El Colegio de la Frontera Sur

Cambios en la alimentación de dos comunidades mayas del Estado de Yucatán, elementos para una política integral de Educación Nutricional

TESIS
presentada como requisito parcial para optar al grado de
Doctora en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable

por

Juanita Odette Pérez Izquierdo

2011

DEDICATORIA

A Dios…

Por haberme abierto la puerta de la superación profesional y personal para poder enfrentar los obstáculos de la vida con dignidad y valor. Gracias por haber puesto en mí camino a seres humanos hermosos que han podido guiarme y aconsejarme con sabiduría" y A MI FAMILIA: MI MADRE Y MI NIÑA hermosa por estar siempre conmigo apoyándome en los buenos y malos momentos de nuestra vida. LAS AMO……GRACIAS SEÑOR POR HABERTE ENCONTRADO.

Agradecimientos

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT), por el apoyo económico para el sostenimiento de mis estudios doctorales, ya que sin su ayuda esto no hubiese sido posible.

A los señores y señoras de las comunidades participantes en la investigación: Mucuyché y Xanláh ¡Muchas Gracias! por su ayuda y colaboración desinteresada. Por su confianza, por haberme abierto las puertas de su casa, comprensión y por creer en mí.

Al médico y enfermera del Centro de Salud de la comunidad de Xanláh, por las facilidades brindadas para la realización de la investigación.

A los grandes amigos y amigas que encontré y que jamás olvidaré por su energía para estar echándonos porras y seguir adelante: Mis amigos(as) Maru, Edith, Maru, Cuauhtémoc, Salvatore, Heme y Héctor. Por los grandes momentos de felicidad, tristeza y sufrimiento que pasamos juntos en las aulas y haciendo tareas. ¡Gracias! por haberme brindado su amistad.

Y a mis grandes amigos……Noemí y Dr. Fernández que en las buenas y en las malas han estado siempre apoyándome.

A mis maestros(as) por sus conocimientos y experiencias, y por haberme puesto en este nuevo camino…..Al Dr. Luis por haberme ayudado y apoyado…gracias mil!! Y al Dr. Benito por su apoyo ¡muchas gracias!

Al consejo tutelar, mil gracias por creer en mí, por guiarme hacia el logro de tan difícil pero grata experiencia llena de conocimientos y aprendizaje, por sus consejos, observaciones y paciencia ¡Gracias!: Dra. Austre, Dra. Sara, Dra. Tere y Dr. Ramón.

Para mi querida tutora Dra. Austre mil gracias por sus consejos en momentos difíciles por los cuales pasé durante mis estudios doctorales, por estar siempre apoyándome y ser una guía valiosa en lo académico y personal, que Dios la bendiga siempre, la quiero ¡mucho!

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

RESUMEN…… 7

CAPÍTULO I

Introducción……....……10

CAPÍTULO II

Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos
en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México…… 20

2.1 Metodología……..……..……... 30

2.2 Resultados……..……. 36

2.3 Discusión……..……..… 39

CAPÍTULO III

Percepciones alimentarias en personas indígenas
de dos comunidades mayas…….. 51

3.1 Metodología……..……..……... 58

3.2 Resultados……..……. 59

CAPÍTULO IV

Conclusiones……...……..77

Referencias bibliografías……..……..… 80

ANEXOS…..……... 89

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo analizar los factores socioeconómicos, políticas alimentarias y culturales que contribuyen al cambio en el patrón alimentario de la población adulta y su contribución hacia la modernización de la dieta. También se estudió la organización productiva, los programas gubernamentales, percepción de la valoración de los alimentos y dieta tradicional.

El estudio se llevó a cabo en 2 comunidades, la primera es Mucuyché que pertenece al Municipio de Abalá y a la región ex henequenera, la segunda localidad es Xanláh perteneciente al Municipio de Chamkon y a la región maicera. Para la selección de los hogares que participaron en la encuesta se realizó un muestreo sistemático sin reemplazo. La aplicación de las encuestas permitieron seleccionar a las(os) participantes para la realización de las entrevistas en profundidad. Se trabajaron grupos focales con adultos(as) mayores y se seleccionaron a través de lazos de parentesco y amistad.

Los hombres y mujeres adultos(as) casados(as) participantes en el estudio se dividieron en tres grupos: de 18 a 29 años, de 30 a 59 años y de 60 y más. Se utilizó la técnica de grupos focales en adultos(as) mayores para conocer la percepción que tienen de la dieta a través del tiempo. La investigación tuvo un enfoque mixto y fue de tipo transversal correlacional.

Los resultados de la investigación muestran una clara tendencia de las personas por preferir el consumo de carne y alimentos de origen animal porque estos dan estatus y prestigio social, lo mismo sucede con el consumo de alimentos industrializados modernos; es decir, para ellos(as) el consumo de este tipo de alimentos es realizado por personas "ricas", la dieta tradicional y los alimentos propios de la región, forman parte de la

alimentación que es para “pobres”, de acuerdo a los significados que dan. Lo que conlleva a una transición de la dieta tradicional a una dieta urbana. Esta problemática se ve influida directamente por factores sociales, económicos y culturales, como la migración, producción de alimentos y el programa Federal Oportunidades.

CAPÍTULO I.
INTRODUCCIÓN.

La alimentación es una necesidad biológica y de su plena satisfacción depende la conservación de la vida misma del ser humano, pero alimentación y el acto de comer es mucho más que sustento para el cuerpo, es estímulo placentero para los órganos de los sentidos, instrumento de comunicación y de vinculación social, medio básicos de expresión cultural (Bourges, 2004).

La alimentación no sólo tiene un valor nutricio-biológico intrínseco, también es una estimación cultural que juega un papel importante en la elección de un patrón dietético (Aguirre, 1997a). Tal como lo señalan Douglas y Sahlins (citados por Gracia, 1997), las personas primero "piensan" los alimentos y si son clasificados por su mente y por su código cultural, los ingieren. Para Fishler (citado por Gracia, 1997) comer es pensar: las personas tienen la necesidad de pensar constantemente su alimentación, de razonarla, ordenarla, organizarla, regularla; y si bien la alimentación humana necesita estar estructurada y normada, a su vez también estructura a los seres humanos, porque desde el punto de vista colectivo "simboliza y traduce en reglas el éxito de la cultura sobre la naturaleza".

Es decir, las ideas que una población tiene sobre los alimentos se reflejan en los significados que les atribuyen, esto conforma un sistema de clasificación que permite regular las elecciones alimentarias según ocasión, condición socioeconómica, edad, sexo, estado fisiológico, imagen corporal y prestigio (Bertrán, 2006). El antropólogo Sydney Mintz (2003) sostiene que la alimentación es al mismo tiempo una forma de comunicarse e identificarse con el grupo al que se pertenece, y el consumo de alimentos está condicionado por los significados, que son simbólicos y se les comunica de esa manera. Por ello, los

alimentos pueden tener una función en la representación del estatus social de los sujetos y son portadores de sentido, que les permite ejercer un efecto simbólico y real, individual y social (Fischler, 1995).

El acto de comer está lleno de significados sociales y culturales que van más allá de lo nutricional, tal y como lo indica Gracia (2005): éste no solo se realiza con el fin único de preservar la salud, sino también dentro de un contexto social y cultura lleno de significados. En este sentido, la alimentación tiene que ver con otras funciones y necesidades más inmediatas, cotidianas y con los arreglos más prácticos y posibles para resolverlas, también es funcional en circunstancias y contextos. Por ejemplo, las razones relativas a otros imperativos circunstanciales como la disposición del tiempo, presupuesto, búsqueda de placer o sociabilidad, que condicionan y determinan del mismo modo, incluso más, las maneras de comer.

Goody (1995) plantea que la alimentación es una manera de ubicarse respecto a otros grupos, situándola como un elemento de identidad, que a veces sirve para reafirmar la pertenencia al grupo o, al contrario, como una forma para dejar de pertenecer a él y buscar integrarse a un grupo social de mayor rango. La alimentación tiene una connotación cultural que da pertenencia e identidad a las personas, por tanto, la identidad alimentaria tiene una importancia fundamental dentro de la población, es una forma de distinguirse socioculturalmente.

En este sentido Vargas (1984) señala que en relación a para qué se consumen los alimentos, éstos representan una forma de establecer, fomentar y cimentar las relaciones sociales ("te invito un café", "lo invitamos a cenar"). También permiten diferenciar socialmente a las personas, ya que existen alimentos considerados de pobres, clase media y

ricos; por ejemplo, los tacos de cabeza se atribuyen a los primeros y las "flautas" y los tacos de filete al carbón a la clase media y alta (Iturriaga, 1993).

Por el cúmulo de factores socioculturales que median en la elección de un alimento, Vargas (1993) dice que la antropología de la alimentación es uno de los caminos más enriquecedores para compenetrarse en la vida de los pueblos: la comida es causa y consecuencia del modo de vida, refleja los sentimientos y pensamientos más profundos de personas y comunidades.

Por tanto, estudiar la alimentación no es una tarea sencilla; debido a que desde la perspectiva de la antropología alimentaria, la alimentación es un proceso social que permite al organismo adquirir "las sustancias energéticas, estructurales y catalíticas necesarias para la vida" (De Garine y Vargas, 1997). Sin embargo, para que algo sea contemplado como alimento por un grupo humano, no basta con que se diga que debe comer ese alimento, o se encuentre disponible en el entorno natural o en el mercado, y pueda ser digerido, absorbido y asimilado por nuestro cuerpo, aportando los nutrimentos necesarios para la vida; sino que además sea reconocido como comestible en función de la ideología de un grupo social (Vargas, 1993).

Asimismo, el tema de los hábitos, las prácticas y costumbres alimentarias[1], están condicionados por la disponibilidad de alimentos y, en conjunto, son los que marcan las preferencias individuales y colectivas respecto a qué, cuándo, dónde, cómo, con qué y para qué se come y quién consume (Bourges, 1990).

[1] Para Bourges (1990), un hábito es la manera de ser individual que se define por su repetición. En cambio, una costumbre es un hábito colectivo que forma parte de la cultura local, de ahí que el primer término se reserve para lo individual y el segundo para lo social. En el contexto de la antropología, el hábito será el elemento más cercano a la conducta alimentaria, el cual se compone de prácticas y se encuentra influido por las costumbres.

Vargas (1984) señala que las culturas tienen criterios muy claros sobre lo que se debe y no debe comer -los tabúes-. Para De Garine y Vargas (1997) los factores que explican las prohibiciones alimentarias pueden ser diversos: el empirismo tradicional, que precede a la ciencia de la nutrición y que puede reflejar una sabia apreciación al asociar el consumo de determinado alimento con cierta enfermedad; el marcaje social permanente, como los tabúes propios de determinados clanes o grupos religiosos y, por último, el riesgo de consumir ciertos alimentos en estados considerados vulnerables; por ejemplo: durante el embarazo y la lactancia.

Finalmente, las prácticas alimentarias no responden tan solo a la necesidad biológica de llenar el cuerpo de combustible, sino a las condiciones materiales y a las representaciones simbólicas que articulan las relaciones sociales.

Las acciones tendientes a mejorar la nutrición de las poblaciones y el estudio de la alimentación requieren la comprensión de los procesos sociales y culturales, las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales, enfatizando también los factores materiales y simbólicos que influyen en el proceso alimentario (Peláez, 1997; Pérez-Gil y Romero, 2008), es decir, se necesita una visión integral en donde se conjugue lo social, cultural, biológico y fisiológico, que permita entender y comprender en la actualidad que está llevando a la población a preferir y consumir aquellos alimentos modernos industrializados.

En este contexto de preferencias y consumos de alimentos el mundo ha experimentado modificaciones drásticas en los patrones de procesamiento de alimentos. En el pasado, éste se realizaba de forma predominante en el hogar y dependía de tecnologías relativamente simples, con algún grado de procesamiento artesanal en el ámbito colectivo local. En la actualidad, varios de los alimentos consumidos por la población se procesan de

manera industrial mediante tecnología compleja, en centros que concentran volúmenes elevados de producción, casi siempre alejados del ámbito local (Bassols *et al*., 1992).

La primera etapa de penetración de firmas transnacionales en México comienza a finales del siglos XIX con la agroindustria (control de insumos para la agricultura), en tanto que otras firmas se dedican a la producción de alimentos para el mercado interno, esto último a partir de comienzos del siglo XX (Mestries, 1980). Una segunda etapa se inicia a partir de la segunda Guerra Mundial, en la que nuevas firmas estadounidenses aparecen en 1955 en América Latina para satisfacer las necesidades alimenticias de las clases medias y altas de la población urbana; para lo cual introducen productos de un fuerte valor agregado como subproductos de carne, leche, cereales para el desayuno, comida preparada y envasada, aceites, salsas y confitería. A partir de entonces la presencia de los alimentos industrializados en el mercado ha aumentado de forma vertiginosa desde la década de los años veinte, estos alimentos se pueden encontrar en el mercado: congelados, enlatados, listos para procesar, cocinar, calentar o consumirse. Y se han adaptado de diferentes maneras a la alimentación del mexicano; que van desde productos preparados, modificados de leche, saborizantes artificiales, refrescos; hasta preparaciones conocidas como refrigerios o comida rápida, elaboradas de forma local o industrial: sándwiches, hot dogs, papas a la francesa, pizza, entre otros.

El procesamiento industrial aumenta la vida de anaquel de los alimentos y el uso de empaques u otros medios de contención facilitan su manipulación y transporte, lo que redunda en la posibilidad de grandes volúmenes de distribución y venta. Además, el procesamiento permite la modificación de sabores y características de los alimentos para mejorar su palatabilidad, lo que favorece su aceptación y volúmenes de venta. Esto ha llevado al desarrollo de alimentos industrializados con alta densidad energética, debido a

los elevados contenidos de grasas, con frecuencia provenientes de aceite vegetales parcialmente hidrogenados, ricos en ácidos grasos *trans*, o bien debido a grandes contenidos de hidratos de carbono simples o azúcares (Skinner *et al*., 1999 y Subar *et al*., 1998) que se aceptan bien por su palatabilidad.

Además, los alimentos industrializados tienen niveles aumentados de sodio y bajo contenido de fibra (Hampl *et al*., 1998). En virtud de estas características de la composición de los alimentos industrializados, existe preocupación por sus efectos adversos sobre la nutrición, la composición corporal y la salud de la población.

Encuestas realizadas en las zonas rurales de México durante los últimos 40 años han documentado incrementos del consumo de alimentos industrializados (Allen, 1992 y Aguirre, Escobar, Chávez, 1998), aún en lugares apartados.

La modernización también ha llevado a la incorporación de las mujeres al trabajo remunerado fuera del hogar, se ha incrementado la escolaridad y la disponibilidad de dinero ("gasto") por niños y niñas; y mayor disponibilidad de alimentos industrializados ricos en azúcares simples y grasas saturadas, así como su promoción en medios masivos de comunicación, entre otros (Grigg, 1999; Popking, 1993; Nestlé y Jacobson, 2000; Guo *et al*., 2000).

Este patrón de alimentación se ha considerado como la "dieta occidental", la cual se ha asociado, en todos los países del orbe, al incremento notable de las tasas de sobrepeso y obesidad registradas en todos los grupos de edad en ambos sexos, así como al aumento de la morbilidad y mortalidad por enfermedades cardiovasculares y diabetes mellitus (Gracia, 2007).

Por tanto, la dieta es un determinante importante para una buena o mala nutrición poblacional, en esa medida, el estudio de la contribución de los alimentos industrializados a

la dieta de la población es relevante para entender el papel que juegan éstos, hoy en día en la creciente frecuencia de obesidad y Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT), no sólo en el medio urbano sino también el rural.

Popkin (1993) señala que en países de bajos ingresos como algunos de Latinoamérica, han cambiado su dieta y ahora tienen importantes problemas de obesidad, hipertensión y diabetes.

México está viviendo una situación muy difícil, debido a los altos porcentajes de sobrepeso y obesidad registrados en la población, íntimamente relacionados con la aparición de las ECNT. La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) de 2006, reporta que el sobrepeso y la obesidad afectan a cerca del 70% de población mexicana entre los 30 y 60 años (71.9% mujeres y 66.7% hombres), lo que constituye un grave problema de salud pública para el país (ENSANUT, 2007).

Lo anterior podría atribuirse a cambios importantes de la dieta en las áreas urbanas y rurales. De acuerdo con las Encuestas Nacionales de Alimentación de 1979 y 1989 realizadas en el medio rural, el consumo de alimentos de origen animal se incrementó, lo mismo que el consumo de azúcares y grasas; por el contrario el consumo de frutas y verduras disminuyó y, en menor medida, también se registró un decremento en el consumo de cereales y leguminosas (ENAL, 1979; ENAL, 1989).

Para 1996 (ENAL, 1997), aproximadamente 20% de la población refirió no consumir frutas y verduras por razones de precio o falta de disponibilidad; se encontró un consumo escaso de arroz atribuido al precio o al gusto. Los estados del centro del país consumen en menor proporción este alimento. Los alimentos de origen animal son consumidos regularmente por siete de cada diez familias, mientras que el de endulzante ha permanecido estable. Estos cambios, han corrido paralelos al incremento de las ECNT,

destacando la diabetes mellitus tipo 2, que afecta aproximadamente a 12% de la población adulta en México y es una de las principales causas de mortalidad en la misma (ENAL, 1997).

En Yucatán, México, 59.2% de su población es indígena maya (Krotz, 2004), con graves problemas de salud, elevados índices de marginalidad e Índice de Riesgo Nutricional Alto (SLAM, 2003), que la hacen susceptible a presentar enfermedades por deficiencias alimentarias como la desnutrición o por excesos como la obesidad.

La ENSANUT (2007), reporta que la prevalencia de *sobrepeso* y *obesidad* en mayores de 20 años de edad fue de 74.4%; 76.9% para mujeres y 70.8% para hombres. Al desagregar los datos por tipo de localidad de residencia, la prevalencia en las localidades rurales fue de 76.3% y en las urbanas de 74.2% (76.7% en mujeres y 70.3% en hombres). En las *localidades rurales* la *prevalencia* fue *mayor* para las mujeres 79.1% y para los *hombres* 73.5%. Esta encuesta, también muestra que la prevalencia de baja talla y peso de niños y niñas menores de cinco años, está por arriba del promedio nacional, no siendo así para la prevalencia de emaciación que se ubica por debajo del promedio nacional. Se registra un patrón de mala alimentación mixto, caracterizado por una elevada prevalencia de sobrepeso y obesidad con desnutrición.

Estos datos pueden estar indicando probablemente el cambio del patrón alimentario de la población del medio rural, asociado con el incremento en el ingreso monetario, el cambio en las actividades productivas y en las preferencias de alimentos modernos industrializados ricos en azúcares y grasas animales, que caracterizan la dieta contemporánea en América Latina (Popkin, 1993).

La población con pobreza generalmente selecciona alimentos ricos en hidratos de carbono simple, grasas y azúcares que, aunque les impide gozar de una nutrición adecuada,

satisfacen su apetito, se integran bien a su patrón de consumo tradicional y a sus pautas de comensalismo (Isunza, 2004).

Dentro de este contexto de malnutrición, el estado de Yucatán ha desarrollado programas y políticas alimentarias y nutricionales a través del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) Estatal, los cuales forman parte de la estrategia alimentaria y nutricional federal (anexo 1). Sin embargo, los cambios generales observados en la dieta y su impacto en las tasas de sobrepeso y obesidad de todos los grupos y, en particular de los más pobres, plantean una problemática mucho más compleja.

En este sentido, la normalización dietética se ha concretado en torno a la dieta correcta, un patrón alimentario basado en la restricción o promoción del consumo de ciertos alimentos (qué y cuándo comer) y la prescripción de un conjunto de pautas relativas de cómo, cuándo y con quién hacerlo, cuyos objetivos son lograr una nutrición sana exenta de riesgos para la salud (Gracia, 2007).

De ahí que los problemas de la alimentación y nutrición en los individuos, traducidos como deficiencias y excesos alimentarios no pueden resolverse con una mera sustitución de alimentos (que muchas veces no simbolizan nada para las personas), ni con programas de "educación alimentaria" orientados sólo a "dar pláticas" en comunidades pobres y marginadas sobre cómo elaborar una dieta correcta, los grupos de alimentos y el plato del bien comer o cómo lavar las verduras. Lo único que se favorece son esquemas informativos que no están contextualizados dentro de la cultura alimentaria de la población y necesitan otro tipo de abordaje. Este tipo de acciones se formulan a través de la idea occidental sobre lo que "el otro necesita, o lo que no sabe (ignorante) y es necesario orientar". Ha sido el principal error en el que caen frecuentemente los programas de

alimentación y nutrición que generan los servicios de salud, sustentados en la nutriología, y hasta las universidades, sin tomar en cuenta la cultura alimentaria de la población.

Además, los programas de salud, específicamente aquellos encaminados a la alimentación y nutrición de las personas, tienen como eje de acción a la madre de familia para desarrollar las actividades que promueven, incorporando escasamente las necesidades percibidas por ellas: como su salud, alimentación y corporeidad; nula aparición de la perspectiva de género y, verticalidad en la elaboración de los programas.

La medicina y la nutrición consideran a la alimentación predominantemente dentro de un orden bio-fisiológico; es decir, solo como un asunto de nutrimentos, minerales, vitaminas y grupos de alimentos, dejando a un lado toda esa parte social y cultural con la que interactúa directamente el acto de comer y alimentarse diariamente (Kauffer, 2005).

Ante la escasez de estudios alimentarios planteados desde la disciplina nutricional en poblaciones indígenas que atiendan la introducción del consumo de alimentos industrializados modernos que pueden estar llevando al cambio en la dieta, se proponen los siguientes ejes rectores del estudio: conocer los factores socioeconómicos, producción de alimentos y aspectos culturales que contribuyen al consumo de alimentos modernos industrializados en la población adulta de dos comunidades mayas del estado de Yucatán. Así como conocer la valoración de los alimentos tradicionales y la percepción que las personas adultas tienen de su alimentación actual en comparación con la de hace más de 30 años.

CAPÍTULO II.

Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México

RESUMEN

El objetivo del trabajo fue identificar la introducción de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de las familias de dos comunidades mayas de Yucatán, México, así como algunos factores que en la escala comunitaria y la de los hogares podrían explicar esta inclusión. Se trata de un estudio de tipo transversal en el que participaron 51 familias seleccionadas a través de un muestreo sistemático sin reemplazo, la información se obtuvo de una entrevista estructurada que incluyó información de variables socioeconómicas, dieta habitual, frecuencia del consumo de alimentos, actividades productivas, disponibilidad de alimentos y apoyos gubernamentales. Se usaron pruebas estadísticas paramétricas para identificar diferencias entre comunidades y familias respecto al consumo de alimentos industrializados modernos. Los resultados evidencian el consumo de alimentos industrializados de corte moderno en la dieta habitual de ambas comunidades sin diferencias significativas en esta escala, pero se registraron diferencias en la escala de los hogares. Se discute el papel de la emigración y los programas sociales en la incorporación de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de los hogares mayas de estas comunidades.

Palabras clave: Alimentos industrializados, dieta habitual, alimentación, maya, rural.

ABSTRACT

The aim of this study was to determine the introduction of industrialized modern food in the habitual diet of two Mayan communities of Yucatan, Mexico, as well as some factors, on both the community and the home level, which may explain this incorporation. This transversal study is conformed of 51 families selected through systematic sampling without replacement. The information was obtained from a structured interview that included socioeconomic variables, habitual diet, frequency of food consumption, economic activities, availability of food and governmental assistance. Parametric statistical tests were used to identify differences between communities and families with regard to the consumption of industrialized modern food. The results demonstrate the consumption of modern industrialized food in the habitual diet of both communities without significant differences at this level, but differences were registered at the home level. The role of emigration and social programs in the incorporation of industrialized modern food in the habitual diet of the Mayan homes of these communities is discussed.

Key words: Industrialized modern food, habitual diet, feeding, maya, rural.

INTRODUCCIÓN

A partir del siglo XIX se han registrado cambios en la alimentación de las personas en prácticamente todas las poblaciones del mundo, con variaciones importantes en los continentes y en las regiones dentro de ellos (Grigg, 1999). Estos cambios han sido muy evidentes a partir de la segunda posguerra, en la década de los 60's del siglo XX, relacionados con los procesos de modernización, particularmente con la industrialización alimentaria[2], procesos crecientes de urbanización y emigración rural-urbana. También se incrementó la producción y distribución de alimentos industrializados, así como mayor acceso de las familias a éstos, ya que se ha registrado un incremento del ingreso familiar, principalmente en países desarrollados (Grigg, 1999; Popkin, 1993; Nestlé y Jacobson, 2000; Guo *et al*, 2000).

Por ejemplo, en Europa el principal cambio que han experimentado las personas ha sido la disminución en el consumo de raíces y se ha sustituido por cereales industrializados ricos en hidratos de carbono simple y, entre los cereales, el trigo ha reemplazado al centeno, avena, cebada y maíz, pero ha sido incorporado a la dieta de manera procesada, lo cual elimina su riqueza nutricional; mientras que el arroz ha reemplazado al maíz y al sorgo (Collins, 1993). Algunos cambios en los patrones de consumo de alimentos han sido reportados por Grigg (1999), quien señala que en Asia se ha observado un incremento en el consumo de cereales refinados y raíces, mientras que en América Latina, su consumo ha permanecido estable. Por otra parte, el consumo de endulzantes ha tenido un fuerte incremento en Norteamérica y Latinoamérica, mientras que en Australia, Rusia y Europa

[2] Se refiere al conjunto de actividades industriales dirigidas al tratamiento, transformación, preparación, conservación y envasado de productos alimenticios. Las materias primas utilizadas son de origen vegetal o animal y se produce en explotaciones agrarias, ganaderas y pesqueras. Comprende desde pequeñas empresas tradicionales de gestión familiar, caracterizadas por una utilización intensiva de mano de obra, a grandes procesos industriales altamente mecanizados basados en el empleo generalizado de capital (OIT, 1998).

Occidental y Oriental, después de la segunda mitad del siglo XX, ha descendido el consumo de este producto.

El consumo más bajo de endulzantes se registra en Asia y África, pero con tasas ascendentes. Uno de los cambios más notables ha sido el incremento en el consumo de alimentos de origen animal en todas las regiones del mundo, con el mayor aporte proporcional de calorías en la dieta en Australia, Norteamérica, Europa Occidental y Europa Oriental y Rusia, países que registraron un aumento del 83% en el consumo de proteína de origen animal. Al respecto cabe señalar que Rusia, asociado al notable aumento en el consumo de endulzantes y carnes, tiene la tasa de mortalidad por enfermedades cardiovasculares más alta del mundo (Popkin, 1993). En cuanto a América Latina se registra un consumo medio, más o menos constante, mientras que Asia, una de las regiones que tenía menor consumo de alimentos animales, ha incrementado dramáticamente su consumo a partir de 1985, todo ello asociado particularmente al proceso de industrialización y al incremento de los ingresos de la población. El caso de China, es paradigmático de estos cambios (Guo *et al*, 2000).

A la carne se le han adjudicado características nutricionales de excelencia a la vez que cuenta con un alto valor social, ya que sólo las personas que cuentan con suficientes recursos económicos la pueden consumir; por ello, las preferencias alimentarias no se establecen ni se eliminan por caprichos y aficiones y más bien tienen su origen en cambios sociales y económicos que se llevan a cabo en la sociedad (Latham, 2002).

Desde el punto de vista económico la ganadería es considerada como un reglón socioeconómico de gran importancia para el desarrollo del campo debido a sus altos rendimientos productivos y económicos, generador de empleos e impulsor del desarrollo social, así como también contribuye de manera representativa en el Producto Interno Bruto

-PIB nacional y agropecuario- (Mahecha, Gallego y Peláez, 2002). No obstante, desde la perspectiva nutricional, ha traído consigo cambios en la dieta que hoy día son cuestionados debido a los problemas de salud que ocasiona en las personas; es decir, el consumo de carne no significa una mejor nutrición.

La modernización de la dieta, ha afectado a todos los grupos sociales, por ejemplo, en la segunda mitad del siglo XX, algunos grupos indígenas de Estados Unidos de América, Micronesia, Polinesia, Australia y Papúa Nueva Guinea, registraron tasas de diabetes mellitus tipo 2, sumamente elevadas, que no se habían reportado antes de 1940 (Szathmáry, 1994).

Estos cambios alimentarios han sido impulsados por una economía capitalista y globalizante que rige a la mayoría de las naciones del mundo. Los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencias marcadas por los ciclos económicos capitalistas de gran escala, los cuales han impulsado la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la política de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos, la concentración del negocio en empresas multinacionales, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de unas redes comerciales cada vez más omnipresentes, y en definitiva, la internacionalización de la alimentación.

La industria alimentaria abarca no sólo a los países industrializados, sino al resto del mundo, ya que afecta primero a los procesos productivos, algunos de los cuales tienen ahora como objetivo el suministro a gran escala y, más recientemente, afectan al consumo mismo, ya que los productos de la cocina industrial y de la agricultura industrializada juegan un papel determinante en el abastecimiento alimentario de los países en desarrollo (Gracia, 2003).

En el último siglo, y sobre todo en los últimos cuarenta años, se ha producido la transformación más radical de la alimentación humana, trasladándose gran parte de las funciones de producción, conservación y preparación de los alimentos desde el ámbito doméstico y artesanal, a las fábricas y, en concreto, a las estructuras industriales y capitalistas de producción y consumo (Pinard, 1988).

En la actualidad la comida es un gran negocio a nivel mundial en torno al cual se mueven cifras millonarias orientadas a incrementar la productividad agrícola, el rendimiento de la ganadería y la intensificación de la explotación marítima, entre otros (MAPYA, 2002).

El sistema alimentario moderno presenta unos trazos, a veces paradójicos y otros complementarios, que pueden sintetizarse al menos en cuatro tendencias básicas (Warde, 1997; Germov y Williams, 1999): primero, el fenómeno de la homogenización del consumo en una sociedad también masificada; segundo, la persistencia de un consumo diferencial socialmente desigual; tercero, el incremento de una oferta alimentaria personalizada avalada por la creación de nuevos grupos de consumidores que participan de estilos de vida comunes y cuarto, el incremento de una individualización alimentaria causante de la creciente ansiedad del comedor contemporáneo.

La modernización alimentaria también ha llevado a una mayor disponibilidad de alimentos industrializados ricos en azúcares simples y grasas saturadas (Popkin, 1993). A este patrón se le ha considerado como la "dieta occidental"[3], la cual se ha asociado en todos

[3] Para Fischler (1995), el modelo occidental de consumo se concibe como la transformación alimentaria a través de los mecanismos empíricos de sustitución, reemplazo o adición de elementos que están directamente relacionados con la preparación de alimentos, que van siempre dirigidos desde un contexto externo hacia la esfera doméstica y nunca en la dirección contraria. Estas transformaciones se relacionan con el sistema social, económico y político global, que impulsa y va de la mano con la industria alimentaria moderna, que busca en todo momento introducir y vender alimentos procesados ricos en azúcares simples, grasas saturadas e hidratos de carbono simple, y de fácil preparación, debido a que la población de los países desarrollados y economías

los países del orbe al incremento notable de las tasas de sobrepeso y obesidad registradas en todos los grupos de edad en ambos sexos, así como al aumento de la morbilidad y mortalidad por enfermedades crónico-degenerativas (Gracia, 2007).

En la actualidad diversos países en desarrollo, han experimentado en las últimas décadas un cambio significativo en las condiciones socioeconómicas y en la urbanización, con un impacto en la dieta (Drewnowski y Popkin, 2007). Estos cambios se asocian con la transición epidemiológica que se caracteriza por una alta prevalencia de obesidad y enfermedades no transmisibles crónicas (como hipertensión arterial y diabetes), relacionadas directamente con la nutrición de las personas (Rivera-Dommarco *et al.*, 2002).

En el caso de México, las encuestas nacionales de alimentación de 1979 y 1989 realizadas en el medio rural, reportaron que el consumo de alimentos de origen animal se incrementó, al igual que los azúcares simples y grasas saturadas; por el contrario el consumo de frutas y verduras disminuyó y, en menor medida, también se registró un decremento en el consumo de cereales integrales y leguminosas (Madrigal *et al.*, 1982; Madrigal y Ávila, 1990).

En 1996 la Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición (ENAL), reportó que aproximadamente 20% de la población refirió no consumir frutas y verduras por razones de precio o falta de disponibilidad. Los alimentos de origen animal son consumidos regularmente por siete de cada diez familias, mientras que el de endulzantes ha permanecido estable. Estos cambios, han corrido paralelos al incremento de las enfermedades crónicas degenerativas, destacando la diabetes mellitus tipo 2 que afecta

---

emergentes no cuenta con tiempo suficiente para la preparación de sus comidas. Por eso el éxito con el cuentan en la actualidad.

aproximadamente al 12.0% de la población adulta en México y es una de las principales causas de mortalidad (Ávila *et al.*, 1997).

En la actualidad el país registra altos porcentajes de sobrepeso y obesidad en la población, porcentajes que están íntimamente relacionados con la aparición de enfermedades crónicas degenerativas que han corrido de la mano con la entrada y consolidación de la industria alimentaria al país, conviviendo al mismo tiempo con la globalización y todos sus efectos a nivel social, económico, salud, alimentario, cultural, entre otros; y afectando también los estilos de vida tradicionales de los grupos indígenas (Bertrán, 2010).

La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2006, señala que el sobrepeso y la obesidad afectan a cerca del 70.0% de población mexicana entre los 30 y 60 años (71.9% mujeres y 66.7% hombres), lo que constituye un grave problema de salud pública (Olaiz *et al*., 2006). Debe destacarse que en las localidades rurales la prevalencia fue mayor para las mujeres (79.1%) que para los hombres (73.5%) respecto a los indicadores nacionales, registrándose un patrón de mala alimentación mixto, caracterizado por una elevada prevalencia de sobrepeso y obesidad con desnutrición.

Estos datos indican un probable cambio del patrón alimentario de la población del medio rural e indígena asociado con el incremento en el ingreso, el cambio en las actividades productivas y en la preferencia de alimentos ricos en azúcares y grasas animales, que caracterizan la dieta contemporánea en América Latina (Popkin, 1993).

En este contexto la malnutrición tiene dos caras: desnutrición y obesidad. La gente pobre está desnutrida porque no tiene suficientes recursos para alimentarse o son obesos porque se alimentan mal. La población con pobreza muchas veces selecciona alimentos ricos en hidratos de carbono simples, grasas y azúcares que, aunque les impide gozar de

una nutrición adecuada, satisfacen su apetito y se integran bien a su patrón de consumo tradicional y a sus pautas de comensalismo (Isunza, 2004).

