



Universidad Autónoma de Querétaro

Facultad de Filosofía

El programa de desayunos escolares rurales de *Feed The Hungry* (FTH) como espacio de conflicto en Montecillo de Nieto en San Miguel de Allende, Guanajuato.

Trabajo escrito

Que como parte de los requisitos para obtener el Grado de
Maestría en Estudios Antropológicos en
Sociedades Contemporáneas

Presenta

Verónica Acosta Hernández

Dirigido por

Dr. Eduardo Solorio Santiago

Querétaro, Qro. a 14 de septiembre 2020



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía
Maestría en Estudios Antropológicos
en Sociedades Contemporáneas

El programa de desayunos escolares rurales de Feed The Hungry (FTH) como espacio de conflicto en Montecillo de Nieto en San Miguel de Allende, Guanajuato.

Trabajo escrito

Que como parte de los requisitos para obtener el Grado de Maestra en
Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

Presenta

Verónica Acosta Hernández

Dirigido por

Dr. Eduardo Solorio Santiago

Dr. Eduardo Solorio Santiago

Presidente

Dra. Adriana Terven Salinas

Secretaria

Dra. Carole Browner

Vocal

Dra. Diana Patricia García Tello

Suplente

Mtra. Adriana Guerrero Ferrer

Suplente

Centro Universitario, Facultad de Filosofía, Querétaro, Qro.

Fecha de aprobación por el consejo Universitario (Enero 2019)

México

A EVERARDO

Mi compañero de vida que siempre me acompaña
y alienta mis sueños

A YARETZI

Mi hija, siempre amada, que comprendió mis ausencias
y me acompañó en silencio en este trabajo

A MAGUI

Mi mamá, que siempre me apoyo en este camino,
su tiempo y su disposición, son invaluable

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

AGRADECIMENTOS

“Agradezco al CONACyT el apoyo económico brindado mediante la beca nacional para la realización de los estudios de posgrado”

“Declaro conocer las normas complementarias y lineamientos para la presentación de trabajos de titulación de la Maestría Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas. Con base en los principios de integridad y honestidad, manifiesto que el presente trabajo es original y enteramente de mi autoría. Las citas de otras obras y las referencias generales a otros autores, se consignan con el crédito correspondiente”.

Quiero agradecer especialmente el presente trabajo a las señoras y niños y niñas de la comunidad de Montecillo de Nieto por su cariño y su confianza al permitirme entrar a sus casas y compartir no sólo sus comidas sino también sus preocupaciones, problemas y esperanzas. Gracias a su mirada cotidiana de la vida me ayudó a mirar desde otros horizontes. Este trabajo es para ellas.

Agradezco a mi asesor el Dr. Eduardo Solorio que con su experiencia, dedicación, compromiso y escucha complementó y enriqueció mi trabajo. Su confianza y apertura en mi proceso de investigación son los pilares de este documento. Gracias también a la Mtra. Adriana Guerrero que con sus comentarios y recomendaciones me impulsaron a seguir mi trabajo de investigación.

Agradezco especialmente a mi amiga y también asesora, la Dra. Carole Browner que compartió su experiencia profesional y amor por la antropología, gracias a nuestras conversaciones interminables y motivadoras resurgió mi interés por retomar el camino de la investigación.

A mis profesoras y profesores de la maestría la Dra. Adriana Terven, el Dr. Alejandro Vázquez, el Dr. Platas, la Dra. Diana Patricia García y el Dr. Edgar Belmont que siempre compartieron sus conocimientos y experiencia en clases.

Gracias a Jill y Dan Noack por su acompañamiento y extraordinarias fotografías durante mi trabajo de campo. También agradezco a Jane Carrol por su apoyo económico y su confianza en esta aventura académica.

Agradezco a Emily Yates-Doerr y el departamento de antropología de la universidad de Oregon State en Corvallis por su generosidad, sus aprendizajes y cobijo durante mi estadia de dos meses en este país.

Especialmente a mi esposo Everardo que siempre comparte conmigo la búsqueda de nuevas fronteras en los diferentes momentos de nuestra vida.

RESUMEN

En esta tesis analizo el impacto de las tensiones, desacuerdos y resistencias de una cultura alimentaria sobre otra. Las dos culturas alimentarias pertenecen a diferentes contextos en el municipio de San Miguel de Allende, Guanajuato. Estas son: 1) la cultura alimentaria que promueve la organización civil denominada Feed The Hungry (FTH) dirigida principalmente por la comunidad estadounidense y canadiense. Su propuesta alimentaria está basada en “el plato del bien comer” que ha sido impulsado por diferentes organismos internacionales como son la FAO, OMS y ONU. 2) la cultura alimentaria centrada en las cocinas de las familias de la localidad de Montecillo de Nieto, que participan en el programa de desayunos escolares promovido por esta organización. Muestro que los dos espacios culinarios tienen formas diferentes de adquirir, consumir y significar los alimentos. Las madres de familia se caracterizan por emplear diversas estrategias de alimentación (bajo nivel autoconsumo, mayor dependencia de compras en el mercado y donación) y consideran otros factores como el ingreso familiar, el oficio de los padres y madres de familia, las celebraciones religiosas y sociales, así como su propia visión y conocimiento de alimentación saludable en sus cocinas. En la cocina FTH, donde participan estas madres de familia como cocineras voluntarias, elaboran las recetas propuestas por los chefs y nutriólogos de esta organización con procesos e ingredientes a veces muy diferentes a su propia cultura alimentaria. Esta diferencia de concebir la alimentación causa ciertas tensiones y resistencias en el grupo de cocineras voluntarias hacia la propuesta alimentaria de un organismo civil que no considera el contexto histórico, socioeconómico y cultural de las familias que participan en este programa. Tampoco involucra de manera activa a las mujeres que elaboran los menús, siendo únicamente las ejecutoras. Es así como a partir de esta investigación constato que persiste una relación de aparente dominación de un sistema alimentario sobre otro, en el que un grupo FTH representado por los chefs y nutriólogos, impone una perspectiva de la alimentación en vez de construir

relaciones más igualitarias con las mujeres que participan para organizar e impactar de forma más eficaz y eficiente en la alimentación de las familias.

Palabras Clave: cultura alimentaria, hegemonía, desayunos escolares, tensiones y resistencias.

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

ABSTRACT

In this thesis I analyze the impact of two distinct food cultures through an analysis of the tensions, disagreements and resistance by one over the other. My research site is a small rural community within the larger municipality of San Miguel de Allende, Guanajuato, Mexico. They are: 1) The food culture promoted and implemented by the civic organization, Feed The Hungry (FTH), which is lead mainly by Americans and Canadians. Their menu is based on “the plate of good eating” (*el plato de bien comer*), the standard recommended by international organizations including FAO, OMS and ONU. 2) The foods typically consumed by the rural families in a research community participating in the FTH school breakfast program. I describe the two culinary spaces and their distinct ways of acquiring and consuming food and the distinct meanings food signifies in the two domains. I show that the family kitchens are characterized by diverse food strategies (i.e. low level of consumption, high dependence on market purchase and donations) shaped by family income, parents’ occupations, participation in religious and social celebrations, as well as mothers’ own vision and knowledge about healthy food. In the FTH school kitchens, mothers work as volunteer cooks who prepare school breakfasts based on the recipes developed by FTH’s professional chefs and nutritionists, using processes and ingredients that may be unfamiliar to the mothers’ own food culture. In preparing its menus, FTH does not take into account the historic, socioeconomic and cultural contexts of the families that participate in this program. Instead they expect the rural cooks to simply prepare the foods in question. I reveal the tensions and nature of resistance by the mothers toward the FTH menu. I observed a relationship of apparent of domination by the chefs and nutritionists of FTH over the community’s mothers rather than their seeking more egalitarian and cooperative relations.

Key words: food culture, hegemony, school breakfasts, tensions and resistances.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	10
Capítulo 1. Las organizaciones civiles en San Miguel de Allende y el programa de desayunos escolares Feed The Hungry (FTH).....	16
1.1 Organismos civiles en México.....	16
1.2 Organismos civiles en San Miguel de Allende, Guanajuato	25
1.3 Descripción de FTH: ¿Quiénes son?.....	26
a) Breve historia.....	26
b) Filosofía y propuesta: Misión, visión y valores.....	27
c) El espacio de FTH	29
d) El equipo de trabajo	31
e) Área de trabajo de FTH.....	33
f) El plato del Bien Comer y el programa de desayunos calientes	37
g) Los talleres de nutrición	45
h) Programas cooperativos con FTH.....	47
i) Obtención de los recursos financieros	48
Capítulo 2. Antropología de la alimentación y cultura alimentaria en los espacios culinarios: revisión de enfoques y propuesta de análisis.....	53
2.1 Breve panorama de la antropología de la alimentación	53
2.2. Otros enfoques de la antropología de la alimentación: nutrición, bromatología y gastronomía.....	56
2.3 Tres enfoques dentro de la antropología de la alimentación: funcionalismo, estructuralismo y materialismo.....	57
2.4 Los campos temáticos de los estudios de la alimentación	60
2.5 Cultura y hegemonía: perspectiva de análisis para el estudio en los espacios culinarios ...	63
2.6 Sistema alimentario, espacios culinarios, estrategias de alimentación y alimentos rendidores.....	71
2.7 La metodología de la investigación o ¿Cómo investigar la cultura alimentaria en Montecillo de Nieto?	82
Capítulo 3. Un paseo por la localidad de Montecillo de Nieto.....	94
3.1 San Miguel de Allende, una ciudad multicultural	94
3.2 Atractivos de la ciudad.....	94
3.3 De camino a la localidad de Montecillo de Nieto.....	96

3.4 Transporte público a Montecillo de Nieto	97
3.5 La llegada a Montecillo de Nieto: su paisaje.....	98
3.6 Casas y materiales de construcción.....	100
3.7 Los servicios en la localidad.....	102
3.8 La escuela primaria El Pípila	103
3.9 Forma de gobierno y elección de autoridades locales	104
3.10 Las tiendas y artesanías.....	105
3.11 La Capilla de indios.....	105
3.12 Mayordomía y organización religiosa.....	106
3.13 Viviendas y demografía	108
3.14 Servicios de Salud	108
3.15 Montecillo de Nieto, ¿comunidad indígena?	108
Capítulo 4. Los menús en la cocina de la escuela primaria de Montecillo de Nieto	110
4.1 Descripción de la escuela primaria de Montecillo de Nieto	110
4.2 La organización y participación de las cocineras voluntarias en el comedor escolar	114
4.3 El cambio de menú en el comedor escolar	118
4.4 Las comidas en los eventos celebrados en la escuela primaria	134
Capítulo 5. La alimentación en las cocinas de las familias de Montecillo de Nieto.....	137
5.1 Estrategias de alimentación y definición de alimentación saludable de las cocineras voluntarias	137
5.2 La alimentación de las familias de Montecillo	139
5.3 Resumen de los alimentos consumidos por familia	161
Capítulo 6. Tensiones, desacuerdos y resistencias: análisis etnográfico la cocina escolar de FTH y las cocinas de cinco familias de Montecillo de Nieto	170
6.1 Aspectos de la cultura alimentaria de las familias de Montecillo: estrategias de alimentación y alimentos rendidores	170
6.2. Tensiones, desacuerdos y resistencias en el comedor escolar y las cocinas familiares ...	174
6.3 Adaptaciones y apropiaciones del modelo alimentario del plato del Bien Comer en las familias de Montecillo de Nieto	179
6.4 Limitaciones en la investigación	181
6.5 Otros hallazgos relevantes	183

CONCLUSIONES.....	186
ANEXOS.....	197
BIBLIOGRAFÍA.....	203
ÍNDICE DE TABLAS.....	207
ÍNDICE DE FIGURAS.....	209

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

INTRODUCCIÓN

El municipio de San Miguel de Allende, Guanajuato es reconocido internacionalmente por sus atractivos turísticos: paisaje colonial, diversidad gastronómica, zonas arqueológicas, tradiciones religiosas, interculturalidad; sin embargo, pocas veces se observa la cotidianidad en el entorno de este lugar, distinguido como patrimonio mundial de la humanidad y como el “mejor lugar para vivir”. Distinciones que atraen viajeros de diferentes culturas y países, estos extranjeros, sobre todo los que se quedan a radicar en este municipio, se involucran con diversos sectores de la población causando diversos efectos negativos o positivos como la gentrificación o la constitución de organismos civiles en pro de la población menos favorecida. En este marco surge mi interés por analizar el impacto de una de las 150 organizaciones civiles con más de 30 años de trabajo en el municipio, se trata de Feed The Hungry (FTH) enfocada en mejorar la alimentación de la población más vulnerable.

México cuenta con más de una docena de programas de alimentación dirigidos a una amplia población marginada tanto en contextos urbanos como rurales. Estos programas son coordinados y ejecutados por instituciones gubernamentales y organismos civiles, que ofrecen desde comidas calientes hasta despensas y cursos de preparación de alimentos para atender a una heterogénea población de niños, mujeres, migrantes, indígenas, población en condición de calle, personas de la tercera edad, entre otros. Un ejemplo de estos programas es el que coordina FTH, organismo civil que ofrece desayunos calientes a la población más vulnerable en el municipio de San Miguel de Allende, Guanajuato; en 2004 decidió implementar un programa de desayunos escolares para niños y niñas en las comunidades rurales con niveles de marginalidad 4 y 5; en 2019 atendieron 36 localidades rurales, que en su mayoría son de origen campesino e indígena otomí. Estos desayunos están basados en parámetros nutricionales definidos por la OMS, los cuales distan de las preferencias culturales, el acceso a productos locales y el gusto por ciertos alimentos.

FTH ha institucionalizado el programa de desayunos escolares dirigidos a los niños y niñas que reciben instrucción en los niveles de preescolar y primaria en localidades rurales. La mesa directiva de este organismo elige las comunidades prioritarias para atender, contacta a las autoridades educativas con quienes se organiza para operar el programa en cuanto abastecimiento de insumos. Después la organización invita a las madres de familia para que participen como cocineras voluntarias, en algunos casos también las contrata.

Para operar el programa la organización contrata chefs y nutriólogos quienes deciden a priori los menús para los niños y las niñas, esto con base al plato del Bien Comer y la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 publicada en el diario oficial de la federación en el 2013. Esta norma establece “los criterios generales que unifiquen y orienten las acciones alimentarias dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades”. (DOF, martes 22 de enero del 2013)

En el caso de FTH, el impacto de este programa no ha sido evaluado, solamente cuenta con algunas mediciones numéricas relativas a peso y talla; en general existe un vacío de información cualitativa, es por ello que, desde la antropología de la alimentación, este trabajo se enfoca en conocer y analizar los factores económicos, sociales y culturales en torno a la alimentación de las familias beneficiadas por las acciones de FTH. A partir de esto me pregunté ¿cómo ha impactado el programa de desayunos escolares que promueve el plato del Bien Comer en la dieta de las familias beneficiadas en Montecillo de Nieto? ¿qué diferencias hay entre la dieta promovida por FTH y la dieta que comen los niños y niñas en su casa?, ¿ha influido este programa en el cambio de hábitos alimentarios de las familias beneficiadas?, ¿qué tensiones y resistencias surgen por estas dos formas de alimentación?, y ¿cómo influyen los factores sociales, económicos y culturales para apropiarse o adaptar el modelo del plato del Bien Comer?

Bajo este panorama se documentó y analizó el impacto del plato del Bien Comer en las dietas de las familias de la localidad de Montecillo de Nieto y para buscar respuesta a estas preguntas me apoyé en el enfoque cualitativo con la aplicación del método etnográfico. Inicié con un recorrido de la localidad, hice visitas exploratorias para conocer la cocina escolar, diseñé entrevistas para los diferentes actores involucrados en este programa, tanto para las cocineras, autoridades educativas y miembros del consejo directivo de la organización así como a los nutriólogos y chefs. También se aplicó un cuestionario a los niños y niñas que reciben los desayunos calientes, además de impartir un curso breve de fotografía para hacer un seguimiento etnográfico de la alimentación desde la mirada de los niños y niñas.

También se comparó la dieta regular de cinco familias con los alimentos que propone el plato del Bien Comer, así como los alimentos que han adoptado e incorporado en su cocina a través de la observación directa y participativa, encontrando la coexistencia de dos formas de preparar y consumir alimentos en los espacios culinarios de la cocina escolar y las cocinas de los hogares. Es así que encontramos en una pequeña muestra de cinco familias de la localidad de Montecillo de Nieto, que existe una diversidad de estrategias para complementar, abastecer, preparar, significar y consumir alimentos. Acciones que atraviesan un complejo entramado de condiciones económicas, sociales, familiares, laborales que se expresan en preferencias y gustos por determinados platillos, procesos y alimentos.

Asimismo se identificaron los factores socioculturales, ecológicos y económicos que influyen en la resistencia, adaptación y apropiación del modelo alimentario que promueve FTH para el cambio de hábitos alimenticios de las familias que participan en este programa de desayunos.

Finalmente, se identificaron las resistencias, desacuerdos, adaptaciones y apropiaciones que manifiestan las mujeres hacia el plato del Bien Comer en el

programa de desayunos escolares. En este sentido se encontró que en la cocina escolar existen tensiones y desacuerdos que van desde la preparación de los alimentos hasta el uso de los mandiles, cubrebocas y gorro. Otra tensión evidente fue el consumo de ciertos alimentos que no les gustan, pero son parte de los menús definidos por los chefs y nutriólogos de la organización. Existen desacuerdos entre las madres de familia por las formas de preparación y cantidades que deben servir en el plato. Detectando que esto no sólo causa una tensión y desacuerdos constantes entre las cocineras y los integrantes de la FTH, sino además causa ciertos conflictos entre las mismas cocineras, entre las cocineras y los niños y niñas por los alimentos, su consumo y significado.

Esta investigación está organizada en seis capítulos. El primer capítulo denominado *Las organizaciones civiles en San Miguel de Allende y el programa de desayunos escolares Feed the hungry (FTH)*. Mi propósito fue mostrar un panorama de la situación actual de los organismos civiles en México y en particular, en el contexto municipal de San Miguel de Allende, Guanajuato. Inicio por definir y caracterizar las organizaciones civiles para centrarme en el caso de FTH. Después reviso que la clasificación de los organismos civiles (asistencialista y de promoción) está ligada a su postura ideológica política e identifiqué los retos que tienen hoy en día estas organizaciones. Por último, me centro en el caso de FTH para describir y analizar su misión, visión y valores, área de trabajo, su modelo alimentario y su situación económica de la organización.

En el segundo capítulo titulado *Antropología de la alimentación y cultura alimentaria en los espacios culinarios*. Aquí inicio con un panorama de la antropología de la alimentación, reviso el surgimiento y evolución del campo de la alimentación señalando la diversidad de temas, problemas y enfoques de cambio sociocultural. En un segundo momento abordo los conceptos de cultura, hegemonía y clase subalterna que propone Gramsci a través de la mirada antropológica de Crehan Kate (2004), para interpretar y explicar el caso del comedor escolar en Montecillo de Nieto como un ámbito contencioso donde se configuran, enfrentan,

negocian y resisten distintos actores con visiones divergentes y en ocasiones contradictorias de la alimentación. En la tercera parte de este capítulo explico los tres enfoques que retomo desde la antropología de la alimentación. El primero, de Paris Aguilar (2001, 2014) quien desarrolla el enfoque sistémico de la alimentación; el segundo, de Ernesto Licona (2017) desde la antropología de la alimentación y el espacio culinario; y el tercero, de Ellen Messer (2006) y Miriam Bertran (2017) quienes destacan la importancia de los aspectos socioeconómicos y culturales de la alimentación. Termino con el sustento metodológico de la investigación basada en el enfoque cualitativo con la aplicación del método etnográfico. Aquí describo el proceso de acercamiento a la localidad y organización civil, además menciono los argumentos de varios autores que discuten la importancia y validez del método etnográfico.

En el tercer capítulo *Un recorrido por Montecillo de Nieto* describo bajo criterios etnográficos, los aspectos físicos de la localidad, su ubicación, paisaje, caminos, casas, solares y comercios, servicios, flora y fauna del lugar, las principales actividades económicas, políticas y religiosas así como los programas que asisten a la comunidad. Mi propósito es que el lector tenga una perspectiva de la comunidad rural para señalar aquellos alimentos del entorno que aprovechan sus habitantes.

En el cuarto capítulo *La cocina de la escuela primaria de Montecillo de Nieto* describo la forma de organización y participación de las cocineras voluntarias en el programa que impulsa la organización FTH. Después explico el proceso en el que se elaboran y aplican los cambios de menú en las cocinas escolares para subrayar el tipo de trabajo que hacen los nutriólogos y chefs en las cocinas escolares.

En el quinto capítulo, *La alimentación en las cocinas de las familias de Montecillo de Nieto* identifiqué las estrategias de alimentación que emplean las madres de familias en sus espacios culinarios. Luego describo los alimentos que suelen consumir las cinco familias, los lugares de compra, las formas de cocinar de algunos de ellos y las comidas que tienen en diferentes momentos del día.

En el sexto capítulo, *Tensiones, desacuerdos y resistencias: análisis etnográfico de la cocina escolar de FTH y las cocinas de cinco familias de Montecillo de Nieto* comparo estos dos sistemas de alimentación. Encuentro que las resistencias no son abiertas sino encubiertas y empujan a las mujeres a negociar con sus hijos e hijas para aceptar alimentos diferentes a los que están acostumbrados, como dijo una de las señoras “los jueves les llevo tacos porque sé que ellos no van a entrar al comedor ese día”. Además observo que las apropiaciones y adaptaciones del plato del Bien Comer en las cocinas de las familias son mínimas pues pesa más la construcción de saberes colectivos que las nuevas formas de cocinar.

En las conclusiones resalto que la cultura alimentaria de una población esta íntimamente relacionada con el sistema económico, social, político, e ideológico. Y que aún cuando la misión, visión y objetivos de FTH son “loables”, su propósito queda lejos de ser alcanzado, porque su intervención en la localidad de Montecillo de Nieto no es un acto inocente, sino que responde a la imposición hegemónica de una guía alimentaria plasmada en el denominado plato del Bien Comer. En medio de esta doble respuesta de aceptación-resistencia de las madres de familia y los niños y niñas, se generan campos de acción que, por una parte modifican hábitos y prácticas alimentarias cotidianas de las familias, y por otra no generan cambios sustanciales en las prácticas cotidianas en la alimentación de las familias. Por otro lado constato que existe una tendencia importante en la compra de alimentos rendidores, que son aquellos que la población con más dificultades socioeconómicas adquiere porque son baratos, llenan y gustan (Aguirre, 2005). Por último, resalto la incidencia de FTH en otros ámbitos además del cultural, en el económico, político y social de la escuela primaria.

Capítulo 1. Las organizaciones civiles en San Miguel de Allende y el programa de desayunos escolares Feed The Hungry (FTH)

En esta primera parte del capítulo mi propósito es mostrar un panorama sobre la situación actual de los organismos civiles en México y en San Miguel de Allende, Guanajuato. En un primer momento, empiezo por definir y describir las características de las organizaciones civiles. Después comento brevemente la incidencia de su trabajo en algunas áreas, reviso que su clasificación (asistencialista y de promoción) está ligada a su postura ideológica política y señalo los retos que tienen hoy en día estas organizaciones. Por último, me centro en el caso de FTH para describir su misión, visión y valores, así como la situación económica de esta organización.

Feed The Hungry, FTH por sus siglas en inglés es una organización asistencialista. Su misión consiste en mejorar la salud y el bienestar de los niños y niñas mediante el alivio del hambre en el municipio de San Miguel de Allende. Dentro de sus principios alimentarios que me interesa destacar es su clara tendencia a homogeneizar una guía de alimentación basada en el plato del Bien Comer, misma que se impone en los comedores escolares de la ciudad de San Miguel y en las localidades rurales. El modelo hegemónico del plato del Bien Comer que promueve FTH responde a la visión de lo que se considera una “alimentación correcta” basada en las políticas sociales implementadas por diversos organismos internacionales. Antes de abordar estos aspectos, revisemos qué implica estar constituido como una organización de la sociedad civil.

1.1 Organismos civiles en México

El Instituto de Desarrollo Social (INDESOL), define a las organizaciones de la sociedad civil como:

...agrupaciones constituidas por individuos, fundamentados en lazos asociativos que pueden realizar actividades de defensa y respeto a los derechos humanos, de

apoyo o asistencia a terceros sin fines de lucro ni proselitismo partidista, político-electoral o religioso, que no persiguen beneficios personales sino sociales comunitarios... (INDESOL, 2018)

La creación de estos organismos se basa en la premisa de que todo miembro de la sociedad tiene el derecho de ejercer su participación ciudadana para una mayor corresponsabilidad entre los gobiernos y los ciudadanos.

Sin embargo, otros autores como Reygadas (2004), Govea (2019) y Brito (2019) señalan que definir el término de organismo civil remite a la concepción de sociedad civil; si bien el análisis de ello no es central para este trabajo, conviene destacar la importancia de la participación ciudadana y la corresponsabilidad entre el gobierno y los ciudadanos, aspectos que sustentan el trabajo de FTH que realiza en localidades rurales y urbanas así como los programas de apoyo que reciben por parte del gobierno estatal y federal.

Por otra parte, Moreno (1996) clasifica a los organismos civiles en tres: los que giran alrededor del gobierno, denominados paragubernamentales, estos desarrollan diversos proyectos políticos pero limitan sus capacidades de autonomía, innovación y contribución a las tareas públicas; un segundo tipo de organizaciones son los de asesoría, caracterizándose por cierto grado de especialización que les permite disponer de recursos para su sobrevivencia y mantener su autonomía, aunque postergan y desplazan sus fines y proyectos más genuinos; el tercer tipo de organismos son los marginales, según el autor son los que predominan, estos carecen de medios financieros y técnicos, tienen una mística civil pero son incapaces de alcanzar mayores avances en el bienestar y desarrollo colectivos. (Moreno,1996,p.66)

En lo que respecta a la cantidad de organismos existentes en México, Reygadas (2004) refiere que, en 1994, la Secretaría de Gobernación tenía registradas 1325 organizaciones civiles en el país. Estas comprendían organizaciones de asistencia, promoción social, vivienda, derechos humanos,

asesoría legal, mujeres, indígenas, migrantes, refugiados, ecología, colegios de profesionistas, entre otras; actualmente, el Registro Federal de Organizaciones de la Sociedad Civil (CLUNI) ¹ registra 41,692 organizaciones. (Govela, 2019) Es decir, cada año en promedio se registra un incremento de más de 1,500 organismos civiles en México.

Contar con el CLUNI permite a las organizaciones adquirir apoyos y estímulos públicos, gozar de incentivos fiscales, así como otras ayudas económicas y administrativas; recibir donativos y aportaciones, beneficios de convenios o tratados internacionales; también estos organismos reciben asesoría, capacitación y colaboración por parte de dependencias y entidades para el cumplimiento de su objeto y actividades. (INDESOL, 2018).

Reygadas, R. (2019) señala que estas organizaciones registradas, menos de la mitad son *donatarias autorizadas* que se dedican preferentemente a la asistencia, y más de la mitad son *no contribuyentes* que se dedican a las otras 15 actividades reconocidas por la Ley Federal de Fomento a las Actividades Realizadas por Organizaciones de la Sociedad Civil (LFFAROSC). Para el autor,

se ha privilegiado la primera actividad de fomento, del artículo 5º que es la asistencia... la política fiscal solo privilegia a las donatarias autorizadas que trabajan en asistencia y algunas otras cosas, pero no a las no contribuyentes que trabajan en todos los demás rubros de la sociedad civil. (Reygadas R. , Surgimiento, importancia y composición de las OSC en México., 2019)

Esto es relevante, debido a que las organizaciones que son caracterizadas como asistencialistas obtienen más beneficios fiscales que las que no lo son, además de que estas trabajan con sectores de la población que el gobierno no

¹ El INDESOL a través de la Secretaría de la Comisión de Fomento con base a la Ley Federal de Fomento a las Actividades de las Organización de la Sociedad Civil (LFFAROSC) inscribe a los organismos civiles y otorga la Clave Única (CLUNI).

atiende. Es el caso de FTH considerada como asistencialista por trabajar en localidades rurales con niveles de marginalidad, cuatro y cinco.

De acuerdo con Govela (2019), en 2018, INDESOL ejerció un presupuesto de 175.5 millones de pesos que benefició a 500 organizaciones de la sociedad civil, “es decir, el Gobierno Federal...dio recursos únicamente a un poco más del 1% de las instituciones”. En cambio, en 2017 según el mismo autor,

...de acuerdo con la cuenta pública los apoyos y estímulos otorgados por las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal a las organizaciones de la Sociedad Civil fue de 4 mil 885 millones de pesos, pero el sector privado, según el reporte del mismo año de las donatarias autorizadas, aportó 42 mil 518 millones de pesos”. (Ibídem).

Llama la atención que el sector privado aporte más que el gobierno mexicano a estos organismos. Por su parte, Osorio (2019) destaca que en México sólo el ocho por ciento del financiamiento a los organismos civiles proviene de los recursos públicos, mientras que países como Estados Unidos es el 31 por ciento, y Argentina el 19 por ciento. Este bajo financiamiento, provoca que muchas organizaciones civiles de México reclamen un mayor presupuesto del gobierno federal.

Sin embargo, en otros países hay más organismos civiles que en México como afirmó el anterior secretario de gobernación Miguel Ángel Osorio Chong que “...Mientras en México hay 33 organizaciones de la sociedad civil por cada 100 mil habitantes, en Estados Unidos hay 680; en Chile hay 650, y en Brasil 170”. (Osorio, 2019) Agregó que una de cada dos organizaciones se concentran en los estados de Chiapas, Ciudad de México, Estado de México, Jalisco, Oaxaca y Veracruz.

No obstante, la situación de las organizaciones civiles ha cambiado con la nueva administración del presidente Andres Manuel López Obrador. En este sentido Reygadas R. (2019) señala que el actual gobierno pretende anular todo tipo de recursos para las OSC, con la idea de eliminar la corrupción y la intermediación se propuso entregar los recursos de manera directa a los beneficiarios durante la

elaboración del Proyecto de Presupuesto de Egresos de la Federación (PEF) de 2019. Sin embargo, gracias al cabildeo de los organismos civiles con el poder legislativo estos lograron obtener 129 millones de pesos dentro del PEF aunque fue un 58% menos que en el 2018 según el mismo autor.

En resumen, las organizaciones civiles están pasando por un momento crítico en cuanto a su función, objetivos, transparencia y existencia. González citado por Reygadas, R. (2019) en el foro de El futuro de la Sociedad Civil en México, reconoce:

...Las constantes declaraciones de que no se apoyarán los programas de fomento debido a las políticas de transferencias directas, es un desconocimiento claro del sector en la medida en que la tarea de las OSC va más allá de lo asistencial. Las organizaciones reflejan la pluralidad del país y llegan a lugares donde el gobierno muchas veces no lo logra y coadyuva con ciertas acciones a favor del desarrollo de las comunidades, lo cual tampoco implica que su objetivo sea sustituir al gobierno, ni que son un producto del neoliberalismo; ya que la mayoría surge ante una problemática determinada y con el tiempo se van profesionalizando hasta ser un referente en la construcción de políticas públicas... (González, s/f, citado por Reygadas, R. 2019)

Hoy en día, las organizaciones civiles están solicitando un marco normativo para promover la libertad de asociación, un esquema fiscal para la sostenibilidad financiera, la formulación y ejecución de políticas de financiamiento público que garanticen su viabilidad. (Parás, 2019)

Otro aspecto relevante, además de observar el panorama de financiamiento y normativo de los organismos civiles es la orientación ideológica-política de la práctica asistencial, según Alayón (2000) es lo que determina si es asistencialista o no:

...Si creemos que la mera implementación de algunas actividades de bienestar social, sin apuntar a la erradicación de las causas profundas del atraso y la

dependencia, es la 'fórmula' y la panacea para solucionar los problemas sociales, estaremos sin duda inmersos en el cretinismo del asistencialismo. Y ésta es la típica política social de los grupos oligárquicos dominantes. (Alayón, 2000, p. 53)

Pero sí su orientación ideológica-política es opuesta entonces no es asistencialismo (Alayón, 2000), es decir, si la actividad asistencial se considera como un derecho inalienable y se mira desde la óptica de la igualdad y la justicia social y desde aquí se trabaja contra las causas de la explotación y miseria, entonces no es asistencialismo. Por su parte, Reygadas, R. (2004) identifican dos tipos de organización, asistencialista o de promoción:

Asistencia y promoción se diferencian entre sí por la forma como ven, explican y analizan las causas de la pobreza y de la existencia de pobres, y a partir de ahí plantean la misión y el proyecto con el que delimitan sus objetivos, definen los sujetos con quienes trabajar, establecen las relaciones prioritarias a desplegar, así como las estrategias y métodos a seguir, y concretan su trabajo a través de centros, programas y acciones diversas... (Reygadas R. , 2004, p. 7)

El asistencialismo involucra varios aspectos que muestran su orientación: el método que emplean al trabajar con los destinatarios, a quienes no los ven como actores porque no tienen como bandera la promoción; el tema que tratan, su financiamiento, su forma de evaluar y certificar su quehacer. (Reygadas, R. 2004) Agrega, que frecuentemente la noción de asistencia se equipara como sinónimo de caridad cristiana, entendida como ayuda directa a necesidades inmediatas de los pobres. Y desde esta visión se han registrado los lugares y fechas donde se abrieron las obras de asistencia. (Ibídem, 2004)

Aunque no es el objeto esta investigación rastrear el origen del asistencialismo, si es conveniente mostrar que este siempre ha existido. González (1985) citado por Reygadas, R. (2004, pp. 9-10) propone cuatro períodos de la asistencia en México. El primero es durante la época prehispánica; el segundo en el siglo XVIII con una idea de filantropía que surge en la época de la colonia hasta el período de la reforma; el tercero que va de la reforma a 1910; el cuarto período

caracterizado por una asistencia laica y científica, que según el mismo autor es la base de la beneficencia moderna que parte de la revolución hasta la fecha. Sin embargo, Reygadas, R. (2004) propone un quinto período, el neoliberalismo y la asistencia (1982-1995) que es paralelo “al modelo neoliberal de sociedad y de cultura y a la resistencia creciente al mismo”. (Ibíd. p. 10).

