



El Colegio de la Frontera Sur

Percepciones sobre las transformaciones alimentarias y su
relación con los programas Procampo y Prospera en dos
localidades rurales de Chiapas

Tesis

presentada como requisito parcial para optar por el grado de
Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural
Con orientación en Sociedad y Cultura

Por

Magaly Carolina Morales López

2018



ECOSUR El Colegio de la Frontera Sur

San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México, a ____ de diciembre de 2018.

Las personas abajo firmantes, miembros del jurado examinador de:

Magaly Carolina Morales López

hacemos constar que hemos revisado y aprobado la tesis titulada:

Percepciones sobre las transformaciones alimentarias y su relación con los programas

Procampo y Prospera en dos localidades rurales de Chiapas

para obtener el grado de **Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo**

Rural

	Nombre	Firma
Directora	<u>Dra. Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo</u>	_____
Asesora	<u>Dra. Angélica Aremy Evangelista García</u>	_____
Asesora	<u>Mtra. María del Carmen Arellano Gálvez</u>	_____
Sinodal adicional	<u>Dra. Adriana Caballero Roque</u>	_____
Sinodal adicional	<u>Dra. Orquidia Guadalupe Méndez Flores</u>	_____
Sinodal suplente	<u>Mtro. Rodolfo Mondragón Ríos</u>	_____

Dedicada a las familias de Villahermosa Yalumá y Guadalupe Quistaj como una pequeña muestra de agradecimiento por abrirme las puertas de sus hogares, por compartirme sus experiencias y enseñanzas, por cada vez que me invitaron a sentarme a la mesa, valoro cada momento único.

AGRADECIMIENTOS

Ante todo agradezco a Dios por permitirme cumplir una meta más en mi vida profesional. Por permitirme llegar hasta este punto, por acompañarme en todo el camino recorrido y continuar siempre conmigo.

A mi familia, mis padres y mis hermanos, por su paciencia y apoyo incondicional durante estos dos años de la maestría y durante toda mi vida. Los amo.

A mi mamá, especialmente, porque me han motivado a seguir adelante, a esforzarme para hacer realidad mis sueños y por ver en mí el potencial para lograrlo.

A la Dra. Lupita Álvarez por guiar esta tesis y compartir sus conocimientos, por su paciencia, comprensión y cariño, por la calidez humana y sencillez que la caracterizan, por su compañía, sus consejos y por confiar en mí. Me llevo de usted una gran experiencia profesional pero sobre todo para una grata experiencia de vida. Muchas gracias por todo.

A la Mtra. Carmen Arellano y la Dra. Aremy Evangelista por todas sus portaciones al trabajo, por sus comentarios siempre valiosos y atinados, por su paciencia en estos dos años, por su disposición y el tiempo dedicado a cada una de las revisiones de esta investigación.

A mis sinodales por su disposición, por leerme y por sus contribuciones que sin duda enriquecieron en gran manera este trabajo.

Al Dr. Eugenio Dorantes por su apoyo y acompañamiento en el trabajo de campo, por su entusiasmo y carisma.

A las autoridades locales de Villahermosa Yalumá y Guadalupe por los permisos para realizar la investigación.

A todas las personas que participaron en este estudio que estuvieron dispuestas a recordar su alimentación aun cuando ello evocaba lágrimas, sin ellos no hubiera sido posible realizar este trabajo. Por el tiempo que compartieron conmigo y por permitirme entrar a su hogar. En especial a Doña Vicky y Doña Normita, mujeres admirables y de gran corazón que estuvieron dispuestas a apoyarme en todo lo necesario y estuvieron al pendiente de mí en las salidas de campo.

A Ana Karen, Mayi, Cristian, Verito y Mychell amigos que incluso a la distancia, estuvieron animándome, echándome porras para iniciar y concluir el posgrado. Por brindarme una mano, un abrazo y escucharme siempre que lo necesité.

Al Ecosur por abrirme las puertas para realizar la maestría en tan acogedora institución y la oportunidad de conocer a personas tan agradables en sus espacios.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el financiamiento otorgado para realizar mis estudios de posgrado.

Gracias infinitas a todos.

Tabla de contenidos

Resumen general	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	8
Sobre las percepciones.....	11
Programas sociales y productivos con subsidio gubernamental en México.....	13
Programa de Inclusión Social PROSPERA. Antecedentes y descripción.	14
De Conasupo a Proagro Productivo. Antecedentes y descripción.	18
Objetivos y preguntas de investigación.....	20
Metodología	21
CAPITULO II. ARTÍCULO.....	24
CAPÍTULO III. CONCLUSIONES	54
LITERATURA CITADA	58
ANEXOS.....	64
Anexo 1: Formato de Consentimiento Previo, Libre e Informado.....	64
Anexo 2: Guía de entrevistas para jefes y jefas de familia mayores de 18 años	65
Anexo 3: Especies herbáceas comestibles cultivadas en traspatios de las localidades de estudio.....	70
Anexo 4: Registro fotográfico	72

Resumen general

La alimentación tradicional en México se ha transformado a partir del crecimiento poblacional, nuevos estilos de vida, la tecnificación del campo, la especialización de los cultivos que responden a lógicas de mercado y de modernización de la alimentación; a la par del impulso de programas sociales y productivos que parten de una política de neoliberal que se focalizan a las poblaciones rurales y que inciden en la alimentación de las familias. El objetivo de la presente investigación fue conocer las percepciones de hombres y mujeres sobre las transformaciones alimentarias y sus relaciones con los programas Prospera y Procampo. El estudio se realizó en dos localidades rurales de Chiapas, Villahermosa Yalumá y Guadalupe Quistaj en el municipio de Comitán. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a hombres y mujeres mayores de 18 años que recibieron o continúan recibiendo subsidios de Prospera y/o Procampo. Los cambios en la alimentación identificados en tres generaciones de las comunidades rurales de estudio fueron mayor consumo de alimentos industrializados y carnes, mayor preferencia por alimentos no locales, dependencia al uso de agroquímicos y reducción de la producción de autoconsumo, menor diversificación de la producción y estrategias para el cultivo en los traspatios, además que los subsidios de Prospera y Procampo que generan mayores posibilidades de adquisición de alimentos. Mientras que la continuidad más importante fueron el maíz y frijol como la base de la alimentación de los grupos domésticos.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

A nivel mundial existe un problema de desperdicio de alimentos con implicaciones éticas y ambientales, que contrasta con el panorama de alimentación que proyecta una producción insuficiente, estimándose que la demanda de alimentos crecerá al menos un 20% en la siguiente década, en 2016 incrementaba entre 1 y 1.5%, esto generará que los problemas en todo el sistema alimentario, desde la producción hasta el consumo, se agudicen. Los nuevos usos de suelo, la disminución de los recursos naturales y el cambio climático afectarán mayormente a la agricultura de subsistencia o de autoconsumo y por consiguiente el bienestar de los agricultores y de las familias (Banco Mundial et al. 2014; Banco Mundial 2016).

Los cambios del sistema alimentario responden a “la cadena de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos se ha ido transformando y adaptando a un entorno mutante y crecientemente complejo” (Mili 2005: 221), dichas transformaciones se van contextualizado en el tiempo y en el espacio con determinada disponibilidad de recursos naturales, actitudes, cultura, ingresos, posibilidades de ingreso y de gasto (Torres 2017, Pérez Gómez 2017). En sí misma, la alimentación, es un hecho social complejo y dinámico en el que convergen aspectos culturales, económicos, políticos, religiosos, de salud que caracterizan un contexto social particular (Fischler 1990; de Garine 1995; Carrasco 2003; Bertran 2017).

La situación alimentaria en México indica que el 30.3% de los hogares tiene insuficiente acceso a la alimentación, el 70% de los hogares perciben inseguridad alimentaria, de los cuales 80.8% vive en zonas rurales (Instituto Nacional de Salud Pública y Secretaría de Salud 2012). De acuerdo a Salomón (2005) y Torres (2002) la característica más sobresaliente de la situación alimentaria en México es la insatisfacción de la demanda interna asociada a la disponibilidad, diferencias regionales de producción, distribución, de capacidad adquisitiva y de acceso, y a la vez éstas guardan relación con las desigualdades sociales que se reflejan en la alimentación.

El medio rural caracterizado por mayor aislamiento, menores recursos económicos y mayor persistencia de la cultura tradicional es donde se encuentra con mayor constancia la dieta indígena, tanto en sus hábitos de cultivo, almacenamiento, procesamiento y consumo de alimentos sujetos a variaciones estacionales y a las restricciones ecológicas locales (Bertran y Arroyo 2006). La alimentación rural tradicional o dieta tradicional indígena a la que nos referimos se basa en consumo de alimentos producidos localmente, principalmente maíz y frijol, además de frutas y verduras aunque, como se explica más adelante, se ha venido transformando e impactando negativamente la salud de la población. Los alimentos suelen ser cultivados por la misma gente que los prepara en casa y éstos están dotados de significados culturales. No obstante, el acceso y abastecimiento de alimentos variados es más limitado que en las zonas urbanas (López-Paredes 2002). La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut) (2016) reportó que el 61% de residentes locales percibió que la falta de dinero es un obstáculo para comprar verduras y frutas, mientras que en la urbana fue de 47.3%.

Las dietas urbanas se caracterizan por incluir mayores alimentos como bebidas azucaradas, cereales, botanas, dulces, postres, bebidas lácteas endulzadas, carnes y comida rápida, en general, mayor consumo de grasas y azúcares que no son recomendados para su consumo cotidiano porque perjudican la salud (Instituto Nacional de Salud Pública y Secretaría de Salud 2016). Algunos factores sociales que han modificado el patrón de consumo alimentario en localidades urbanas de México han sido el acelerado proceso de urbanización desde la década de los cincuenta, los nuevos estilos de vida que conllevaban a menor tiempo disponible para preparar alimentos, los cambios en la composición familiar (en el rol y número de miembros) y la expansión de cobertura de los sistemas de distribución de alimentos (Torres 2007). Lo anterior permite abordar la perspectiva que considera una alimentación tradicional y una moderna, que no abarca exclusivamente los consumos sino que incluye aspectos que van desde de la producción.

La alimentación en México se encuentra en un proceso de transición, por ello los cambios ocurridos en el área urbana progresivamente se observan en la rural y con ellos los efectos adversos de la salud como el sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas no

transmisibles (hipertensión arterial, diabetes, cáncer). En 2016 en las localidades urbanas la prevalencia combinada de sobrepeso y obesidad fue de 34.9% y de 29% en localidades rurales. La prevalencia nacional de obesidad en localidades rurales aumentó 2.7 puntos porcentuales de 2012 a 2016, y en el mismo lapso la prevalencia de sobrepeso en escolares de localidades rurales aumentó tres puntos porcentuales (Popkin 2006; Instituto Nacional de Salud Pública y Secretaría de Salud 2016).

Los cambios alimentarios han sido estudiados desde dos enfoques principales: las transformaciones en la dieta y aquellos que abordan la transformación de la alimentación. El primero considera que los cambios están influidos por aspectos productivos y económicos, y tiende a incorporar aspectos nutricionales. El segundo enfoque considera a la alimentación “como un fenómeno integrado y compuesto por la interrelación entre componentes sociales, ecológicos, biológicos, productivos, culturales, etc.” (Carrasco 2004: 73). De ahí que considera a las transformaciones alimentarias como “los cambios y las continuidades del comportamiento alimentario [que] deben interpretarse en un sistema social, económico y político global” (Carrasco 2004: 74). Es importante resaltar que aunque los enfoques no son opuestos sino relacionales, es decir, que los cambios del patrón alimentario (adición, sustitución, remplazo, nuevas combinaciones o preferencias) están ligados a un sistema más complejo.

La modernización alimentaria es un aspecto que influye en las transformaciones alimentarias, entendidas como el discurso que privilegia a la industrialización como el proceso para alcanzar el progreso y que se dirige a la búsqueda de satisfacer las nuevas demandas y necesidades alimentarias de la población (Bertran 2017). Alguno de los efectos de la modernización alimentaria son la homogenización de patrones alimentarios, la globalización de mercados y mayor dependencia de alimentos del exterior, incluso de alimentos básicos (Mili 2005), además esto implica que el productor que no produce bajo esta lógica es excluido del sistema, y éste generalmente es el productor rural (Méndez y Arenas 2015).

Esta tesis no monográfica está conformado por un total de tres capítulos. El primero introductorio donde se incluyen aspectos teóricos de las transformaciones alimentarias, del abordaje de las percepciones, además de los antecedentes de los programas

Prospera y Procampo, los objetivos y preguntas que guiaron la investigación, y la metodología empleada para dar respuesta a las interrogantes. En el segundo capítulo se presenta el artículo titulado “Percepciones sociales sobre las transformaciones alimentarias y su relación con los programas Procampo y Prospera en dos localidades rurales de Chiapas” mismo que fue enviado para su publicación a la revista Estudios Sociales. Finalmente, en el tercer capítulo se presentan las conclusiones a partir de los resultados obtenidos en este estudio.

Sobre las percepciones

El concepto de percepción se ha transformado y las perspectivas desde las que se abordan se han diversificado. La psicología ha sido una de las principales disciplinas que ha abordado el estudio de las percepciones considerándolas un proceso cognitivo (estimulo-respuesta), en el que la primera fase consiste en la recogida de datos mediante la actividad sensorial como componente directo y la segunda se refiere a la organización de la información en una serie de representaciones que integran un componente indirecto. Las sensaciones generan la estimulación del sistema nervioso y como respuesta a los estímulos se generan juicios de lo percibido en un momento y lugar determinado (Durand 2008).

Desde la antropología, la percepción se entiende como “la forma de conducta que comprende el proceso de selección y elaboración simbólica de la experiencia sensible, que tienen como límites las capacidades biológicas humanas y el desarrollo de la cualidad innata del hombre para la producción de símbolos” (Vargas 1994: 50). Las percepciones se construyen a través de un proceso de aprendizaje que genera conocimiento en el que intervienen experiencias y vivencias personales (pueden ser narradas y apropiadas por un individuo que no necesariamente las ha experimentado), que organizan y clasifican el entorno percibido bajo estructuras significantes que están mediadas por un orden social y cultural que explican la realidad construida. Estas estructuras que dan sentido al mundo son producidas, reproducidas y aprendidas de manera implícita en colectivo mediante la socialización del individuo, varían en cada sociedad y contexto por eso no todo es

percibido, sino aquello que está “permitido” y por los valores vigentes (Vargas 1994), por lo que Arizpe (citado por Durand 2008) introduce el término de percepciones sociales que alude a la construcción del mundo a partir de intercambios de información dentro de colectivos, de conflictos y de alianzas con otros grupos e individuos.

La perspectiva del construccionismo social se centra en aspectos relacionales y en como a través del lenguaje los sujetos contruyen su realidad desde su experiencia y subjetividad, considerando que somos seres en contexto que guardan estrecha relación con las acciones, y éstas tienen significados específicos para quienes intervienen en las mismas (Donoso 2004; Agudelo y Estrada 2012). De acuerdo a Godínez (citado por Durand 2008: 78) la percepción aborda “el conjunto de comprensiones y sensibilidades de una sociedad sobre su ambiente natural”. Las percepciones comprenden dos elementos, uno directo y otro indirecto. El primero proviene de la experiencia individual y otro que se genera de la interacción social. De ahí que “el acto de percibir no es homogéneo, depende de variables personales, culturales, sociales, e incluso económicas o políticas, que determinan el mundo percibido subjetivamente” (Gerritsen et al. 2003: 256). La pertinencia del abordaje de las percepciones radica en que no solamente el sujeto capta sino que permite comprender la forma en que éste entiende, decide y actúa sobre su entorno inmediato.