Las ventajas de la dieta indígena mexicana fueron reconocidas hasta los años cuarenta del siglo XX, cuando surge el Instituto Nacional de la Nutrición y se empiezan a estudiar sus características bromatológicas. Los efectos de esta dieta en el organismo mostraron que proporciona suficientes elementos para desarrollarse, siempre y cuando se coma en cantidades suficientes (Aguirre, 1986). En términos nutricionales, la dieta tradicional indígena es buena fuente de energía e hidratos de carbono, de proteína en combinación del maíz y frijol, de vitaminas y minerales si hay suficiente consumo de frutas y verduras, así como el consumo cotidiano de chile; tiene además ventajas como ser buena fuente de calcio por la nixtamalización del maíz, baja en grasa en su forma original y tener un buen contenido de fibra (Bertrán, 2010).

Sin embargo, la población en la medida que tiene acceso a los recursos económicos, prefiere alimentos industrializados y "modernos" que les permitan ir mostrando su mejoramiento social. Esto, a pesar de las reivindicaciones indígenas y de las ventajas dietéticas de la alimentación original, parece ser resultado de una idea sistemáticamente presente en la sociedad, y expresada abiertamente hasta hace muy poco tiempo en las políticas públicas: para mejorar y desarrollarse es preferible dejar de ser indígena, proceso que se ha agudizado con el sistema económico que vive al país (Bertrán, 2005).

La modernización de la dieta en México se asocia con el abandono de ricas y sabias tradiciones alimentarias nacionales a favor de la adopción de un modelo occidental de consumo, rico en alimentos industrializados que tiene elevados costos en la salud, económicos y ecológicos (Del Valle, 2004). Pero también la modernización ha promovido que la dieta rural basada en maíz, frijol y calabaza, entre otros, se transforme en una dieta

más variada y comercial, con alto contenido de grasas saturadas y azúcares simples, acarreando con ello enfermedades degenerativas derivadas de su abuso, dando lugar a la transición epidemiológica y nutricional (Chávez *et al*., 1994). Es decir, los cambios alimentarios en las dietas campesinas son consecuencia de cambios estructurales generados en pro de la modernización y de la política económica que rige al país, mismos que van acompañados de prácticas discursivas sobre la desnutrición, argumentando que la dieta campesina es una dieta de pobres, deficiente en proteínas de origen animal y calorías generando un círculo vicioso: desnutrición, dieta campesina y pobreza (Vizcarra, 2002).

Los procesos macro sociales como la globalización y sus manifestaciones en disponibilidad y acceso a los alimentos, la difusión de conocimientos, la migración, o bien el aumento de la monetarización de la economía en todos los sectores sociales de manera acelerada en países con economías emergente como México, son contundentes para analizar el impacto que están causando en la alimentación y salud de la población mexicana (Bertrán, 2010).

La política económica que desarrolla el país en la actualidad ha dejado desprotegida la producción de subsistencia para dejar en manos del mercado la tarea de regular el acceso de los alimentos de alto valor biológico, incluyendo los que se dejaron de producir (como el frijol), permitiendo con ello que otros de baja calidad nutricional se incorporen en la dieta campesina de las poblaciones rurales e indígenas del país. Esta situación permite el enriquecimiento desmedido de la industria alimentaria transnacional la cual tiene una fuerte influencia en las decisiones gubernamentales, dejando a un lado la salud de la población mexicana[4].

[4] Tal como sucedió con la reglamentación que intentó impulsar la Secretaría de Salud en el año 2010, prohibiendo la venta de alimentos industrializados (conocidos como alimentos "chatarra") ricos en azúcares

Los estudios realizados en México sobre consumo de alimentos industrializados en poblaciones indígenas son escasos, por ello en el presente artículo se propone identificar en dos comunidades mayas de Yucatán, México, la introducción de alimentos industrializados modernos (AIM) en la dieta habitual, así como algunos factores que en la escala comunitaria y la de los hogares, podrían explicar esta inclusión.

MATERIALES Y METODOS

Comunidades de estudio

La investigación se realizó en dos comunidades mayas yucatecas: la primera localidad, *Mucuyché* se sitúa en la zona norponiente y tiene como característica pertenecer a la región ex henequenera; y la otra, *Xanláh* en el sur-oriente de la entidad, se ubica en la zona que tradicionalmente ha sido productora de maíz (zona maicera).

Zona ex henequenera. En Yucatán, la producción de henequén ha desaparecido prácticamente desde 1970, y con ello la importancia que tenía la economía de esta planta en la cultura y en las artesanías que efectuaban con sus fibras. Con la reordenación henequenera, se propició la desintegración familiar, el abandono de la agricultura de subsistencia y la pérdida del papel simbólico del henequén en la vida económica y cultural del estado (ICY, 2006).

Los campesinos de la zona ex henequenera, desde la década de los setenta viven una situación difícil debido a la decadencia del agave del henequén, que en otro tiempo fuera considerado "el oro verde de la península" y que concluyó en la década de los noventa cuando el gobierno del estado finiquitó a los últimos campesinos henequeneros. Sumado a esta situación, entró en marcha el Programa de Certificación de Tierra Ejidales

---

simples y grasas en la escuelas del país, lo que generó un rechazo total de la industria alimentaria que se tradujo, al final, en un fracaso de la ley alimentaria y su intento de regulación.

(PROCEDE), que parceló el ejido y lo privatizó poniendo a los campesinos en una situación de difícil decisión en cuanto a si vender o no su único patrimonio familiar: la tierra (Baños, 1993). Esta situación ha llevado a que la mayoría de los habitantes de las comunidades campesinas de la zona ex henequenera vivan en la pobreza o en la pobreza extrema.

La comunidad de *Mucuyché*, pertenece al municipio de Abalá. Se encuentra ubicada en la región centro norte del estado a unos 37 kilómetros de la ciudad de Mérida, y pertenece a la antigua zona henequenera del estado. Tiene una población aproximada de 507 habitantes y 87.2% habla lengua maya (INEGI, 2004). La actividad productiva principal es la agricultura junto con el sector secundario (principalmente el empleo en las maquiladoras) y de servicios (particularmente en el sector turístico) que poco a poco va desplazando a la agricultura local y que beneficia principalmente a la zona urbana de Mérida (Baños 2001). Esta comunidad aún conserva muchas de sus tradiciones y su índice de marginación es *alto* (SEDESOL, 2008).

Zona maicera. La región maicera del estado es la única que conserva un patrón agrícola tradicional basado en un complejo sistema agrotecnológico llamado milpa, y dirigida al autoabasto. Su situación también es difícil, porque las tierras han tenido un rendimiento decreciente. Muchas de las tierras de la zona se han utilizado para la ganadería, quitando terrenos para la milpa, orillando a los campesinos a intensificar y recortar los tiempos de roza-tumba-quema disminuyendo los nutrientes de la tierra y logrando rendimientos muy bajos de maíz, en donde no solo se afecta la cantidad, sino la calidad. Esta grave situación también es consecuencia de las fuertes presiones socio-económicas que imperan en la zona (Levy y Hernández, 1992).

Es importante mencionar que desde la década pasada los programas gubernamentales y no gubernamentales, están haciendo un esfuerzo por modernizar la agricultura tradicional de la zona con la introducción de nuevos cultivos, sin éxito. Las familias que se dedican a la agricultura tradicional viven en una situación crítica, y solamente por el esfuerzo de todos y cada uno de los miembros que las integran –muchos de ellos por migración laboral, otros con la elaboración de artesanías, entre otras actividades- han logrado sobrevivir. La producción de la milpa está destinada para autoabasto y en algunas ocasiones se venden productos obtenidos de ella, lo que les permite generar algunos ingresos necesarios para la subsistencia de la familia (Baños, 2001).

De esta región, se tomó la comunidad de Xanláh, que pertenece al municipio de Chamkon, está ubicada en el cono sur-oriente del estado aproximadamente a 190 km de la capital Mérida. Tiene una población aproximada de 406 habitantes de los cuales 85% habla lengua maya (INEGI, 2004). Su actividad productiva principal es la milpa, una técnica agrícola antigua usada por los antepasados mayas basada en la roza, tumba y quema y que subsiste con modificaciones hasta nuestros días. Conserva muchas de sus tradiciones. Su índice de marginación es *muy alto* (SEDESOL, 2008).

La selección de estas dos comunidades responde al interés de explorar las diferencias y semejanzas en la introducción de alimentos industrializados en la dieta habitual maya, bajo dos tradiciones productivas que han enfrentado de distinta manera la crisis agrícola de la región y la modernización de las actividades productivas. Se exploran en particular, la emigración laboral, los programas gubernamentales de apoyo social y de combate a la pobreza extrema, y la producción familiar de alimentos y su papel en la modificación de la dieta.

Selección de la muestra

El enfoque del estudio es cuantitativo, de tipo transversal correlacional. Se realizó un muestreo sistemático sin reemplazo, para la selección de los hogares que serían incluidos en la encuesta. La fórmula que se empleó para determinar el tamaño muestral fue la de muestreo aleatorio simple: $n = n_o/(1 + n_o/N)$. Donde $n_0 = (p*q*z^2)/d^2$. Se estimó una tasa de no respuesta del 10%, para un tamaño mínimo estimado de muestra de 51 personas, con quienes se realizó entrevistas estructuradas.

Instrumentos de recolección de la información

La información se obtuvo durante los meses de marzo a julio de 2010, mediante un cuestionario compuesto de dos secciones que acopió información sobre la alimentación de cada familia. Ésta se obtuvo a través del uso de los instrumentos de dieta habitual y frecuencia de consumo de alimentos. La dieta habitual corresponde a los patrones de regularidad de las familias respecto a lo que acostumbran desayunar, almorzar, comer y cenar.

Análisis de la información

Una vez obtenida la información se procedió a su clasificación en alimentos no procesados[5], alimentos industrializados[6] tradicionales[7] y alimentos industrializados modernos[8] para cada una de las dos comunidades estudiadas.

---

[5] Incluyen verduras, frutas, leguminosas, cereales, tubérculos, carnes rojas y blancas, pescado, además de huevos, a veces crudos, sin ningún procesamiento de elaboración más que su recolección, higiene y selección.

[6] Los alimentos industrializados son aquellos procesados por industrias alimentarias centralizadas, con altos volúmenes de producción y distribución regional o nacional. Por lo general son de fácil acceso y se presentan como congelados, enlatados, listos para procesar, cocinar, calentar o consumirse (González *et al*., 2007).

[7] Los alimentos industrializados tradicionales, son aquellos que han formado parte de la alimentación de los mexicanos desde antes del siglo XX, y que hoy día se producen de forma industrial y a gran escala, por ejemplo, harina de maíz para tortilla, atoles, leche fluida entera de vaca.

[8] Los alimentos industrializados de corte moderno pueden encontrarse en un solo alimento o una forma de una mezcla indivisible, por ejemplo, leches modificadas en su composición (en polvo, descremadas, semidescremadas, entre otros), cereales para desayuno, pan integral, pan de trigo salado, embutidos, pan dulce

La frecuencia de consumo de cada alimento fue categorizada en tres subgrupos: diario, una a cuatro veces por semana y menos de una vez a la semana. Fueron considerados dentro de la dieta habitual los alimentos que son consumidos más de una vez a la semana (diariamente o de una a cuatro veces por semana) por el 66.7% de la población o más (consumo generalizado)[9]. También se obtuvo información sobre las actividades productivas de cada uno de los integrantes del hogar, incluyendo migración laboral de uno o más de sus miembros, al igual que variables familiares como la posesión de parcela, cultivo de la milpa, producción de animales de traspatio, producción de frutas, y apoyos gubernamentales recibidos.

El patrón alimentario se estudió a través de la dieta habitual, identificando cada uno de los alimentos consumidos y su frecuencia de consumo por familia. El patrón alimentario corresponde a la escala comunitaria; las diferencias entre comunidades fueron analizadas mediante el promedio de AIM consumidos en cada una de ellas para lo que se utilizó el estadístico *t de Student*.

En la escala de hogares, se requería de un indicador que posibilitara identificar las diferencias en el consumo de alimentos industrializados modernos entre hogares de una misma comunidad o de otras comunidades. Por ello, se procedió a generar un indicador por hogar: indicador de consumo de alimentos industrializados modernos (ICAIM). Incluye la proporción de alimentos industrializados (respecto al total de AIM reportados en cada comunidad) que son consumidos en cada hogar con una frecuencia mayor a una vez por semana (diario o una a cuatro veces por semana). Este indicador fue agrupado en tres

---

empacado, aceites y grasas modificadas, azúcares líquidas o sólidas, refrescos, productos para bebés y complementos alimenticios (González *et al*., 2007).

[9] Este porcentaje corresponde a dos terceras partes de la población, lo cual se consideró generalizado. Un porcentaje de 33.0 o menos se consideró consumo bajo, y entre 34 y 66 por ciento, consumo medio.

conglomerados mediante la metodología de formación de grupos de K-medias (Infante y Zárate, 1992): (a) los hogares que consumen en promedio sólo el 6% o menos de los productos industrializados registrados en la comunidad (*bajo*); (b) aquellos que consumen del 7 al 33% de ellos (*medio*); y, (c) los hogares que consumen del 34 al 56% (valor máximo registrado) (*alto*). Los conglomerados o grupos constituyen la variable dependiente de consumo de AIM en la dieta habitual para analizar su asociación con las variables independientes: emigración de ninguno, uno o dos y más de los integrantes de la familia, emigración del jefe o jefa del hogar, apoyos sociales gubernamentales, posesión de parcela y cultivo de la milpa. La relación entre estas variables fue estimada mediante análisis bivariado y la prueba de bondad de ajuste de Chi-cuadrada (Infante y Zárate, 1992), y finalmente se evaluaron de forma integral los factores previos para obtener un modelo explicativo basado en el modelo de regresión logística multinomial (Infante y Zárate, 1992).

Los datos del cuestionario de la sección alimentaria y socioeconómica fueron analizados a través del programa SPSS 19.0.

RESULTADOS

Características de las poblaciones en estudio

En total fueron aplicados 51 cuestionarios familiares, 26 en *Mucuyché* y 25 en la localidad de *Xanláh*.

La comunidad de *Mucuyché* registró niveles de escolaridad significativamente superiores a los de *Xanláh* ($X^2 = 43.0; 5\ gl; 0.00$), así como mayor porcentaje de estudiantes ($X^2 = 33.6; 4\ gl; 0.00$) y de emigrantes ($X^2 = 12.4; 1\ gl; 0.00$) (cuadro 1).

Cuadro 1. Características sociodemográficas por comunidad

	MUCUYCHÉ	XANLÁH	TOTAL	X^2; gl; valor de p
ESCOLARIDAD (15 años y más)				
Sin escolaridad	11.6	47.7	27.2	
Primaria incompleta	29.1	1.5	17.2	
Primaria completa	19.7	23.1	21.1	
Secundaria	33.7	26.2	30.5	
Preparatoria	3.5	1.5	2.6	
Técnica	2.4	0.0	1.4	43.0; 5; 0.000
Total	100.0	100.0	100.0	
ESTADO CIVIL (15 años y más)				
Soltero	33.7	23.1	29.1	
Casado	59.3	66.2	62.3	
Divorciado	0.0	1.5	0.7	
Unión libre	2.3	4.6	3.3	
Viudo	4.7	4.6	4.6	4.0; 4; 0.404
Total	100.0	100.0	100.0	
LENGUAS (5 años y más)				
Solo Maya	2.5	3.6	3.0	
Solo Español	0.9	0.0	0.5	
Maya y Español	96.6	96.4	96.5	1.2; 2; 0.537
Total	100.0	100.0	100.0	
OCUPACIÓN (15 años y más)				
Ama de casa	37.2	41.5	39.1	
Estudiante	11.6	3.1	7.9	
Agricultor	24.4	53.9	37.1	
Empleado	10.5	1.5	6.6	
Trabajo por cuenta propia (baja calificación)	16.3	0.0	9.3	33.6; 4; 0.000
Total	100.0	100.0	100.0	
MIGRACIÓN (15 años y más)				
Hogares con al menos un emigrante (Sí/No)	57.7	12.0	35.3	12.4; 1; 0.000
Emigra el jefe o jefa de la familia (sí/no)	23.1	8.0	15.7	2.3; 1; 0.131
Número de miembros del hogar que emigran				
0	42.3	88.0	64.7	13.1; 2; 0.001
1	50.0	8.0	29.4	
2	7.7	4.0	5.9	
Total	100.0	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Lo anterior se explica en parte por los cambios productivos derivados del abandono del cultivo del henequén que obligó a su población a la búsqueda de trabajo asalariado, a la necesidad de una mayor escolaridad para obtener empleo y a la emigración laboral.

Aunque la mayoría de la población conserva sus parcelas, la producción de milpa[10] es significativamente menor a la de *Xanláh* (cuadro 2). Menos hogares de *Mucuyché* reciben apoyos gubernamentales, pero quienes los reciben son por un monto significativamente mayor que en *Xanláh* (cuadro 2), lo que sugiere una mayor diferenciación económica en el interior de *Mucuyché*.

Cuadro 2. Producción de alimentos y apoyos gubernamentales por comunidad

PRODUCCIÓN ALIMENTOS*	MUCUYCHÉ n= %	XANLÁH n= %	TOTAL n= %	X^2; gl; valor de p
Cuenta con parcela	84.6	96.0	90.2	1.9; 1; 0.158
Cultiva la milpa	84.6	100.0	92.0	5.5; 1; 0.018
Cría animales en su parcela	6.3	12.0	9.8	0.38; 1; 0.534
Cría animales en su solar	73.1	60.0	66.7	0.98; 1; 0.321
Produce frutas en su solar	100.0	92.0	96.1	2.94; 1; 0.087
APOYOS GUBERNAMENTALES				
Tipo de apoyo recibido				
Ninguno	23.1	8.0	15.7	
Oportunidades	73.1	84.0	78.4	
70 y más	0.0	8.0	3.9	
Oportunidades y 70 y más	3.8	0.0	2.0	6.3; 3; 0.097
Total	100.0	100.0	100.0	
Cantidad de dinero recibida (pesos M.N.)				
< 1,000.00	36.8	69.6	54.7	
1,000.00 a 1999.00	31.6	26.1	28.6	
2,000.00 a 3,340.00	31.6	4.3	16.7	7.2; 2; 0.027
Total	100.0	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.
* Al comparar este concepto sólo se anotaron los porcentajes "si" de cada comunidad y del total, su complemento "no" es la diferencia al 100%.

[10] La milpa es el cultivo conjunto del maíz, frijol y calabaza y en algunas regiones se incluye el chile.

En la comunidad *Xanláh*, no se ha registrado un cambio significativo de las actividades productivas por lo que predominan las agrícolas orientadas particularmente al cultivo de la milpa (cuadro 2). Ello explicaría la elevada tasa de analfabetismo de sus pobladores, el mayor porcentaje de agricultores y la mínima presencia de asalariados (cuadro 1), así como la mayor proporción de hogares que reciben apoyo gubernamental mediante el programa Oportunidades (cuadro 2).

Estas características sugieren diferencias en la composición de la dieta toda vez que los pobladores de *Mucuyché* tendrían mayor necesidad que la población de Xanláh de comprar alimentos y, por tanto, mayor posibilidad de incorporar a su dieta alimentos industrializados que generalmente son más caros.

Dieta habitual por comunidad

A continuación se presenta la información correspondiente al consumo de alimentos y su frecuencia, de acuerdo con la clasificación de alimentos no industrializados, industrializados tradicionales e industrializados modernos, por comunidad.

Alimentos no industrializados que conforman la dieta habitual

Los resultados muestran que ambas comunidades conservan un patrón tradicional de alimentación basado en frijol, maíz y verduras como calabaza criolla, tomate, zanahoria, repollo, pepino y frutas de temporada. Este tipo de alimentos son consumidos por el 89.0% de los hogares de *Mucuyché* y por el 94.5% de los de *Xanláh*. En este último, la carne de res, la carne de puerco, el chicharrón, la lechuga romana y el pepino local no forman parte de la dieta habitual; en *Mucuyché* la longaniza no forma parte de la dieta habitual.

Existen diferencias significativas en el porcentaje de hogares que consumen pan dulce, leche bronca, papa, longaniza, chile habanero, lechuga romana y pepita de calabaza,

al comparar las dos comunidades a expensas de una menor proporción de hogares que los consumen en *Mucuyché*. Aunque estadísticamente las diferencias no son significativas en esta comunidad, también se registró una menor proporción de hogares que consumen queso, frijol negro, chicharrón, pepino local, calabaza local, manzana, refrescos naturales y café, respecto a *Xanláh*; tal y como se aprecia en el cuadro 3.

Cuadro 3. Alimentos no industrializados que integran la dieta habitual, por comunidad

	MUCUYCHÉ					XANLÁH					
	% hogares	Diario	1-4 por semana	Menos de 1 por semana	Incluidos en la dieta habitual	% hogares	Diario	1-4 por semana	Menos de 1 por semana	Incluidos en la dieta habitual	X^2; gl; valor de *p*
ALIMENTOS NO INDUSTRIALIZADOS											
Pan francés	96.2	76.0	24.0	0.0	SI	100.0	4.0	96.0	0.0	SI	1.4; 1; 0.24
Pan dulce	84.6	59.1	27.3	13.6	SI	100.0	4.0	96.0	0.0	SI	**5.717, 0.017**
Res	96.2	0.0	60.0	40.0	SI	100.0	0.0	16.0	84.0		1.367, 0.242
Puerco	88.5	0.0	73.9	26.1	SI	96.0	0.0	16.7	83.3		1.048, 0.306
Pollo	96.2	0.0	92.0	8.0	SI	100.0	0.0	56.0	44.0	SI	1.367, 0.242
Huevos	96.2	44.0	56.0	0.0	SI	100.0	48.0	52.0	0.0	SI	1.367, 0.242
Leche bronca	80.8	52.4	28.6	10.9	SI	100.0	20.0	52.0	28.0	SI	**7.260, 0.007**
Queso	80.8	9.5	81.0	9.5	SI	92.0	0.0	60.9	39.1	SI	1.400, 0.237
Frijol negro	96.2	96.0	4.0	0.0	SI	100.0	60.0	40.0	0.0	SI	1.367, 0.242
Papa	84.6	4.5	68.2	27.3	SI	100.0	4.0	76.0	20.0	SI	**5.717, 0.017**
Chicharrón	84.6	0.0	52.4	47.6	SI	96.0	0.0	20.8	79.2		3.092, 0.079
Longaniza	46.2	0.0	58.3	41.7		80.0	0.0	55.0	45.0	SI	**6.441, 0.011**
Calabaza local	96.2	4.0	80.0	16.0	SI	100.0	0.0	68.0	32.0	SI	1.367, 0.242
Tomate	100.0	76.9	23.1	0.0	SI	100.0	36.0	64.0	0.0	SI	n.c.
Cilantro	92.3	16.7	75.0	8.3	SI	96.0	25.0	75.0	0.0	SI	0.320, 0.571
Rábano	96.2	4.0	84.0	12.0	SI	96.0	20.8	62.5	16.7	SI	0.001, 0.977
Hoja de Chaya	96.2	4.0	32.0	64.0	SI	100.0	16.0	72.0	12.0	SI	1.367, 0.242
Cebolla	100.0	92.3	7.7	0.0	SI	100.0	48.0	52.0	0.0	SI	n.c.
Chayote	96.2	0.0	80.0	20.0	SI	96.0	4.2	58.3	37.5	SI	0.001, 0.977
Chile habanero	76.9	80.0	20.0	0.0	SI	96.0	91.7	8.3	0.0	SI	**4.307, 0.038**
Zanahoria	96.2	4.0	92.0	4.0	SI	100.0	0.0	72.0	28.0	SI	1.367, 0.242
Pepino local	84.6	0.0	59.1	40.9	SI	92.0	8.7	8.7	82.6		0.682, 0.409
Lechuga romana	73.1	0.0	89.5	10.5	SI	12.0	0.0	33.3	66.7		**21.101, 0.000**
Repollo	100.0	7.7	76.9	15.4	SI	100.0	8.0	56.0	36.0	SI	n.c.
Manzana	88.4	4.3	56.5	39.1	SI	96.0	0.0	70.8	29.2	SI	1.048, 0.306
Plátano	100.0	19.2	76.9	3.8	SI	100.0	4.0	84.0	12.0	SI	n.c.
Pepita	88.5	8.7	21.7	69.6	SI	100.0	4.0	80.0	16.0	SI	**4.223, 0.040**
Refrescos naturales	84.6	40.9	54.5	4.5	SI	96.0	33.3	66.7	0.0	SI	1.995, 0.158
Café	80.8	95.2	4.8	0.0	SI	96.0	79.2	20.8	0.0	SI	3.092, 0.079

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

En términos generales, se observa mayor homogeneidad en el consumo de alimentos no industrializados en los hogares de *Xanláh*, comunidad que aún no incorpora a su dieta habitual el consumo frecuente de carne de res, carne de puerco y chicharrón, altos en contenido de grasas.

Alimentos industrializados que conforman la dieta habitual

Los alimentos industrializados tradicionales como tortilla de maíz, masa de maíz, aceite comestible y azúcar son consumidos de manera generalizada y frecuente en ambas

comunidades. El promedio de hogares donde consumen alimentos industrializados tradicionales son 93 y 93.3%, para *Mucuyché* y *Xanláh*, respectivamente, conformando parte de su dieta habitual. La avena y la cebada forman parte de la dieta habitual de *Mucuyché*, pero no en la de *Xanláh* tal y como se observa en el siguiente cuadro.

Cuadro 4. Alimentos industrializados que integran la dieta habitual, por comunidad

	MUCUYCHÉ					XANLÁH					
	% hogares	Diario	1-4 por semana	Menos de 1 por semana	Incluidos en la dieta habitual	% hogares	Diario	1-4 por semana	Menos de 1 por semana	Incluidos en la dieta habitual	X^2; gl; valor de *p*
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS TRADICIONALES											
Tortilla	100.0	100.0	0.0	0.0	SI	100.0	100.0	0.0	0.0	SI	n.c.
Masa	100.0	100.0	0.0	0.0	SI	100.0	100.0	0.0	0.0	SI	n.c.
Aceite comestible	100.0	57.7	34.6	7.7	SI	100.0	92.0	8.0	0.0	SI	n.c.
Azúcar	100.0	88.5	11.5	0.0	SI	100.0	96.0	4.0	0.0	SI	n.c.
Avena	80.8	0.0	52.4	47.6	SI	100.0	0.0	48.0	52.0		7.3; 1; 0.007
Cebada	76.9	0.0	100.0	0.0	SI	60.0	0.0	100.0	0.0		1.7; 1; 0.191
Promedio de alimentos industrializados tradicionales	**93.0**	**57.7**	**33.1**	**9.2**		**93.3**	**64.7**	**26.7**	**52.0**		
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS MODERNOS											
Puré de tomate	84.6	0.0	50.0	50.0	SI	84.0	5.0	35.0	60.0		0.19; 1; 0.665
Mayonesa	88.5	13.0	43.5	43.5	SI	80.0	14.3	38.1	47.6		0.21; 1; 0.643
Salsa catsup	73.1	15.8	47.4	36.8	SI	24.0	0.0	80.0	20.0		15.2; 1; 0.000
Flan	50.0	0.0	30.8	69.2		8.0	0.0	33.3	66.7		9.06; 1; 0.003
Gelatina	84.6	4.5	59.1	36.4	SI	48.0	0.0	36.4	63.6		9.6; 1; 0.002
Polvo para Hotcakes	42.3	0.0	27.3	72.7		32.0	0.0	37.5	62.5		0.58; 1; 0.446
Palomitas de microondas	69.2	0.0	33.3	66.7		76.0	0.0	36.8	63.2		0.29; 1; 0.588
Cereal de caja	50.0	7.7	38.5	53.8		32.0	0.0	25.0	75.0		1.72; 1; 0.190
Frituras	11.5	0.0	33.3	66.7		0.0	0.0	0.0	0.0		4.2; 1; 0.040
Chiles enlatados	80.8	0.0	52.4	47.6	SI	56.0	0.0	46.7	53.3		2.68; 1; 0.101
Pastas	96.2	0.0	84.6	15.4	SI	96.0	0.0	80.0	20.0	SI	1.37; 1; 0.242
Polvo para preparar aguas	88.5	52.2	43.5	4.3	SI	100.0	36.0	56.0	8.0	SI	4.2; 1; 0.040
Galletas saladas o de soda	69.2	44.4	44.4	11.1	SI	96.0	36.0	60.0	4.0	SI	12.2; 1; 0.000
Chocolate en polvo	76.9	35.0	45.0	20.0	SI	96.0	25.0	45.8	29.2	SI	4.3; 1; 0.038
Salchichas	76.9	0.0	57.9	42.1	SI	76.0	0.0	52.6	47.4	SI	0.006; 1; 0.938
Jamón de cerdo	38.5	0.0	66.7	33.3		80.0	0.0	65.0	35.0	SI	3.7; 1; 0.052
Refrescos embotellados	96.2	8.0	76.0	16.0	SI	100.0	20.0	72.0	8.0	SI	1.36; 1; 0.242
PROMEDIO ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS MODERNOS	**69.2**	**10.6**	**49.0**	**40.3**		**63.8**	**8.0**	**47.1**	**39.0**		

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Los AIM son consumidos por el 69.3% de las familias de *Mucuyché* y 63.8% de *Xanláh*. En *Mucuyché* se consumen once alimentos diferentes de este tipo y en *Xanláh* siete. Los AIM que se consumen en *Mucuyché* pero no en *Xanláh* son puré de tomate, mayonesa, salsa catsup, gelatina y chiles enlatados. El jamón de cerdo es el único alimento que forma parte de la dieta habitual de las familias de *Xanláh* pero no de *Mucuyché*. Las

salchichas y los refrescos embotellados se han incorporado a la dieta habitual de ambas comunidades (cuadro 4).

Se observa que el consumo de alimentos industrializados de corte moderno está llevando a una modificación de la dieta, encontrándose en una etapa de transición alimentaria de corte más urbano, menos nutritiva, de gran densidad energética, rica en grasas saturadas, azúcares, sal y un contenido elevado de aditivos. La diversidad de AIM incorporados a la dieta habitual es mayor en la comunidad de *Mucuyché*[11], así como la frecuencia de su consumo respecto a la de *Xanláh*, aun cuando en esta última la proporción de hogares que los consumen es mayor.

La proporción de hogares donde sus integrantes consumen AIM por comunidad según niveles de consumo bajo, medio y alto, no registran evidencias de diferencias significativas para ambas comunidades, tal y como se observa en el cuadro 5.

Cuadro 5. Categorías de consumo de alimentos industrializados modernos (AIM) por comunidad

Categoría de consumo de AIM	MUCUYCHÉ	XANLÁH	TOTAL	X^2; gl; valor de p
Bajo (6.0% o menos)	17.4	30.4	23.9	
Medio (7.0 a 33.0%)	69.6	60.9	65.2	
Alto (34.0% a 53.0%	13.0	8.7	10.9	1.163, 2 gl, 0.559
Total	100.0	100.0	100.0	

Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Factores explicativos del consumo de alimentos industrializados modernos por hogar

Los resultados del análisis bivariado se presentan en el cuadro 6. Las variables relativas a la emigración registran mayor probabilidad, marginalmente significativa, de asociación con los consumos *medio* y *alto* de alimentos industrializados modernos; especialmente la

[11]En la localidad de Mucuyché se encontró que la proporción de la población que consume "comidas rápidas y modernas" y altas en contenido energético como hamburguesas, hot dogs y pizzas es elevada, aunque su consumo no es tan frecuente; en Xanláh no se consumen y se registraron casos de familias que no conocían de la existencia de estos alimentos.

emigración del jefe o jefa de familia (p=0.056) y el número de miembros del hogar que emigran (p=0.069). No contar con parcela o no cultivar la milpa registra porcentajes más elevados de consumo *medio* y *alto* de alimentos industrializados modernos, pero las diferencias no fueron estadísticamente significativas.

Respecto a los apoyos gubernamentales, quienes los reciben, registran cifras más elevadas de consumo *medio*; lo mismo ocurre con la cantidad de dinero que reciben a partir de estos apoyos, ya que en la categoría más alta del monto recibido se registra mayor proporción de hogares con consumo *medio* de alimentos industrializados. Sin embargo, ninguna de las dos variables, en conjunto, registra diferencias significativas (cuadro 6).

El modelo de regresión logística multinomial muestra que los factores explicativos del consumo de alimentos industrializados modernos son: para el consumo *medio*, el recibir apoyos gubernamentales; y para el consumo *alto*, el número de emigrantes por hogar (cuadro 7). Ambas variables explican el 27.9% del consumo de alimentos industrializados modernos en estas comunidades.

Cuadro 7. Factores explicativos en los hogares de los niveles de consumo de alimentos industrializados

Categoría de consumo[a]	Variables	B	Error típico	Wald	Sig.	Exp(B)	$IC_{95\%}$ para Exp(B)	
							Límite inferior	Límite superior
Medio	Intersección	-1.556	1.169	1.773	0.183			
(7.0% a 33.0%	Número de emigrantes por hogar	2.015	1.179	2.92	0.088	7.5	0.744	75.647
	Apoyo gubernamental	2.521	1.19	4.486	0.034	12.439	1.207	128.199
Alto	Intersección	-3.69	1.625	5.156	0.023			
(7.0% a 33.0%	Número de emigrantes por hogar	3.174	1.353	5.507	0.019	23.914	1.687	338.956
	Apoyo gubernamental	1.934	1.591	1.477	0.224	6.915	0.306	156.313

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Cuadro 6. Factores explicativos en los hogares de los niveles de consumo de alimentos industrializados

	Consumo bajo %	Consumo medio %	Consumo Alto %	X^2; gl; y valor de p
MIGRACIÓN EN LA FAMILIA				
Emigración de algún integrante de la familia				
Sí (18)	11.1	72.2	16.7	
No (28)	32.1	60.7	7.1	3.363, 2 gl, 0.186
Emigra el jefe o jefa de familia				
Sí (8)	0	75	25	
No (38)	28.9	63.2	7.9	5.753, 2 gl, 0.056
Cuántos miembros del hogar emigran				
Ninguno (28)	32.1	60.7	7.1	
1 (15)	13.3	80	6.7	
2 (3)	0	33.3	66.7	8.713, 4 gl, 0.069
TENENCIA DE LA TIERRA Y CULTIVO DE MILPA				
Cuenta con parcela				
Sí (42)	26.2	64.3	9.5	
No (4)	0.0	75.0	25.0	2.671, 2 gl, 0.263
Cultiva la milpa				
Sí (42)	26.2	64.3	9.5	
No (4)	0.0	75.0	25.0	2.671, 2 gl, 0.263
APOYOS GUBERNAMENTALES				
Recibe al menos un apoyo gubernamental				
Sí (38)	18.4	71.1	10.5	
No (8)	50.0	37.5	12.5	3.578, 2 gl, 0.167
Cuanto recibe (pesos)				
< 1,000.00 (20)	25.0	65.0	10.0	
1,000.00 a 1,999.00 (11)	18.2	72.7	9.1	
2,000.00 a 3,340.00 (7)	0.0	85.7	14.3	3.423, 4 gl, 0.490

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

DISCUSIÓN

Se han presentado resultados en dos dimensiones de análisis: comunitaria y en los hogares. En la dimensión comunitaria, no obstante las diferencias productivas, socioeconómicas y relativas a las emigraciones observadas en *Mucuyché* y *Xanláh*, los datos obtenidos muestran una incorporación importante de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de ambas comunidades. Debe señalarse que debido al tamaño de la muestra es probable que algunos de los estadísticos no resultaran significativos, aunque se aprecia la magnitud del impacto con base en el coeficiente y su razón de momios[12].