Ahora un breve resumen de cada período. Durante la época prehispánica desde la visión de Leyva (1991) citado por Reygadas, R. (2004) las relaciones sociales solidarias de un pueblo o grupo indígena garantizaban las condiciones mínimas para la supervivencia de todos sus integrantes. Esto se representa aún en algunos pueblos indígenas como es el tequio o “faina”, que es un trabajo de responsabilidad moral que los habitantes de una comunidad deben hacer de acuerdo a su edad. Estas prácticas se remontan desde los tiempos precolombinos y están basadas en su organización social y productiva. (Reygadas, R. 2004, p.9)

En el segundo período de la colonia hasta la época de la reforma, el asistencialismo se caracterizó por la dualidad desempeñada por la iglesia católica y el estado. Por un lado contribuyeron a generar e incrementar el número de pobres y marginados, y por otro lado creaban leyes y estrategias para ayudarlos a sobrevivir. Durante la conquista los españoles despojaron a los indígenas de sus tierras lo que provocó que su sistema de solidaridad social y reciprocidad se desequilibrara. Es así como la Corona de España instituye leyes para proteger a los pueblos indios a través de la creación de establecimientos de caridad y beneficencia que funcionaban como centros de refugio espiritual y segregación de la comunidad. (Reygadas, R. 2004)

En el tercer momento de la secularización de la asistencia de 1810 a 1920, de acuerdo a Reygadas, R. (2004) surge un nuevo modelo de progreso basado en los ideales de la revolución francesa, en el que se privilegió al ciudadano en lo individual, acentuando las formas de propiedad individual que golpearon las formas colectivas de propiedad colectiva, de organización de la producción y de

redistribución de los bienes de la tierra arraigados en la época prehispánica, aumentando al mismo tiempo los miserables y desamparados.

En este período los liberales buscaron "... desprender la asistencia de las funciones eclesiásticas y darle un perfil estatal a modo que las funciones públicas contribuyeran a conservar el orden social liberal y la paz" (Reygadas, R. 2004, p.17) Para ejemplificar lo anterior, en 1861 surge la Dirección de Beneficiencia Pública, en este año los hospitales y establecimientos de beneficiencia se separan de la Iglesia, no obstante el estado fue sobrepasado con esta tarea, debido a que no contaba con la estructura material, humana, ni con la experiencia para brindar asistencia. Por eso, mas tarde Porfirio Díaz permitió que la Iglesia continuara con esta labor asistencialista que había venido desempeñando por tres siglos.

En el cuarto período denominado modernización de la asistencia (1921-1982) Reygadas, R. (2004) afirma que el estado reconoció su obligación de intervenir en el sector salud y auxilio social de los desprotegidos para promover su desarrollo integral. Por eso, en 1943 se llevó a cabo el Primer Congreso Nacional de Asistencia que se caracterizó por buscar la base científica de la asistencia a través de nuevos métodos y principios que reflejara la modernización económica, política y social.

En el último período, el neoliberalismo y la asistencia (1982-1995) que propone Reygadas, R. (2004) argumenta que

...con la política neoliberal iniciada bajo la presión de la deuda externa creciente del período de Miguel de la Madrid, en 1982 se inició una continua y drástica reducción del gasto público destinado a la asistencia y a la seguridad social, a cambio de otorgar cada vez mayores recursos a los exportadores. Esto ocasionó que los servicios gubernamentales de salud, de seguridad y de asistencia entraran en una fase de escasez, deterioro y presión para la mercantilización...(p.21)

Por lo tanto, de acuerdo al mismo autor esta situación ocasionó que a partir de 1982 y más específicamente de 1985, aumentara la formación de instituciones de asistencia privada (iap's). Situación que coincide con la formación de FTH en

San Miguel de Allende en 1984 que surge como una organización caritativa para aliviar el hambre de los indigentes, ¿coincidencia con las nuevas políticas neoliberales?

Otro aspecto relevante del asistencialismo es su vinculación con el grupo hegemónico del que emana:

...la hegemonía se construye desde intereses sociales y desde perspectivas históricas, ciertamente ligadas a las clases sociales, pero también profundamente vinculadas con los intereses generales cotidianos de la sociedad en su conjunto, a través de organismos privados... La sociedad civil aparece como campo de elaboración y difusión de la ideología donde se construye, se regenera y se reproduce el consenso y el reconocimiento sobre el rumbo económico y político de la sociedad. Es por eso que los procesos de construcción de la hegemonía están racionados con las dimensiones económicas, políticas y culturales de una sociedad dada. (Reygadas, R., 2004, p. 117)

Esto es fundamental para contextualizar al organismo civil objeto de esta investigación: FTH nació como una organización caritativa para alimentar a los indigentes de la ciudad de San Miguel de Allende, su estructura de gobierno es encabezada por un consejo directivo conformado por ciudadanos extranjeros jubilados, y el proyecto es operado por mexicanos. Su visión asistencialista está relacionada con la clase social a la que pertenecen sus financiadores - el 80 por ciento de los ingresos proviene de empresarios estadounidenses y canadienses- implícitamente asumidos como clase dominante. Los destinatarios son vistos solo como receptores, no como actores sociales, no participan en la elaboración del programa de desayunos escolares, los integrantes y expertos del organismo civil son quienes deciden los alimentos que los niños y niñas deben comer en la cocina de la escuela. Tampoco tienen un proceso de evaluación en conjunto con los beneficiados del programa, la certificación de su trabajo obedece a los financiamientos internacionales que recibe y un bajo porcentaje al financiamiento

público, por lo que no pretenden ganar una posición en el sistema de dominación, por lo tanto, no es un organismo civil de promoción sino asistencialista.

Por lo anterior expuesto, estoy de acuerdo con Alayón (2000) cuando afirma que “el asistencialismo se presenta -en apariencia- como una ayuda (aunque mínima) a los sectores necesitados, pero -en esencia- representa una inversión en seguridad para los propios sectores dominantes... en ocasiones conviene resignar algo para después no tener que perder más”. (p.162). Este tono lo encontramos en Feed The Hungry para el caso de San Miguel de Allende.

1.2 Organismos civiles en San Miguel de Allende, Guanajuato

Los organismos civiles que trabajan y tienen presencia en San Miguel de Allende, Guanajuato asciende a más de 150 (Ortiz, 2018). Ante el aumento de los organismos civiles, en 2009 la administración municipal en turno creó la Dirección Municipal de Vinculación con ONG'S y Atención a la comunidad extranjera. Uno de sus objetivos es trabajar con los ciudadanos organizados a través de las asociaciones civiles sin fines de lucro que atienden a los más necesitados. Los organismos civiles que están registrados en esta Dirección reciben talleres para el fortalecimiento institucional, promoción de convocatorias para obtener fondos para sus proyectos. Además, se les orienta en la gestión de permisos de espacios públicos, difusión de sus eventos, vinculación con otras direcciones de la administración pública, vinculación con instancias estatales y federales y otras instituciones.

FTH está inscrito en esta dependencia municipal para tomar los beneficios que se describen, además de la conveniencia de recibir apoyos del gobierno municipal por su trabajo en las comunidades rurales. Teresa Guerrero, directora de este departamento fue entrevistada por Jesús Aguado (2016) para el periódico la Atención San Miguel, señaló:

...registradas (*se refiere a las OSC*) aquí en esta dirección, es decir, aquellas que cuentan con sus registros estatales y federales (CLIE y CLUNI) y que además

expiden recibos deducibles de impuestos son 98, pero eso no quiere decir que las otras no existan, simplemente no están registradas aquí. (Aguado, 2016)

Si bien la dirección de Vinculación con ONG clasifica a estos organismos civiles de acuerdo a su objeto social, más parece referirse a su campo de acción: Arte y cultura, atención especializada para niños, deportes, desarrollo social, colegios especializados, educación, medio ambiente, protección animal, salud, salud alimentaria, servicios de emergencia, orfanatos y guarderías, preservación del patrimonio, vivienda y albergue. Así el objeto de estudio debe referir a las actividades que implementará basadas en sus estatutos, mientras que el campo de acción son las áreas en las que participa. Esta información da cuenta de la importancia y participación de las OSC en el municipio, no sólo por el impacto económico debido a que el dinero que recaudan proviene de donaciones importantes de sus connacionales o de fundaciones internacionales, sino también por su participación en el desarrollo social y cultural de San Miguel de Allende. Es así como Feed The Hungry (FTH) ejemplifica la incidencia de las organizaciones civiles asistencialistas en el ámbito alimentario, su trayectoria da cuenta de eso.

1.3 Descripción de FTH: ¿Quiénes son?

a) Breve historia

En 1984 un grupo de personas de la iglesia Episcopal San Pablo se reúnen para iniciar un programa con el objetivo de brindar alimentos a los indigentes de la ciudad de San Miguel de Allende. En ese entonces se denominaban una organización caritativa informal. Durante diez años este grupo conformado principalmente por extranjeros voluntarios se organizaron para brindar desayunos calientes a las personas que los necesitaban. Entre 1994 y 1996 este programa se reestructura con un modelo operativo diferente, se reconoce como organización sin fines de lucro, sin afiliaciones religiosas, políticas o gubernamentales y decide abrir ocho cocinas en diferentes lugares de la ciudad; entre 1997 y el año 2000 cierra cuatro de ellas para cubrir necesidades de alimentación en comunidades rurales.

En este mismo período recibe en donación un terreno de 252 metros cuadrados en una colonia aledaña a la cabecera municipal. Posteriormente la organización compra un terreno adyacente a su centro de operaciones. Así en el 2001, FTH inicia actividades en comunidades rurales del municipio. Pero en 2004, nuevamente el proyecto fue re-estructurado y obtuvo el estatus para que los donativos realizados a la organización calificaran para deducir impuestos.

Otro dato importante es su afiliación al Centro Mexicano para la Filantropía (CEMEFI) en 2009. FTH se describe en su página WEB como “una organización sin fines de lucro conformada por asociaciones de negocios, fundaciones, compañías, e individuos que promueve la transparencia y rendición de cuentas de organizaciones caritativas en México” (FTH,2020). Cabe destacar la palabra caritativa que, como se ha visto anteriormente, está relacionado con el asistencialismo.

b) Filosofía y propuesta: Misión, visión y valores

FTH San Miguel en su página web señala que “esta comprometida a mejorar la salud y el bienestar de los niños de San Miguel de Allende mediante el alivio del hambre a través de comidas escolares, educación nutricional familiar y programas de desarrollo comunitario”. (FTH, 2020) Es importante destacar que la palabra alivio,² implica aligerar un problema, en este caso el hambre. No define en su página web que se entiende por salud y desarrollo comunitario. Por su parte, el presidente del Consejo Directivo señala que:

...la cuestión fundamental de nuestra misión es la educación, salirnos de esas situaciones *donde la gente no coopera por razones de ignorancia* y de su modo de aprender y vivir...cuando yo llegué teníamos solo una nutrióloga y ahora tenemos tres y aún así no damos abasto con todo el programa que quisiéramos realizar, que

² De acuerdo a la RAE aliviar es aligerar, hacer menos pesado. Una de las definiciones de aliviar. Consultado en: <https://dle.rae.es/aliviar>

es básicamente señalar la importancia de la nutrición a nuestra juventud... (Entrevista, 30 septiembre del 2019). (*Las cursivas son mías*)

La visión de FTH “se guía por la convicción que todos los niños y niñas merecen crecer seguros y en un ambiente que los enriquezca, donde cada uno tiene la oportunidad de desarrollar todo su potencial. Creemos que un niño o niña bien alimentados, desarrollan una mente fértil que ayuda a tener un mejor futuro, tanto para ellos como para sus familias y miembros de la comunidad en donde viven”. (FTH, 2020)

En este sentido, los integrantes de FTH consideran que si los niños y niñas están bien alimentados tendrán un mejor futuro, sin embargo en la forma de evaluar su programa de desayunos escolares se basa en las mediciones de peso y talla “básicamente en los resultados de las mediciones fundamentalmente y signos de externos de mal nutrición etcétera, son reportes cualitativos y cuantitativos”. (Entrevista, 30 de septiembre del 2019)

Y los valores que guían su trabajo son los siguientes: “Principios humanitarios, Sustentabilidad, Nutrir, Educar, Voluntariado, Respeto a la cultura y tradiciones. (FTH, 2020)

La organización está basada en los principios humanitarios, quiere erradicar el hambre infantil; no especifica en su página web que entiende por sustentabilidad; nutrir, a partir del programa de desayunos escolares; educar, a través de talleres de nutrición familiar; voluntariado, son todos los extranjeros que participan en el programa; sin embargo, el respeto a la cultura y tradiciones no está claro en la visión que tienen de los beneficiados: “pero a veces hay unas mamás muy reaccias, muy contradictorias que *no entienden el bien* que podemos hacer para sus hijos...cambiar la mentalidad en la medida de lo posible..” (Entrevista, 30 de septiembre del 2019). (*Las cursivas son mías*)

Cabe resaltar que esta declaración desnuda la forma de percibir al otro, es decir, ellos -los beneficiarios- no saben que es lo mejor para ellos, “no entienden”.

Aquí subyace la visión desde el grupo hegemónico que apunta a una imposición vertical donde se concibe a los beneficiarios como inferiores y faltos de conciencia para decidir sobre sus condiciones socioculturales locales.

c) El espacio de FTH

Las oficinas y bodega de FTH están ubicadas hacia el sureste de la ciudad de San Miguel de Allende. Alrededor de estas oficinas hay una fábrica de quesos llamada La Esmeralda. Frente a ésta se encuentra la vieja estación del tren, así que para llegar a las instalaciones de la organización hay que atravesar las vías donde es frecuente encontrar migrantes que piden dinero o comida. Al continuar un tramo del camino de asfalto y después de terracería se encuentran las oficinas de FTH. La carretera sigue hacia la capital del Estado, Guanajuato. Al llegar a la organización se observa que el estacionamiento es un espacio de al menos cincuenta metros por veinte metros de ancho ubicado al frente del edificio que alberga FTH. Ahí se estacionan las camionetas que están al servicio de FTH y los carros de los visitantes.

Hay dos entradas hacia la bodega de FTH, una es por el callejón, la cual tiene una puerta negra, la otra es por el portón verde por la cual pueden entrar los vehículos para cargar los alimentos y luego transportarlos a las comunidades. Entro por este portón que conduce directamente a la bodega. El piso es de cemento, vaciado en planchas rectangulares. A la izquierda está un congelador industrial de unos tres metros de largo por dos metros de ancho. Ahí conservan la carne de pollo, cerdo o res, así como algunas frutas y verduras que por cuestiones del clima necesitan estar en refrigeración. También guardan otros productos que los chefs preparan durante la semana como el yogur, arroz con leche, tapioca, granola y gelatina. Al lado hay un espacio para sus reuniones, dos sillones y al fondo una mesa blanca de plástico con un par de sillas. Cuando tienen capacitaciones en este lugar hacen las reuniones de trabajo y cierran la puerta para mayor privacidad.

Próximo al espacio de reuniones se encuentra la cocina. En esta hay parrillas industriales de acero inoxidable y al centro unas mesas del mismo material. Observo que hay una cocinera con su delantal y cofia, así como una nutrióloga y una chef que están cocinando en la parrilla. En la parte lateral izquierda hay unas ventanas desde donde se observa el estacionamiento. Frente a la cocina está la oficina de la directora del programa de alimentación y nutrición de FTH. Ahí hay un escritorio al fondo, en contra esquina se encuentra una mesa redonda con tres sillas. Al lado de su escritorio hay un mueble que tiene varios folletos, panfletos y boletines de la organización. En la pared frente a la mesa está un pizarrón con el mapa de todas las comunidades rurales que atiende la organización.

Me siento en una de las sillas, espero al presidente de la organización para presentarle el proyecto de investigación y hacerle algunas preguntas. Mientras llega observo que al frente de la oficina de la directora está otra oficina más pequeña, tal vez unos tres por cuatro metros, ahí están los chefs y nutriólogos que trabajan en la elaboración de los menús. Al lado está otra oficina, es el lugar de la contadora que se encarga de administrar los dineros de la organización como las donaciones, las compras y los sueldos de los empleados.

Después de unos cinco minutos llega el presidente de FTH Inc. Nos sentamos en la mesa redonda y comienzo la entrevista. Es un hombre de tez blanca, estadounidense, de al menos unos 70 años, delgado y cabello canoso. El no habla español a pesar de que ha vivido en San Miguel de Allende más de 13 años. Después de casi una hora de entrevista me presenta con la directora del programa de desayunos escolares, ella es mexicana y es la responsable de ejecutar el programa en todas las comunidades beneficiadas. Hablo con ella otra hora y después me muestra las instalaciones de la organización.

La directora del programa me enseña el área de empaque de los alimentos que se encuentra en la bodega. En esta zona se colocan cajas de plástico azules, verdes, amarillas y unos anaqueles en los que cada uno tiene el nombre de la comunidad y la cantidad de niños y niñas que son beneficiadas. En el patio están

las provisiones en cajas: aceites, sopas de pasta, frijol en bolsa, arroz, avena, garbanzos, latas de atún, lentejas, sal... productos que se colocan en las cajas de plástico junto con las verduras que agregan los voluntarios hasta llenarlas.

El techo de la bodega es de lámina sostenida por vigas de metal. En una de las paredes hay un cuadro de azulejos amarillos con los nombres de las personas que donan dinero a esta organización. También está una pared con información de FTH: mapa de las comunidades, equipos de trabajo, información general. En otro espacio, al fondo de la bodega están dos refrigeradores grises.

d) El equipo de trabajo

La organización de FTH tiene dos representantes, uno es el presidente de Feed The Hungry San Miguel Inc. que se encarga de supervisar todos los programas de la organización y es el encargado de las relaciones públicas de la organización. En esta organización hay un tesorero, un secretario corporativo y cinco fideicomisarios. El otro representante es el presidente del consejo directivo de Feed The Hungry A.C. que tiene como principal función conseguir donaciones para la organización. Este consejo está integrado por el presidente, vicepresidente, secretario y tesorero. Todos ellos de otra nacionalidad, estadounidense, canadiense e inglesa.

El presidente del consejo directivo de FTH A.C. tiene como principal función ser el representante legal de organización civil en San Miguel de Allende. También se encarga del funcionamiento del programa de alimentación, por eso “asisto mensualmente con reuniones con el staff, trato de resolver problemas, etc...” (Entrevista, 30 septiembre del 2019). Los otros integrantes de la asociación civil también son donantes pero no toman mayores decisiones del programa de desayunos escolares o sobre el funcionamiento de la organización. Una es la responsable de los recursos humanos y del problema del agua que existe en las comunidades; el secretario es el que realiza las minutas, el tesorero es el responsable de la recaudación de los fondos y del contacto con ellos; otra integrante

es la responsable de recaudar fondos en los eventos que celebran en la organización, uno más integrante del consejo directivo, “ve la cuestión de procedimientos de que seamos *una empresa*, un grupo, no empresa, eficiente, usando bien los recursos”. (Entrevista, 30 septiembre del 2019). (Las cursivas son mías).

El equipo operativo está conformado por la directora del programa de alimentación y nutrición, un asistente administrativo, dos nutriólogos, una nutrióloga, un gerente de bodega, tres chef que fungen también como supervisores, un asistente del chef, un chofer que también funge como responsable de mantenimiento, un intendente, un director de finanzas, una contadora y un auxiliar contable y una encargada de comunicación. En su mayoría todos son mexicanos y mexicanas. También cuentan con 35 cocineras pagadas por FTH. Ellas son mujeres que viven en las localidades donde cocinan para los niños y niñas. (Informe anual de FTH, 2018)

Los voluntarios durante el 2018 fueron 112. Ellos son los responsables de empaclar y distribuir los alimentos e insumos en cada cocina. También hubo 16 asesores voluntarios que participaron en la planeación de las actividades para el funcionamiento del programa. En su gran mayoría son extranjeros con excepción de tres mexicanas. (FTH, 2019)

Sin embargo, los voluntarios extranjeros tienen poco contacto con las comunidades como señala el representante legal de FTH:

Llegan aquí a los 65 a 70 años y no van a aprender (*se refiere al idioma español*) muchos de ellos, ni la cultura tampoco, son más bien espectadores de la cultura mexicana, no la entienden pero honestamente no hemos hecho un gran esfuerzo para integrar las culturas...(Entrevista, 30 de septiembre del 2019).

El hecho de ser voluntario o donante implica el concepto de ayuda, sin embargo esta tiene una connotación importante si viene de extranjeros, especialmente en esta investigación, porque como bien afirma Gronemeyer (1996),

“...Así la ayuda les parece tan inocente como siempre, aunque hace mucho que ha cambiado de color y se ha convertido en un instrumento del perfecto -es decir, elegante- ejercicio del poder”. (p.11) Señala que este es irreconocible, oculto y conspicuo, situación que se refleja en el caso de Feed The Hungry.

El equipo operativo es el que ejecuta todos los programas de la organización, son ellos los responsables de cumplir la misión de FTH. La directora del programa es la que coordina el equipo y la que informa sobre las necesidades, avances y problemas que existen en el campo de trabajo. Ella tiene en la organización casi 25 años de experiencia y es el principal vínculo con FTH Inc. y FTH A.C. Ella dice “tengo dos jefes”. (Comunicación personal, 29 octubre del 2018)

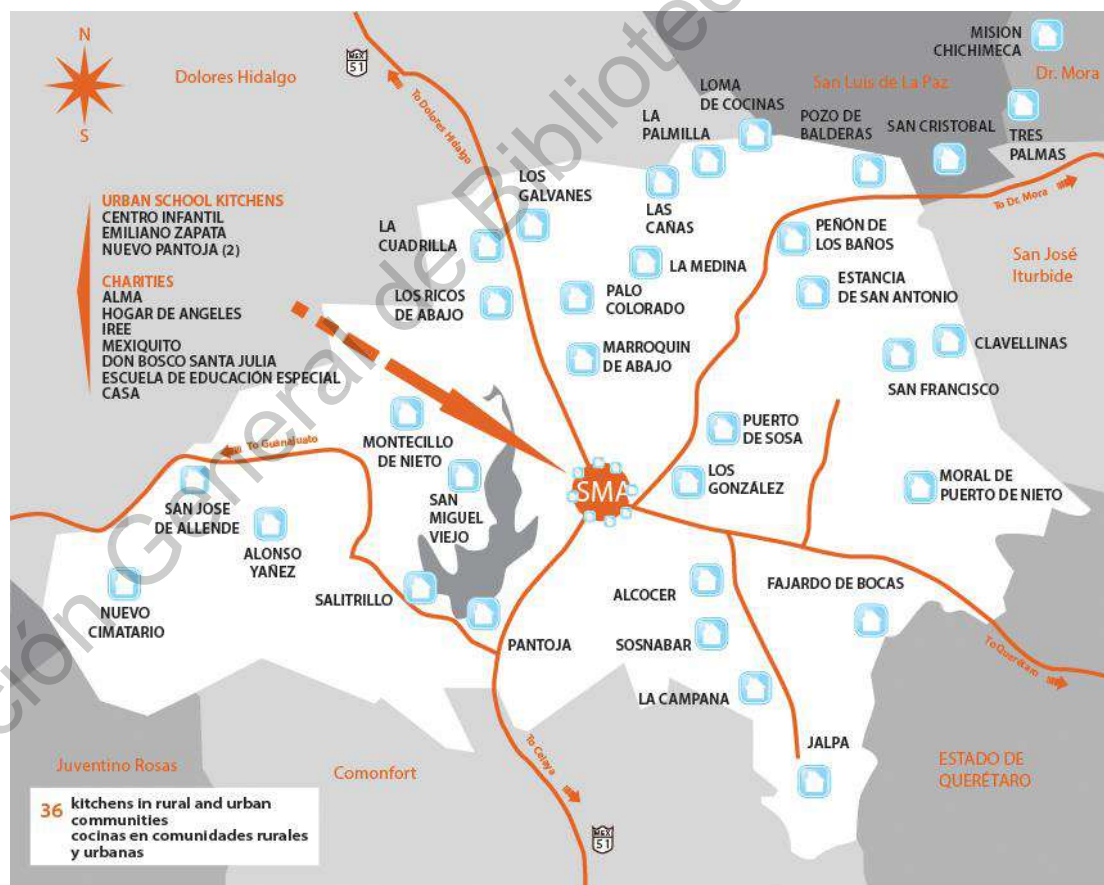
Los nutriólogos y chefs también son pilares importantes para ejecutar el programa en las localidades rurales e instituciones civiles. El chef elabora los menús y los nutriólogos revisan que estos platillos estén balanceados y cumplan con los requerimientos del plato del Bien Comer. Ellos son los que aprueban el menú que cambian mensualmente en las localidades. Específicamente revisan las porciones y las cantidades, el sabor y la presentación es una función más de los chefs que de los nutriólogos.

Hay dos coordinadores, uno de los chefs y otro de los nutriólogos, ambos comparten una asistente. En total son seis profesionales los responsables de los menús para un total de 36 comunidades e instituciones. Ellos trabajan en equipos de dos, un chef y un nutriólogo, por lo tanto son tres grupos para 12 comunidades en promedio, esto coincide con la cantidad de vehículos con los que cuenta la organización.

e) Área de trabajo de FTH

En el siguiente mapa FTH ubica las localidades en las que tiene el programa de desayunos escolares. Como muestro en el mapa hay 32 comunidades rurales,

sin embargo en su página web mencionan 34.³ Además de estas localidades ellos también brindan desayunos en tres escuelas urbanas como señalan en la parte superior izquierda, un centro infantil que se denomina Los Angeles, la escuela urbana Emiliano Zapata y dos escuelas en Nuevo Pantoja. Además proporcionan víveres a siete instituciones de caridad que tienen a su cargo el cuidado de adultos mayores y niños según sea el caso. Cabe mencionar que FTH en el 2019 reportó que trabajaba en 36 localidades rurales (dos menos que en el 2018) del municipio de San Miguel de Allende a través de los preescolares y primarias. Es importante aclarar que en este mapa sólo se muestran 32 localidades rurales, sin embargo, la responsable del área de comunicación actualiza mensualmente la información proporcionada por el equipo operativo de la organización.



³ Comunidades en las que FTH sirve desayunos escolares. Tomado de <http://feedthehungrysma.org/our-kitchens/communities-we-serve/>. Después del mapa ellos tienen

Figura 1. Mapa del área de trabajo de FTH.

Fuente: FTH (2019). Consultado el lunes 9 de septiembre del 2019 en <http://feedthehungry.org/es/comunidades-que-servimos/>

En su página web feedthehungry.org ellos tienen por cada comunidad el nombre de la misma, año de inicio de la cocina escolar, número de alumnos y alumnas beneficiadas y un reporte del estado nutricional de los niños y niñas durante el ciclo escolar 2018 – 2019. Destaco el caso de la comunidad estudiada en la siguiente tabla como referencia.

Tabla 1. Información nutricional de la escuela primaria de Montecillo de Nieto.

Año de inicio	Beneficiados/ nivel escolar	Grado de marginación	Reporte nutricional	
2014	70 preescolar y primaria	Alto	Obesidad	0%
			Sobrepeso	9% (5)
			Normal	61% (33)
			Desnutrición leve	22% (12)
			Desnutrición moderada	7% (4)
			Desnutrición grave	0%

Elaboración propia con base en la página web de FTH.

La primera columna indica el año en el que FTH aperturó la cocina escolar. En la segunda columna la cantidad de niños y niñas que reciben el desayuno, aquí es conveniente aclarar que FTH contabiliza la cantidad de comidas servidas diariamente no el número de beneficiados. Durante mi trabajo de campo de marzo a julio del 2019 observé que el chef pide a las cocineras que anoten en una hoja los platillos que sirven cada día para contabilizar las porciones. Esto arroja una cantidad mayor de niños y niñas que realmente asisten a la cocina escolar, los registrados en campo (41) según los datos proporcionados por las cocineras para el ciclo escolar 2018 – 2019 difiere del reportado (70). Cabe precisar que FTH incluye a los maestros del preescolar y primaria en este caso fueron tres, a las madres de familia que participan en la elaboración de los alimentos que fueron grupos de tres o cuatro

para ser en total 31. Así la suma suma global es de 75 y no de 70. Esto es de llamar la atención, ¿por qué incrementar el número de beneficiados del programa? ¿Es conveniente para obtener mayores donaciones? ¿se incluye en el impacto?

La tercera columna señala el grado de marginalidad de la comunidad, que en este caso todas las localidades de acuerdo a la clasificación del INEGI están dentro del nivel 4 y 5. Y la última columna contiene los datos sobre el estado nutricional de los niños y niñas que asisten a la cocina escolar. Mismos que obtienen los nutriólogos del peso y talla que toman de los niños y niñas de las escuelas incluidas en el programa. Esta acción la realizan al inicio y al final del ciclo escolar con el propósito de ver el impacto del programa de desayunos escolares en la dieta. En el caso de Montecillo de Nieto encontré dos datos diferentes, en la primera búsqueda en septiembre del 2019 -aún con los datos del ciclo pasado-, FTH reportó obesidad 4.80 %, en comparación con los últimos datos ahora no hay ningún caso. Sobrepeso 3.62% contra 9% que ahora reporta, es decir, incrementó. Peso normal 19.5 % contra 61% según los últimos datos, incrementó un 40 % en un año. Desnutrición leve 18.8% contra 22%, incrementó más del 3 %. Desnutrición moderada 14% contra un 7%, en este caso bajaron los casos. En desnutrición grave 39.1% contra un 0% que reporta este año. Es decir, casi el 40% de los niños y niñas estaban en una situación de desnutrición grave pero en un año superaron esta cifra, ¿será que los desayunos escolares realmente han impactado tanto en el estado nutricional de los niños y niñas? ¿ qué otros factores intervinieron para erradicar la desnutrición grave?

Aunque no es mi interés discutir el comportamiento del estado nutricional de los niños y niñas, considero que para evaluar el impacto del programa de los desayunos escolares, es muy importante considerar los factores socioeconómicos y culturales para realmente analizar el comportamiento nutricio de los beneficiados y no solamente observar los aspectos cuantitativos.

Por su parte, el presidente de la organización señala que las madres también son importantes en el programa “una cosa importante para nosotros es que las

madres también coman porque así el beneficio de nuestro trabajo se nota también en los hogares, la salud de la comunidad mejora”. (Entrevista, 30 de septiembre del 2019). Sin embargo, la organización no ha medido este impacto en las madres de familia.

f) El plato del Bien Comer y el programa de desayunos calientes

Nutriólogos y chefs diseñan los menús con base a los grupos de alimentos delineados por el Plato del Bien Comer:



Figura 2. El plato del Bien Comer.

