursiva, comunicacional. El sujeto parlante es dueño de sus opiniones, pero no de la estructura que las genera, ya que el orden social no es consciente, o se conoce de manera fragmentaria (como sucede con el lenguaje).

El investigador no debe hacer el reclutamiento de los participantes de manera directa, sino que debe echar mano de un tercero que no participará en el grupo y que no esté implicado directamente con sus miembros. Las redes de reclutamiento deben evitar las relaciones asimétricas (jefe, empleados), pues éstas imponen un orden al grupo. La existencia del grupo comienza y termina con el ejercicio.

Las sesiones de grupo requieren de registros electrónicos, que pueden ser grabaciones de audio o de video. En la investigación de mercados suele hacerse una grabación subrepticia de las sesiones (con cámaras ocultas o con uso del cuarto Gesell), mientras que en el medio académico se obtiene el consentimiento de los participantes para ello, ofreciendo una total discreción sobre las opiniones y datos proporcionados al preceptor.

El producto del grupo de discusión es un discurso que deberá ser analizado como un texto e interpretado de manera que puedan descodificarse las ideologías de los discursos. No hay reglas fijas para ello, y el reto es grande: se trata de reducir a la unidad una masa enorme y abigarrada de datos, procedimiento que ninguna computadora puede realizar; sólo la mente humana puede intuirlo (Ibáñez, 1992). Para desentrañar la estructura del discurso, el análisis partirá de una perspectiva analógica (significación por comparación) para llegar a la construcción de una homología. En esta actividad nos resultó útil la construcción de esquemas lineales o mapas donde se establecen las relaciones más significativas entre los objetos y predicados de los distintos dominios del campo semántico abordado en la sesión de grupo (Chávez Méndez, 2004).

Para esta investigación se trabajó en el año 2003 con dos comunidades indígenas de la región purhépecha: Ocu-

⁴⁰ Archanjo Sampaio *et al.* (2006). Los resultados del estudio conducirían a modificaciones en el cuestionario (trasladado de la Escala NorTEAMERICANA para Medir la Inseguridad Alimentaria, USDA Food Insecurity Module), que contribuyeron a la construcción de la Escala Brasileña de Inseguridad Alimentaria (EBIA), con validez para diagnosticar y monitorear el impacto de las políticas contra el hambre a escala nacional.

micho y Comachuén (véase mapa, p. 121). En cada una de ellas se llevó a cabo una sesión de grupo de discusión, de acuerdo con la técnica propuesta por Ibáñez (1992) y revisada en México por Chávez Méndez (2004). Los grupos estuvieron integrados por amas de casa de edades entre los 30 y 60 años. El primer grupo estuvo formado por seis mujeres; el segundo por ocho. Previamente a estas dos sesiones se hizo una prueba piloto en la comunidad indígena de Cherán, misma que permitió precisar las frases “detonadoras” que se utilizarían en las sesiones ulteriores en las comunidades mencionadas.

La decisión de trabajar con dos comunidades simultáneamente obedeció a las condiciones en las que se da el reclutamiento en el medio rural, y no tuvo como fin hacer un análisis comparativo, ni la correlación de unas experiencias y saberes concretos con actitudes y prácticas culturales específicas o, menos aún, la intención de representar estadísticamente la información generada. A diferencia de lo que sucede en el medio urbano (donde fue diseñada esta técnica), las comunidades rurales son un medio social en el que el anonimato es imposible, y el reclutamiento sigue, por fuerza, una lógica distinta, ya sea a través de redes que pueden ser de tipo sociopolítico (un partido, un programa de asistencia social, entre otros) o familiares. La conveniencia de reclutar a las integrantes de los grupos en el seno de una misma comunidad se justifica si consideramos la necesidad de asegurar que los participantes puedan asistir a la cita con el investigador en un lugar y tiempo precisos. Así pues, se recurrió a los antecedentes de trabajo de la Universidad Autónoma Chapingo en el área purhépecha para el reclutamiento de los contactos existentes en dos localidades de baja escala demográfica, sabiendo que los grupos resultantes estarían integrados por fuerzas ajenas a nuestro control, y que difícilmente podríamos asegurar el equilibrio entre la homogeneidad y la heterogeneidad recomendado por Ibáñez (1992). El resultado fue un grupo heterogéneo en términos de edad, pero con lazos de parentesco, por necesidad asimétrico (Comachuén), y otro con mayor homogeneidad en cuanto a la edad y mayor simetría, debido a la ausencia de lazos significativos entre las integrantes (Ocumicho)⁴¹. Decidi-

mos trabajar con ambos grupos, con la convicción de que la información resultaría complementaria (como a la poste confirmamos).

