



Estudios Sociales

ISSN: 0188-4557

estudiossociales@ciad.mx

Coordinación de Desarrollo Regional

México

López Salazar, Ricardo

Reseña de "Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales" de Sergio A. Sandoval Godoy y Juana María Meléndez Torres (coords.)

Estudios Sociales, vol. 19, núm. 37, enero-junio, 2011, pp. 310-315

Coordinación de Desarrollo Regional

Hermosillo, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41716750012>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto



Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales

Culture and food security: Conceptual
approaches, global context
and local knowledge

*Ricardo López Salazar**

Fecha de recepción: mayo 2010
Fecha de aceptación: junio 2010

*Doctorante del programa de doctorado en Desarrollo Regional
Dirección para correspondencia: richi_ls@hotmail.com

La obra *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*, Sergio A. Sandoval Godoy y Juana María Meléndez Torres (coords.), 2008, Plaza y Valdés, México, 300 pp, es un intento de abordar, desde la perspectiva socioantropológica, las nuevas complejidades que existen en la creencias e identidades de las personas cuando eligen qué comer. De entrada, se pone de manifiesto que actualmente nos hallamos ante un escenario donde la disponibilidad de alimentos ya no es solamente el problema central que condiciona a la seguridad alimentaria, sino que existe una serie de aspectos locales y globales influidos por la cultura, que transforman las costumbres alimentarias y los paradigmas asociados a la investigación sobre seguridad alimentaria.

La obra se estructura con el trabajo de diez autores agrupados en dos grandes apartados. La primera titulada "Enfoques conceptuales y contextos globales de la cultura y la seguridad alimentaria. Inicia con un trabajo de Ernesto Camou quien reflexiona acerca de la identidad, la cultura y la seguridad alimentaria". En particular, se expone que "la alimentación fue uno de los acicates de la cultura" (p. 29.), debido a que ha ocupado (y seguirá ocupando) un lugar central en la vida de las personas desde los tiempos en que los primeros pobladores habrían de descubrir qué era bueno para comer y qué no lo era. Se presenta así, un breve recorrido por los diferentes aspectos sociales, económicos y políticos que modifican los aspectos culturales que determinan las pautas alimentarias que sigue la población. En este sentido, los patrones culturales y su correlación con la alimentación de las personas se modifican en el tiempo como resultado de las variaciones en las concepciones que éstas poseen respecto a sus costumbres, creencias y valo-

res. Camou concluye enfatizando la necesidad de conocer todos los aspectos que rodean a la cultura y sus transformaciones, ya que así se obtiene una mayor comprensión de los elementos que condicionan a la cultura y a la seguridad alimentaria en una realidad cambiante y compleja.

Le sigue el trabajo de Noelia Carrasco, quien se centra en analizar la cultura alimentaria y los desafíos para su investigación. El argumento se dirige a responder ¿Cuáles son los actuales desafíos científicos en el campo de la alimentación? y ¿qué impacto epistemológico, metodológico y social tienen estos desafíos? Para Carrasco, la necesidad de entender a la cultura como un concepto inspirado por la antropología sociocultural, que responda a los nuevos desafíos locales y globales situados por una realidad cambiante y no estática, permite discernir entre los diferentes ámbitos de realidad y complejidad que condicionan la seguridad alimentaria. Así se concibió a ésta, como un concepto que parte del sistema sociocultural de la alimentación contemporánea, con una dimensión estructural y una dimensión simbólica. Concluye proponiendo la integración de nuevas metodologías que permitan analizar a la seguridad alimentaria con enfoques multidisciplinarios, realistas e interpretativos, sobre todo a través de la perspectiva de la complejidad reflexiva.