Fuente: FTH (2019) Consultado el 12 de noviembre del 2019 en <http://feedthehungrysm.org/kitchens.html>

Según el plato del bien comer plasmado en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria, establece “los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la orientación alimentaria dirigida a brindar a la población, *opciones prácticas con respaldo científico*, para la integración de una alimentación correcta

que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades...” (Diario Oficial, 2013). Las cursivas son mías. Llama la atención alimentación correcta, ¿según quién?

Y con base a estos lineamientos que propone el plato del Bien Comer, FTH señala que este satisface el 30% de las necesidades calóricas de cada niño en cada etapa de su crecimiento. El menú cambia cada mes e incluyen frutas y verduras locales de temporada. De acuerdo a la información plasmada en la página web: Un niño de preescolar requiere entre 1000 y 1200 calorías diarias; un niño de primaria requiere entre 1200 y 1500 calorías diarias; y un niño de secundaria requiere entre 1500 y 1700 calorías diarias. (FTH, 2020).

Los principios que rigen a todas las comidas es que deben ser inocuas, limpias y desinfectadas; por ello proporcionan cofias, delantales y cubrebocas a las cocineras que los preparan, también cuando reciben las verduras y las frutas, las lavan con agua y cloro, después las guardan en el refrigerador. Sus comidas también son completas, esto quiere decir que proporcionan las calorías requeridas. Así también se pretende que las comidas sean balanceadas, que incluyan 15-20 % proteína, 50-55 % carbohidratos y 20-30 % lípidos (grasas saludables). Para el presidente de FTH, el plato del bien comer es muy visible:

...es una forma de llegar a gente muchas veces con muy poca educación en forma clara, diferente a ellos, de entender la importancia de la buena nutrición, es una forma visible de enseñar a la gente que tiene problemas a veces con entender teorías de lo que estamos haciendo. (Entrevista, 30 de septiembre del 2019).

Por su parte, Suárez (2016), señala muy acertadamente los procesos sociales, políticos y económicos que acuñaron el término “alimentación correcta”. Para los intereses de esta investigación es preciso visibilizar la aparición del plato del Bien Comer como patrón de alimentación deseable o en algunos casos, de obligada la adopción de este modelo. La autora señala que el término “alimentación correcta” engloba dieta correcta y dieta normal. Por tanto, este “define qué se debe comer, en qué momento y lugar, cómo se debe preparar, con quién se debe

consumir, con qué y por qué”. (ob. cit:576); enseguida discute como la alimentación se ha enfocado en la medicalización del comportamiento alimentario⁴ relacionado con el riesgo para la salud; así, muchos organismos civiles argumentan su intervención en el ámbito de la salud alimentaria que con bases científicas y estándares globales, justifican la necesidad de una educación en nutrición.

Como bien afirma la autora, el término de alimentación correcta se ha construido desde diferentes espacios, basada en las características y contextos particulares de cada país a través de su historia, dependiendo de las relaciones que se establecen entre los gobiernos, las organizaciones internacionales, las corporaciones y los grupos socioculturales. (Suárez, 2016). Enfatiza que las instituciones gubernamentales han jugado un papel preponderante para promover la alimentación correcta desde el diseño de políticas sociales de alimentación y, caracteriza tres períodos importantes en la planeación y promoción de la alimentación correcta que el gobierno mexicano implementó, ahora muestro el primer período.

Tabla 2. Período 1930-1980: Construcción de alimentación correcta.

Características	Impacto en México
<p>Los profesionales, científicos y técnicos dedicados al estudio de la alimentación, la salud y los nutrimentos descubrieron las sustancias indispensables para la vida.</p> <p>Pedro Escudero en Argentina propone el concepto de dieta normal, el cual cumplía con cuatro leyes: cantidad,</p>	<p>Lázaro Cárdenas (1934-1940) implementa acciones de intervención alimentaria.</p> <p>En 1936 se constituyó la Comisión Nacional de Alimentación.</p> <p>En 1940, Francisco de Paula Miranda fundó el Instituto de Nutriología.</p>

⁴ La medicalización del comportamiento alimentario implica que la selección y el consumo de alimentos son cada vez con mayor frecuencia por razones nutrimentales y cada vez menos frecuentes por razones pragmáticas, simbólicas, socioculturales, políticas, económicas, entre otras. (Arnaiz MG. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. Salud Pública de México. 2007; citado por Suárez, 2016).

<p>calidad, armonía y adecuación a los otros tres principios.</p> <p>En 1945 surge la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)</p> <p>En 1970 se presentó una crisis mundial de alimentos. Para contrarrestarla, se creo en 1971 el Proyecto Interagencial de Promoción de Políticas Nacionales de Alimentación y Nutrición (PIA/PNAN).</p> <p>En 1974 The nutrition factor precedió a la Guía metodológica para la planificación de políticas nacionales de alimentación y nutrición, la cual debía distribuirse entre los gobiernos latinoamericanos para su posterior aplicación.</p>	<p>En 1947 el primer estudio sobre alimentación mostró que el maíz y el trigo son nutrimentalmente similares.</p> <p>En 1958, se realizó la primera encuesta de nutrición.</p> <p>En 1962, se realizó el primer estudio sobre los patrones alimentarios de la población mexicana.</p> <p>Miguel de la Madrid (1982-1988) pone en marcha el PIA/PNAN enfocándose a mejorar: la salud, el abasto de alimentos...</p> <p>El sistema nacional de Desarrollo Integral de la Familia (DIF) inició sus actividades de educación en hábitos de alimentación y nutrición a través de desayunos escolares, cocinas populares, distribución de semillas e impulso a la producción de hortalizas.</p>
---	---

Elaboración propia con base en Suárez (2016).

En esta tabla señalo la coincidencia que existe con la propuesta de estudiar los nutrientes de los alimentos. Por eso el gobierno mexicano creo organismos gubernamentales para impulsar estudios de nutrición en México, los aspectos sociales, culturales, simbólicos y significativos de los alimentos no fueron tan importantes como los primeros, como han mostrado las principales investigaciones realizadas en este período:

el maíz es la base de la alimentación indígena y que, en general, había un escaso consumo de proteínas de origen animal... Asimismo calificaron a la dieta indígena como monótona, debido a que, entre el 60% y el 80% de la energía provenía del maíz y, en pequeñas cantidades, del frijol y otras leguminosas.(Suarez. Ob. cit: 578).

Es claro que estas acciones por parte del gobierno de México obedecieron a los requerimientos que solicitaron organismos como la FAO y la guía The Nutrition Factor que estipulaba las políticas nacionales de alimentación y nutrición que debían seguir los gobiernos latinoamericanos.

En el segundo período se observa una mayor intervención del gobierno mexicano a través de programas sociales que impulsaron una alimentación “correcta”:

Tabla 3. Período 1980- 2000: La construcción de alimentación correcta.

Características	Impacto en México
<p>En este período se dio mayor importancia a la satisfacción de necesidades individuales de nutrimentos inorgánicos (vitaminas y minerales).</p> <p>Los programas de gobierno, la ayuda alimentaria internacional y las ONG promovieron en la población vulnerable el consumo de alimentos enriquecidos, adicionados y complementados, y los multivitamínicos elaborados industrialmente.</p> <p>Las políticas sociales de alimentación formaban parte del Plan Nacional de Desarrollo, el cual se modificó durante la década de 1980 en varios países de América Latina.</p> <p>Los nuevos Estados latinoamericanos liberales sustituyeron la producción de alimentos básicos por mercancías agrícolas valoradas en el mercado mundial y la consecuente importación de los primeros. Durante las décadas de 1980 y 1990 en Latinoamérica hubo mayor apertura económica y comercial (se firmaron diversos tratados de libre comercio de orden bilateral y multilateral, por lo que la intervención del sector privado (incluyendo las ONG) fueron proveedores de servicios y desarrollo de programas sociales de alimentación que antes proveía el Estado.</p>	<p>En los 80 se desarrolló el Sistema Alimentario Mexicano (SAM), con un enfoque sistemático, multisectorial y focalizado -como lo proponía el PIA/PNAN- de modo que abordaba de manera integral el problema de la alimentación nacional.</p> <p>Definió la Canasta Básica Recomendable (CBR) para la población.</p> <p>Se reguló la propaganda de las transnacionales de alimentos y se promovió el consumo de los alimentos considerados correctos que se transmitió en la radio y la televisión.</p> <p>En 1985 las organizaciones civiles no gubernamentales, nacionales e internacionales, adquirieron importancia con el establecimiento de diversos programas de ayuda alimentaria.</p> <p>Carlos Salinas de Gortari (1988-1994) impulsa una transformación productiva y una nueva política social basada en relaciones de corresponsabilidad entre el Estado y la sociedad para buscar la equidad.</p> <p>Surgen el Programa Nacional de Solidaridad (PRONASOL) y los subsidios a la tortilla y a otros alimentos básicos.</p>

	<p>Ernesto Zedillo (1994-2000) impulsa el Programa de Educación, Salud y Alimentación (PROGRESA), que continuó en la línea neoliberal de PRONASOL, además fue el primero en realizar transferencias monetarias condicionadas.</p> <p>En este mismo sexenio el Instituto Nacional Indigenista (INI) fortalece la alimentación familiar en las comunidades indígenas más pobres del país.</p>
--	---

Elaboración propia con base en Suárez (2016).

En este segundo período existe una mayor injerencia del Estado a través de programas destinados a la población más vulnerable, nuevamente, en respuesta a las políticas de alimentación internacionales. Además, la aparición en escena de los organismos nacionales e internacionales coadyuvan a establecer los lineamientos y premisas básicas de las políticas públicas en alimentación, en el caso de México focalizan su intervención en el papel que jugaron durante el terremoto en 1985. Es decir, de nueva cuenta las propuestas de los lineamientos sobre la alimentación son externos y condicionan las necesidades de las poblaciones vulnerables.

Ahora es momento de revisar el tercer período para destacar las principales acciones que ha impulsado el gobierno de México a la fecha:

Tabla 4. Período 2000 a la actualidad: La construcción de alimentación correcta.

Características	Impacto en México
Los gobiernos modificaron el enfoque de las políticas focalizadas hacia las nuevas políticas participativas. Es decir, las personas participan en la gestión y son críticos de las políticas pero eso no significa que efectivamente sean	Continúan los programas con la línea neoliberal y focalizada como el Programa de Desarrollo Humano (OPORTUNIDADES) y el Programa de Inclusión Social (PROSPERA) como eje para el combate integral a la pobreza extrema.

<p>tomados en cuenta en el diseño y la ejecución de estas.</p> <p>Otra característica es que los gobiernos buscan la soberanía alimentaria nacional y fomentan la autogestión de las comunidades a través de la descentralización de los programas sociales.</p>	<p>En 2006 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el primer proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005: Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria con base a la guía de orientación alimentaria mexicana denominada El plato del bien comer.</p> <p>El Instituto Mexicano de Seguro Social (IMSS) brinda orientación alimentaria a través de la ejecución de los Programas Integrados de Salud (PREVENIMSS) y los programas de grupos de autoayuda.</p> <p>En 2009 se reconoció el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónico degenerativas asociadas como problemas de salud pública con alta prioridad.</p> <p>En 2010 la UNESCO reconoció la comida mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad.</p> <p>En 2012 se publicó la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT). El resultado fue la revisión y modificación del primer proyecto de la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, y la redacción del nuevo proyecto (NOM-043-SSA2-2012) que entró en vigor en 2013.</p>
--	--

Elaboración propia con base en Suárez (2016)

En el tercer período llama la atención la implementación del Plato del Bien Comer. En 1992 se celebró la Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN) organizada por la FAO y la OMS. A esta asistieron 159 representantes de diferentes países, 15 organizaciones de las Naciones Unidas y 144 organizaciones no gubernamentales.⁵ La guía de orientación alimentaria mexicana denominada *EI*

⁵ Conferencia Internacional sobre Nutrición. (1992). Consultado el 19 de febrero del 2020 en: <http://www.fao.org/3/V7700T/v7700t04.htm>

Plato del Bien Comer esta basada en el Plan de Acción Mundial que propusieron los expertos de estos organismos internacionales⁶.

Al respecto Suárez (ob.cit) precisa que antes de esta guía existía otra “...el esquema didáctico que utilizaban los países para las actividades de orientación alimentaria era la *Pirámide de la Alimentación*; sin embargo, para la elaboración del Plan de Acción Mundial para la Nutrición se identificaron estrategias y acciones que mejoraran el estado de nutrición y el consumo de alimentos en el ámbito mundial, entre ellas, el fomento de *dietas* y modos de vida sanos a través del diseño y difusión de las guías de orientación alimentaria con las particularidades de cada país”. (p.583)

Después de mostrar las características de cada período y lo que implican con respecto a la alimentación correcta y a las acciones realizadas por el gobierno de México, coincido con Suárez cuando afirma

...no obstante, la intención de las políticas sociales de alimentación que se han ejecutado en México desde 1930 a la actualidad, no solo ha sido mejorar la alimentación y salud de los mexicanos. El propósito subyacente ha sido *modernizar* al país, desde las diferentes concepciones de lo que ello ha significado en cada etapa...La palabra *modernizar* me parece significativa porque así como la modernidad está llena de contradicciones, los discursos que han significado la “alimentación correcta” también, lo que refleja su relación con los conceptos de poder. (Suárez, ob. cit:586).

⁶ En 2018 la FAO publicó un estudio sobre las diferentes guías alimentarias que han promovido diferentes países, incluyendo el enfoque de sustentabilidad. En esta publicación analizan las diferentes guías y las políticas de alimentación oficiales que impulsan los gobiernos. Ver fuente: Carlos Gonzalez Fischer and Tara Garnett. 2018. Platos, pirámides y planeta. Novedades en el desarrollo de guías alimentarias nacionales para una alimentación saludable y sostenible: evaluación del estado de la situación. Roma, FAO. Número de páginas (94).

Actualmente el gobierno (2018-2024) creó la dirección de seguridad alimentaria a través de un decreto publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero del 2019. El objetivo principal de este organismo es favorecer la productividad agroalimentaria y su distribución en beneficio de la población más rezagada del país, mediante la adquisición de productos agroalimentarios a precios de garantía, en favor de los productores y regiones nacionales; la importación de productos agroalimentarios, solo en caso de que no se cuente con abasto de los mismos para su distribución; así también promover la producción, acopio, abasto, distribución, suministro, industrialización y comercialización de alimentos básicos; impulsar la venta, distribución o, en su caso, importación de fertilizantes y semillas mejoradas y cualquier otro producto que contribuya a la productividad alimentaria. (Diario Oficial de la Federación, 2019)

Hasta aquí las acciones que se han realizado en pro de la alimentación. Ahora es momento de revisar la aplicación del plato del bien comer en el programa de desayunos escolares.

g) Los talleres de nutrición

El contenido de los talleres que imparten los nutriólogos a las madres de los niños y niñas se soporta en una estructura básica, señala el coordinador de los nutriólogos de FTH: en los talleres los nutriólogos y chefs se enteran que comen los niños y niñas por la mañana, tarde y noche; a que se dedican los padres de familia, cómo llegan a la escuela. Las actividades del día que realizan y con base en esta información, identifican el común denominador para las comunidades. Por ejemplo, una problemática general es que la mayoría de las comunidades toma refresco de cola, “*es como un vicio*” entonces en todas las comunidades rurales abordan este tema. Otro común denominador que señala el nutriólogo es el consumo de tortilla:

...los niños tienen el hábito de comer mucha tortilla cuando sienten hambre, no se preocupan de comer frijoles no es que la tortilla sea mala, pues tratamos de darles... los niños consumen muchos churros, muchas papitas y otros productos

industrializados y este es otro tema que también se trata en los talleres. (Entrevista, 29 abril 2019)

Los nutriólogos y chefs utilizan videos en los talleres acordes a la problemática que tiene la comunidad. Los usan como herramienta para que no se pierda la atención al hablar, las asistentes los ven y luego refuerzan el tema y así hacen más dinámico el taller. Asisten muy pocos hombres porque trabajan o están en el norte. Los horarios son de acuerdo a la disposición de los maestros y del personal de FTH no de las madres de familia. La invitación a los talleres es en general a toda la comunidad pero normalmente acuden las madres de familia que participan en el comedor escolar.

Por otra parte, el presidente del Consejo directivo de FTH comenta los problemas a los que se enfrentan en las comunidades rurales con respecto al programa de desayunos escolares:

...tenemos directores de escuela en comunidades que nos apoyan hasta donde sea, es decir, son muy positivos y vemos obviamente dos cosas, uno es, asistencia escolar que sube definitivamente y también obviamente la salud de los niños...ahora hay comunidades donde si batallamos, hay mamás y a veces cuesta entenderlo que son muy reacias que quieren seguir dando dulces y coca colas...por ejemplo (*aquí menciona una comunidad*) menos de la mitad de los niños toman nuestra comida y es porque las mamás los apapachan y les traen lo que quieren...yo diría que en la mayoría de las comunidades nos va bien, los problemas son en cinco o seis comunidades". (Entrevista, 30 de septiembre del 2019)

Cada cocina escolar debe tener al menos un curso de nutrición que combinan con los cursos de cocina que imparte el personal de FTH cuando es el cambio de menú, "es una demostración activa que compartimos donde se trabaja la teoría de la nutrición en su aplicación con la cocina, hay buen contacto entre los chefs y los nutriólogos". (Entrevista, 30 de septiembre del 2019) Aunque al momento de preguntarle al presidente de FTH si era suficiente un taller de nutrición al año el comentó, "por lo menos que tomen nota de lo que estamos diciendo o no, depende

de ellos”. Ellos parten de su experiencia, en cada ciclo escolar entran nuevos niños y niñas, por lo tanto también madres de familia, así que por lo menos una vez al año un taller de nutrición por escuela.

h) Programas cooperativos con FTH

La organización FTH en coordinación con el Patronato Proniños⁷, brinda consultas y atención dental a 32 localidades rurales. Los servicios que ofrecen a niños, niñas y jóvenes de hasta 17 años son: tratamiento de operatoria dental, diagnósticos de caries, placa y sarro; pláticas de prevención a padres de familia y maestros, donación de cepillos, pasta dental e hilo dental. Las unidades dentales se instalan en una camioneta equipada durante uno o dos meses para brindar el servicio a toda la comunidad.

En una comunidad de las 32 atendidas por la organización, los voluntarios extranjeros de habla inglesa imparten clases de esta lengua a los niños y niñas de preescolar durante tres meses. También otorgan 50 becas a estudiantes que terminaron su primaria para que continuaran sus estudios de secundaria. Implementaron una biblioteca y un centro de computo en la escuela. En esta comunidad el programa de becas tiene 12 años, gracias a ello dos mujeres han terminado sus estudios universitarios.

Otra actividad que lleva a cabo la organización es una fiesta para los voluntarios. Esta la celebran cada año en una ex hacienda, el objetivo es reconocer el trabajo del voluntariado.

⁷ Patronato Pro niños A.C. es una organización no gubernamental, sin fines lucrativos, dedicada a proveer atención médica y dental a bajo costo, a niños (0-16 años) de escasos recursos del municipio de San Miguel de Allende, Guanajuato, México. Fue fundada en 1974 por María Williams & Stirling Dickinson. Información obtenida de su página web en: <https://es-la.facebook.com/pg/PatronatoProNinos/about/>

i) Obtención de los recursos financieros

FTH tiene dos organizaciones para obtener los recursos financieros. A través de FTH Inc. aprovechan las leyes de impuestos de los Estados Unidos, “esta organización me transfiere dinero (en dólares) que yo cambio a pesos y gasto en beneficio de los niños”. (Entrevista , 30 septiembre del 2019). Los donantes son hijos y deducen sus impuestos, la mayoría de ellos son de los Estados Unidos y de Cánada.

Y la otra organización es FTH A. C. de San Miguel de Allende. En el caso de los donantes en México sus donaciones no son deducibles de impuestos por eso hay que estar recaudando fondos constantemente a través de los eventos que celebran:

en teoría tenemos el mismo proceso aquí en México en cuanto a los impuestos mexicanos, mi problema en ese sentido es que no tenemos donantes de tamaño...generalmente es muy poco, no hay problema, FTH A.C. puede emitir un certificado reconociendo una aportación mexicana, ese certificado puede servir para que el donante deduzca su impuesto sobre la renta. (Entrevista, 30 septiembre del 2019).

Según los datos financieros plasmados en su informe anual del 2018 varias instituciones gubernamentales apoyaron económicamente a esta institución:

Tabla 5. Apoyos gubernamentales a FTH.

Institución	Programa	Cantidad	Beneficiarios
DIF estatal	Alimentación nutritiva a niños de escasos recursos del municipio de Allende cada día escolar	\$14,436.79 Mensual durante 12 meses	2450
Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL)	Mejorar los hábitos alimenticios de niños y familias de 5 comunidades de San Miguel de Allende	\$129,447.00	820

Gobierno del Estado	Programa de alimentación y apoyo escolar en comunidades del municipio de San Miguel de Allende	\$491,082.00,	2600
GRAN TOTAL		\$793,770.48	5930

Elaboración propia con base al informe anual 2018 de FTH.

Fuente: FTH (2018). Consultado el 11 de febrero del 2020 en <http://feedthehungry.org/about-us/feed-the-hungry-a-c/>

FTH en su página web con el fin de transparentar los recursos que obtiene, plasma a través de una gráfica las principales fuentes de financiamiento y el porcentaje que obtienen de cada rubro:

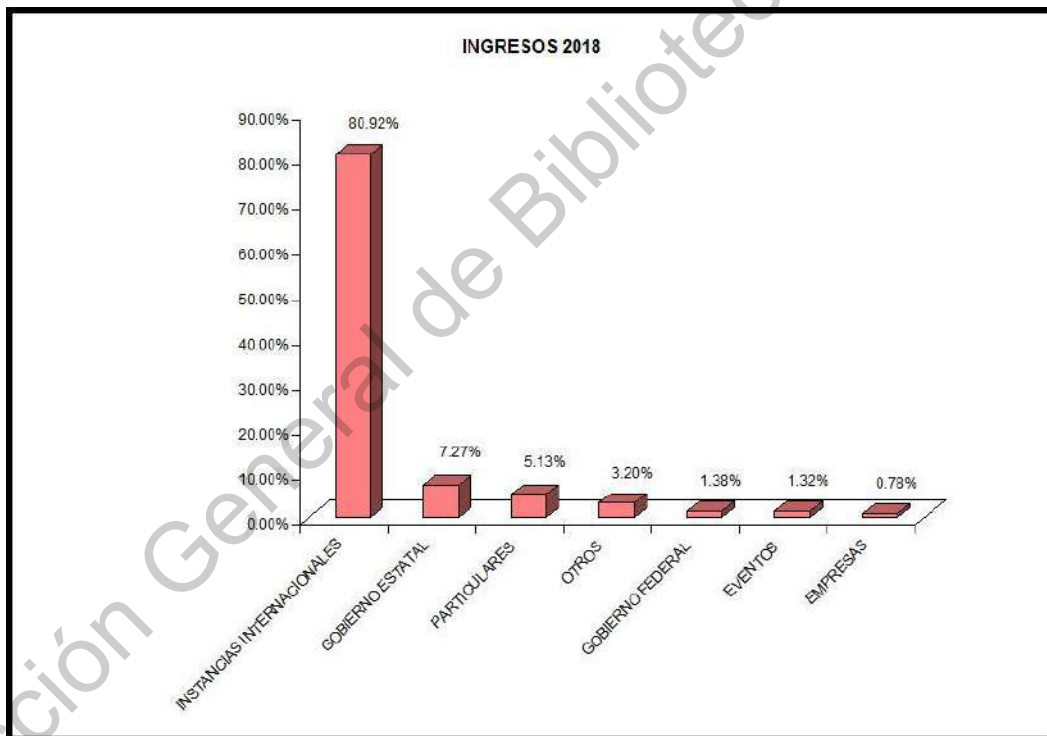


Figura 3. Fuentes de financiamiento de FTH

Fuente: FTH (2018). Consultado el 11 de febrero del 2020 en <http://feedthehungry.org/about-us/feed-the-hungry-a-c/>

En esta gráfica llama la atención que el 80 por ciento de las donaciones proviene de instancias internacionales y el 7.27 por ciento del gobierno del estado. ¿Por qué aportan más organismos internacionales que nacionales? En este rubro de los recursos financieros, cabe preguntarse el tipo de ayuda que reciben los donantes extranjeros al aportar una cantidad de dinero para reducir sus impuestos, o tal vez como dice Gronemeyer (1996) “...lejos de ser incondicional, la asistencia moderna es francamente calculadora. Es más probable que se guie por un cuidadoso cálculo de la ventaja propia, que por la preocupada consideración de la necesidad del otro”. (Gronemeyer, 1996, p.12)

En este apartado se ha mostrado a FTH como una organización civil con enfoque asistencialista, por lo que su misión, visión y valores son coherentes con las circunstancias en las que está inserta. Como bien afirma Reygadas, R. (2004).

Los grupos que acentúan la asistencia, en sus prioridades prácticas, en su modus operandi, en su intervención en la sociedad, lo hacen desde la conservación del lugar en que están colocados, y por lo mismo, normalmente no ponen en el centro la gestión, ni los procesos de decisión colectiva, ni los métodos de trabajo que puedan llevar a la transformación de las condiciones sociales que generan la miseria. (ob cit: 250)

Como he mostrado FTH A.C. surge con un enfoque asistencialista, su principal motivación ha sido mitigar el hambre de los indigentes de la ciudad y eso no ha cambiado mucho. Señala que su misión es aliviar el hambre de los niños y niñas de las localidades rurales, por lo tanto, su trabajo está orientado hacia una forma de intervención asistencialista. En este aspecto existen diferentes autores que explican el término de intervención social, Diego (2010), Mazari citado por Ferullo (2010), Carmona (1988), López (2011), Velez (2003), Rozas citado por López (2011), Barg (2000), Cori (1990), Arzaluz (1999) todos ellos citados por González (2019). En estos autores existen diferentes perspectivas con respecto al término de intervención social, mientras que para unos implica la participación con cierto grado de autonomía de los intervenidos, para otros los intervenidos son sólo

informantes y receptores, es una forma de acentuar el poder de los interventores, sin embargo, para el propósito de este trabajo con FTH el concepto de Diego (2010) citado por González (2019) define intervención como intromisión que contribuye al argumento que hasta aquí se ha construido.

Diego (2010) resalta que todo proceso de intervención es un acto de intromisión en la vida de otros, pero que hay de intervenciones a intervenciones, “hay las que buscan eliminar toda huella de alteridad, tratando de imponer u homogeneizar cosmovisiones, mundos y formas de vida concebidos por los interventores...”. (González, 2019, p. 6) FTH ejemplifica esta situación, su propósito es homogeneizar un tipo de alimentación a partir de una guía alimentaria basada en el plato del Bien Comer. Esto indica que la cosmovisión y forma de vida de los interventores en ese caso los integrantes de FTH prevalezca sobre la cosmovisión de los intervenidos. Pocos alimentos, procedimientos o aspectos de la cultura alimentaria local son considerados por FTH en las dietas de los niños en el comedor escolar. Aunque también el mismo autor afirma que hay intervenciones con un enfoque liberador, en las que se trata de promover la participación de los actores intervenidos, quienes toman conciencia de las causas de sus problemas y generan sus propios procesos de cambio. Pero este no es el caso de FTH.

Sin embargo, para Jusidman (2019) es importante reconocer el trabajo que hacen las organizaciones civiles:

Es indispensable partir del reconocimiento que el ámbito de la sociedad civil se caracteriza por la misma complejidad, diversidad, heterogeneidad y pluralidad que observamos en la sociedad en general; que no hay purezas, que no es posible sostener que todas las organizaciones son desinteresadas, transparentes, positivas, progresistas o conservadoras, intermediarias y que tampoco es justo hacer generalizaciones sobre sus características y el papel que juegan en la vida del país. (Jusidman Rapoport, 2019)

Es así que la propuesta de FTH en Montecillo de Nieto no ha sido promover la participación ciudadana sino imponer un forma de alimentación siguiendo el modelo hegemónico del plato del Bien Comer promovido por organismos internacionales. Esta propuesta alimentaria se produce dentro de un marco guiado por la industria de la ayuda en los países del tercer mundo, en este caso ideada, dirigida e implementada por extranjeros, y que la compañía hace operativa a través del enfoque asistencialista de corte intervencionista llevando comidas calientes a los niños y niñas, sin considerar las aportaciones alimentarias, culinarias y culturales de la población indígena y campesina de la localidad de Montecillo de Nieto.

Dirección General de Bibliotecas de la UNO

Capítulo 2. Antropología de la alimentación y cultura alimentaria en los espacios culinarios: revisión de enfoques y propuesta de análisis

En este capítulo reviso la configuración de la antropología de la alimentación como un nuevo campo de estudio que se desprende de la antropología aplicada, ya que el estudio de los proyectos de desarrollo, salud y alimentación, implicaron incursionar en todas las dimensiones en los que interviene la alimentación. Además, comento otras perspectivas de análisis que se desprenden de la antropología de la alimentación como la nutrición, la bromatología y la gastronomía, así como los enfoques funcionalista, estructuralista y materialista que agrupan la trayectoria de las investigaciones del campo de la antropología de la alimentación. En este apartado analizo el surgimiento y cambio del campo de la alimentación y la diversidad de temas, problemas y enfoques de cambio sociocultural.

Posteriormente vinculo la antropología de la alimentación con los conceptos de cultura, hegemonía y clase subalterna que propone Gramsci a través de la mirada antropológica de Crehan Kate (2004), para interpretar y explicar el caso del comedor escolar en Montecillo de Nieto como un ámbito contencioso donde se configuran, enfrentan, negocian y resisten distintos actores con visiones divergentes y en ocasiones contradictorias de la alimentación.

2.1 Breve panorama de la antropología de la alimentación

El campo de la antropología de la alimentación estudia los complejos procesos de cambio alimentario en el que intervienen factores biológicos, económicos, sociales, ambientales, culturales y políticos. Esta inició con la antropología aplicada en los estudios antropológicos sobre alimentación humana. De acuerdo con Carrasco (2007), el origen de los estudios básicos y aplicados en antropología de la alimentación, surgieron entre los años 1930-1960. En este período destacan los trabajos de Audrey Richards y Margaret Mead. Sus estudios etnológicos abordaron los hábitos y costumbres alimentarias como elementos independientes de un

sistema social, aunque los concebían dentro de un sistema mayor, su explicación se reducía a un ámbito autónomo por lo que etnográficamente la alimentación se reducía a una descripción de la dieta. (Carrasco, 2007, p. 86)

De esta manera la antropología aplicada emerge independiente al contexto en el que se desarrolla, (*corriente funcionalista que más tarde abordo*) y de este modo se institucionaliza: “la antropología de la alimentación se adentró entonces en el conocimiento de las lógicas y prácticas productivas locales, que luego la administración se encargaba de intervenir y transformar”. (Ibídem, p.87) En este sentido, ejemplifica la función que tuvo A. Richards en el Instituto Internacional de África que, en cooperación con la nutrióloga E. M. Widdonwson, analizaron las posibilidades de la cooperación interdisciplinaria para apoyar la acción gubernamental, fortaleciendo así el proyecto colonial.

En este período (1930-1960) Carrasco destaca que el objeto de estudio de la antropología aplicada seguía siendo sociedades no occidentales, en especial aquellas que estaban lejos de la “civilización” (consideradas como tribales, simples o pequeñas). En estas sociedades estudiaron los aspectos culturales de la alimentación y la comida, pero como partían de un supuesto cientificista, fuertemente influido por el positivismo, se les impedía a los antropólogos manifestarse a favor o en contra, prevalecía el afán de ver a la ciencia de manera neutral, dominando la visión occidental. (Ibídem, p. 87).

Un segundo momento de la antropología aplicada en los estudios de la alimentación dentro del mismo período (1930-1960) ocurre después de la Segunda Guerra Mundial. La antropología aplicada fue -y es- un aporte para las nuevas metas de los organismos internacionales como la FAO, ONU o la OMS. Estos consideraban que “el bienestar y desarrollo de los pueblos que todavía no son capaces de sostenerse por sí mismos, constituía un sagrado deber confiado a la civilización”. (Meir, 1970 citado por Carrasco, 2007). La autora afirma que el modelo de esta antropología aplicada no reflejaba un cambio epistemológico, sus estudios seguían focalizándose en las sociedades simples y sus resultados sirvieron de

manera servil a los gobiernos responsables de la reconstrucción de Europa, así coadyuvaron al ejercicio y control político de las sociedades, concibiendo a la antropología aplicada con un mecanismo más explícito y especializado al servicio del control estatal.