Tanto en la fase de producción como en la de posproducción, los investigadores contamos con la asistencia de un investigador perteneciente al grupo étnico en estudio y que fungió como intérprete y traductor, ya que gran parte de las intervenciones orales ocurría en lengua purhépecha.

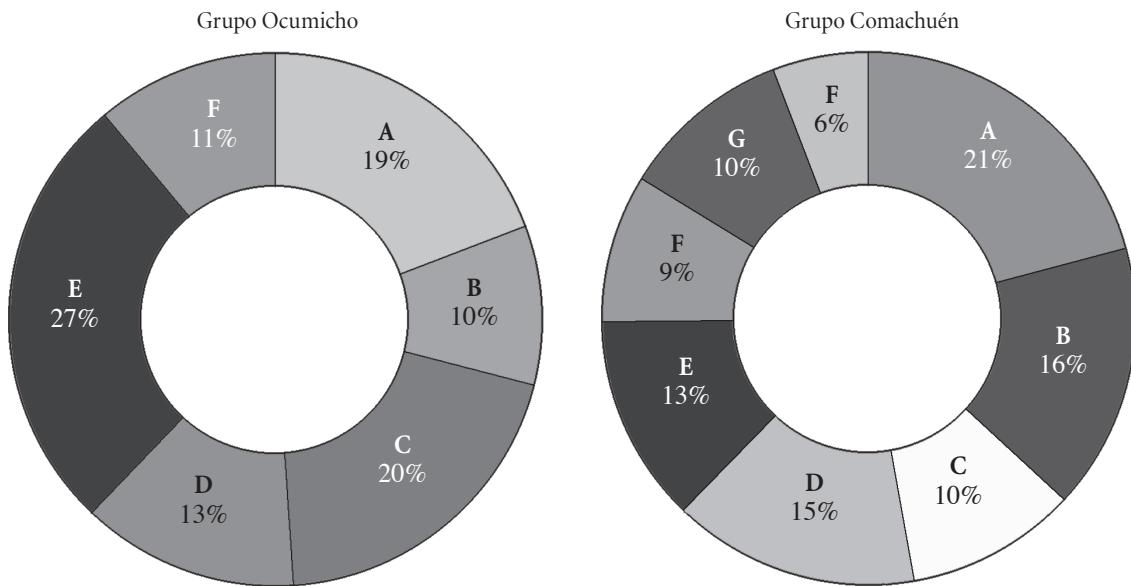
Al tener como objetivos no sólo los significados del discurso social, sino los sentidos de la acción social, se hizo necesario un acercamiento previo a los sujetos sociales (formación de *rapport*), con el fin de comprender las formas organizativas propias (redes de parentesco, asociaciones locales, organizaciones políticas, grupos étnicos, autoridades, etc.), pues de otra manera el acercamiento de los investigadores con los participantes resultaría un fracaso o, peor aún, daría lugar a un rechazo de las participantes a la realización de estas sesiones.

Las relaciones de poder entre los participantes fue, entonces, un aspecto que hubo que tener en cuenta en el momento de hacer el análisis e interpretación del discurso. A diferencia de lo que ocurre en las situaciones de anonimato que se logran en el medio urbano, el discurso aquí no sigue una ruta impredecible sobre la cual se pueda ir construyendo el consenso, sino que tiene ya rutas establecidas de antemano por la interacción entre las participantes entre ellas, entre ellas y el reclutador y, más tarde, con el preceptor. La personalidad de este último está mediada por las experiencias que la comunidad ha tenido con agentes de cambio externos. En ambos casos, las participantes enfatizaron conscientemente su desventaja social ante el preceptor, y mantuvieron una actitud más bien receptiva. En el caso de Comachuén, en donde se trabajó con mujeres emparentadas pertenecientes casi todas a una familia extensa, se manifestó también una actitud positiva de disposición al cambio, y algunas mujeres pusieron énfasis en mostrar que han asimilado ciertas prácticas básicas de higiene y conocimientos en materia de nutrición.

⁴¹ Nuestro reclutador, que pensaba invitar a las integrantes de un gru-

po social, falló a último momento, y las pocas mujeres que habían asistido a la cita se encargaron de completar el grupo invitando a quien pasaba por el lugar en ese momento.