La incorporación de alimentos industrializados modernos en las comunidades indígenas mayas-yucatecas, son consistentes con los resultados de un estudio realizado por Daltabuit y Ríos (1992), quienes reportan una alta frecuencia de consumo de azúcar, refrescos y alimentos procesados en comunidades de este mismo estado.

La preferencia por este tipo de alimentos podría estar asociada a una valoración de prestigio por su consumo, asociado al de la migración (Calvo y López, 1993; López, 1994), aunque algunos investigadores han sugerido que su incorporación a la dieta se debe a que los prefieren por su buen sabor (Skinner *et al*., 1999; Subar *et al*., 1998). En todo caso, pueden ser más caros que los alimentos no procesados derivando en un menor gasto en alimentos no procesados. El impacto negativo en la salud de la población se debe a que son altos en calorías, grasa saturada, azúcares y sodio, y bajos en contenido de fibra (Hampl, Betts, Benes, 1998) y se han asociado con la creciente prevalencia de obesidad y

[12]La razón de momios es la base del logaritmo natural $\text{Exp}^{(\beta)}$ del valor del coeficiente β: por ejemplo, en el caso de la variable aleatoria número de emigrantes por hogar tenemos que el coeficiente $\beta = 2.015$, si obtenemos el $\text{Exp}^{(2.015)} = 7.5$, lo que se interpreta que hay 7.5 veces más riesgo de consumo de alimentos industrializados en aquellos hogares con uno o más migrantes con relación a los que no reportaron.

enfermedades crónicas degenerativas como diabetes e hipertensión arterial (Chávez *et al*., 1994).

En ambas comunidades es generalizada la práctica de crianza de animales en el solar[13] y sólo se registraron diferencias significativas en las variables relativas al cultivo de la milpa y la producción de frutas en el solar[14]. Estas variables fueron significativamente más elevadas en *Xanláh* que en *Mucuyché,* pero no generaron una diferencia significativa en el consumo de alimentos industrializados modernos al comparar ambas comunidades. La distribución de las categorías de consumo (*bajo*, *medio* y *alto*) en las dos comunidades muestra que hay diferencias en las categorías *bajo* (más frecuente en *Xanláh*) y *alto* (más frecuente en *Mucuyché*), mientras se registran cifras semejantes en la categoría *medio*, lo que explicaría por qué globalmente no hay diferencia.

El análisis efectuado en la dimensión de los hogares con el consumo de AIM, revela una asociación marginalmente significativa con las variables emigración del jefe o jefa de familia, y el número de emigrantes. El resto de las variables no fueron significativas.

La regresión logística multinomial hizo evidente una asociación entre el consumo *medio* y el recibir apoyos sociales del gobierno, y un consumo *alto* de alimentos

[13] Existen dos espacios de gran importancia en las comunidades mayas además de la milpa: la hortaliza de la milpa, que se llama paach pak'al o pet paach y el solar. El solar, es una proporción de terreno de aproximadamente cuatro mecates (medida de aproximadamente veinte metros lineales o veinte metros cuadrados), que no se encuentra muy retirado del domicilio familiar. Las aves que crían en él son, en orden de importancia, pavos (*Melleagris gallopavo*), gallos (*Gallus gallus*), gallinas (*Gallus gallus*), pollos (*Malvadus Apetitosus*) y patos (*Anass platyrhynchos domesticus*), pero también cerdos (Sus scrofa domestica). Las aves proporcionan carne y huevos, y los cerdos manteca y carne.

[14] Entre los cítricos se pueden citar en orden de importancia la naranja dulce o china (*Citrus sinensis*) y la naranja agria (*Citrus aurantium var. amara*), el limón agrio (*Citrus aurantifolia)*, el limón dulce y en menor escala la toronja (*Citrus aurantium)*, la mandarina (*Citrus nobilis)* y la lima china (*Citrus aurantifolia*). Los otros frutales son anonas (*Annona* sp.), ciruelas (*Spondia* sp.), guanábanas (*Annona muricata*), chicozapote (*Achras sapota*), guayas (*Talisia olivaeformis* (H.B. and K.) Radlk.), mangos *(Manguifera indica L)*, plátanos (*Carica papaya* L.), guayabas (*Psidium guajava* L.), pitahaya (*Hylocereus undatus* (Haworth) Britt. And Rose), papayas (*Carica papaya* L.), mamey (*Mammea americana* L.), zapotes (*Lucuma hypoglauca* Stand) y zaramuyos (*Annona squamosa* L.). También es frecuente observar matas de jícaro (*Crescentia cujete* L., *C. alata)*, ajonjolí (*sésamosesamum indicum l.)* y *bonete (Jacaratia mexicana).*

industrializados modernos con el número de emigrantes por hogar, siendo éstas las variables explicativas más importantes del consumo de AIM en la dieta habitual de estas comunidades maya-yucatecas.

La disponibilidad de dinero (por apoyos gubernamentales o por remesas) es probablemente el factor más importante en la explicación del consumo de AIM, lo cual se registra aún en hogares que conservan sus actividades tradicionales como el cultivo de la milpa o la producción de animales en el solar.

Los resultados del estudio reflejan también un menor cultivo de la milpa –principalmente en la comunidad de *Mucuyché*–, así como de la migración del jefe de familia quien tiene que dejar la comunidad para trabajar en otros lugares, ya sea en la capital del estado o en localidades vecinas, con el propósito principal de mejorar la calidad de vida de su familia. Además de los recursos económicos que genera la emigración, también podría contribuir a la introducción de alimentos industrializados modernos, en tanto se les otorga un estatus de prestigio y de diferenciación social en las comunidades asociado a la emergencia de una pequeña fracción de "burguesía rural", lo que ha sido documentado desde hace casi dos décadas como efecto negativo de la migración (Calvo, Izquierdo, Mejía, 2004; López, 1994). Lo anterior es aún más importante debido a que el renglón más significativo del gasto de los hogares con remesas en 2008 fue el de alimentos, rubro al que se destinó 24.2% del monto total (Lozano, Huesca, Valdivia, 2010).

Los apoyos gubernamentales, además de estar dirigidos a mejorar la salud y la educación de la población, especialmente el programa Oportunidades[15], las familias

[15] Oportunidades es un programa integral destinado a la población en extrema pobreza, que padece los más altos índices de desnutrición, enfermedades básicas curables y deserción escolar. Tiene como objetivo apoyar a las familias que viven en condición de pobreza extrema, con el fin de incrementar las capacidades de sus integrantes y ampliar sus alternativas para alcanzar mejores niveles de bienestar, a través del mejoramiento de

también emplean esos recursos para adquirir alimentos industrializados modernos, dado el prestigio que su consumo conlleva. Esto contribuye a la modernización de la dieta y al incremento de la obesidad en estas poblaciones. De hecho, en la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2006, se señala el probable papel del programa Oportunidades en el incremento de la obesidad en niños, lo cual requiere de estudios más profundos para esclarecerlo y, en su caso, modificar la estrategia de combate a la pobreza instrumentada por el gobierno federal.

Los resultados presentados en este artículo, son indicativos de las relaciones entre el consumo de alimentos industrializados modernos y la emigración y los apoyos gubernamentales a comunidades indígenas mayas como factores que contribuyen a la conformación de un ambiente "obesogénico", cuya responsabilidad, a decir de Butland *et al*., (2007), no debe recaer en los individuos y sus estilos de vida, sino que requiere de acciones de los gobiernos en sus diferentes niveles.

Estudios posteriores podrían contribuir a confirmar las relaciones aquí presentadas, ya que tienen implicaciones importantes para las políticas productivas, de apoyos sociales y del impacto de la migración en la alimentación de las comunidades rurales indígenas.

CONCLUSIONES

Se presentan evidencias de la introducción de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de dos comunidades mayas del estado de Yucatán México, la cual es ahora menos nutritiva, de gran densidad energética, rica en grasas saturadas, azúcares, sal y un contenido elevado de aditivos, lo que implica mayor riesgo de sobrepeso y obesidad, así como de enfermedades crónicas como la diabetes mellitus tipo 2. Los datos de este trabajo

---

opciones en educación, salud y alimentación, además de contribuir a la vinculación con nuevos servicios y programas de desarrollo que propicien el mejoramiento de sus condiciones socioeconómicas y de calidad de vida (SSA, 2009).

sugieren que en ambos casos se encuentra asociada a la disponibilidad de dinero obtenido por la emigración laboral en la zona ex henequenera, o por los apoyos sociales gubernamentales mediante el programa Oportunidades en la zona maicera. Sin embargo, la magnitud y características de la incorporación de este tipo de alimentos son diferentes en las dos comunidades estudiadas.

En la comunidad en la que se producen alimentos para el autoabasto, especialmente la milpa, en la medida que no media el mercado para la compra de alimentos, se limita de alguna manera la incorporación de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual, pese a que están disponibles localmente, y a la preferencia de la población por este tipo de alimentos por razones de prestigio o por su sabor, asociado a las intensas campañas que promueven este tipo de alimentos en todos los medios de comunicación.

En el caso de la zona ex henequenera, las políticas gubernamentales de abandono de este producto obligaron a las comunidades exproductoras y sus familias a desarrollar nuevas estrategias de sobrevivencia entre las que destaca la emigración laboral, que de acuerdo con los datos de este trabajo, se asocia fuertemente a la modificación de la dieta habitual mediante la introducción de alimentos industrializados modernos, no solamente por la mayor posibilidad de comprar este tipo de alimentos, sino por el prestigio asociado a su consumo.

La promoción de una dieta sana en las comunidades rurales como las aquí estudiadas, requiere de la consideración del papel que ha jugado y que actualmente desempeña el Estado en la producción de alimentos, la permisibilidad para la comercialización de alimentos industrializados modernos, las actividades productivas en las zonas rurales y los apoyos sociales para el combate a la pobreza extrema, cuyos efectos colaterales parecen ir en dirección contraria a este objetivo. También es importante

reconocer el valor de la dieta habitual tradicional maya asociada al cultivo de la milpa y a la producción de alimentos en el hogar, que de acuerdo con los datos de este trabajo, está bajo una intensa presión con riesgo de desaparecer, para incidir en un cambio positivo en la alimentación y salud de la población, aún se está a tiempo.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo es resultado de una tesis doctoral realizada en el programa de Ecología y Desarrollo Sustentable de El Colegio de la Frontera Sur. La autora principal agradece al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por la beca otorgada para la realización de sus estudios doctorales.

REFERENCIAS

Aguirre, G., (1986) *Antropología Médica*. México, Editorial CIESAS.

Ávila, A., Shamah T. y A. Chávez, (1997) Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición en el medio rural 1996. México, Editorial Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. Subdirección General de Nutrición de Comunidad.

Baños, O., (2001) *La modernidad rural mexicana a fines de milenio. El caso de Yucatán*. México, Editorial Universidad Autónoma de Yucatán.

Baños O., (1993) "La nueva Ley Agraria y las tendencias del cambio social" en *Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán*. Volumen 186, pp 69-79.

Bertran, M., (2010) "Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México" en *Revista de Saúde Coletiva*, *Río de Janeiro*. Volumen 20, número 2, pp 387-411.

Bertran, M., (2005) *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México, Editorial Publicaciones y fomento editorial UNAM.

Butland, B. et al., (2007) "Tackling Obesities: Future Choices. Project Report. London: Government Office for Science" en Campbell, F. (ed.) *The social determinants of health and the role of local government*. England, Editorial Improved and Development Agency.

Calvo, G., Izquierdo, A. y L. Mejía, (2004) "On the Empirics of Sudden Stops: the relevase of balance-sheet effects" en *Revista Banco Interamericano de Desarrollo* [En Línea] Julio. 2004, Banco Interamericano de Desarrollo, disponible en: [http://www.iadb.org/en/research-and-data/publication-details,3169.html?pub_id=WP%2D509] [Accesado el 15 de mayo de 2011].

Calvo, T. y G. López, (1993) *Movimientos de población en el Occidente de México*. México, Editorial CEMCA, El Colegio de Michoacán.

Collins, E., (1993) "Why wheat? Choice of food grains in Europe in the nineteenth and twentieth century" en *Jl Eur. Econ. Hist*. Volumen 22, número 1, pp 7-38.

Chávez A, et al., (1994) "La transición epidemiológica en alimentación y nutrición" en: Doode S. y E. Pérez (comps), *Sociedad, economía y cultura alimentaria*. México, Editorial CIESAS, CIAD, A.C.

Daltabuit, M. y A. Ríos, (1992) "Cambios de la dieta familiar en Yalcobá, Yucatán" en *An Antrop*. Volumen 29, número 1, pp 23-33.

Del Valle, M., (2004) *El desarrollo agrícola y rural del tercer mundo en la mundialización*. México, Editorial UNAM, IIES, P y V.

Drewnowski, A. y B. Popkin, (1997) "The nutrition transition: new trends in the global diet" en *Nutrition Reviews*. Volumen 55, número 2. February 1997, pp 31-43.

Germov, J. y L. Williams, (1999) *A sociology of food and nutrition*. Oxford, Editorial Oxford University Press.

González, D. et al., (2007) "Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos" en *Salud Pública Mex*. Volumen 49, número 5. Septiembre-Octubre 2007, pp 345-356.

Gracia, M., (2007) "Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario" en *Salud Pública Mex*. Volumen 49, número 3. Mayo-Junio 2007, pp 236-241.

Gracia, M., (2003) "Alimentación y cultura: ¿Hacia un nuevo orden alimentario? en: Navas J. y C. Ganoa (comps), *Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación*. España, Editorial Universidad Católica San Antonio de Murcia.

Grigg, D., (1999) "The Changing Geography of World Food Consumption in the Second Half on the Twentieth Century" en *The Geographical Journal*. Volumen 165, número 1. March 1999, pp 1-11.

Guo, X., Mroz, T. y B. Popkin, (2000) "Structural Change in the Impact of Income on Food Consumption in China, 1989-1993" en *Economic Development and Cultural Change*. Volumen 48, número 4. November-December 2000, pp 737-760.

Hampl, J., Betts, N. y B. Benes, (1998) "The 'age+5' rule: comparisons of dietary fiber intake among 4 to 10 year old children" en *J Am Diet Assoc*. Volumen 98, número 12. December 1998, pp 1418-1423.

ICY., (2006) *Henequén. Leyenda, historia y cultura*. México, Editorial Gobierno del Estado de Yucatán.

INEGI., (2004) *Conteo de Población y Vivienda 2005*. Volumen II. México, INEGI.

Infante, S. y G. Zárate, (1992) *Métodos estadísticos. Un enfoque interdisciplinario*. 2ª. Edición. México, Editorial Trillas.

Isunza, A., (2004) La obesidad en la pobreza: violación al derecho a la alimentación. Tesis de Posgrado a Distancia en Obesidad. Argentina, Universidad de Favarolo.

Latham, M., (2002). *Nutrición humana en el mundo en desarrollo.* Roma, Italia, Editorial Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Disponible en: [http://www.fao.org/Docrep/006/W0073S/w0073s0u.htm] [Accesado el 31 de octubre de 2011].

Levy, S. y E. Hernández, (1992) "La sucesión secundaria en Yucatán y su manejo" en Zizumbo, D., Rasmussen C, Arias L. y S. Terán (Eds). *La modernización de la milpa en Yucatán: Utopía o Realidad*. México, Editorial CICY.

López, C., (1986) *La casa dividida: un estudio de caso sobre la migración a Estados Unidos en un pueblo michoacano*. Zamora, Michoacán, México, Editorial El Colegio de Michoacán, Asociación Mexicana de Población.

Lozano, A., Huesca R. y L. Valdivia, (2010) "Contribución de las remesas a los ingresos públicos en México" en *Migración y Desarrollo*. Número 14, Red Internacional de Migración y Desarrollo. Enero-Junio 2010, pp 145-162.

Madrigal, H., Moreno O. y A. Chávez, (1982) *Encuesta Nacional de Alimentación 1979. Resultados de la encuesta rural analizada por entidad federativa y desagregada según zonas nutricionales*. México D.F, Editorial Instituto Nacional de la Nutrición. División de Nutrición "Salvador Zubirán".

Madrigal, H. y A. Ávila, (1990) *Encuesta Nacional de Alimentación en el medio rural 1989*. México D.F, Editorial Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. División de Nutrición.

Mahecha, L., Gallego L. y F. Peláez, (2002) "Situación actual de la ganadería de carne en Colombia y alternativas para impulsar su competitividad y sostenibilidad" en *Rev Col Cienc Pec*. Volumen 15, número 2. 2002, pp 213-225.

M.A.P.Y.A., (2002) *Hechos y cifras del sector agroalimentario español 2001*. Indicadores socioeconómicos de la actividad agroalimentaria. Madrid, España, Secretaría General Técnica MAPYA.

Nestle, M. y M. Jacobson, (2000) "Halting the obesity epidemic: a public health policy approach" en *Public Health Reports*. Volumen 115, número 1. January- February 2000, pp 12-24.

OIT, (1998) *Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo*. España. OIT.

Olaiz, G. et al., (2006) *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*. Cuernavaca, México, Editorial Instituto Nacional de Salud Pública.

Pinard, J., (1988) *Les industries alimentaires dans le monde.* París, Editorial Mansson.

Popkin, B., (1993) "Nutritional Patterns and Transitions" en *Population and Development Review*. Volumen 19, número 1. March 1993, pp 138-157.

Rivera, J. et al., (2002) "The Epidemiological and Nutritional Transition in Mexico: rapid increase of non-communicable chronic diseases and obesity" en *Public Health Nutr*. Volumen 5, número 1A. February 2002, pp 113-122.

SEDESOL, (2008) *Índice de Marginalidad por Municipios del Estado de Yucatán*. México, Secretaría de Desarrollo social.

Skinner, J. et al., (1999) "Longitudinal study of nutrient and food intakes of white preschool children aged 24 to 60 months" en *J Am Diet Assoc*. Volumen 99, número 12. December 1999, pp 1514-1521.

SSA, (2009). “Seguro Popular”. [En Línea]. Secretaría de Salud de México, disponible en: www.seguro-popular.gob.mx. [Accesado 28 de abril de 2011].

Subar, A. et al., (1998) “Dietary sources of nutrients among US children, 1989-1991” en *J Ped*. Volumen 102, número 4. Octuber 1998, pp 913-923.

Szathmáry, E., (1994) “Non-insulin dependent diabetes mellitus among aboriginal northamericans” en *Ann Rev Anthropol*. Volumen 23, pp457-482.

Vizcarra, I., (2002) *Entre el taco mazahua y el mundo: La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. México, Editorial Gobierno del Estado de México, Instituto Mexiquense de la Mujer, Universidad Autónoma de México.

Warde, A., (1997) *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer.* Londres, SAGE Publications.

CAPÍTULO III.

Percepciones alimentarias en personas indígenas adultas de dos comunidades mayas

RESUMEN

El objetivo del trabajo fue conocer la percepción de mujeres y hombres casados de 18 años de edad en adelante sobre su alimentación actual y si consideran que ésta es mejor ahora que antes. Conocer la disponibilidad y preferencia de consumo de alimentos modernos en las localidades estudiadas, y analizar por qué este tipo de alimentos están incursionando en la dieta diaria de las personas y qué las lleva a consumirlos. Se trata de un estudio de tipo transversal-cualitativo, en el que participaron 12 personas (mujeres y hombres) de las comunidades de Xanláh y Mucuyché de Yucatán, se les hizo entrevistas en profundidad a través del consentimiento informado; con el fin de conocer la percepción de la alimentación actual, sus cambios alimentarios y consideraciones de la dieta actual. Se trabajó con adultos(as) mayores a través de la aplicación de la técnica grupos focales para conocer su percepción sobre la alimentación que se tienen actualmente. Para la presentación de los resultados se analizaron los comentarios vertidos por cada uno(a) de los(as) participantes. Y evidencian que los alimentos son elegidos por el prestigio y el estatus que las personas les dan, sin considerar si son nutritivos y saludables; también consideran que el uso de agroquímicos no es bueno debido a que puede causar alguna enfermedad.

Palabras clave: Alimentos industrializados, percepción alimentaria, alimentación, alimentos, cultura.

Abstract

The objective to study the perceptions of women and married men 18 years or older on their current power and if they think it is better now than before. Availability and preference of modern food consumption in the localities studied, and discuss why these foods are making inroads into the daily diet of people and what leads them to consume. This is a cross-sectional study, qualitative, involving 12 people (women and men) communities and Mucuyche and Xanláh, Yucatán, Mexico; were asked in-depth interviews through the informed consent in order to meet the perception of the current power, their dietary changes and power considerations today. This also is working with adults higher by conducting focus group to learn their perception of power that they currently have. For the presentation of the results were analyzed comments made by each of the participants. And evidence that foods are chosen by the prestige and status that individuals are given, regardless of whether they are nutritious and healthy, but also consider the use of chemicals is not good because it can cause illness.

Key words: Industrialized modern food, food perception, food, culture.

INTRODUCCIÓN

Los cambios socioeconómicos habidos en México y en otros países del mundo, principalmente en Latinoamérica, han originado modificaciones en el nivel de vida, en los hábitos alimentarios y en el patrón epidemiológico y alimentario de la población mexicana pobre e indígena (De Chávez *et al,* 1992). Estos cambios económicos en las comunidades campesinas se han reflejado en una disminución de la producción agrícola para la subsistencia, en particular la milpa[16] y, por tanto, de la disponibilidad de alimentos para muchas familias rurales pobres. La sustitución en la dieta de los alimentos tradicionales por alimentos industrializados, poco nutritivos y caros, ha ocasionado el deterioro de la alimentación y con ello el estado de nutrición de las familias rurales (Dewey, 1981).

De acuerdo a lo reportado por la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2006), la población mexicana tiene un consumo excesivo de alimentos de alta densidad energética, mayor consumo de grasas saturadas y ácidos grasos *trans*, alto consumo de azúcares concentrados, y un bajo consumo de frutas y verduras. Estos cambios en la alimentación se ven reflejados en el incremento del sobrepeso y obesidad, así como de las enfermedades crónico degenerativas, destacando la diabetes mellitus tipo 2 que afecta aproximadamente al 12.0% de la población adulta en México y es una de las principales causas de mortalidad (Ávila *et a.l*, 1997).

Los cambios en la alimentación en poblaciones indígenas rurales han sido documentados desde los años setenta en todo el mundo. En un estudio realizado en dos comunidades indígenas de Alaska, se observó la erosión de la dieta tradicional, especialmente de la alimentación que se les proporcionaba a los infantes en ese tiempo, que consistía en una dieta rica en hidratos de carbono simple y grasa saturada. Los cambios en

[16] La milpa es el cultivo conjunto del maíz, frijol y calabaza y en algunas regiones se incluye el chile.

la alimentación de estas poblaciones fueron acompañados de un incremento de las enfermedades crónico degenerativas como obesidad, hipercolesterolemia e hipertensión arterial, relacionadas directamente con los procesos de aculturación de la dieta tradicional y de los estilos de vida de esas poblaciones (Draper, 1977). Estos cambios se deben precisamente a los significados externos, en donde la tecnología alimentaria juega un papel importante, ya que produce alimentos de bajo valor nutritivo, pero con un sabor agradable y atractivos para la población, lo que lleva a que las personas prefieran este tipo de alimentos y vayan dejando poco a poco su alimentación tradicional. La alimentación de estas poblaciones era rica en proteína de alta calidad debido a la alta ingesta de pescado, también el consumo de frutas y verduras era muy elevado, y baja en grasa saturadas.

Berlin y Markell investigaron entre 1972 y 1975 la salud y nutrición del pueblo Aguaruna en Perú, demostrando que su alimentación era adecuada y balanceada, también encontraron baja prevalencia de desnutrición crónica (6%) en infantes y anemia en mujeres (0%); a pesar del alto porcentaje de parasitosis intestinal (97% con uncinarias). Atribuyen ese panorama positivo a la buena nutrición que tenían, a partir de una gran oferta de proteínas producto de la caza y pesca, así como a la gran variedad de vegetales y frutas que consumían.

Sin embargo, 30 años después se realizó una investigación en comunidades aguarunas similares a las de aquella población estudiada, y se encontraron los siguientes indicadores: prevalencia de desnutrición crónica de 33.4% en menores de tres años y de anemia en 50.2% de mujeres en edad fértil. Se llegó a enlistar más de 100 diferentes alimentos locales y foráneos que forman parte de la dieta de las familias aguarunas, pero los alimentos tradicionales que tienen una frecuencia de consumo diario en la mayoría de los hogares son solamente: la yuca y plátanos, alguna frecuencia semanal presenta el arroz, la

carachama[17], gusano, huevo de gallina y verduras como la chonta[18] y *sachaculantro*[19] (Huamán y Valladares, 2006), observándose una disminución en el consumo de alimentos regionales y un aumento considerable de alimentos industrializados de corte moderno que conforman la dieta habitual de esta población.

La percepción que tienen los habitantes de la comunidad respecto a esos cambios en la alimentación, es el siguiente: "*la alimentación ha cambiado debido a que ya no se tiene la costumbre de criar, de cultivar, de alimentarse de su propia fuerza de trabajo, ellos tienen costumbre de recolectar, de buscar afuera de recolectar en el monte. Ahora han copiado de sembrar plátanos y vender, venden y comprar solamente el fideos, arroz, papa, que alimento pues compran, en vez de comprar carnecita, en vez de fideos, papa, ahí tienen en su casa plátano, yuca, es suficiente, yo aconsejo a mis paisanos para que puedan cultivar con su propios esfuerzo para que puedan alimentar a sus familias".*

Se puede observar que la persona expresa con gran sentimiento que la alimentación ha cambiado en esas poblaciones indígenas, debido a que la gente prefiere cultivar alimentos que se puedan vender y deja de sembrar aquellos que son útiles, necesarios y

[17] Es un pez que vive en los ríos de la selva peruana, alojado en las "cochas" o partes pantanosas pegadas a la orilla. Este animal se caracteriza básicamente por dos cosas: su extraordinario valor nutritivo (alta concentración de fósforo) y su aspecto tenebroso a primera vista. Posee un color gris oscuro, casi negro, con gruesas escamas como una armadura medieval, ojos negros y hundidos, cabeza achatada y triangular (Diccionario de la Legua Española. http://www.wordreference.com/definicion/chonta).

[18] El palmito, chonta o jebato es un producto alimentario obtenido del cogollo de varias especies de palmera, en particular del cocotero (*Cocos nucífera*), la jusará (*Euterpe edulis*), el asaí *(Euterpe oleracea)*, el pijuayo o pejibayo (*Bactris gasipaes*) y una variedad de moriche de la especie *Mauritia minor*, común y nativa de la cuenca del Orinoco y de otras partes de la América del Sur (Diccionario de la Legua Española. http://www.wordreference.com/definicion/chonta).

[19]Es una planta muy parecida al cilantro (Eryngium foetidum L. APIACEAE). Contiene Betacaroteno, pigmento que al convertirse en Vitamina A, tiende a actuar como un antióxidante y además ayuda a disminuir el riesgo de enfermedades del corazón (Diccionario de la Legua Española. http://www.wordreference.com/definicion/chonta).

nutritivos para su alimentación diaria, y el dinero generado por la venta de esos productos alimentarios lo utilizan para comprar otros, muchos de ellos de mala calidad nutricional.

El problema del cambio alimentario se puede deber, en buena parte, a cuestiones de cambio en las política agrícolas impulsadas por una economía globalizante (Von-Braun y Kennedy, 1986) y desde luego debido a la disponibilidad de dinero ante las modificaciones del mercado laboral, que también se ve reflejado en el impacto en la salud de la personas. Es decir, los cambios y las continuidades del comportamiento alimentario deben interpretarse en relación con el sistema social, económico y político (Fischler, 1995).

Por su parte, Oseguera y Esparza (2009) en una investigación realizada con indígenas purhépechas de México encontraron que las prácticas alimentarias están cambiando rápidamente en este grupo indígena, y dichos cambios no necesariamente son para bien. ¿Qué procesos están influyendo para esta modificación rápida de las prácticas alimentarias en poblaciones indígenas? Al respecto, se ha señalado que la *disponibilidad* de alimentos industrializados en las comunidades parece desempeñar un papel destacado en el cambio alimentario de las poblaciones indígenas, lo mismo que los *recursos económicos familiares* para comprarlos.

Daltabuilt y Ríos (1992) realizaron un estudio en una comunidad maya de Yucatán, en el que señalan que los recursos económicos son decisivos para que las familias compren y consuman alimentos industrializados (refrescos embotellados, galletas, etc.), mientras que los hogares más pobres dependen de los productos tradicionales que ellos mismos producen y de otros que se encuentran en la comunidad.

Dentro de este contexto Croker *et al.,* (2004) indican que muchas de las comunidades indígenas de México, han abandonado paulatinamente costumbres alimentarias, por estar en contacto directo con una sociedad más capitalista y globalizada.

La introducción de políticas de modernización agrícola ha provocado el cambio del modelo productivo de autosuficiencia tradicional a la producción comercial. La modernidad y el desarrollo califican a las sociedades de acuerdo a su ritmo productivo, estiman como limitaciones todos aquellos usos no extractivos y maximizantes de la naturaleza y los recursos naturales. A partir de esta premisa, se evalúa a las sociedades tradicionales e indígenas como "subdesarrolladas", conformistas y cuya actitud llega a ser un severo obstáculo para el "desarrollo" (Esteva, 1985).

El Estado ha permitido e impulsado que los pueblos indígenas de México ingresen en esta lógica de control y perpetuación de la condición de escasez, mediante intervenciones agrícolas e indirectamente por efecto de sus programas alimentarios que provocan el desmontaje sociocultural y que deja como resultado la precariedad económica y cultural de los pueblos indígenas (Carrasco, 2007).

Finalmente, el proceso de alimentación se cumple en el seno de una comunidad en las que están disponibles sólo ciertos alimentos y la consolidación, la desaparición o la transformación de componentes de la estructura alimentaria proceden de una múltiple conexión con los procesos económicos, productivos, comerciales y sociales (Viola, 2008).

Desde otra perspectiva se habla del papel de la construcción social de una normalidad dietética promovida por los discursos sobre la salud y la dieta correcta (basado en un patrón alimentario de restricción o promoción del consumo de ciertos alimentos), y que durante años han elaborado la autoridades (Gracia, 2007). En ella se retoma la interpretación biomédica la cual responde a una lógica que se ha construido al compás de la normalización de la alimentación (Sobal, 1995). Se supone que la normalización de la dieta influye en lo que las personas deciden comer, mediante el concepto de "lo sano", "lo nutritivo", "lo adecuado" o "lo correcto". También es posible pensar que la

“normalización” se produce no solamente a partir de conceptos asociados a lo “saludable”, sino a los medios masivos de comunicación que promueven el consumo de ciertos productos, la mayoría de corte industrializado moderno, asociado a las nociones de vida urbana, disfrute de la vida sana y estatus social. Así, los esfuerzos gubernamentales por “normalizar” la dieta se acompañan de otros de orden empresarial, que al parecer han tenido mayor impacto. De hecho, en los esfuerzos gubernamentales por influir y normalizar la dieta de las comunidades no se ha prestado suficiente importancia a los aspectos de acceso y disponibilidad de alimentos, ni a otros como el estatus social asociado al consumo de ciertos alimentos, lo que explicaría la persistencia de importantes problemas nutricionales en estos grupos poblacionales.

En este sentido es importante preguntarse ¿qué lleva a las personas a consumir alimentos industrializados modernos que no son sanos y mucho menos nutritivos, y que causan un gran daño a la salud?; ¿por qué este tipo de alimentos están incursionando en la dieta diaria de las personas de comunidades rurales-indígenas? ¿Acaso la disponibilidad de estos alimentos modernos en las “tienditas” locales contribuye de manera contundente a que las personas prefieran éstos productos en lugar de otros? ¿Cuál es la percepción que las personas adultas y adultos(as) mayores tiene sobre su alimentación actual, y si consideran que ésta es mejor ahora que antes? Estas interrogantes servirán para analizar cuáles son las razones que llevan a las personas a elegir ciertos alimentos, principalmente los industrializados modernos.

Para ello es necesario ir más allá de la búsqueda de asociaciones estadísticas significativas. Se busca en la investigación cualitativa, una aproximación a la percepción[20]

[20] El término percepción es usado en el mundo hispanoamericano tanto para señalar la representación mental de lo captado por los sentidos, para indicar ideas, conocimientos y sensaciones internas. Se pueden hablar de

que de la alimentación tienen las personas que tratan de nutriste todos los días y que contribuya a responder algunas de las interrogantes planteadas previamente.

COMUNIDADES DE ESTUDIO

El estudio se realizó en dos comunidades mayas: la primera localidad, Mucuyché se sitúa en la zona norponiente y la otra, Xanláh en el sur-oriente del estado de Yucatán. La comunidad de Mucuyché, pertenece al municipio de Abalá. Se encuentra ubicada en la región centro norte del estado a unos 37 kilómetros de la ciudad de Mérida, y pertenece a la zona ex henequenera. La comunidad tiene una población aproximada de 507 habitantes y 87.2% habla lengua maya (INEGI, 2004). La actividad productiva principal es la agricultura junto con el sector secundario que poco a poco la va desplazando. Aún conserva muchas de sus tradiciones y su índice de marginación es alto (SEDESOL, 2008).