De manera semejante, la antropología norteamericana en 1941 creó el Comité sobre Hábitos Alimentarios, encabezado por Margaret Mead que estudió las costumbres alimentarias. Este comité buscó soluciones a los problemas alimentarios generados por la Segunda Guerra Mundial, particularmente los relativos al hambre y la escasez. Su objetivo fue generar programas de intervención desde el estado, especialmente en las poblaciones inmigrantes en Estados Unidos. Carrasco (2007) dice que los primeros acercamientos de la antropología aplicada “al campo del comportamiento alimentario muestran la participación y el rol que tuvo la disciplina en la emergencia del modelo oficial de ‘ayuda alimentaria’, implementado desde Estados Unidos hacia el Tercer Mundo...” (Ibídem,p.89) Aquí la antropología aplicada desempeñó el papel de traductor, por un lado, otorgaba una interpretación accesible de las políticas administrativas para “los nativos”, y por otro lado, explicaba a los gobiernos el por qué de las costumbres y reacciones de los nativos.

Carrasco (2007) ubica un segundo período de la antropología aplicada en los estudios de la alimentación, 1950-1970. En el que prevalecen los modelos de la antropología implementados en Inglaterra y Estados Unidos que transforman su objeto de estudio a raíz de nuevos contextos de la práctica etnográfica, de la profesionalización y del surgimiento de nuevos enfoques metodológicos y técnicos. (Ibídem, p.90) A partir de entonces el reto fue comprender porque las sociedades se resisten al cambio social y la “modernización”. Tratan problemas sociales como la pobreza, el subdesarrollo y la opresión de los grupos hegemónicos, entendiendo que estos se relacionan con la historia, la política y la economía. Carrasco señala,

“la década de los cincuenta acoge las primeras manifestaciones rebeldes en contra de las explicaciones positivistas y causales. Este cuestionamiento epistemológico

invitó a los antropólogos a desarrollar nuevos modos para conceptualizar, comprender y utilizar la etnografía *-afecta la esencia de la antropología de la alimentación-*” (Ibídem, p. 91)

Aquí destaca la antropología ecológica, que propone nuevas metodologías para analizar el comportamiento alimentario, concebían que los seres humanos influían en el medio. Y desde ese enfoque surgieron las primeras investigaciones de la antropología nutricional y para el desarrollo.⁸ Otros autores que influyeron en la epistemología y teoría de la antropología de la alimentación fueron C. Geertz (1973) con su teoría de la antropología interpretativa y su propuesta metodológica; A. Escobar (1996,1998) señala la importancia de conocer el contexto ideológico y práctico de la etnografía (acuña el término de etnografía institucional), entre otros.

2.2. Otros enfoques de la antropología de la alimentación: nutrición, bromatología y gastronomía

Ahora revisemos otros enfoques de la antropología de la alimentación que se ubican dentro de estos dos períodos que propone Carrasco. El estudio de la nutrición, de la bromatología y el gastronómico y su relación con diversos enfoques teóricos.

Estos enfoques son los estudios nutricionales, bromatológicos y gastronómicos. Aunque no es el enfoque de esta investigación, es importante enfatizar sus aportes al estudio de la alimentación. Good Eshelman y Corona de la Peña (2015) hacen un excelente resumen de cada uno de estos enfoques. Afirman que la nutrición humana se centra en la relación entre la alimentación y la salud, y en esta intervienen los dietistas, médicos y nutriólogos. Quienes estudian la comida “...en función de la nutrición humana; es decir el proceso que va desde la producción de alimentos hasta su consumo, digestión y metabolismo”. (Good & Corona, 2015, p. 16)

⁸ “Se involucra a partir de los setenta en proyectos interdisciplinarios en la transmisión cultural de las costumbres alimentarias y los impactos de las nuevas tecnologías productivas en los sistemas alimentarios locales”. (Carrasco, 2007, p. 93)

Los estudios bromatológicos vinculados a la nutrición, evalúan y mejoran las condiciones en que los alimentos llegan al consumidor. Este enfoque resalta las características físicas y químicas, así como los procesos involucrados como la producción, almacenamiento, transporte, conservación, preparación, envasado y, los cambios en la composición de los alimentos. (Good & Corona, 2015, pág. 17)

El enfoque gastronómico se enfoca en la preparación de alimentos desde una perspectiva estética, el deleite que produce la comida por medio del olor, el sabor, la textura, el gusto, la temperatura. Se centra en la cultura y se vincula con la industria restaurantera y el turismo.

2.3 Tres enfoques dentro de la antropología de la alimentación: funcionalismo, estructuralismo y materialismo

Por otra parte, Espeitx Elena y Mabel Gracia (1999) definen tres corrientes teóricas dentro de la antropología de la alimentación. La primera es el funcionalismo, aquí se encuentran autores como Frazer James (1906), Crawley Ernest (1902) y Smith Robertson W. (1889). Según las autoras, los antropólogos de esta corriente centran su interés en los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo de alimentos (tabú, totemismo, el sacrificio y la comunión). Ellos ponen énfasis en “las prohibiciones y prescripciones y, las costumbres alimenticias extrañas e inexplicables; ... consideran que la alimentación es un instrumento básico en la socialización entre los individuos...imprescindible para perpetuar el sistema...”. (Espeitx & Gracia, 1999, p. 140). En esta corriente A. Richards (1939), aborda las relaciones sociales vinculadas con el intercambio de alimentos a partir de las prácticas alimentarias que expresan y simbolizan estas relaciones. Espeitx y Gracia (1999), destacan que esta antropóloga británica analizó el contexto social y psicológico de los procesos de producción, preparación y consumo de alimentos como respuesta a problemas de nutrición. (p. 140). Por su parte, Margaret Mead (1971) explica la dinámica de los usos alimenticios en varias comunidades norteamericanas, “el objetivo era incidir

sobre la modificación en la dieta y dar una pauta a seguir en el racionamiento de los alimentos”. (Espeitx & Gracia, 1999, p. 141)

Las críticas que hacen Espeitx y Gracia a la corriente funcionalista, se centran en la pretensión de objetividad, el énfasis en el finalismo y el ahistoricismo en el estudio de la alimentación. Sin embargo, los antropólogos neo funcionalistas de la década de 1980 proponen resolver esta situación al reconocer los límites y validez de las propuestas, es decir, como base para la colaboración entre antropólogos y nutriólogos. (Ibídem, p. 141) (corresponde a la antropología aplicada). Esta corriente destaca que, en el ámbito anglosajón se puso más énfasis en la ciencia nutricional; mientras que el ámbito norteamericano enfatizó la cultura y personalidad, así como el análisis de las actitudes hacia la comida y su repercusión en las relaciones sociales.

En la corriente estructuralista se ubican a Barthes Roland (1961), Mary Douglas (1973), Pierre Bourdieu (1988), Levi-Strauss (1992) y Claude Fischler (1995). Douglas Mary se interesa en

...el carácter expresivo de la alimentación al plantear que los alimentos, en particular las comidas constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres, que manifiesta la estructura social y simboliza las relaciones sociales... las comidas... cuando se produce un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, lugar y la sucesión de los actos que lo componen, están codificadas culturalmente, estructuradas en consecuencia... (Espeitx & Gracia, 1999, p. 143)

En cambio, Levi-Struss pone énfasis en el descubrimiento de la estructura profunda del pensamiento humano y en la búsqueda de los principios subyacentes de las instituciones que puedan explicarla. (Ibídem, p. 142) De acuerdo a Espeitx y Gracia las críticas al estructuralismo y la alimentación es que estos antropólogos “priorizan el análisis de los elementos estructurales de la cocina y de la comida y otorgan excesiva autonomía a la explicación cultural por encima de fenómenos

materiales de orden biológico, económico e histórico”. (Espeitx & Gracia, 1999, p. 143)

Por último, en la corriente materialista de la alimentación se encuentran a Jack Goody (1982), Stephen Mennell (1985), Sidney W. Mintz (1985), y Marvin Harris (1989). De acuerdo a Espeitx y Gracia, estos antropólogos consideran el análisis del contexto alimentario, “la contextualización se plantea espacial y temporalmente y nos remite a la consideración de la delimitación y reconstrucción histórica”. (Espeitx & Gracia, 1999, p. 143)

Por su parte, Good Eshelman y Corona de la Peña afirman que Audrey Richards y Jack Goody son quienes establecieron la especialización de la antropología de la comida. La primera, realizó estudios sobre la nutrición de los pueblos africanos durante la colonización de los ingleses (1932, 1939). En estos estudios encontró que las presiones económicas y políticas coloniales modificaron la alimentación y los patrones de producción de estos pueblos. Eshelman y Corona señalan que esta antropóloga, Audrey Richards, fue una de las primeras que analizó el impacto cultural del poder hegemónico de los ingleses sobre las poblaciones nativas. (Good & Corona, 2015, p. 18-19)

En este estudio antropológico histórico de la comida como las autoras lo denominan, señalan que Goody enfatiza la relación entre la comida y la estratificación social y considera que la diferencia de cocinas se asocia con las jerarquías políticas y sociales, por ello habla de alta y baja cocina. “Su método es comparativo y vincula el poder y las diferencias de clase con la comida como procesos internos...”. (Good & Corona, 2015, p. 19)

Tanto Richards como Goody influenciaron a Sidney Mintz. Este autor estudió la historia y la cultura de la comida “en el contexto de la expansión colonial europea y profundizó en el impacto de la modernidad y la industrialización sobre la producción, procesamiento y consumo de los alimentos”. (Ibídem, p. 19) Además

estudió los significados de la comida, es decir, los atributos culturales que sirven para clasificar y elegir la comida adecuada para cada ocasión.

2.4 Los campos temáticos de los estudios de la alimentación

En lo que respecta a los campos temáticos de la antropología de la alimentación, López García, J. Juárez Lorenzo, M. y Xavier Medina los clasifican en tres, estos delinearon la ampliación y especialización del campo alimentario:

El primero es la alimentación entre lo global y lo local y sus secuelas. Aquí se encuentran las áreas de estudio sobre patrimonio de la comida contra la modernización, turismo y migraciones, comida plato contra comida red, aquí:

...la invención, estandarización y valorización de las cocinas nacionales sirve ya entonces eficazmente para fijar una idea de nación sobre bases específicas, incluso si los modelos sobre los cuales se basan dichas invenciones corresponden más a modelos extranjeros... que, a verdaderas trayectorias nacionales, de las cuales el indio, el indígena, queda excluido identitaria, política y culinariamente". (López, Juárez, & Medina, 2016, p. 335)

El segundo campo temático de la antropología de la alimentación se refiere a las carencias alimentarias y cooperación al desarrollo. El punto de partida son las propuestas ligadas a una antropología aplicada en programas de cooperación y de intervención institucional para erradicar la carestía alimentaria y la desnutrición, evidenciando los escasos resultados de proyectos y programas universalistas de intervención alimentaria, como ejemplo, el modelo del plato del bien comer sugerido en diferentes países.

Para ejemplificar este campo, Manuel Gamio (1987), en la década de 1940 introduce el concepto de dieta indígena, consideraba que las instituciones indigenistas debían desterrar ciertos hábitos alimenticios obsoletos por otros "mejores", como el pulque por la leche. (ibídem, p. 340) También se ubica en este campo a Aguirre Beltrán (1957) quien realizó estudios de investigación acción para

introducir nuevos alimentos, así también es el caso de Guillermo Bonfil Batalla (1962) con su diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, donde relaciona la pobreza de la dieta con la desigualdad social de estas comunidades indígenas. Por último, se encuentra a Ellen Messer en la década de 1970 sobre su trabajo de campo en Oaxaca, centrado en el análisis de las dietas, creencias y las prácticas alimentarias.

En el tercer campo temático de la antropología de la alimentación se encuentra la comida como signo contra la comida como símbolo. Esto implica estudiar los valores de la comida para significar sociedad y tipologías sociales y para traducir el mundo. Enfatizan por ejemplo la relación entre comida y fiesta, valores del alcohol, la comida en la cooperación comunitaria, la alimentación y distinciones de género y étnico, nacional. Y también investigan a la comida como símbolo, como ejemplo las restricciones culturales sobre un alimento, las ofrendas alimentarias, entre otros aspectos. (López, Juárez, & Medina, 2016, p. 329) Por lo tanto, las investigaciones ponen énfasis en la diversidad, fusión, mezcla y mestizaje.

López García hace una breve descripción de los temas que se han abordado tanto en España como en Latinoamérica. Afirma que desde 1990 aumentaron los estudios de la alimentación desde un enfoque sociocultural, en este mismo año se lleva a cabo el primer Congreso de la Alimentación en Granada, España y posteriormente cada tres años. Se fundan la Comisión Internacional sobre la Antropología de la Comida y la Nutrición (ICAF) y la Unión Internacional de Antropología y Ciencias Etnológicas (IUAES).

En Brasil los estudiosos sobre la antropología de la alimentación abordan temas en el campo de la salud y nutrición y cultura alimentaria. En el caso de Colombia se han formado los laboratorios de comidas y culturas y su tema principal son las relaciones entre alimentación y cultura. En el caso de México se han interesado por los temas de alimentación y cultura, investigadores como Bertran, M. Guadarrama Vargas, L.A. Paris Aguilar, Jiapsy Arias, Bak-Geller, S, Gispert, M. Good Eshelman, C, Elena Corona, Avila, R, López Moreno, I. Todos ellos trabajando desde la UNAM, EHAH y la UAM.

En esta breve descripción del proceso histórico en el que ha emergido la antropología de la alimentación como un campo de estudio y análisis, resalto que este tiene un componente político, debido a que los problemas alimentarios y el modelo económico se materializa a través de los programas alimentarios implementados por el propio sistema económico-político. Por eso estoy de acuerdo con Carrasco al señalar que:

el acto alimentario como hecho social total deja de ser un puro comportamiento y se concibe también como un valor y un hecho de conciencia y de poder. Esta perspectiva permite realzar el sentido político de la alimentación humana, y pretende superar la ignorancia intervencionista ante la complejidad del fenómeno (Carrasco, 2007, p. 84)

Hasta aquí hemos observado que las distintas líneas de investigación y orientaciones teóricas corresponden a diferentes contextos históricos, económicos, sociales y políticos, así como a diversas epistemologías, métodos y teorías de la antropología, de ahí que, las investigaciones sobre comida o alimentación estén sustentadas en diferentes posturas y enfoques teóricos. Por ello en esta investigación se revisa no sólo el impacto de un programa de alimentación por una organización civil sino también como la comida está inserta en un contexto sociocultural mucho más amplio. Para el enfoque de esta investigación, asumo la corriente materialista y me centro en el contexto microsocial, cultural y socioeconómico de las familias.

Por esta razón abordo la vinculación entre hegemonía y poder desde un marco social mucho más amplio porque explica la construcción de las culturas hegemónicas y su relación con las culturas subalternas desde la perspectiva de Gramsci.

2.5 Cultura y hegemonía: perspectiva de análisis para el estudio en los espacios culinarios

Según Crehan, en la visión de Gramsci sobre la cultura subyace un modelo teórico con un método que ayuda a describir y explicar la realidad social, entendida como un entramado de relaciones complejas que existen en las culturas subalternas y culturas hegemónicas las cuales no pueden explicarse separadas. Esta interpretación ofrece un enfoque coherente del cambio cultural, necesario del complejo campo de la antropología de la alimentación en el que argumenta Aguilar Paris y de cómo se presenta la imposición-negociación-resistencia de un modelo hegemónico alimentario a través del programa de comedores escolares que financia FTH frente al modelo alimentario local de la población de la localidad de Montecillo de Nieto.

Es importante partir de la noción de cultura de Gramsci que nos recuerda Crehan (2004), la cultura para Gramsci “se refiere a la manera de experimentar y vivir la clase. Y la forma que tiene la gente de ver el mundo y su modo de vivir en él...” (Crehan, 2004, p. 91) Desde esta definición la cultura es la experiencia, pero también es la acción y forma parte de ser y vivir en el mundo, en este sentido la alimentación es uno de los muchos aspectos que reflejan el modo de vivir de una clase, es el caso de la población de origen campesino e indígena otomí de la gente de Montecillo de Nieto. Existen diferentes enfoques acerca de los tipos, significados y sistemas de alimentación en las culturas como varios autores han señalado (ver panorama de la antropología de la alimentación) que reflejan las relaciones sociales que existen entre las diferentes clases sociales. Pero es la noción de cultura de Gramsci la que nos recuerda que la alimentación, así como otros aspectos, integra el modo de experimentar y vivir su posición en el mundo y de relacionarse. Más adelante Crehan afirma desde una perspectiva Gramsciana:

La cultura se define aquí como producto del autoconocimiento, pero no un autoconocimiento estrictamente individualizado, sino crítico e interesado en

comprender las relaciones con los demás, incluidos los propios derechos y obligaciones en relación con los demás y nuestro lugar en la historia. (Crehan, 2004, p. 96)

Me llama la atención la idea de autoconocimiento que enfatiza la importancia de comprender las relaciones con los demás a partir de nuestro lugar en la historia. Cabe preguntar, ¿cómo promover y alcanzar ese autoconocimiento crítico? Aunque no tengo una respuesta ni la autora lo desarrolla en su texto, sí me parece fundamental destacar que las relaciones con los demás están basadas en el poder y control desde una lucha de clases.⁹ Esta interpretación de la realidad para algunos sería muy reduccionista. Pero es posible contestar la siguiente pregunta desde esta postura ¿De qué lado se ubica un individuo dentro de la cultura subalterna o hegemónica? Posiblemente se mueve dialécticamente en las dos vertientes. Es momento de retomar la idea de clase subalterna o grupo subalterno para responder a la pregunta e identificar que esta diferencia influye en las relaciones entre las personas y los grupos en como construyen su cultura y como se refleja en los estilos de vida y de alimentación.

Crehan señala que para Gramsci la noción de clase se refiere “al modo en que se organiza, en un lugar y momento determinados, la producción y la distribución de los recursos y del producto social; y también a las formas de desigualdad así creadas...” (Crehan, 2004, p. 216) Aquí es clave resaltar la importancia del contexto, este implica el lugar y el momento histórico en el que se desarrolla una cultura; analizar las condiciones de su espacio geográfico porque desde ahí se observan las formas en que se produce una sociedad dada (industrias alimenticias, agropecuarias, tecnológicas, etc.) así como la distribución de los recursos con los que cuenta (como son el agua, la tierra, los árboles, los frutos...). Así también su formación histórica para comprender su transformación y múltiples

⁹ De acuerdo a Liaudat (2016) este enfoque de las relaciones de poder en cualquier época es una crítica, pues deja a un lado otras formas de interpretar otras desigualdades articuladas con las de clase como son el género, etnia, generacional o colonial, esto aplica en el caso de México y el resto de América del Sur.

interacciones a través del tiempo. De esta forma el binomio de producción y distribución de los recursos genera un producto social que desenmascara las relaciones sociales que se generan entre los integrantes de una cultura.

Los grupos subalternos o clase subalterna se caracterizan por su subordinación ante una clase o alianza de clases dominantes, y por lo tanto “es su subordinación... lo que determina su forma de ver el mundo” (Crehan,2004,p.122). La clase subalterna no es sistemática, sino una mezcla típicamente incoherente que se acumuló a lo largo de la historia. De hecho, el principal objeto de estudio de Gramsci no era una cultura específica sino el conjunto de las relaciones de poder y dominación en determinados momentos y lugares, lo que interesa son las relaciones sociales y las entidades sociales fluidas y cambiantes que desencadenan las relaciones de poder. Finalmente, Gramsci consideraba que la oposición básica en una sociedad es la que existe entre el dominante y el dominado: “ una sociedad no es un mosaico de distintas culturas, sean o no híbridas, sino una constelación de diferentes grupos de poder, donde las categorías fundamentales son las clases...” (Crehan, 2004,p. 86). Es así que esta constelación de diferentes grupos de poder y dominación, influencia y control están presentes en las dietas, formas de preparación, en la cocina y el comedor escolar de la escuela primaria El Pipila en Montecillo de Nieto.

Ahora bien, si la cultura y las clases están íntimamente relacionadas, es preciso describir la formación de la estructura de una sociedad para explicar esta relación. Señala Crehan que un primer momento, es el nivel económico-corporativo donde prevalece la unidad homogénea del grupo profesional que lo forman (por ejemplo, los comerciantes y fabricantes) y el deber de organizarla pero no se siente aún la unidad hacia el grupo social mayor. Un segundo momento es cuando se alcanza la solidaridad de intereses entre todos los miembros del grupo social pero todavía en el campo económico. Aquí ya se empieza a plantear el Estado pero sólo como un elemento para lograr una igualdad política jurídica con los grupos dominantes. En el tercer momento se logra la conciencia de los propios intereses

corporativos en su desarrollo actual y futuro, superan los límites de la corporación de un grupo puramente económico y pueden y deben convertirse también en los intereses de otros grupos subordinados. Es entonces en el tercer momento

... la fase mas estrictamente política que señala el paso decisivo de la estructura a la esfera de las complejas superestructuras, es la fase en las que las ideologías que han ido germinando se transforman en partido, se enfrentan y luchan hasta que una sola de ellas, o una sola combinación de ellas, tiende a prevalecer, a propagarse por toda la sociedad, propiciando no sólo la unidad de los fines económicos y políticos sino también la unidad intelectual y moral, creando así la hegemonía de un grupo social fundamental sobre una serie de grupos subordinados...(Crehan, 2004,p. 113).

De acuerdo a Gramsci este grupo hegemónico que se forma en esta fase, impone de dos formas su visión de la vida, una, de manera coercitiva y otra, con el consentimiento voluntario o espontáneo. En la primera, este grupo hegemónico utiliza la fuerza a través del aparato del Estado y en el segundo modo, nace de la “confianza y el prestigio” que históricamente ha ganado el grupo hegemónico, gracias a su posición y función en el mundo de la distribución, no hay espacio para dudar, más aún si su visión del mundo se basa en conocimientos científicos producidos por el mismo.

Ahora bien, como señala Crehan, Gramsci no definió con precisión el concepto de hegemonía pero hay ciertos elementos identificables: hegemonía implica una clase o una alianza de clases, las cuales trascienden sus propios intereses corporativos e incorpora una parte de los intereses de las clases subordinadas para representar *en apariencia* los intereses de la sociedad en su conjunto. Posteriormente, se organiza a través de un Estado para que su dominio se plasme a través de las instituciones formales. Es así como la hegemonía es un concepto que analiza las relaciones de poder, dominación, control y las formas concretas que tiene la gente de vivirlas, sin olvidar que estas “relaciones son

cambiantes y versátiles capaces de adoptar formas muy distintas en diferentes contextos distintos “ (Crehan, 2004, p.116-122).

Por lo tanto, para Gramsci hegemonía implica “actividad práctica y también las relaciones sociales responsables de la desigualdad así como las ideas que la justifican, la explican y la regulan...”(Crehan, 2004,p. 195). Es decir, la posición dominada vive con subordinación en la división social del trabajo, en las relaciones políticas y sociales, que generan vulnerabilidad de las condiciones de existencia, inseguridad y falta de recursos (Schwartz, 2011, citado por Giménez, 2017, p. 20). Aunque Gramsci resalta que ninguna clase hegemónica por ilimitado que parezca su poder es siempre estable y libre de contradicciones, “su reproducción nunca puede darse por sentado”. (p. 117).

Por otro lado, para Gramsci los grupos subalternos carecen de una percepción clara y rigurosa del entorno local de opresión y de su relación con las grandes realidades políticas y económicas por lo que es difícil que se conviertan en una contrahegemonía. Crehan cita a Gramsci:

...la desigualdad es la incapacidad de las gentes subalternas para producir una interpretación coherente del mundo en el que viven susceptible de cuestionar las interpretaciones hegemónicas existentes (que por definición conciben el mundo desde la perspectiva del dominante) de una forma efectiva... (Crehan, 2004, p. 126)

Esto mismo se percibió en las entrevistas y durante el registro de cómo opera el comedor escolar en Montecillo de Nieto y las capacitaciones por parte de FTH, quizás las interpretaciones contrahegemónicas se han presentado en el espacio íntimo y confinado de las casas y cocinas de las madres de familia quienes dan sus razones y explican su posición en el comedor escolar y su opinión del menú escolar en relación con su situación económica, laboral y política.

En esta percepción que tiene Gramsci acerca de la cultura subalterna, Aguirre Rojas (2017) destaca una diferencia importante en la recepción de la cultura hegemónica en la cultura subalterna:

... debemos partir del reconocimiento de que la relación entre culturas hegemónicas y culturas subalternas es de constante y permanente circularidad, con todo lo que se deriva de esto, pues estas culturas no son dos universos separados, sino dos campos que se permean constantemente, que se inter-fluyen prestándose y robándose elementos y deformando y recodificando todo el tiempo los mensajes y los contenidos que reciben o que se les imponen o que están obligados a adoptar desde el otro campo. Se trata de una relación de dependencia dialéctica entre culturas hegemónicas y culturas subalternas”. (Aguirre, 2017, p. 71-72)

Por lo tanto, en esta relación dialéctica las clases populares no reciben de manera pasiva o puramente receptiva la versión cultural de las clases hegemónicas, sino que filtran y retrabajan lo que reciben, lo recodifican para adaptarlo a sus propios puntos de vista. Es esta diferencia que me parece fundamental al percibir a los integrantes de las culturas subalternas como individuos activos y críticos de las relaciones sociales con la cultura dominante. Pero sin perder de vista, que el objetivo de este intercambio es que las clases dominantes pretendan ganar el consenso cultural para que acepten y parezca normal la explotación, la desigualdad social, la discriminación para “así legitimar las jerarquías sociales en todas sus formas, incluso la existencia misma de las clases y los sectores sociales diferentes y asimétricos”. (Aguirre, 2017, p. 72)

Así pues es importante destacar que las culturas hegemónicas y culturas subalternas no son homogéneas ni libres de contradicciones, sino segmentadas y que confluyen en diferentes espacios y momentos de la historia, no es lo mismo la lucha de clases actual aquí en México que en el Reino Unido ¹⁰, ni mucho menos en los comedores urbanos de la ciudad de San Miguel de Allende que en Montecillo de Nieto. En esta dirección es más contundente Liaudat María Dolores (2016) al señalar que Gramsci nos invita a observar con lupa las prácticas invisibilizadas de

¹⁰ Incluso algunos teóricos como John Fiske señalan que los grupos subalternos y los grupos hegemónicos emplean diferentes códigos. En el caso de los grupos subalternos emplean códigos restringidos, que se caracterizan porque estos tienen un vocabulario más reducido y simple, tiende a ser oral, redundante; sus mensajes son predecibles y desempeñan la función fática, antes que referencial y dependen de la experiencia cultural. (Giménez, 2017, p.24)

los sectores subalternos no “sólo con la intención de interpretarlas en sus códigos culturales o con la intención ético-política de enaltecer, reivindicar o visibilizar sus prácticas y resistencias”. (Liaudat, 2016). Sino que el objetivo central de Gramsci al analizar la cultura no es sólo teórico, es comprender de manera más profunda las relaciones de poder tal como son vividas por hombres y mujeres en determinada época e historia. En su interpretación sobre Gramsci, estas relaciones de poder se configuran a partir de un hecho objetivo, hay grupos que poseen los medios de producción y el poder estatal, quienes definen sobre la vida social y quienes no tienen esa capacidad porque para él, los sujetos se construyen a lo largo de la historia.

De acuerdo a Aguirre Rojas, Ginzburg Carlo -historiador italiano en el que basa su argumento-, propone la utilización también en plural del término de *culturas hegemónicas*:

...pues ni la cultura popular es homogénea y hecha de una sola colada ni la cultura de la élite es un solo bloque, sino que existen múltiples culturas subalternas, tantas como clases y grupos subalternos existen, igual que hay distintas culturas hegemónicas, porque también las clases dominantes tienen diferentes fracciones, grupos, sectores y estratos. (Aguirre, 2017, p. 60)

Ahora me surge la pregunta ¿Cómo identificar a cada uno de estos grupos subalternos y grupos dominantes que confluyen en los diferentes sectores?

Para recapitular recurro a Liaudat María Dolores (2016) quien teje de forma muy clara la relación entre la antropología y la propuesta teórica metodológica de Gramsci. En primer lugar, ella afirma que existe una articulación entre cultura y poder que nos invita a abandonar las categorías de racionalidad y progreso impuestas por el mundo occidental, puesto que estas no son universales sino que varían en su interpretación de acuerdo a las culturas. Es decir, el énfasis son las relaciones de clase en cualquier tiempo y lugar.

En segundo lugar, la antropología con esta visión gramsciana aporta un análisis más comprensivo y complejo del papel que juega el Estado:

entendiendo el carácter productivo del ritual en el que se basa su construcción. No es posible entender las dimensiones de autoridad que emergen en torno a esa figura si sólo lo entendemos como el monopolio de la fuerza o el lugar donde articulan sus intereses las clases dominantes. Existe toda una serie de prácticas rituales, ceremonias, tradiciones sobre cuya base se construye este tipo específico de relación social, de relación de poder. (Liaudat, 2016, p. 12)

Y en tercer lugar, la antropología permite identificar desde esta visión el discurso oculto compuesto por las manifestaciones de las lenguas, gestuales y prácticas que están fuera del discurso oficial de los grupos hegemónicos. Esto hace más complejo la relación entre cultura dominante y cultura popular, destacando las diversas formas de interpretación y de recepción de las expresiones de la cultura dominante, para así comprender las prácticas sociales, la construcción de identidades, las estrategias de los actores y las diversas formas de protesta y resistencia propias de los sectores populares. (Liaudat, 2016).

Por lo tanto, en esta investigación asumo que la alimentación es un elemento que refleja esta lucha entre las clases hegemónicas y subalternas, de hecho, sugiere mostrar complejas diferencias intra comunitarias y de clase al destacar distinciones generacionales, de estatus, de género y étnicas. Ambas clases tienen un modo diferente de vivir la alimentación que se caracteriza por la producción, consumo y distribución de los alimentos de acuerdo a sus recursos económicos, sociales y políticos. Elementos que muestran la desigualdad social y las relaciones de poder y dominación de su contexto, grupos, sectores, familias que tienen un menor y mayor acceso a los alimentos.

Es así que la imposición hegemónica del *Plato del Bien Comer* en Montecillo de Nieto devela una compleja y cambiante relación dialéctica entre los grupos dominantes y dominados, en este caso FTH (grupo dominante) la directiva, los chefs, nutriólogos y prestadores de servicios asociados a la organización; y las

madres de familia (grupo dominado) en la escuela, los niños que comen en el comedor escolar, docentes y las madres de aquellos que no participan en el comedor escolar. Todas estas relaciones configuran una cultura alimentaria en Montecillo de Nieto que no es estática sino que se nutre, alimenta, apropia y cambia ingredientes, procedimientos, sentidos y significados de manera constante. En esta cultura alimentaria unos elementos se incorporan más rápido que otros, mientras que otros como el consumo de carbohidratos y refrescos es más lento y responde a una configuración tradicional reforzada por la costumbre, el gusto, estatus y quizás prestigio.

2.6 Sistema alimentario, espacios culinarios, estrategias de alimentación y alimentos rendidores

El planteamiento que se propone para esta investigación se basó en tres enfoques. El primero, de Paris Aguilar (2001, 2014) quien desarrolla el enfoque sistémico de la alimentación. El segundo, de Ernesto Licona (2017) desde la antropología de la alimentación y el espacio culinario; y el tercer enfoque de Ellen Messer (2006) y Miriam Bertran (2017), quienes destacan la importancia de los aspectos socioeconómicos y culturales de la alimentación.