Desde las ciencias de la antropología y geografía, las percepciones han contribuido a la comprensión de la relación ambiente-sociedad por una sociedad en un momento histórico específico y a entender cómo esta construcción deviene en acciones y actitudes. Estudios como el de Lazos y Paré (2000) y Gerritsen (2003) abordan las percepciones para comprender los problemas del deterioro ecológico y los cambios ambientales con sus valoraciones respectivas. Por su parte Soares y Murillo-Licea (2013) estudian las percepciones sobre el cambio climático y Ávila Flores (2014) las retoma para conocer la capacidad de las autoridades frente a desastres y el conocimiento sobre el cambio climático; mientras que en el estudio de Benez et al. (2010) las percepciones ambientales permitieron entender la relación entre individuo y ambiente, planteando la necesidad de retomarlas para generar acciones colectivas y que las estrategias ante eventos climáticos resulten socialmente válidas y efectivas.

Vargas (1994) refiere que “el reconocimiento de las experiencias cotidianas es un elemento que define las percepciones”, por ello éstas se han retomado en las investigaciones de la alimentación. Oseguera (2004) exploró las percepciones sobre alimentos seguros y riesgosos de las mujeres en Cuernavaca, Morelos, México para explicar los cambios de hábitos tanto de lo que se consume. Álvarez et al. (2018) describieron las percepciones de los cambios de salud y alimentación relacionadas con el cambio climático en la meseta comiteca en Chiapas, México. Rodríguez-Villamil et al. (2013) estudiaron las percepciones y las prácticas alimentarias asociadas a la carencia del agua en Turbo, Antioquía. Con una perspectiva de corte nutricionista, Hernández et al. (2014) identificaron los elementos que favorecen las condiciones de desnutrición de niños menores de 5 años de edad mediante las percepciones de madres del estado de Yucatán, México. Para este estudio las percepciones se registran con base a las experiencias, vivencias e interpretaciones personales de los informantes, mismas que se relacionan con aspectos de la alimentación en un contexto social particular y que construyen una realidad colectiva. Dichas percepciones nos permiten identificar los cambios y continuidades respecto a la alimentación en diferentes generaciones, además de contribuir a entender sus relaciones con los programas de subsidio gubernamental.

Programas sociales y productivos con subsidio gubernamental en México

En México, la política alimentaria se ha transformado con el fin de abastecer de alimentos a una población creciente, para lograrlo se establecieron programas subsidios y apoyos para la producción, comercialización y la distribución de alimentos. Sin embargo, desde los ochenta los recursos destinados al sistema de abasto de alimentos disminuyeron derivado de la crisis económica que enfrentaba el país y a la par el gobierno comenzó a designarle al mercado la función de regular los precios.

Desde la década de los ochenta, como parte de una política económica de corte neoliberal influenciada por las recomendaciones del Banco Mundial como del Fondo Monetario Internacional con tendencias hacia un modelo económico capitalista, en el país se realizaron reformas estructurales relacionadas a la política alimentaria que no solo

tuvieron implicaciones económicas y políticas sino que afectaron la vida de toda la población, incluyendo a productores agrícolas, comerciantes y consumidores. Pero los campesinos y la población de bajos ingresos fueron los principales afectados debido a que son ellos quienes producen y consumen los alimentos básicos tradicionales (Appendini 2001; Acuña y Meza 2010).

Acompañado de las reformas estructurales se establecieron programas sociales de combate a la pobreza que partieron primordialmente de estos preceptos: los recursos del sector público son escasos y deben destinarse a modo de lograr el mayor impacto económico y social con los menores costos, y la productividad debe ser lo primordial, la mejor manera de lograrla es no pretender intervenir directamente en la distribución de los recursos en las familias en pobreza extrema (Delgado 2005). Razón por la cual las comunidades rurales han sido la población objetivo de los programas, en los cuales se ha buscado la mejora de la alimentación de las familias mediante las transferencias monetarias directas como Prospera y con apoyos a la producción principalmente de autoconsumo como Procampo. Aunque bajo la visión neoliberal la separación de la producción y del consumo es una de las características de las economías de mercado, “en la realidad cotidiana esta separación no es clara dentro de los hogares de las familias de bajo ingreso, de allí que las políticas que afectan la producción de alimentos tienen consecuencias sobre la disponibilidad inmediata de cultivos de autoconsumo” (Appendini 2001: 19). A continuación se presentan los antecedentes y descripción de Procampo y Prospera, programas abordados en esta investigación.

Como mencionan Meléndez y Cáñez (2008) la relación producción-alimentación desde una visión antropológica e histórica permite conocer los cambios que han ocurrido en la vida cotidiana y se relacionan con factores socioeconómicos que permiten explicar las transformaciones alimentarias a nivel individual, doméstico, comunitario, local o regional.

Programa de Inclusión Social PROSPERA. Antecedentes y descripción.

En 1990 durante el gobierno de Carlos Salinas de Gortari se crea el Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol), programa social de combate a la pobreza a partir de políticas

focalizadas de asistencia a los más pobres mediante transferencias monetarias individualizadas. Sus principales líneas de acción fueron la alimentación, la regularización de la tenencia de tierra y vivienda, respecto a la alimentación incluía despensas, subsidios a la tortilla y desayunos escolares. La importancia de Pronasol más que como programa social sexenal radica en que se prolongó después del gobierno de Carlos Salinas a través de la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol), creada en 1992 (Ortiz et al. 2005). La atención brindada a la alimentación durante ese sexenio fue resultado de las recomendaciones del Banco Mundial y del Fondo Monetario Internacional pero también de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés), ya que se encargaba de promover el concepto de seguridad alimentaria, misma que los gobiernos adoptaron como finalidad estratégica pretendiendo asegurar el acceso económico y físico de los alimentos para la población. Sin embargo se retiraron subsidios y se liberaron los precios de alimentos provocando que a finales del sexenio salinista, la autosubsistencia de campesinos en las zonas marginadas se redujera (Sandova y Gutiérrez 2008).

En el sexenio siguiente, en 1995, se conformó el Programa de Alimentación y Nutrición Familiar (PANF) que continuó bajo la estrategia de seguridad alimentaria dirigida a combatir la desnutrición en comunidades indígenas, rurales y en zonas urbanas marginadas a través de proporcionar desayunos escolares, canastas básicas alimentarias y apoyos económicos. Un año después, el Programa de Alimentación Salud y Educación (PASE) sustituyó al PANF aunque los objetivos eran los mismos el presupuesto destino había sido reducido. En 1997, apareció el Programa de Educación, Salud y Alimentación (PROGRESA) cuyos ejes fueron brindar apoyos educativos para niños y jóvenes a fin de incrementar la matriculación en escolaridad básica, prestar servicios de salud con enfoque preventivo, mejorar la alimentación y estado nutricional de los más vulnerables en las familias, esto mediante un esquema de subsidios directos (Herrera 2008). Aunque Progresá continuó con en la línea de la seguridad alimentaria y partió de la premisa de reconocer la necesidad de aumentar las capacidades de la población rural en pobreza extrema y no ser un programa meramente asistencialista, Delgado (2005) considera que en términos reales resultó ser “lo que en el discurso pretendía negar: ofrecer ayudas asistenciales para combatir la pobreza que no van más

allá de lo que dura su presencia y a su término no generan resultados perdurables que incidan en las causas que la propician” (p. 100).

En 2002, durante la administración del Presidente Vicente Fox (2000-2006), Progresá se transformó en Oportunidades, con énfasis del discurso del programa de desarrollo humano y no de desarrollo social. Éste mantuvo sus tres componentes: educación, salud y alimentación y cuyo objetivo fue apoyar a las familias en condiciones de pobreza extrema para asegurar su acceso a una alimentación adecuada mediante transferencias monetarias directas a jefas de familia, además que entregaba beneficios en especie, como: complementos alimenticios y paquetes básicos de salud. La participación en el programa fue bajo el esquema de corresponsabilidades, es decir, acudir a consultas, talleres comunitarios de salud preventiva y de alimentación sana, además de enviar a sus hijos a la escuela para conservar los beneficios. Para la operación de este programa además de la Sedesol, a nivel nacional participaban la Secretaría de Educación Pública (SEP), la Secretaría de Salud (SSA) y el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) (Herrera 2008).

En 2014, Oportunidades cambia al Programa de Inclusión Social Prospera, continúa siendo un programa de transferencias monetarias condicionadas otorgadas bimestralmente a las familias en situación de pobreza. El objetivo de Prospera es “Contribuir a fortalecer el cumplimiento efectivo de los derechos sociales que potencien las capacidades de las personas en situación de pobreza, a través de acciones que amplíen sus capacidades en alimentación, salud y educación, y mejoren su acceso a otras dimensiones del bienestar” (Diario Oficial de la Federación 2017a: 5), con cuatro componentes alimentación, educación, salud y vinculación. El primer componente busca mejorar la cantidad, calidad y diversidad de la alimentación a través de los recursos económicos y brindar talleres con temas de alimentación impartidos en las clínicas de salud. Mientras que los componentes de salud y educación se expresan por medio del acceso a servicios de salud y la promoción de la salud preventiva; el otorgamiento de becas escolares a menores de 18 años de edad a partir del primer grado de primaria durante 10 meses al año con incremento a medida que se cursan grados más altos y apoyo anual para útiles escolares. Finalmente, el componente de vinculación

básicamente pretende fomentar la inclusión productiva, laboral, financiera y social de los mayores de 18 años a través de asesorías, capacitación y brindar información a las familias beneficiarias sobre programas productivos (Diario Oficial de la Federación 2017a).

Uno de los principales cambios en Prospera es que su población objetivo no estaba enfocada a la población rural sino que integró “hogares cuyo ingreso per capita es insuficiente para adquirir la canasta alimentaria, cuyas condiciones socioeconómicas y de ingreso impiden desarrollar las capacidades de sus integrantes en materia de alimentación, salud y educación” (Dávila 2016: 9), ingresos comparables con las mediciones estimadas por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). Por otro lado, a partir del 2016 Prospera incluyó un esquema de apoyos sin responsabilidades que incorpora a las familias que viven en localidades donde la cobertura y capacidad de servicios de salud y educación no permiten la operación simultánea de todos los componentes, situación determinada por la Sedesol, por lo que los apoyos que pueden recibir son de alimentación, vinculación y de educación superior.

El componente de alimentación en los programas antes mencionados proporcionó mayor acceso económico, es decir, mayores ingresos a las familias para adquirir alimentos, aunque se consideró que no han cumplido del todo el propósito de mejorar la alimentación, ya que la pobreza como la desnutrición son problemas vigentes entre poblaciones vulneradas, como son las comunidades rurales y marginadas. Delgado (2005) refiere que estos programas han atacado solamente el malestar y no las causas, así se han convertido en promotores del paternalismo y han sido empleados con fines políticos-electorales. Además, las estrategias y acciones que fueron implementadas por el gobierno fueron desde una esfera de nivel nacional que no consideró la forma en que se obtienen los alimentos en cada región, las preferencias alimenticias, los significados e importancias de éstos en las familias, su relación con los modos de vida particulares y con los recursos disponibles a nivel local.

De Conasupo a Proagro Productivo. Antecedentes y descripción.

El 1 de abril de 1965 se constituyó la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo) como un organismo público descentralizado que operó hasta 1999. Durante este periodo se encargó de la regularización de productos de la canasta básica, además su acopio en almacenes regionales, su comercialización, transformación y distribución. A pesar de que dentro de sus objetivos estaba planteada la protección de campesinos que se dedicaban a la agricultura de subsistencia una de sus fuertes críticas es respecto a que los productores con excedentes fueron quienes se beneficiaban de los precios de garantía y no los campesinos más pobres.

Entre 1988 y 1994, en una franca implementación de las políticas neoliberales que definieron el rumbo de las políticas públicas en los gobiernos subsecuentes en México, la mayoría de los precios de garantía desaparecieron debido a las reformas en el sector agroalimentario rural, restringiendo a la Conasupo al acopio de maíz y frijol para después ir liberando paulatinamente los precios éstos granos a la dinámica de libre mercado.

En un contexto nacional, el artículo 27 constitucional y el sistema de crédito rural fueron reformados eliminando algunos subsidios al campo y se firmó el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), entre otras situaciones económico-políticas que afectaron a los pequeños productores (Acuña y Meza 2010; Maximiliano-Martínez et al. 2011). Aunado a lo anterior, la Revolución Verde promovió la introducción de tecnología en la agricultura pretendió satisfacer la creciente demanda urbana e incrementar la participación en el mercado nacional e internacional, se intensificó la producción impulsando el monocultivo, el empleo de semillas mejoradas, de agroquímicos (fertilizantes, pesticidas, plaguicidas, etc.), y el uso de riego. Sin embargo, el contraste con la agricultura convencional implicó consecuencias ambientales, sociales y culturales, como el incremento de la contaminación y de enfermedades por el consumo o exposición a sustancias nocivas para la salud (Vizcarra 2004; Andablo y Hernández 2008; Méndez y Arenas 2015).

Derivado de la desaparición de Conasupo, en 1993 surge el Programa de Apoyos Directos al Campo PROCAMPO como parte de la respuesta a los impactos que las medidas antes mencionadas generaron en el medio rural, pero sobre todo con el propósito de equiparar los subsidios que los socios comerciales del TLCAN (Canadá y Estados Unidos) otorgaban al campo (Acuña y Meza 2010). Procampo ha sido el programa federal con mayor población rural beneficiada, su objetivo ha sido complementar el ingreso económico de los productores del campo mexicano, además de incentivar la producción planteaba contribuir a la atención de las necesidades de alimentación (SAGARPA 2013). Éste proporciona recursos monetarios de acuerdo al número de hectáreas sembradas y a pesar que significó mayores ingresos para los productores Appendini (2001) refiere que no logró compensar las pérdidas que generó la baja de los precios del maíz.

En sus inicios, Procampo benefició a productores de cultivos elegibles: algodón, arroz, cártamo, cebada, frijol, maíz, sorgo, soya o trigo. Pero a partir de 1995 permitió la siembra de cualquier cultivo lícito, apelando a una diversificación de la actividad agrícola y a la lógica de autonomía de producción. Procampo logró permanecer 20 años con algunas variaciones, sin embargo, en 2013 las reglas de operación cambian y se transforma a Proagro Productivo. El cambio más relevante para los productores fue la obligatoriedad de los beneficiarios a comprobar el destino de los incentivos en rubros que incrementaran la productividad agrícola (Diario Oficial de la Federación 2017b). Mientras que, en el sentido operacional y estructural Proagro se integró como componente al Programa de Fomento a la Agricultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Procampo aun con sus modificaciones como ProAgro es un programa que trata de contrarrestar los efectos de las políticas que impulsan aspectos como el monocultivo, la tecnificación en el campo para incrementar la productividad de los productos que el mercado requiere, sin importar las repercusiones en los sistemas de producción locales, en la autosuficiencia y alimentación de productores y sus familias.