La segunda comunidad se encuentra ubicada en la región productiva maicera se llama Xanláh y pertenece al municipio de Chamkon, está ubicada en el cono sur-oriente del estado aproximadamente a 190 km de la capital Mérida, pertenece a la zona milpera. Tiene una población aproximada de 406 habitantes de los cuales 85% habla lengua maya (INEGI, 2004). Su actividad productiva principal es la milpa, que consiste en una técnica agrícola antigua usada por los antepasados mayas basada en la roza-tumba-quema, la cual subsiste, con modificaciones, hasta nuestros días. Conserva un gran arraigo de sus tradiciones y cultura. Su índice de marginación es muy alto (SEDESOL, 2008).

---

percepción toda vez que la sensualidad, la emotividad y el conocimiento no quedan confinados en el individuo, sino que se establecen afinidades y divergencias a niel familiar, étnico, territorial, etc., surgiendo tipicidades claramente observables tanto a nivel de la sensibilidad como del discurso social, evidenciando a la comida como un hecho cultural de múltiples significaciones. Al indagar sobre la percepción son las nociones populares, las creencias, expectativas, estereotipos, temores y fervores de los consumidores de alimentos (Oseguera, 2004).

MATERIALES Y MÉTODOS

El enfoque conveniente para el análisis de los datos del estudio realizado es el cualitativo. Los métodos cualitativos se han clasificado de acuerdo con dos orientaciones: constructivista e interpretativo. La primera orientación propone que el conocimiento y la verdad son creados por la mente, mientras que la segunda postula la necesidad de comprender el significado de los fenómenos sociales, la subjetividad e interacción de los individuos a partir de conceptos de relevancia hermenéutica y eventualmente de fundamentos (Alvarez-Gayou, 2004; y Martínez, 2002). Para el caso de la presente investigación se utilizó el análisis interpretativo y para ello se emplearon como herramientas las entrevistas en profundidad, así como grupos focales con adultos mayores.

Las entrevistas en profundidad fueron dirigidas tanto a mujeres como a hombres adultos casados(as) de 18 años o más de edad. Fueron seleccionadas 3 hombres y 3 mujeres de cada una de las comunidades a quienes se les pidió su consentimiento verbal para visitarlos(as) en su domicilio; se les explicó con detalle en qué consistirían las entrevistas y el objetivo de realizarlas. Las entrevistas se realizaron en los días y horas que ellos(as) establecieron.

La guía de entrevista en profundidad estuvo integrada por una temática central: la percepción de las personas adultas sobre el consumo de alimentos con base a la disponibilidad, seguridad y calidad de los alimentos. Como ya se mencionó anteriormente el análisis es interpretativo y se buscó la comprensión más que la explicación de la percepción sobre la alimentación.

Los grupos focales con adultos(as) mayores tuvieron como objetivo, recolectar información sobre cómo consideran su alimentación actual y si esta es diferente a la que tenían cuando ellos(as) eran niños(as).

Por tratarse de una aproximación cualitativa, se basó en ejes temáticos de relevancia que representaron "una dirección en la cual mirar", que en este caso fue la percepción de la alimentación actual y de sus cambios en el tiempo; aspectos que han sido escasamente estudiados en población indígena.

RESULTADOS

Se consideró conveniente, contextualizar los resultados cualitativos, con base en los resultados cuantitativos obtenidos en la primera parte del estudio (Pérez et al., 2011, en imprenta), los cuales se presentan a continuación.

Características sociales y productivas de las poblaciones en estudio

La comunidad de Mucuyché registró niveles de escolaridad significativamente superiores a los de Xanláh, así como mayor porcentaje de estudiantes y de emigrantes tal y como se muestra en el cuadro 1.

Lo anterior se explica en parte por los cambios productivos derivados del abandono del cultivo del henequén que obligó a su población a la búsqueda de trabajo asalariado, a la necesidad de una mayor escolaridad para obtener empleo y a la emigración laboral. Aunque la mayoría de la población conserva sus parcelas, la producción de milpa es significativamente menor a la de Xanláh, se encontró que el 15.4% de las personas están dejando de cultivar la milpa y la producción agrícola se está transformando en monocultivo de maíz, incluso hay quienes prestan sus parcelas para cultivo del cereal tal y como se observa en el cuadro 2.

Cuadro1. Características sociodemográficas por comunidad

	MUCUYCHÉ	XANLÁH	TOTAL	X^2; gl; valor de p
ESCOLARIDAD (15 años y más)				
Sin escolaridad	11.6	47.7	27.2	
Primaria incompleta	29.1	1.5	17.2	
Primaria completa	19.7	23.1	21.1	
Secundaria	33.7	26.2	30.5	
Preparatoria	3.5	1.5	2.6	
Técnica	2.4	0.0	1.4	43.0; 5; 0.000
Total	100.0	100.0	100.0	
ESTADO CIVIL (15 años y más)				
Soltero	33.7	23.1	29.1	
Casado	59.3	66.2	62.3	
Divorciado	0.0	1.5	0.7	
Unión libre	2.3	4.6	3.3	
Viudo	4.7	4.6	4.6	4.0; 4; 0.404
Total	100.0	100.0	100.0	
LENGUAS (5 años y más)				
Solo Maya	2.5	3.6	3.0	
Solo Español	0.9	0.0	0.5	
Maya y Español	96.6	96.4	96.5	1.2; 2; 0.537
Total	100.0	100.0	100.0	
OCUPACIÓN (15 años y más)				
Ama de casa	37.2	41.5	39.1	
Estudiante	11.6	3.1	7.9	
Agricultor	24.4	53.9	37.1	
Empleado	10.5	1.5	6.6	
Trabajo por cuenta propia (baja calificación)	16.3	0.0	9.3	33.6; 4; 0.000
Total	100.0	100.0	100.0	
MIGRACIÓN (15 años y más)				
Hogares con al menos un emigrante (Sí/No)	57.7	12.0	35.3	12.4; 1; 0.000
Emigra el jefe o jefa de la familia (sí/no)	23.1	8.0	15.7	2.3; 1; 0.131
Número de miembros del hogar que emigran				
0	42.3	88.0	64.7	13.1; 2; 0.001
1	50.0	8.0	29.4	
2	7.7	4.0	5.9	
Total	100.0	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Cuadro 2. Producción de alimentos y apoyos gubernamentales por comunidad

PRODUCCIÓN ALIMENTOS*	MUCUYCHÉ n= %	XANLÁH n= %	TOTAL n= %	X^2; gl; valor de p
Cuenta con parcela	84.6	96.0	90.2	1.9; 1; 0.158
Cultiva la milpa	84.6	100.0	92.0	5.5; 1; 0.018
Cría animales en su parcela	6.3	12.0	9.8	0.38; 1; 0.534
Cría animales en su solar	73.1	60.0	66.7	0.98; 1; 0.321
Produce frutas en su solar	100.0	92.0	96.1	2.94; 1; 0.087
APOYOS GUBERNAMENTALES				
Tipo de apoyo recibido				
Ninguno	23.1	8.0	15.7	
Oportunidades	73.1	84.0	78.4	
70 y más	0.0	8.0	3.9	
Oportunidades y 70 y más	3.8	0.0	2.0	6.3; 3; 0.097
Total	100.0	100.0	100.0	
Cantidad de dinero recibida (pesos M.N.)				
< 1,000.00	36.8	69.6	54.7	
1,000.00 a 1999.00	31.6	26.1	28.6	
2,000.00 a 3,340.00	31.6	4.3	16.7	7.2; 2; 0.027
Total	100.0	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.
* Al comparar este concepto sólo se anotaron los porcentajes "si" de cada comunidad y del total, su complemento "no" es la diferencia al 100%.

El trabajo asalariado que han buscado los jefes de familia y en menor cantidad las mujeres, ha representado la pérdida del cultivo tradicional de la milpa e incluso el cambio de los roles al interior de la familia, ya que al no estar presente ambos padres de la educación y responsabilidad del cuidado de los hijos(as), ahora queda en manos de abuelos(as) y tíos(as).

En Mucuyché menos hogares reciben apoyos gubernamentales (73.1%), pero quienes los reciben son por un monto significativamente mayor que en Xanláh, lo que sugiere una mayor diferenciación económica en Mucuyché.

En la comunidad Xanláh, no se ha registrado un cambio significativo de las actividades productivas por lo que predominan las agrícolas orientadas particularmente al cultivo de la milpa. También existe una elevada tasa de analfabetismo de sus pobladores, el mayor porcentaje de agricultores y la mínima presencia de asalariados, así como la mayor proporción de hogares que reciben apoyo gubernamental mediante el programa Oportunidades (ver cuadros 1 y 2).

Estas características sugieren diferencias en la composición de la dieta toda vez que los pobladores de Mucuyché tendrían mayor necesidad que la población de Xanláh de comprar alimentos y, por tanto, mayor posibilidad de incorporar a su dieta alimentos industrializados que generalmente son más caros y menos nutritivos, desplazando a los alimentos de corte tradicional.

Tal y como lo dice Gracia (2007), los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencia marcadas por los ciclos económicos capitalistas de gran escala, los cuales han supuesto, entre otras cosas, la intensificación de la producción agrícola de corte capitalista, despreciando la producción tradicional como la milpa; la orientación de la política de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos a costos elevados, la concentración del negocio en empresas multinacionales, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de una redes comerciales cada vez más poderosas, y en definitiva, la internacionalización de la alimentación, que llega hasta las comunidades más pequeñas y lejanas de los países en desarrollo.

Para comprender todos estos cambios que interactúan de manera directa con la dieta, es necesario analizar la percepción que la población tiene referente a su alimentación, e identificar los factores que intervienen para que cambie ésta. A continuación se presentan

las percepciones de hombres y mujeres adultos(as) casados(as) de las dos comunidades estudiadas sobre su alimentación.

Percepción de las personas adultas sobre su alimentación actual, en relación con la disponibilidad de alimentos.

La complejidad del fenómeno alimentario actual y sus consecuencias nutricionales y epidemiológicas, exige que se recurra a las herramientas que ofrece la antropología alimentaria para entender por qué la gente decide comer lo que come, y el papel que juega la disponibilidad de alimentos en la elección de éstos.

Dentro de este contexto, las mujeres adultas (entre 18 a 59 años) dedicadas a las labores del hogar, que participaron en la entrevista en profundidad de la comunidad de Xanláh expresaron:

> *la alimentación que se tiene ahora es mejor que la que se tenía antes, ya que ahora se come carne y ya no yuca como antes. Existe una mayor cantidad de alimento y ya no tiene uno que ir a la ciudad a comprar las cosas…..y pues si tienes dinero pos' compras el pollo, lo sancochas para comer, pero ¿qué más?acá si ni vende pollo acá, casi no lo encuentra uno, no lo vende, sólo el que tiene gallinas en el patio. Acá ¿dónde compras carne?, pues hasta que salga a Valladolid, y allá la compres, si no no, y comemos la tortilla y nosotras la torteamos….Ahora está trabajando mi esposo y mi hijo, traen un poco de dinero y tamos comprando un poco de frutas o verduras para que coman. Las frutas y verduras que compramos son el plátano, manzana, uvas, mango, piña, pues*

calabaza, chayote, papa, pero falta el dinero. Si hay el trabajo se compran, a veces no hay el trabajo y pues…(Mujer de 42 años de la comunidad de Xanláh con 8 hijos).

Al analizar la percepción de la señora, se observa que el dinero y la disponibilidad local de alimentos, son los principales factores para consumir carne, especialmente la carne de res, que se constituye en un símbolo de estatus y posición social dentro de la comunidad para quienes la consumen. Aunque también manifiesta la aproximación a la alimentación ideal, la "dieta normal", promovida por los gobiernos.

En cuanto a la localidad de Mucuyché las personas entrevistadas (mujeres) expresaron sobre la importancia que tiene la disponibilidad de los alimentos en relación con los ingresos:

Lo que se come ahorita es mejor, porque ahorita cuando va uno a trabajar gana uno un poco de dinero y pos' ahí lo compra. Ahorita hay mayor dinerito para comprar chicharra, puerco y a veces res….ahora comemos las sopas instantáneas, también antes no había lo que son las hamburguesas, perros calientes antiguamente no conocíamos nada de eso. Antes los panuchos se comían uuuuuhhhh estaban contados los días, ahorita cada ocho días se venden panuchos y empanadas aquí. No habían los refrescos, y ahora desde que no hay una coca de dos litros y medio no hay comida je,je,je. Ahora hay más carne que antes, la trae un señor de Sacalum, la trae martes, miércoles y jueves, hay más disposición de carne es mayor ahora que antes. (Mujeres amas de casa de 30, 35 y 40 años de edad de Mucuyché).

Se observa nuevamente que el ingreso juega un papel importante de acuerdo a la percepción de las señoras entrevistadas, para que perciban que su alimentación es mejor ahora que antes, sin percatarse si los alimentos que consumen son saludables o no, tal es el caso de las sopas instantáneas. Dentro de éste contexto surge éste comentario:

> *Ahora ya comemos hasta el francés, pan de harina, compramos el jamón y el queso, pero eso 'vez en cuando', no constantemente hay dinero, porque también en la comunidad no siempre hay, no se puede adquirir todo lo que tú quieras porque el dinero no alcanza, no hay una fuente de empleo, ¿pues dónde? Yo, por ejemplo donde yo tenga un dinero semanal, no tengo dinero semanal, no tengo dinero seguro semanal, si yo tuviera eso, pues los chamacos, mis hijos, si les gusta comer las cosas, les gusta comer rico; con un buen empleo puedes alimentar bien a tus hijos…* (Mujer de 35 años, 6 hijos, habitante de Mucuyché).

La percepción que tiene sobre una "buena alimentación" está en función de los alimentos industrializados modernos de corte urbano. Llama la atención que no menciona los alimentos tradicionales, que de acuerdo al análisis en las entrevistas, son para personas pobres.

Los alimentos tradicionales siempre han jugado un rol fundamental en la alimentación diaria de las personas, pero a partir de la introducción de los alimentos industrializados modernos cambian las preferencias, así como el significado de alimentos sanos y buenos para ellos(as), tal y como lo muestra el siguiente comentario:

Ahora a la gente no le gusta comer la chaya[21]*, no le gusta tomar limonada, ya son otras formas de que se alimentan ellos, lo más fácil, les gusta la comida chatarra…..hay mucha gente que sí conoce la buena nutrición porque ya comen carne, comes huevo, comes frijol, comes pastas, lo que tú quieras comer, pero como digo, debes tener un poco de dinero para poder comprarlo…Ahora se come pollo de granja, puerco, refresco embotellado y antes se comía naranja sancochada*[22]*, xpelón*[23]*; ahora también se toma horchata y avena..*(Hombre de 45 años, 3 hijos, de Mucuyché).

Las percepciones evidencian que el ingreso económico que ahora tienen las personas, aunque de manera intermitente, les proporciona la seguridad de poder conseguir y disponer de los alimentos que ellas quieran, ya que no tienen que salir de sus comunidades para conseguirlos, aunque muchos de los alimentos que compran no necesariamente son saludables.

Bajo esta premisa de lo que es y no es saludable para alimentarse, Vargas (1997) comenta que el grupo al que se pertenece tiene una interpretación de lo que es comestible o bebible, pero además de las circunstancias y manera en que debe realizarse y esto también influye sobre la elección de lo que se come y sobre el prestigio del cual gozan determinados alimentos.

[21] Es un arbusto que mide de dos a tres metros de alto, posee médula gruesa y blanca, y tallos grisáceos o verdosos. Son ricas en sales de hierro, calcio, vitamina "A" y, sobre todo, vitamina "C".
[22] Naranja que es hervida al vapor.
[23] Es una leguminosa propia de la región, es rica en aminoácidos.

Es interesante analizar el siguiente comentario de una mujer madre de familia de 35 años de edad, que hace hincapié en la percepción que se tiene sobre los alimentos industrializados, que son consumidos cuando se tiene dinero y, por tanto, considerados como "buenos" para la alimentación por indicar mejor situación económica:

> *hoy se come mas mejor, hoy hay hasta su refresquito, cada tres veces a la semana cuando tengamos dinero, porque hoy hay facilidad de traer las cosas...de antes pues tenía que salir a una ciudad a traer las cosas, pues ahorita todas las cosas te las traen. Lo que es frutas si tienes dinero lo estas comprando, pan dulce, pero hoy hay más facilidad no tienes que salir a la ciudad.* (Mujer habitante de Mucuyché).

Se evidencia el lujo y estatus que el refresco y otros productos alimentarios de corte moderno representan para la señora, es decir, ahora ya tiene dinero para comprarse un "refresquito" situación que no ocurría en el pasado, ahora representa estatus al interior de la comunidad. El consumo de refresco embotellado es considerado como algo "rico o sabroso" de menor costo que la carne y que representa prestigio entre los habitantes de las comunidades. Debe señalarse, que de acuerdo con ese testimonio, la disponibilidad local, también desempeña un papel destacado en el consumo de los alimentos industrializados modernos.

Estudios realizados en México y en el extranjero, reportan que los cambios en el ingreso de las familias se comportan de manera diferente de acuerdo con el nivel socioeconómico o de acuerdo a las diferentes regiones (Borbón, Robles y Huesca; 2010). Como sucede en la comunidad de Xanláh en relación al ingreso y alimentación, se refleja una clara disposición a cambiar la dieta y si no lo han hecho del todo es por falta de dinero

para comprar los alimentos o por falta de disponibilidad de éstos, lo que sugiere que si hubiera un incremento en los ingresos, acompañado de mayor disponibilidad local el cambio en la dieta se aceleraría.

Percepción de los alimentos que gozan de prestigio y estatus dentro de la comunidad.

Las funciones de comer y beber tienen un sustrato fisiológico común, pero son interpretadas por cada persona en un tiempo, lugar y circunstancia concreta, incluyendo sus propios valores y referentes. No se debe perder de vista que cada persona tiene sus vivencias de acuerdo con sus particularidades biológicas, psicológicas y culturales (Vargas y Casillas, 2008) y cada uno de estos factores va a influir directamente en el tipo y elección de alimentación que cada persona lleve a cabo.

En este sentido, se presenta la percepción que tienen los(as) entrevistadas de las comunidades estudiadas respecto a los alimentos que gozan de prestigio y estatus dentro de las comunidades y que es considerada alimentación de ricos, y por tanto, una alimentación buena y nutritiva a la que pueden acceder quienes están en mejor posición socioeconómica.

En este sentido en las comunidades (Mucuyché y Xanláh) se analizaron las siguientes percepciones de mujeres y hombres de 30 a 59 años de edad, respecto a la alimentación de los "ricos", y mencionaron:

> *Los ricos comen más carne, más queso, más jamón, más yogurth, no te comen solo el frijol con tortilla y huevo no te lo comen…..este, pues ellos comen bien, comen más saludable ellos. Ahorita se come más carne que antes de 3 a 4 veces a la semana y la carne de pollo es la que más se come, también tomamos más leche. También ellos pueden comprar a la hora que quieran las cosas que quieran y de más calidad. Comen más carne y nosotros casi frijol, huevo….solo*

los sábados hay un poco de carne, el domingo comemos pollos. Pues creo que comen mejor los ricos, pues ellos tienen el dinero ja,ja,ja,ja, pues nosotros los pobres…… no tenemos dinero tenemos que comer poco, pobre ja,ja,ja. Los ricos comen muchas cosas porque ellos tienen dinero……ellos no comen lo que estamos comiendo, porque ellos tienen dinero están ricos ja,ja,ja, ellos no comen nomás frijol…..los pobres nomás tortilla, frijol y huevo comen, nomás eso….

Se observa el valor significativo que tiene la carne para las personas, es considerado un alimento "bueno", es decir, nutritivo y saludable; es importante que el dinero que se tiene sea utilizado para comprar carne, así como alimentos derivados de éstos, ya que mencionaron que los quesos y el yogurth es comida de ricos; y que los pobres en lugar de comer este tipo de alimentos tienen que comer poco, porque no disponen de suficientes dinero para comer más y mejores alimentos.

Se evidencia que las personas eligen los alimentos por el prestigio y el estatus que éstos dan, por ello los programas de salud que impulsa el gobierno federal no tienen el éxito que se espera ya que, la gente selecciona los alimentos no por su valor nutricional, ni porque sean sanos y saludables, sino que las preferencias están mediadas por el sabor y por el significado de prestigio y estatus que les dan dentro de la comunidad.

Un dato interesante encontrado en las entrevistas es que el apoyo económico que el Programa Oportunidades otorga a las familias es utilizado para comprar alimentos y surtir la despensa, pero esos alimentos adquiridos están seleccionados por el prestigio y el estatus que tienen al interior de las comunidades, lo que paradójicamente induce al no

mejoramiento de la dieta, sino a la selección y consumo de alimentos obesogénicos y de bajo valor nutricional tal y como lo evidencia el comentario siguiente:

> *"cuando nos dan Oportunidades aprovechamos a comprar cosas, como carne, los kelloggs, refresco y poder comprar más"* (Mujer de 35 años, un hijo originarios de Mucuyché).

También puede notarse la influencia que tiene la televisión en la selección de los alimentos y el significado que esto tiene, una persona comentó que:

> *"aquí en el pueblo todos somos pobres y comemos lo mismo….yo veo la tele y veo que los ricos comen diferente"* (Hombre de 37 años, 4 hijos originario de Xanláh).

Todo ello influye de manera significativa en la selección de alimentos y al prestigio que se les otorga, generando expectativas acerca de los alimentos "buenos" y "adecuados".

Percepción sobre inocuidad (seguridad-calidad) de los alimentos consumidos.

Dentro de este contexto, la seguridad y calidad de los alimentos, es decir, la inocuidad alimentaria que perciben las personas son creadas por su particular realidad de consumo bajo la influencia de la cultura que les rodea y su correspondiente cosmovisión. También influyen sus vivencias personales cotidianas y eventuales o extraordinarias, que les permiten construir objetiva y simbólicamente la percepción sobre la alimentación (Vargas y Casillas, 2008). Es decir, cada persona tiene sus vivencias propias, de acuerdo con sus particularidades biológicas, psicológicas y culturales que van a influir directamente en la percepción que se tenga de la alimentación, y por tanto, de la calidad y de la seguridad de los alimentos, referida específicamente a si los alimentos pueden estar contaminados o pueden ser un vehículo de contaminación por pesticidas utilizados durante su cultivo.

En este sentido los(as) participantes en la entrevista expresaron que los alimentos que se consumen ahora no son de buena calidad como en el pasado, tal y como lo manifiesta Don Jesús de Xanláh de 49 años y Don Max de 47 de Mucuyché:

> *Pos' creo que se come mejor de antes ¿por qué? Porque eso de antes no conoce el fertilizante 'nomas' lo siembra así, no tiene puesto nada, en cambio ahora se está usando el fertilizante, con el fertilizante se queda grande la mata, de antes no hay fertilizantes, creo que es mejor que no usen el fertilizante.....pues creo que es mejor de antes....Pues de antes era mejor la alimentación porque de antes no usa fertilizante 'nomás' crecen, todo lo que estás sembrado nomás crecen.....pero ahorita pos pura fertilizante usan.*

En este mismo sentido Don Juan de 57 años de Mucyché comentó lo siguiente:

> *No, pues desde mi punto de vista'era 'más mejor' la comida de antes, porque no había mucha contaminación, ahorita pues el pollo y el cerdo en tres meses, tres, siete semanas ya están grandes, de antes no, puro maíz, masa, calabaza es lo que se le daba a los marranos, pero ahorita puro alimento quince días, tres semanas ya están listos para comer, era más mejor ¿porqué más cree que es mejor lo que se comía antes? Pues para mí porque son, son cosas naturales así, no hay nada de químicos, pero ahorita pura química lo que se está utilizando pura química para el alimento de los animales y pues eso comemos también nosotros".*

Se puede observar que estas personas tienen muy claro lo que representa en su alimentación el uso indiscriminado de fertilizantes químicos utilizados en la agricultura, y por tanto dañinos para la salud humana. Lo mismo sucede con los alimentos procesados que se usan para alimentar al ganado, que a la larga puede tener graves consecuencias en la salud de los consumidores.

La percepción que los señores tienen sobre la calidad de los alimentos que se cultivaban hace tiempo o en sus comunidades, específicamente referente a la inocuidad alimentaria, lo considera un aspecto muy importante, debido a que son productos naturales y por tanto no causan ningún daño a la salud. Es importante señalar que la percepción de estas personas referente a que la alimentación de antes era mejor que en la actualidad, es en el sentido del uso de pesticidas y agroquímicos, no en cuanto a la calidad de la dieta o sus preferencias.

Cabe mencionar el papel que juega el cultivo de la milpa dentro de la cultura maya, pero desafortunadamente se enfrenta con el impulso agrícola comercial, que deja a un lado el cultivo tradicional (milpa) para impulsar la siembra de alimentos que tienen un mayor valor comercial y que son solicitados por el mercado.

Adicionalmente, aún cuando la milpa se sigue cultivando cada vez por un menor número de agricultores, ahora se recurre frecuentemente al uso de fertilizantes químicos, lo que ha sido promovido por las políticas gubernamentales de apoyo al campo.

Como se mencionó en líneas anteriores, en la comunidad de Mucuyché se está perdiendo la práctica de la siembra de todos los alimentos que conforman la milpa, y recurren al trabajo asalariado cambiando las actividades productivas lo que se acompaña de un desplazamiento del cultivo de la milpa por el monocultivo de maíz

Percepción de la alimentación de antes y ahora en personas de la tercera edad

Las personas de esta edad consideran que la alimentación que se tenía antes era mejor que la de ahora, ya que en la actualidad hay pollos de granja y que por eso hay muchas enfermedades. Antes se consumían alimentos sanos que existían en el mismo pueblo y en el patio de las casas, también se iba a cazar animales de campo. Consideran que hoy en día se usan los fertilizantes para el cultivo de las plantas y alimentos químicos para la cría de animales. Nuevamente, el cambio hacia la alimentación actual se ve como negativo, pero específicamente en lo que se refiere a la inocuidad y no a la composición de la dieta o el tipo específico de alimentos que se consumen.

Por otra parte, los platillos tradicionales se siguen preparando, pero muchos de los ingredientes (carnes, verduras y frutas) que se usan son de los que venden en la tienda y que ya no se cultiva ni se caza como antes. Consideran importante seguir manteniendo sus costumbres alimentarias como la preparación de guisos como cochinita pibil[24] y puchero[25], entre otras, porque eso les da identidad; piensan que para no perder la identidad alimentaria se debe revalorar y enseñar a las mujeres a preparar los guisos que son tradicionales de Yucatán.

Consideran que los alimentos "modernos" son buenos para comer porque tienen un buen sabor, siempre y cuando se tenga el dinero para adquirirlos, y su consumo deberá ser de vez en cuando. También observan que los niños(as) consumen muchos productos "chatarra" como frituras y dulces y mencionan que no les gusta comer frutas ni verduras.

[24] Es un platillo de la gastronomía yucateca, basado en carne de cerdo adobada en achiote, envuelta en hoja de plátano y cocida dentro de un horno de tierra. La cochinita pibil se acompaña con cebolla morada en naranja agria Generalmente en tortas y tacos con un encurtido de chile habanero muy común en la región.

[25] Es un platillo de la gastronomía yucateca, basado en tres carnes (res, cerdo y pollo), en compañía de algunas verduras como calabaza, zanahoria, papas, repollo, tomate, chayote.

Los resultados de éste apartado muestran que el mayor cambio que observan las personas adultas mayores respecto a la alimentación se refiere a la pérdida de inocuidad de los alimentos, derivado del uso de agroquímicos; pero perciben el mayor cambio en la población infantil y en adultos jóvenes, ya que ellos son los que consumen "alimentos chatarra".

Es importante mencionar que en la comunidad de Xanláh los productos como hamburguesas, tacos al pastor, pizzas, etc., son aún desconocidos.

Discusión

El acto de alimentarse constituye no sólo un fenómeno cultural que nutre identidades, sino que se ha convertido en un hecho polémico que pone en riesgo la salud de las personas. Su estrecha relación con aspectos políticos, culturales, ecológicos, biogenéticos, nutrimentales y biotecnológicos han obligado a poner especial atención en el estudio de la reestructuración del sistema alimentario global, tanto como en las tradiciones y percepciones alimentarias de las personas y de los pueblos, como también en sus relaciones simbólicas (Sandoval, Domínguez y Cabrera, 2010); que son escasamente estudiadas principalmente cuando se trata de población indígena.

La globalización del sistema alimentario está transformando la diversidad de las culturas alimentarias locales debido a la imposición de una monocultura global que se establece en la sociedad mediante patrones de producción y consumo más o menos definidos por las grandes compañías agroindustriales (Shiva, 2004). Las percepciones que las personas tienen de la alimentación actual de acuerdo a los resultados mostrados, deja en evidencia que efectivamente la globalización alimentaria y las grandes compañías transnacionales de comida rápida, están transformando las percepciones de la población,

principalmente de las personas jóvenes, considerándola como buena, en comparación con la percepción que se tiene de la comida tradicional.

Destaca de los resultados obtenidos, el hecho de que las personas no mencionan las propiedades nutrimentales de los alimentos como condición para adquirirlos; se rigen por los alimentos que se expenden en las tiendas de la localidad, es decir, por aquellos productos nuevos que ofrecen, y que se originan a partir de las nuevas necesidades basadas en los tipos de vida, la moda y las transformaciones de los mercados laborales y comerciales (Contreras, 2008).

Los resultados muestran tres aspectos relevantes para entender lo que está sucediendo en las comunidades estudiadas: a) que las personas basan el consumo de alimentos modernos no en su calidad nutrimental, sino en los aspectos principalmente de prestigio y estatus; b) también para conocer y disfrutar el sabor de los nuevos productos que ofrece el mercado, ya que son "ricos y sabrosos", y c) en la disponibilidad alimentaria y de ingresos, ya que esto permite adquirir alimentos que gozan de prestigio y reconocimiento social en el interior de las comunidades. Esta situación se acompaña de la transformación de la producción agrícola, de la milpa al monocultivo del maíz, la producción de productos para la comercialización y no para el autoabasto, así como la búsqueda de un trabajo asalariado asociado a la migración laboral.

El diseño de programas para mejorar la alimentación de las poblaciones rurales tiene que tomar en cuenta los cambios productivos y laborales, la disponibilidad de alimentos y las preferencias mediadas por el prestigio social. Dentro de este contexto cada persona se identifica con aquellos platillos que le han sido ofrecidos desde pequeño y gustará de aquellos que le evoquen gratos recuerdos y, desde luego, también de aquellos que le hagan alcanzar un nivel de estatus y prestigio (Vargas y Casillas, 2010).

Los alimentos y la alimentación misma, desde el estudio de la antropología, evidencian significados que se asocian a vivencias de lo estrictamente nutricional, es decir; los alimentos además de nutrir significan y comunican.

Referente a los contaminantes por agroquímicos que mencionaron las personas en las entrevistas en profundidad, Toledo (1999) señala que se trata de riesgos provocados como consecuencia de prácticas ineficaces y descuidadas que se originan en la esfera de la producción, pero que pueden ser evitables. Los más comunes se asocian con enfermedades provocadas por toxicidad de agroquímicos, contaminación genética y aparición de microorganismos patógenos en animales comestibles. El incremento de la producción alimentaria ha estado presionando los sistemas agrícolas y ganaderos con los consecuentes riesgos para el equilibrio ecológico y, desde luego, para la salud humana.

Debe tomarse en cuenta que el acto de consumir alimentos suele implicar una pausa en el devenir de la vida, e implica la incorporación de lo externo a lo interno y su transformación en lo propio: en el yo mismo (Vargas y Casillas, 2010). Es decir, la alimentación no es y nunca ha sido una mera actividad biológica.

Los programas orientados a mejorar la alimentación y la nutrición de las poblaciones rurales deberán tomar en cuenta lo anterior, pues sin ello, dichos programas no tendrán el efecto deseado, e incluso podrían tener un efecto negativo al favorecer, inintencionadamente, el consumo de alimentos industrializados modernos como ocurre actualmente con el programa federal Oportunidades (Pérez, et al., 2011, en imprenta).

El estudio realizado en estas dos comunidades de Yucatán evidencia la complejidad de aspectos que influyen en la nutrición y alimentación de las poblaciones rurales mayas, pero deberán realizarse más investigaciones que permitan profundizar el conocimiento en

este campo para aportar mayores elementos que documenten políticas y programas efectivos para mejorar la calidad de vida de la población rural e indígena.

Agradecimientos

Al Instituto Nacional de Ciencia y Tecnología por el apoyo económico para realizar los estudios doctorales, del cual se desprende este artículo.

Bibliografía

Álvarez-Gayou J. *Cómo hacer investigación cualitativa: fundamentos y metodología*. Buenos Aires, Paidós Educador; 2004.

Ascher F *Le mangeur hypermodern*. París, Editorial Odile Jacob; 2005.

Ávila A, Shamah T, Chávez A. *Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición en el medio rural 1996*. México, Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. Subdirección General de Nutrición de Comunidad; 1997.

Berlin A, Markell E. An assessment of the nutricional and health status of aguaruna jívaro community, Amazonas, Peru. *Ecol Food Nutr* 1977; 6: 69-81.

Borbón C, Robles A, Huescas L. Caracterización de los patrones alimentarios para los hogares en México y Sonora. *Estudios Fronterizo Nueva Época* 2010; 11(21): 203-237.

Carrasco N. Desarrollo de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales* 2007; 15(30): 79-101.

Castro R. En busca del significado: supuestos alcances y limitaciones del análisis cualitativo. En: Szasz I, Lerner S (comps). *Para comprender la subjetividad. Investigación cualitativa en salud reproductiva y sexualidad*. México, El Colegio de México, 1996; pp 57-88.

Contreras J. Modernidad alimentaria: entre la sobreabundancia y la modernidad. En: Sandoval S, Meléndez MJ (Coords). *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. México, Centro de Investigaciones en Alimentación y Desarrollo A.C., Plaza y Valdez, 2008; pp 1-307.

Croker R. *et al*. Interculturalidad alimentario-nutricional en la etnia Wixarika de México. *Rev Esp Salud Pública*. 2004; 78(6): 691-700.

Daltabuit M, Ríos A. Cambios de la dieta familiar en Yalcobá, Yucatán. *An Antrop*. 1992; 29(1): 23-33.

Dewey K. Nutritional Consequences of the Transformation from Subsistence to Commercial Agriculture in Tabasco, México. *Human Ecology*. 1981; 9(2): 151-187.

Diccionario de la Legua Española. [accedido 2011 Diciembre 03]. Disponible en: URL http://www.wordreference.com/definicion/chonta.

Draper H. The Aboriginal Eskimo Diet in Modern Perspective. *American Anthropologist*. 1977; 79(2): 309-316.