Aguilar afirma que los estudios de la alimentación han permeado el aspecto social medible, representado por el estado de salud en especial el nutricional, el cual “constituye una aproximación útil para fines de control sanitario, pero no para fines de interpretación de los contextos del complejo cultural en los cuales se realiza” (Aguilar, 2001, p. 13). Por eso, la conveniencia e importancia de la antropología de la alimentación que estudia la cultura de la alimentación, como el objeto a comprender y la antropología de la alimentación como la disciplina encargada de proporcionar herramientas epistemológicas y comprensivas específicas. (Aguilar, 2014) Es así como la antropología comparte el método etnográfico, técnicas, enfoques, conceptos y teorías -más adelante detallaré estos

aspectos- con el campo de la antropología de la alimentación. De acuerdo con Aguilar (2014) la alimentación es una acción cultural, que

...debe ser considerada como estrategia consciente de subsistencia en donde el sujeto individual y colectivo inventa el cotidiano como espacio de creatividad, en tanto proceso activo de producción y consumo que plantea y replantea consuetudinariamente nuevas formas y alternativas materiales simbólicas de resolver la satisfacción de la necesidad... (Aguilar, 2014, p. 29)

Esta invención de lo cotidiano surge después de que Aguilar hace un breve recorrido sobre las aportaciones teóricas metodológicas de varios autores en el estudio de la alimentación, dimensión que desarrollo en esta investigación a través del comedor escolar y la cultura alimentaria de la población de Montecillo de Nieto. Aguilar genera su propia propuesta basada en Michel de Certeau.¹¹ Este autor ubica desde una perspectiva histórica al sujeto “como productor de diálogos significativos con su entorno cultural, para comprender el fenómeno de la práctica social en su especificidad histórica”. (Aguilar, 2014, p. 25). Aguilar afirma que Certeau (1999, 2000) concibe al sujeto como “un consumidor-productor y, desde este punto de vista, un usuario de lo consumido que en el uso produce patrones materiales y culturales que le pertenecen” (Ibídem, p.25)

Es pertinente subrayar que *el usuario de lo consumido* produce patrones materiales y culturales que le pertenecen, por lo tanto, las prácticas de alimentación de un individuo o de un grupo también le corresponden porque las ha desarrollado a través de sus propios procesos históricos. Estas prácticas en la alimentación son definidas como prácticas dialógicas que son al mismo tiempo estrategias cotidianas de reproducción social activa y en constante transformación, y corren a cargo del sujeto individual y colectivo. Desde esta postura planteada por Certeau se plantea esta investigación, donde “lo cotidiano es concebido entonces como una fabricación

¹¹ Basado en la obra de dos volúmenes de Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano* (1999, 2000), presenta y desarrolla toda la conceptualización respecto a la importancia que como postura crítica tiene el ubicarse en una perspectiva histórica del sujeto.

activa, oculta y dinámica (poiética¹²) en donde son generados los espacios de producción individual y colectiva”. (Aguilar, 2014, p. 26)

Es así como estas prácticas de alimentación en lo cotidiano operan dentro de un conjunto de etapas insertas en el proceso circular de la alimentación. Primero surge la necesidad de alimentarse, como el momento en el cual se va a satisfacer el hambre. La segunda etapa es la obtención de los alimentos, aquí se consideran las estrategias para conseguir el alimento y los elementos para su procesamiento. La tercera etapa es la depuración, aquí las operaciones dependen del tipo y cantidad de alimento y sobresalen los conocimientos generacionales que reflejan la cultura de un pueblo. La cuarta etapa es el consumo, aquí el alimento es ingerido y pasa a formar parte del cuerpo en un sentido fisiológico y la última etapa es el replanteamiento de la necesidad, aquí se cierra e inicia nuevamente la necesidad de alimentación, así comienza otro ciclo. (Aguilar, 2001, pp. 25-26) En este proceso circular de la alimentación se expresa una acción histórico-social que evidencia los rasgos de una cultura que, “en términos de la invención de lo cotidiano, albergan una riqueza cultural fundamental...” (Aguilar, 2014, p. 27).

Sin embargo, hay que recordar que todas las fases de la alimentación pasan por una etapa de significación que opera de manera transversal donde los actores significan y resignifican de forma individual o grupal frente a otros actores en su cotidianidad. Así lo manifiestan el grupo de cocineras e integrantes de la organización, existen diferencias en las formas de obtención de los alimentos, formas de preparación, tipos y cantidad de alimentos que reflejan distintas prácticas de alimentación.

En la dimensión de lo cotidiano el sujeto se transforma y se crea, inventa y genera. De esta forma Aguilar concluye que los dos fundamentos de los sistemas y procesos de alimentación son los siguientes:

¹² El término de poiética viene del griego poiein: “crear, inventar, generar” (Certeau 1996, citado por Aguilar, 2014, p. 26)

Primero, es un hecho cultural, “las prácticas de la alimentación humana presentan condiciones materiales diferenciadas y formas específicas de configuración de acuerdo con las necesidades de cada grupo...” (Ibídem, p.29). Estas prácticas de alimentación están rodeadas por sus condiciones culturales, históricas y ambientales concretas, que conforman un sistema de alimentación particular y una dinámica de procesos únicos. Aunque Aguilar no lo menciona, es conveniente agregar las condiciones económicas, políticas, sociales, religiosas e ideológicas para el estudio y análisis de la alimentación.

Segundo, cada sistema de alimentación es “dinámico y sufre alteraciones objetivas o subjetivas propias de sus condiciones, contextos y naturaleza, de corto, mediano y largo plazo”. (Ibídem, p.29) Sin embargo, estas alteraciones al sistema de alimentación tienen dos consecuencias: una es la diversificación, al ampliar la base del sistema o restringirlo; y dos, al eliminar partes o la totalidad del mismo sistema de alimentación al momento de incorporar nuevos elementos. Por lo tanto, en el caso de FTH en realidad no pretende alterar el sistema alimentario de las familias de Montecillo de Nieto, su misión es aliviar el hambre de los niños y niñas de la escuela y aunque incorpora algunos elementos a la cultura alimentaria como lo revisaremos en el siguiente capítulo, estos son momentáneos y temporales porque las prácticas alimentarias, sentidos y significados no necesariamente se integran en lo cotidiano.

Dentro de esta perspectiva de la alimentación desde y en lo cotidiano, el sistema de alimentación denota una relación entre la naturaleza y la sociedad. En la que el sujeto actúa sobre el objeto, replanteando su relación con el mismo objeto y su entorno. De ahí que el proceso de la alimentación implique formas de organización y de relación del ser humano con su entorno. En este sentido, es relevante destacar el aprovechamiento de los recursos naturales que las familias obtienen de las milpas, los traspatios y el cerro para identificar aquellos elementos naturales que los habitantes de una comunidad extraen, utilizan, transforman o producen para su consumo.

Por eso, en esta investigación se identificó a la alimentación como un sistema complejo en el que interrelacionan diferentes variables empíricamente detectables:

...que vistas como etapas de un proceso van desde la concepción original necesaria hasta el replanteamiento de una nueva necesidad, pasando por la preparación y consumo del alimento, pero esencialmente como un sistema abierto donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, atendiendo a su especificidad histórica. (Aguilar, 2001, pág. 17)

Por lo tanto, en este estudio interactúan tres variables empíricas: 1) la dieta básica de las familias entrevistadas y su relación con el uso de traspatio y el cerro de los que obtienen alimentos que complementan su dieta o elementos para los procesos de elaboración, 2) los ingresos económicos que influyen en su capacidad para comprar sus alimentos y, 3) los aspectos sociales y culturales de la familia con respecto a la ocupación de los padres, eventos sociales, fiestas, entre otros. Por eso, se concibe que

la alimentación humana es un acto fisiológico, en la medida en que inmerso en él actúa el mecanismo de excelencia de obtención de nutrientes: la nutrición ...es un acto económico en el sentido que se establecen relaciones que gestionan el flujo energético mediante la economía del cuerpo y del medio ambiente; es un acto político en la medida en que se establecen patrones dietéticos a seguir (*el caso del plato del Bien Comer*) y por ese camino altera el sentido de la vida de las personas". (Aguilar, 2001, p. 24) (El paréntesis es mío)

Sin olvidar que este acto fisiológico también es un proceso, en el que se seleccionan los alimentos para su preparación y su ingestión y que incluyen "todos los aspectos higiénicos, sociales y económicos de su producción, distribución y consumo, así como los aspectos de índole culinaria." (Paris, 2001, p. 23) Agregando, el factor cultural de la alimentación, que se refiere al aspecto subjetivo dentro de una colectividad, involucra las creencias, costumbres y significados incorporados y adaptados después de largos procesos históricos, a estos se suman los componentes objetivos que incluyen instrumentos y técnicas asociados directa

o indirectamente con la obtención y manejo de los alimentos. Y el factor social, que refleja las relaciones de poder propias del sistema económico capitalista.

Por lo anterior en esta forma de concebir la alimentación se observaron dos perspectivas de la cultura alimentaria. Desde un sistema mucho más amplio en el que interactúan la cultura hegemónica y la cultura subalterna. La primera, aquella que FTH promueve a partir de la implementación de una orientación alimentaria basada en el plato del Bien Comer a través de su programa de desayunos escolares, y de los talleres de nutrición (basada en la experiencia y la formación académica de los nutriólogos y chefs). Y la segunda perspectiva de cultura alimentaria es aquella que expresan las cocineras, madres de familia, a través de las manifestaciones basadas en factores socioculturales y económicos de la producción, distribución, consumo, significados y sentidos de los alimentos que tienen lugar tanto en el ámbito escolar (la cocina y la escuela) y también en el hogar y la cocina en la dimensión de lo cotidiano.

Por su parte, el enfoque de Ernesto Licona, aborda esta problemática de la diferencia de dos culturas alimentarias al "...deletrear e interpretar los usos, funciones y significados de cocinar/comer que hacen sistema en las prácticas culinarias de un grupo social y/o cultura, en espacio y tiempo determinado". (Licona & Cortés, 2017, p. 9) En otras palabras, surgen las siguientes preguntas: ¿cuál es la *función* de la comida en una sociedad específica? ¿qué *significados simbólicos* conlleva la comida en un grupo social? ¿cómo se *estructuran* esos significados? ¿qué papel desempeñan la preparación y el consumo de alimentos en la *identidad* de un grupo o un pueblo específico? ¿Cómo intervienen la preparación y el consumo de alimentos en la *interacción social* entre individuos, grupos o comunidades?

Cabe aclarar que esta perspectiva de la antropología de la alimentación corresponde a la corriente funcionalista estructuralista, sin embargo, es relevante para esta investigación debido a que centra la atención en el análisis de las prácticas culinarias que forman parte de la estructura que subyace en las acciones y

decisiones cotidianas de los actores pero que en el nivel particular impide ver los procesos hegemónicos que plantea Gramsci como revisamos anteriormente.

Por lo tanto, las prácticas culinarias de ambos grupos, FTH y las cocineras del comedor escolar corresponden a un espacio y un tiempo determinados. Por eso, las prácticas culinarias como toda aquella interacción entre actores individuales y colectivos de distinto origen y condición entran en evaluación con diversos repertorios económicos, políticos, sociales, ideológicos, en definitiva, culturales a través de los cuales se generan, difunden, institucionalizan y modifican la alimentación, siendo estas el interés de esta investigación.

Por consecuencia, el concepto de espacio culinario describe con mayor especificidad los elementos a investigar, “como figura analítica de espacialidad y temporalidad vinculada al acto de comer... son aquellos que están integrados por dimensiones materiales y simbólicas, que son productores de retóricas e imaginarios sociales, portadores de jerarquías, órdenes y maneras de mesa”. (Licona y Cortés, 2017, p. 10). En este caso, el comedor escolar de la escuela primaria es el espacio físico donde tienen lugar las interacciones e intercambio de diversos repertorios culturales entre actores individuales y colectivos; aquí la organización de FTH “transfiere o transmite” sus prácticas culinarias a través de un programa de desayunos escolares mientras que la cocina de las familias es el otro espacio culinario donde se lleva a cabo la reproducción de la cultura alimentaria de un grupo.

Priorizando una mirada antropológica de estos espacios culinarios desde el ámbito cultural, económico, social y político como áreas de acción, que se interrelacionan y se influyen para poner énfasis en las prácticas culinarias que no son fijas ni unívocas y que se transforman a través del tiempo y del espacio como también señaló Aguilar.

Por lo tanto, la organización de FTH “impone” su cultura alimentaria por medio de un programa de desayunos escolares a través de un espacio como es la

cocina de la escuela primaria operado por nutriólogos y empleados de la empresa. Ellos la equipan con diferentes utensilios, muebles, especias, alimentos, recetas con procesos diferentes para cocinar, aspectos que corresponden a un grupo hegemónico que establece los criterios y pautas para cocinar y alimentarse.

En este sentido, la cocina se concibe como un espacio estructurado que conlleva "...un estado de ánimo, un conjunto de reglas, una suma de técnicas, una voluntad de afirmar la pertenencia cultural, un modo de nutrirse partiendo de cuanto ofrece el ambiente circundante...". (Fournier, 2003, citado por Guerrero y Solorio, 2017. p. 19)

Las diferentes formas de nutrir a los niños y niñas dentro del comedor escolar y en las cocinas de sus familias, las técnicas de cocinar en el comedor escolar con respecto a las formas de cocinar en sus casas, así como las distintas reglas que existen en ambos espacios, los sentidos y significados que le otorgan al comer describen las diferencias que existen en estos espacios culinarios.

Por esta razón, el modelo de la antropología de la alimentación propuesto por Ernesto Licona brinda una perspectiva de análisis y acercamiento al objeto de estudio que aquí se plantea, la cual "...está sustentado en la combinación del enfoque etnográfico y el de la teoría de los sistemas, que entiende los fenómenos sociales como hechos complejos que forman parte de un sistema con partes interconectadas entre sí edificando un espacio social" (Licona, 2017, citado por Guerrero y Solorio, 2017, p. 23). Por lo tanto, como afirman estos autores, la cocina es entonces la expresión material y cultural de lo culinario. En otras palabras, "...lo culinario integra un sistema de prácticas, maneras, platillos, ingredientes, técnicas, rasgos, gustos, reglas y personas, dado que la cocina constituye una forma de expresión del sistema cultural que genera una identidad". (Guerrero y Solorio, 2017, p. 20).

Por consecuencia, la expresión culinaria desde la perspectiva antropológica de Gramsci, basada en Kate Crehan (2004), Paris Aguilar (2014) y Ernesto Licona

(2017) refleja también una estructura de relaciones sociales que se desarrollan históricamente. Además, considero que muestra las sutiles y complejas relaciones de dominación y control que se gestaron desde la dimensión histórica, social, económica y política. En las cocinas se manifiestan los intercambios, préstamos, conflictos e imposiciones, que desencadenan y muestran las relaciones de dominación y explotación. Así “lo culinario es una dimensión humana que requiere una lectura desde lo cultural, lo histórico, lo económico, lo político y lo ideológico. Implica un entramado complejo totalizante, al igual que la cultura...” (Guerrero y Solorio, 2017, p. 25). Cabe agregar la dimensión social y religiosa, que, aunque forman parte de la cultura, son aspectos que reflejan el modo de vivir la clase de acuerdo con Gramsci.

Por eso, la propuesta alimentaria de FTH es una orientación alimentaria generada desde el grupo hegemónico de las organizaciones internacionales. Desde esta óptica, de entrada, no sólo desvaloriza las prácticas culinarias de un grupo en situaciones desiguales como revisamos desde la propuesta teórica metodológica de Gramsci, sino que también reproduce relaciones sociales desiguales al imponer una forma de alimentación a través del plato del Bien Comer. Sin embargo, es imprescindible recordar que el papel de los actores sociales, en este caso las cocineras, que están dentro o fuera de los sectores hegemónicos:

...no reciben de manera pasiva las ideas y mercancías, ni son víctimas de la globalización sin mayor posibilidad de respuesta social...en el proceso de construcción de la cultura alimentaria contemporánea en el que se encuentran, son actores activos, pero con recursos sociales, económicos y culturales limitados...pero es un proceso desigual. (Bertran, 2017, p. 129).

Esta expresión culinaria del ámbito doméstico, rige, promueve y moldea un gusto por lo alimentación que se articula con otros tipos de consumo alimentario que se extiende a la calle, en los puestos de comida callejera (tacos, gorditas, etc.), en las tiendas y venta de comida de fin de semana, durante las fiestas y

celebraciones locales (la fiesta patronal, la fiesta de la Virgen de Guadalupe, la Semana Santa, día de muertos, fin de año y navidad), así como también durante las celebraciones sociales (bautizos, primeras comuniones, XV años, bodas, funerales).

El análisis de estas dos culturas alimentarias como procesos que integran un sistema me permitió identificar, describir y analizar las tensiones, contradicciones y conflictos que surgieron en ambos espacios culinarios. Tales manifestaciones se visibilizaron en la preparación y consumo tanto de la cocina de la primaria como en la cocina del ámbito doméstico. Sin embargo, estos dos espacios culinarios en ocasiones se sobreponen y no siempre entran en conflicto abierto, a veces estos descontentos, inconformidades y simulaciones fingidas no se plantearon en la cocina escolar. En cambio, en el sistema doméstico se plantean abiertamente dichos descontentos y tensiones en el momento en que los actores involucrados (los niños y sus madres) hacen explícito su sentido del gusto, la preferencia y la aversión por determinados alimentos, procesos e ingredientes.

Otra diferencia que encontré en ambas culturas alimentarias fue que las cocineras que forman el grupo subalterno posee menos recursos económicos por lo que tienden a comprar alimentos más baratos, denominados alimentos rendidores "...que son aquellos que, consumidos por la población con mayores dificultades socioeconómicas, cumplen con tres requisitos: deben ser baratos, deben llenar y deben gustar". (Aguirre, 2005, citado por Medina, F.X, Aguilar A. Fornons D., 2015, p. 57) Estos mismos autores señalan que:

...cuando el presupuesto disponible es reducido, la estrategia económica más racional suele ser maximizar la ingesta de calorías, por lo que el consumidor se orienta hacia alimentos más baratos, que acostumbran a tener más grasa y por tanto más energía, al mismo tiempo que proporcionan una mayor sensación de saciedad. (Ibid. p.57)

Así también lo afirma Messer (2006) al destacar que los factores económicos y ecológicos influyen en la selección de alimentos e incluyen el tiempo requerido para adquirir, procesar, preparar, servir y limpiar después de una comida... " Las mujeres responsables de la preparación de los alimentos tienden a preferir platillos rápidos sobre aquellos que requieren horas para tostar, limpiar, moler y cocer los ingredientes..." (Messer, 2006, p. 67).

De esta forma las estrategias alimentarias que sigue un individuo o un hogar de acuerdo a Messer (2006), se mezclan con el componente social del análisis de sistemas alimentarios: "la clasificación cultural y el criterio para la selección de alimentos y la elaboración de una dieta". Por eso los grupos subalternos suelen seguir estrategias alimentarias que incluyen la producción doméstica, las compras en el mercado, la recolección y las donaciones. (DeWalt, 1984, citado por Messer, 2006: 41)

De acuerdo a Messer, la cocina cultural se clasifica en:

- a) alimentos básicos, secundarios y terciarios; de acuerdo a varios autores la dieta y la cocina mexicana se ha distinguido por los productos básicos de origen indígena, el maíz como un alimento básico, el frijol básico secundario, y la calabaza como alimento terciario.
- b) ciertos métodos de procesamiento (limpiado, rebanado, molido, preparación).
- c) reglas alimentarias que estructuran las rondas diarias, semanales y de temporada de los platillos y eventos culinarios, y determinan quién, cómo, con quién, en qué orden, y que alimentos son apropiados para las comidas ordinarias, y cuáles para las festividades . (Messer, 2006, pp. 46-47). Esta clasificación de cocina cultural me permitió describir, explicar y analizar que los alimentos básicos de las familias entrevistadas predominan en su dieta básica, así como algunos métodos de procesamiento y reglas alimentarias que desarrollo en el capítulo siguiente.

Los alimentos rendidores y las estrategias alimentarias están basadas en un presupuesto reducido y son características específicas de las familias de Montecillo de Nieto ya que están presentes en la dieta cotidiana.

Si bien, he destacado que el espacio culinario es una expresión material de la cultura alimentaria que evidencia las relaciones de poder, control y dominación no están exentos de procesos hegemónicos y contra hegemónicos entre las culturas subalternas y las culturas hegemónicas, no es la única forma de explicar y mostrar este tipo de relaciones de dominación. Sin embargo, la alimentación es un hecho cultural, dinámico, diverso y contradictorio que se entrelaza en el ámbito local y global del sistema capitalista, por lo tanto, la alimentación no es un accesorio más de la cultura, sino un campo de estudio que refleja la estructura de las relaciones sociales, económicas, políticas y culturales, así como el control y dominación presentes entre los actores sociales involucrados.

2.7 La metodología de la investigación o ¿Cómo investigar la cultura alimentaria en Montecillo de Nieto?

La investigación se realizó dentro del marco de la *metodología cualitativa*, tomando las premisas planteadas de S. J. Taylor y R. Bogman (1994). Según los autores, “el investigador ve al escenario y a las personas en una perspectiva holística: las personas, los escenarios o los grupos no son reducidos a variables, sino considerados como un todo. El investigador cualitativo estudia a las personas en el contexto de su pasado y de las situaciones en las que se hallan”. (Taylor & Bogman, 1994, p. 20) En particular destaco la importancia del enfoque etnográfico para centrarme en la dimensión culinaria de la localidad de Montecillo de Nieto, en San Miguel de Allende.

Dentro de este marco, la etnografía ofrece un enfoque microsociedad, procesual y directo para registrar los diferentes espacios culinarios de la localidad, desde el comedor escolar dentro de la escuela primaria hasta las cocinas en los hogares de las mamás de los estudiantes de la primaria. Por lo anterior, privilegié esta

metodología en la cual “el dato se construye en una relación dialógica con el Otro” (Oehmichen, 2014, p. 11). Es un medio para la recolección de información de primera mano en diferentes niveles, (el individual, familiar y colectivo) sus alcances llevan a descubrir la lógica profunda de los sistemas de intercambio, sus significados y su articulación con otras dimensiones de la vida social, centrada más en los actores que en los escenarios, porque en esencia:

...la reflexión etnográfica va más allá del dato duro, porque hacer etnografía nos conduce al sujeto, a su contexto y a su cultura... Es pues un acercamiento al conocimiento de la Otredad. Se trata de un sujeto que es restituido como el elemento central en toda la investigación etnográfica. (Oehmichen, 2014, p. 12)

Además, este método implica que en el trabajo de campo antropológico el etnógrafo o etnógrafa trata a las personas como personas, partiendo de la propuesta que hace Reygadas Luis, es decir, “como personas en contextos históricos específicos, que son iguales en tanto seres humanos, más allá e independientemente de cualquier etiqueta, categoría o clasificación”. (Reygadas L., 2014, p. 107) En otras palabras, desde una perspectiva de mayor proximidad que dé cuenta de su complejidad. También este autor propone reconocer la validez de todos los saberes y de las aportaciones de los sujetos cognoscentes, lo cual me parece esencial, aunque al mismo tiempo un reto para la investigación. Sin perder de vista, señala el mismo autor, las asimetrías sociales y las relaciones de poder en las que están insertas las personas y frente a las cuales reaccionan y se comportan.

Esto fue fundamental para entender el papel de los actores, como es el caso de las organizaciones no lucrativas (directivos y los voluntarios que participan en Feed the Hungry) y las cocineras del programa de desayunos escolares, entre quienes permea una relación asimétrica. El chef y los nutriólogos son los que “saben” y conocen las necesidades de alimentación de la población beneficiada del programa, son quienes señalan las dietas y corrigen los “malos hábitos” en la preparación de alimentos y el diseño de los menús. Observé que las cocineras en

las reuniones de cambios de menú preguntaron a los “expertos” la cantidad de tortillas que debían comer y las porciones a servir. Inmersas en una relación asimétrica de poder en el que no se muestra ni reconoce la capacidad de conocimiento de las mujeres, así la organización opera como instructora que dicta el tipo dieta y la preparación sin atender las condiciones socioculturales de la alimentación en la localidad de estudio. Por lo tanto, durante el trabajo de campo que realicé, promoví y construí una relación con las mujeres, madres de familia, con quienes exploré y describí su sentir en la relación con los diversos integrantes de la organización civil (los nutriólogos, cocineros, etc.).

Por eso, el enfoque totalizante e integral que promueve la etnografía guío mi investigación “que critica las inequidades existentes y al mismo tiempo reconoce que en el proceso de conocimiento antropológico todas las personas pueden hacer contribuciones y todas pueden equivocarse, independientemente de su origen o de su posición en la estructura del poder...” (Reygadas L., 2014, p. 111) Fue la intención de esta investigación buscar una mayor igualdad en la producción del conocimiento antropológico para indagar los sentidos y significados que tiene la alimentación para las madres y sus hijos tanto en el contexto escolar como en el doméstico y familiar.

Por lo tanto, la propuesta de Oehmichen y Reygadas fueron referentes fundamentales que orientaron el desarrollo de mi trabajo de campo en Montecillo de Nieto. Recordando que el método etnográfico siempre implica una relación dialógica, enfatizando el nivel más individual que familiar para crear un ambiente de confianza y promover realmente un intercambio entre los actores, siendo yo una de ellas. En esta misma relación evité explícitamente juzgar, criticar o anular los saberes y opiniones de los actores haciendo conscientes mis juicios y valores para comprender en su contexto las decisiones y actitudes de la gente. Sin embargo, aunque estuve siempre inserta en un proceso reflexivo al estar con el otro no pude evitarlo del todo, identificando en la medida de lo posible mis comentarios subjetivos que en su momento fueron descritos en el diario de campo y que me ayudaron a

reconocer las diferencias. Todo lo anterior, basado en la etnografía igualitaria que propone Reygadas, L. (2014), en la que todas las personas son portadoras de saberes independientemente de sus identidades, roles, posiciones y condiciones.

Por otra parte, seleccioné la localidad de Montecillo de Nieto porque la organización fortaleció en los últimos cinco años su presencia en el lugar. Dentro de las 36 localidades beneficiadas por el programa de desayunos escolares en el municipio de San Miguel de Allende se identificaron algunas que se incorporaron en diferentes períodos, aquellas de menos de cinco años, otras entre cinco y diez, las más antiguas entre diez y quince años. Sin embargo, de acuerdo a la información que encontré en las entrevistas y la página web de la organización en los últimos seis años, la comunidad de Montecillo de Nieto tuvo dos momentos interesantes. En un primer período, FTH pagó a una cocinera para preparar los alimentos y en un segundo momento, decidieron convocar a las madres de familia para que ellas fueran las cocineras, esta segunda acción fortaleció el trabajo de FTH en el lugar. Por esta razón, elegí esta localidad por su participación en el programa durante los seis años, una generación de niños y niñas de primaria asistieron a la cocina de la escuela desde 1º hasta 6º grado lo que me permitió evaluar una generación completa que había sido beneficiada por el programa de desayunos escolares.

Dos factores más fueron importantes en la selección de la localidad, el primero, que la directora del programa de desayunos escolares caracterizó a esta comunidad como “conflictiva y difícil”. (Comunicación personal, 29 de octubre del 2018); adjetivos que no indagué por ser el primer acercamiento, pero me parecieron relevantes. Y el segundo, que las madres de familia son cocineras voluntarias y no pagadas del comedor escolar como se mencionó anteriormente.

Las técnicas consideradas en esta investigación fueron los recorridos de área, la observación directa y participante, identificación de informantes clave, entrevistas dirigidas, sondeo y diario de campo. Es importante señalar en qué sentido se aplicaron dichas técnicas y por qué se les seleccionó.

El trabajo de campo etnográfico comenzó con la visita y descripción a la localidad de Montecillo de Nieto. Este inició con un recorrido de área por toda la comunidad. (Palerm, 2008) En un primer momento una de las cocineras voluntarias me acompañó en la caminata y en otros momentos fui con otras personas, así como dos fotógrafos de nacionalidad estadounidense. Una limitante en este recorrido fue que las señoras no tenían tiempo para acompañarme debido a sus ocupaciones en el preescolar o en sus casas. Además de que tal vez no había generado la confianza suficiente por ser los primeros acercamientos a la comunidad.

En este recorrido observé las características del suelo, los materiales de construcción de las casas, la flora, la fauna, el río, los traspatios, las tiendas, las artesanías, los espacios religiosos, la división de las calles, tipo de transporte, los vendedores ambulantes entre otros lo que en antropología se denomina cultura material. Así también, visité la escuela primaria de la localidad, así como el preescolar, que, aunque no tiene cocina, es un espacio en el cual se reparten los alimentos que preparan en la cocina de la primaria. De manera posterior, durante el trabajo de campo visité las casas de cinco familias de las diez que iniciaron el programa de desayunos escolares para realizar una entrevista, observar la casa y la cocina, así como aplicar un cuestionario de datos sobre la alimentación.

La observación participante, entendida aquí como “la investigación que involucra la interacción social entre el investigador y los informantes en el milieu¹³ de los últimos, y durante la cual se recogen datos de modo sistemático y no intrusivo”. (Taylor & Bogman, 1994, p. 20) Para esto se recurrió a la observación participante en diferentes escenarios como fueron la cocina de la escuela y casas de algunas familias. En este espacio observé varios aspectos que a continuación señalo: utensilios, ingredientes de las recetas proporcionadas por FTH, formas de cocinar, productos de la despensa, la relación entre las cocineras, formas de servir a los niños, formas de trabajo, entre otros aspectos.

¹³ Mileu palabra inglesa que significa medio, ambiente y medio ambiente.

Un aspecto que llama la atención de la observación participante es el término de informante, que implica que la persona solo informa sin analizar el contenido de la misma, considerando en esta investigación y el uso de esta técnica se percibe a la persona como actor, con inquietudes, intereses, motivaciones y sentimientos con los que se establece un diálogo oral y actuado centrado en una actividad como lo fue el cocinar.

Observé y registré el comedor escolar y el patio de la escuela donde comen los niños y niñas. La primera parte de mi trabajo de campo estuve en la cocina escolar con las cocineras voluntarias durante dos semanas consecutivas, en el período del 4 al 15 de marzo del 2019. En este primer acercamiento, describí la preparación de los desayunos escolares, desde el inicio alrededor de las 8:00 a.m hasta las 12:00 p.m cuando las cocineras terminaban de limpiar la cocina, aunque varias veces me quedé hasta el final de la jornada escolar para acompañar a las mamás con sus hijos e hijas a sus casas.

En este período de dos semanas hice sondeos sobre la división del trabajo en la cocina. Elaboré un guion para conocer más sobre su experiencia de las madres cocineras en FTH. Este consistió en preguntarles en conversaciones informales, sus nombres, años de participación en el programa con FTH, hijos e hijas que asisten al comedor, asistencia a los talleres de nutrición que imparte la organización, aprendizajes relevantes, comentarios sobre los menús que preparan, pláticas sobre sus formas de preparar las comida. Información que posteriormente escribía en mi diario de campo. También redacté una guía de observación sobre la cocina y las cocineras, el uso de los mandiles, las cofias, los cubre bocas, formas de servir, cocinar, organizarse, elementos de la despensa y la distribución de los quehaceres que implica la elaboración de los alimentos.

Registré las actividades en el patio de la escuela donde observé en los niños y niñas sus formas de comer, la relación entre ellos, la relación con la comida, la porción de comida, los alimentos que dejan en el plato y los niños y niñas que no están dentro del comedor escolar. También estuve atenta al observar el trayecto de

los niños y niñas de la escuela a su casa para identificar los alimentos que las mamás compran antes de llegar al hogar.

Todo lo anterior me permitió identificar los actores clave para luego llevar a cabo las entrevistas a profundidad. Así durante un segundo momento de trabajo de campo, del 18 de marzo al 3 de mayo del 2019, realicé varias entrevistas dentro de la cocina escolar o en el salón de materiales que está en la escuela. Visité la cocina durante varios días hasta identificar a las cinco mujeres que me permitieron realizar las entrevistas con mayor profundidad. Entendiendo las entrevistas, basadas en la propuesta que hace Sanmartín Ricardo, que señala con base a su experiencia que:

...La entrevista más que buscar información sobre hechos busca un discurso nativo que los comente, que los valore, que los relacione y contraste con otros, de modo que en dicho discurso nos vierta el actor modos de categorizar su experiencia; un discurso donde el actor despliegue estrategias cuya observación resulte relevante para nuestros propósitos o desarrolle todo un conjunto de descripciones y opiniones desde las cuales podamos inferir pautas, valores, principios o creencias en operación. (Sanmartín, 2000, p. 111)

Esta perspectiva me pareció interesante porque además el autor afirma que las preguntas primero son para nosotros mismos antes que para los actores, así también tenemos que hacer preguntas que a los actores les interesen para que merezca el esfuerzo de responder, pero sobre todo para que ellos puedan categorizar su experiencia. Por eso, realicé entrevistas a cinco de las diez cocineras voluntarias -que también son madres de familia- que han participado desde que inició el programa que impulsó FTH en la escuela primaria.