Figura 2. Distribución de la participación en los grupos de Ocumicho y Comachuén



De los dos grupos, el más exitoso en términos de participación y generación de discurso fue el de Ocumicho, formado por mujeres no emparentadas entre sí; dos de ellas (la tercera parte del grupo) provenientes de fuera de la comunidad. Ese grupo tuvo una alta frecuencia de intervenciones (cada participante tomó la palabra 52.6 veces en promedio), mientras que el grupo de Comachuén contrastó con una frecuencia baja de intervenciones (un promedio de sólo 10.8 veces). La distribución de las participaciones fue también más equitativa en el caso de Ocumicho que en el de Comachuén, donde la participación se presentó de manera más estratificada (véase fig. 2).

En la fig. 3 (p. XXX) (esquema lineal del grupo de Ocumicho) puede apreciarse la implicación de los distintos objetos y juicios lógicos enunciados en el campo semántico de la pobreza rural. Se observa que la pobreza se percibe vinculada con el escaso valor del trabajo, que se ubica en distintas actividades económicas tradicionales (artesanías, agricultura, comercio de madera y comida), lo cual genera migración y una condición de subsistencia considerada transgeneracional. Esa pobreza tiene muy diversas impli-

caciones en términos de carencias alimentarias (poco consumo de carne, simplificación de platillos, dificultades de acceso a bienes básicos y distintos sentimientos asociados con el consumo alimenticio).

Las frases detonadoras utilizadas por el preceptor en ambas sesiones de grupo fueron las siguientes:

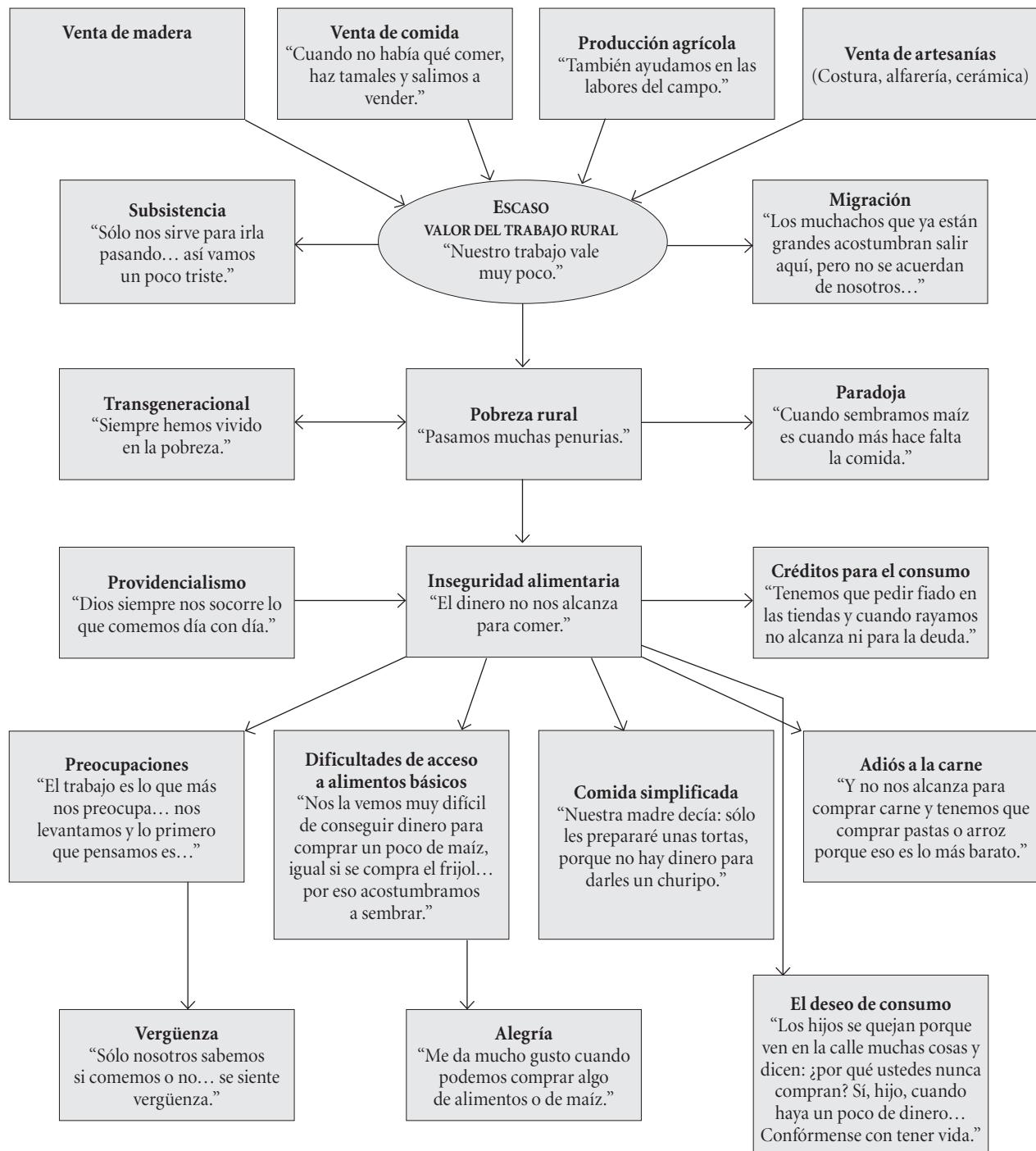
Frase detonadora central

“Vamos a platicar de la comida en sus casas, sobre lo que ha estado sucediendo con la comida de sus hijos, esposos y de ustedes en los últimos años”.

Frases detonadoras complementarias

1. “Hablemos ahora de cómo aseguran ustedes la mejor comida para sus hijos, esposos y para ustedes mismas”.
2. “Ahora vamos a hablar de los problemas que hay con los alimentos”.
3. “Ahora digamos si la comida es mejor ahora o era mejor antes (cuando ustedes eran pequeñas, por ejemplo)”.
4. “Por último, hablemos de las cosas que más les preocupan acerca de la comida”.

Figura 3. Esquema lineal del grupo de Ocumicho. Implicación de objetos y juicios lógicos





Margarito Rosales Pérez (alias Tito)

Mujeres y niño arreando un hato de cabras en Ocumicho.

► 135

Bibliografía

- Archangelo Sampaio, Maria de Fátima *et al.*, 2006, “(In)Segurança alimentar: experiência de grupos focais com populações rurais do Estado de São Paulo”, *Segurança Alimentar e Nutricional*, vol. 13, núm. 1, NEPA, Campinas, Brasil, pp. 64-77.
- Cáceres, Juanjo y Elena Espeix, 2002, “Riesgo alimentario y consumo: percepción social de la seguridad alimentaria”, en Mabel Gracia A. (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel Antropología, Barcelona, pp. 317-348.
- Casanueva, Esther y Frania Pfeffer, 2003, “Estado de nutrición de los habitantes de la Ciudad de México en la década de los cuarenta”, *Cuadernos de Nutrición*, vol. 26, núm. 5, México, pp. 213-220.
- Castro, Roberto, 2000, *La vida en la adversidad: el significado de la salud y la reproducción en la pobreza*, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Chávez, Adolfo, 1990, “Importancia de las encuestas nutricionales en México”, en Instituto Nacional de Nutrición “Salvador Zubirán”, *Encuesta Nacional de Alimentación en el Medio Rural*, 1989, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, División de Nutrición de Comunidad, Secretaría de Salud, Instituto Mexicano del Seguro Social, Instituto Nacional Indigenista, Desarrollo Integral de la Familia, Compañía Nacional de Existencias Populares, Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, México, pp. 2-4.
- Chávez, Adolfo y Miriam, 1997, *La nueva alimentación*, Pax México, Procuraduría Federal del Consumidor, México.
- Chávez Méndez, María Guadalupe, 2004, *De cuerpo entero... Todo por hablar de música. Reflexión técnica y metodológica del grupo de discusión*, Universidad de Colima, México.
- Esparza Serra, Luis L., 2005, “Globalización y seguridad alimentaria en México”, en Esteban Barragán López (ed.), *Gente de campo. Patrimonios y dinámicas rurales en México*, vol. 2, El Colegio de Michoacán, Zamora, pp. 517-533.
- FAO, 1996, “Rome Declaration of World Food Security, World Food Summit, 13-17 November, 1996”, en línea: <<http://www.fao.org/DOCREP/003/W3613E/W3613E00.HTM#Note1>>, consulta: mayo de 2008.
- , 2003, *The State of Food Insecurity in the World, 2003*, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma.
- Fischler, Claude, 2002, “Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación con-