Estevia G. Detener la ayuda y el desarrollo: una respuesta al hambre. En: Carencia Alimentaria. Una perspectiva antropológica. Barcelona, Serbal UNESCO. 1985.

Fischler C. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995.

Gracia M. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública Mex*. 2007; 49(3): 236-241.

Huamán L, Valladares C**.** Estado nutricional y características del consumo alimentario de la población aguaruna. Amazonas, Perú 2004. *Rev Peru Med Exp Salud Pública*. 2006; 23(1):12-21.

INEGI. *Conteo de Población y Vivienda 2005*. Volumen II. México, INEGI. 2004.

Olaiz G. *et al*. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*. Cuernavaca, México, Instituto Nacional de Salud Pública. 2006.

Oseguera D, Esparza L. Significados de la seguridad y el riego alimentarios entre indígena Purépechas de México. *Desacatos.* 2009; 31: 115-136.

Martínez, M., (2002) *Comportamiento Humano. Nuevos métodos de investigación*. México, Editorial Trillas.

Mintz S. *Tasting food, tasting freedom*. Boston, Beacon Press. 1996.

SEDESOL. *Índice de Marginalidad por Municipios del Estado de Yucatán*. México, Secretaría de Desarrollo social. 2008.

Shiva V. *Globalización y pobreza.* (mimeo). 2004.

Sobal J. The medicalization and demedicalization of Obesity. En: Maurer D, J Sobal (ed). *Eating agendas. Food and nutrition as Social Problems*. Nueva York, Aldine de Gruyter, 1995.

Toledo V. Ecología, espiritualidad, conocimiento –de la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable-. (mimeo). 1999.

Vargas L, Casillas L. Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta. *An, Antrop*. 2008; 42: 87-115.

Vargas A. ¿Porqué comemos lo que comemos? En *Cuadernos de trabajo del Instituto de Investigaciones Antropológicas.* México,UNAM, 1997;57-62.

Viola M. Estudio sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías. *Revista Chilena de Nutrición.* 2008; 35(2): 1-9.

CAPÍTULO IV
CONCLUSIONES

Los resultados de este estudio, arrojan las siguientes conclusiones, las cuales se presentan de acuerdo con cada una de las temáticas abordadas.

a. Diferencias productivas y sociales relacionadas con la vocación productiva de las dos comunidades.

En cuanto a éstas características, la comunidad de Mucuyché registró niveles de escolaridad significativamente superiores a los de Xanláh, así como mayor porcentaje de estudiantes y emigrantes. También la primera comunidad presentó un abandono en la producción de la milpa en comparación con la segunda, así como también se observó un mayor número de hogares de hogares que cuentan con ingreso monetario, y un mayor monto de este al compararla con la comunidad Xanláh.

Las diferencias observadas se pueden explicar desde la vocación productiva y sus cambios en el tiempo, influida por las políticas económicas hacia el campo y el combate a la pobreza extrema.

b. Dieta habitual.

Esta variable se estudió a través del consumo de alimentos no industrializados y alimentos industrializados modernos que conforman la dieta habitual de las personas de las comunidades estudiadas, concluyéndose que ambas comunidades conservan un patrón tradicional de alimentación basado en el consumo de frijol, maíz y verduras como calabaza criolla, tomate, zanahoria, repollo, pepino y frutas de temporada. Se observó mayor homogeneidad en el consumo de alimentos no industrializados en los hogares de Xanláh, lo que refleja que ésta comunidad aún no incorpora a su dieta habitual el consumo frecuente

de carne de res, carne de puerco y chicharrón, altos en contenido de grasas, esto se debe principalmente a las condiciones socioeconómicas difíciles que presenta la población pero también se observó una clara disposición por la preferencia del consumo de alimentos industrializados modernos.

El consumo de alimentos industrializados de corte moderno está llevando a una modificación de la dieta, encontrándose en una etapa de transición alimentaria de corte más urbano, menos nutritiva, de gran densidad energética, rica en grasas, azúcares, sal y un contenido elevado de aditivos. La diversidad de alimentos industrializados modernos incorporados a la dieta habitual es mayor en la comunidad de *Mucuyché.*

c.Factores que llevan al consumo de alimentos industrializados modernos.

Los factores que contribuyen al consumo de alimentos industrializados modernos dentro de los hogares de ambas comunidades, fueron principalmente la emigración del jefe o jefa de familia, así como también no poseer parcela o no cultivar la milpa registrando porcentajes elevados de consumo *medio* y *alto* de alimentos industrializados modernos. Finalmente, en cuanto a los apoyos gubernamentales, quienes los reciben, registran un consumo medio de éste tipo de alimentos; lo mismo ocurre con la cantidad de dinero que reciben a partir de estos apoyos, es decir, quienes reciben una cantidad mayor de apoyos registran un mayor consumo de éstos alimentos.

c. Percepción de las personas sobre la preferencia del consumo de alimentos industrializados modernos.

Las personas de ambas comunidades eligen el consumo de alimentos industrializados modernos debido a que les atribuyen cualidades como el "prestigio" y el "estatus", y además son consumidos por las personas "ricas", los alimentos que gozan de éstos atributos

son la carne y los alimentos de origen animal como el yogurth, los embutidos, el queso, entre otros; así como los refrescos, sopas instantáneas, pizzas, tacos al pastor y hot dogs.

También el dinero es el principal factor para que la gente considere que su alimentación es "mejor" debido al consumo de carne y otros alimentos de corte urbano; la percepción de que el consumo de carne, especialmente de res es mejor y además "es comida de ricos" lo que representa un estatus y posición social dentro de la comunidad. Es importante mencionar que las personas consideran "mejor" la alimentación hoy debido al consumo de carne, además de esto les proporciona estatus y prestigio dentro de la comunidad.

El estudio realizado en estas dos comunidades de Yucatán evidencia la complejidad de aspectos que influyen en la nutrición y alimentación de las poblaciones rurales mayas, pero deberán realizarse más investigaciones que permitan profundizar el conocimiento en este campo para aportar mayores elementos que documenten políticas y programas efectivos para mejorar la calidad de vida de la población rural e indígena.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre G. 1997. Cultura y Nutrición, en Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación. Cuadernos de trabajo del Instituto de Investigaciones Antropológicas, 21-38.

Aguirre J, Escobar M, Chávez A. 1998. Evaluación de los patrones alimentarios y la nutrición en cuatro comunidades rurales. Salud Pública México, 40: 398-407.

Allen LH, 1992. The mexican food system: traditional and modern. Ecol Food Nutr 27: 219-234.

Bassols A, Torres F, Delgadillo J. 1992. El factor espacial en la configuración del sistema de abasto alimentario nacional. Pp. 163-186, En: Bassols A. (Ed.), El abasto alimentario en México. UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas, México.

Bertrán M. 2006. La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. Pp 167-174, En: Alonso AL. (Comp), Cambio Social, Antropología y Salud. CONACULTA, INAH, PROMEP. México.

Bourges H. 2004. Abasto y consumo de alimentos: una perspectiva nutriológica. Pp. 21-38, En Del Valle MC (Coord), El desarrollo agrícola y rural del tercer mundo en el contexto de la mundialización.UNAM e Instituto de Investigaciones Económicas, México.

Bourges H. 1990. Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios. Cuadernos de Nutrición, 13: 17-32.

De Garine I, Vargas LA. 1997. Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. Cuadernos de Nutrición, 20: 21-28.

Encuesta Nacional de Alimentación en el Medio Rural por Regiones Nutricionales. 1979. Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. México.

Encuesta Nacional de Alimentación en el Medio Rural por Regiones Nutricionales. 1989. Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. México.

Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición en el Medio Rural. 1997. Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. México.

Encuestas Nacional de Salud y Nutrición 2006. 2007. Instituto Nacional de Salud Pública. México.

Fischler C. 1995. El Homnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama. España.

Goody J. 1995. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Editorial Gedisa, Barcelona.

Gracia M. 2007. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. Salud Pública de México 49: 236-241.

Gracia M. 2005. Manera de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. Rev. Internal. de Sociol 40: 140-82.

Gracia M. 1997. La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona 1960-1990). Editorial Ministerio de Educación y Cultura/Secretaría de Estado de Cultura, Madrid. Pp. 309.

Grigg D. 1999. The Changing Geography of World Food Consumption in the Second Half on the Twentieth Century. The Geographical Journal 165: 1-11.

Guo X, Mroz TA, Popkin BM. 2000. Structural Change in the Impact of Income on Food Consumption in China, 1989-1993. Economic Development and Cultural Change 48: 737-760.

Hampl J, Betts N, Benes B. 1998. The 'age+5' rule: comparisons of dietary fiber intake among 4 to 10 year old children. J Am Diet Assoc 12: 1418-1423.

Isunza A. 2004. La obesidad en la pobreza: violación al derecho a la alimentación. Universidad de Favarolo. España. Pp. 50.

Iturriaga JN. 1993. Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas. Antropológicas 7: 41-49.

Kauffer EF. 2005. En educación, organización y participación. Pp. 85 y 106, En: Tuñón E. (Coord), Género y Educación. ECOSUR, COESPO, México.

Krotz E. 2004. La población indígena como factor económico. Economía Hoy: Boletín de Información y Análisis Económico de la Facultad de Economía de la UADY 59: 11-16. En: www.mayas.uady-mx/artículos/información/html

Mestries F. 1980. Las agroindustrias trasnacionales en América Latina. Iztapalapa, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades. 2: 167-180.

Mintz S. 2003. Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. Colección La falsa tortuga, CIESAS. Ediciones de la Reina Roja, CIESAS, La falsa tortuga, CONACULTA, México.

Nestle M, Jacobson M. 2000. Halting the obesity epidemic: a public health policy approach. Public Health Reports. 115: 12-24.

Oseguera D. 2004. Las comidas peligrosas: la percepción social de la (In) seguridad alimentaria. Estud Cult Contemp 10: 31-51.

Pelaez, M. 1997. Consideraciones teóricas. Pp.13-19. En: Peláez CM (Coord)., Presencia de la antropología en los estudios sobe alimentación. Ed, UNAM/INNSZ, México.

Pérez-Gil S, Romero G. 2008. Imagen Corporal en mujeres de la Sierra Juárez y la costa de Oaxaca: Una aproximación nutrio-antropológica. Estudios Sociales 16: 79-111.

Popkin BM. 1993. Nutritional Patterns and Transitions. Population and Development Review 19: 138-157.

Skinner J, Carruh B, Houck K, et al. 1999. Longitudinal study of nutrient and food intakes of white preschool children aged 24 to 60 months. J Am Diet Assoc 12: 1514-1521.

Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN). 2003. Cambios en la situación nutricional de México 1990-2000. Índice de Riesgo Nutricional por Municipio. SLAN, México.

Subar A, Krebs S, Cook A, et al. 1998. Dietary sources of nutrients among US children, 1989-1991. J Ped 4: 913-23.

Vargas LA. 1993. ¿Por qué comemos lo que comemos? En: Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación. Cuadernos de Trabajo. Ed., UNAM/INNSZ. México.

Vargas LA. 1984. Factores culturales de la alimentación. Cuadernos de Nutrición 4: 17-32.

A N E X O S

Anexo 1

Programas para mejorar la alimentación y nutrición en el estado de Yucatán

(a) **Programa Comunidad Diferente**. Es un programa federal que tiene 5 años de presencia nacional, y 3 de presencia estatal. Tiene como objetivo impulsar procesos de organización comunitaria y participación social que generen capacidades autogestivas, así como instrumentar proyectos comunitarios que cubran las necesidades prioritarias de la población de las localidades rurales con altos y muy altos grados de marginación, a través de la integración de grupos de desarrollo comunitario, con base en un proceso formativo educativo. Este programa desarrolla las siguientes estrategias:

- Proyecto "Koonex kanantik le' mejen palalo'obo' " Vamos a cuidar a los niños; este programa busca desarrollar actividades que motiven a la población a cuidar y vigilar la alimentación adecuada y salud en general de los niños que presentan algún grado de desnutrición a través de la presentación de un divertido esquetch.

- Capacitación a las mujeres en la preparación de alimentos atractivos para promover la preparación y el consumo de alimentos nutritivos de bajo costo que sean atractivos a la vista , con el fin de incrementar la diversidad de platillos y así mejorar la alimentación de los niños y la familia en general con la colaboración del municipio donde interviene el Programa Comunidad Diferente.

- Capacitación en temas específicos de alimentación por grupos de edad; consiste en impartir temas a grupos organizados, en donde se proporciona información de gran importancia para la prevención, atención y rehabilitación para todas al edades. Se tienen diferentes temas, como por ejemplo, ¿cómo tener una alimentación adecuada?, ¿cómo alimentarse cuando se tiene diabetes o presión alta?, ¿cómo alimentarse cuando se está embarazada?, etc.

(b) **El Programa de Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo (EAED)**, forma parte del Programa Comunidad Diferente y tiene como objetivo brindar un alimento al día (desayuno o almuerzo), el cual, es rico, variado, nutritivo, equilibrado y a un bajo costo. Cada alimento consta de 3 a 4 elementos: plato fuerte acompañado por pan, tortilla, galleta

o tostada, bebida natural y postre (dulce o fruta). Este servicio está dirigido a población que necesita de este apoyo, tales como: niños de 1 año hasta 18 años de edad, mujeres embarazadas o en período de lactancia, personas de la tercera edad y personas con capacidades diferentes. Además de la distribución de raciones, se plantea también como objetivo mejorar la economía familiar y comunitaria, mediante promoción y difusión de información sobre salud, orientación alimentaria, demostraciones de guisos, mejoramiento de la vivienda y fomento a la producción de hortalizas con huertos. Este programa solo con diferente nombre conserva las estrategias de acción del programa que se desarrollo en 1994 titulado Programa de Alimentación y Nutrición Familiar (PANF).

También se desarrollan las siguientes estrategias de acción:

- Capacitación a las madres de familia en el monitoreo de peso y talla en sus hijos que participan en el PEAED.

- Capacitación en higienización de alimentos a madres de familia de los Espacios de Alimentación Encuentro y Desarrollo donde interviene el Programa Comunidad Diferente, a través de un ciclo de pláticas, que tienen como objetivo promover el manejo adecuado e higiénico de los alimentos para sus hijos con el fin de disminuir la aparición de enfermedades infecciosas.

- Pláticas de alimentación, nutrición e higiene; se imparten pláticas y talleres en los que se enseñan a los niños y a sus madres diversos temas señalando la importancia de la alimentación en las diversas etapas de la vida, así como los grupos de alimentos, las características de una dieta correcta y el procedimiento para cumplir con los principios de higiene en su preparación. Estas pláticas se realizan en diversas comunidades del interior del estado, en los diferentes comedores de los programas de desayunos calientes y Espacios de Alimentación, Encuentro y Desarrollo y en las escuelas de la ciudad de Mérida y de los municipios del interior del estado que lo soliciten.

- Huertos escolares; se plantea en la escuela para que los niños aprendan la importancia de cultivar sus alimentos y así fomentar el autoconsumo familiar.

Los huertos se realizarán en las escuelas que cuenten con el programa de desayunos escolares, tanto en el interior del estado como en la ciudad de Mérida según lo soliciten.

(c) **Asistencia alimentaria en municipios**; se contribuye mensualmente a la dieta de las familias en situación de Desamparo a través de un apoyo directo (despensas). Los tipos de apoyo que se manejan son una despensa básica para familias en desamparo, sujetos vulnerables y asociaciones así como una despensa tipo comedor para albergues.

(d) **Atención y valoración a menores**; se realizan para valorar el estado de nutrición de los menores considerando la edad, peso y talla, para posteriormente otorgar la orientación alimentaria y el apoyo pertinente según el resultado de su estado nutricio.

(e) **Talleres de elaboración de papillas y purés, y demostración de platillos elaborados a base de soya, chaya y avena**; se imparten talleres donde se enseña a preparar papillas y purés para alimentar a los bebés menores de un año a base de frutas, verduras, cereales, leguminosas y alimentos de origen animal. Se enseña a preparar platillos más nutritivos y económicos para la familia a base de soya, chaya y avena; así como postres nutritivos y refrescos naturales.

Anexo 2 Artículo aceptado Revista Estudios Sociales.

Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México

Frequency of the consumption of industrialized modern food in the habitual diet in Mayan communities of Yucatan, Mexico.

M. en C. J. Odette Pérez Izquierdo[1], Dra. Austreberta Nazar Beutelspacher[1], Dr. Benito Salvatierra Izaba[1], Dra. Sara Elena Pérez-Gil Romo[2], Dr. Luis Rodríguez[3], Dr. María Teresa Castillo Burguete[4], Dr. Ramón Mariaca Méndez[1.]

[1]El Colegio de la Frontera Sur, México.

[2]Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.

[3]Universidad Autónoma de Yucatán. Facultad de Matemáticas.

[4]CINVESTAV-Unidad Mérida.

Datos del autor encargado de la correspondencia:

Austreberta Nazar Beutelspacher

C.P. 29290 Apdo. Postal 63

Tel: (967) 674-90-00 Ext. 1501

Fax: (967) 678-23-22

Correo electrónico: anazar@ecosur.mx

RESUMEN

El objetivo del trabajo fue identificar la introducción de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de dos comunidades mayas de Yucatán, México, así como algunos factores que en la escala comunitaria y la de los hogares podrían explicar esta inclusión. Se trata de un estudio de tipo transversal en el que participaron 51 familias seleccionadas a través de un muestreo sistemático sin reemplazo, la información se obtuvo de una entrevista estructurada que incluyó información de variables socioeconómicas, dieta habitual, frecuencia del consumo de alimentos, actividades productivas, disponibilidad de alimentos y apoyos gubernamentales. Se usaron pruebas estadísticas paramétricas para identificar diferencias entre comunidades y familias respecto al consumo de alimentos industrializados modernos. Los resultados evidencian el consumo de alimentos industrializados de corte moderno en la dieta habitual de ambas comunidades sin diferencias significativas en esta escala, pero se registraron diferencias en la escala de los hogares. Se discute el papel de la emigración y los programas sociales en la incorporación de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de los hogares mayas de estas comunidades.

Palabras clave: Alimentos industrializados, dieta habitual, alimentación, maya, rural.

ABSTRACT

The aim of this study was to determine the introduction of industrialized modern food in the habitual diet of two Mayan communities of Yucatan, Mexico, as well as some factors, on both the community and the home level, which may explain this incorporation. This transversal study is conformed of 51 families selected through systematic sampling without replacement. The information was obtained from a structured interview that included socioeconomic variables, habitual diet, frequency of food consumption, economic activities, availability of food and governmental assistance. Parametric statistical tests were used to identify differences between communities and families with regard to the consumption of industrialized modern food. The results demonstrate the consumption of modern industrialized food in the habitual diet of both communities without significant differences at this level, but differences were registered at the home level. The role of emigration and social programs in the incorporation of industrialized modern food in the habitual diet of the Mayan homes of these communities is discussed.

Key words: Industrialized modern food, habitual diet, feeding, maya, rural.

INTRODUCCIÓN

A partir del siglo XIX se han registrado cambios en la alimentación de las personas en prácticamente todas las poblaciones del mundo, con variaciones importantes en los continentes y en las regiones dentro de ellos (Grigg, 1999). Estos cambios han sido muy evidentes a partir de la segunda posguerra, en la década de los 60's del siglo XX, relacionados con los procesos de modernización, particularmente con la industrialización alimentaria[26], procesos crecientes de urbanización y emigración rural-urbana. También se incrementó la producción y distribución de alimentos industrializados, así como mayor acceso de las familias a éstos, ya que se ha registrado un incremento del ingreso familiar, principalmente en países desarrollados (Grigg, 1999; Popkin, 1993; Nestlé y Jacobson, 2000; Guo *et al*, 2000).

Por ejemplo, en Europa el principal cambio que han experimentado ha sido la disminución en el consumo de raíces y se ha sustituido por cereales industrializados ricos en hidratos de carbón simple y, entre los cereales, el trigo ha reemplazado al centeno, avena, cebada y maíz, pero ha sido incorporado a la dieta de manera procesada, lo cual elimina su riqueza nutricional; mientras que el arroz ha reemplazado al maíz y al sorgo (Collins, 1993). Algunos cambios en los patrones de consumo de alimentos han sido reportados por Grigg (1999), quien señala que en Asia se ha observado un incremento en el consumo de cereales refinados y raíces, mientras que en América Latina, su consumo ha permanecido estable. Por otra parte, el consumo de endulzantes ha tenido un fuerte incremento en Norteamérica y Latinoamérica, mientras que en Australia, Rusia y Europa

[26] Se refiere al conjunto de actividades industriales dirigidas al tratamiento, transformación, preparación, conservación y envasado de productos alimenticios. Las materias primas utilizadas son de origen vegetal o animal y se produce en explotaciones agrarias, ganaderas y pesqueras. Comprende desde pequeñas empresas tradicionales de gestión familiar, caracterizadas por una utilización intensiva de mano de obra, a grandes procesos industriales altamente mecanizados basados en el empleo generalizado de capital (OIT, 1998).

Occidental y Oriental después de la segunda mitad del siglo XX ha descendido el consumo de este producto.

El consumo más bajo de endulzantes se registra en Asia y África, pero con tasas ascendentes. Uno de los cambios más notables ha sido el incremento en el consumo de alimentos de origen animal en todas las regiones del mundo, con el mayor aporte proporcional de calorías en la dieta en Australia, Norteamérica, Europa Occidental y Europa Oriental y Rusia, países que registraron un aumento del 83% en el consumo de proteína de origen animal. Al respecto cabe señalar que Rusia, asociado al notable aumento en el consumo de endulzantes y carnes, tiene la tasa de mortalidad por enfermedades cardiovasculares más alta del mundo (Popkin, 1993). En cuanto a América Latina se registra un consumo medio, más o menos constante, mientras que Asia, una de las regiones que tenía menor consumo de alimentos animales, ha incrementado dramáticamente su consumo a partir de 1985, todo ello asociado particularmente al proceso de industrialización y al incremento de los ingresos de la población. El caso de China, es paradigmático de estos cambios (Guo *et al*, 2000).

A la carne se le han adjudicado características nutricionales de excelencia a la vez que cuenta con un al alto valor social, ya que solo las personas que cuentan con suficientes recursos económicos la pueden consumir; por ello, las preferencias alimentarias no se establecen ni se eliminan por caprichos y aficiones y más bien tienen su origen en cambios sociales y económicos que se llevan a cabo en la sociedad (Latham, 2002).

Desde el punto de vista económico la ganadería es considerada como un reglón socioeconómico de gran importancia para el desarrollo del campo debido a sus altos rendimientos productivos y económicos, generador de empleos e impulsor del desarrollo social, así como también contribuye de manera representativa en el Producto Interno Bruto

-PIB nacional y agropecuario- (Mahecha, Gallego y Peláez, 2002). No obstante, desde la perspectiva nutricional, ha traído consigo cambios en la dieta que hoy día son cuestionados debido a los problemas de salud que ocasiona en la personas; es decir, el consumo de carne no significa una mejor nutrición.

La modernización de la dieta, ha afectado a todos los grupos sociales, por ejemplo, en la segunda mitad del siglo XX, algunos grupos indígenas de Estados Unidos de América, Micronesia, Polinesia, Australia y Papúa Nueva Guinea, registraron tasas de diabetes mellitus tipo 2, sumamente elevadas, que no se habían reportado antes de 1940 (Szathmáry, 1994).

Estos cambios alimentarios han sido impulsados por una economía capitalista y globalizante que rige a la mayoría de las naciones del mundo. Los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencias marcadas por los ciclos económicos capitalistas de gran escala, los cuales han impulsado la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la política de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos, la concentración del negocio en empresas multinacionales, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de unas redes comerciales cada vez más omnipresentes, y en definitiva, la internacionalización de la alimentación.

La industria alimentaria abarca no sólo a los países industrializados, sino al resto del mundo, ya que afecta primero a los procesos productivos, algunos de los cuales tienen ahora como objetivo el suministro a gran escala y, más recientemente, afecta al consumo mismo, ya que los productos de la cocina industrial y de la agricultura industrializada juegan un papel determinante en el abastecimiento alimentario de los países en desarrollo (Gracia, 2003).

En el último siglo, y sobre todo en los últimos cuarenta años, se ha producido la

transformación más radical de la alimentación humana, trasladándose gran parte de las funciones de producción, conservación y preparación de los alimentos desde el ámbito doméstico y artesanal, a las fábricas y, en concreto, a las estructuras industriales y capitalistas de producción y consumo (Pinard, 1988).

En la actualidad la comida es un gran negocio a nivel mundial en torno al cual se mueven cifras millonarias orientadas a incrementar la productividad agrícola, el rendimiento de la ganadería y la intensificación de la explotación marítima, entre otros (MAPYA, 2002).

El sistema alimentario moderno presenta unos trazos, a veces paradójicos y otros complementarios, que pueden sintetizarse al menos en cuatro tendencias básicas (Warde, 1997; Germov y Williams, 1999): primero, el fenómeno de la homogenización del consumo en una sociedad también masificada; segundo, la persistencia de un consumo diferencial socialmente desigual; tercero, el incremento de una oferta alimentaria personalizada avalada por la creación de nuevos grupos de consumidores que participan de estilos de vida comunes y cuarto, el incremento de una individualización alimentaria causante de la creciente ansiedad del comedor contemporáneo.

La modernización alimentaria también ha llevado a una mayor disponibilidad de alimentos industrializados ricos en azúcares simples y grasas saturadas (Popkin, 1993). A este patrón se le ha considerado como la "dieta occidental"[27], la cual se ha asociado en

[27] Para Fischler (1995), el modelo occidental de consumo se concibe como la transformación alimentaria a través de los mecanismos empíricos de sustitución, reemplazo o adición de elementos que están directamente relacionados con la preparación de alimentos, que van siempre dirigidos desde un contexto externo hacia la esfera doméstica y nunca en la dirección contraria. Éstas transformaciones se relacionan con el sistema social, económico y político global, que impulsa y van de la mano con la industria alimentaria moderna, que busca en todo momento introducir y vender alimentos procesados ricos en azúcares simples, grasas saturadas y hidratos de carbono simple, y de fácil preparación, debido a que la población de los países desarrollados y economías emergentes no cuenta con tiempo suficiente para la preparación de sus comidas. Por eso el éxito con el cuentan en la actualidad.

todos los países del orbe al incremento notable de las tasas de sobrepeso y obesidad registradas en todos los grupos de edad en ambos sexos, así como al aumento de la morbilidad y mortalidad por enfermedades crónico-degenerativas (Gracia, 2007).

En la actualidad diversos países en desarrollo, han experimentado en las últimas décadas un cambio significativo en las condiciones socioeconómicas y en la urbanización, con un impacto en la dieta (Drewnowski y Popkin, 2007). Estos cambios se asocian con la transición epidemiológica que se caracteriza por una alta prevalencia de obesidad y enfermedades no transmisibles crónicas (como hipertensión arterial y diabetes, entre otras), relacionadas directamente con la nutrición de las personas (Rivera-Dommarco *et al.*, 2002).

En el caso de México, las encuestas nacionales de alimentación de 1979 y 1989 realizadas en el medio rural, reportaron que el consumo de alimentos de origen animal se incrementó, al igual que los azúcares simples y grasas saturadas; por el contrario el consumo de frutas y verduras disminuyó y, en menor medida, también se registró un decremento en el consumo de cereales integrales y leguminosas (Madrigal *et al.*, 1982; Madrigal y Ávila, 1990).

En 1996 la Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición (ENAL), reportó que aproximadamente 20.0% de la población refirió no consumir frutas y verduras por razones de precio o falta de disponibilidad. Los alimentos de origen animal son consumidos regularmente por siete de cada diez familias, mientras que el de endulzantes ha permanecido estable. Estos cambios, han corrido paralelos al incremento de las enfermedades crónicas degenerativas, destacando la diabetes mellitus tipo 2 que afecta aproximadamente al 12.0% de la población adulta en México y es una de las principales causas de mortalidad (Ávila *et al.*, 1997).

En la actualidad el país registra altos porcentajes de sobrepeso y obesidad en la población, porcentajes que están íntimamente relacionados con la aparición de enfermedades crónicas degenerativas que han corrido de la mano con la entrada y consolidación de la industria alimentaria al país, conviviendo al mismo tiempo con la globalización y todos sus efectos a nivel social, económico, salud, alimentario, cultural, entre otros; y afectando también los estilos de vida tradicionales de los grupos indígenas (Bertrán, 2010).

La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2006, señala que el sobrepeso y la obesidad afectan a cerca del 70.0% de población mexicana entre los 30 y 60 años (71.9% mujeres y 66.7% hombres), lo que constituye un grave problema de salud pública (Olaiz *et al*., 2006). Debe destacarse que en las localidades rurales la prevalencia fue mayor para las mujeres (79.1%) que para los hombres (73.5%) respecto a los indicadores nacionales, registrándose un patrón de mala alimentación mixto, caracterizado por una elevada prevalencia de sobrepeso y obesidad con desnutrición.

Estos datos indican un probable cambio del patrón alimentario de la población del medio rural e indígena asociado con el incremento en el ingreso, el cambio en las actividades productivas y en la preferencia de alimentos ricos en azúcares y grasas animales, que caracterizan la dieta contemporánea en América Latina (Popkin, 1993).

En este contexto la malnutrición tiene dos caras: desnutrición y obesidad. La gente pobre está desnutrida porque no tiene suficientes recursos para alimentarse o son obesos porque se alimentan mal. La población con pobreza muchas veces selecciona alimentos ricos en hidratos de carbono simples, grasas y azúcares que, aunque les impide gozar de una nutrición adecuada, satisfacen su apetito y se integran bien a su patrón de consumo tradicional y a sus pautas de comensalismo (Isunza, 2004).

Las ventajas de la dieta indígena mexicana fueron reconocidas hasta los años cuarenta del siglo XX, cuando aparece el Instituto Nacional de la Nutrición y se empiezan a estudiar sus características bromatológicas. Los efectos de esta dieta en el organismo mostraron que proporciona suficientes elementos para desarrollarse, siempre y cuando se coma en cantidades suficientes (Aguirre, 1986). En términos nutricionales, la dieta tradicional indígena es buena fuente de energía e hidratos de carbono, de proteína en combinación del maíz y frijol, de vitaminas y minerales si hay suficiente consumo de frutas y verduras, así como el consumo cotidiano de chile; tiene además ventajas como ser buena fuente de calcio por la nixtamalización del maíz, baja en grasa en su forma original y tener un buen contenido de fibra (Bertrán, 2010).

Sin embargo, la población en la medida que tiene acceso a los recursos económicos, prefiere alimentos industrializados y "modernos" que les permitan ir mostrando su mejoramiento social. Esto, a pesar de las reivindicaciones indígenas y de las ventajas dietéticas de la alimentación original, parece ser resultado de una idea sistemáticamente presente en la sociedad, y expresada abiertamente hasta hace muy poco tiempo en las políticas públicas: para mejorar y desarrollarse es preferible dejar de ser indígena, proceso que se ha agudizado con el sistema económico que vive al país (Bertrán, 2005).

La modernización de la dieta en México se asocia con el abandono de ricas y sabias tradiciones alimentarias nacionales a favor de la adopción de un modelo occidental de consumo, rico en alimentos industrializados que tiene elevados costos en la salud, económicos y ecológicos (Del Valle, 2004). Pero también la modernización ha promovido que la dieta rural basada en maíz, frijol y calabaza, entre otros, se transforme en una dieta más variada y comercial, con alto contenido de grasas saturadas y azúcares simples, acarreando con ello enfermedades degenerativas derivadas de su abuso, dando lugar a la

transición epidemiológica y nutricional (Chávez *et al*., 1994). Es decir, los cambios alimentarios en las dietas campesinas son consecuencia de cambios estructurales generados en pro de la modernización y de la política económica que rige al país, mismos que van acompañados de prácticas discursivas sobre la desnutrición, argumentando que la dieta campesina es una dieta de pobres, deficiente en proteínas de origen animal y calorías generando un círculo vicioso: desnutrición, dieta campesina y pobreza (Vizcarra, 2002).

Los procesos macro sociales como la globalización y sus manifestaciones en disponibilidad y acceso a los alimentos, la difusión de conocimientos, la migración, o bien el aumento de la monetarización de la economía en todos los sectores sociales de manera acelerada en países con economías emergente como México, son contundentes para analizar el impacto que están causando en la alimentación y salud de la población mexicana (Bertrán, 2010).

La política económica que desarrolla el país en la actualidad ha dejado desprotegida la producción de subsistencia para dejar en manos del mercado la tarea de regular el acceso de los alimentos de alto valor biológico, incluyendo los que se dejaron de producir (como el frijol), permitiendo con ello que otros de baja calidad nutricional se incorporen en la dieta campesina de las poblaciones rurales e indígenas del país. Esta situación permite el enriquecimiento desmedido de la industria alimentaria transnacional la cual tiene una fuerte influencia en las decisiones gubernamentales, dejando a un la salud de la población mexicana[28].

[28] Tal como sucedió con la reglamentación que intentó impulsar la Secretaría de Salud en el año 2010, prohibiendo la venta de alimentos industrializados (conocidos como alimentos "chatarra") ricos en azúcares simples y grasas en la escuelas del país, lo que generó un rechazo total de la industria alimentaria que se tradujo, al final, en un fracaso de la ley alimentaria y su intento de regulación.

Los estudios realizados en México sobre consumo de alimentos industrializados en poblaciones indígenas son escasos, por ello en el presente artículo se propone identificar en dos comunidades mayas de Yucatán, México, la introducción de alimentos industrializados modernos (AIM) en la dieta habitual, así como algunos factores que en la escala comunitaria y la de los hogares, podrían explicar esta inclusión.

MATERIALES Y METODOS

Comunidades de estudio

La investigación se realizó en dos comunidades mayas yucatecas: la primera localidad, *Mucuyché* se sitúa en la zona norponiente y tiene como característica pertenecer a la región ex henequenera; y la otra, *Xanláh* en el sur-oriente de la entidad, se ubica en la zona que tradicionalmente ha sido productora de maíz (zona maicera).

Zona ex henequenera. En Yucatán, la producción de henequén ha desaparecido prácticamente desde 1970, y con ello la importancia que tenía la economía de esta planta en la cultura y en las artesanías que efectuaban con sus fibras. Con la reordenación henequenera, se propició la desintegración familiar, el abandono de la agricultura de subsistencia y la pérdida del papel simbólico del henequén en la vida económica y cultural del estado (ICY, 2006).