Mi estancia prolongada en la localidad inició en marzo y concluyó en julio del 2019. Misma que realicé de manera intermitente entre semana y los fines de semana. Escribí las cartas pertinentes para obtener el permiso de las autoridades escolares para ingresar a la escuela y el consentimiento de FTH para realizar la

investigación acerca del impacto de los desayunos escolares. Una vez en la escuela conocí a las 31 madres de familia que participan en el proyecto de FTH. Más tarde, cuando conocí más a los niños y niñas, así como a sus madres platicué y me gané su confianza para pedirles su permiso de hacerles entrevistas en sus casas donde entablé largas charlas de sus vidas, familias, trabajo, la crianza de los niños, los desayunos y la dieta.

Después identifiqué a las familias de las cocineras entrevistadas, quienes compartieron problemas muy personales en relación con su trabajo, con su pareja o con sus hijos e hijas. En la casa de las madres de familia, ya fuera en el solar, la cocina o sentadas a la mesa, me compartieron la preparación de alimentos, los quehaceres del hogar, las responsabilidades con los hijos y la familia, sus preocupaciones económicas en la compra de los alimentos, las diversas actividades y situaciones de la jornada diaria para coincidir a la hora de la comida así como sus valoraciones de la alimentación: las comidas que cocinan, los ingredientes que más usan, los gustos y preferencias de la familia en la dieta diaria, así como en el comedor escolar. Información que por cuestiones de los objetivos de la investigación no fueron documentados en esta sección, sin embargo, abren otros rumbos para profundizar en la investigación.

Más tarde elegí a las cinco de las diez familias que iniciaron con el programa de desayunos escolares de FTH. Estas fueron seleccionadas de forma aleatoria a partir de la confianza y cercanía generada con las madres de familia durante el trabajo de observación y entrevistas dentro de la escuela. Fue así que localicé a dos familias que vivían en el mismo solar, ya que son madre e hija y tenían a los hijos e hijas en la misma escuela primaria, opté por entrevistar a las madres de familia mayores, por su edad y conocimiento en la preparación de diversos alimentos y platillos. Con otra de las madres de familia no tuve éxito para platicar porque trabajaba fuera de la comunidad y fue difícil coincidir. Otra mujer que vive en la misma localidad la visité en su casa, pero me dijo rotundamente que no tenía tiempo porque salía a visitar a su madre en otra localidad. Otra más, fue una señora

que por sus ocupaciones religiosas no tenía tiempo, además no surtía su despensa debido a que sus alimentos los adquiere en su tienda de abarrotes. Finalmente, la última madre de familia, no me acerqué debido al poco tiempo que disponía, por lo anterior elegí a las cinco mujeres con las que logré una mayor confianza, empatía y rapport en los primeros acercamientos dentro de la escuela, varias de ellas se mostraron dispuestas a platicar conmigo fuera del comedor, visitarlas y charlar de sus actividades, los hijos, el trabajo y otros asuntos relacionados con su vida diaria lo cual fue importante para después realizar las entrevistas.

Estas entrevistas se realizaron con dos objetivos. El primero, conocer la perspectiva que tienen las mujeres que participan en el programa de desayunos escolares con respecto a los diferentes menús que implementa la organización civil y segundo, reconocer los cambios, adaptaciones, resistencias que han encontrado estas mujeres en los alimentos que proponen la organización. El objeto fue escuchar su propio discurso para analizarlo.

La entrevista estuvo dividida en tres partes, primera, los aspectos socioeconómicos de la familia (edad, estado civil, escolaridad, ocupación, ingresos); segunda, los alimentos que consumen y compran cotidianamente a partir de una tabla básica con los costos, lugares de compra y frecuencia de consumo; y tercera, la definición de alimentación saludable a partir de su experiencia.

Otra herramienta a la que recurrí fue el diario de campo que es parte del método etnográfico. Este me ayudó a extraer los aspectos importantes que consideré necesarios para reflexionar sobre mi problema de investigación al registrar y clasificar la información, además redacté varias notas que obtuve al hacer los recorridos en la localidad.

Diseñé y elaboré un guion de entrevista semiestructurada destinada a los coordinadores de los nutriólogas y nutriólogos, de los chefs, la coordinadora del programa de desayunos escolares, al maestro de la escuela primaria, al presidente del consejo directivo de la organización civil y a la directora del programa de desayunos escolares de FTH. El objetivo general fue contrastar y describir sus

diferentes perspectivas sobre la cultura de la alimentación, así como identificar los conflictos que surgen en torno a esta.

La investigación cualitativa se complementó con la cuantitativa, por tal motivo se planteó realizar una encuesta a los niños y niñas para conocer sus comidas favoritas, las comidas que no les gustan y las comidas que consumen en casa además de la escuela. Por esta razón implementé una encuesta (ver anexo 1) a través de un cuestionario que se aplicó al grupo multigrado de 3º, 4º, 5º y 6º de la escuela primaria para conocer y contrastar los alimentos que consumen cotidianamente las familias que son beneficiadas por el programa de desayunos calientes de FTH, la encuesta fue estructurada de la siguiente forma:

1. Información básica de la familia (edad del alumno o alumna, sexo, número de integrantes en su familia, ocupación de papá y mamá, participación en el programa de desayunos escolares)
2. Colaboración del trabajo en torno a la preparación de los alimentos
3. Comidas y bebidas de un día dentro de la escuela y un fin de semana
4. Relación de los niños y niñas con las cocineras voluntarias
5. Dibujos de las comidas que les gustan y no les gustan

Esta encuesta se aplicó en dos ocasiones, una en el mes de abril y la otra en el mes de junio del 2019. En la primera encuesta se aplicó a todo el grupo, debido a que no separé a los que sí y a los que no desayunan en el comedor escolar. Solicité el permiso de la maestra en turno para trabajarlo como taller. En la primera parte se hizo un juego y luego cada niño y niña escribió su nombre con colores para ponerlo al frente de su butaca. Posteriormente repartí la encuesta impresa y entre todos se fueron contestando cada uno de los ítems, escribiendo mis propias respuestas como ejemplo. Como el grupo tiene diferentes niveles académicos algunos necesitaban más tiempo que otros o había que ayudarles con la escritura de la respuesta. Al final de la encuesta, se les pidió que hicieran un dibujo de las tres comidas que más les gusta y de las tres comidas que menos les gustan. Conforme terminaban podían

salir del salón de clases al receso, así los que más pronto terminaron fueron los de 5º y 6º grado.

La segunda encuesta se aplicó en el taller de fotografía que se llevo a cabo el lunes 24 de junio. Se elaboró una carta descriptiva para llevar a cabo el taller. (Ver anexo 2). En un primer momento se aplicó el mismo cuestionario que se muestra en el anexo 1, posteriormente se mostraron fotos de alimentos de diferentes fotógrafos que se dedican a la imagen de alimentos, como tercer punto se mostraron las partes básicas de una cámara con la ayuda de una pareja estadounidense de fotógrafos, en este momento con cuatro cámaras los niños y niñas tomaron fotos de sus compañeros dentro y fuera del salón. Finalmente, tres niños y niñas se llevaron las cámaras para tomar las siguientes fotos en su casa:

1. Fotos de la despensa, frutas y verduras de su casa
2. Foto de la cocina de su casa
3. Foto de la comida y la bebida de un día
4. Foto de su familia comiendo
5. Foto creativa con alimentos
6. Foto de su familia

Sin embargo, una limitante que hubo en este taller fue que el ciclo escolar se terminaba en una semana y cinco de los niños estaban ensayando su baile de fin de curso por lo que no estuvieron en el taller de fotografía. Así que sólo cuatro niños y niñas hijos e hijas de las cinco cocineras tomaron sus fotos en casa, solo una niña no realizó la actividad. Y para la sistematización de la información y de acuerdo a los objetivos de la investigación, solo elegí y revisé aquellas encuestas y dibujos de los hijos e hijas de las cinco mujeres entrevistadas para contrastar los resultados entre las cocineras, sus hijos e hijas y la organización FTH.

Esta información me permitió comparar las comidas en casa con la propuesta de menús de la organización civil FTH en cuanto a la preparación de los alimentos,

la coincidencia o no de los tipos de alimentos que la organización ofrece en los desayunos escolares, así como la calidad y costos de los alimentos que ofrecen las mamás que cocinan en la escuela en contraste con lo que ellas preparan en sus casas.

En resumen, el trabajo de campo siguió las siguientes etapas:

Recorrido de área

Observación participante en la cocina y patio de la escuela primaria de la comunidad Montecillo de Nieto.

Identificación de actores clave: cinco cocineras iniciadoras del programa de desayunos escolares.

Realización de entrevistas a los actores clave de la organización de FTH (chef, nutriólogo y directivos) con base a una guía de preguntas

Aplicación de una encuesta sobre los alimentos que les gustan y no les gustan a los niños y niñas que participan en el comedor escolar

Elaboración de un taller de fotografía con niños/as de 4º, 5º y 6º grupo multigrado

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

Capítulo 3. Un paseo por la localidad de Montecillo de Nieto

En este capítulo planteo una descripción etnográfica del contexto sociocultural de la localidad de Montecillo de Nieto. Comienzo con un recorrido que inicia en el centro de la ciudad de San Miguel de Allende para terminar en la localidad de Montecillo de Nieto.

3.1 San Miguel de Allende, una ciudad multicultural

Al caminar por las calles y plazas del centro de San Miguel de Allende observo una marcada diversidad étnica, económica, lingüística y poblacional. Camino hacia el mercado San Juan de Dios, escucho al menos tres idiomas, un hombre habla francés con una mujer de unos treinta años, pelo castaño y delgada. Dos mujeres de rasgos asiáticos hablan mandarín, aunque no estoy segura. Sigo por la calle de correo y las casas coloniales sobresalen por sus colores ocre, café y verde. Encuentro una pareja de estadounidenses hablando inglés. La diversidad poblacional se encuentra en todos los lugares de la ciudad desde el mercado, hasta los restaurantes, comercios, escuelas y los supermercados.

El conteo intercensal del Instituto Nacional de Geografía (INEGI) 2015, en el municipio de San Miguel de Allende señala que viven 171,857 habitantes distribuidos en 534 localidades. Según Calzada (2016) se estima que el 17% de la población es extranjera, de entre los cuales predominan los de nacionalidad canadiense y estadounidense, seguidos de italianos, alemanes, suizos, franceses e ingleses. (Hernández, 2014)

3.2 Atractivos de la ciudad

San Miguel de Allende es el lugar preferido por los jubilados. En el jardín principal frente a la parroquia de estilo neogótica de San Miguel Arcángel, veo estadounidenses sentados en las bancas leyendo los periódicos abiertos a dos

hojas, el New York Times y The Guardian. Otros están sentados en las sillas con las mesas donde los restaurantes en los portales ofrecen desayunos calientes.

Los extranjeros buscan esta ciudad por el clima, la gastronomía, la arquitectura, la altura sobre el nivel del mar, la diversidad de restaurantes y hoteles, la zona arqueológica Cañada de la Virgen, las galerías de arte, la producción y venta de artesanías y, las escuelas de arte y español; aunado a esto en 2008 fue reconocida como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Esto atrajo a inversionistas que la consideran como “un excelente lugar para vivir e invertir”, por lo que en los últimos diez años las 25 agencias inmobiliarias son resultado de un incremento notorio de la demanda de extranjeros para vivir en la ciudad.

Así lo confirma la revista Travel + Lisure (2017) que señaló que “Por su calidad en el servicio, amabilidad, gastronomía, limpieza, experiencia de compras y movilidad, **San Miguel de Allende fue nombrada la Mejor Ciudad del Mundo**”. **Publicidad que ha atraído mayor cantidad de turistas nacionales y extranjeros.**

Al seguir por las calles cercanas a la parroquia de San Miguel Arcángel, constato la existencia de varios restaurantes que ofrecen comida internacional, destacan la oriental, la italiana, la francesa, la americana o estadounidense, la criolla, la contemporánea, la peruana, la mexicana y latina; en su mayoría todos estos restaurantes están en el primer cuadro de la ciudad, prevalecen los clientes extranjeros y, unos pocos mexicanos. Las calles empedradas y los colores de los edificios ofrecen un paisaje “armonioso” que rememora el pasado colonial de la ciudad.

Sigo mi camino hacia la esquina de las calles de Canal y Hernández Macías, ahí se encuentra el centro cultural Ignacio Ramírez, mejor conocido como el Nigromante. En la entrada principal hay una tabla en la que se anuncian cursos de arte, de cocina, exhibiciones de arte, clases de yoga, presentaciones de libros. El centro cultural fue fundado en 1962, pero el edificio data del siglo XVII, construido para convento, conocido como Las monjas. Actualmente se encuentra en resguardo

y uso por el Instituto Nacional de Bellas Artes. Decido no entrar, pues antes del mediodía, debo tomar el camión a Montecillo de Nieto; así que, continuo por la calle de Canal hacia el mercado San Juan de Dios donde abordaré el camión.

Unas tres cuadras más adelante observo un panorama distinto; en las calles aledañas se ven puestos de elotes asados, nieves, camotes horneados, señoras con cubetas de nopales vendiendo sobre las aceras, señoras vendiendo fruta picada, cacahuates y garbanzos en bolsas de plástico; ya no predominan los extranjeros, sino los habitantes de las comunidades rurales y colonias de San Miguel. Afuera del mercado San Juan de Dios, hay unas bancas de herrería donde se sientan las personas en espera de los camiones que salen a diferentes localidades del municipio.

3.3 De camino a la localidad de Montecillo de Nieto

Me siento en una banca a esperar el camión. San Juan de Dios es una zona donde los edificios lucen con grietas y descoloridos, aunque la avenida Guadalupe fue renovada hace poco, los camiones siguen entrando por el mismo lugar. Leo que, desde su fundación (1542), San Miguel de Allende ha sido paso de comerciantes. Durante los siglos XVII y XVIII fue ruta de la plata hacia Guanajuato capital, San Luis Potosí y la ciudad de México. (Flores & Guerra, 2016) Esto permitió el crecimiento del municipio en diferentes ámbitos, sin embargo, en el siglo XX, a partir de 1937 la afluencia de extranjeros aumentó notoriamente, especialmente desde que el estadounidense Stirling Dickinson -por cierto, una calle de la ciudad lleva su nombre- y el peruano Felipe Cossío del Pomar fundaron el actual Instituto de Bellas Artes. Pronto otros estadounidenses fueron invitados por estos dos personajes. Algunos de los que decidieron vivir en San Miguel de Allende abrieron agencias inmobiliarias, galerías de arte, restaurantes, tiendas de ropa y otros fundaron organizaciones civiles, hay alrededor de 150.

Los espacios entre el centro de la ciudad y el mercado San Juan de Dios no están lejos uno del otro, sin embargo, las diferencias son enormes; en el mercado,

la gente de las comunidades rurales baja y sube de los camiones, hombres con pantalones de mezclilla, camisas cuadradas o ralladas, sombreros, botas o tenis; mujeres con pantalón, faldas, vestidos con su delantal al frente, otras sin ellos, con bolsas de plástico para el mandado. Por fin llega el camión a Montecillo, es rosa pálido con franjas blancas.

3.4 Transporte público a Montecillo de Nieto

Me subo al camión que anuncia la salida a la localidad de Montecillo de Nieto. El servicio es cada dos horas de 6 de la mañana a 8 de la noche. El camión que abordo va casi lleno, en el trayecto de los 20 kilómetros entre el mercado de San Juan de Dios y la localidad, hace paradas para subir y bajar pasajeros. Por la calzada de La estación hay tiendas que anuncian venta de dulces, papelería, pollos rostizados, comida sobre la calle como gorditas, tacos de birria, elotes asados, una farmacia de similares, una tienda que vende granos como maíz, frijol, lentejas, garbanzo y alimento para mascotas; la ruta del camión pasa frente a la central camionera, cruza el puente bicentenario por debajo; hacia la izquierda observo una tienda departamental, es Aurrera, frente a ella se para y sube gente con bolsas de mandado.

El camión continúa su camino hacia la carretera de Guanajuato y Atotonilco. Antes de llegar a las vías del tren hay un espacio donde venden artesanías los fines de semana. La estación del tren fue remodelada, en este espacio operaba un tianguis los días sábados, pero tras la remodelación, se convirtió en museo, centro de exposiciones artesanales y cafetería. Los domingos opera como espacio donde los artesanos del municipio ofrecen a la venta sus artesanías. Del otro lado está la fábrica de quesos La Esmeralda de origen mexicano, pero fue vendida a empresarios alemanes. A las afueras de esta fábrica hay tres camiones que transportan a los trabajadores y trabajadoras de las localidades aledañas que trabajan en la empresa.

El camión atraviesa las vías y continúa hacia Montecillo de Nieto por la carretera pavimentada de doble carril. Antes de la segunda curva el camión se detiene en el rancho Tres hermanos. Desde la ventana observo un sembradío de alfalfa y dos casas de dos niveles construida de piedra con un área verde al frente con árboles de manzano. Una mujer baja con una bolsa de plástico con alimentos. Unos metros más adelante veo un letrero hacia la derecha que dice Feed The Hungry.

En el camino al entronque hacia Guanajuato capital y Atotonilco, de lado derecho está un negocio de materiales de construcción, a la derecha están las comunidades rurales de La esperanza, Los López y después San Rafael y a la izquierda la localidad de Cieneguita. Desde la ventana del camión veo el río Laja. Hay un puente para el cruce de vehículos y personas, está semi destruido a causa de las fuertes lluvias del 2017; hay un letrero que anuncia “camino cerrado a Guanajuato” y prohíbe el cruce al tráfico pesado, sin embargo, siguen cruzando camiones que transportan grava, arena piedra que extraen del mismo río. Los vecinos comentan que cuando cerraron el puente un grupo de personas se manifestó frente a la presidencia municipal de San Miguel de Allende para exigir la reparación inmediata porque es el principal acceso de los habitantes de las localidades de ese rumbo, aunque la obra de reparación ha sido anunciada por las autoridades, esta no ha sido realizada.

3.5 La llegada a Montecillo de Nieto: su paisaje

El camión sigue hacia Montecillo, ahora pasamos por la comunidad de Xote. Aquí se anuncia al pie de la calle empedrada un balneario de aguas termales. En el lado derecho a lo largo del río hay sembradíos de alfalfa protegida por una franja de árboles de la zona. Termina el pavimento y comienza el último tramo de terracería. Sobre el lado derecho hay un muro de piedra y en el lado izquierdo la localidad del Artesano (La Luz), después de un kilómetro el camión dobla a la izquierda, cruza el puente sobre el Río Laja y arriba a la entrada principal de Montecillo. El nivel de

Elaboración propia con base en mi trabajo de campo en 2019.

Una habitante de la localidad comenta que el agua esta muy cerca de la superficie. Ellos hacen hoyos en los lugares que ya conocen, salen a bañarse o lavar su ropa, el agua que brota es caliente. Aunque esto ya no es muy frecuente como dice la señora Irma “antes nos íbamos a bañar al río, pero como ahora tenemos agua en la casa ya no vamos”. En la comunidad hay un comité del agua. Este es responsable de cobrar la cuota mensual de 70 pesos por el servicio. La población tiene el servicio de agua tres veces por semana por una o dos horas, en la mayoría de los casos, las mujeres principalmente son las encargadas de llenar sus pilas, botes, tinas, trastes de agua. El comité informa periódicamente sobre la situación del pozo y la reparación de tuberías, así como de los dineros.

Después del puente hay varios accesos a las diferentes calles de la localidad. Me bajo en la primera, en el lado izquierdo hay un letrero que dice Casa de Aves, es un hotel y restaurante en el que, los fines de semana trabajan algunas personas de Montecillo como recamareras o meseras. Es un hotel que tiene alberca, jardines y servicio de restaurante. En su página web se observa un estilo campirano y rústico, ofrecen el espacio para bodas y fiestas. Me pregunto ¿Qué pensarán los habitantes de este hotel?

3.6 Casas y materiales de construcción

Sigo caminando por la calle que me lleva hacia la concentración urbana de la localidad. Veo varias casas en proceso de construcción, me detengo frente a una de ellas que es de adobe y tiene techo de lámina. Aquí vive una señora que es cocinera del comedor escolar, ella comenta que la casa es de su suegra, su esposo está en el norte desde hace dos años y están construyendo la suya con ladrillo. Esta tiene varias habitaciones, todavía esta en obra negra. En el patio de la casa de su suegra observo árboles de mezquite y pirules, plantas de ornato como geranios, rosales, bugambilias, entre otras.

Me encuentro con otra señora en la calle, me detengo a platicar con ella unos momentos. Ella me comenta apuntando hacia un árbol de mezquite que debajo de ese árbol, los viernes, sábados y domingos, un señor, -esposo de una de las cocineras del comedor escolar- pone su carro de tacos y dos mesas para vender tacos de cochinita pibil, bistec, chorizo, hamburguesas, gringas. Imagino el lugar con el puesto de los tacos, pienso, vendré a probarlos.

Me despido de la señora y sigo mi camino por la calle, doy vuelta a la derecha, donde hay otras casas contiguas; una de ellas tiene un papel anaranjado desteñido en la ventana de metal que anuncia la venta de carnitas los fines de semana. Las viviendas tienen diferentes tipos de puertas, de lámina, madera, palos, herrería. Casi todas tienen su patio al frente y al fondo la construcción de la casa, ninguna tiene acceso inmediato a la calle, más adelante veo otra casa con un letrero que dice “se venden frituras”, destacan los colores anaranjados, ocre y verdes de los churros y fritangas sobre una mesa de madera; posteriormente, del lado derecho una señora vende pan, lo compra a una panificadora de la cabecera municipal que lo trae en una camioneta todos los días y ella lo vende a las vecinas.

En los patios veo gallinas, uno que otro gato acostado en una silla o al borde de una ventana, perros echados a la sombra, marranos atados a un árbol.

Llego a una bifurcación, hacia el lado izquierdo corre un arroyo pequeño, no sé el destino del agua, al parecer es hacia el hotel; por esta calle hay otra reja con una flecha que señala el restaurante La terraza que es parte del mismo hotel; del otro lado, hay un terreno plano en el que sólo hay hierbas; enseguida veo un invernadero en el que trabajan mujeres jóvenes de alrededor de los veinte años de edad, las dimensiones aproximadas del invernadero son de cien por cincuenta metros. Al dirigirme hacia el invernadero sale a mi encuentro el dueño, nos saludamos y platicamos un poco. El dice que tiene varios años viviendo en la comunidad, ha trabajado en el gobierno, pero desde la última administración decidió retirarse y emprender su propio negocio. El vende plántulas de lechuga y brócoli a una empresa agroexportadora, instalada en la localidad de Los Rodríguez.

Regreso por la calle, al lado derecho de la bifurcación hay una vivienda que tiene un letrero Rancho de los Lagos, propiedad privada, la extensión es de aproximadamente de 1000 por 200 metros. Una de las vecinas, cocinera del programa de FTH vive cerca de ahí, dice que los dueños son extranjeros. Los dueños están construyendo una media barda de piedra alrededor del terreno que está rodeado por eucaliptos. Paralelo a esta propiedad hay un terreno de sembradío con árboles a la orilla: huizaches, eucaliptos, pirules, mezquites. Al lado de este están varias casas. La cocinera dice que ahí vive “solo familia”, su esposo y hermanos se repartieron el terreno, cada uno construyó su casa; las viviendas están al fondo, al frente están los patios con árboles y plantas de ornato.

Dos casas tienen el mismo modelo, una puerta gris de tambor en medio de dos cuartos de unos dos por tres metros cada uno, ambos con ventanas de aluminio al frente, estas fueron construidas con el apoyo de un programa del gobierno municipal; la señora vive en una de estas casas, y trabaja como empleada doméstica con una dentista que esta casada con un estadounidense y, su esposo trabaja en la misma casa como jardinero.

3.7 Los servicios en la localidad

Regreso por la calle donde inicié mi recorrido, subo a la carretera asfaltada y unos metros adelante bajo por una vereda de terracería que me dirige hacia el preescolar. Este tiene dos salones, unas mesas y bancas de cemento en el patio, la maestra atiende los tres grados escolares de 1º, 2º y 3º en el mismo salón. Del lado izquierdo hay un terreno baldío con plantas nativas y del lado derecho hay dos casas; una de ladrillo con ventanas de aluminio, es el prototipo que promovió el DIF municipal, otra casa es similar, por la ventana una señora vende algunos productos como jabón, cerillos, aceite, sopas de pasta, atún, galletas, refrescos, paletas de hielo, churros, dulces; productos que tiene acomodados en un anaquel.

Como se ve poca transitada la vereda, me regreso por la calle y llego otra vez a la carretera asfaltada. Esta es la calle principal de la comunidad y la ruta que

el camión atraviesa. A los lados hay casas construidas de ladrillo, los techos de algunas son de lámina y otros de cemento, todas tienen los servicios de energía eléctrica y agua potable, algunas tienen solo una llave en el patio y de ahí la toman para diferentes usos.

3.8 La escuela primaria El Pípila

A la derecha al bajar por la carretera se encuentra la escuela primaria que más adelante describiré con detalle; enfrente hay una pequeña vereda que lleva a un montículo de tierra con una cruz en la cima, el suelo es de tepetate y piedras de este mismo material; paso por la escuela primaria y después de unos cien metros giro a la derecha, ahí hay otra calle de terracería con varias casas, estas son de ladrillo y cemento, sus patios tienen plantas de ornato en macetas o botellas de plástico. Una vivienda tiene una camioneta estacionada en el patio, en la última, vive una mujer que participa en el programa de desayunos escolares, su casa está cercada con malla ciclónica, desde afuera observo que es de ladrillo con techo de cemento, la señora me dice que en esta calle vive la familia de su pareja, quien ahora trabaja en Estados Unidos. Al final de esta calle, hay una vereda con pendiente pronunciada que conduce al río, desde el solar se observa en el horizonte la franja verde de sauces, mezquites y huizaches a lo largo del Río Laja y las tierras de cultivo entre este y la casa.

Una mujer me dijo que siembran maíz, frijol y alfalfa y que los riegan con agua del río. También vi el camino de terracería que conduce hacia la localidad de Atotonilco, pongo más atención en el paisaje, y a lo lejos distingo uno de los hoteles preferidos por los turistas, Nirvana. Regreso al camino principal hacia el este, por este camino pasan tolvas con material hacia un terreno donde están construyendo una larga barda, los habitantes no saben a quien pertenece, pero hay otras dos casas construidas con materiales diferentes al resto de la comunidad en las que al parecer viven dos familias extranjeras, pero tampoco los conocen.

3.9 Forma de gobierno y elección de autoridades locales

Regreso hacia la escuela primaria, afuera hay un letrado invitando a votar por la delegada de la localidad, no lo vi cuando pasé la primera vez. El gobierno municipal cada tres años convoca a las elecciones. En el pueblo hay dos candidatas, la actual delegada es hermana de una de las postuladas, aunque según me informan una de las señoras participa en el comedor escolar, la otra también es familiar. Una vez que eligen a la delegada esta representa a los habitantes ante el municipio, aunque no hay un pago por tal servicio, ella tiene un sello que le otorga el municipio para expedir algunos documentos oficiales como constancias de residencia, de propiedad o algún otro documento que le soliciten.

Al parecer las delegadas no tienen un partido político, sin embargo, en la cabecera municipal el gobierno es emanado del partido Acción Nacional (PAN) desde hace seis años, aunque este municipio se ha caracterizado por la alternancia entre los gobiernos panistas y priistas. El anterior presidente municipal es hermano del presidente actual que antes había sido también presidente del municipio y que fue diputado por el mismo partido, es decir, consecutivamente dos hermanos han gobernado el municipio.

Sigo mi camino por la carretera asfaltada, las casas que están a los lados tienen ciertas particularidades, en una hay un letrado que dice “se vende miel”; la señora hace algunos años también participó en el programa del comedor escolar, ella me dice que todas las tardes sale a “pastear” a sus chivas cerca del río y aprovecha para ver sus apiarios. Tuve oportunidad de pasar a su casa, en el patio hay duraznos, mezquites, higos y nopales. La vivienda de al lado está delimitada por una cerca de órganos, desde la calle se ve una cisterna de ferrocemento que capta el agua de lluvia del techo, esta almacena unos 15 mil litros de agua; en el solar hay nopales, un agave, mezquites y huizaches; al fondo hay otras dos casas, ahí viven la hija y la nuera de la señora que también participa en el comedor escolar.

3.10 Las tiendas y artesanías

Al seguir por la carretera, al lado derecho de la carretera hay una tienda, según las señoras del comedor escolar, dicen que es la más grande de la localidad; ahí compran granos como lentejas, frijol, maíz, garbanzos, algunos productos como huevo, pastas, chorizo, longaniza y queso. Y algunos productos industrializados de varias marcas. La dueña de la tienda, comenta que algunas señoras surten su despensa los sábados o domingos, ella les da crédito a las mujeres que son confiables para pagar; esta misma familia tiene un taller de artesanías; en el pasillo del patio el papá y las hijas se sientan a elaborar estrellas de latón y espejos con pequeños azulejos de varios colores, tamaños y formas rectangulares o cuadradas; estas artesanías las entregan en tiendas de la ciudad de San Miguel de Allende; en la casa contigua hay otro taller de artesanías de latón, sobre la barda de cemento hay un letrero casi oculto que señala “se venden artesanías”. En el patio hay un mezquite con estrellas de latón oxidado colgando.

Sigo caminando sobre la carretera, a la derecha hay varias veredas con una leve inclinación, estas llegan a otras casas escondidas entre huizaches y mezquites; en algunos de sus patios veo algunos perros echados bajo la sombra de un árbol, en otra casa hay gallinas, y en otra casa, veo un cerdo dormido en el lodo.

3.11 La Capilla de indios

Más adelante, sobre la carretera hay una capilla cuyas características sugieren que se trata de una capilla otomí, la denominan capilla de indios; al frente hay un atrio de aproximadamente veinticuatro metros cuadrados, a los costados y la parte de atrás hay casas, una de ellas pertenece a una pareja de estadounidenses. Unos metros más adelante, al lado derecho hay otra capilla más grande y reciente que la anterior, es la capilla del Señor Santiago a la que los habitantes de Montecillo de Nieto acuden a misa los domingos, el atrio de esta tiene una malla sombra sostenida por cuatro tubos de metal, hacia la derecha se observan otras casas.

Estas capillas están dentro de la Ruta de capillas de indios. Son seis capillas oratorio que datan de los siglos XVIII y XIX. El gobierno municipal implementó un programa turístico para que tanto la gente local como extranjera visite estas capillas. En algunas de ellas hay áreas destinadas como comedores para que la gente de la comunidad venda comida típica a los visitantes.

3.12 Mayordomía y organización religiosa

Entro y veo la imagen de la virgen de Guadalupe al fondo de la capilla del Sr. Santiago. Una de las tres mayordomas que están limpiando la capilla dice que el sacerdote vendrá a confesar a los feligreses. La mayordoma me comenta que la principal fiesta de Montecillo de Nieto es la de San Isidro Labrador que celebran el 25 y 26 de mayo. Las tres mayordomas y un mayordomo son los encargados de organizar la fiesta: traen la danza de los apaches por la mañana, después de su presentación la gente reparte tamales y atole; por la tarde celebran la misa y al salir hacen la rifa de la tómbola. Las mayordomas salen en su comunidad y visitan las aldeañas para pedir cosas para la rifa, reciben ropa, juguetes, gallos, gallinas, comida enlatada, lo que sea para que todos tengan un premio al participar en la tómbola.

Mientras la mayordoma me platica sobre la fiesta, limpia una imagen religiosa que está en un nicho en un costado de la capilla, dice que el domingo habrá carros alegóricos arreglados por las personas de la localidad. Estos pasan a las 12:30, “es un día de convivio de toda la comunidad”, comenta la señora. Los mayordomos cambian cada dos años, ellos organizan la junta y ahí los eligen, todos tienen que ser electos por mayoría o unanimidad. También apoyan la peregrinación a la virgen de San Juan de los Lagos, la gente coopera con comida, venden boletos de 15 pesos y ese dinero es para los peregrinos.