Objetivos y preguntas de investigación

El objetivo general de la investigación es conocer las percepciones sobre las transformaciones alimentarias relacionadas con el programa agrícola Procampo y el componente de subsidio alimentario de Prospera en dos localidades rurales del municipio de Comitán, Chiapas.

Los objetivos particulares están orientados a identificar:

- a) el destino de los recursos de los programas Prospera y Procampo en las localidades de Villahermosa Yalumá y Guadalupe Quistaj;
- b) las estrategias familiares que han surgido para cubrir las necesidades alimentarias en los grupos domésticos; y
- c) las diferencias en las transformaciones alimentarias entre las tres generaciones de las localidades de estudio.

Por lo tanto, las preguntas de investigación son:

1. ¿Cuáles son las percepciones sobre las transformaciones alimentarias relacionadas con el programa agrícola Procampo y el de subsidio alimentario Prospera en Villahermosa Yalumá y Guadalupe Quistaj?
2. ¿Cuál es el destino de los recursos de los programas Prospera y Procampo en los grupos domésticos de las localidades de Villahermosa Yalumá y Guadalupe Quistaj?
3. ¿Cuáles son las estrategias familiares que han surgido para cubrir las necesidades alimentarias en los grupos domésticos de las localidades de estudio?
4. ¿Existen diferencias en las transformaciones alimentarias entre tres generaciones de las localidades de estudio?

Metodología

Esta investigación se realizó bajo una perspectiva cualitativa que buscó comprender las percepciones sociales de jefes y jefas de familia sobre las transformaciones alimentarias en dos localidades rurales del municipio de Comitán, esta perspectiva contribuye a comprender cómo las personas construyen una realidad colectiva, desde un encuentro cara a cara en entrevistas semiestructuradas escuchar sus voces, conocer el entorno de vida y entender la toma de acciones y decisiones relacionadas a la alimentación.

Las localidades seleccionadas fueron Villahermosa Yalumá y Guadalupe Quistaj, ubicadas a 20 y 13 kilómetros, respectivamente de la cabecera municipal. En estas comunidades la principal actividad es la agricultura a pesar de las prohibiciones de uso de agua para riego; en Yalumá predomina el cultivo de maíz y frijol de temporal y de tomate en Quistaj.

Para la realización del presente trabajo se contó con la aprobación del Comité de Ética para la Investigación (CEI) de Ecosur cumpliendo con los lineamientos requeridos. Se tuvo un acercamiento previo con las autoridades locales de las dos localidades de estudio y se consiguieron los permisos correspondientes. La participación de las personas fue de manera voluntaria y se obtuvo su consentimiento libre e informado (Ver Anexo 1), los nombres de las entrevistadas fueron cambiados para efectos de la presente.

La información se recopiló mediante entrevistas semiestructuradas (Ver anexo 2), 17 en total (12 en Villahermosa Yalumá y 5 en Guadalupe Quistaj) realizadas a jefas o jefes de familia mayores de 18 años de edad (Ver Cuadro 1). Las entrevistas se grabaron en audio para su posterior transcripción.

La selección de los participantes fue mediante la técnica de bola de nieve, cumpliendo el criterio de que al menos alguien en el grupo doméstico fuese beneficiario de Prospera y/o Procampo o que en algún momento lo hubiese recibido. Resulta relevante mencionar que para efectos de la presente investigación nos referimos al programa Procampo y no a Proagro productivo, que aunque es el nombre oficial desde 2014, los informantes continúan refiriéndose al programa como Procampo.

Cuadro 1. Descripción de personas entrevistadas

Localidad	Informante	Sexo	Edad (años)	Último grado de estudios	Ocupación
Villahermosa Yalumá	Julia	M	25	6° Primaria	Ama de casa, productora de tostadas y comerciante
Villahermosa Yalumá	Margarita	M	32	3° Secundaria	Ama de casa, productora de tostadas y comerciante
Villahermosa Yalumá	Felipe	H	74	2° Primaria	Agricultor
Villahermosa Yalumá	Rosario	M	58	2° Primaria	Ama de casa, productora de tostadas y comerciante
Villahermosa Yalumá	Verónica	M	50	2° Primaria	Ama de casa, productora de tostadas y comerciante
Villahermosa Yalumá	Lorena	M	38	4° Primaria	Ama de casa y comerciante
Villahermosa Yalumá	Juan	H	61	2° Primaria	Agricultor
Villahermosa Yalumá	Rosa	M	52	6° Primaria	Ama de casa y comerciante
Villahermosa Yalumá	Mercedes	M	70	Ninguno	Ama de casa y comerciante
Gpe. Quistaj	Rebeca	M	37	6° Primaria	Ama de casa y empleada
Gpe. Quistaj	Guillermo	H	74	Sabe leer y escribir	Agricultor
Gpe. Quistaj	Teresa	M	40	6° Primaria	Ama de casa
Gpe. Quistaj	Angelina	M	49	6° Primaria	Ama de casa y agricultora
Gpe. Quistaj	Sandra	M	45	6° Primaria	Ama de casa y jornalera
Gpe. Quistaj	Pedro	H	85	2° Primaria	Agricultor
Gpe. Quistaj	Alejandro	H	71	1° Primaria	Agricultor
Gpe. Quistaj	Marcela	M	44	3° Secundaria	Ama de casa

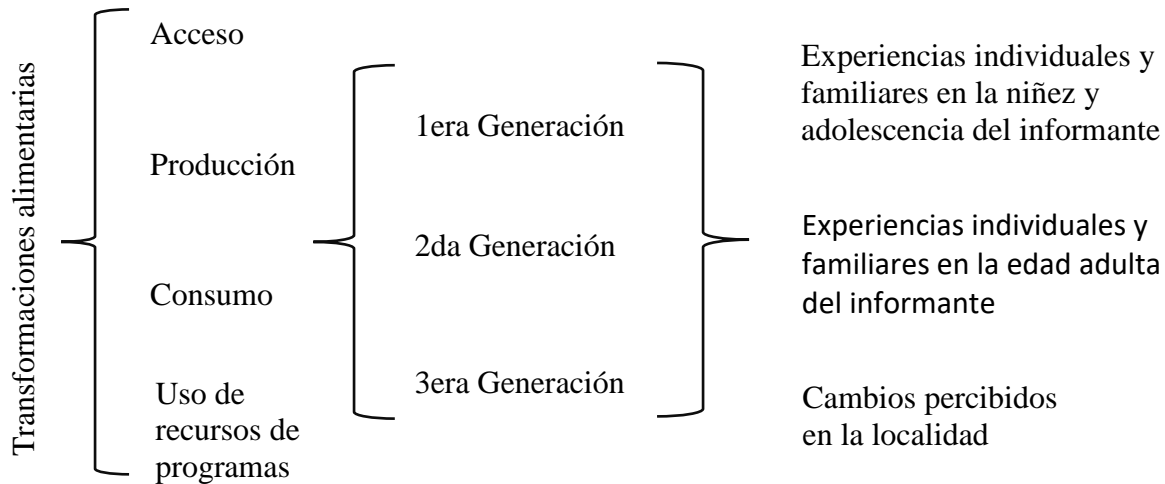
Fuente: Elaboración propia con datos del trabajo de campo.

A través de las entrevistas se recabaron datos sociodemográficos de todos los integrantes de las familias, así como los cambios y continuidades en el acceso, consumo, producción, preparación y las transformaciones relacionadas con las experiencias de las personas en los programas seleccionados y los factores comunitarios que han intervenido en los cambios. El trabajo de campo se realizó durante los meses de febrero a abril del 2018.

Para conocer las transformaciones alimentarias se consideraron tres generaciones. La primera generación, la generación de los abuelos (≥ 65 años); la segunda generación, la de hijos (45 a 64 años); y la tercera generación, la de los nietos (25 a 44 años). El análisis de la información se realizó a través de la construcción de categorías que dieron cuenta de las transformaciones alimentarias en tres grupos generacionales, con el fin de analizar los cambios y continuidades percibidas en la alimentación a través del tiempo. Las categorías fueron acceso, producción, consumo, uso de recursos de Prospera y uso de recursos de Procampo (Ver Figura 1), que recuperamos e integramos en experiencias individuales y familiares recordadas y relatadas por los mismos informantes respecto a la alimentación. Las categorías fueron divididas en subcategorías, entre ésta se encontraron el modo de producción, uso de agroquímicos, uso del agua, el traspatio, alimentos consumidos con mayor o menor frecuencia, lugares de compra y venta de alimentos.

Además, se realizaron recorridos en los traspacios y se tomaron fotografías con el permiso de los informantes con la finalidad de conocer lo que producen en el traspatio y poder observar las estrategias de cultivo de los grupos domésticos.

Figura 1. Categorías de análisis



Fuente: elaboración propia

CAPITULO II. ARTÍCULO

Percepciones sobre las transformaciones alimentarias y su relación con los programas Procampo y Prospera en dos localidades rurales de Chiapas

Perceptions about food transformations and their relationship with the Procampo and Prospera programs in two rural locations of Chiapas

Magaly Carolina Morales López, Estudiante de la Maestría en Recursos Naturales y Desarrollo Rural, El Colegio de la Frontera Sur, México, mcmorales@ecosur.edu.mx

Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo, El Colegio de la Frontera Sur, Carretera Panamericana y Periférico Sur s/n, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México, Departamento de Sociedad y Cultura, galvarez@ecosur.mx Teléfono 9676749000 Ext. 1509 Autora para correspondencia

María del Carmen Arellano Gálvez, Estudiante del Doctorado en Ecología y Desarrollo Sustentable, El Colegio de la Frontera Sur, mcarellano@ecosur.edu.mx

Angélica Aremy Evangelista García, El Colegio de la Frontera Sur, México, aevangel@ecosur.mx

Resumen

Objetivo. Conocer las percepciones sobre las transformaciones alimentarias y sus relaciones con los programas Prospera y Procampo en dos localidades rurales de Chiapas, Villahermosa Yalumá

y Guadalupe Quistaj. Metodología. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a 17 jefas o jefes de familia de tres generaciones, para identificar los cambios y continuidades en la alimentación. Resultados. Se encontró que los cambios fueron más marcados en las dos primeras generaciones. Incrementó el consumo de alimentos industrializados y carnes, mayor preferencia por alimentos no locales y una dependencia al uso de agroquímicos relacionadas a los programas gubernamentales y su influencia en el contexto local. Disminuyó el cultivo de hortalizas, se presentaron nuevas estrategias de cultivo en los traspatios, algunos cambiaron al monocultivo de tomate. El maíz y frijol continúan siendo la base de la alimentación de las familias. Limitaciones: Por la diversidad sociocultural y económica no es posible extrapolar estos resultados a todas las localidades rurales en Chiapas. Conclusiones: La obtención de recursos de los programas Prospera y Procampo, han incidido en las transformaciones de la alimentación derivado de mayores posibilidades de compra, vías de comunicación y reducción de la producción de autoconsumo.

Palabras claves: alimentación tradicional, modernización alimentaria; generaciones; agricultura; producción; autoconsumo; México.

Abstract

Objective. To know the perceptions about the alimentary transformations and their relations with the Prospera and Procampo programs in two rural locations of Chiapas, Villahermosa Yalumá and Guadalupe Quistaj. Methodology. Semistructured interviews were carried out with 17 female heads or heads of family of three generations, to identify the changes and continuities in the diet. Results It was found that the changes were more marked in the first two generations. Increased consumption of industrialized foods and meats, greater preference for non-local foods and a dependence on the use of agrochemicals related to government programs and their influence in the local context. Vegetable cultivation decreased, new cultivation strategies were presented in the

backyards, some changed to tomato monoculture. Corn and beans continue to be the basis of families' food. Limitations: Due to the sociocultural and economic diversity, it is not possible to extrapolate these results to all the rural localities in Chiapas. Conclusions: Obtaining resources from the Prospera and Procampo programs have influenced the transformation of food derived from greater purchasing possibilities, communication channels and reduction of self-consumption production.

Key words: traditional food, food modernization; generations; agriculture; production; self-consumption Mexico.

Introducción

La alimentación es un hecho social complejo en el que convergen aspectos culturales, económicos, políticos, religiosos, de salud, entre otros elementos que se construyen en un tiempo y contexto social particular (Bertran, 2017; Carrasco Pons, 2003; de Garine, 1995; Fischler, 1990). Los cambios del patrón alimentario resultan de procesos de adición, sustitución y/o imitaciones que llevan a las transformaciones alimentarias, comprendidas como “los cambios y las continuidades del comportamiento alimentario [que] deben interpretarse en relación con el sistema social, económico y político global” (Carrasco, 2004, p. 74).

En el caso de México algunos factores sociales que han modificado el patrón de consumo alimentario se relaciona con la expansión en la cobertura de los sistemas de distribución de alimentos, el acelerado proceso de urbanización desde la década de los cincuenta, nuevos estilos de vida en el contexto de la incorporación de las mujeres al trabajo remunerado, cambios en el número y rol de los integrantes de las familias, aunque la tarea alimentaria sigue considerándose actividad femenina (Garza y Ramos, 2017; Torres, 2007).

La alimentación en el ámbito rural se centraba en los alimentos locales de la agricultura de subsistencia o de autoconsumo, pero el mayor consumo de carne, grasas saturadas y azúcares en décadas recientes se han relacionado con el aumento de prevalencias de sobrepeso, obesidad, diabetes, hipertensión y de enfermedades cardiovasculares en la población rural (Garza y Ramos, 2017; López, 2002; Morales, Méndez, Shamah, Valderrama y Melgar, 2014; Ortiz, Vázquez y Montes, 2005). La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2012) reportó el 44.2% de las niñas y niños menores de 5 años de poblaciones rurales de Chiapas con talla baja, el 36.8% bajo peso y el 6% sobrepeso y obesidad, cifra que casi se duplicó comparada con el 2006 donde fue del 3.5%.

La alimentación tradicional, es decir, aquella caracterizada por el consumo de alimentos locales principalmente maíz y frijol, se encuentra en tránsito hacia la alimentación moderna, entendida como aquella que privilegia la industrialización como el proceso para alcanzar el progreso y se dirige a la búsqueda de satisfacer nuevas demandas y necesidades alimentarias de la población (Bertran, 2017), resultado de una economía de mercado global y homogeneizado que genera desventajas para la agricultura campesina (Gross, Guerrón, Berti y Hammer, 2016).

El productor rural es excluido del sistema moderno por no emplear la tecnología que se considera “adecuada” para lograr la productividad, calidad requerida ni los costos de producción deseables para satisfacer la demanda urbana, lo que genera mayor desventaja para los productores rurales y mayor dependencia de alimentos básicos del exterior (Andablo y Hernández, 2008). A su vez la tecnificación del campo a partir de los años 80 con la Revolución Verde generó efectos negativos como la explotación agrícola a través de incentivar el monocultivo, además el uso de agroquímicos incrementó la contaminación y enfermedades por el consumo o exposición a sustancias nocivas para la salud (Maldonado, 2016; Méndez y Arenas, 2015; Vizcarra, 2004).

En México, las comunidades rurales han sido la población objetivo de los programas sociales de combate a la pobreza (Dávila, 2016). Entre los ejes de los programas se encuentra la alimentación de las familias a través de transferencias monetarias tal como lo hace Prospera y los programas productivos hacia las necesidades alimentarias mediante recursos destinados a la agricultura de autoconsumo, como el programa Procampo (SAGARPA, 2013). La relación producción-alimentación muestra los cambios alimentarios y contribuye a explicar las transformaciones alimentarias a nivel individual, doméstico, comunitario, local o regional (Meléndez y Cañez, 2008).