Los campesinos de la zona ex henequenera, desde la década de los setenta viven una situación difícil debido a la decadencia del agave del henequén, que en otro tiempo fuera considerado “el oro verde de la península” y que concluyó en la década de los noventa cuando el gobierno del estado finiquitó a los últimos campesinos henequeneros. Sumado a esta situación, entró en marcha el Programa de Certificación de Tierra Ejidales (PROCEDE), que parceló el ejido y lo privatizó poniendo a los campesinos en una situación de difícil decisión en cuanto a si vender o no su único patrimonio familiar: la

tierra (Baños, 1993). Esta situación ha llevado a que la mayoría de los habitantes de las comunidades campesinas de la zona ex henequenera vivan en la pobreza o en la pobreza extrema.

La comunidad de *Mucuyché*, pertenece al municipio de Abalá. Se encuentra ubicada en la región centro norte del estado a unos 37 kilómetros de la ciudad de Mérida, y pertenece a la antigua zona henequenera del estado. Tiene una población aproximada de 507 habitantes y 87.2% habla lengua maya (INEGI, 2004). La actividad productiva principal es la agricultura junto con el sector secundario (principalmente el empleo en las maquiladoras) y de servicios (particularmente en el sector turístico) que poco a poco va desplazando a la agricultura local y que beneficia principalmente a la zona urbana de Mérida (Baños 2001). Esta comunidad aún conserva muchas de sus tradiciones y su índice de marginación es *alto* (SEDESOL, 2008).

Zona maicera. La región maicera de estado es la única que conserva un patrón agrícola tradicional basado en un complejo sistema agrotecnológico llamado milpa, y dirigida al autoabasto. Su situación también es difícil, porque las tierras han tenido un rendimiento decreciente. Muchas de las tierras de la zona se han utilizado para la ganadería, quitando terrenos para la milpa, orillando a los campesinos a intensificar y recortar los tiempos de roza-tumba-quema disminuyendo los nutrientes de la tierra y logrando rendimientos muy bajos de maíz, en donde no solo se afecta la cantidad, sino la calidad. Esta grave situación también es consecuencia de las fuertes presiones socio-económicas que imperan en la zona (Levy y Hernández, 1992).

Es importante mencionar que desde la década pasada los programas gubernamentales y no gubernamentales, están haciendo un esfuerzo por modernizar la agricultura tradicional de la zona con la introducción de nuevos cultivos, sin éxito. Las

familias que se dedican a la agricultura tradicional viven en una situación crítica, y solamente por el esfuerzo de todos y cada uno de los miembros que las integran –muchos de ellos por migración laboral, otros con la fabricación de artesanías, entre otras actividades- han logrado sobrevivir. La producción de la milpa está destinada para autoabasto y en algunas ocasiones se venden productos obtenidos de ella, lo que les permite generar algunos ingresos necesarios para la subsistencia de la familia (Baños, 2001).

De esta región, se tomó la comunidad de Xanláh, que pertenece al municipio de Chamkón, está ubicada en el cono sur-oriente del estado aproximadamente a 190 km de la capital Mérida. Tiene una población aproximada de 406 habitantes de los cuales 85.0% habla lengua maya (INEGI, 2004). Su actividad productiva principal es la milpa, que consiste en una técnica agrícola antigua usada por los antepasados mayas basada en la roza, tumba y quema. Conserva muchas de sus tradiciones. Su índice de marginación es *muy alto* (SEDESOL, 2008).

La selección de estas dos comunidades responde a la exploración de las diferencias y semejanzas en la introducción de alimentos industrializados en la dieta habitual maya, bajo dos tradiciones productivas que han enfrentado de distinta manera la crisis agrícola de la región y la modernización de las actividades productivas. Se exploran en particular, la emigración laboral, los programas gubernamentales de apoyo social y de combate a la pobreza extrema, y la producción familiar alimentos en la modificación de la dieta.

Selección de la muestra

El enfoque del estudio es cuantitativo, de tipo transversal correlacional. Se realizó un muestreo sistemático sin reemplazo, para la selección de los hogares que serían incluidos en la encuesta. La fórmula que se empleó para el tamaño muestral fue la de muestreo aleatorio simple: $n = n_o/(1 + n_o/N)$. Donde $n_0 = (p*q*z^2)/d^2$. Se estimó una tasa de no respuesta del

10.0%, para un tamaño mínimo estimado de muestra de 51 personas, con quienes se realizó entrevistas estructuradas.

Instrumentos de recolección de la información

La información se obtuvo durante los meses de marzo a julio de 2010, mediante un cuestionario compuesto de dos secciones que acopió información sobre la alimentación de cada familia. Ésta se obtuvo a través del uso de los instrumentos de dieta habitual y frecuencia de consumo de alimentos. La dieta habitual corresponde a los patrones de regularidad de las familias respecto a lo que acostumbran desayunar, almorzar, comer y cenar.

Análisis de la información

Una vez obtenida la información se procedió a su clasificación en alimentos no procesados[29], alimentos industrializados[30] tradicionales[31] y alimentos industrializados modernos[32] para cada una de las dos comunidades estudiadas.

La frecuencia de consumo de cada alimento fue categorizada en tres subgrupos: diario, una a cuatro veces por semana y menos de una vez a la semana. Fueron considerados dentro de la dieta habitual los alimentos que son consumidos más de una vez a la semana (diariamente o de una a cuatro veces por semana) por el 66.7% de la población

[29] Incluyen verduras, frutas, leguminosas, cereales, tubérculos, carnes rojas y blancas, pescado, además de huevos, a veces crudos, sin ningún procesamiento de elaboración más que su recolección, higiene y selección.
[30] Los alimentos industrializados son aquellos procesados por industrias alimentarias centralizadas, con altos volúmenes de producción y distribución regional o nacional. Por lo general son de fácil acceso y se presentan como congelados, enlatados, listos para procesar, cocinar, calentar o consumirse (González *et al*., 2007).
[31] Los alimentos industrializados tradicionales, son aquellos que han formado parte de la alimentación de los mexicanos desde antes del siglo XX, y que hoy día se producen de forma industrial y a gran escala, por ejemplo, harina de maíz para tortilla, atoles, leche fluida entera de vaca.
[32] Los alimentos industrializados de corte moderno pueden encontrarse en un solo alimento o una forma de una mezcla indivisible, por ejemplo, leches modificadas en su composición (en polvo, descremadas, semidescremadas, entre otros), cereales para desayuno, pan integral, pan de trigo salado, embutidos, pan dulce empacado, aceites y grasas modificadas, azúcares líquidas o sólidas, refrescos, productos para bebés y complementos alimenticios (González *et al*., 2007).

o más (consumo generalizado)[33]. También se obtuvo información sobre las actividades productivas de cada uno de los integrantes del hogar, incluyendo migración laboral de uno o más de sus miembros, así como variables familiares como la posesión de parcela, cultivo de la milpa, producción de animales de traspatio, producción de frutas, y apoyos gubernamentales recibidos.

El patrón alimentario se estudió a través de la dieta habitual, identificando cada uno de los alimentos consumidos y su frecuencia de consumo por familia. El patrón alimentario corresponde a la escala comunitaria; las diferencias entre comunidades fueron analizadas mediante el promedio de AIM consumidos en cada una de ellas para lo que se utilizó el estadístico *t de Student*.

En la escala de hogares, se requería de un indicador que posibilitara identificar las diferencias en el consumo de alimentos industrializados modernos entre hogares de una misma comunidad o de otras comunidades. Por ello, se procedió a generar un indicador por hogar: indicador de consumo de alimentos industrializados modernos (ICAIM). Incluye la proporción de alimentos industrializados (respecto al total de AIM reportados en cada comunidad) que son consumidos en cada hogar con una frecuencia mayor a una vez por semana (diario o una a cuatro veces por semana). Este indicador fue agrupado en tres conglomerados mediante la metodología de formación de grupos de K-medias (Infante y Zárate, 1992): (a) los hogares que consumen en promedio sólo el 6.0% o menos de los productos industrializados registrados en la comunidad (*bajo*); (b) aquellos que consumen del 7.0 al 33.0% de ellos (*medio*); y, (c) los hogares que consumen del 34.0 al 56.0% (valor máximo registrado) (*alto*). Los conglomerados o grupos constituyen la variable dependiente

[33] Este porcentaje corresponde a dos terceras partes de la población, lo cual se consideró generalizado. Un porcentaje de 33.0 o menos se consideró consumo bajo, y entre 34 y 66 por ciento, consumo medio.

de consumo de AIM en la dieta habitual para analizar su asociación con las variables independientes: emigración de ninguno, uno o dos y más de los integrantes de la familia, emigración del jefe o jefa del hogar, apoyos sociales gubernamentales, posesión de parcela y cultivo de la milpa. La relación entre estas variables fue estimada mediante análisis bivariado y la prueba de bondad de ajuste de Chi-cuadrada (Infante y Zárate, 1992), y finalmente se evaluó de forma integral a los factores previos para obtener un modelo explicativo basado en el modelo de regresión logística multinomial (Infante y Zárate, 1992).

Los datos del cuestionario de la sección alimentaria y socioeconómica fueron analizados a través del programa SPSS 19.0.

RESULTADOS

Características de las poblaciones en estudio

En total fueron aplicados 51 cuestionarios familiares, 26 en *Mucuyché* y 25 en la localidad de *Xanláh*.

La comunidad de *Mucuyché* registró niveles de escolaridad significativamente superiores a los de *Xanláh* ($X^2 = 43.0; 5\ gl; 0.00$), así como mayor porcentaje de estudiantes ($X^2 = 33.6; 4\ gl; 0.00$) y de emigrantes ($X^2 = 12.4; 1\ gl; 0.00$) (cuadro 1). Lo anterior se explica en parte por los cambios productivos derivados del abandono del cultivo del henequén que obligó a su población a la búsqueda de trabajo asalariado, a la necesidad de una mayor escolaridad para obtener empleo y a la emigración laboral. Aunque la mayoría de la población conserva sus parcelas, la producción de milpa[34] es significativamente menor a la de *Xanláh* (cuadro 2). Menos hogares de *Mucuyché* reciben

[34] La milpa es el cultivo conjunto del maíz, frijol y calabaza y en algunas regiones se incluye el chile.

apoyos gubernamentales, pero quienes los reciben son por un monto significativamente mayor que en *Xanláh* (cuadro 2), lo que sugiere una mayor diferenciación económica en el interior de *Mucuyché*.

En la comunidad *Xanláh*, no se ha registrado un cambio significativo de las actividades productivas por lo que predominan las agrícolas orientadas particularmente al cultivo de la milpa (cuadro 2). Ello explicaría la elevada tasa de analfabetismo de sus pobladores, el mayor porcentaje de agricultores y la mínima presencia de asalariados (cuadro 1), así como la mayor proporción de hogares que reciben apoyo gubernamental mediante el programa Oportunidades (cuadro 2).

Estas características sugieren diferencias en la composición de la dieta toda vez que los pobladores de *Mucuyché* tendrían mayor necesidad que la población de Xanláh de comprar alimentos y, por tanto, mayor posibilidad de incorporar a su dieta alimentos industrializados que generalmente son más caros.

Dieta habitual por comunidad

A continuación se presenta la información correspondiente al consumo de alimentos y su frecuencia, de acuerdo con la clasificación de alimentos no industrializados, industrializados tradicionales e industrializados modernos, por comunidad.

<u>Alimentos no industrializados que conforman la dieta habitual</u>

Los resultados muestran que ambas comunidades conservan un patrón tradicional de alimentación basado en frijol, maíz y verduras como calabaza criolla, tomate, zanahoria, repollo, pepino y frutas de temporada. Este tipo de alimentos son consumidos por el 89.0% de los hogares de *Mucuyché* y por el 94.5% de los de *Xanláh*. En este último, la carne de

res, la carne de puerco, el chicharrón, la lechuga romana y el pepino local no forman parte de la dieta habitual; en *Mucuyché* la longaniza no forma parte de la dieta habitual.

Existen diferencias significativas en el porcentaje de hogares que consumen pan dulce, leche bronca, papa, longaniza, chile habanero, lechuga romana y pepita de calabaza, al comparar las dos comunidades a expensas de una menor proporción de hogares que los consumen en *Mucuyché*. Aunque estadísticamente las diferencias no son significativas en esta comunidad, también se registró una menor proporción de hogares que consumen queso, frijol negro, chicharrón, pepino local, calabaza local, manzana, refrescos naturales y café, respecto a *Xanláh* (cuadro 3).

En términos generales, se observa mayor homogeneidad en el consumo de alimentos no industrializados en los hogares de *Xanláh*, comunidad que aún no incorpora a su dieta habitual el consumo frecuente de carne de res, carne de puerco y chicharrón, altos en contenido de grasas.

Alimentos industrializados que conforman la dieta habitual

Los alimentos industrializados tradicionales como tortilla de maíz, masa de maíz, aceite comestible y azúcar son consumidos de manera generalizada y frecuente en ambas comunidades. El promedio de hogares donde consumen alimentos industrializados tradicionales son 93.0 y 93.3%, para *Mucuyché* y *Xanláh*, respectivamente, conformando parte de su dieta habitual. La avena y la cebada forman parte de la dieta habitual de *Mucuyché*, pero no en la de *Xanláh* (cuadro 4).

Los AIM son consumidos por el 69.3% de las familias de *Mucuyché* y 63.8% de *Xanláh*. En *Mucuyché* se consumen once alimentos diferentes de este tipo y en *Xanláh* siete. Los AIM que se consumen en *Mucuyché* pero no en *Xanláh* son puré de tomate, mayonesa, salsa catsup, gelatina y chiles enlatados. El jamón de cerdo es el único alimento

que forma parte de la dieta habitual de las familias de *Xanláh* pero no de *Mucuyché*. Las salchichas y los refrescos embotellados se han incorporado a la dieta habitual de ambas comunidades (cuadro 4).

Se observa que el consumo de alimentos industrializados de corte moderno está llevando a una modificación de la dieta, encontrándose en una etapa de transición alimentaria de corte más urbano, menos nutritiva, de gran densidad energética, rica en grasas, azúcares, sal y un contenido elevado de aditivos. La diversidad de AIM incorporados a la dieta habitual es mayor en la comunidad de *Mucuyché*[35], así como la frecuencia de su consumo respecto a la de *Xanláh*, aun cuando en esta última la proporción de hogares que los consumen es mayor.

La proporción de hogares donde sus integrantes consumen AIM por comunidad según niveles de consumo bajo, medio y alto, no registran evidencias de diferencias significativas para ambas comunidades (cuadro 5).

Factores explicativos del consumo de alimentos industrializados modernos por hogar

Los resultados del análisis bivariado se presentan en el cuadro 6. Las variables relativas a la emigración registran mayor probabilidad, marginalmente significativa, de asociación con los consumos *medio* y *alto* de alimentos industrializados modernos; especialmente la emigración del jefe o jefa de familia (p=0.056) y el número de miembros del hogar que emigran (p=0.069). No contar con parcela o no cultivar la milpa registra porcentajes más elevados de consumo *medio* y *alto* de alimentos industrializados modernos, pero las diferencias no fueron estadísticamente significativas.

[35]En la localidad de Mucuyché se encontró que la proporción de la población que consume "comidas rápidas y modernas" y altas en contenido energético como hamburguesas, hot dogs y pizzas es elevada, aunque su consumo no es tan frecuente; en Xanláh no se consumen y se registraron casos de familias que no conocían de la existencia de estos alimentos.

Respecto a los apoyos gubernamentales, quienes los reciben, registran cifras más elevadas de consumo *medio*; lo mismo ocurre con la cantidad de dinero que reciben a partir de estos apoyos, ya que en la categoría más alta del monto recibido se registra mayor proporción de hogares con consumo *medio* de alimentos industrializados. Sin embargo, ninguna de las dos variables, en conjunto, registra diferencias significativas (cuadro 6).

El modelo de regresión logística multinomial muestra que los factores explicativos del consumo de alimentos industrializados modernos son: para el consumo *medio*, el recibir apoyos gubernamentales; y para el consumo *alto*, el número de emigrantes por hogar (cuadro 7). Ambas variables explican el 27.9% del consumo de alimentos industrializados modernos en estas comunidades.

DISCUSIÓN

Se han presentado resultados en dos dimensiones de análisis: comunitaria y en los hogares. En la dimensión comunitaria, no obstante las diferencias productivas, socioeconómicas y relativas a la emigración, observadas en *Mucuyché* y *Xanláh*, los datos obtenidos muestran una incorporación importante de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de ambas comunidades. Debe señalarse que debido al tamaño de la muestra es probable que algunos de los estadísticos no resultaran significativos, aunque es posible ver la magnitud del impacto con base en el coeficiente y su razón de momios[36].

La incorporación de alimentos industrializados modernos en las comunidades indígenas mayas-yucatecas, son consistentes con los resultados de un estudio realizado por

[36]La razón de momios es la base del logaritmo natural $Exp^{(\beta)}$ del valor del coeficiente β: por ejemplo, en el caso de la variable aleatoria número de emigrantes por hogar tenemos que el coeficiente β= 2.015, si obtenemos el $Exp^{(2.015)}$= 7.5, lo que se interpreta que hay 7.5 veces más riesgo de consumo de alimentos industrializados en aquellos hogares con uno o más migrantes con relación a los que no reportaron.

Daltabuit y Ríos (1992), quienes reportan una alta frecuencia de consumo de azúcar, refrescos y alimentos procesados en comunidades de este mismo estado.

La preferencia por este tipo de alimentos podría estar asociada a una valoración de prestigio por su consumo, asociado al de la migración (Calvo y López, 1993; López, 1994), aunque algunos investigadores han sugerido que su incorporación a la dieta se debe a que los prefieren por su buen sabor (Skinner *et al*., 1999; Subar *et al*., 1998). En todo caso, pueden ser más caros que los alimentos no procesados derivando en un menor gasto en alimentos no procesados. El impacto negativo en la salud de la población se debe a que son altos en calorías, grasa, azúcares y sodio, y bajos en contenido de fibra (Hampl, Betts, Benes, 1998) y se han asociado con la creciente prevalencia de obesidad y enfermedades crónicas como diabetes e hipertensión arterial (Chávez *et al*., 1994).

En ambas comunidades es generalizada la práctica de crianza de animales en el solar[37] y sólo se registraron diferencias significativas en las variables relativas al cultivo de la milpa y la producción de frutas en el solar[38]. Estas variables fueron significativamente más elevadas en *Xanláh* que en *Mucuyché,* pero no generaron una diferencia significativa en el consumo de alimentos industrializados modernos al comparar ambas comunidades. La

[37] Existen dos espacios de gran importancia en las comunidades mayas además de la milpa: la hortaliza de la milpa, que se llama paach pak'al o pet paach y el solar. El solar, es una proporción de terreno de aproximadamente cuatro mecates (medida de aproximadamente veinte metros lineales o veinte metros cuadrados), que no se encuentra muy retirado del domicilio familiar. Las aves que crían son, en orden de importancia, pavos (*Melleagris gallopavo*), gallos (*Gallus gallus*), gallinas (*Gallus gallus*), pollos (*Malvadus Apetitosus*) y patos (*Anass platyrhynchos domesticus*), pero también cerdos (Sus scrofa domestica). Las aves proporcionan carne y huevos, y los cerdos manteca y carne.

[38] Entre los cítricos se pueden citar en orden de importancia la naranja dulce o china (*Citrus sinensis*) y la naranja agria (*Citrus aurantium var. amara*), el limón agrio (*Citrus aurantifolia)*, el limón dulce y en menor escala la toronja (*Citrus aurantium)*, la mandarina (*Citrus nobilis)* y la lima china (*Citrus aurantifolia*). Los otros frutales son anonas (*Annona* sp.), ciruelas (*Spondia* sp.), guanábanas (*Annona muricata*), chicozapote (*Achras sapota*), guayas (*Talisia olivaeformis* (H.B. and K.) Radlk.), mangos *(Manguifera indica L)*, plátanos (*Carica papaya* L.), guayabas (*Psidium guajava* L.), pitahaya (*Hylocereus undatus* (Haworth) Britt. And Rose), papayas (*Carica papaya* L.), mamey (*Mammea americana* L.), zapotes (*Lucuma hypoglauca* Stand) y zaramuyos (*Annona squamosa* L.). También es frecuente observar matas de jícaro (*Crescentia cujete* L., *C. alata)*, ajonjolí (*sésamosesamum indicum l.)* y *bonete (Jacaratia mexicana).*

distribución de las categorías de consumo (*bajo*, *medio* y *alto*) en las dos comunidades muestra que hay diferencias en las categorías *bajo* (más frecuente en *Xanláh*) y *alto* (más frecuente en *Mucuyché*), mientras se registran cifras semejantes en la categoría *medio*, lo que explicaría por qué globalmente no hay diferencia.

El análisis efectuado en la dimensión de los hogares con el consumo de AIM, revela una asociación marginalmente significativa con las variables emigración del jefe o jefa de familia, y el número de emigrantes. El resto de las variables no fueron significativas.

La regresión logística multinomial hizo evidente una asociación entre el consumo *medio* y el recibir apoyos sociales del gobierno, y un consumo *alto* de alimentos industrializados modernos con el número de emigrantes por hogar, siendo éstas las variables explicativas más importantes del consumo de AIM en la dieta habitual de estas comunidades maya-yucatecas.

La disponibilidad de dinero (por apoyos gubernamentales o por remesas) es probablemente el factor más importante en la explicación del consumo de AIM, lo cual se registra aún en hogares que conservan sus actividades tradicionales como el cultivo de la milpa o la producción de animales en el solar.

Los resultados del estudio reflejan también un menor cultivo de la milpa –principalmente en la comunidad de *Mucuyché*–, así como de la migración del jefe de familia quien tiene que dejar la comunidad para trabajar en otros lugares, ya sea en la capital del estado o en localidades vecinas, con el propósito principal de mejorar la calidad de vida de su familia. Además de los recursos económicos que genera la emigración, también podría contribuir a la introducción de alimentos industrializados modernos, en tanto se les otorga un status de prestigio y de diferenciación social en las comunidades asociado a la emergencia de una pequeña fracción de "burguesía rural", lo que ha sido

documentado desde hace casi dos décadas como efecto negativo de la migración (Calvo, Izquierdo, Mejía, 2004; López, 1994). Lo anterior es aún más importante debido a que el renglón más significativo del gasto de los hogares con remesas en 2008 fue el de alimentos, rubro al que se destinó 24.2% del monto total (Lozano, Huesca, Valdivia, 2010).

Los apoyos gubernamentales, además de estar dirigidos a mejorar la salud y la educación de la población, especialmente el programa Oportunidades[39], las familias también emplean esos recursos para adquirir alimentos industrializados modernos, dado el prestigio que su consumo conlleva. Esto contribuye a la modernización de la dieta y al incremento de la obesidad en estas poblaciones. De hecho, en la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2006, se señala el probable papel del programa Oportunidades en el incremento de la obesidad en niños, lo cual requiere de estudios más profundos para esclarecerlo y, en su caso, modificar la estrategia de combate a la pobreza instrumentada por el gobierno federal.

Los resultados presentados en este artículo, son indicativos de las relaciones entre el consumo de alimentos industrializados modernos y la emigración y los apoyos gubernamentales a comunidades indígenas mayas como factores que contribuyen a la conformación de un ambiente "obesogénico", cuya responsabilidad, a decir de Butland *et al*., (2007), no debe recaer en los individuos y sus estilos de vida, sino que requiere de acciones de los gobiernos en sus diferentes niveles.

[39] Oportunidades es un programa integral destinado a la población en extrema pobreza, que padece los más altos índices de desnutrición, enfermedades básicas curables y deserción escolar. Tiene como objetivo apoyar a las familias que viven en condición de pobreza extrema, con el fin de incrementar las capacidades de sus integrantes y ampliar sus alternativas para alcanzar mejores niveles de bienestar, a través del mejoramiento de opciones en educación, salud y alimentación, además de contribuir a la vinculación con nuevos servicios y programas de desarrollo que propicien el mejoramiento de sus condiciones socioeconómicas y de calidad de vida (SSA, 2009).

Estudios posteriores podrían contribuir a confirmar las relaciones aquí presentadas, ya que tienen implicaciones importantes para las políticas productivas, de apoyos sociales y del impacto de la migración en la alimentación de las comunidades rurales indígenas.

CONCLUSIONES

Se presentan evidencias de la introducción de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de dos comunidades mayas del estado de Yucatán México, la cual es ahora menos nutritiva, de gran densidad energética, rica en grasas saturadas, azúcares, sal y un contenido elevado de aditivos, lo que implica mayor riesgo de sobrepeso y obesidad, así como de enfermedades crónicas como la diabetes mellitus tipo 2. Los datos de este trabajo sugieren que en ambos casos se encuentra asociada a la disponibilidad de dinero obtenido por la emigración laboral en la zona ex henequenera, o por los apoyos sociales gubernamentales mediante el programa Oportunidades en la zona maicera. Sin embargo, la magnitud y características de la incorporación de este tipo de alimentos son diferentes en las dos comunidades estudiadas.

En la comunidad en la que se producen alimentos para el autoabasto, especialmente la milpa, en la medida que no media el mercado para la compra de alimentos, se limita de alguna manera la incorporación de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual, pese a que están disponibles localmente, y a la preferencia de la población por este tipo de alimentos por razones de prestigio o por su sabor, asociado a las intensas campañas que promueven este tipo de alimentos en todos los medios de comunicación.

En el caso de la zona ex henequenera, las políticas gubernamentales de abandono de este producto obligaron a las comunidades exproductoras y sus familias a desarrollar nuevas estrategias de sobrevivencia entre las que destaca la emigración laboral, que de acuerdo con los datos de este trabajo, se asocia fuertemente a la modificación de la dieta

habitual mediante la introducción de alimentos industrializados modernos, no solamente por la mayor posibilidad de comprar este tipo de alimentos, sino por el prestigio asociado a su consumo.

La promoción de una dieta sana en las comunidades rurales como las aquí estudiadas, requiere de la consideración del papel que ha jugado y que actualmente desempeña el Estado en la producción de alimentos, la permisibilidad para la comercialización de alimentos industrializados modernos, las actividades productivas en las zonas rurales y los apoyos sociales para el combate a la pobreza extrema, cuyos efectos colaterales parecen ir en dirección contraria a este objetivo. También es importante reconocer el valor de la dieta habitual tradicional maya asociada al cultivo de la milpa y a la producción de alimentos en el hogar, que de acuerdo con los datos de este trabajo, está bajo una intensa presión con riesgo de desaparecer, para incidir en un cambio positivo en la alimentación y salud de la población, aún se está a tiempo.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo es resultado de una tesis doctoral realizada en el programa de Ecología y Desarrollo Sustentable de El Colegio de la Frontera Sur. La autora principal agradece al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por la beca otorgada para la realización de sus estudios doctorales.

REFERENCIAS

Aguirre, G., (1986) *Antropología Médica*. México, Editorial CIESAS.

Ávila, A., Shamah T. y A. Chávez, (1997) Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición en el medio rural 1996. México, Editorial Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. Subdirección General de Nutrición de Comunidad.

Baños, O., (2001) *La modernidad rural mexicana a fines de milenio. El caso de Yucatán*. México, Editorial Universidad Autónoma de Yucatán.

Baños O., (1993) "La nueva Ley Agraria y las tendencias del cambio social" en *Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán*. Volumen 186, pp 69-79.

Bertran, M., (2010) "Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México" en *Revista de Saúde Coletiva*, *Río de Janeiro*. Volumen 20, número 2, pp 387-411.

Bertran, M., (2005) *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México, Editorial Publicaciones y fomento editorial UNAM.

Butland, B. et al., (2007) "Tackling Obesities: Future Choices. Project Report. London: Government Office for Science" en Campbell, F. (ed.) *The social determinants of health and the role of local government*. England, Editorial Improved and Development Agency.

Calvo, G., Izquierdo, A. y L. Mejía, (2004) "On the Empirics of Sudden Stops: the relevase of balance-sheet effects" en *Revista Banco Interamericano de Desarrollo* [En Línea] Julio. 2004, Banco Interamericano de Desarrollo, disponible en: [http://www.iadb.org/en/research-and-data/publication-details,3169.html?pub_id=WP%2D509] [Accesado el 15 de mayo de 2011].

Calvo, T. y G. López, (1993) *Movimientos de población en el Occidente de México*. México, Editorial CEMCA, El Colegio de Michoacán.

Collins, E., (1993) "Why wheat? Choice of food grains in Europe in the nineteenth and twentieth century" en *Jl Eur. Econ. Hist*. Volumen 22, número 1, pp 7-38.

Chávez A, et al., (1994) "La transición epidemiológica en alimentación y nutrición" en: Doode S. y E. Pérez (comps), *Sociedad, economía y cultura alimentaria*. México, Editorial CIESAS, CIAD, A.C.

Daltabuit, M. y A. Ríos, (1992) "Cambios de la dieta familiar en Yalcobá, Yucatán" en *An Antrop*. Volumen 29, número 1, pp 23-33.

Del Valle, M., (2004) *El desarrollo agrícola y rural del tercer mundo en la mundialización*. México, Editorial UNAM, IIES, P y V.

Drewnowski, A. y B. Popkin, (1997) "The nutrition transition: new trends in the global diet" en *Nutrition Reviews*. Volumen 55, número 2. February 1997, pp 31-43.

Germov, J. y L. Williams, (1999) *A sociology of food and nutrition*. Oxford, Editorial Oxford University Press.

González, D. et al., (2007) "Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos" en *Salud Pública Mex*. Volumen 49, número 5. Septiembre-Octubre 2007, pp 345-356.

Gracia, M., (2007) "Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario" en *Salud Pública Mex*. Volumen 49, número 3. Mayo-Junio 2007, pp 236-241.

Gracia, M., (2003) "Alimentación y cultura: ¿Hacia un nuevo orden alimentario? en: Navas J. y C. Ganoa (comps), *Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación*. España, Editorial Universidad Católica San Antonio de Murcia.

Grigg, D., (1999) "The Changing Geography of World Food Consumption in the Second Half on the Twentieth Century" en *The Geographical Journal*. Volumen 165, número 1. March 1999, pp 1-11.

Guo, X., Mroz, T. y B. Popkin, (2000) "Structural Change in the Impact of Income on Food Consumption in China, 1989-1993" en *Economic Development and Cultural Change*. Volumen 48, número 4. November-December 2000, pp 737-760.

Hampl, J., Betts, N. y B. Benes, (1998) "The 'age+5' rule: comparisons of dietary fiber intake among 4 to 10 year old children" en *J Am Diet Assoc*. Volumen 98, número 12. December 1998, pp 1418-1423.

ICY., (2006) *Henequén. Leyenda, historia y cultura*. México, Editorial Gobierno del Estado de Yucatán.

INEGI., (2004) *Conteo de Población y Vivienda 2005*. Volumen II. México, INEGI.

Infante, S. y G. Zárate, (1992) *Métodos estadísticos. Un enfoque interdisciplinario*. 2ª. Edición. México, Editorial Trillas.

Isunza, A., (2004) La obesidad en la pobreza: violación al derecho a la alimentación. Tesis de Posgrado a Distancia en Obesidad. Argentina, Universidad de Favarolo.

Latham, M., (2002). *Nutrición humana en el mundo en desarrollo.* Roma, Italia, Editorial Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Disponible en: [http://www.fao.org/Docrep/006/W0073S/w0073s0u.htm] [Accesado el 31 de octubre de 2011].

Levy, S. y E. Hernández, (1992) "La sucesión secundaria en Yucatán y su manejo" en Zizumbo, D., Rasmussen C, Arias L. y S. Terán (Eds). *La modernización de la milpa en Yucatán: Utopía o Realidad*. México, Editorial CICY.

López, C., (1986) *La casa dividida: un estudio de caso sobre la migración a Estados Unidos en un pueblo michoacano*. Zamora, Michoacán, México, Editorial El Colegio de Michoacán, Asociación Mexicana de Población.

Lozano, A., Huesca R. y L. Valdivia, (2010) "Contribución de las remesas a los ingresos públicos en México" en *Migración y Desarrollo*. Número 14, Red Internacional de Migración y Desarrollo. Enero-Junio 2010, pp 145-162.

Madrigal, H., Moreno O. y A. Chávez, (1982) *Encuesta Nacional de Alimentación 1979. Resultados de la encuesta rural analizada por entidad federativa y desagregada según zonas nutricionales*. México D.F, Editorial Instituto Nacional de la Nutrición. División de Nutrición "Salvador Zubirán".

Madrigal, H. y A. Ávila, (1990) *Encuesta Nacional de Alimentación en el medio rural 1989*. México D.F, Editorial Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. División de Nutrición.

Mahecha, L., Gallego L. y F. Peláez, (2002) "Situación actual de la ganadería de carne en Colombia y alternativas para impulsar su competitividad y sostenibilidad" en *Rev Col Cienc Pec*. Volumen 15, número 2. 2002, pp 213-225.

SEDESOL, (2008) *Índice de Marginalidad por Municipios del Estado de Yucatán*. México, Secretaría de Desarrollo social.

M.A.P.Y.A., (2002) *Hechos y cifras del sector agroalimentario español 2001*. Indicadores socioeconómicos de la actividad agroalimentaria. Madrid, España, Secretaría General Técnica MAPYA.

Nestle, M. y M. Jacobson, (2000) "Halting the obesity epidemic: a public health policy approach" en *Public Health Reports*. Volumen 115, número 1. January- February 2000, pp 12-24.

OIT, (1998) *Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo*. España. OIT.

Olaiz, G. et al., (2006) *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*. Cuernavaca, México, Editorial Instituto Nacional de Salud Pública.

Pinard, J., (1988) *Les industries alimentaires dans le monde.* París, Editorial Mansson.

Popkin, B., (1993) "Nutritional Patterns and Transitions" en *Population and Development Review*. Volumen 19, número 1. March 1993, pp 138-157.

Rivera, J. et al., (2002) "The Epidemiological and Nutritional Transition in Mexico: rapid increase of non-communicable chronic diseases and obesity" en *Public Health Nutr*. Volumen 5, número 1A. February 2002, pp 113-122.

SEDESOL, (2008) *Índice de Marginalidad por Municipios del Estado de Yucatán*. México, Secretaría de Desarrollo social.

Skinner, J. et al., (1999) "Longitudinal study of nutrient and food intakes of white preschool children aged 24 to 60 months" en *J Am Diet Assoc*. Volumen 99, número 12. December 1999, pp 1514-1521.

SSA, (2009). "Seguro Popular". [En Línea]. Secretaría de Salud de México, disponible en: www.seguro-popular.gob.mx. [Accesado 28 de abril de 2011].