También en la capilla, durante la semana santa, se celebran pláticas con los misioneros católicos que cada año vienen de la ciudad de León. Ellos se hospedan y alimentan con diferentes familias; hacen juegos con todas las niñas y niños de la

comunidad, “les dan a conocer la palabra de Dios” dice una de las mayordomas. Al terminar la semana santa, los jóvenes se regresan a su ciudad natal. Otra de las mayordomas que ha llegado a limpiar la capilla, agrega que otra celebración importante es a la Virgen de los Dolores, dice que ese día ponen un altar afuera de la capilla y todo aquel que pasa recibe nieve, agua de sabor o paletas, ofrecimiento que algunas familias también hacen afuera de su casa. Comentan que los domingos viene el párroco de otra comunidad y celebra la misa.

El atrio de la capilla no es solo para fiestas religiosas, también hacen reuniones con personal de Desarrollo Integral de la Familia (DIF). Los viernes un grupo de mujeres se reúnen para aprender y desarrollar varias habilidades como elaboración de pintura natural con baba de nopal, impermeabilizante para sus techos, y también hablan de temas relacionados con la convivencia familiar.

La carretera que es ligeramente curvada lleva hacia otras localidades rurales. El camión llega hasta la última calle de la comunidad, ahí se da vuelta para regresar a la cabecera municipal. En esta calle de terracería hay otra tienda pequeña que vende dulces y frituras. Sobre la calle de lado izquierdo hay alrededor de seis casas con solares, unos más grandes que otros y, frente a las casas hay un terreno baldío con varios mezquites y huizaches. Y en una de las esquinas un grupo de albañiles está construyendo una barda de piedra, comentan que los dueños son extranjeros, los mismos del Rancho de Los Lagos que describí anteriormente.

Al final de la calle, una reja roja resguarda un terreno donde trabajan varios albañiles, no puedo pasar por que es propiedad privada, entonces giro hacia la izquierda por otra calle donde hay otras viviendas que no se ven desde la carretera. En estas viven familias con cierto grado de parentesco, sus terrenos están delimitados con bardas de arbustos o alambre de púas, pero con visibilidad entre sí. Sobre el lado derecho hay dos casas de ladrillo y cemento, una de dos pisos con ventanales y patio al frente, la otra nueva y deshabitada. Algunos habitantes de la comunidad trabajaron como albañiles en la construcción de esta, su dueño no es originario de Montecillo, pero compró el terreno a uno de los habitantes.

Hay otras casas escondidas entre las veredas, a las cuales no es fácil acceder, por eso decido terminar aquí mi recorrido por Montecillo de Nieto.

3.13 Viviendas y demografía

Según información del catálogo de localidades de SEDESOL en el 2015 había 72 viviendas con una población total de 294, de los cuales 142 son hombres y 152 son mujeres. En mi diagnóstico realizado con las cocineras del comedor escolar la gran mayoría de los hombres de esta comunidad se dedican principalmente a la construcción, otros a la jardinería, otros más son artesanos como ya señalé en el recorrido. Por su parte, las mujeres que trabajan en su mayoría lo hacen en casas como empleadas domésticas, empleadas de tienda, recamareras o meseras en el hotel de la comunidad que es privado.

3.14 Servicios de Salud

La localidad no tiene clínica de salud, este servicio es proporcionado por la clínica que está en otra comunidad que se llama Atotonilco. Las mujeres que necesitan atención médica acuden a esta clínica o bien a la cabecera municipal a los consultorios de las farmacias similares. Sin embargo, una vez observé en la escuela primaria que dos enfermeras con su uniforme de la Secretaría de Salud fueron a vacunar a los niños y niñas menores de cinco años.

3.15 Montecillo de Nieto, ¿comunidad indígena?

En San Miguel de Allende actualmente están reconocidas 27 comunidades indígenas que conforman el Consejo de Pueblos y Comunidades indígenas. Dicho consejo tiene como objetivo brindar asesoría y consulta a las instituciones de la administración pública, con el fin de contribuir al desarrollo integral de los pueblos y comunidades indígenas.

A su vez, este Consejo de Pueblos pertenece a un Consejo Estatal de Pueblos Indígenas que esta en coordinación con la Comisión Nacional para el

Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI). En este consejo hay varios representantes de varias comunidades indígenas del municipio de San Miguel de Allende y de otros municipios del estado de Guanajuato.

De esta manera la CDI es la responsable de evaluar si una comunidad cumple con los requisitos para ser reconocida como población indígena, por lo que de acuerdo al testimonio de una vecina “hace muchos años nos dijeron que Montecillo de Nieto no era comunidad indígena porque no había nadie que hablara otomí y hubiera nacido en esta comunidad, porque la mayoría de la población viene de otras comunidades”. (Comunicación personal, 25 de febrero del 2020) La vecina de esta comunidad no recuerda cuando se les informó esto por parte de un funcionario de la presidencia municipal. Por otra parte, uno de los integrantes del Consejo de Pueblos y Comunidades Indígenas Pedro Ramírez señaló que el proceso aún no terminaba ante la CDI por lo que aún no se define si Montecillo de Nieto es una comunidad Indígena. ¿Qué implicaciones conlleva que una localidad sea reconocida como indígena?

Para resumir, es necesario recordar que Montecillo de Nieto es una localidad semi-dispersa. La atraviesa la carretera de asfalto por donde el transporte público recoge y baja a los pasajeros. Se caracteriza por que la mayoría de sus calles son de manera irregular y son de terracería. La mayoría de las viviendas están construidas con ladrillo cubiertas con cemento, se ven pocas viviendas de adobe. En sus servicios destacan el agua potable, luz eléctrica, transporte público. Tiene solo dos niveles escolares, el preescolar y la escuela primaria.

Capítulo 4. Los menús en la cocina de la escuela primaria de Montecillo de Nieto

Inicio con una breve descripción de la escuela primaria El Pipila, en particular el espacio culinario de la cocina escolar y el patio, lugares que representan los diferentes sistemas alimentarios: el impuesto por FTH a través del plato del Bien Comer y el sistema doméstico-familiar. Después abordo la forma de organización y participación de las cocineras voluntarias en el comedor escolar. Luego expongo la forma como FTH hace el cambio de menú en este espacio culinario, reproduciendo aquellos aspectos que involucran la postura de esta organización en cuanto a su propuesta alimentaria con recetas que incluyen ingredientes, formas de cocinar y combinación de alimentos.

4.1 Descripción de la escuela primaria de Montecillo de Nieto



Foto 1. La escuela primaria por Dan Noack

La escuela primaria El Pípila se ubica en una de las calles de terracería aledañas a la carretera pavimentada que atraviesa la comunidad. En la calle la tierra de tepetate es blanca y suelta. Frente a la escuela hay un baldío con vegetación como tatalencho, uña de gato, salvia, granjeno y una que otra flor silvestre. También

observo algunas cactáceas como nopales y órganos -que durante la primavera tienen flores amarillas- y alguno que otro agave disperso. La escuela primaria está cercada por una barda de ladrillo pintada de blanco hacia el frente. Hacia la derecha hay otra barda construida de ladrillo y cemento a orilla de la carretera, formando una barda en escuadra. Los otros dos perímetros son de malla ciclónica. La entrada principal a la escuela tiene un portón negro. Al entrar observo del lado izquierdo cuatro salones. El primero está destinado para los niños de 1º y 2º grado de primaria. El maestro que los atiende es al mismo tiempo el director de la escuela. Durante el ciclo escolar 2018-2019 el grupo estuvo integrado por 16 niños y niñas.

En el salón contiguo, está la cocina donde las madres que participan en el programa de desayunos escolares de FTH cocinan para sus hijos e hijas de lunes a viernes. Al entrar a la cocina, hacia la izquierda, hay dos mesas largas de madera, cubiertas con manteles de plástico con figuras de frutas. En estas mesas las madres de familia colocan las cazuelas con las cucharas cuando la comida está lista. También acomodan los platos, vasos y cubiertos que usan para servir a los niños y niñas cuando se forman. Frente a las mesas se encuentra un pizarrón que no se usa para escribir, pero ahí pegan el menú del mes y algunas anotaciones que a veces dejan los nutriólogos y chefs de FTH. En la pared izquierda hay una ventana por la cual se observa el patio cuando los niños y niñas están en el receso. Junto a las ventanas se encuentra la estufa industrial de acero inoxidable de cuatro parrillas. Al lado de la estufa hay una mesa de madera de aproximadamente 70 centímetros de largo por 60 de ancho. La mesa también está cubierta por un mantel de plástico y ahí ponen los utensilios e ingredientes que ocupan con más frecuencia como la sal, las especias, el Knorr suiza, la licuadora, las cucharas soperas y un encendedor.

En la pared del fondo, es decir la contigua al salón del primer salón de primaria, se encuentra un refrigerador blanco que tiene el logotipo de FTH. Al lado del refrigerador está un mueble de madera con repisas cubiertas con manteles de plástico. Sobre las repisas colocan los platos, vasos, tazas y algunas ollas después de lavarlas. Junto al mueble hay otra mesa de madera también con un mantel de

plástico, aquí colocan otros trastes como las cucharas para comer, las cucharas para cocinar, cuchillos, cucharones. Algunas veces ponen los mandiles, cofias y trapos que lavan para que se escurran y sequen.

Siguiendo con el cuarto de la cocina, en la pared que está frente a la parrilla industrial, del lado contrario hay un anaquel con cinco divisiones, también tiene mantel de plástico rojo con figuras de frutas. En este espacio acomodan algunos trastes. Al lado está un mueble de madera con puertas de aproximadamente un 1.10 metros de altura por 60 centímetros de ancho. Ahí guardan los productos no perecederos que traen los voluntarios estadounidenses cada martes. Observo bolsas de arroz de la marca verde valle, pastas marca la moderna, aceite marca capullo; avena, lentejas, garbanzos, azúcar, frijol, chile y sal en bolsas transparentes de plástico sin marca y una lata de chile chipotle San Marcos.

En esta pared también hay una ventana que da hacia el patio trasero de la escuela. Aunque el mueble de plástico no permite que se vea totalmente hacia el exterior, debido a que las señoras colocan ollas, tapaderas, coladeras, tablas para picar las verduras y frutas. Próximo al mueble de plástico esta otra mesa de madera en la que colocan una olla con el agua preparada con algún sabor, atole o la bebida que indica el menú. Justo al terminar la mesa hay una puerta negra de metal que permite la salida hacia el área de la cancha de fútbol. Una silla negra con el asiento roto detiene la puerta para que esta no se cierre.

Al lado de la cocina está otro salón que los maestros usan de bodega y para algunas actividades escolares. Ahí hay material didáctico como juegos de madera, láminas de diferentes temas, colores, plastilina, lotería, un proyector, una pantalla plastificada, una computadora portátil, tres computadoras de escritorio que ya no funcionan, un equipo de sonido y tres cámaras fotográficas. Todos los objetos están colocados en varios muebles sobre las repisas. El salón, aunque tiene ventanas del mismo tamaño que los otros, tiene cortinas negras que oscurece el salón evitando la vista hacia el exterior.

Al lado está el último salón de clases. Aquí está la maestra que atiende a los niños y niñas de 3º, 4º, 5º y 6º grado de primaria. Ella enseña a 24 niños y niñas. Su salón tiene sillas y mesas de madera individuales para que los niños y niñas se apoyen para trabajar en clase. También hay dos ventanas, una es con vista al patio principal y la otra con vista a la cancha de cemento de fútbol, una pequeña área de juegos y los baños.

Al frente de los salones se encuentra un patio de cemento de unos 30 por 20 metros cubierto con una malla sombra sostenida por cuatro tubulares. Al fondo, cerca de la barda, están unas bancas y mesas de cemento en la cual se sientan algunos niños y niñas con su desayuno a la hora del receso. Hay dos árboles de durazno en la esquina derecha. El resto del perímetro de la escuela está cercado con malla ciclónica a través de la cual se observan las casas aledañas. En la esquina de la izquierda, hay una cisterna de plástico y frente a ella hay una cisterna de cemento.

La primera cisterna es para captar agua de la lluvia que no ha funcionado y la segunda tiene agua potable. Junto a esta, las madres de familia lavan los trastes en una banca de cemento donde colocan sus tres tinas de plástico con agua de la cisterna. En una tina enjabonan los trastes, en la segunda le quitan el jabón y en la tercera los escurren. Adicionalmente hay una pequeña cubeta con capacidad de tres litros para depositar los desperdicios de comida que dejan los niños y niñas en sus platos después del almuerzo. Algunas veces esta se llena hasta el límite. Las señoras se llevan la cubeta con desperdicios a su casa, sirve de alimento para sus perros o puercos.

En la parte posterior de los salones, hay una cancha de fútbol en la cual juegan los niños y niñas después de comer. A veces tienen su plato en el suelo, comen un bocado y regresan a la cancha a patear la pelota. En ocasiones las mamás cocineras caminan alrededor de la escuela para recoger platos, cucharas o vasos olvidados por los niños y niñas. Al fondo del patio están los baños, unos son

para las niñas y otros para los niños. Al lado de los baños hay tres juegos que usan durante el recreo: dos columpios, una resbaladilla y un sube y baja.

Al fondo del lado superior izquierdo hay una reja de malla ciclónica. A través de esta las madres de familia que no están dentro del programa de desayunos escolares se acercan durante el recreo para entregar el almuerzo a sus hijos e hijas. Antes las señoras entraban por la puerta principal pero ahora entregan la comida por la reja. Los niños y niñas se asoman a través de la cerca para esperar a su mamá o hermana. Las mamás les traen tortas de frijoles con huevo o de jamón, papas fritas, caldo de pollo con una pieza, tacos, jugos de sabor artificial en botellas, pan, yogurt para beber, submarinos y rancheritos.

Los niños y niñas que no entran a la cocina de la escuela, buscan un lugar para sentarse a comer su almuerzo. Ellos no comparten los desayunos. Varios de los niños y niñas que sí están dentro del programa llevaron alguna vez una torta porque el menú de ese día no les gustaba.

4.2 La organización y participación de las cocineras voluntarias en el comedor escolar

En el ciclo escolar 2018-2019 las madres de familia participaron en diez grupos. (Ver Anexo 3). Un grupo por día acude de lunes a viernes a cocinar en la escuela primaria.¹⁴ Cada grupo decide integrarse según la relación que exista entre ellas. En su mayoría los grupos son entre la misma familia. Un ejemplo, hay grupos de mamá e hijas, suegra, hijas y nueras, o primas. Excepto tres mujeres que no tienen una relación de parentesco entre ellas.

Antes del desayuno

¹⁴ Aunque las cocineras voluntarias afirman que no hay una líder en el grupo, durante mi trabajo de campo identifiqué que la presidenta del comité de padres de familia fue la que organizó los grupos, la que avisó sobre las reuniones y la que solicitó las cooperaciones.

Las cocineras llegan a las ocho de la mañana de lunes a viernes. Excepto los días festivos o cuando hay un evento especial se cancela el menú del día, por ejemplo, el día de las madres, el fin de ciclo escolar, el día del niño y niña. En estas ocasiones las madres de familia llevan platillos para compartir, más adelante comentaré al respecto.

Algunas de las madres de familia usan su mandil, su cofia y su cubrebocas, otras no los usan debido a que “no están acostumbradas” como ellas me comentaron durante mi trabajo de campo. Una vez que llegan a la cocina revisan el menú del día, sacan del refrigerador y del mueble, donde guardan la despensa, los ingredientes que requieren para elaborarlo y comienzan con la preparación. Cuando no hay un ingrediente ellas lo compran en la tienda o lo traen de su casa. Durante mi trabajo de campo ellas compraron jitomate, sopa de pasta, jamón, salchichas, chorizo, tostadas y galletas saladas. Y de su casa trajeron una bolsa de espagueti, papaya, jitomate, entre otros ingredientes.



Foto 2. Las tortillas en la cocina escolar por Dan Noack.

Entre ellas comentan algunas situaciones escolares del día anterior, a veces se quejan de que no está todo lo que señala el menú porque el grupo anterior “no

dejó nada para el día siguiente”. Una vez presencié que el menú indicaba preparar lentejas con jitomate y espagueti con zanahoria y calabaza, pero no había verduras por lo que agregaron chorizo a las lentejas y salchichas al espagueti. Otro día vi que el menú era garbanzos con atún, pero no remojaron el grano así que hicieron pasta con atún. (Visita de campo del lunes 4 de marzo del 2019).

Cada grupo de cocineras acuerda quien lleva las tortillas, los frijoles, los garbanzos, alimentos que deben cocinarse un día antes, dicen que es más fácil traerlos ya cocidos. También al interior del grupo las mujeres se organizan para cocinar (picar, moler, mezclar), preparar las bebidas, limpiar la cocina y lavar los trastes. Es un acuerdo implícito y cada una sabe que le toca hacer. Durante mi trabajo en campo nunca presencié una disputa o un desacuerdo por la ejecución de estas tareas.

Las mujeres preparan la comida en cazuelas de aluminio o peltre. Mientras cocinan platican de su familia, de los niños y niñas o alguna situación de la escuela. Están atentas al reloj para que la comida esté lista a las 10:30 de la mañana. Dos grupos de cocineras comen antes que los niños y niñas porque necesitan salir al mediodía para recoger a sus hijos e hijas en el preescolar. Otro grupo prepara su propia comida -chorizo con huevo- y no comen del menú que prepararon. Una cocinera trae un refresco de cola de dos litros, lo guarda debajo de la mesa.

Durante el desayuno

Una vez que los alimentos están listos, las cocineras colocan todas las cazuelas, las tortillas, los platos, vasos y cucharas en la mesa. Los niños y niñas antes de entrar a la cocina lavan sus manos en el patio. Abren la llave de una de las cisternas y ahí hay un frasco con jabón líquido. Luego pasan a la cocina y se forman para recibir su plato. Los niños y niñas se asoman a las cazuelas, miran, si les gusta lo que hay, no dicen nada, pero si un guiso no les gusta piden que ese no se les sirva. Aquí un ejemplo:

-No me sirva lentejas – dice un niño

-Te sirvo un poco, si te gustan te las comes y si no ahí las dejas

-No me gusta, solo quiero arroz

-Mira te puse un poquito, pruébalas

(Trabajo de campo, lunes 4 de marzo del 2019)

Otras mamás cocineras únicamente sirven lo que piden los niños y niñas, no agregan nada a su plato, ni tampoco insisten. Una vez que cada niño y niña tiene su plato, toma sus tortillas de un canasto o las mamás se las dan. Luego los niños y niñas agarran su taza o vaso con atole o agua de sabor, según sea el menú del día. A los niños y niñas que les gusta la comida regresan por más, sino les agrada dejan el plato con los restos en una tina de plástico que ponen las cocineras adentro o afuera de la cocina.



Foto 3. La comida en la cocina escolar por Dan Noack

Una vez que las niñas y niños reciben su plato, toca el turno del maestro y maestra. Cada uno de ellos toma su plato y salen a vigilar los dos patios de la

escuela. Luego, sigue el turno de las mamás. Recordemos que sólo dos grupos de cocineras comen antes de que estos lleguen al comedor.

En el patio los niños y niñas se sientan con su plato en diferentes espacios de la escuela. Algunos usan las bancas y mesas de cemento que están frente a los salones, especialmente los más pequeños de los grados de primero y segundo. Otros se sientan en los escalones, afuera del salón. Otros juegan en la cancha de fútbol al mismo tiempo que comen. En ocasiones el maestro que también es director se queda en la cocina con las señoras para platicar sobre la comida o alguna otra situación de la escuela.

Después del desayuno

El receso se termina a las 11 de la mañana, aunque varias veces se extiende quince minutos o hasta media hora más, según las circunstancias. Después de que las mamás sirven la comida, recogen la cocina. Una limpia las mesas y la estufa; otra barre y trapea la cocina; otras lavan los trastes y los colocan sobre las repisas. Ellas se reparten el trabajo de manera implícita. Su labor termina alrededor de las 12 o un poco antes, dependiendo del grupo.

4.3 El cambio de menú en el comedor escolar

Durante el trabajo de campo que realicé en la comunidad estuve en dos reuniones para observar el cambio de menú. Uno fue el 7 de marzo y el otro el 17 de mayo del 2019. Estos cambios de menú son mensuales, aunque a veces transcurre más tiempo según el período vacacional o los días festivos. El objetivo de estos es que las madres de familia conozcan los nuevos menús que cocinarán para sus hijos e hijas, aunque también son aprovechados como talleres de nutrición.

El primer cambio de menú que presencié estuvo la directora administrativa y el coordinador de los chefs. Ambos llegaron en una camioneta blanca de doble cabina con el logotipo de FTH. En pequeños trastes de plástico trajeron todos los ingredientes cocidos o semicocidos para las nuevas recetas. Las mamás

empezaron a llegar a la reunión, primero había ocho madres de familia y la directora del programa dijo “hay que esperar unos cinco minutos más”. Después ella entregó el menú impreso con los nuevos platillos de lunes a viernes. Luego el chef con su delantal y gorro negro, colocó sobre la mesa todos los ingredientes de las nuevas recetas.

La directora del programa invitó a las señoras a que siguieran los nuevos menús tal y como vienen sugeridos en el documento. Más tarde el chef explicó cada uno de los platillos paso por paso. Las señoras observaron y vieron como el chef preparó la receta del primer día, después del segundo y así hasta llegar al quinto día. Durante el proceso las señoras hicieron preguntas sobre la cantidad y formas de cocción. Posteriormente el chef les preguntó a las señoras si tenían más dudas sobre los menús, en este momento las señoras aprovecharon para decir que no les alcanza la cantidad de verdura o ingredientes que traen, especialmente las señoras que cocinan los lunes y viernes. El chef insistió en la importancia de respetar las cantidades de los ingredientes de las recetas para que alcance toda la semana. Sin embargo, las recetas no señalan las cantidades, más adelante hay ejemplos de estas.



Foto 4. El cambio de menú por Dan Noack

Al final de la presentación de los nuevos menús, todas las asistentes se sirvieron en platos desechables de unicel los nuevos platillos para degustarlos. Una vez que terminó la presentación de los guisados, el chef y la coordinadora del programa de desayunos escolares se fueron a otra comunidad a seguir con la presentación de las nuevas recetas.

Ahora muestro las recetas del cambio de menú presentado por el chef durante marzo. Primero, hago comentarios sobre los ingredientes y las formas diferentes de cocinar en las cocineras, observaciones basadas en las entrevistas y mi trabajo de campo. Posteriormente, agrego mis observaciones sobre la aceptación o rechazo del platillo de los niños y niñas durante mi visita en el comedor escolar.

Tabla 6. Receta 1. Cambio de menú de marzo.

Lunes	Ingredientes	Preparación
Salpicón de lenteja	Lechuga, <u>tocino</u> , zanahoria, pepino, jícama, jitomate, lenteja, <u>orégano</u> , <u>vinagre</u> , limón, sal.	Cocer la lenteja evitando que se abra, dejar enfriar. Picar finamente la lechuga, lavar, desinfectar y reservar. Rallar la zanahoria, el pepino y jícama, después incorporar la lechuga, mezclar de manera suave. Picar el jitomate en cubos pequeños, reservar. Picar en cuadros pequeños el tocino, dorar un poco y reservar. Agregar la lenteja, el jitomate junto en el tocino y mezclar de manera suave, agregamos un poco de vinagre, orégano, limón y sal, rectificar sabor.
Arroz con azafrán	Arroz, aceite, <u>camarones</u> o polvo de camarón, cebolla, <u>azafrán</u> , chicharos, <u>pimiento verde</u> .	Arroz con azafrán En un recipiente, poner a hervir agua con el azafrán y los camarones. Licuar el azafrán con cebolla y reservar los camarones.
Horchata de avena		En una cacerola con aceite caliente, freír el arroz hasta dorar, enseguida agregar el pimiento picado en cubitos y los chicharos. A continuación agregar lo licuado anteriormente y los
Tortillas		

		camarones. Agregar suficiente agua y dejar cocinando hasta que este cocido el arroz.
--	--	--

Fuente: Receta original de FTH



Foto 5. La degustación del nuevo menú por Jill Noack

El chef en la presentación del menú del lunes llevó el salpicón de lentejas ya preparado, así como el arroz. Únicamente calentó este último y lo mostró a las mamás cocineras para que conocieran el azafrán. La directora del programa explicó que es un ingrediente muy caro cuando se importa de otros países pero que “ya se puede comprar azafrán de origen mexicano y no es tan caro”. (Comunicación personal, jueves 7 de marzo del 2019). Ninguna cocinera conocía este ingrediente, ni preguntaron donde comprarlo. Cuando probaron el arroz amarillo dijeron que les gustó.

Durante las entrevistas que realicé identifiqué que la despensa que adquieren ordinariamente, las cocineras no compran el camarón porque era muy “caro”; tampoco incluyen en su dieta el azafrán, ni el tocino ni el pimiento, rara vez los chícharos. Las mamás cocineras comentaron que las lentejas suelen cocinarlas con

jitomate y cebolla, y a varios de los niños y niñas en las familias no les gusta de ninguna forma. También señalaron que las cocineras no comen la jícama rayada con las lentejas. Así que considero que será difícil que las madres de familia reproduzcan este platillo en su casa.

En el comedor escolar los niños y niñas probaron el salpicón de lentejas y el arroz con azafrán, al parecer en general hubo buena aceptación.

Tabla 7. Receta 2. Cambio de menú de marzo.

Martes	Ingredientes	Preparación
<p>Rusa de atún</p> <p>Verduras en salsa de soya</p> <p>Agua de tamarindo</p> <p>Tortilla</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada rusa</p> <p>Papas, zanahorias, ejotes, atún, mayonesa, garbanzo, pimiento, knor, <u>hinojo</u>.</p> <p>Verduras con soya</p> <p>Aceite, zanahoria, calabaza, jícama, sal, <u>salsa de soya</u>, cebolla, ajo.</p>	<p>Remojar los garbanzos el día anterior, cocer con cebolla, sal y hojas de laurel. Picar y cocer papas y zanahorias en suficiente agua, retirar del fuego y reservar. (Se puede usar el agua en la que se cocieron las verduras para cocer los ejotes)</p> <p>Mezclar la mayonesa con el atún y los garbanzos. A continuación se agregan los demás ingredientes mezclándolos perfectamente. Sazonar con knor, pimienta y una pizca de hinojo.</p> <p>Verduras con soya</p> <p>Picar la zanahoria, calabaza y jícama en pequeños bastones, reservar. En la cazuela freímos la cebolla y el ajo, incorporamos la zanahoría, jícama, col y por último la calabaza, agregamos la salsa de soya y un poco de sal y pimienta, bajamos la flama y tapamos.</p>

Fuente: Receta original de FTH

En esta receta, la salsa de soya tampoco es un ingrediente que las mamás consuman en su dieta, sin embargo cocinaron la receta la primera vez para que probaran los niños y niñas el platillo. El hinojo aunque también lo conocen no lo usan para cocinar. Los ejotes sólo tres de las cinco mamás los consumen, pero no

con mucha frecuencia. Así también, el knor suiza que es muy común en las recetas proporcionadas por FTH únicamente una mamá de las cinco madres de familia entrevistadas lo usa. Por lo tanto, también es poco probable que esta receta la reproduzcan en su casa.

En el comedor escolar observé que los niños y niñas de la escuela primaria no les gustaron las verduras en salsa de soya, las dejaron en los platos. Esta situación la comentaron con el chef y en la siguiente semana las cocineras dieron sólo la jícama y la zanahoria con limón y sal y un poco de chile tajín. En el caso de la ensalada rusa de atún, la cocinera en vez de poner garbanzos agregó pasta; en lugar del agua de tamarindo hizo agua de mango.

Tabla 8. Receta 3. Cambio de menú de marzo.

Miércoles	Ingredientes	Preparación
Caldo tlalpeño	Pollo, <u>garbanzos</u> , arroz, zanahoria, chayote, ejotes, elote, <u>pimiento morrón</u> , chile guajillo, <u>apio</u> , hierba buena, cebolla, ajo.	Caldo tlalpeño Cocer el pollo con ajo, cebolla y sal. Agregar los garbanzos previamente cocidos, integrar una taza de arroz y dejar hervir. Picar las verduras en piezas pequeñas y agregarlas al caldo cuando este hirviendo. Agregar chile guajillo y dejar hervir. Rectificar sazón.
Ensalada de col	Ensalada de col	Ensalada de col
Agua de mango	Col, <u>vinagre</u> , limón, sal, orégano, jitomate, cilantro y cebolla.	Picar col finamente y desinfectar perfectamente. Mezclar el vinagre con el jugo de limón y un poco de agua. Agregar el orégano y la sal. Picar jitomate y cilantro e incorporar a la col.
Tortilla		

Fuente: Receta original de FTH

En esta receta, las cocineras no están acostumbradas a consumir el pimiento morrón y el apio. Algunas madres de familia dijeron que a ellas les gustaba el sabor pero a los niños y niñas no. El garbanzo, que aunque si les gusta y lo cocinan en su casa, es un grano que no compran con frecuencia porque señalaron que era “caro”.

En el comedor escolar observé que el caldo tlalpeño les gustó a un grupo de niños y niñas, pero otros lo dejaron en el plato. Acerca de la ensalada de col con jitomate y cilantro, también estuvo dividido el grupo de los niños y niñas, sin embargo, la cubeta de desperdicios esta vez se llenó. Observé que un niño de 5º grado se asomó a las cazuelas, no le gustó la comida y solo pidió un vaso con agua de piña. Otro niño, solo pidió los garbanzos con trozos de carne de pollo y su agua, no quiso la ensalada de col. El agua de mango fue reemplazada por agua de piña.

Tabla 9. Receta 4.Cambio de menú de marzo.

Jueves	Ingredientes	Preparación
<p>Caldo de pescado</p> <p>Arroz rojo</p> <p>Agua de limón</p> <p>Tortilla</p>	<p>Caldo de pescado</p> <p><u>Filete de pescado</u></p> <p>Chayote, calabaza, zanahoria, ejote, cominos, cebolla, ajo, chile chipotle, hierbas de olor (laurel, tomillo, mejorana) <u>sardina</u>.</p> <p>Arroz rojo</p> <p>Arroz, <u>knorr</u>, <u>consomate</u>, jitomate, ajo, cebolla, <u>espinaca</u>, zanahoria, ejote, agua.</p>	<p>Picar todas verduras en cubos muy pequeños y cocer (la calabaza picada la agregamos después, en cuanto las zanahorias estén suaves). Cocer jitomates y licuar con la sardina, cebolla, ajo, cominos y agregar a las verduras.</p> <p>Integrar un poco de chile chipotle y hierbas de olor. Agregar el pescado picado en cubos pequeños y dejar hervir por 5 minutos. Rectificar sazón.</p> <p>Arroz rojo</p> <p>Precocer zanahoria y ejote en piezas pequeñas y reservar. Picar espinaca finamente y reservar. Licuar ajo, cebolla, jitomate, knorr, consomate y sal.</p> <p>Dorar el arroz en una cazuela con poco aceite, una vez que el arroz este dorado, agregar el jitomate licuado junto con las espinacas y la verdura precocida. Colocar agua necesaria y al primer hervor bajar la flama, tapar y dejar cocer.</p>

Fuente: Receta original de FTH

Las cocineras comentaron que el filete de pescado no lo consumen con frecuencia, debido a su precio y disponibilidad. Ellas compran mojarras con el señor

que pasa en una camioneta en la temporada de cuaresma, las vende por pieza. La espinaca y el consomate tampoco es de uso común en su cocina. La sardina no la consumen regularmente, ellas prefieren el atún o la soya para los días de semanasanta. Y de acuerdo a una plática con los niños y niñas ellos sí comen la mojarra pero les gusta dorada, no en caldo.

El menú de este día definitivamente no les gustó a los niños y niñas, el caldo de pescado con la sardina de lata lo dejaron en los platos que sirvieron. Sólo comieron el arroz rojo con tortilla y el agua de limón. Las señoras hablaron con el chef y le pidieron que cambiara el platillo.

Tabla 10. Receta 5. Cambio de menú de marzo.