Desde el estudio de las percepciones es posible conocer el riesgo alimentario y explicar los cambios de hábitos de consumo, la valoración de los alimentos mediante categorías de seguridad y riesgo, el significado de los alimentos, la forma en que éstos se preparan, incluso las porciones que se consumen (Díaz y Gómez, 2001; Oseguera, 2004).

Las percepciones son el resultado del proceso en el que interviene la experiencia cotidiana y vivencias personales en un entorno específico y que intentan explicar la construcción de una realidad (Durand, 2008). Las percepciones son diferentes en cada cultura y contexto, ya que son procesos que implican constante interacción entre individuo y sociedad. De acuerdo con Vargas (1994) dicha interacción permite dar significado, evocar experiencias y conocimientos previos que sirven para comparar las nuevas experiencias, además que son el medio para reproducir las percepciones. Su abordaje permite explicar una realidad construida y entender cómo esta construcción deviene en acciones y actitudes (Agudelo y Estrada, 2012; Donoso, 2004).

Retomamos las percepciones para analizar la alimentación privilegiando las vivencias y experiencias personales desde la voz de los actores sociales debido a que son ellos quienes viven en su cotidianidad las transformaciones alimentarias. El objetivo del estudio fue conocer las percepciones sobre las transformaciones alimentarias y sus relaciones con los programas Prospera

y Procampo en dos localidades rurales de Chiapas cuya principal actividad es la agricultura, además de identificar los eventos y contextos locales que han marcado dichas transformaciones en el transcurso del tiempo, presentado similitudes y diferencias en las comunidades de estudio. A continuación, presentamos en términos generales los antecedentes y la descripción de los programas gubernamentales abordados en la investigación.

Programas sociales para el combate a la pobreza en México

El Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol) creado en 1990, fue un programa social de combate a la pobreza derivado de políticas focalizadas de asistencia basadas en transferencias monetarias individualizadas. En el contexto de una política económica de corte neoliberal, influenciada por las recomendaciones del Banco Mundial y del Fondo Monetario Internacional¹, sus principales líneas de acción fueron la regularización de la tenencia de tierra y vivienda y respecto a la alimentación incluía despensas, subsidios a la tortilla y desayunos escolares. La importancia de Pronasol más que como programa social sexenal radica en que se prolongó después del gobierno de Carlos Salinas (1988-1994) a través de la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol), creada en 1992 (Ortiz et al., 2005).

En el sexenio siguiente el Programa de Educación, Salud y Alimentación (Progresá) en 1997, partió de la premisa de aumentar las capacidades de la población en pobreza extrema y no ser un programa meramente asistencialista, centrándose en apoyos educativos para niños y jóvenes para incrementar la matriculación en escolaridad básica, prestar servicios de salud con enfoque preventivo, mejorar

¹ “organismos promotores planetarios de la estrategia neoliberal, llevan más de dos décadas recomendando a las naciones dependientes emprender reformas estructurales de orientación al mercado para dejar la economía a la libre acción de las fuerzas del mercado, impulsar la apertura comercial y financiera, así como “adelgazar” al Estado, camino que se aseguraba era el único posible para generar riqueza” (Delgado, 2005, p. 87).

la alimentación y estado nutricional de población vulnerable mediante un esquema de subsidios directos.

En 2002, Progresá se convirtió en el Programa de Desarrollo Humano Oportunidades, el cual tenía tres componentes: educación, salud y alimentación y cuyo objetivo fue apoyar a las familias en pobreza extrema para asegurar su acceso a una alimentación adecuada mediante transferencias monetarias directas a jefas de familia, además de otorgar complementos alimenticios y paquetes básicos de salud. La participación en el programa fue bajo el esquema de corresponsabilidades, ya que las mujeres principalmente tenían que acudir a consultas, talleres comunitarios de salud preventiva y de alimentación sana, así como enviar a sus hijos a la escuela para conservar los beneficios.

En 2014, Oportunidades cambia de nombre a Programa de Inclusión Social Prospera. El objetivo de Prospera es “Contribuir a fortalecer el cumplimiento efectivo de los derechos sociales que potencien las capacidades de las personas en situación de pobreza, a través de acciones que amplíen sus capacidades en alimentación, salud y educación, y mejoren su acceso a otras dimensiones del bienestar” (Diario Oficial de la Federación, 2017a) y continúa siendo un programa principalmente de transferencias monetarias condicionadas que son otorgadas bimestralmente a las jefas de familia².

Sus cuatro componentes son: alimentación, educación, salud y vinculación. El primer componente busca mejorar la cantidad, calidad y diversidad de la alimentación de toda la familia a través de los recursos económicos otorgados y talleres con temas de alimentación impartidos en las clínicas de

² Los montos máximos mensuales en el primer semestre del 2017 fueron de \$1,825.00 para familias con becarios en primaria y secundaria, y \$2,945.00 con becarios en primaria, secundaria y educación en media superior e incrementaron \$370 por cada adulto mayor (Sedesol 2017: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/206673/MONTOS_MENSUALES_PRIMER_SEMESTRE_2017.pdf)

salud. Los demás componentes se expresan por medio del acceso a servicios de salud y la promoción de la salud preventiva, el otorgamiento de becas escolares a menores de 18 años a partir del primer grado de primaria³ durante 10 meses al año incrementado a medida que se cursan grados más altos, además proporciona un único apoyo anual para adquirir útiles escolares. Finalmente, el componente de vinculación pretende fomentar la inclusión productiva, laboral, financiera y social de los mayores de 18 años a través de asesorías, capacitación y brindar información a las familias beneficiaras sobre programas productivos (Diario Oficial de la Federación, 2017a).

El papel de Conasupo en el campo mexicano y el surgimiento de Procampo.

La Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo) se constituyó en 1965, y operó hasta 1999, periodo en el que se encargó de la regularización de productos de la canasta básica, además de su acopio en almacenes regionales, transformación y distribución. Entre 1988 y 1994 debido a las reformas en el sector agroalimentario rural la mayoría de los precios de garantía desaparecieron, restringiendo a la Conasupo al acopio de maíz y frijol. Además, en el contexto nacional el artículo 27 constitucional y el sistema de crédito rural fueron reformados eliminando algunos subsidios al campo y se firmó el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), entre otras situaciones económico-políticas que afectaron a los pequeños productores (Acuña y Meza, 2010; Maximiliano, Rivera, Franco y Soria, 2011).

En 1993 surge el Programa de Apoyos Directos al Campo PROCAMPO como parte de la respuesta a los impactos que las medidas antes mencionadas generaron en el medio rural, pero sobre todo con el propósito de equiparar los subsidios que los socios del TLCAN recibían. Procampo ha sido el programa federal con mayor población rural beneficiada, su objetivo ha sido complementar el

³ En localidades mayores de 2, 500 habitantes, las becas se otorgan a partir de tercero de primaria.

ingreso económico de los productores del campo mexicano, para incentivar la producción y atender las necesidades de alimentación (SAGARPA, 2013). El programa otorga recursos monetarios de acuerdo al número de hectáreas sembradas, que en sus inicios tenía que ser alguno de los cultivos elegibles⁴ pero a partir de 1995 permitió la siembra de cualquier cultivo lícito, apelando a una diversificación de la actividad agrícola y a la lógica de autonomía de producción que el gobierno adoptaba.

Aunque el programa tuvo algunas variaciones y permaneció más de los 15 años que habían proyectado su vigencia, en 2013 cambian las reglas de operación y su nombre a Proagro Productivo. El cambio operacional más relevante fue la obligatoriedad de los beneficiarios a comprobar que el destino de los incentivos⁵ fueran a rubros para mejorar la productividad agrícola, pudiendo ser algunos de éstos: capacitación, asistencia técnica agrícola, fertilizantes, semillas mejoradas, productos de control fitosanitario, mano de obra, maquinaria, almacenamiento y comercialización (Diario Oficial de la Federación, 2017b).

Metodología

Se realizó una investigación cualitativa que buscó conocer las percepciones sociales de hombres y mujeres sobre las transformaciones alimentarias en dos localidades rurales del municipio de Comitán, cuya principal actividad económica era la agricultura. El protocolo fue aprobado por el Comité de Ética de ECOSUR y se realizó un acercamiento previo con las localidades. Se

⁴ Los nueve cultivos elegibles eran: algodón, arroz, cártamo, cebada, frijol, maíz, sorgo, soya y trigo.

⁵ Los documentos aceptados para acreditar el uso de incentivo son: factura, ticket, carta bajo protesta de decir la verdad (solo para autoconsumo), contrato de arrendamiento de maquinaria y equipo, documento de pago de jornales, sueldos o salarios (incluida la lista de raya), pagaré de crédito, nota de venta, recibo de pago (agua, electricidad), recibo de honorarios (Diario Oficial de la Federación, 2017b).

obtuvieron permisos de las autoridades locales y los consentimientos informados de las personas entrevistadas.

Se realizaron 17 entrevistas semiestructuradas a jefas o jefes de familia mayores de 18 años de edad (Ver Tabla 1) donde se recabaron datos sociodemográficos de todos los integrantes de las familias, permitió conocer desde los cambios y continuidades en el acceso, consumo, producción y preparación, y las transformaciones relacionadas con las experiencias de las personas en los programas seleccionados y los factores comunitarios que han intervenido en los cambios. Las transformaciones alimentarias se analizaron en tres generaciones, la primera considerada como la generación de los abuelos (≥ 65 años); la segunda generación, la de hijos (45 a 64 años); y la tercera generación, la de los nietos (25 a 44 años).

Además, se realizaron recorridos en los traspatios para conocer lo que producen e identificar las estrategias de cultivo en los grupos domésticos ante las prohibiciones de uso de agua para riego. La selección de los participantes fue mediante la técnica de bola de nieve, cumpliendo el criterio de que al menos alguien en el grupo doméstico fuese beneficiario de Prospera y/o Procampo o que en algún momento lo hubiese recibido. La participación fue voluntaria y confidencial, se solicitó permiso para grabar las entrevistas para su posterior transcripción y análisis.

Tabla 1. Datos de participantes

Localidad	Sexo		Generaciones			Promedio de integrantes	Beneficiarios	
	M	H	1 ^a (>65 a)	2 ^a (45-64 a)	3 ^a (25-44 a)		Prospera	Procampo
V. Yalumá	7	-	1	3	3	4	9	9
Gpe. Quistaj	5	-	-	2	3	4	4	3
Total	12	5	5	6	6		13	12

Fuente: Elaboración propia con datos del trabajo de campo.

Contexto de estudio

La localidad rural de Villahermosa Yalumá está ubicada a 20 kilómetros de la ciudad de Comitán sobre la carretera Ocosingo-Comitán y está catalogada con alto grado de marginación por CONAPO (2010). En 2010, su población fue de 2 368 habitantes distribuidos en 594 viviendas, el grado promedio de escolaridad fue de 4.57 (INEGI, 2010) (Ver tabla 2). La principal actividad de la comunidad es la agricultura de maíz y frijol, ambos de temporal. Dentro de la localidad existen servicios de salud en la clínica del Instituto Mexicano del Seguro Social y servicios de educación preescolar, primaria y secundaria. Los habitantes tienen servicio de electricidad y agua entubada dentro del domicilio proveniente de la Laguna Juznajib, ubicada en la localidad con el mismo nombre, esto como resultado de la gestión local; de dicha laguna se abastecen alrededor de cinco comunidades más (Comunicación personal con el comisariado ejidal de Yalumá, 29 de septiembre, 2016). En la manzana de San Isidro obtienen agua de un pozo profundo una vez a la semana, debido a que las viviendas se ubican en la parte más alta de Yalumá y la presión no era suficiente para que llegara el agua de Juznajib (Cancino 2016). A nivel comunitario tienen el acuerdo de prohibir el empleo del agua para riego y multar a quien no cumpla, esto también atendiendo a las limitaciones que pusieron los habitantes de Juznajib.

El transporte público es administrado por una cooperativa formada por habitantes de la localidad, y es el principal medio de transporte para llevar y traer mercancías de Comitán a la comunidad, especialmente para las mujeres que se dedican a la venta de alimentos elaborados a base de maíz, hortalizas, plantas ornamentales y/o con propiedades medicinales comercializadas en la Central de Abastos y en mercados de la ciudad.

Guadalupe Quistaj es una localidad rural ubicada a 13 kilómetros de la ciudad de Comitán con una población de 570 habitantes, con una escolaridad promedio de 5.95 (INEGI 2010), considerada de

grado medio de marginación por CONAPO (2010). Los pobladores tomaron la decisión de dividir la localidad desde hace alrededor de 10 años derivado de desacuerdos internos, sin embargo, este cambio no está oficialmente reconocido hasta la fecha. La primera sección es llamada por algunos pobladores como Quistaj o Guadalupe Quistaj 1, y la segunda sección Guadalupe o Guadalupe Quistaj 2.

Tabla 2. Descripción de las localidades de estudio

	Villahermosa Yalumá	Guadalupe Quistaj
Población total	570	2 368
Nivel de marginación	Alto	Medio
Escolaridad promedio	4.57	5.95
Principal actividad productiva	Agricultura	Agricultura
Principal tipo de cultivo	Maíz de temporal	Tomate con sistema de riego
Permiso para riego	Prohibido con agua entubada	Con agua del río, pozos o jagüeyes. Prohibido con agua entubada
Producción que se comercializa	Tostadas y tortillas de maíz, pozol, pinol, maíz molido, frijol, cilantro, perejil, orégano, lechuga, limón, aguacate, chícharos, durazno, chayote, huevos de gallina de rancho, plantas medicinales y ornamentales.	Plantas ornamentales
Otras ocupaciones	Tostaderas, empleadas domésticas, comerciantes, choferes, albañiles	Jornaleros, albañiles, empleados de comercios en Comitán
Servicios dentro de localidad	Agua, electricidad, preescolar, primaria, secundaria, clínica de salud y transporte público	Agua, electricidad, preescolar, primaria y transporte público
Fuente de agua entubada	Laguna Juznajib y pozo profundo	Pozo profundo dentro de la localidad

Fuente: elaboración propia con información del trabajo de campo y con datos de INEGI (2010).

La principal actividad de los pobladores de Quistaj es la agricultura, desde hace más de una década el tomate es el principal cultivo, seguido del maíz, además que muchos son empleados que viajan diariamente a Comitán. Para el riego de los cultivos se emplea agua del Río Grande, perteneciente a la cuenca Grijalva-Usumacinta, en donde desde hace aproximadamente 15 años desembocan las

aguas residuales de la ciudad; la contaminación se puede percibir en el color verdoso de las aguas y el olor fétido que se esparce desde kilómetros antes de llegar a la localidad.

Los servicios educativos disponibles en la localidad son preescolar y primaria, la secundaria más cercana están en Yocnajib El Rosario, localidad colindante, donde también se encuentra la clínica de salud a la que asisten los habitantes de Quistaj. La comunidad cuenta con los servicios de electricidad y de agua entubada dentro de las viviendas para uso doméstico, con prohibición de usarla para riego, el agua proviene de un pozo profundo ubicado dentro de la localidad. Además, existe servicio de transporte público que los comunica con la ciudad de Comitán.