Subar, A. et al., (1998) "Dietary sources of nutrients among US children, 1989-1991" en *J Ped*. Volumen 102, número 4. Octuber 1998, pp 913-923.

Szathmáry, E., (1994) "Non-insulin dependent diabetes mellitus among aboriginal northamericans" en *Ann Rev Anthropol*. Volumen 23, pp457-482.

Vizcarra, I., (2002) *Entre el taco mazahua y el mundo: La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. México, Editorial Gobierno del Estado de México, Instituto Mexiquense de la Mujer, Universidad Autónoma de México.

Warde, A., (1997) *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer.* Londres, SAGE Publications.

Cuadro 3. Características sociodemográficas por comunidad

	MUCUYCHÉ	XANLÁH	TOTAL	X^2; gl; valor de p
ESCOLARIDAD (15 años y más)				
Sin escolaridad	11.6	47.7	27.2	
Primaria incompleta	29.1	1.5	17.2	
Primaria completa	19.7	23.1	21.1	
Secundaria	33.7	26.2	30.5	
Preparatoria	3.5	1.5	2.6	
Técnica	2.4	0.0	1.4	43.0; 5; 0.000
Total	100.0	100.0	100.0	
ESTADO CIVIL (15 años y más)				
Soltero	33.7	23.1	29.1	
Casado	59.3	66.2	62.3	
Divorciado	0.0	1.5	0.7	
Unión libre	2.3	4.6	3.3	
Viudo	4.7	4.6	4.6	4.0; 4; 0.404
Total	100.0	100.0	100.0	
LENGUAS (5 años y más)				
Sólo Maya	2.5	3.6	3.0	
Sólo Español	0.9	0.0	0.5	
Maya y Español	96.6	96.4	96.5	1.2; 2; 0.537
Total	100.0	100.0	100.0	
OCUPACIÓN (15 años y más)				
Ama de casa	37.2	41.5	39.1	
Estudiante	11.6	3.1	7.9	
Agricultor	24.4	53.9	37.1	
Empleado	10.5	1.5	6.6	
Trabajo por cuenta propia (baja calificación)	16.3	0.0	9.3	33.6; 4; 0.000
Total	100.0	100.0	100.0	
MIGRACIÓN (15 años y más)				
Hogares con al menos un emigrante (Sí/No)	57.7	12.0	35.3	12.4; 1; 0.000
Emigra el jefe o jefa de la familia (sí/no)	23.1	8.0	15.7	2.3; 1; 0.131
Número de miembros del hogar que emigran				13.1; 2; 0.001
0	42.3	88.0	64.7	
1	50.0	8.0	29.4	
2	7.7	4.0	5.9	
Total	100.0	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Cuadro 4. Producción de alimentos y apoyos gubernamentales por comunidad

PRODUCCIÓN ALIMENTOS*	MUCUYCHÉ n= %	XANLÁH n= %	TOTAL n= %	X^2; gl; valor de p
Cuenta con parcela	84.6	96.0	90.2	1.9; 1; 0.158
Cultiva la milpa	84.6	100.0	92.0	5.5; 1; 0.018
Cría animales en su parcela	6.3	12.0	9.8	0.38; 1; 0.534
Cría animales en su solar	73.1	60.0	66.7	0.98; 1; 0.321
Produce frutas en su solar	100.0	92.0	96.1	2.94; 1; 0.087
APOYOS GUBERNAMENTALES				
Tipo de apoyo recibido				
Ninguno	23.1	8.0	15.7	
Oportunidades	73.1	84.0	78.4	
70 y más	0.0	8.0	3.9	
Oportunidades y 70 y más	3.8	0.0	2.0	6.3; 3; 0.097
Total	100.0	100.0	100.0	
Cantidad de dinero recibida (pesos M.N.)				
< 1,000.00	36.8	69.6	54.7	
1,000.00 a 1999.00	31.6	26.1	28.6	
2,000.00 a 3,340.00	31.6	4.3	16.7	7.2; 2; 0.027
Total	100.0	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

* Al comparar este concepto sólo se anotaron los porcentajes "si" de cada comunidad y del total, su complemento "no" es la diferencia al 100%.

Cuadro 3. Alimentos no industrializados que integran la dieta habitual, por comunidad

	MUCUYCHÉ					XANLÁH					
	% hogares	Diario	1-4 por semana	Menos de 1 por semana	Incluidos en la dieta habitual	% hogares	Diario	1-4 por semana	Menos de 1 por semana	Incluidos en la dieta habitual	X^{2}; gl; valor de *p*
ALIMENTOS NO INDUSTRIALIZADOS											
Pan francés	96.2	76.0	24.0	0.0	SI	100.0	4.0	96.0	0.0	SI	1.4; 1; 0.24
Pan dulce	84.6	59.1	27.3	13.6	SI	100.0	4.0	96.0	0.0	SI	**5.717, 0.017**
Res	96.2	0.0	60.0	40.0	SI	100.0	0.0	16.0	84.0		1.367, 0.242
Puerco	88.5	0.0	73.9	26.1	SI	96.0	0.0	16.7	83.3		1.048, 0.306
Pollo	96.2	0.0	92.0	8.0	SI	100.0	0.0	56.0	44.0	SI	1.367, 0.242
Huevos	96.2	44.0	56.0	0.0	SI	100.0	48.0	52.0	0.0	SI	1.367, 0.242
Leche bronca	80.8	52.4	28.6	10.9	SI	100.0	20.0	52.0	28.0	SI	**7.260, 0.007**
Queso	80.8	9.5	81.0	9.5	SI	92.0	0.0	60.9	39.1	SI	1.400, 0.237
Frijol negro	96.2	96.0	4.0	0.0	SI	100.0	60.0	40.0	0.0	SI	1.367, 0.242
Papa	84.6	4.5	68.2	27.3	SI	100.0	4.0	76.0	20.0	SI	**5.717, 0.017**
Chicharrón	84.6	0.0	52.4	47.6	SI	96.0	0.0	20.8	79.2		3.092, 0.079
Longaniza	46.2	0.0	58.3	41.7		80.0	0.0	55.0	45.0	SI	**6.441, 0.011**
Calabaza local	96.2	4.0	80.0	16.0	SI	100.0	0.0	68.0	32.0	SI	1.367, 0.242
Tomate	100.0	76.9	23.1	0.0	SI	100.0	36.0	64.0	0.0	SI	n.c.
Cilantro	92.3	16.7	75.0	8.3	SI	96.0	25.0	75.0	0.0	SI	0.320, 0.571
Rábano	96.2	4.0	84.0	12.0	SI	96.0	20.8	62.5	16.7	SI	0.001, 0.977
Hoja de Chaya	96.2	4.0	32.0	64.0	SI	100.0	16.0	72.0	12.0	SI	1.367, 0.242
Cebolla	100.0	92.3	7.7	0.0	SI	100.0	48.0	52.0	0.0	SI	n.c.
Chayote	96.2	0.0	80.0	20.0	SI	96.0	4.2	58.3	37.5	SI	0.001, 0.977
Chile habanero	76.9	80.0	20.0	0.0	SI	96.0	91.7	8.3	0.0	SI	**4.307, 0.038**
Zanahoria	96.2	4.0	92.0	4.0	SI	100.0	0.0	72.0	28.0	SI	1.367, 0.242
Pepino local	84.6	0.0	59.1	40.9	SI	92.0	8.7	8.7	82.6		0.682, 0.409
Lechuga romana	73.1	0.0	89.5	10.5	SI	12.0	0.0	33.3	66.7		**21.101, 0.000**
Repollo	100.0	7.7	76.9	15.4	SI	100.0	8.0	56.0	36.0	SI	n.c.
Manzana	88.4	4.3	56.5	39.1	SI	96.0	0.0	70.8	29.2	SI	1.048, 0.306
Plátano	100.0	19.2	76.9	3.8	SI	100.0	4.0	84.0	12.0	SI	n.c.
Pepita	88.5	8.7	21.7	69.6	SI	100.0	4.0	80.0	16.0	SI	**4.223, 0.040**
Refrescos naturales	84.6	40.9	54.5	4.5	SI	96.0	33.3	66.7	0.0	SI	1.995, 0.158
Café	80.8	95.2	4.8	0.0	SI	96.0	79.2	20.8	0.0	SI	3.092, 0.079

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Cuadro 4. Alimentos industrializados que integran la dieta habitual, por comunidad

	MUCUYCHÉ					XANLÁH					
	% hogares	**Diario**	**1-4 por semana**	**Menos de 1 por semana**	**Incluidos en la dieta habitual**	**% hogares**	**Diario**	**1-4 por semana**	**Menos de 1 por semana**	**Incluidos en la dieta habitual**	X^2; gl; valor de *p*
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS TRADICIONALES											
Tortilla	100.0	100.0	0.0	0.0	SI	100.0	100.0	0.0	0.0	SI	n.c.
Masa	100.0	100.0	0.0	0.0	SI	100.0	100.0	0.0	0.0	SI	n.c.
Aceite comestible	100.0	57.7	34.6	7.7	SI	100.0	92.0	8.0	0.0	SI	n.c.
Azúcar	100.0	88.5	11.5	0.0	SI	100.0	96.0	4.0	0.0	SI	n.c.
Avena	80.8	0.0	52.4	47.6	SI	100.0	0.0	48.0	52.0		7.3; 1; 0.007
Cebada	76.9	0.0	100.0	0.0	SI	60.0	0.0	100.0	0.0		1.7; 1; 0.191
Promedio de alimentos industrializados tradicionales	**93.0**	**57.7**	**33.1**	**9.2**		**93.3**	**64.7**	**26.7**	**52.0**		
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS MODERNOS											
Puré de tomate	84.6	0.0	50.0	50.0	SI	84.0	5.0	35.0	60.0		0.19; 1; 0.665
Mayonesa	88.5	13.0	43.5	43.5	SI	80.0	14.3	38.1	47.6		0.21; 1; 0.643
Salsa catsup	73.1	15.8	47.4	36.8	SI	24.0	0.0	80.0	20.0		15.2; 1; 0.000
Flan	50.0	0.0	30.8	69.2		8.0	0.0	33.3	66.7		9.06; 1; 0.003
Gelatina	84.6	4.5	59.1	36.4	SI	48.0	0.0	36.4	63.6		9.6; 1; 0.002
Polvo para Hotcakes	42.3	0.0	27.3	72.7		32.0	0.0	37.5	62.5		0.58; 1; 0.446
Palomitas de microondas	69.2	0.0	33.3	66.7		76.0	0.0	36.8	63.2		0.29; 1; 0.588
Cereal de caja	50.0	7.7	38.5	53.8		32.0	0.0	25.0	75.0		1.72; 1; 0.190
Frituras	11.5	0.0	33.3	66.7		0.0	0.0	0.0	0.0		4.2; 1; 0.040
Chiles enlatados	80.8	0.0	52.4	47.6	SI	56.0	0.0	46.7	53.3		2.68; 1; 0.101
Pastas	96.2	0.0	84.6	15.4	SI	96.0	0.0	80.0	20.0	SI	1.37; 1; 0.242
Polvo para preparar aguas	88.5	52.2	43.5	4.3	SI	100.0	36.0	56.0	8.0	SI	4.2; 1; 0.040
Galletas saladas o de soda	69.2	44.4	44.4	11.1	SI	96.0	36.0	60.0	4.0	SI	12.2; 1; 0.000
Chocolate en polvo	76.9	35.0	45.0	20.0	SI	96.0	25.0	45.8	29.2	SI	4.3; 1; 0.038
Salchichas	76.9	0.0	57.9	42.1	SI	76.0	0.0	52.6	47.4	SI	0.006; 1; 0.938
Jamón de cerdo	38.5	0.0	66.7	33.3		80.0	0.0	65.0	35.0	SI	3.7; 1; 0.052
Refrescos embotellados	96.2	8.0	76.0	16.0	SI	100.0	20.0	72.0	8.0	SI	1.36; 1; 0.242
PROMEDIO ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS MODERNOS	**69.2**	**10.6**	**49.0**	**40.3**		**63.8**	**8.0**	**47.1**	**39.0**		

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Cuadro 5. Categorías de consumo de alimentos industrializados modernos (AIM) por comunidad

Categoría de consumo de AIM	MUCUYCHÉ	XANLÁH	TOTAL	X^2; gl; valor de p
Bajo (6.0% o menos)	17.4	30.4	23.9	
Medio (7.0 a 33.0%)	69.6	60.9	65.2	
Alto (34.0% a 53.0%	13.0	8.7	10.9	1.163, 2 gl, 0.559
Total	100.0	100.0	100.0	

Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Cuadro 6. Factores explicativos en los hogares de los niveles de consumo de alimentos industrializados

	Consumo bajo %	Consumo medio %	Consumo Alto %	X^2; gl; y valor de p
MIGRACIÓN EN LA FAMILIA				
Emigración de algún integrante de la familia				
Sí (18)	11.1	72.2	16.7	
No (28)	32.1	60.7	7.1	3.363, 2 gl, 0.186
Emigra el jefe o jefa de familia				
Sí (8)	0	75	25	
No (38)	28.9	63.2	7.9	5.753, 2 gl, 0.056
Cuántos miembros del hogar emigran				
Ninguno (28)	32.1	60.7	7.1	
1 (15)	13.3	80	6.7	
2 (3)	0	33.3	66.7	8.713, 4 gl, 0.069
TENENCIA DE LA TIERRA Y CULTIVO DE MILPA				
Cuenta con parcela				
Sí (42)	26.2	64.3	9.5	
No (4)	0.0	75.0	25.0	2.671, 2 gl, 0.263
Cultiva la milpa				
Sí (42)	26.2	64.3	9.5	
No (4)	0.0	75.0	25.0	2.671, 2 gl, 0.263
APOYOS GUBERNAMENTALES				
Recibe al menos un apoyo gubernamental				
Sí (38)	18.4	71.1	10.5	
No (8)	50.0	37.5	12.5	3.578, 2 gl, 0.167
Cuanto recibe (pesos)				
< 1,000.00 (20)	25.0	65.0	10.0	
1,000.00 a 1,999.00 (11)	18.2	72.7	9.1	
2,000.00 a 3,340.00 (7)	0.0	85.7	14.3	3.423, 4 gl, 0.490

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Cuadro 7. Factores explicativos en los hogares de los niveles de consumo de alimentos industrializados

Categoría de consumo[a]	Variables	B	Error típico	Wald	Sig.	Exp(B)	$IC_{95\%}$ para Exp(B)	
							Límite inferior	Límite superior
Medio	Intersección	-1.556	1.169	1.773	0.183			
(7.0% a 33.0%	Número de emigrantes por hogar	2.015	1.179	2.92	0.088	7.5	0.744	75.647
	Apoyo gubernamental	2.521	1.19	4.486	0.034	12.439	1.207	128.199
Alto	Intersección	-3.69	1.625	5.156	0.023			
(7.0% a 33.0%	Número de emigrantes por hogar	3.174	1.353	5.507	0.019	23.914	1.687	338.956
	Apoyo gubernamental	1.934	1.591	1.477	0.224	6.915	0.306	156.313

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

[a]. La categoría de referencia es: Bajo (6.0% o menos).

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA REVISTA

Estudios Sociales
Revista de Investigación Científica

Hermosillo, Sonora, México. Martes 22 de noviembre de 2011.

A Quien Corresponda:

Por este medio estamos informando que el artículo:

Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México

en el cual firman como autora Odette Pérez Izquierdo y como coautores Austreberta Nazar Beutelspacher, Benito Salvatierra Izaba,Sara Elena Pérez-Gil Romo, Luis Rodríguez, María Teresa Castillo Burguete, Ramón Mariaca Méndez

ha pasado la revisión interna y la dictaminación externa, y ha sido aceptado en nuestra revista. El artículo será publicado en el número 39 de Estudios Sociales, correspondiente al periodo enero-junio de 2012.

Agradecemos su interés en nuestra publicación. Con todo gusto le extendemos la presente

Reciba un cordial saludo.

Atentamente

M of A Lauro Paz
Editor

CIAD
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Carretera a La Victoria, km 0.6, Hermosillo, Sonora, México, 83304. Tel. (662) 289-2400 ext. 780
Correo electrónico: estudiossociales@ciad.mx
CIAD

Anexo 3 Artículo en revisión por la Revista Española de Nutrición Comunitaria

PERCEPCIONES ALIMENTARIAS EN PERSONAS INDÍGENAS ADULTAS DE DOS COMUNIDADES MAYAS

M. en C. J. Odette Pérez Izquierdo[1], Dra. Austreberta Nazar Beutelspacher[1], Dr, Dra. Sara Elena Pérez-Gil Romo[2], Dr. María Teresa Castillo Burguete[3], Dr. Ramón Mariaca Méndez[1.]

[1]El Colegio de la Frontera Sur, México.

[2]Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.

[3]CINVESTAV-Unidad Mérida.

Datos del autor encargado de la correspondencia:

Austreberta Nazar Beutelspacher

C.P. 29290 Apdo. Postal 63

Tel: (967) 674-90-00 Ext. 1501

Fax: (967) 678-23-22

Correo electrónico: anazar@ecosur.mx

RESUMEN

El objetivo del trabajo fue conocer la percepción de mujeres y hombres casados de 18 años de edad en adelante sobre su alimentación actual y si consideran que ésta es mejor ahora que antes. Conocer la disponibilidad y preferencia de consumo de alimentos modernos en las localidades estudiadas, y analizar por qué este tipo de alimentos están incursionando en la dieta diaria de las personas y qué las lleva a consumirlos. Se trata de un estudio de tipo transversal-cualitativo, en el que participaron 12 personas (mujeres y hombres) de las comunidades de Xanláh y Mucuyché de Yucatán, se les hizo entrevistas en profundidad a través del consentimiento informado; con el fin de conocer la percepción de la alimentación actual, sus cambios alimentarios y consideraciones de la dieta actual. Se trabajó con adultos(as) mayores a través de la aplicación de la técnica grupos focales para conocer su percepción sobre la alimentación que se tienen actualmente. Para la presentación de los resultados se analizaron los comentarios vertidos por cada uno(a) de los(as) participantes. Y evidencian que los alimentos son elegidos por el prestigio y el estatus que las personas les dan, sin considerar si son nutritivos y saludables; también consideran que el uso de agroquímicos no es bueno debido a que puede causar alguna enfermedad.

Palabras clave: Alimentos industrializados, percepción alimentaria, alimentación, alimentos, cultura.

Abstract

The objective to study the perceptions of women and married men 18 years or older on their current power and if they think it is better now than before. Availability and preference of modern food consumption in the localities studied, and discuss why these foods are making inroads into the daily diet of people and what leads them to consume. This is a cross-sectional study, qualitative, involving 12 people (women and men) communities and Mucuyche and Xanláh, Yucatán, Mexico; were asked in-depth interviews through the informed consent in order to meet the perception of the current power, their dietary changes and power considerations today. This also is working with adults higher by conducting focus group to learn their perception of power that they currently have. For the presentation of the results were analyzed comments made by each of the participants. And evidence that foods are chosen by the prestige and status that individuals are given, regardless of whether they are nutritious and healthy, but also consider the use of chemicals is not good because it can cause illness.

Key words: Industrialized modern food, food perception, food, culture.

INTRODUCCIÓN

Los cambios socioeconómicos habidos en México y en otros países del mundo, principalmente en Latinoamérica, han originado modificaciones en el nivel de vida, en los hábitos alimentarios y en el patrón epidemiológico y alimentario de la población mexicana pobre e indígena (De Chávez *et al,* 1992). Estos cambios económicos en las comunidades campesinas se han reflejado en una disminución de la producción agrícola para la subsistencia, en particular la milpa[40] y, por tanto, de la disponibilidad de alimentos para muchas familias rurales pobres. La sustitución en la dieta de los alimentos tradicionales por alimentos industrializados, poco nutritivos y caros, ha ocasionado el deterioro de la alimentación y con ello el estado de nutrición de las familias rurales (Dewey, 1981).

De acuerdo a lo reportado por la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2006), la población mexicana tiene un consumo excesivo de alimentos de alta densidad energética, mayor consumo de grasas saturadas y ácidos grasos *trans*, alto consumo de azúcares concentrados, y un bajo consumo de frutas y verduras. Estos cambios en la alimentación se ven reflejados en el incremento del sobrepeso y obesidad, así como de las enfermedades crónico degenerativas, destacando la diabetes mellitus tipo 2 que afecta aproximadamente al 12.0% de la población adulta en México y es una de las principales causas de mortalidad (Ávila *et a.l*, 1997).

Los cambios en la alimentación en poblaciones indígenas rurales han sido documentados desde los años setenta en todo el mundo. En un estudio realizado en dos comunidades indígenas de Alaska, se observó la erosión de la dieta tradicional, especialmente de la alimentación que se les proporcionaba a los infantes en ese tiempo, que

[40] La milpa es el cultivo conjunto del maíz, frijol y calabaza y en algunas regiones se incluye el chile.

consistía en una dieta rica en hidratos de carbono simple y grasa saturada. Los cambios en la alimentación de estas poblaciones fueron acompañados de un incremento de las enfermedades crónico degenerativas como obesidad, hipercolesterolemia e hipertensión arterial, relacionadas directamente con los procesos de aculturación de la dieta tradicional y de los estilos de vida de esas poblaciones (Draper, 1977). Estos cambios se deben precisamente a los significados externos, en donde la tecnología alimentaria juega un papel importante, ya que produce alimentos de bajo valor nutritivo, pero con un sabor agradable y atractivos para la población, lo que lleva a que las personas prefieran este tipo de alimentos y vayan dejando poco a poco su alimentación tradicional. La alimentación de estas poblaciones era rica en proteína de alta calidad debido a la alta ingesta de pescado, también el consumo de frutas y verduras era muy elevado, y baja en grasa saturadas.

Berlin y Markell investigaron entre 1972 y 1975 la salud y nutrición del pueblo Aguaruna en Perú, demostrando que su alimentación era adecuada y balanceada, también encontraron baja prevalencia de desnutrición crónica (6%) en infantes y anemia en mujeres (0%); a pesar del alto porcentaje de parasitosis intestinal (97% con uncinarias). Atribuyen ese panorama positivo a la buena nutrición que tenían, a partir de una gran oferta de proteínas producto de la caza y pesca, así como a la gran variedad de vegetales y frutas que consumían.

Sin embargo, 30 años después se realizó una investigación en comunidades aguarunas similares a las de aquella población estudiada, y se encontraron los siguientes indicadores: prevalencia de desnutrición crónica de 33.4% en menores de tres años y de anemia en 50.2% de mujeres en edad fértil. Se llegó a enlistar más de 100 diferentes alimentos locales y foráneos que forman parte de la dieta de las familias aguarunas, pero los alimentos tradicionales que tienen una frecuencia de consumo diario en la mayoría de los

hogares son solamente: la yuca y plátanos, alguna frecuencia semanal presenta el arroz, la *carachama*[41], gusano, huevo de gallina y verduras como la chonta[42] y *sachaculantro*[43] (Huamán y Valladares, 2006), observándose una disminución en el consumo de alimentos regionales y un aumento considerable de alimentos industrializados de corte moderno que conforman la dieta habitual de esta población.

La percepción que tienen los habitantes de la comunidad respecto a esos cambios en la alimentación, es el siguiente: "*la alimentación ha cambiado debido a que ya no se tiene la costumbre de criar, de cultivar, de alimentarse de su propia fuerza de trabajo, ellos tienen costumbre de recolectar, de buscar afuera de recolectar en el monte. Ahora han copiado de sembrar plátanos y vender, venden y comprar solamente el fideos, arroz, papa, que alimento pues compran, en vez de comprar carnecita, en vez de fideos, papa, ahí tienen en su casa plátano, yuca, es suficiente, yo aconsejo a mis paisanos para que puedan cultivar con su propios esfuerzo para que puedan alimentar a sus familias".*

Se puede observar que la persona expresa con gran sentimiento que la alimentación ha cambiado en esas poblaciones indígenas, debido a que la gente prefiere cultivar alimentos que se puedan vender y deja de sembrar aquellos que son útiles, necesarios y

---

[41] Es un pez que vive en los ríos de la selva peruana, alojado en las "cochas" o partes pantanosas pegadas a la orilla. Este animal se caracteriza básicamente por dos cosas: su extraordinario valor nutritivo (alta concentración de fósforo) y su aspecto tenebroso a primera vista. Posee un color gris oscuro, casi negro, con gruesas escamas como una armadura medieval, ojos negros y hundidos, cabeza achatada y triangular (Diccionario de la Legua Española. http://www.wordreference.com/definicion/chonta).

[42] El palmito, chonta o jebato es un producto alimentario obtenido del cogollo de varias especies de palmera, en particular del cocotero (*Cocos nucífera*), la jusará (*Euterpe edulis*), el asaí *(Euterpe oleracea)*, el pijuayo o pejibayo (*Bactris gasipaes*) y una variedad de moriche de la especie *Mauritia minor*, común y nativa de la cuenca del Orinoco y de otras partes de la América del Sur (Diccionario de la Legua Española. http://www.wordreference.com/definicion/chonta).

[43]Es una planta muy parecida al cilantro (Eryngium foetidum L. APIACEAE). Contiene Betacaroteno, pigmento que al convertirse en Vitamina A, tiende a actuar como un antióxidante y además ayuda a disminuir el riesgo de enfermedades del corazón (Diccionario de la Legua Española. http://www.wordreference.com/definicion/chonta).

nutritivos para su alimentación diaria, y el dinero generado por la venta de esos productos alimentarios lo utilizan para comprar otros, muchos de ellos de mala calidad nutricional.

El problema del cambio alimentario se puede deber, en buena parte, a cuestiones de cambio en las política agrícolas impulsadas por una economía globalizante (Von-Braun y Kennedy, 1986) y desde luego debido a la disponibilidad de dinero ante las modificaciones del mercado laboral, que también se ve reflejado en el impacto en la salud de la personas. Es decir, los cambios y las continuidades del comportamiento alimentario deben interpretarse en relación con el sistema social, económico y político (Fischler, 1995).

Por su parte, Oseguera y Esparza (2009) en una investigación realizada con indígenas purhépechas de México encontraron que las prácticas alimentarias están cambiando rápidamente en este grupo indígena, y dichos cambios no necesariamente son para bien. ¿Qué procesos están influyendo para esta modificación rápida de las prácticas alimentarias en poblaciones indígenas? Al respecto, se ha señalado que la *disponibilidad* de alimentos industrializados en las comunidades parece desempeñar un papel destacado en el cambio alimentario de las poblaciones indígenas, lo mismo que los *recursos económicos familiares* para comprarlos.

Daltabuilt y Ríos (1992) realizaron un estudio en una comunidad maya de Yucatán, en el que señalan que los recursos económicos son decisivos para que las familias compren y consuman alimentos industrializados (refrescos embotellados, galletas, etc.), mientras que los hogares más pobres dependen de los productos tradicionales que ellos mismos producen y de otros que se encuentran en la comunidad.

Dentro de este contexto Croker *et al.,* (2004) indican que muchas de las comunidades indígenas de México, han abandonado paulatinamente costumbres alimentarias, por estar en contacto directo con una sociedad más capitalista y globalizada.

La introducción de políticas de modernización agrícola ha provocado el cambio del modelo productivo de autosuficiencia tradicional a la producción comercial. La modernidad y el desarrollo califican a las sociedades de acuerdo a su ritmo productivo, estiman como limitaciones todos aquellos usos no extractivos y maximizantes de la naturaleza y los recursos naturales. A partir de esta premisa, se evalúa a las sociedades tradicionales e indígenas como "subdesarrolladas", conformistas y cuya actitud llega a ser un severo obstáculo para el "desarrollo" (Esteva, 1985).

El Estado ha permitido e impulsado que los pueblos indígenas de México ingresen en esta lógica de control y perpetuación de la condición de escasez, mediante intervenciones agrícolas e indirectamente por efecto de sus programas alimentarios que provocan el desmontaje sociocultural y que deja como resultado la precariedad económica y cultural de los pueblos indígenas (Carrasco, 2007).

Finalmente, el proceso de alimentación se cumple en el seno de una comunidad en las que están disponibles sólo ciertos alimentos y la consolidación, la desaparición o la transformación de componentes de la estructura alimentaria proceden de una múltiple conexión con los procesos económicos, productivos, comerciales y sociales (Viola, 2008).

Desde otra perspectiva se habla del papel de la construcción social de una normalidad dietética promovida por los discursos sobre la salud y la dieta correcta (basado en un patrón alimentario de restricción o promoción del consumo de ciertos alimentos), y que durante años han elaborado la autoridades (Gracia, 2007). En ella se retoma la interpretación biomédica la cual responde a una lógica que se ha construido al compás de la normalización de la alimentación (Sobal, 1995). Se supone que la normalización de la dieta influye en lo que las personas deciden comer, mediante el concepto de "lo sano", "lo nutritivo", "lo adecuado" o "lo correcto". También es posible pensar que la

“normalización” se produce no solamente a partir de conceptos asociados a lo “saludable”, sino a los medios masivos de comunicación que promueven el consumo de ciertos productos, la mayoría de corte industrializado moderno, asociado a las nociones de vida urbana, disfrute de la vida sana y estatus social. Así, los esfuerzos gubernamentales por “normalizar” la dieta se acompañan de otros de orden empresarial, que al parecer han tenido mayor impacto. De hecho, en los esfuerzos gubernamentales por influir y normalizar la dieta de las comunidades no se ha prestado suficiente importancia a los aspectos de acceso y disponibilidad de alimentos, ni a otros como el estatus social asociado al consumo de ciertos alimentos, lo que explicaría la persistencia de importantes problemas nutricionales en estos grupos poblacionales.

En este sentido es importante preguntarse ¿qué lleva a las personas a consumir alimentos industrializados modernos que no son sanos y mucho menos nutritivos, y que causan un gran daño a la salud?; ¿por qué este tipo de alimentos están incursionando en la dieta diaria de las personas de comunidades rurales-indígenas? ¿Acaso la disponibilidad de estos alimentos modernos en las “tienditas” locales contribuye de manera contundente a que las personas prefieran éstos productos en lugar de otros? ¿Cuál es la percepción que las personas adultas y adultos(as) mayores tiene sobre su alimentación actual, y si consideran que ésta es mejor ahora que antes? Estas interrogantes servirán para analizar cuáles son las razones que llevan a las personas a elegir ciertos alimentos, principalmente los industrializados modernos.

Para ello es necesario ir más allá de la búsqueda de asociaciones estadísticas significativas. Se busca en la investigación cualitativa, una aproximación a la percepción[44]

[44] El término percepción es usado en el mundo hispanoamericano tanto para señalar la representación mental de lo captado por los sentidos, para indicar ideas, conocimientos y sensaciones internas. Se pueden hablar de

que de la alimentación tienen las personas que tratan de nutriste todos los días y que contribuya a responder algunas de las interrogantes planteadas previamente.

COMUNIDADES DE ESTUDIO

El estudio se realizó en dos comunidades mayas: la primera localidad, Mucuyché se sitúa en la zona norponiente y la otra, Xanláh en el sur-oriente del estado de Yucatán. La comunidad de Mucuyché, pertenece al municipio de Abalá. Se encuentra ubicada en la región centro norte del estado a unos 37 kilómetros de la ciudad de Mérida, y pertenece a la zona ex henequenera. La comunidad tiene una población aproximada de 507 habitantes y 87.2% habla lengua maya (INEGI, 2004). La actividad productiva principal es la agricultura junto con el sector secundario que poco a poco la va desplazando. Aún conserva muchas de sus tradiciones y su índice de marginación es alto (SEDESOL, 2008).

La segunda comunidad se encuentra ubicada en la región productiva maicera se llama Xanláh y pertenece al municipio de Chamkón, está ubicada en el cono sur-oriente del estado aproximadamente a 190 km de la capital Mérida, pertenece a la zona milpera. Tiene una población aproximada de 406 habitantes de los cuales 85% habla lengua maya (INEGI, 2004). Su actividad productiva principal es la milpa, que consiste en una técnica agrícola antigua usada por los antepasados mayas basada en la roza-tumba-quema, la cual subsiste, con modificaciones, hasta nuestros días. Conserva un gran arraigo de sus tradiciones y cultura. Su índice de marginación es muy alto (SEDESOL, 2008).

---

percepción toda vez que la sensualidad, la emotividad y el conocimiento no quedan confinados en el individuo, sino que se establecen afinidades y divergencias a niel familiar, étnico, territorial, etc., surgiendo tipicidades claramente observables tanto a nivel de la sensibilidad como del discurso social, evidenciando a la comida como un hecho cultural de múltiples significaciones. Al indagar sobre la percepción son las nociones populares, las creencias, expectativas, estereotipos, temores y fervores de los consumidores de alimentos (Oseguera, 2004).

MATERIALES Y MÉTODOS

El enfoque conveniente para el análisis de los datos del estudio realizado es el cualitativo. Los métodos cualitativos se han clasificado de acuerdo con dos orientaciones: constructivista e interpretativo. La primera orientación propone que el conocimiento y la verdad son creados por la mente, mientras que la segunda postula la necesidad de comprender el significado de los fenómenos sociales, la subjetividad e interacción de los individuos a partir de conceptos de relevancia hermenéutica y eventualmente de fundamentos (Alvarez-Gayou, 2004; y Martínez, 2002). Para el caso de la presente investigación se utilizó el análisis interpretativo y para ello se emplearon como herramientas las entrevistas en profundidad, así como grupos focales con adultos mayores.

Las entrevistas en profundidad fueron dirigidas tanto a mujeres como a hombres adultos casados(as) de 18 años o más de edad. Fueron seleccionadas 3 hombres y 3 mujeres de cada una de las comunidades a quienes se les pidió su consentimiento verbal para visitarlos(as) en su domicilio; se les explicó con detalle en qué consistirían las entrevistas y el objetivo de realizarlas. Las entrevistas se realizaron en los días y horas que ellos(as) establecieron.

La guía de entrevista en profundidad estuvo integrada por una temática central: la percepción de las personas adultas sobre el consumo de alimentos con base a la disponibilidad, seguridad y calidad de los alimentos. Como ya se mencionó anteriormente el análisis es interpretativo y se buscó la comprensión más que la explicación de la percepción sobre la alimentación.

Los grupos focales con adultos(as) mayores tuvieron como objetivo, recolectar información sobre cómo consideran su alimentación actual y si esta es diferente a la que tenían cuando ellos(as) eran niños(as).

Por tratarse de una aproximación cualitativa, se basó en ejes temáticos de relevancia que representaron "una dirección en la cual mirar", que en este caso fue la percepción de la alimentación actual y de sus cambios en el tiempo; aspectos que han sido escasamente estudiados en población indígena.