- temporánea”, en Jesús Contreras, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Alfaomega, México, pp. 357-380.
- Giddens, Anthony, 1997, *Consecuencias de la modernidad*, trad. de Ana Lizón Ramón, 2^a reimp., Alianza Universidad, Madrid.
- , 2000, *Modernidad e identidad del yo. El yo y la sociedad en la época contemporánea*, 3^a ed., Península, Barcelona.
- González Chávez, Humberto, 2007, “La gobernanza mundial y los debates sobre la seguridad alimentaria”, *Desacatos*, núm. 25, septiembre-diciembre, pp. 7-20.
- Gutiérrez, Juan Pablo, 2002, “Los refrescos”, Nutriólogos, A.C., en línea: <<http://pp.terra.com.mx/~jgutierrez/nutriologos/temas.htm>>, consulta: octubre de 2002.
- Huenschuan N., Sandra, 2002, “Saberes con rostro de mujer. Mujeres indígenas, conocimientos y derechos”, *La Ventana. Revista de Estudios de Género*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara.
- Ibáñez, Jesús, 1992, *Más allá de la sociología. El grupo de discusión; técnica y crítica*, Siglo XXI, Madrid.
- Instituto Nacional de Salud Pública, 2000, *Encuesta Nacional de Nutrición 1999. Estado nutricio de niños y mujeres en México*, INSP, Cuernavaca.
- , 2006, *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*, INSP, Cuernavaca.
- Lang, Tim, 2007, “Food Security or Food Democracy?”, *Pesticides News*, núm. 78, diciembre, pp. 12-16.
- Madrigal, Herlinda, 1990, “Comentarios sobre el análisis cualitativo de los datos de consumo de alimentos”, en Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán, *Encuesta Nacional de Alimentación en el Medio Rural, 1989*, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, División de Nutrición de Comunidad, Secretaría de Salud, Instituto Mexicano del Seguro Social, Instituto Nacional Indigenista, Desarrollo Integral de la Familia, Compañía Nacional de Existencias Populares, Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, México, pp. 10-11.
- Muñoz N., Pablo, 1978, *Los sistemas de producción agrícola en la región lacandona. Un estudio preliminar*, tesis de fitotecnia, Escuela Nacional de Agricultura, México.
- Ortí, Alfonso, 1992, “La apertura y el enfoque cualitativo o estructural: la entrevista abierta semidirectiva y la discusión de grupo”, en Manuel García, Jesús Ibáñez y Francisco Alvira (comps.), *El análisis de la realidad social. Métodos y técnicas de investigación*, Alianza Universidad, Madrid.
- Oseguera Parra, David, 2003a, “Percepción popular de la seguridad y el riesgo alimentario”, en Felipe Torres T., *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*, Plaza y Valdés, México, pp. 247-265.
- , 2003b, *Herederos, diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colimense*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Secretaría de Cultura de Colima, Universidad Autónoma Chapingo, Colima.
- Pelto H., Gretel y Pertti J. Pelto, 1990, “Dieta y deslocalización. Cambios dietéticos desde 1750”, en Robert Rotberg y Theodore Rabb (comps.), *El hambre en la historia*, Siglo XXI, México.
- Rangel Pessanha, Lavínia Davis, 2002, “O sentido brasileiro da segurança alimentar”, en Roberto José Moreira y Luiz Flávio de Carvalho (orgs.), *Mundo rural e cultura*, Mauad, Río de Janeiro, pp. 263-284.
- Russi Alzaga, Bernardo, 1998, “De la investigación social a la investigación reflexiva”, en Jesús Galindo Cáceres (coord.), *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*, Pearson Addison, Wesley, Longman, México.
- Saucedo Pérez, Francisco Javier, 1993, “El marco institucional del abasto y la alimentación en México: evolución en los años recientes y algunas preocupaciones y propuestas”, en Javier Delgadillo Macías, Luis Fuentes Aguilar, Felipe Torres Torres, *Los sistemas de abasto alimentario en México. Frente al reto de la globalización de los mercados*, Instituto de Investigaciones Económicas, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Geografía, Programa Universitario de Alimentos, México, pp. 45-56.
- Schieck Valente, Flavio Luiz, 2002, “Um breve histórico do conceito de segurança alimentar no âmbito internacional”, Red Latinoamericana de Agricultura y Democracia, en línea: <<http://www.riad.org/articulo.php3?id1=3a27eaf3d0bc&id2=3a27eb5c46cec&id3=3a912bc40e6da>>, consulta: octubre de 2002.
- Sen, Amartya, 1981, *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*, Clarendon Press, Oxford University Press, Oxford, Nueva York.
- Torres T., Felipe, 2003, “La visión de la seguridad alimentaria como componente de la seguridad nacional”, en Felipe Torres T. (coord.), *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*, Plaza y Valdés, México, pp. 15-51.
- y Yolanda Trápaga D. (coords.), 2001, *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*, Universidad Nacional Autónoma de México, Miguel Ángel Porrúa, México.
- Varios autores, 2002, *Diccionario del español usual en México*, El Colegio de México, México.