Resultados

A continuación se presentan los resultados en tres apartados que corresponden a cada una de las generaciones, en las cuales se identificaron los eventos que propiciaron los cambios o que permitieron las continuidades en la alimentación.

Transformaciones en el proceso alimentario de la primera generación

Para las personas mayores de 65 años, la producción de autoconsumo era la forma de obtención de alimentos, principalmente de frijol y maíz. Ambos eran la base de su alimentación complementada con calabaza, chipilín, chilacayote, chayote, chícharos, habas, chile, papas, mostaza, tomate verde y jícama que eran cultivados dentro de la milpa. Además, algunos árboles de aguacate, naranja, guineo, granadilla se sembraban en el traspatio.

La limpieza de la milpa les resultaba una actividad difícil que requería mucho tiempo ya que la realizaban con coa y azadón. Existieron temporadas de escasa cosecha cuando no llovía y de insuficiencia de alimentos para todos los integrantes de las familias, en algunos casos grupos

domésticos conformados por hasta diez personas, siendo las mujeres más afectadas en cuanto a menores porciones de alimentos,

A veces pue mi papá como se iba a trabajar ya le mandaba su lonch pero ya ella [su mamá] es la que se comía más poco, ya mejor tomaba una taza de pozol decía porque se llena más rápido pero no, era porque ya no había con que más comer (Mercedes, 70 años, Yalumá).

Las tortillas de maíz elaboradas a mano, los frijoles, el agua de chile (una mezcla de chiles asados con cebolla, limón, agua y sal), el café y el pozol eran alimentos y bebidas de consumo diario. La carne de pollo de rancho, criado por las familias, era consumido ocasionalmente mientras que la carne de res y la de puerco lo eran más esporádicamente, incluso menos de dos veces al mes y solamente podían comprarla en Comitán, ciudad donde podían comprar frutas como la manzana, pera, mango y melón. Ir a Comitán era difícil ya que no había carretera y para comprar, vender y/o intercambiar alimentos las personas se trasladaban caminando o en el mejor de los casos llevaban la carga en burro o caballos.

En lo que respecta a la preparación de los alimentos, la panela (piloncillo) y la manteca de cerdo eran los insumos utilizados para endulzar bebidas y freír alimentos, respectivamente. Los alimentos se cocinaban en el fogón utilizando leña como combustible, misma que se obtenía de los árboles que se encontraban dentro de la localidad, además las personas se dedicaban a la producción y venta de carbón y leña en la ciudad de Comitán.

La primera generación inició el uso de agroquímicos en los cultivos durante los años ochenta, lo que provocó incremento en la producción y dado que la cantidad empleada de estos productos era poca sus resultados fueron bien recibidos por los productores:

La medida para una mata era una corcholatlilla de esas de refresco ¡y como daba! pero fuimos empezando hasta por kilo, no había pues paga, y como sea empezamos y ya que se vio bien que está bueno, ya todos lo empezaron a utilizar (Mercedes, 70 años).

Las personas entrevistadas de ambas localidades mencionaron que ante el incremento de la producción tenían la oportunidad de que Conasupo les comprara grandes cantidades de maíz, hasta 800 bultos: “En Trinitaria estaba una bodega, en Efraín Gutiérrez había una bodega, en donde está la central de abastos, esa casa rosada, era bodega. Entregué maíz allá, entregué maíz en Comitán” (Pedro, 85 años, Quistaj). Tener asegurada la venta del maíz les permitió sembrar grandes extensiones de tierra por varios años, inclusive trabajaban 10 hectáreas por familia y obtenían buenas ganancias.

Transformaciones en el proceso alimentario de la segunda generación

El maíz y frijol continuaron siendo la base de la alimentación, así como el consumo de tortillas de maíz elaboradas a mano. El aumento de la productividad del maíz les permitió vender mayores cantidades y a su vez comprar y consumir mayor variedad de frutas, verduras y carne, ésta generalmente se comía una vez a la semana, lo cual relacionaron con una mejor alimentación.

Los cambios en el acceso físico a los alimentos para ambas localidades se relacionaron directamente con la llegada de la carretera y el transporte público por la década de 1990 como principal vía y medio de comunicación a Comitán. Esto facilitó el flujo de alimentos entre la ciudad y las comunidades, en donde comenzaron a comercializarse diferentes tipos de carne y se agregaron al consumo nuevos productos y alimentos como sopas de pasta, pollo de granja, hongos, sardina, atún, galletas, frituras, refrescos, dulces, chocomilk⁶, salchicha y jamón, todos alimentos

⁶ Alimento en polvo para preparar bebidas con sabor a chocolate

procesados. Además, comenzaron a llegar vendedores en camionetas ofreciendo frutas, verduras y carnes, el fácil acceso provocó que las personas decidieran comprar algunas frutas aun cuando eran cultivadas en su propio traspatio y por otra parte, también les permitía consumir frutas que no eran de temporada, así lo mencionó Juan (61 años, Yalumá):

Se da acá pero unos platanitos pero no muy crecen muy robustos, son así como corrientón, le decimos nosotros, pero cuando se maduran se comen. Pero hablemos de los plátanos que vienen de Tabasco, de la Costa, esos lo vienen a vender acá se compran.

La inserción de los hijos e hijas a edades tempranas en el trabajo agrícola y el empleo de agroquímicos generaron transformaciones en la alimentación, por un lado mayor producción de maíz pero derivado de la fumigación el cultivo de hortalizas en la milpa se redujo porque éstas morían o requería de mayores cuidados al fumigarlo. Aunque continuaban consumiendo quelites como la mostaza, el chipilín, la hierbamora y el bledo, la forma de obtenerlos no fue directamente del campo sino mediante la compra. En el caso de algunos alimentos como el cilantro, epazote, tomillo, perejil, chayote, lechuga, chicharos y habas se cultivaban exclusivamente en el terreno de la casa bajo el cuidado de las mujeres.

En 1994 con el surgimiento de Procampo, tanto la generación de abuelos como la de hijos obtuvieron recursos para la compra de fertilizantes, abonos, plaguicidas. Las personas que recibieron recursos de Procampo percibieron que aumentaron las plagas que afectaban al maíz y con ello incrementó la cantidad de agroquímicos requeridos para la producción deseada:

Al principio porque se daba pue más el maíz pero ahora sí no le ponen bastante ya no se da. Ya no muy quiere funcionar como antes, sí le ponen bastante sí pero si le vas a poner un poquito como antes ya no (Rosario, 58 años, Yalumá).

Los informantes consideraron que Procampo era exclusivamente para la producción y que no tenía algún efecto en la alimentación de las familias, ya que el destino directo del recurso no era la compra de alimentos. Otro aspecto que modificó las cantidades de producción de maíz fue la desaparición de Conasupo en 1999, los informantes recordaron que el precio de este grano bajó, y al no tener asegurada la venta ni el espacio para almacenarlo los agricultores redujeron la extensión de tierra cultivada.

Respecto a las transformaciones relacionadas con Progresá, programa que inició en 1997 y con el cual la mayoría de las mujeres de la primera y segunda generación fueron beneficiarias, les conllevó a nuevas responsabilidades, entre ellas acudir a pláticas de prevención de la salud en las clínicas de salud, las cuales incluían un discurso de alimentación saludable a través del consumo de frutas y verduras. Sobre el uso de los recursos, las personas indicaron adquirir alimentos como arroz, sopas de pasta, pescado, leche, pollo, pan, café, verduras y frutas, además de insumos para la cocina como azúcar y aceite, como se relata:

Compro mis cosas, compro mi azúcar así de un jalón un mi medio bulto, unos mis cinco kilos, lo que se necesite aquí en la casa. Eso es lo que le hacemos porque lo dan para que nos ayudemos. Ahora que recibí compré unos mis dos botes de leche (Verónica, 50 años, Yalumá).

Por un lado, las personas entrevistadas refirieron que su familia se alimenta mejor desde que obtienen recursos del programa, pero por otra parte éstos fueron vistos como insuficientes debido a que al recibirlos cada dos meses no les permitía comprar frutas y verduras suficientes para almacenarlas mientras llegaba el próximo pago. Así, aunque en las pláticas que reciben en las clínicas de salud les reiteran el consumo de frutas y verduras, esto no ha sido del todo posible y al

contrario se incrementó la compra y consumo de alimentos procesados, como lo dejó ver Rosario (58 años, Yalumá):

Ya comemos mejor. Si el programa no viniera, que yo no tenga trabajo ¿de dónde voy a sacar para ir a comprar una mi bolsa de arroz o una bolsa de sopa? Pero tengo que trabajar, conseguirlo para poder comprar mi arroz... Ya viene el programa ya se saca ¡que quiero un arroz, que quiero una sardina, que quiero unos chiles!

Durante la década de los noventa, a nivel comunitario tomaron el acuerdo de prohibir la tala de árboles para venta de leña o carbón debido a la disminución de éstos en las dos localidades. Esto se relacionó con la inserción del uso de estufa y gas para cocinar los alimentos, pero en la mayoría de los casos no desapareció el uso de fogón sino que se combinaron ambos. Las mujeres de Villahermosa Yalumá reemplazaron la venta de carbón y leña por la elaboración y comercialización de alimentos a base de maíz “lo que empezaron con el carbón primero, después empezaron con tostada y ya la tostada lo iban a vender en Comitán” (Rosa, 50 años, Yalumá). Además de la elaboración de tostadas, por lo que son conocidas como mujeres tostaderas, se dedicaron a la venta de masa ya sea para pozol o tamales, pinol, maíz molido, frutas y hortalizas cultivadas en los traspatios.

Transformaciones en el proceso alimentario de la tercera generación

Los cambios se acentúan en la tercera generación considerando las últimas dos décadas. Se identificó un mayor consumo de alimentos enlatados, embutidos y carnes, incluso el consumo diario de carnes. La compra se convirtió en la forma más recurrente para obtener alimentos, ya sea en los diversos mercados, supermercados o abarrotes de Comitán o, a mayores precios, en las tiendas ubicadas dentro de las localidades o con los vendedores que cada semana llegan a la

localidad a vender frutas (sandía, plátanos, naranjas, coco, mango), verduras (tomate, cebolla, chile), quesos y carnes.

Diariamente llegan repartidores de tortillas de máquina a ambas localidades, todas las participantes de Yalumá mencionaron consumir tortillas de maíz, ya sea porque las preparan o porque las compran a sus vecinas comerciantes. Éstas dan mayor sensación de satisfacción comparadas con las tortillas de máquina “supuestamente mi familia lo que dice es que no llena, que comen bastante y que ya a la hora quieren comer más, que no les llena” (Margarita, 32 años, Yalumá). En Yalumá esto se liga a un menor gasto porque empleaban el maíz que cosechaban. Mientras que en Quistaj, el consumo de tortillas de máquina resultó ser más generalizado.

La oferta de alimentos preparados fue otro aspecto que difiere entre las localidades, mientras que en Yalumá se localizan comedores a la orilla de la carretera y cerca de la primaria, donde el menú incluye tacos, quesadillas de carne, caldo de gallina de rancho, chalupas, tacos dorados y refrescos como bebida principal, incluso se registró la venta de alitas de pollo con aderezo barbacoa, *hot dog* y pizza con servicio a domicilio, mismo que hace referencia a las nuevas preferencias globalizadas y posiblemente relacionadas con la migración y retorno de las personas a la localidad. En Quistaj, las personas ofrecían algunos alimentos preparados de forma eventual y no se observaron locales de venta de comida, a pesar de una menor disponibilidad de alimentos dentro de esta localidad las personas suelen optar por comprar los alimentos de consumo habitual ahí mismo, aunque fueran más caros debido al costo del transporte, como lo mencionó Rebeca (37 años, Quistaj):

Ya no voy a comprar en Comitán, veo la manera de comprar algo aquí porque nos sale caro, el pasaje son \$30 ida y vuelta. Con \$200 nada más llevo para mi pasaje y no traje nada. Sí, por eso regularmente cada 15 días, pero sí se gasta mucho.

Respecto a la producción, el maíz y frijol continuaron siendo los principales cultivos en Villahermosa Yalumá pero con dependencia al uso de agroquímicos, lo que conlleva a mayor contaminación no solo del suelo sino de los mismos alimentos “ahora supuestamente por lo líquidos ya se cosecha más... Ahora compran su líquido que ya de 5 litros, pues ahora ya se consume más pero las cosas ya están más contaminadas y antes era lo natural” (Margarita, 32 años, Yalumá). En tanto que el cultivo de tomate en Quistaj, que inició desde la desaparición de Conasupo con la renta de tierras a personas de Puebla, se intensificó con la llegada de programas para la producción del tomate y ante la percepción de mayor ganancia que el maíz fueron el punto de partida para que en los siguientes años se expandiera este monocultivo en la comunidad:

Vino un programa de tomate donde nos dieron malla, apoyaron con bomba, porque las bombas cuestan bien caro, igual las mallas cuestan bien caras, de ahí vino un apoyo creo que fue donde muchos empezaron a sembrar tomate, y de ahí muchos le siguieron. Sí porque muchos siembran tomate, pero no lo pensaron por ellos mismos
(Teresa, 40 años, Quistaj).

Lo anterior llevó a que se redujera la producción de maíz de autoconsumo y que los agricultores y mujeres se convirtieran en la principal mano de obra para el cultivo del tomate:

Llevamos un tambo... como las hojas de tomate mancha mucho los dedos llevamos unos guantes de estambre. Entonces los tomates rojos los cortamos todo los que están más amarillito. Cuando está lleno lo alzamos y lo vamos a dejar donde están todas las cajas
(Sandra, 44 años, Quistaj).

La inserción de las mujeres a esta actividad significó una fuente de ingresos para las familias, pero también vieron disminuido el tiempo para la preparación de alimentos y optaron por no tortear, lo

que generó un incremento del consumo de tortilla de máquina. Así, el trabajo asalariado de las mujeres no las excluye de ser las responsables de la alimentación, aumentando el tiempo de trabajo fuera y dentro del hogar.

Respecto a la forma de producción de tomate, los informantes de Quistaj mencionaron que no tienen otra opción más que cultivar y/o consumir alimentos regados con agua del río contaminado y aunque los comprenden no tienen la seguridad de saber cómo fueron cultivados, por lo tanto, solo pueden recurrir a lavarlos y/o desinfectarlos.

Desde hace 20 años la problemática por el acceso al agua ha sido una constante en ambas comunidades, existieron limitaciones para sembrar hortalizas debido a los acuerdos comunitarios de no usar el agua entubada para riego y de las multas establecidas para aquellos que se encontraran regando cualquier planta, dado que fue considerado como un desperdicio. Esto provocó que en Yalumá el maíz y frijol fueran de temporal, mientras que en Quistaj había agricultura de riego porque algunas personas construyeron pozos o depósitos superficiales de agua, jagüeyes, pero el río contaminado fue la principal fuente para regar los tomates.

Ante esta situación se registraron diferentes estrategias en los grupos domésticos, algunos dejaron de sembrar hortalizas y otros decidieron continuar sembrando en el traspatio plantas que no requieren de mucha agua, regando con agua de lluvia recolectada y con el agua utilizada en el lavado de ropa y trastes. No obstante, la finalidad de los cultivos de traspatio en cada comunidad fue diferente, en Quistaj era solamente para el autoconsumo y en Yalumá además de ser alimentos para las familias eran cultivos para la venta (Ver Tabla 3).