Jesús Contreras, por su parte, analiza las transformaciones en materia de alimentación experimentadas en los países industrializados. El argumento se configura en explicar cómo las personas perciben la existencia de alimentos en abundancia con mayores controles de calidad, la cual ha estado acompañada, sin embargo, del incremento en la desconfianza de los consumidores. La paradoja anterior, según el autor, se explica por una serie de aspectos entre los que destacan el alejamiento de las personas del conocimiento de la producción de alimentos (es decir, la gente común sabe lo que se come, pero no sabe cómo se produce), la artificialización (sic.) de los alimentos que provoca una ruptura entre las reglas ancestrales y las tradiciones alimentarias de generaciones. De manera especial, se enfatiza en la globalización de las intoxicaciones alimentarias, tomando como casos el “mal de las vacas locas” y el pescado. La conclusión se circunscribe en que “materialización de la existencia del riesgo del no riesgo” provoca, precisamente, que las crisis alimentarias se maximicen, por lo que, a pesar de que los sistemas alimentarios nunca habían sido tan seguros como ahora, la inseguridad que sienten las personas de consumir determinados alimentos, difícilmente se erradicará debido a diversos aspectos culturales, sociales y económicos.

Enseguida, el trabajo de Amado Millán Fuertes se inserta en el profundo debate que existe sobre la producción de alimentos transgénicos. El autor expone que gran parte de la discusión sobre los Organismos Genéticamente Modificados (OGM), se sustenta en el desconocimiento de la información de cómo dichos organismos son producidos. Sin embargo, el poder económico y mediático que ejercen las grandes compañías trasnacionales productoras

de alimentos que promocionan las bondades de los OGM, forman un contrapeso que ha menguado las críticas a los alimentos transgénicos.

La segunda parte del libro se titula "Experiencias locales de la seguridad y la cultura alimentaria", y consta de los restantes seis trabajos, los cuales se encuadran en estudios de casos que reflejan la problemática de la cultura y seguridad alimentaria en un contexto local y global. Inicia con un estudio de Sergio Sandoval y Cesar Wilson, quienes ofrecen un panorama de las trayectorias de la seguridad alimentaria en México y Sonora. El tratamiento de la información se genera a partir del periodo 1980-2006, lapso durante el cual se recogen experiencias de los cambios del modelo económico que rigió al país a partir de mediados de los ochenta, caracterizado por la liberalización de la economía y la ausencia de políticas de desarrollo y seguridad alimentaria efectivas. Los efectos de los ajustes estructurales provocaron que las políticas alimentarias se ejecutaran a través de programas estratégicos como el SAM (orientado a recuperar la autosuficiencia alimentaria), el PANF, PRONASOL, PROGRESA y Oportunidades, dirigidos a fomentar la alimentación, salud y educación.

La conclusión de los autores es que los enfoques detrás de las políticas de combate a la pobreza han sido poco efectivos, ya que carecen de criterios de planeación, pues se enmarcan, entre otros aspectos, bajo la concepción de un manejo político coyuntural y clientelar, lo que crea una alta dependencia en los beneficiarios de los recursos de los programas federales de combate a la pobreza.

David Oseguera Parra estudia la incidencia de la inseguridad alimentaria en familias de mujeres indígenas de dos comunidades en Michoacán. Con un enfoque socio-antropológico, el trabajo profundiza en las actitudes, los valores y las creencias que involucran a las personas día con día al momento de resolver su alimentación. Los hallazgos de Oseguera indican que existen diferencias en las formas de percibir los riesgos alimentarios entre las familias de mujeres asentadas en colonias urbanas marginales de Morelia, con aquéllas ubicadas en las comunidades rurales de Ocumicho y Comachuén. Las mujeres urbanas expresan una mayor consideración por la "mala calidad" de los alimentos enlatados, así como de otros, caracterizados por ser poco nutritivos. Consideran, además, tener poco tiempo para preparar los alimentos adecuadamente, sobre todo cuando la familia es numerosa. En cuanto a las mujeres rurales, existe una notable percepción del riesgo de inseguridad alimentaria asociado a la pobreza y al racismo, lo cual interactúa con los saberes y habilidades propias de las comunidades rurales. La pobreza se percibe de manera cíclica e inherente a ellas, no obstante, el autor menciona que es un aspecto que condiciona la seguridad alimentaria, pero que se mitiga al emplear las habilidades de las mujeres para sacarle provecho a alimentos baratos.