RESULTADOS

Se consideró conveniente, contextualizar los resultados cualitativos, con base en los resultados cuantitativos obtenidos en la primera parte del estudio (Pérez et al., 2011, en imprenta), los cuales se presentan a continuación.

Características sociales y productivas de las poblaciones en estudio

La comunidad de Mucuyché registró niveles de escolaridad significativamente superiores a los de Xanláh, así como mayor porcentaje de estudiantes y de emigrantes (cuadro 1).

Lo anterior se explica en parte por los cambios productivos derivados del abandono del cultivo del henequén que obligó a su población a la búsqueda de trabajo asalariado, a la necesidad de una mayor escolaridad para obtener empleo y a la emigración laboral. Aunque la mayoría de la población conserva sus parcelas, la producción de milpa es significativamente menor a la de Xanláh, se encontró que el 15.4% de las personas están dejando de cultivar la milpa y la producción agrícola se está transformando en monocultivo de maíz, incluso hay quienes prestan sus parcelas para cultivo del cereal tal (cuadro 2).

El trabajo asalariado que han buscado los jefes de familia y en menor cantidad las mujeres, ha representado la pérdida del cultivo tradicional de la milpa e incluso el cambio de los roles al interior de la familia, ya que al no estar presente ambos padres de la educación y responsabilidad del cuidado de los hijos(as), ahora queda en manos de abuelos(as) y tíos(as).

En Mucuyché menos hogares reciben apoyos gubernamentales (73.1%), pero quienes los reciben son por un monto significativamente mayor que en Xanláh, lo que sugiere una mayor diferenciación económica en Mucuyché.

En la comunidad Xanláh, no se ha registrado un cambio significativo de las actividades productivas por lo que predominan las agrícolas orientadas particularmente al cultivo de la milpa. También existe una elevada tasa de analfabetismo de sus pobladores, el mayor porcentaje de agricultores y la mínima presencia de asalariados, así como la mayor proporción de hogares que reciben apoyo gubernamental mediante el programa Oportunidades (ver cuadros 1 y 2).

Estas características sugieren diferencias en la composición de la dieta toda vez que los pobladores de Mucuyché tendrían mayor necesidad que la población de Xanláh de comprar alimentos y, por tanto, mayor posibilidad de incorporar a su dieta alimentos industrializados que generalmente son más caros y menos nutritivos, desplazando a los alimentos de corte tradicional.

Tal y como lo dice Gracia (2007), los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencia marcadas por los ciclos económicos capitalistas de gran escala, los cuales han supuesto, entre otras cosas, la intensificación de la producción agrícola de corte capitalista, despreciando la producción tradicional como la milpa; la orientación de la política de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos a costos elevados, la concentración del negocio en empresas multinacionales, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de una redes comerciales cada vez más poderosas, y en definitiva, la internacionalización de la alimentación, que llega hasta las comunidades más pequeñas y lejanas de los países en desarrollo.

Para comprender todos estos cambios que interactúan de manera directa con la dieta, es necesario analizar la percepción que la población tiene referente a su alimentación, e identificar los factores que intervienen para que cambie ésta. A continuación se presentan las percepciones de hombres y mujeres adultos(as) casados(as) de las dos comunidades estudiadas sobre su alimentación.

Percepción de las personas adultas sobre su alimentación actual, en relación con la disponibilidad de alimentos.

La complejidad del fenómeno alimentario actual y sus consecuencias nutricionales y epidemiológicas, exige que se recurra a las herramientas que ofrece la antropología alimentaria para entender por qué la gente decide comer lo que come, y el papel que juega la disponibilidad de alimentos en la elección de éstos.

Dentro de este contexto, las mujeres adultas (entre 18 a 59 años) dedicadas a las labores del hogar, que participaron en la entrevista en profundidad de la comunidad de Xanláh expresaron:

> *la alimentación que se tiene ahora es mejor que la que se tenía antes, ya que ahora se come carne y ya no yuca como antes. Existe una mayor cantidad de alimento y ya no tiene uno que ir a la ciudad a comprar las cosas…..y pues si tienes dinero pos' compras el pollo, lo sancochas para comer, pero ¿qué más?acá si ni vende pollo acá, casi no lo encuentra uno, no lo vende, sólo el que tiene gallinas en el patio. Acá ¿dónde compras carne?, pues hasta que salga a Valladolid, y allá la compres, si no no, y comemos la tortilla y nosotras la torteamos….Ahora está trabajando mi esposo y mi hijo, traen*

un poco de dinero y tamos comprando un poco de frutas o verduras para que coman. Las frutas y verduras que compramos son el plátano, manzana, uvas, mango, piña, pues calabaza, chayote, papa, pero falta el dinero. Si hay el trabajo se compran, a veces no hay el trabajo y pues…(Mujer de 42 años de la comunidad de Xanláh con 8 hijos).

Al analizar la percepción de la señora, se observa que el dinero y la disponibilidad local de alimentos, son los principales factores para consumir carne, especialmente la carne de res, que se constituye en un símbolo de estatus y posición social dentro de la comunidad para quienes la consumen. Aunque también manifiesta la aproximación a la alimentación ideal, la "dieta normal", promovida por los gobiernos.

En cuanto a la localidad de Mucuyché las personas entrevistadas (mujeres) expresaron sobre la importancia que tiene la disponibilidad de los alimentos en relación con los ingresos:

Lo que se come ahorita es mejor, porque ahorita cuando va uno a trabajar gana uno un poco de dinero y pos' ahí lo compra. Ahorita hay mayor dinerito para comprar chicharra, puerco y a veces res….ahora comemos las sopas instantáneas, también antes no había lo que son las hamburguesas, perros calientes antiguamente no conocíamos nada de eso. Antes los panuchos se comían uuuuuhhhh estaban contados los días, ahorita cada ocho días se venden panuchos y empanadas aquí. No habían los refrescos, y ahora desde que no hay una coca de dos litros y medio no hay comida je,je,je. Ahora hay más carne que antes, la

trae un señor de Sacalum, la trae martes, miércoles y jueves, hay más disposición de carne es mayor ahora que antes. (Mujeres amas de casa de 30, 35 y 40 años de edad de Mucuyché).

Se observa nuevamente que el ingreso juega un papel importante de acuerdo a la percepción de las señoras entrevistadas, para que perciban que su alimentación es mejor ahora que antes, sin percatarse si los alimentos que consumen son saludables o no, tal es el caso de las sopas instantáneas. Dentro de éste contexto surge éste comentario:

Ahora ya comemos hasta el francés, pan de harina, compramos el jamón y el queso, pero eso 'vez en cuando', no constantemente hay dinero, porque también en la comunidad no siempre hay, no se puede adquirir todo lo que tú quieras porque el dinero no alcanza, no hay una fuente de empleo, ¿pues dónde? Yo, por ejemplo donde yo tenga un dinero semanal, no tengo dinero semanal, no tengo dinero seguro semanal, si yo tuviera eso, pues los chamacos, mis hijos, si les gusta comer las cosas, les gusta comer rico; con un buen empleo puedes alimentar bien a tus hijos… (Mujer de 35 años, 6 hijos, habitante de Mucuyché).

La percepción que tiene sobre una "buena alimentación" está en función de los alimentos industrializados modernos de corte urbano. Llama la atención que no menciona los alimentos tradicionales, que de acuerdo al análisis en las entrevistas, son para personas pobres.

Los alimentos tradicionales siempre han jugado un rol fundamental en la alimentación diaria de las personas, pero a partir de la introducción de los alimentos

industrializados modernos cambian las preferencias, así como el significado de alimentos sanos y buenos para ellos(as), tal y como lo muestra el siguiente comentario:

> *Ahora a la gente no le gusta comer la chaya*[45]*, no le gusta tomar limonada, ya son otras formas de que se alimentan ellos, lo más fácil, les gusta la comida chatarra…..hay mucha gente que sí conoce la buena nutrición porque ya comen carne, comes huevo, comes frijol, comes pastas, lo que tú quieras comer, pero como digo, debes tener un poco de dinero para poder comprarlo…Ahora se come pollo de granja, puerco, refresco embotellado y antes se comía naranja sancochada*[46]*, xpelón*[47]*; ahora también se toma horchata y avena..*(Hombre de 45 años, 3 hijos, de Mucuyché).

Las percepciones evidencian que el ingreso económico que ahora tienen las personas, aunque de manera intermitente, les proporciona la seguridad de poder conseguir y disponer de los alimentos que ellas quieran, ya que no tienen que salir de sus comunidades para conseguirlos, aunque muchos de los alimentos que compran no necesariamente son saludables.

Bajo esta premisa de lo que es y no es saludable para alimentarse, Vargas (1997) comenta que el grupo al que se pertenece tiene una interpretación de lo que es comestible o bebible, pero además de las circunstancias y manera en que debe realizarse y esto también

[45] Es un arbusto que mide de dos a tres metros de alto, posee médula gruesa y blanca, y tallos grisáceos o verdosos. Son ricas en sales de hierro, calcio, vitamina "A" y, sobre todo, vitamina "C".
[46] Naranja que es hervida al vapor.
[47] Es una leguminosa propia de la región, es rica en aminoácidos.

influye sobre la elección de lo que se come y sobre el prestigio del cual gozan determinados alimentos.

Es interesante analizar el siguiente comentario de una mujer madre de familia de 35 años de edad, que hace hincapié en la percepción que se tiene sobre los alimentos industrializados, que son consumidos cuando se tiene dinero y, por tanto, considerados como "buenos" para la alimentación por indicar mejor situación económica:

> *hoy se come mas mejor, hoy hay hasta su refresquito, cada tres veces a la semana cuando tengamos dinero, porque hoy hay facilidad de traer las cosas...de antes pues tenía que salir a una ciudad a traer las cosas, pues ahorita todas las cosas te las traen. Lo que es frutas si tienes dinero lo estas comprando, pan dulce, pero hoy hay más facilidad no tienes que salir a la ciudad.* (Mujer habitante de Mucuyché).

Se evidencia el lujo y estatus que el refresco y otros productos alimentarios de corte moderno representan para la señora, es decir, ahora ya tiene dinero para comprarse un "refresquito" situación que no ocurría en el pasado, ahora representa estatus al interior de la comunidad. El consumo de refresco embotellado es considerado como algo "rico o sabroso" de menor costo que la carne y que representa prestigio entre los habitantes de las comunidades. Debe señalarse, que de acuerdo con ese testimonio, la disponibilidad local, también desempeña un papel destacado en el consumo de los alimentos industrializados modernos.

Estudios realizados en México y en el extranjero, reportan que los cambios en el ingreso de las familias se comportan de manera diferente de acuerdo con el nivel socioeconómico o de acuerdo a las diferentes regiones (Borbón, Robles y Huesca; 2010).

Como sucede en la comunidad de Xanláh en relación al ingreso y alimentación, se refleja una clara disposición a cambiar la dieta y si no lo han hecho del todo es por falta de dinero para comprar los alimentos o por falta de disponibilidad de éstos, lo que sugiere que si hubiera un incremento en los ingresos, acompañado de mayor disponibilidad local el cambio en la dieta se aceleraría.

Percepción de los alimentos que gozan de prestigio y estatus dentro de la comunidad.

Las funciones de comer y beber tienen un sustrato fisiológico común, pero son interpretadas por cada persona en un tiempo, lugar y circunstancia concreta, incluyendo sus propios valores y referentes. No se debe perder de vista que cada persona tiene sus vivencias de acuerdo con sus particularidades biológicas, psicológicas y culturales (Vargas y Casillas, 2008) y cada uno de estos factores va a influir directamente en el tipo y elección de alimentación que cada persona lleve a cabo.

En este sentido, se presenta la percepción que tienen los(as) entrevistadas de las comunidades estudiadas respecto a los alimentos que gozan de prestigio y estatus dentro de las comunidades y que es considerada alimentación de ricos, y por tanto, una alimentación buena y nutritiva a la que pueden acceder quienes están en mejor posición socioeconómica.

En este sentido en las comunidades (Mucuyché y Xanláh) se analizaron las siguientes percepciones de mujeres y hombres de 30 a 59 años de edad, respecto a la alimentación de los "ricos", y mencionaron:

> *Los ricos comen más carne, más queso, más jamón, más yogurth, no te comen solo el frijol con tortilla y huevo no te lo comen…..este, pues ellos comen bien, comen más saludable ellos. Ahorita se come más carne que antes de 3 a 4 veces a la semana y la carne de pollo es la que más se come, también tomamos más leche. También ellos*

pueden comprar a la hora que quieran las cosas que quieran y de más calidad. Comen más carne y nosotros casi frijol, huevo….solo los sábados hay un poco de carne, el domingo comemos pollos. Pues creo que comen mejor los ricos, pues ellos tienen el dinero ja,ja,ja,ja, pues nosotros los pobres…… no tenemos dinero tenemos que comer poco, pobre ja,ja,ja. Los ricos comen muchas cosas porque ellos tienen dinero……ellos no comen lo que estamos comiendo, porque ellos tienen dinero están ricos ja,ja,ja, ellos no comen nomás frijol…..los pobres nomás tortilla, frijol y huevo comen, nomás eso….

Se observa el valor significativo que tiene la carne para las personas, es considerado un alimento "bueno", es decir, nutritivo y saludable; es importante que el dinero que se tiene sea utilizado para comprar carne, así como alimentos derivados de éstos, ya que mencionaron que los quesos y el yogurth es comida de ricos; y que los pobres en lugar de comer este tipo de alimentos tienen que comer poco, porque no disponen de suficientes dinero para comer más y mejores alimentos.

Se evidencia que las personas eligen los alimentos por el prestigio y el estatus que éstos dan, por ello los programas de salud que impulsa el gobierno federal no tienen el éxito que se espera ya que, la gente selecciona los alimentos no por su valor nutricional, ni porque sean sanos y saludables, sino que las preferencias están mediadas por el sabor y por el significado de prestigio y estatus que les dan dentro de la comunidad.

Un dato interesante encontrado en las entrevistas es que el apoyo económico que el Programa Oportunidades otorga a las familias es utilizado para comprar alimentos y surtir la despensa, pero esos alimentos adquiridos están seleccionados por el prestigio y el estatus

que tienen al interior de las comunidades, lo que paradójicamente induce al no mejoramiento de la dieta, sino a la selección y consumo de alimentos obesogénicos y de bajo valor nutricional tal y como lo evidencia el comentario siguiente:

> *"cuando nos dan Oportunidades aprovechamos a comprar cosas, como carne, los kelloggs, refresco y poder comprar más"* (Mujer de 35 años, un hijo originarios de Mucuyché).

También puede notarse la influencia que tiene la televisión en la selección de los alimentos y el significado que esto tiene, una persona comentó que:

> *"aquí en el pueblo todos somos pobres y comemos lo mismo….yo veo la tele y veo que los ricos comen diferente"* (Hombre de 37 años, 4 hijos originario de Xanláh).

Todo ello influye de manera significativa en la selección de alimentos y al prestigio que se les otorga, generando expectativas acerca de los alimentos "buenos" y "adecuados".

Percepción sobre inocuidad (seguridad-calidad) de los alimentos consumidos.

Dentro de este contexto, la seguridad y calidad de los alimentos, es decir, la inocuidad alimentaria que perciben las personas son creadas por su particular realidad de consumo bajo la influencia de la cultura que les rodea y su correspondiente cosmovisión. También influyen sus vivencias personales cotidianas y eventuales o extraordinarias, que les permiten construir objetiva y simbólicamente la percepción sobre la alimentación (Vargas y Casillas, 2008). Es decir, cada persona tiene sus vivencias propias, de acuerdo con sus particularidades biológicas, psicológicas y culturales que van a influir directamente en la percepción que se tenga de la alimentación, y por tanto, de la calidad y de la seguridad de los alimentos, referida específicamente a si los alimentos pueden estar contaminados o pueden ser un vehículo de contaminación por pesticidas utilizados durante su cultivo.

En este sentido los(as) participantes en la entrevista expresaron que los alimentos que se consumen ahora no son de buena calidad como en el pasado, tal y como lo manifiesta Don Jesús de Xanláh de 49 años y Don Max de 47 de Mucuyché:

> *Pos' creo que se come mejor de antes ¿por qué? Porque eso de antes no conoce el fertilizante 'nomas' lo siembra así, no tiene puesto nada, en cambio ahora se está usando el fertilizante, con el fertilizante se queda grande la mata, de antes no hay fertilizantes, creo que es mejor que no usen el fertilizante.....pues creo que es mejor de antes....Pues de antes era mejor la alimentación porque de antes no usa fertilizante 'nomás' crecen, todo lo que estás sembrado nomás crecen.....pero ahorita pos pura fertilizante usan.*

En este mismo sentido Don Juan de 57 años de Mucyché comentó lo siguiente:

> *No, pues desde mi punto de vista'era 'más mejor' la comida de antes, porque no había mucha contaminación, ahorita pues el pollo y el cerdo en tres meses, tres, siete semanas ya están grandes, de antes no, puro maíz, masa, calabaza es lo que se le daba a los marranos, pero ahorita puro alimento quince días, tres semanas ya están listos para comer, era más mejor ¿porqué más cree que es mejor lo que se comía antes? Pues para mí porque son, son cosas naturales así, no hay nada de químicos, pero ahorita pura química lo que se está utilizando pura química para el alimento de los animales y pues eso comemos también nosotros".*

Se puede observar que estas personas tienen muy claro lo que representa en su alimentación el uso indiscriminado de fertilizantes químicos utilizados en la agricultura, y por tanto dañinos para la salud humana. Lo mismo sucede con los alimentos procesados que se usan para alimentar al ganado, que a la larga puede tener graves consecuencias en la salud de los consumidores.

La percepción que los señores tienen sobre la calidad de los alimentos que se cultivaban hace tiempo o en sus comunidades, específicamente referente a la inocuidad alimentaria, lo considera un aspecto muy importante, debido a que son productos naturales y por tanto no causan ningún daño a la salud. Es importante señalar que la percepción de estas personas referente a que la alimentación de antes era mejor que en la actualidad, es en el sentido del uso de pesticidas y agroquímicos, no en cuanto a la calidad de la dieta o sus preferencias.

Cabe mencionar el papel que juega el cultivo de la milpa dentro de la cultura maya, pero desafortunadamente se enfrenta con el impulso agrícola comercial, que deja a un lado el cultivo tradicional (milpa) para impulsar la siembra de alimentos que tienen un mayor valor comercial y que son solicitados por el mercado.

Adicionalmente, aún cuando la milpa se sigue cultivando cada vez por un menor número de agricultores, ahora se recurre frecuentemente al uso de fertilizantes químicos, lo que ha sido promovido por las políticas gubernamentales de apoyo al campo.

Como se mencionó en líneas anteriores, en la comunidad de Mucuyché se está perdiendo la práctica de la siembra de todos los alimentos que conforman la milpa, y recurren al trabajo asalariado cambiando las actividades productivas lo que se acompaña de un desplazamiento del cultivo de la milpa por el monocultivo de maíz

Percepción de la alimentación de antes y ahora en personas de la tercera edad

Las personas de esta edad consideran que la alimentación que se tenía antes era mejor que la de ahora, ya que en la actualidad hay pollos de granja y que por eso hay muchas enfermedades. Antes se consumían alimentos sanos que existían en el mismo pueblo y en el patio de las casas, también se iba a cazar animales de campo. Consideran que hoy en día se usan los fertilizantes para el cultivo de las plantas y alimentos químicos para la cría de animales. Nuevamente, el cambio hacia la alimentación actual se ve como negativo, pero específicamente en lo que se refiere a la inocuidad y no a la composición de la dieta o el tipo específico de alimentos que se consumen.

Por otra parte, los platillos tradicionales se siguen preparando, pero muchos de los ingredientes (carnes, verduras y frutas) que se usan son de los que venden en la tienda y que ya no se cultiva ni se caza como antes. Consideran importante seguir manteniendo sus costumbres alimentarias como la preparación de guisos como cochinita pibil[48] y puchero[49], entre otras, porque eso les da identidad; piensan que para no perder la identidad alimentaria se debe revalorar y enseñar a las mujeres a preparar los guisos que son tradicionales de Yucatán.

Consideran que los alimentos "modernos" son buenos para comer porque tienen un buen sabor, siempre y cuando se tenga el dinero para adquirirlos, y su consumo deberá ser de vez en cuando. También observan que los niños(as) consumen muchos productos "chatarra" como frituras y dulces y mencionan que no les gusta comer frutas ni verduras.

[48] Es un platillo de la gastronomía yucateca, basado en carne de cerdo adobada en achiote, envuelta en hoja de plátano y cocida dentro de un horno de tierra. La cochinita pibil se acompaña con cebolla morada en naranja agria Generalmente en tortas y tacos con un encurtido de chile habanero muy común en la región.

[49] Es un platillo de la gastronomía yucateca, basado en tres carnes (res, cerdo y pollo), en compañía de algunas verduras como calabaza, zanahoria, papas, repollo, tomate, chayote.

Los resultados de éste apartado muestran que el mayor cambio que observan las personas adultas mayores respecto a la alimentación se refiere a la pérdida de inocuidad de los alimentos, derivado del uso de agroquímicos; pero perciben el mayor cambio en la población infantil y en adultos jóvenes, ya que ellos son los que consumen "alimentos chatarra".

Es importante mencionar que en la comunidad de Xanláh los productos como hamburguesas, tacos al pastor, pizzas, etc., son aún desconocidos.

Discusión

El acto de alimentarse constituye no sólo un fenómeno cultural que nutre identidades, sino que se ha convertido en un hecho polémico que pone en riesgo la salud de las personas. Su estrecha relación con aspectos políticos, culturales, ecológicos, biogenéticos, nutrimentales y biotecnológicos han obligado a poner especial atención en el estudio de la reestructuración del sistema alimentario global, tanto como en las tradiciones y percepciones alimentarias de las personas y de los pueblos, como también en sus relaciones simbólicas (Sandoval, Domínguez y Cabrera, 2010); que son escasamente estudiadas principalmente cuando se trata de población indígena.

La globalización del sistema alimentario está transformando la diversidad de las culturas alimentarias locales debido a la imposición de una monocultura global que se establece en la sociedad mediante patrones de producción y consumo más o menos definidos por las grandes compañías agroindustriales (Shiva, 2004). Las percepciones que las personas tienen de la alimentación actual de acuerdo a los resultados mostrados, deja en evidencia que efectivamente la globalización alimentaria y las grandes compañías transnacionales de comida rápida, están transformando las percepciones de la población,

principalmente de las personas jóvenes, considerándola como buena, en comparación con la percepción que se tiene de la comida tradicional.

Destaca de los resultados obtenidos, el hecho de que las personas no mencionan las propiedades nutrimentales de los alimentos como condición para adquirirlos; se rigen por los alimentos que se expenden en las tiendas de la localidad, es decir, por aquellos productos nuevos que ofrecen, y que se originan a partir de las nuevas necesidades basadas en los tipos de vida, la moda y las transformaciones de los mercados laborales y comerciales (Contreras, 2008).

Los resultados muestran tres aspectos relevantes para entender lo que está sucediendo en las comunidades estudiadas: a) que las personas basan el consumo de alimentos modernos no en su calidad nutrimental, sino en los aspectos principalmente de prestigio y estatus; b) también para conocer y disfrutar el sabor de los nuevos productos que ofrece el mercado, ya que son "ricos y sabrosos", y c) en la disponibilidad alimentaria y de ingresos, ya que esto permite adquirir alimentos que gozan de prestigio y reconocimiento social en el interior de las comunidades. Esta situación se acompaña de la transformación de la producción agrícola, de la milpa al monocultivo del maíz, la producción de productos para la comercialización y no para el autoabasto, así como la búsqueda de un trabajo asalariado asociado a la migración laboral.

El diseño de programas para mejorar la alimentación de las poblaciones rurales tiene que tomar en cuenta los cambios productivos y laborales, la disponibilidad de alimentos y las preferencias mediadas por el prestigio social. Dentro de este contexto cada persona se identifica con aquellos platillos que le han sido ofrecidos desde pequeño y gustará de aquellos que le evoquen gratos recuerdos y, desde luego, también de aquellos que le hagan alcanzar un nivel de estatus y prestigio (Vargas y Casillas, 2010).

Los alimentos y la alimentación misma, desde el estudio de la antropología, evidencian significados que se asocian a vivencias de lo estrictamente nutricional, es decir; los alimentos además de nutrir significan y comunican.

Referente a los contaminantes por agroquímicos que mencionaron las personas en las entrevistas en profundidad, Toledo (1999) señala que se trata de riesgos provocados como consecuencia de prácticas ineficaces y descuidadas que se originan en la esfera de la producción, pero que pueden ser evitables. Los más comunes se asocian con enfermedades provocadas por toxicidad de agroquímicos, contaminación genética y aparición de microorganismos patógenos en animales comestibles. El incremento de la producción alimentaria ha estado presionando los sistemas agrícolas y ganaderos con los consecuentes riesgos para el equilibrio ecológico y, desde luego, para la salud humana.

Debe tomarse en cuenta que el acto de consumir alimentos suele implicar una pausa en el devenir de la vida, e implica la incorporación de lo externo a lo interno y su transformación en lo propio: en el yo mismo (Vargas y Casillas, 2010). Es decir, la alimentación no es y nunca ha sido una mera actividad biológica.

Los programas orientados a mejorar la alimentación y la nutrición de las poblaciones rurales deberán tomar en cuenta lo anterior, pues sin ello, dichos programas no tendrán el efecto deseado, e incluso podrían tener un efecto negativo al favorecer, inintencionadamente, el consumo de alimentos industrializados modernos como ocurre actualmente con el programa federal Oportunidades (Pérez, et al., 2011, en imprenta).

El estudio realizado en estas dos comunidades de Yucatán evidencia la complejidad de aspectos que influyen en la nutrición y alimentación de las poblaciones rurales mayas, pero deberán realizarse más investigaciones que permitan profundizar el conocimiento en

este campo para aportar mayores elementos que documenten políticas y programas efectivos para mejorar la calidad de vida de la población rural e indígena.

Agradecimientos

Al Instituto Nacional de Ciencia y Tecnología por el apoyo económico para realizar los estudios doctorales, del cual se desprende este artículo.

Bibliografía

Álvarez-Gayou J. *Cómo hacer investigación cualitativa: fundamentos y metodología*. Buenos Aires, Paidós Educador; 2004.

Ascher F *Le mangeur hypermodern*. París, Editorial Odile Jacob; 2005.

Ávila A, Shamah T, Chávez A. *Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición en el medio rural 1996*. México, Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. Subdirección General de Nutrición de Comunidad; 1997.

Berlin A, Markell E. An assessment of the nutricional and health status of aguaruna jívaro community, Amazonas, Peru. *Ecol Food Nutr* 1977; 6: 69-81.

Borbón C, Robles A, Huescas L. Caracterización de los patrones alimentarios para los hogares en México y Sonora. *Estudios Fronterizo Nueva Época* 2010; 11(21): 203-237.

Carrasco N. Desarrollo de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales* 2007; 15(30): 79-101.

Castro R. En busca del significado: supuestos alcances y limitaciones del análisis cualitativo. En: Szasz I, Lerner S (comps). *Para comprender la subjetividad. Investigación cualitativa en salud reproductiva y sexualidad*. México, El Colegio de México, 1996; pp 57-88.

Contreras J. Modernidad alimentaria: entre la sobreabundancia y la modernidad. En: Sandoval S, Meléndez MJ (Coords). *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. México, Centro de Investigaciones en Alimentación y Desarrollo A.C., Plaza y Valdez, 2008; pp 1-307.

Croker R. *et al*. Interculturalidad alimentario-nutricional en la etnia Wixarika de México. *Rev Esp Salud Pública*. 2004; 78(6): 691-700.

Daltabuit M, Ríos A. Cambios de la dieta familiar en Yalcobá, Yucatán. *An Antrop*. 1992; 29(1): 23-33.

Dewey K. Nutritional Consequences of the Transformation from Subsistence to Commercial Agriculture in Tabasco, México. *Human Ecology*. 1981; 9(2): 151-187.

Diccionario de la Legua Española. [accedido 2011 Diciembre 03]. Disponible en: URL http://www.wordreference.com/definicion/chonta.

Draper H. The Aboriginal Eskimo Diet in Modern Perspective. *American Anthropologist*. 1977; 79(2): 309-316.

Estevia G. Detener la ayuda y el desarrollo: una respuesta al hambre. En: Carencia Alimentaria. Una perspectiva antropológica. Barcelona, Serbal UNESCO. 1985.

Fischler C. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995.

Gracia M. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública Mex*. 2007; 49(3): 236-241.

Huamán L, Valladares C**.** Estado nutricional y características del consumo alimentario de la población aguaruna. Amazonas, Perú 2004. *Rev Peru Med Exp Salud Pública*. 2006; 23(1):12-21.

INEGI. *Conteo de Población y Vivienda 2005*. Volumen II. México, INEGI. 2004.

Olaiz G. *et al*. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*. Cuernavaca, México, Instituto Nacional de Salud Pública. 2006.

Oseguera D, Esparza L. Significados de la seguridad y el riego alimentarios entre indígena Purépechas de México. *Desacatos.* 2009; 31: 115-136.

Martínez, M., (2002) *Comportamiento Humano. Nuevos métodos de investigación*. México, Editorial Trillas.

Mintz S. *Tasting food, tasting freedom*. Boston, Beacon Press. 1996.

SEDESOL. *Índice de Marginalidad por Municipios del Estado de Yucatán*. México, Secretaría de Desarrollo social. 2008.

Shiva V. *Globalización y pobreza.* (mimeo). 2004.

Sobal J. The medicalization and demedicalization of Obesity. En: Maurer D, J Sobal (ed). *Eating agendas. Food and nutrition as Social Problems*. Nueva York, Aldine de Gruyter, 1995.

Toledo V. Ecología, espiritualidad, conocimiento –de la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable-. (mimeo). 1999.

Vargas L, Casillas L. Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta. *An, Antrop*. 2008; 42: 87-115.

Vargas A. ¿Porqué comemos lo que comemos? En *Cuadernos de trabajo del Instituto de Investigaciones Antropológicas.* México,UNAM, 1997;57-62.

Viola M. Estudio sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías. *Revista Chilena de Nutrición.* 2008; 35(2): 1-9.

Cuadro1. Características sociodemográficas por comunidad

	MUCUYCHÉ	XANLÁH	TOTAL	X^2; gl; valor de p
ESCOLARIDAD (15 años y más)				
Sin escolaridad	11.6	47.7	27.2	
Primaria incompleta	29.1	1.5	17.2	
Primaria completa	19.7	23.1	21.1	
Secundaria	33.7	26.2	30.5	
Preparatoria	3.5	1.5	2.6	
Técnica	2.4	0.0	1.4	43.0; 5; 0.000
Total	100.0	100.0	100.0	
ESTADO CIVIL (15 años y más)				
Soltero	33.7	23.1	29.1	
Casado	59.3	66.2	62.3	
Divorciado	0.0	1.5	0.7	
Unión libre	2.3	4.6	3.3	
Viudo	4.7	4.6	4.6	4.0; 4; 0.404
Total	100.0	100.0	100.0	
LENGUAS (5 años y más)				
Solo Maya	2.5	3.6	3.0	
Solo Español	0.9	0.0	0.5	
Maya y Español	96.6	96.4	96.5	1.2; 2; 0.537
Total	100.0	100.0	100.0	
OCUPACIÓN (15 años y más)				
Ama de casa	37.2	41.5	39.1	
Estudiante	11.6	3.1	7.9	
Agricultor	24.4	53.9	37.1	
Empleado	10.5	1.5	6.6	
Trabajo por cuenta propia (baja calificación)	16.3	0.0	9.3	33.6; 4; 0.000
Total	100.0	100.0	100.0	
MIGRACIÓN (15 años y más)				
Hogares con al menos un emigrante (Sí/No)	57.7	12.0	35.3	12.4; 1; 0.000
Emigra el jefe o jefa de la familia (sí/no)	23.1	8.0	15.7	2.3; 1; 0.131
Número de miembros del hogar que emigran				
0	42.3	88.0	64.7	13.1; 2; 0.001
1	50.0	8.0	29.4	
2	7.7	4.0	5.9	
Total	100.0	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

Cuadro 2. Producción de alimentos y apoyos gubernamentales por comunidad

PRODUCCIÓN ALIMENTOS*	MUCUYCHÉ n= %	XANLÁH n= %	TOTAL n= %	X^2; gl; valor de p
Cuenta con parcela	84.6	96.0	90.2	1.9; 1; 0.158
Cultiva la milpa	84.6	100.0	92.0	5.5; 1; 0.018
Cría animales en su parcela	6.3	12.0	9.8	0.38; 1; 0.534
Cría animales en su solar	73.1	60.0	66.7	0.98; 1; 0.321
Produce frutas en su solar	100.0	92.0	96.1	2.94; 1; 0.087
APOYOS GUBERNAMENTALES				
Tipo de apoyo recibido				
Ninguno	23.1	8.0	15.7	
Oportunidades	73.1	84.0	78.4	
70 y más	0.0	8.0	3.9	
Oportunidades y 70 y más	3.8	0.0	2.0	6.3; 3; 0.097
Total	100.0	100.0	100.0	
Cantidad de dinero recibida (pesos M.N.)				
< 1,000.00	36.8	69.6	54.7	
1,000.00 a 1999.00	31.6	26.1	28.6	
2,000.00 a 3,340.00	31.6	4.3	16.7	7.2; 2; 0.027
Total	100.0	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia. Trabajo de campo 2010, ECOSUR.

* Al comparar este concepto sólo se anotaron los porcentajes "si" de cada comunidad y del total, su complemento "no" es la diferencia al 100%.

CARTA DE ACEPTACIÓN

Revista Española de Nutrición Comunitaria
Órgano de expresión de:
Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)
Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria (GLANC)

Referencia: NUT_RENC-D-11-00020

22 de Febrero de 2012

Estimada **Austreberta Nazar Beutelspacher**,

En primer lugar me gustaría agradecer su interés y confianza en Revista Española de Nutrición Comunitaria como vehículo para dar a conocer el manuscrito titulado

"Percepciones alimentarias en personas indígenas adultas de dos comunidades mayas",

firmado por **Odette Pérez Izquierdo, Austreberta Nazar Beutelspacher, Sara Elena Pérez-Gil Romo, María Teresa Castillo Burguete, Ramón Mariaca Méndez.**

Finalizado el proceso de revisión por pares de su trabajo, me complace informarle de que el artículo ha sido aceptado para su publicación en la revista.

Reciban un cordial saludo,

Dra. Carmen Pérez Rodrigo
Directora
Revista Española de Nutrición Comunitaria