Tabla 3. Alimentos cultivados en las localidades de estudio

	Yalumá	Quistaj
Verduras/ legumbres/ hortalizas	Lechuga, rábano, calabaza, ejote, acelga, cilantro, zanahoria, tomate, mostaza, col, cebolla, chayote, alverja (chícharo), aguacate, chilacayote, pepino, chile, habas, perejil, hierbabuena, amaranto, epazote.	Pepino, chile, chayote, calabaza, lechuga, rábano, cebolla, papa, repollo, berro, zanahoria, repollo, verdolaga, tzul (bledo), perejil, hierbabuena, epazote
Frutas	Naranjas, durazno, lima, toronja, limón, guineo, café, pera, mandarina, níspero, granadilla, guayaba, jocote.	Limón, lima, jocote, manzana, aguacate, guayaba, café, naranja, pitaya, mandarina, granada, mango, granadilla, mora, higo, níspero.
Otros	Linaza, manzanilla.	Orégano, ajo, ruda, caña, soya, tomillo.

Fuente: elaboración propia con base a datos de trabajo de campo

A pesar de las medidas implementadas para el cultivo de alimentos, la temporalidad de éstos les ha llevado a tener que comprarlos cuando están fuera de temporada como lo mencionó Lorena (38 años, Yalumá):

Si quiero hacer un caldito de pollo tengo que comprar chayote, si voy a hacer un caldo de res tengo que comprar papas y elote. Y a la temporada en que nosotros tenemos pues ya no lo compramos sólo comprás tu carne, ya tu verdura hay...

Desde 2014 con el cambio de Procampo a Proagro Productivo, algunas personas dejaron el programa al verse obligados a comprobar el destino del recurso, ya que al facturar el recurso se reduce, como lo menciona Lorena (38 años, Yalumá):

Ahora ya hasta con factura, por ejemplo, este año que pasó pidió factura para ver si sí comprás el abono o no. Se sacó una factura de \$200 parece que cuesta la factura. Y con esa factura vas a comprar tu abono.

La renta de las tierras a productores de tomate y que la tierra que los hijos trabajan siga siendo propiedad de los padres ha provocado un menor número de beneficiarios de Procampo en esta

tercera generación. La persona de Quistaj que gestiona el Procampo de los ejidatarios año con año ante Sagarpa, comentó que de 30 personas que participaban, en 2018 solamente continuaba la mitad, las personas jóvenes ya no eran beneficiarias y estaban decidiendo dedicarse a la albañilería, choferes o migrar a otros estados.

Respecto a la relación percibida entre Procampo y la alimentación, algunas personas de esta tercera generación consideraron que Procampo brindaba la posibilidad para que las personas pudieran producir maíz y frijol para el consumo anual de la familia: “Lo utilizamos para la milpa y para la cosecha, porque es lo que comemos diario nuestro maicito y nuestro frijol” (Julia, 25 años, Yalumá), y mediante la venta de maíz también comprar otros alimentos. El cultivo de maíz también permitía a las mujeres de Yalumá comercializar sus productos en Comitán y obtener ingresos para la compra de otros alimentos.

Los recursos de Oportunidades (2002) y Prospera (2014) se continúan usando en la compra de alimentos desde Progresa. No obstante, las mujeres tostaderas de Yalumá reconocieron que no dependen de Prospera para la alimentación de su familia sino que trabajan para obtener ingresos y poder comprarlos ellas mismas “Uno no está esperanzado en eso. Se dedica uno a otras cosas” (Margarita, 32 años, Yalumá). El recurso también les ha servido para compensar los ingresos cuando por alguna enfermedad o eventualidad éstas no elaboran ni comercializan sus productos. Sin embargo, existieron algunos contrastes con los informantes de Quistaj que reflejaron cierta dependencia del recurso, como en el caso de Rebeca (37 años, Quistaj):

Sí, porque ya estamos esperanzadas, que ya van a acabar los zapatos pero ¡ya va a venir mi apoyo! claro nos dicen que es para la educación y alimentación pero si en esta pasada que me den yo veo que mi hijo le faltan sus zapatos, le compro sus zapatos y ya para la otra sé que no zapatos, no van a necesitar todavía, hay se compra lo de la alimentación.

Lo anterior deja ver que el recurso también se emplea en las necesidades más apremiantes de las familias, ya sean gastos relacionados con la educación de escolares (útiles, cooperaciones de desayunos, uniformes), salud (medicinas y/o vitaminas), ya que al no tener que comprobar el destino del dinero que reciben pueden elegir el rubro en que lo gastarán.

Respecto a haber recibido alimentos directamente de Prospera, las personas mencionaron que le brindaban papillas cuando tenían menores de cinco años, después no recibieron ningún alimento de parte del programa. Aunque un aspecto relevante encontrado fue que cuando acuden a cobrar su apoyo, el personal de Sedesol les ofrecen Stevia, un endulzante que forma parte de un proyecto productivo que impulsa Prospera en comunidades de Veracruz⁷. Según las personas entrevistadas, en diversas ocasiones se habían sentido obligadas o presionadas a adquirir el producto debido a los discursos que empleaba el personal que llegaba a pagarles el recurso de Prospera: “-¿A poco les obligamos a venir a traer su apoyo? ¿Qué no es voluntario? el que quiera venir a recibirlo- Igual nos dicen que es voluntario ir a comprar” (Rebeca, 37 años, Quistaj), “Nos decían que teníamos que apoyar a los demás aunque sea con una bolsita” (Julia, 25 años Yalumá). A pesar de que algunas mujeres compraron el producto porque consideraban que tenía aporte nutricional, el sabor no fue del agrado de todas las familias. Ante las molestias que ha generado la venta de Stevia, la comunidad de Yalumá tomó el acuerdo de prohibir que lleguen a vender el producto, aunque se desconoció si lograron que el personal de Sedesol respetara dicho acuerdo.

El caso de las personas que dejaron de ser beneficiarios de Prospera, permitió identificar que el programa favoreció la compra de frutas distintas a las incluidas regularmente en su dieta, así fue el caso de Marcela (44 años, Quistaj):

⁷ Ver más detalles en <https://www.gob.mx/sedesol/articulos/la-stevia-opcion-productiva-para-mujeres-y-familias-prospera-veracruzanas>

Empecé a comprar diferente porque, por ejemplo, esa pera crema nada más lo veía yo, las ciruelas nada más lo veía yo, sí traía yo lo más económico, traía yo mis frutas. Pero ya cuando llegó ese dinerito ya empezamos a consumir las otras frutitas también, ya nos dimos la oportunidad de probar eso también. Pero cuando nos quitaron el apoyo lo dejamos de consumir ¡se acabó la fiesta! Empezamos a consumir las frutitas más económicas, lo de siempre.

Algunos jóvenes que estudiaban y recibieron becas de Prospera mostraron preferencias por las frutas como manzanas, ciruelas y duraznos “-voy a comprar mis duraznos de esos grandotes de clase, no voy a estar comiendo de estos de mata- decía mi hija” (Angelina, 43 años, Quistaj). Aunque las manzanas y duraznos estaban disponibles en los traspatios no tenían la apariencia, color, textura y sabor de las frutas de “clase”, probablemente relacionado a la falta de agua para riego en las localidades.

Conclusiones

Los resultados muestran que los cambios en la alimentación a lo largo de tres generaciones se relacionan con un mayor acceso físico a los alimentos, dependencia del uso de agroquímicos para la producción, mayor valoración y preferencia por frutas no locales con mejor apariencia, sabor, textura y mejores cualidades organolépticas; además del incremento en el consumo de carnes, azúcares y alimentos industrializados que coincide con los reportados por Aguirre, Escobar y Chávez (1998), Bertran (2017), Andreatta (2013), Bertran (2017) y Nájera y Álvarez (2010). No obstante, el frijol y maíz continúan siendo la base de la alimentación de los grupos domésticos en Villahermosa Yalumá y Guadalupe Quistaj.

Los factores que han generado los cambios alimentarios y reproducido la lógica de modernización alimentaria, es decir, de consumo de alimentos industrializados en las localidades de estudio fueron la llegada de la carretera y el transporte público, la problemática del agua, el uso y dependencia de agroquímicos, la desaparición de Conasupo y la puesta en marcha de Procampo y Prospera, programas de subsidio gubernamental. A pesar de que la mayoría de estos factores y los cambios antes mencionados iniciaron en la primera y segunda generación no excluyen a la tercera sino que en la actualidad tienen efectos sobre las tres generaciones.

La entrada de transportes y la modernización de las vías de comunicación, en coincidencia con los estudios de Bertran (2017), Meléndez y Cañez (2008), Nájera y Álvarez (2010) y Rodríguez (2009), llevan a nuevas dinámicas de comercialización. Se diversifican los lugares de abastecimiento de alimentos y se favorece el consumo de los mismos alimentos pero ahora no producidos por ellos mismos sino comprados. Aun cuando el fácil acceso a los alimentos llega a ser percibido como una mejor alimentación, en términos nutricionales y de salud puede no aportar beneficios a las personas.

La diferencia del cultivo principal entre las localidades de estudio, maíz en Yalumá y tomate en Quistaj, está relacionado a la actividad económica que realizan las mujeres de Yalumá, elaborar y/o cultivar alimentos para comercializarlos, al ser una fuente importante en los ingresos familiares permite que se continúe cultivando especialmente el maíz y además buscar estrategias para el cultivo de hortalizas en el traspatio sin desatender la prohibición comunitaria de uso de agua. Mientras que en Quistaj el cambio de agricultores a jornaleros, es decir, de productores a mano de obra está modificando el uso de suelo, el consumo y prácticas alimentarias de las familias que pudo observarse en el mayor consumo de tortillas de máquina.

Por otra parte, las restricciones del uso del agua y la degradación de las tierras por el uso de agroquímicos promovido por Procampo han deteriorado al policultivo que complementaba su alimentación. Méndez y Arenas (2015) afirman que la búsqueda del productor rural de producir bajo el esquema de tecnificación del campo favorece el monocultivo; sin embargo, esta idea no necesariamente fue propia de los pobladores sino ha sido influenciada por productores foráneos y por programas gubernamentales que privilegian esta forma de producción. Así, los pobladores observaron los beneficios inmediatos que en sus inicios dio esta producción y la adoptaron pero en la actualidad se ha vuelto más costosa. La prohibición del uso de agua para riego deja ver la urgente necesidad de alternativas para continuar con la agricultura en estas localidades.

Referente a los recursos otorgados por Prospera y Procampo resultan insuficientes tanto para la producción de autoconsumo y de venta, reflejan que no se adecuan a un marco cultural, social y ambiental de las poblaciones receptoras como lo mencionan Maximiliano et al. (2011), tampoco permiten cumplir con la alimentación de consumo de frutas y verduras promovida en el discurso de Prospera; a pesar que se reconoce que los resultados no son representativos de todas las localidades rurales. La periodicidad en que reciben los recursos les lleva a comprar alimentos industrializados ya que son fácilmente almacenados, transitando así de una alimentación tradicional a una moderna (Bertran, 2017). Es pertinente que en futuras investigaciones se pueda indagar sobre el derecho y las posibilidades que tienen los agricultores de decidir sobre su propio sistema alimentario y acceder a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, es decir, incluir la perspectiva de soberanía alimentaria.

Bibliografía

- Acuña, O. y Meza, M. (2010). Espejos de la crisis económica mundial La crisis alimentaria y las alternativas de los productores de granos básicos en México. *Nueva Época*, 23 (63), 189–209. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-57952010000200008&script=sci_arttext&tlng=pt
- Agudelo, M. E. y Estrada, P. (2012). Constructivismo y construccionismo social: Algunos puntos comunes y algunas divergencias de estas corrientes teóricas. *Prospectiva*, (17), 353–378.
- Aguirre, J., Escobar, M. y Chávez, A. (1998). Evaluación de los patrones alimentarios y la nutrición en cuatro comunidades rurales. *Patrones Alimentarios y Nutrición en Comunidades Rurales*, 40 (5), 398–407. <https://doi.org/10.1590/S0036-36341998000500003>
- Andablo, A. y Hernández, M. del C. (2008). Seguridad alimentaria y sus repercusiones para los productores rurales: el caso de la producción campesina de queso fresco en la región centro del estado de Sonora. En *Cultura y seguridad alimentaria*. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales (pp. 195–234). México.
- Bertran, M. (2017). Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología*. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.05.003>
- Carrasco, N. (2004). *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile*. (Tesis doctoral)
- Carrasco, S. (2003). Orientaciones teóricas y formulación de problemas en el estudio socioantropológico de la alimentación. *Alteridades*, 13 (26), 105–113.
- Comisión Nacional de Población (CONAPO). (2010). *Índice de marginación por localidad 2010*. México. Recuperado de http://www.conapo.gob.mx/en/CONAPO/Indice_de_Marginacion_por_Localidad_2010
- Dávila, L. G. (2016). *¿Cómo funciona Prospera?: mejores prácticas en la implementación de programas de transferencias monetarias condicionadas en América Latina y el Caribe*.
- de Garine, I. (1995). Los aspectos socioculturales de la nutrición. En J. Contreras (Ed.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (pp. 129–170). Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Delgado, J. O. (2005). La política de combate a la pobreza en México, 1982-2005. *Papeles de Población*, (47), 1982–2005.
- Diario Oficial de la Federación. (2017a). *Reglas de Operación de PROSPERA Programa de Inclusión Social, para el ejercicio fiscal 2018*.
- Diario Oficial de la Federación. (2017b). *Reglas de Operación del Programa Fomento a la Agricultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para el ejercicio 2018*.
- Díaz, C., y Gómez, C. (2001). Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación. *Distribución y Consumo*, 5–23.

- Donoso, T. (2004). Construcción social: aplicación del grupo de discusión en praxis de equipo reflexivo en la investigación científica. *Revista de psicología*, XIII(1), 9–20.
- Durand, L. (2008). De las percepciones a las perspectivas ambientales. Una reflexión teórica sobre la antropología y la temática ambiental. *Nueva Antropología*, XXI(68), 75–87. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15906805>
- Fischler, C. (1990). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama. Colección Argumentos.
- Garza, B. G. y Ramos, M. E. (2017). Cambios en los patrones de gasto en alimentos y bebidas de hogares mexicanos (1984-2014). *Salud Pública de México*, 59 (6), 612–620.
- Gross, J., Guerrón, C., Berti, P. y Hammer, M. (2016). Caminando hacia adelante, mirando hacia atrás: en la primera línea de las transformaciones alimentarias en Ecuador. Íconos. *Revista de Ciencias Sociales*, 54, 49–70. <http://doi.org/http://dx.doi.org/10.17141/iconos.54.2016.1719>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2010). *Censo de población y vivienda 2010. Principales resultados por localidades (ITER). Chiapas*.
- Instituto Nacional de Salud Pública. (2012). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados por entidad federativa. Chiapas*. México.
- López, D. (2002). *Aproximación histórica de los cambios de la seguridad y consumo alimentario entre los pueblos quichuas de la Sierra Ecuatoriana: Otavalos y Cayambis en la cuenca del Lago de San Pablo, provincia de Imbabura*. FLACSO.
- Maldonado, L. G. (2016). *Mujeres: barro y maíz. Estrategias de subsistencia de la agricultura tradicional de Amatenango del Valle, Chiapas*. (Tesis de maestría). Recuperado de http://aleph.ecosur.mx:8991/F?func=service&doc_library=CFS01&local_base=CFS01&doc_number=000014348&line_number=0001&func_code=DB_RECORDS&service_type=MEDIA
- Maximiliano, G., Rivera, M. G., Franco, A. L. y Soria, J. (2011). La comercialización de maíz después de Conasupo en dos comunidades del norte del Estado de México. *Economía, Sociedad y Territorio*, XI (35), 197–224.
- Meléndez, J. M. y Cañez, G. M. (2008). Cambios en la vida rural y en la cultura alimentaria campesina: San Pedro El Saucito, Sonora, México. En *Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales* (pp. 263–300). Plaza y Valdés.
- Méndez, J. G. y Arenas, J. V. (2015). La modernización agrícola en México y sus repercusiones en espacios rurales. *Revista Antropologías del Sur*, (3), 51–67.
- Morales, M. C., Méndez, I., Shamah, T., Valderrama, Z. y Melgar, H. (2014). La inseguridad alimentaria está asociada con obesidad en mujeres adultas de México. *Salud Pública de México*, 56 (1), 54–61.