En una línea de análisis similar, Isabel Ortega y Gabriela Alcalá, abordan cómo la pobreza condiciona a la seguridad alimentaria de jornaleros en el

valle de Guaymas-Empalme en Sonora. Los resultados indican que las familias jornaleras migrantes, al igual que las locales, registran los principales indicadores de Inseguridad Alimentaria (IA), como son la disponibilidad y acceso a una dieta adecuada en calidad y cantidad, así como las consecuencias emocionales que éstas acarrean (preocupación, tristeza, etc.). A pesar de ello, se encuentran diferencias en las estrategias para buscar disminuir la incidencia de la IA entre ambos grupos. Los migrantes desarrollan una mayor dependencia de la recolección de alimentos "silvestres" o la sustitución de los alimentos tradicionales por otros más baratos, mientras que los locales emplean su conocimiento de la región para buscar alimentos a más bajo costo en otros establecimientos.

Araceli Andablo y María del Carmen Hernández abordan las implicaciones de la seguridad alimentaria para campesinos y productores tradicionales de queso, asentados en la región centro del estado de Sonora. Las autoras exponen que las estrategias y las políticas alimentarias, seguidas en el país, han dejado de lado a los productores rurales, en especial a aquéllos que no logran insertarse en las cadenas productivas. De esta manera, al no contemplarse a los campesinos en las estrategias alimentarias del país (sobre todo en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable), quedan al margen de un desarrollo importante. La alternativa se sitúa en el establecimiento de una estrategia que parte del reconocimiento de la unidad productiva campesina como un Sistema Productivo Integrado, que requiere un tratamiento holístico al momento de diseñar políticas.

Felipe Torres desarrolla su trabajo centrado en la cultura y la seguridad alimentaria a nivel local, mediante un estudio de caso situado en la Ciudad de México. Los aspectos centrales que se investigan son los cambios culturales que han permitido la creciente sustitución de la tortilla de maíz por el pan de trigo, y su nueva jerarquía como alimento predilecto de la población capitalina. Ligado a lo anterior, se estudian las estrategias organizacionales que implementan las grandes empresas alimentarias del país, como es el caso de Bimbo. La información se obtiene a través de una encuesta implementada entre octubre de 2005 y abril de 2006. Los hallazgos señalan que existen cambios culturales asociados a la emergencia del pan de trigo (pan dulce, pan blanco, baguette, etc.) como un elemento central en la dieta de los habitantes de la Ciudad de México. Dichos aspectos son: la diversificación del producto (que contrasta con la tortilla de maíz) y la gran oferta de panaderías, desde las tradicionales, intermedias y modernas, lo que deriva en un incremento sustancial de la disponibilidad de pan. Ello se ajusta a los estilos de vida de los capitalinos.

El libro cierra con el trabajo de Juana María Meléndez y Gloria M. Cañez, cuya finalidad es mostrar, a través de técnicas etnográficas, el cambio en la cultura y los patrones alimentarios de familias que emigraron de la sierra a la localidad de San Pedro el Saucito, Sonora. Los cambios en la cultura alimentaria en San Pedro se explican a partir de una serie de factores, entre los



que destacan: las políticas económicas del estado de Sonora, las cuales se han orientado primordialmente a la industrialización, aspecto que ha generado una mayor presión en las localidades anteriormente rurales como San Pedro (prácticamente conurbada con Hermosillo); el cambio en la posesión de las tierras ejidales por tierras privadas, que ha contribuido significativamente a la disminución del autoconsumo de alimentos; la transformación económica de la localidad y la mayor disponibilidad de alimentos, los cuales no necesariamente son los tradicionales. Las conclusiones contrastan diversos enfoques teóricos relacionados con la cultura y la seguridad alimentaria y su impacto en las localidades.

Finalmente, cabe señalar que el libro, coordinado por Sandoval y Meléndez, es una propuesta seria y consistente que incita a la lectura y reflexión sobre el fenómeno alimentario, pues sugiere la “concertación respetuosa de visiones y expectativas que involucran el punto de vista de los actores en relación con lo problemas de la alimentación y la seguridad alimentaria”, todo ello como condición para transitar hacia un nuevo modelo de civilidad entre los pueblos.