- Nájera, A. de J. y Álvarez, G. del C (2010). Del posol a la coca cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades tojolabales. *Liminar. Estudios Sociales y Humanísticos*, VIII (1), 173–190.
- Ortiz, A. S., Vázquez, V. y Montes, M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, XIII (25), 8–34.
- Oseguera, D. (2004). Comidas peligrosas: la percepción social de la (in) seguridad alimentaria. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, X (19), 31–51.
- Rodríguez, P. (2009). Prácticas Alimentarias Comunitarias en Pajapan: Cambios en el Régimen Alimentario. *Boletín de Antropología Americana*, (45), 187–204. Recuperado de <http://www.jstor.org/stable/41426467>
- SAGARPA. (2013). ¿Qué es Procampo?. México. Recuperado de <https://www.gob.mx/presidencia/articulos/que-es-procampo>
- Torres, F. T. (2007). Cambios en el patrón alimentario de la ciudad de México. *Latinoamericana de Economía*, 38(151), 128–158.
- Vargas, L. M. (1994). Sobre el concepto de percepción. *Alteridades*, 4(8), 47–53.
- Vizcarra, I. (2004). Hacia un marco conceptual-metodológico sobre las estrategias alimentarias de los hogares campesinos. *Estudios Sociales*, XII (23), 38–72.

CAPÍTULO III. CONCLUSIONES

Las percepciones de los informantes sobre las transformaciones alimentarias en las tres generaciones de las localidades estudiadas se relacionan principalmente con dos aspectos: la producción y al consumo. Respecto al primero, de tener una producción diversificada (maíz, frijol y otras hortalizas), libre de agroquímicos que se destinaba para el autoconsumo y que requería mayor mano de obra para el cultivo, pasó a un proceso tecnificado con mayores rendimientos, sobre todo el incremento paulatino y dependencia en el uso de agroquímicos que llevaron al monocultivo destinado a la comercialización. Detrás de esto como mencionan Andablo y Hernández (2008) subyacen dos lógicas “diversificar para sobrevivir” y “especializarse para lograr la competitividad”, que a pesar de ser contradictorias, los agricultores logran integrar ambas en su vida con cultivos por un lado especializándose en el cultivo de maíz o tomate en las parcelas y las mujeres diversificando los alimentos cultivados en los traspacios, mostrando así la capacidad de agencia de los actores sociales.

La finalidad de los cultivos de traspacio juega un papel importante en la economía doméstica, cuando éstos se comercializan y son una fuente de ingresos para la familia, además impulsan la continuidad en la producción y permite el consumo de alimentos tradicionales en los grupos domésticos. No obstante, también se encuentra la controversia sobre los costos de producción cuando el tiempo y recursos invertidos parecen no ser equiparables a los precios, regularmente más bajos, a los que se pueden comprar en mercados y supermercados, con disponibilidad durante todo el año y que son altamente valorados por su aspecto, color y/o sabor. Esto lleva a la disyuntiva de cultivar o comprar para la alimentación del grupo doméstico, la alternativa de compra aunque no requiere de trabajo agrícola directo implica la búsqueda de mejorar los ingresos en las familias, diversificación de las actividades mediante empleos asalariados, la migración permanente o temporal a las ciudades y la renta de tierras de cultivo conllevando a que en las generación más jóvenes las prácticas ligadas a la producción y consumo de alimentos tradicionales vaya disminuyendo. Considerando la importancia de los cultivos

de traspatio, en futuras investigaciones se recomienda realizar registros de alimentos por cada temporada.

En relación a los consumos, la permanencia del maíz y frijol como la base de la alimentación refleja la importancia de la dieta tradicional en las localidades de estudio, inclusive cuando no se produce lo suficiente para el autoconsumo, éstos son comprados. En el caso del consumo y elaboración de las tortillas de maíz que permanece en Villahermosa Yalumá está relacionado a la disponibilidad de este grano en los grupos domésticos y al comercio de los alimentos derivados de maíz que las mujeres elaboran. Mientras que en Quistaj la inclusión de las mujeres como jornaleras, la carga de la tarea alimentaria no compartida con los integrantes de las familias sino atribuida exclusivamente ellas, quienes tienen dobles o triples jornadas y resulta en que el tiempo de preparación de alimentos se ha reducido. Esto está incrementando el consumo de tortilla de máquina, lo que no solo tiene repercusiones en los cambios de la dieta sino pérdida de las identidades culturales de la cocina regional y de tradición histórica, la brecha entre productores y consumidores incrementa, y la relación comida-agricultura es cada vez más distante, en contraste de la elaboración de tortillas de maíz que de acuerdo con Rodríguez et al. (2017) representan una práctica que “permite generar estabilidad y beneficio económico para una población... [y es] un alimento tradicional que forma parte de la identidad de comunidades campesinas” (p. 158). A lo anterior se suma las controversias en el hallazgo de maíz transgénico y glifosato (herbicida catalogado como probablemente cancerígeno) en la harina de Maseca (Forbes México 2018), lo cual supone un riesgo para la salud de los consumidores.

Los recursos otorgados por Prospera se destinan para complementar la alimentación de las familias, en su mayoría se emplean para la compra de alimentos industrializados, ya que pueden almacenarse. La dependencia de los grupos domésticos a éstos subsidios es menor en la medida de que las actividades económicas del grupo estén diversificadas y representan mayores ingresos para la familia, sin embargo, aun cuando la alimentación de las familias no dependa de los subsidios, éstos forman parte de las estrategias con las que las familias cuentan para solventar necesidades de salud y educación (medicamentos, consultas a médicos particulares, cuotas escolares, uniformes), inclusive

son empleados para satisfacer otras necesidades de las familias (compra de ropa y zapatos).

La producción y comercialización de Stevia, proyecto productivo impulsado por Prospera en varios estados del país, no ha tenido aceptación de la mayoría de los compradores en las localidades de estudio porque no corresponde a sus preferencias, aunque parece que podría ser una estrategia para que los alimentos producidos por las comunidades puedan comercializarse en otras localidades iniciando por aquellas que se encuentran en la misma región. Por ello se recomienda una revisión a esta estrategia para encontrar formas de vinculación factibles, que retomen y respeten las necesidades y el derecho de las personas a elegir los alimentos, así las personas no participarán de forma obligada y/o en retribución por los apoyos brindados.

Los resultados de esta investigación abonan a la discusión de que las políticas públicas de subsidios en alimentación afectan la vida en las comunidades rurales, y deja ver que las reformas realizadas a lo largo de los años al sistema alimentario mexicano han tenido efecto en la vida de los productores rurales, al mismo tiempo que la reestructuración de subsidios para el campo ha sido pensada desde un sistema social, económico y político global que va de la mano de la modernización alimentaria y no está pensada desde la esfera local, mucho menos la esfera doméstica. En este escenario, las posibilidades de toma de decisiones de los pequeños productores sobre sus cultivos son cada vez más reducidas y están en la búsqueda de resultados inmediatos, y no se niegan que el deterioro del suelo y la dependencia de agroquímicos puedan ser mayores para las futuras generaciones de productores locales.

Los hallazgos encontrados dan cuenta de que a medida que la agricultura para autoconsumo va disminuyendo y los cultivos comerciales han incrementado, las personas que participan en Procampo han disminuido y, así mismo, la influencia de este subsidio en la alimentación de las familias. A pesar de que las reglas de operación de Procampo señalan que el subsidio puede ser otorgado para cualquier tipo de cultivo lícito, prevalece la percepción de que es únicamente para cultivo de maíz y sobresale la falta de claridad en la información que llega a las personas de parte de este programa. Por otro lado, es controversial cómo al operar este programa a nivel nacional pasan desapercibidos los

contextos particulares, se atienden a las necesidades productivas del mercado y no las necesidades primordiales de los productores y sus familias como la falta de agua para la producción.

La disponibilidad de recursos naturales es importante, pero sobre todo el agua es indispensable para la reproducción de la vida. Este bien común es clave para la producción y alimentación de las familias, lo que permite identificar cómo ante la escasez de agua dentro de las localidades y su valoración se traduce en las restricciones de su uso para riego, incluso para cultivos en los traspatios de los que depende parte de la alimentación de las familias, y resulte en la generación de estrategias de riego por las mujeres. Para futuras investigaciones sería interesante conocer cómo las limitaciones de uso para la agricultura reflejan constructos de que usar el agua en los cultivos se convierte en un desperdicio y cómo este discurso se asume por las personas, se convierte en un acuerdo comunitario tomado por los mismos productores y los pobladores se convierten en vigilantes en la comunidad para el “buen uso del agua”; esto frente a la contrapuesta de permitir y aceptar el riego de alimentos con aguas contaminadas que después se servirán en la mesa de las familias, aun conociendo los riesgos y efectos adversos en la salud que éstos pueden ocasionar y ante lo que no se han encontrado alternativas.

Lo anterior deja ver las estrategias familiares y el importante papel que desempeñan y los retos de las mujeres en las transformaciones alimentarias. Además ellas son quienes reciben y administran los recursos obtenidos por Prospera, quienes acuden a escuchar discursos sobre la correcta alimentación en las clínicas de salud y son generalmente las que preparan los alimentos en los grupos domésticos, reproduciéndose en estos espacios institucionales el rol de la mujer como única responsable de la alimentación de la familia. A pesar de lo anterior, las preferencias de hijos e hijas inciden en el destino de los recursos transferidos, que corresponde a alimentos industrializados y no locales influenciadas en gran parte por los medios de comunicación.

Las transformaciones de una alimentación tradicional a una moderna se pueden observar a través de los cambios y continuidades en las generaciones estudiadas. Las generaciones más jóvenes presentan patrones alimentarios con una combinación de lo tradicional con lo moderno. Las preferencias y el consumo de productos industrializados

de los estudiantes están influenciadas por la disponibilidad en las escuelas, especialmente desde la secundaria donde ya no se preparan desayunos escolares, como lo hacen durante el preescolar y la primaria, sino que cada alumno decide entre la oferta disponible, al mismo tiempo que la oferta responde a las preferencias de los estudiantes. Por lo cual, productos como refrescos, jugos embotellados, galletas, dulces y frituras son parte del consumo diario de los más jóvenes poniendo en riesgo su salud y la continuidad de dietas tradicionales a la par de los significados históricos, culturales y sociales implícitos.

Respecto a las diferencias de cambios y continuidades en la alimentación entre las localidades estudiadas podemos concluir que no solamente han sido determinadas por el acceso físico de los alimentos, ya que aunque los pobladores de Yalumá tienen mayor acceso a alimentos industrializados tanto dentro como fuera de la localidad por acudir con mayor frecuencia a la ciudad tienen mayor continuidad de la dieta tradicional; no obstante el abandono de la agricultura y de cultivos diversificados es el que ha ido moldeando los cambios en los grupos domésticos de Quistaj.

LITERATURA CITADA

Acuña O, Meza M. 2010. Espejos de la crisis económica mundial. La crisis alimentaria y las alternativas de los productores de granos básicos en México. Nueva Época 23(63):189–209.

Agudelo ME, Estrada P. 2012. Constructivismo y construccionismo social: Algunos puntos comunes y algunas divergencias de estas corrientes teóricas. Prospectiva (17):353–378.

Álvarez G del C, Araujo MR, Arellano M del C. 2018. Alimentación y salud ante el cambio climático en la meseta comiteca en Chiapas, México. Estud. Soc. 28(52):1–27.

Andablo A, Hernández M del C. 2008. Seguridad alimentaria y sus repercusiones para los productores rurales: el caso de la producción campesina de queso fresco en la región centro del estado de Sonora. En: Sandoval S. y Meléndez J. coord. Cultura

y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales. México: CIAD y Plaza y Valdés. p. 195–234.

Appendini K. 2001. De la milpa a los tortibonos. La restructuración de la política alimentaria en México. 2a ed. México: El Colegio de México. 290 p.

Ávila B, González ÉJ. 2014. Percepción social de los eventos climáticos extremos: una revisión teórica enfocada en la reducción del riesgo. *Trayectorias* 16(39):36–58.

Banco Mundial. 2016. Producir más alimentos no es la única respuesta al problema del hambre. [consultado 2017 Agosto 3]. <http://www.bancomundial.org/es/news/feature/2016/10/12/when-it-comes-to-the-hunger-challenge-producing-more-food-isnt-the-only-answer>

Banco Mundial, CIAT, CATIE. 2014. Agricultura Climáticamente Inteligente en Chiapas, México. Serie de perfiles nacionales de agricultura climáticamente inteligente para América Latina.

Benez CM, Kauffer E, Soares D, Álvarez-Gordillo G. 2010. El estudio de las percepciones de la gestión de la calidad del agua, una herramienta para fortalecer la participación pública en la microcuenca del río Fogótico, Chiapas. *Región y Soc.* XXII(47):73–104.

Benítez Kánter M. 2017. Huertos familiares y alimentación de grupos domésticos cafetaleros en la Sierra Madre de Chiapas. [Tesis de Maestría] El Colegio de la Frontera Sur. 80 p.

Bertran M. 2017. Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *An. Antropol.* XXX(2017):1–8.

Bertran M, Arroyo P. 2006. Antropología y nutrición. Fundación Mexicana para la Salud y Universidad Autónoma Metropolitana. 285 p.

Carrasco N. 2004. Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile. [Tesis de Doctorado] Universitat Autònoma de Barcelona, 424 p.

- Carrasco S. 2003. Orientaciones teóricas y formulación de problemas en el estudio socioantropológico de la alimentación. *Alteridades* 13(26):105–113.
- Dávila LG. 2016. ¿Cómo funciona Prospera?: mejores prácticas en la implementación de programas de transferencias monetarias condicionadas en América Latina y el Caribe. 96 p.
- Delgado JO. 2005. La política de combate a la pobreza en México, 1982-2005. *Papeles de Población* (47):1982–2005.
- Diario Oficial de la Federación. 2017a. Reglas de Operación de PROSPERA Programa de Inclusión Social, para el ejercicio fiscal 2018. México, D.F. 146 p.
- . 2017b. Reglas de Operación del Programa Fomento a la Agricultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para el ejercicio 2018. México, D.F. 113 p.
- Donoso T. 2004. Construccinismo social: aplicación del grupo de discusión en praxis de equipo reflexivo en la investigación científica. *Rev. Psicol.* XIII(1):9–20.
- Durand L. 2008. De las percepciones a las perspectivas ambientales. Una reflexión teórica sobre la antropología y la temática ambiental. *Nueva Antropol.* XXI(68):75–87.
- FAO. 2006. Calendario de cultivos. América Latina y el Caribe. Roma Estudio FAO producción y protección vegetal Report No.: 186. 285 p.
- Fischler C. 1990. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama. Colección Argumentos. 422 p.
- Forbes México. 2018. Análisis de la harina de Maseca halla maíz transgénico y el herbicida glifosato. [consultado 2018 oct 18]. <https://www.forbes.com.mx/analisis-de-harina-de-maseca-halla-maiz-transgenico-y-herbicida-glifosato/?fbclid=IwAR2n--SE3JGSNhy0uKUUxsaJS7RMQWaGsm6VqAFHFwQ4P-ruBB1nF1DTul>

- de Garine I. 1995. Los aspectos socioculturales de la nutrición. En: Contreras J, editor. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona. p. 129–170.
- Gerritsen PRW, Montero M, Figueroa P. 2003. El mundo en un espejo. Percepciones campesinas de los cambios ambientales en el Occidente de México. Econ. Soc. y Territ. IV(14):253–278.
- Greenberg AE. 2015. Estado del conocimiento y uso de las verduras silvestres y semi-domesticadas en Los Altos de Chiapas. [Tesis de Maestría] El Colegio de la Frontera Sur. 217 p.
- Hernández VM, Cárdenas AM, Medina AL, Santana A, Ordoñez M, Cabrera Z. 2014. Percepciones sociales sobre la alimentación y negociación cultural deficiente en las recomendaciones dietéticas dirigidas a madres con hijos menores de cinco años que presentan desnutrición. Cienc. y Humanismo en la Salud 1(2):71–80.
- Herrera F. 2008. Apuntes sobre las instituciones y los programas de desarrollo rural en México. Del Estado benefactor al Estado neoliberal. Estud. Soc. 17(33):7–39.
- Instituto Nacional de Salud Pública, Secretaría de Salud. 2012. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Resultados nacionales. México. 196 p.
- . 2016. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016 (ENSANUT 2016). Informe final de resultados. 149 p.
- Lazos E, Paré L. 2000. Miradas indígenas sobre una naturaleza entristecida. Percepciones del deterioro ambiental entre nahuas del sur de Veracruz, México. México: ISS-UNAM y Plaza y Valdés.
- López-Paredes D. 2002. Aproximación histórica de los cambios de la seguridad y consumo alimentario entre los pueblos quichuas de la Sierra Ecuatoriana: Otavalos y Cayambis en la cuenca del Lago de San Pablo, provincia de Imbabura. FLACSO. 11-20 p.
- Mascorro de Loera RD. 2017. Impacto del uso de herbicidas en las arvenses de la milpa y su consumo. [Tesis de Maestría] El Colegio de la Frontera Sur. 92 p.

- Maximiliano-Martínez G, Rivera-Herrejón MG, Franco-Malvaíz AL, Soria-Ruíz J. 2011. La comercialización de maíz después de Conasupo en dos comunidades del norte del Estado de México. *Econ. Soc. y Territ.* XI(35):197–224.
- Meléndez JM, Cárdenas G. 2008. Cambios en la vida rural y en la cultura alimentaria campesina: San Pedro El Saucito, Sonora, México. En: Sandoval S. y Meléndez J. coord. *Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales.* México: CIAD y Plaza y Valdés, p. 263–300.
- Méndez JG, Arenas JV. 2015. La modernización agrícola en México y sus repercusiones en espacios rurales. *Rev. Antropol. del Sur* (3):51–67.
- Mili S. 2005. Transformaciones del consumo alimentario y su repercusión en el sistema agroalimentario. *Rev. Española Estud. Agrosociales y Pesq.* 2005(205):221–250.
- Ortiz AS, Vázquez V, Montes M. 2005. La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estud. Soc.* XIII(25):8–34.
- Oseguera D. 2004. Comidas peligrosas: la percepción social de la (in) seguridad alimentaria. *Estud. sobre las Cult. Contemp.* X(19):31–51.
- Popkin BM. 2006. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases 1 – 3. *Am. J. Clin. Nutr.* 84:289–298.
- Rodríguez T de J, Chávez MC, Thomé H, Miranda G. 2017. Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México. *Región y Soc.* XXIX(70):155–179.
- Rodríguez-Villamil N, Restrepo-Mesa S, Zambrano-Bejarano I. 2013. Carencia de agua y sus implicaciones en las prácticas alimentarias, en Turbo, Antioquia. *Rev. Salud Pública* 15(3):421–433.
- [SAGARPA] Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. 2013. ¿Qué es procampo? [consultado 2017 Octubre 30]. <https://www.gob.mx/presidencia/articulos/que-es-procampo>
- Salomón A. 2005. La industria alimentaria en México. *Comer. Exter.* 51(3):242–257.

- Sandova SA, Gutiérrez CH. 2008. Políticas y programas de asistencia social para la seguridad alimentaria en México: trayectorias sexenales y escenario local. En: Sandoval S. y Meléndez J. coord. Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales. México: CIAD y Plaza y Valdés. p. 115–152.
- Soares D, Murillo-Licea D. 2013. Gestión de riesgo de desastres, género y cambio climático. Percepciones sociales en Yucatán, México. Cuad. Desarro. Rural 10(72):181–199.
- Torres FT. 2002. Aspectos regionales de la seguridad alimentaria en México. Datos, Hechos, y Lugares 1(55):15–26.
- . 2007. Cambios en el patrón alimentario de la ciudad de México. Latinoam. Econ. 38(151):128–158.
- Vargas LM. 1994. Sobre el concepto de percepción. Alteridades 4(8):47–53.
- Vizcarra I. 2004. Hacia un marco conceptual- metodológico sobre las estrategias alimentarias de los hogares campesinos. Estud. Soc. XII(23):38–72.

ANEXOS

Anexo 1: Formato de Consentimiento Previo, Libre e Informado

El Colegio de la Frontera Sur Maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural

Seguridad alimentaria y estrategias de superviviencia en hogares de Comitán de Domínguez, Chiapas

Consentimiento Previo, Libre e Informado.

Mi nombre es Magaly Carolina Morales López, estudiante de maestría del Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR). Estoy desarrollando una investigación para conocer los cambios que ha habido en la alimentación de las familias. Esta investigación se llevará a cabo a partir de entrevistas a hombre y mujeres que viven en esta localidad y que cumplan los requisitos del interés de la investigación. Por ello, le agradecería me permitiera hacer algunas preguntas sobre las personas que viven aquí en su casa, sobre las actividades que realizan, lo que producen, prepara, comen, compran y venden, en los programas que participan y sus experiencias en los mismos. El propósito de este trabajo es meramente académico por lo cual la información que usted me brinde será utilizada con respeto, confidencialidad y bajo principios de anonimato.

Su participación en esta investigación es totalmente voluntaria. Usted puede elegir participar o no hacerlo, y puede cambiar de idea durante la investigación aun cuando haya aceptado antes. En caso de aceptar participar podrá ratificarlo de forma escrita u oral.

He leído la información proporcionada o me ha sido leída. He tenido la oportunidad de preguntar sobre ella y se me ha contestado satisfactoriamente las preguntas que he realizado. Consiento voluntariamente participar en esta investigación como participante y entiendo que tengo el derecho de retirarme de la investigación en cualquier momento sin que me afecte en ninguna mi bienestar.

Nombre del Participante _____

Firma del Participante _____

Fecha _____

Día/mes/año _____

Ante cualquier duda puede contactar a:

Dra. Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo (Investigadora-Tutora) galvarez@ecosur.mx

Comité de Ética del Colegio de la Frontera Sur: eticaecosur@ecosur.mx

Anexo 2: Guía de entrevistas para jefes y jefas de familia mayores de 18 años

Estoy trabajando en un estudio para conocer los cambios en la alimentación en la comunidad. Para ello, le agradecería me permitiera hacer algunas preguntas sobre las personas que viven aquí en su casa, sobre las actividades que realizan, lo que producen, prepara, comen, compran y venden, en los programas que participan y sus experiencias en los mismos. Todo lo que nos diga es completamente confidencial y se usará solo con fines académicos.

Fecha: ___/___/___
Localidad: Villahermosa Yalumá__ Gpe. Quistaj__

Datos de entrevistado(a)				
Nombre:			Edad:	
Sexo: Hombre___ Mujer___		Último grado de estudios:		Ocupación:
Lugar de origen:		Tiempo (años) de vivir en la localidad:		
Datos de la familia				
En su familia han recibido: Oportunidades/Prospera ___ Procampo___ Actualmente siguen recibiendo Prospera: _____ Procampo: _____				
Nombre	Parentesco con el entrevistado (a)	Edad	Último grado de estudios	Ocupación

Marque los aparatos electrodomésticos que tienen en la casa

TV	Refrigerador	Estufa	Horno de microondas	Licuadora	Batidora	Otros:
----	--------------	--------	---------------------	-----------	----------	--------

Alimentación

¿Qué solía comer cuando era niño(a)?

¿Cómo se preparaban los alimentos?

¿Qué era lo que más consumían en su familia?

¿Qué recuerda que le gustaba comer?

¿Cómo se obtenían los alimentos?

¿Qué alimentos cultivaban en su familia? ¿Cómo participaba usted?

¿Qué alimentos se compraban? ¿Dónde?

¿Alguna vez en su familia hizo falta alimentos? ¿Por qué? ¿Qué hacían para que no faltara?

¿Qué solía comer cuando era adolescente?

¿Cómo se preparaban los alimentos?

¿Qué era lo que más consumían en su familia?

¿Qué recuerda que le gustaba comer?

¿Cómo se obtenían los alimentos?

¿Qué alimentos cultivaban en su familia? ¿Cómo participaba usted?

¿Qué alimentos se compraban? ¿Dónde?

¿Alguna vez en su familia hizo falta alimentos? ¿Por qué? ¿Qué hacían para que no faltara?

Ahora de adulto, ¿Qué come?

¿Cómo se preparaban los alimentos?

Aproximadamente ¿Cuánto tiempo emplean para la preparación de los alimentos?

¿Qué alimentos son los más consumidos en su familia?

¿Qué le gusta comer?

¿Cómo obtienen los alimentos?

¿Cultivan alimentos en su familia? ¿Cómo participa usted?

¿Qué alimentos compra? ¿Dónde?

¿Qué porcentaje de los ingresos de la familia se emplean para la alimentación?

¿Puede comprar todo lo que necesita con ese ingreso? ¿Qué hace cuando no le alcanza?

¿Le gusta su alimentación actual? Si la respuesta es no, ¿Por qué? ¿Cómo le gustaría que fuera?

Agricultura

¿Hace cuánto tiempo se dedica usted o su familia a la agricultura?

¿Qué alimentos cultivaban en la milpa antes?

¿Qué se vendía? ¿Qué se consumía? ¿Era suficiente para la alimentación de la familia? ¿Cómo le hacían para que toda la familia pudiera comer?

¿Qué alimentos cultivan actualmente?

¿Qué se vende? ¿Qué se consume? ¿Es suficiente para la alimentación de la familia? ¿Cómo le hacen para que toda la familia pueda comer?

Si tiene y/o tenía huerto/solar ¿qué alimentos cultivaban en su huerto/solar? ¿y ahora?

¿Por qué cree que algunos alimentos se siguen cultivando y otros no?

¿Cómo se cultivan?

--Si la persona entrevistada menciona que se usan agroquímicos ¿desde cuándo?

¿Qué cambios ha habido en la producción?

¿Cómo le hacen para que toda la familia pueda comer?

¿Cuáles han sido los problemas que han tenido en el campo?

¿Alguna vez han pensado en dejar la agricultura? Si la respuesta es afirmativa ¿Por qué?

Producción de tostadas y tortillas (solo mujeres)

¿Hace cuánto elabora tostadas y tortillas?

¿Qué ingredientes necesita para su elaboración? ¿Cómo los obtiene?

¿Cada cuánto produce tostadas y tortilla?

¿Dónde y con quién las vende?

Además de tostadas y tortillas ¿Vende otro alimento?

-----Programas-----

Prospera

¿Cuánto tiempo (años) tiene de recibir Oportunidades/Prospera?

¿Cuáles son las actividades que realiza para recibir el apoyo? ¿Siempre ha sido así?

¿Cuáles alimentos recibe del programa? (antes /ahora) ¿Cuáles?

Si la respuesta anterior fue afirmativa ¿en su familia consumen estos alimentos? ¿Por qué?

¿En qué suele usar el apoyo (económico) que recibe?

Sí ha acudido a pláticas sobre la alimentación ¿Qué se dice de la alimentación? ¿Qué piensa al respecto?

¿Considera que su alimentación y la de su familia han cambiado desde que reciben el apoyo? ¿Cómo?

Procampo

¿Cuánto tiempo (en años) participó o participa en Procampo?

¿Cuál es la extensión tierra que cultivaba antes? ¿y ahora?

¿En qué consiste el apoyo que les proporciona Procampo?

¿Por qué darán el apoyo de Procampo?

¿Para que utilizan el apoyo?

¿Considera que este programa está relacionado con su alimentación y la de su familia?

¿Por qué? ¿Cómo?

Otros

¿Ha participado o participa en algún otro programa relacionado con la alimentación?

¿Cuál? Describa su experiencia

Anexo 3: Especies herbáceas comestibles cultivadas en traspatios de las localidades de estudio

Nombre común	Nombre científico
Frijol	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i>
Rábano	<i>Raphanus sativus</i>
Calabaza/cita/	<i>Curcubita spp.</i>
Chilacayote/ flor	<i>Cucurbita ficifolia (chila.)</i>
Ejote	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Acelga	<i>Beta vulgaris subsp. Vulgaris</i>
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>
zanahoria	<i>Daucus carota</i>
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i>
Mostaza	<i>Brassica juncea</i>
Col	<i>Brassica oleracea</i>
Cebolla	<i>Allium cepa</i>
Chayote/punta de chayote/cueza	<i>Sechium edule</i>
Alverja (chícharo)	<i>Pisum sativum</i>
Pepino	<i>Cucumis sativus L.</i>
Chile	<i>Capsicum annum</i>
Haba	<i>Vicia faba</i>
Papa	<i>Solanum tuberosum</i>
Repollo	<i>Brássica olerácea</i>
Berro	<i>Nasturtium officinale</i>
Verdolaga	<i>Portulaca oleracea</i>
Bledo	<i>Amaranthus dubius, A. hybridus</i>
Epazote	<i>Dysphania ambrosioides</i>
Hierbabuena	<i>Mentha sativa</i>
Orégano	<i>Origanum vulgare L.</i>
Tomillo	<i>Thymus sp.</i>

Soya	<i>Glycine max</i>
Ajo	<i>Allium sativum</i>
Amaranto	<i>Amaranthus cruentus</i>
Perejil	<i>Eryngium foetidum L.</i>
Linaza	<i>Linum usitatissimum</i>

Elaborado a partir de FAO 2006; Greenberg 2015; Benítez Kánter 2017; Mascorro de Loera 2017

Anexo 4: Registro fotográfico

Traspatios en Villahermosa Yalumá





Elaboración de tostadas en Yalumá



Evidencia de uso agroquímicos en Yalumá



Traspacios en Guadalupe Quistaj