Viernes	Ingredientes	Preparación
Frijoles guisados	Frijoles, jitomate, cebolla, cilantro, chile poblano, calabaza y <u>espinacas</u> .	Frijoles guisados Limpiar y remojar los frijoles el día anterior. Cocer los frijoles con sal y tequesquite. Picar finamente chile poblano, ajo y cebolla, sofreir. Agregar el jitomate en cubos, la calabaza, espinacas picadas y una pizca de sal, dejar hervir y agregar los frijoles, aplanar un poco y rectificar sazón.
Papas con pasilla	Papas en chile pasilla	Papas en chile pasilla
Tortilla	Papas, chayote, chile pasilla, ajo, cebolla, tomate, cilantro.	Asar tomates, chiles (desvenar) y licuar con ajo, espinacas, cebolla, reservar. Picar papas y chayotes en cubos pequeños, cocer (no dejar que se recosan para evitar que se batan)
Agua de jamaica		En una cazuela con poco aceite, sofreir cebolla y una vez que dore, agregar el chile licado y dejar hervir. A continuación se agregan papas, chayote y un poco de cilantro, se deja hervir un poco más y se rectifica sazón.

Fuente: Receta original de FTH

Los ingredientes de este menú son comunes en las familias de las cocineras. Ellas fríen los frijoles pero no agregan verduras. Este día hicieron la receta de los

frijoles pero sin la calabaza. El guisado de papas y chayote con chile guajillo, ellas las preparan en su casa sin chayote, porque dicen que a sus hijos e hijas no les gusta.

Los niños y niñas desconocen que algunas de las verduras están molidas en las comidas, como es el caso de las espinacas. Las mamás pican finamente las verduras para que los niños y niñas no las saquen del guisado, es una estrategia que los chefs usan para que estas sea más fácil de comer o de esconder. El menú de este día les gustó a los alumnos y alumnas porque los frijoles es un alimento que consumen frecuentemente.

El siguiente cambio de menú fue el 17 de mayo del 2019. En esta ocasión estuvieron una nutrióloga y un chef para explicarlo. Llegaron en una camioneta blanca doble cabina a las 12:00 del día. Mientras esperaban a las madres de familia platicaron con las señoras que estaban afuera de la cocina debajo de un mezquite. El grupo de cocineras de ese día estaban terminando de limpiar la cocina. Después de 15 minutos de espera, entraron a la cocina para iniciar con la presentación de las nuevas recetas.

Los menús que presentaron fueron los siguientes:

Tabla 11. Receta 1. Cambio de menú de mayo.

Lunes	Ingredientes	Preparación
Pasta fría	Pasta de codo Crema, cebolla, sal, laurel Pimiento, Ajo y Knorr	Pasta fría cocer la pasta con ajo, cebolla y sal. Picar finamente el pimiento y saltear con mantequilla, agregar la crema, un poco de knorr y por último la pasta cocida. Rectificar sazón.
Soya tipo ceviche	<u>Soya</u> , pepino, limón, jitomate, lechuga, laurel, cebolla, ajo y mayonesa.	Cocer la soya con cebolla, hojas de laurel y sal, enseguida retirar del fuego y escurrir. Enjuagar dos o tres veces, para eliminar un poco el sabor característico de la soya, agregar jugo de limón, sal, pimienta, orégano y reservar. Picar finamente el jitomate, la cebolla, el cilantro, el pepino pelado y sin semillas. Mezclar toda la verdura y verter

Horchata de avena		sobre la soya, mezclar todo y enseguida agregar la mayonesa, rectificar sazón y servir.
Tortillas		

Fuente: Receta original de FTH

Las pastas en diferentes presentaciones son comidas que las cocineras consumen en su cocina. Así también la soya texturizada, ellas la compran con más frecuencia en el período de la cuaresma. La preparaban cuando el DIF municipal con su programa de cocinas comunitarias también traía este ingrediente.¹⁵

En este menú los niños y niñas prefirieron la sopa de pasta fría, el ceviche de soya no fue muy exitoso, pocos lo probaron.

Tabla 12. Receta 2. Cambio de menú de mayo.

Martes	Ingredientes	Preparación
Arroz rojo	Arroz, ajo, cebolla, sal, jitomate, knorr, zanahoria y ejote.	Licuar ajo, cebolla, jitomate, knorr y sal Dorar el arroz en una cazuela con poco aceite, una vez que el arroz este dorado agregar el licuado junto con las verduras picadas, agregar agua necesaria y al primer hervor bajar la flama, tapar y dejar cocer. Rectificar sazón.
Picadillo de lentejas	Lentejas, carne molida, jitomate, cebolla, ajo,	Picadillo de lentejas
Agua de sandía	zanahoria,	Poner a cocer las lentejas con ajo, cebolla, sal y laurel. Picar y cocer la zanahoria, el chayote y la calabaza. Licuar el jitomate con cebolla, ajo y sal. Freir la carne y agregar el licuado de jitomate, agregar las verduras y lentejas al primer hervor. Rectificar sazón.
Tortilla	calabaza,	
Postre	chayote, laurel	

¹⁵ Desarrollo Integral de la Familia (DIF) impulsó el programa de cocinas comunitarias. Este consistía en llevar una despensa a las familias participantes para que ellas prepararan los alimentos a sus hijos e hijas. Ellas cocinaban en sus casas un guiso y lo llevaban a la escuela a la hora del almuerzo. En este caso ellas se organizaban sobre el menú del día, no había una guía alimentaria ni una supervisión sobre los alimentos que consumían. Los ingredientes que recibían era soya texturizada, huevo, leche, frijol, pastas...entre otros.

Fuente: Receta original de FTH

Según las señoras las lentejas si las comen en casa pero las cocinan solo con ajo, cebolla y jitomate. No agregan carne porque no es fácil comprarla en la comunidad. Tampoco es común que a los niños y niñas les gusten las verduras que aquí sugieren.

De acuerdo a mi trabajo de campo, los niños y niñas de la escuela primaria comieron lentejas con carne molida. Aunque según las madres de familia cuando no tienen carne las dejan en el plato, porque es algo que tampoco acostumbran a comer en sus casas. El arroz rojo y el agua de horchata también fue de su agrado.

El postre únicamente los niños y niñas lo consumen los martes, los voluntarios de FTH llevan alguna fruta, tapioca, yogurth o gelatina, dependiendo de lo que hayan preparado los chefs de FTH. Este día los niños y niñas observé que comen lo que les sirven para alcanzar el postre, los que no comen el guisado no reciben postre.

Tabla 13. Receta 3. Cambio de menú de mayo.

Miércoles	Ingredientes	Preparación
Ensalada de garbanzo con nopales	Garbanzo, nopal, jitomate, cebolla, cilantro, ajo, <u>vinagre</u> , orégano y sal.	Poner a remojar los garbanzos un día antes, y cocer con ajo, cebolla y sal. Una vez cocidos ponerlos a escurrir y dejar enfriar. Picar finamente el nopal, jitomate, cebolla y cilantro. Asar el nopal y mezclar con el resto de los ingredientes. Saltear un poco de ajo, agregar vinagre, orégano y sal. Sazonar la ensalada con la vinagreta.
Papas guisadas	Papas, jitomate, cilantro, ajo, cebolla, sal y knorr.	Papas guisadas Cocer las papas y pelar, aplanarlas hasta obtener un puré. Picar finamente jitomate, cebolla y cilantro. En un sartén freír cebolla, jitomate y cilantro, agregar el puré de papa y sazonar con knorr, sal y pimienta.
Agua de piña		
Tortillas		

Fuente: Receta original de FTH

En este caso todos los ingredientes que se sugieren en la receta son comunes para las cocineras, aunque como hemos visto no acostumbran a comprar el vinagre y el Knorr Suiza. Sin embargo, observé que a los niños y niñas les gustó el platillo del día, especialmente los garbanzos con nopales asados. La forma de preparar la papa no es común para ellas.

Tabla 14. Receta 4. Cambio de menú de mayo.

Jueves	Ingredientes	Preparación
Frijoles fritos	Frijol, ajo, cebolla, sal y tequezquite.	Poner un día antes el frijol y cocer con ajo, cebolla, sal y tequezquite. Freír y rectificar sazón.
Sopita aguada	Pasta, jitomate, cebolla, calabaza, ajo, sal, knorr, calabaza y zanahoria.	Licuar jitomate, ajo, cebolla, sal y knorr. Picar finamente las verduras. Dorar la pasta con poco aceite, evitando que se queme. Agregar el jitomate licuado y cantidad de agua necesaria, rectificar sazón. Agregar las verduras.
Agua de naranja		
Tortilla		

Fuente: Receta original de FTH

En el caso de este menú de acuerdo a las observaciones realizadas en campo son platillos más comunes en las familias que asisten al comedor escolar, aunque algunas madres dicen que no agregan verduras a las sopas, otras sí, a partir de su participación en la cocina de la escuela.

Tabla 15. Receta 5. Cambio de menú de mayo.

Viernes	Ingredientes	Preparación
Frijoles charros	Frijol, ajo, cebolla, sal, tequezquite, chorizo y chile guajillo.	Cocer el frijol con ajo, cebolla, sal y tequezquite. Freír el chorizo con cebolla, jitomate y cilantro. Cocer el chile guajillo y licuar con ajo, cebolla, knor y sal. Agregar el chile licuado a los frijoles y enseguida el chorizo. Dejar hervir y rectificar sazón.

casa como los vamos a obligar a los de aquí a comer”.(Comunicación personal, 17 de mayo del 2019).

Este comentario desató una discusión porque una cocinera comentó que en otros grupos las mamás obligan a los niños y niñas a comer el menú que hay. Aunque por otro lado, los niños y niñas comentaron que cuando no comen los guisados en su casa sus mamás los regañan y lo tienen que comer, información basada en la encuesta aplicada a los niños y niñas, ante la pregunta ¿qué hacen en tu casa cuando no te gusta la comida?

Una de las asistentes compartió una situación que vivió con otras de sus compañeras por la cantidad de tostadas que mando al preescolar. Las mamás que llevan la comida dijeron que querían más, pero las cocineras que prepararon la comida ese día siguieron las indicaciones del chef “ustedes nos habían dicho que una o dos tortillas por niño, como ustedes dicen nosotros quedamos como las malas del cuento cuando pues nosotros tratamos de hacer lo que ustedes nos enseñan”. (Comunicación personal, 17 de mayo del 2019).

El chef preguntó a las asistentes ¿quién de sus hijos no come verduras en su casa? Una señora dijo que su hija casi no quiere las verduras. El chef la invitó a que poco a poco se las ofrezca pero “que no esta bien que los niños se enseñen a ser berrinchudos porque con la comida se empieza poquito a poquito”. Señaló que así se motiva a los niños y niñas a comer, más no regañándolos. (comunicación personal, 17 de mayo del 2019)

También preguntó si hubo algún platillo difícil de aceptar por los niños y niñas, una señora comentó que los garbanzos. El chef dijo que al cocinarlos de manera diferente les gustaría “sino con mucho gusto los cambiamos”. Aunque una señora comentó “que los niños se asoman a ver quien está cocinando y mejor se salen, no es que esa señora es así y así y no quieren”. Se referían a una señora que se integró durante el ciclo escolar que no es originaria de la comunidad. Se quejaron que cuando ella cocina lleva a sus perros y “que a veces se puede volar un pelo de perro

y puede caer en la comida” y “pues no es por hablar mal de la señora pero si le falta higiene”. (Comunicación personal, 17 de mayo del 2019).

En esta misma reunión las señoras comentaron que hay grupos de cocineras “que mandan poca comida al kinder, no es que sean tantos niños pero yo le digo pero también come la maestra”. (Cocinera, 17 de mayo del 2019). Otro tema que abordaron en el cambio de menú fue el uso del mandil y gorro pero el chef no dijo nada al respecto.

En el momento que probaron los nuevos platillos, una mamá preguntó sobre la cantidad de papas para preparar la receta, el chef contestó que por la cantidad de niños y niñas de la escuela deberían ser unos 4 kg de papa. Al respecto dijo una señora que “pero pues no igual ya que traten de mandar todo porque hay veces que algunas ya no alcanzamos lo que nos toca” a lo que la chef contestó “no, todo se manda, aquí el tema es que tomen antes de”. Quiso decir que no respetan las cantidades, no obstante si observamos las recetas este no tiene cantidades ni peso de los ingredientes como ya se había observado anteriormente.

Un comentario más de una de las asistentes fue respecto al sabor de la comida, “a veces tampoco les gusta la comida porque mi niña me ha dicho que a veces los grupos hacen bien salada la comida, los frijoles, el arroz o a veces esta crudo yo digo que deben de venir las señoras a cocinar las que son responsables y no mandar a sus niñas que no saben”. (Cocinera, 17 de mayo del 2019).

En este sentido durante el trabajo de campo que realicé identifiqué situaciones como las que señalaron las señoras. Un grupo de cocineras conformado por madres e hijas, pagaron a una hermana que no tiene hijos en la primaria ni en el preescolar para que ella cocine. En otro grupo, de tres señoras acudieron dos, debido a que la otra trabaja y con frecuencia olvidó asistir al comedor escolar. El chef no hizo ningún comentario al respecto. Otro comentario que hizo el chef durante el cambio de menú fue

cuando permitimos que nuestro hijo no coma frijoles le estamos haciendo un daño, cuando permitimos que nuestro hijo coma más de cuatro tortillas en el comedor también le estamos haciendo un daño, sí? Cuando desde casa permitimos que ellos sean berrinchudos con la comida pues es que hay esto pero que te hago, ahí también estamos nosotros en un error pero vuelvo a lo mismo que podemos hacer, que debemos empezar a hacer, mira tengo esto, esto y esto. Cuánto vas a querer? no me gusta, es lo que hay. Empezar con poquitas palabras, es lo que hay, pruébalo, no me gusta, pruébalo. (Comunicación personal, 17 de mayo del 2019)

Agregó más adelante, “No porque la tortilla sea mala, es buenísima, tiene un gran aporte en calcio pero era lo que yo comentaba no es lo mismo llenarse con tortillas a nutrirse con comida”. (Ibídem)

Comentó que era importante dejar de consumir la coca cola, al menos un día en la semana hacer agua de limón, “es muy barata”. Agregó “el cambio empieza por nosotros mismos, poquito a poquito”. Posteriormente la nutrióloga se refirió al plato en el que se sirve la comida. Preguntó ¿Quién sabe como se sirve la comida en el plato? Algunas hicieron comentarios sobre como lo sirven. Al respecto dijo que los espacios en el plato tiene que ver con la cantidad, -el plato esta dividido en tres espacios, la mitad y dos cuartos- “en la charola siempre se van a utilizar la grande y la de al lado, en esta se va a servir los carbohidratos, llamese arroz, espagueti, sopita aguada, papas con la presentación que ustedes quieran...y en el espacio grande va la proteína...llamese garbanzo, frijol, lenteja o que traiga carne, pollo o huevo... Y en el otro lado pueden poner el postre, la tortilla, la taza con agua”. (Comunicación personal, 17 de mayo del 2019).

Una señora comentó que había niños y niñas que se enojaban porque no se les daba postre “pero no comen bien”. El chef comentó que darían un taller a los niños y niñas del comedor escolar para explicarles la nutrición de los postres.

Al final de la reunión la nutrióloga pidió a las mamás que pasaran con su plato no desechable a servirse los platillos para probarlos, dijo “he tratado de ya no meter platos desechables porque de por sí es un problema la contaminación y se gasta

mucho, nada nos cuesta lavar cada una su plato al final".(Comunicación personal, 17 de mayo del 2019).

Mientras las cocineras probaban los platillos los integrantes de FTH preguntaban les gustó o no les gustó, las mamás dijeron que si. El enfatizó que los garbanzos son ideales para los niños y niñas por la proteína.

Después de probar los diferentes menús el chef dijo que había sobrado mucha comida, preguntó si alguien quería llevarse, nadie dijo que si, por lo tanto regresaron con los guisados a la oficina de FTH. Me pregunto ¿cuál fue la verdadera causa por la que no se llevaron la comida tan nutritiva? ¿Tal vez no tenían los recipientes adecuados, el sabor no les gustó, ya tenían comida en casa?

En estos dos cambios de menús extraje fragmentos del discurso que tienen los integrantes de FTH. Esto es para mostrar que la forma de enseñar la guía de alimentación basada en el plato del Bien Comer predomina la instrucción, no promueven la reflexión, no preguntan sobre las propias prácticas alimentarias en casa, a veces sonaría como un regaño, en vez de una invitación. Es decir, detrás de este discurso hay una relación vertical en el que los expertos como nutriólogos y chefs son los que deciden qué, cuánto y cómo comer, anulando el saber y creencias de las cocineras voluntarias. Confirmando que desde la perspectiva de FTH existe la creencia de que los beneficiados necesitan cambiar sus hábitos alimenticios y mejorar su alimentación, no es importante lo que ellas piensan sobre su propia visión de alimentación saludable.

4.4 Las comidas en los eventos celebrados en la escuela primaria

Aquí incluyo los alimentos que celebraron las madres de familia en la escuela, aunque no los cocinaron en el espacio culinario de la cocina escolar, pero esto me permitió observar como las madres de familia en su mayoría siguen sus formas cotidianas de cocinar, utilizan los ingredientes a los que están acostumbradas, los que son accesibles y gustan en la familia. Así lo constaté en estos dos eventos que

celebraron en la escuela: el día de las madres que celebraron el lunes 13 de mayo y el fin de cursos que fue el miércoles 26 de junio.

En el primer evento, el día de las madres el 13 de mayo, las madres llevaron su comida en cazuelas y ollas para compartir. Observé los siguientes guisados por cada familia: espagueti con carne molida, arroz y nopales con trozos de pollo, tostadas de pasta mezclada con lechuga, zanahoria y mayonesa, arroz con salchichas en salsa, nopales con chicharrón, nopales en salsa roja, tostadas con pasta y mayonesa sin verdura, nopales con papas en salsa, tostadas con soya y jitomate y lechuga picada, tacos dorados, pasta con atún, tacos de frijoles y fruta picada. También llevaron refrescos de dos litros de Coca Cola y Pepsi, agua de tamarindo y limón.

En el segundo evento, el fin de cursos el 26 de junio, fue la clausura del ciclo escolar, las señoras llevaron los siguientes guisados para compartir: Arroz con pequeños trozos de zanahoria y mole, verdolagas con arroz sin verdura y chicharrón en salsa roja, arroz sin verdura, longaniza en salsa roja con papas, chicharon en salsa roja con papas y chiles jalapeños en trozos, mole rojo con pollo y arroz rojo sin verdura, arroz rojo sencillo y mole rojo con pollo, fruta picada en vasos con melón rojo y verde y sandía; en esta ocasión todas llevaron tortillas hechas a mano; también llevaron refresco de naranja, Pepsi y Sidral Mundet.

En ambos eventos, las señoras llevaron los platos y vasos de unicel y plástico. Ellas se organizaron para traer los alimentos a la escuela, aquí casi todas participaron incluso aquellas que no están en el comedor escolar, sólo tres madres de familia salieron antes de la convivencia porque no llevaron guisado para compartir.

De acuerdo a este listado de guisos observamos que pocos tienen verduras como “debería” incluirse según el plato del Bien Comer. Prevalecen los alimentos rendidores que son aquellos que llenan, satisfacen y son baratos como es el caso de las pastas, las tostadas, el arroz, las papas; destaca el chicharrón de puerco y la

longaniza en varios guisados, estos en general son baratos y accesibles; también hay ingredientes típicos de la zona como son los nopales. Y en los dos casos se contó con refrescos y aguas frescas de fruta de temporada como tamarindo, limón y piña.

Hasta aquí describo la dinámica de trabajo que se realiza dentro de este espacio culinario, la cocina de la escuela donde se reparten los desayunos escolares que promueve la organización de FTH desde hace seis años. En este lugar participan las madres de familia como cocineras que llegan con sus saberes aprendidos desde casa y aquí siguen instrucciones que también combinan con sus propios conocimientos de la cocina y algunas veces también con disposición de aprender nuevas formas de elaborar comidas. Por su parte, los niños y niñas son los que degustan las comidas que preparan otras personas para ellos, rechazando o aceptando nuevos sabores y combinación de alimentos.

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

Capítulo 5. La alimentación en las cocinas de las familias de Montecillo de Nieto

En esta sección muestro los resultados de las entrevistas realizadas a cinco de las cocineras que han participado en el programa de desayunos escolares de FTH. Comienzo con información de la entrevistada, luego describo el lugar de la entrevista para dibujar las condiciones de su entorno. Posteriormente, muestro los alimentos que consumen de acuerdo a la clasificación del plato del Bien Comer. Luego enumero los alimentos que consumieron sus hijos e hijas durante dos días diferentes en la semana como resultado de un cuestionario que se aplicó durante los meses de abril y junio, así como las fotografías de alimentos que tomaron en su casa. Más adelante expongo una serie de tablas que resumen los alimentos que suelen comprar estas cinco familias con base a su presupuesto, gustos y preferencias.

5.1 Estrategias de alimentación y definición de alimentación saludable de las cocineras voluntarias

Durante el trabajo de campo de marzo-abril identifiqué que de las 31 mujeres que colaboraron en el ciclo escolar 2018-2019 en el comedor escolar, 10 de ellas habían participado desde que inició el programa de desayunos escolares de FTH en el 2014. Las 10 mamás tienen seis años de experiencia en la preparación de alimentos para sus hijos e hijas en la cocina escolar. La participación de algunas de ellas ha sido de manera intermitente y, de otras, constante. Así que elegí a cinco de las diez cocineras para realizar las entrevistas sobre el consumo de alimentos en casa (Ver Anexo 3).

A continuación, muestro en una tabla los alimentos que las familias dicen producir en casa, y aquellos alimentos que son recolectados del entorno. Esto es con el objetivo de revisar los recursos naturales del ambiente que se aprovechan en la cocina y la alimentación (estrategia del autoconsumo).

Tabla 16. Alimentos producidos en casa y recolectados en la localidad.

Nombre	Producción en casa en el traspatio	Consumo de alimentos recolectados en las inmediaciones de la localidad
Beti	<u>Duraznos</u> Hierbabuena y Ajenjo	Quelites y nopales
Alicia	<u>Nopales</u> , <u>duraznos</u> , tunas, <u>huevo</u> , pollo. Esporádicamente pepino, calabaza y zanahoria	Quelites, verdolagas, nopales y garambullos
Sandra	<u>Nopales</u> , <u>huevos</u> , quelites, verdolagas, mezquite, romero y naranjo	Nopales y quelites
Ana	Mejorana, <u>nopales</u> , <u>durazno</u> , chiles, mezquite, tuna y pescado.	Elotes, garbanzo, pollo, longaniza y agua miel
Rita	Aguamiel y <u>nopales</u>	Verdolagas, quelites y alfalfa.

Elaboración propia con base a la información proporcionada por las entrevistadas.

Con base en esta tabla, cuatro de las mujeres entrevistadas consumen los nopales que tienen en casa, sólo una de ellas los compra en la comunidad. En relación al durazno, tres de ellas tienen árboles en casa, según observé en sus patios. Dos de ellas tienen gallinas por lo que consumen huevos. Una de las entrevistadas comentó que la carne de pollo no la consumen porque no le gusta matar a sus gallinas. Llama la atención que una de las entrevistadas consume sus propios quelites y verdolagas, y tres de ellas los obtienen de la recolección en las inmediaciones de la localidad. Sin embargo, esto no es suficiente para el autoconsumo familiar, la estrategia de la producción doméstica no es algo recurrente en estas cinco familias.

Ahora la concepción de alimentación saludable de las entrevistadas. Esta pregunta la planteé al inicio de la entrevista, escribí textualmente sus palabras, los espacios en silencio están señalados con puntos suspensivos. Sus respuestas fueron las siguientes:

Tabla 17. Definición de alimentación saludable.

Nombre	Definición de alimentación saludable	¿Su familia se alimenta saludablemente?
Beti	Comer verduras y no tantas grasas y harinas... pienso	Si, pues porque les doy verduras porque vario la comida, les doy lo que nos enseñan ahí. ¹⁶
Alicia	Comer sano es comer frutas y verduras. Me gusta mucho la verdura, intento, pero me ha costado mucho trabajo...	Yo trato de que sí se alimenten, yo trato de meterles verduras, de combinarles. Yo pienso que si comen bien si les hago de todo, menos garbanzo y habas.
Sandra	Pues variar todos los alimentos, comer variado...	Pues a veces si, a veces no. Casi siempre comemos lo mismo, casi carne no.
Ana	Los frijoles, las lentejas, los garbanzos, pastas, nopales.	Yo pienso que si, comer carne es exponerse a enfermedades
Rita	Yo pienso que variarle a la comida, a veces dicen que la carne es lo más saludable y yo digo que no, variarle.	Pues yo digo que si, pues tiene uno higiene que debe de tener y que estén contentos para comer.

Elaboración propia con base a la información obtenida de las entrevistas.

En esta tabla cuatro de las mujeres entrevistadas consideran que su familia come saludablemente. Sólo una afirma que a veces si y a veces no. Ellas juzgan que variar la alimentación es saludable. Dos de ellas mencionan que incluir verduras es saludable, otras dos comentan que comer carne no es saludable. Y la última entrevistada señala que comer contentos implica una alimentación saludable.

5.2 La alimentación de las familias de Montecillo

A continuación, se presenta el perfil de las cinco mujeres entrevistadas en sus hogares: Beatriz, Alicia, Sandra, Ana y Rita. Son cocineras y madres de familia, habitantes de Montecillo de Nieto que muestran su contexto socioeconómico y

¹⁶ La entrevistada se refiere al programa de desayunos escolares de FTH.

algunos rasgos de su personalidad. Los nombres reales fueron cambiados por otros para no revelar su identidad.

Tabla 18. Resumen socioeconómico de las familias entrevistadas.

Nombre	Edad	Estado civil	Nivel educativo	Ocupación	Miembros habitan vivienda	Ocupación pareja	Ingreso mensual
Beti	32	Unión libre	Secundaria abierta	Hogar	4 (2M - 2H)	Migrante	5,000
Alicia	52	Casada	Primaria	Vendimia	4 (1M - 3H)	Albañil	12,000
Sandra	43	Casada	Secundaria abierta	Empleada doméstica	7 (3M - 4H)	Jardinero	16,700
Ana	46	Casada	Secundaria abierta	Hogar	9 (4M - 5H)	Albañil	20,000
Rita	48	Casada	Sin estudio	Hogar	5 (2M - 3H)	Albañil	15,800

Elaboración propia con base a la información obtenida de las entrevistas.

Beatriz

Tiene 32 años y es ama de casa. Vive en unión libre. Terminó la secundaria abierta a través de una institución de gobierno que se llama INAEBA. Su pareja trabaja en la cosecha en los Estados Unidos y mensualmente envía \$5,000 pesos para los gastos familiares. Beatriz vive con su hijo de 14 e hija de 8 años. En la entrevista realizada el 9 de julio del 2019 ella comenta que además del dinero que su cónyuge le envía para la despensa también recibe un monto adicional para el pago de los albañiles que construyen su casa. De acuerdo a la información obtenida sus gastos son los siguientes:

Alimentación \$1200 mensuales. Transporte \$200 mensuales. Alimento para los perros \$470. Telefonía \$50 mensuales. Agua \$70 mensuales. Electricidad \$120 bimestral. Ropa/calzado \$200 Trimestral. Gas \$500 Semestral. Educación \$250 varía ya que compra diversos útiles escolares.

La cocina de Beatriz se encuentra a la izquierda de la puerta de entrada. En el lado izquierdo hay una mesa café pegada hacia la pared con cuatro sillas. En la esquina inferior derecha una barra de cemento con repisas del mismo material, donde acomoda su despensa. Enseguida está la tarja para lavar los trastes, no tiene agua potable, debe traerla en una cubeta de la llave que está en el patio. Junto a la tarja se encuentra la estufa gris de seis quemadores. Luego hay una barra de cemento cubierta con piso de cerámica que divide la cocina de la sala. Al final de la barra se encuentra su refrigerador gris con dos puertas. Por la barra se observa la sala, dos sillones cafés y una pantalla de televisión de unas 50 pulgadas. Su casa tiene piso de cerámica.

Beatriz abastece sus verduras y frutas cada dos semanas en dos o tres puestos diferentes cerca del mercado San Juan de Dios en la ciudad de San Miguel de Allende, dice que adentro las legumbres son más caras. Para surtir su despensa, viaja sola o con su hija en el camión para traer su “mandado” como ella lo nombra. Beatriz compra algunas frutas cuando no están caras: durazno, mango, uva o aguacate. Las tunas las compra en la calle por vaso porque a su hija le gustan mucho. Beatriz en general adquiere las verduras y frutas por pieza y no por peso, sin embargo, dice que casi no pregunta el precio, sólo paga el total. Ella compra su despensa en dos tiendas, Aurrera y 3B en la cabecera municipal de San Miguel de Allende. (Varela, 2018) (Rodríguez, 2019) ¹⁷

¹⁷ Aurrera pertenece a Enrique Ostalé y la tienda 3B fue fundada por Anthony Hatoum desde el 2004. Cabe señalar que la tienda 3B implica Bueno, Bonito y Barato y manejan marcas propias “por eso disminuyen los precios.” En el caso de la tienda 3B en todo el país tiene 940 sucursales en varios estados contra 1025 tiendas Aurrera. (Varela, 2018). (Rodríguez, 2019).



Foto 6. Las verduras. Tomada por Raquel¹⁸.

Beatriz explica algunas formas de cocinar las verduras, por ejemplo, el brócoli y coliflor los guisa capeados sin caldillo de jitomate. El chayote y la col (repollo) los usa en caldos, el segundo también lo agrega en los tacos dorados. Los nopales y las papas los guisa con huevo, estas dos formas de preparación no las observé en la cocina escolar. Beatriz a veces cocina en el fogón que tiene afuera de su casa porque cree que los alimentos cocinados de esta manera tienen un sabor diferente.

Respecto a los cereales, Beatriz recuerda que según el plato del Bien Comer estos deben ser variados pero suficientes, la ración sugerida es de 50 a 55%. Ella cocina el arroz tres o cuatro veces por semana porque es muy fácil y práctico. La comida le gusta picosa. Beatriz no compra maíz, porque no tiene un lugar apropiado para hacer las tortillas, sin embargo, cuando su pareja está en casa si las hace.

¹⁸ Raquel es hija de Beatriz. Ella estaba en 2º Grado de primaria.



Foto 7. La fruta. Tomada por Raquel.

En lo que respecta al consumo de proteína animal y vegetal, Beatriz antes de participar en el programa de FTH comía salchichas, pero después aprendió en un taller de nutrición los ingredientes que contienen y lo nocivo que es para la salud. Cuando compra camarón, lo prepara en quesadillas o con espinacas, a veces consume coctel en las marisquerías. Beatriz casi no compra carne, pero cuando su pareja regresa de los Estados Unidos la consume con más frecuencia. En el caso de las leguminosas Beatriz consume las habas y garbanzos en la Semana Santa y el pescado lo compra cada seis meses.

Los alimentos que no están dentro del plato del Bien Comer son catalogados como complementarios porque son ingredientes que dan sabor y sazón a las comidas, estas son las especias, hierbas y sazónadores, aquí también se incluyeron las bebidas que se ingieren con los alimentos. Beatriz no usa el Knorr Suiza porque “tiene químicos”, sin embargo, en el comedor escolar lo consumen. El consomate tampoco lo compra porque “pinta el espagueti”. La canela en polvo “la compro cuando hago churros”. Acerca de los dulces Beatriz a veces le compra a su hija al salir de la escuela en el puesto de la esquina.



Foto 8. La despensa uno. Tomada por Raquel.



Foto 9. La despensa dos. Tomada por Raquel.



Foto 10. La comida. Tomada por Raquel.

El gasto realizado en la despensa de Beatriz suma \$1899 mensuales contra los \$1200 que reporta. Existe una diferencia de \$699 incluso un poco más, porque varios de los productos que mencionó no recordó el precio. Por lo tanto, si su esposo le envía \$5000 mensuales menos los gastos de alimentación \$1899 le queda un saldo de \$2311 para satisfacer otras necesidades.

Las cinco fotos que se muestran fueron tomadas por su hija Raquel. En estas observamos algunas frutas, verduras e ingredientes de su despensa, así como la comida de un día.

Alicia

Alicia está casada, es ama de casa y tiene 52 años. Terminó la instrucción primaria abierta en el programa de INAEBA. Ella es originaria de Jaral del Progreso, municipio ubicado al sur del estado de Guanajuato. Después de casarse hace más de treinta años se mudó a la casa de su suegra en Montecillo de Nieto. Su esposo es albañil y trabaja en la cabecera municipal de San Miguel de Allende, él prefiere viajar en camión a su trabajo porque es más barato que usar su camioneta. Su ingreso mensual es de \$10,000.

Alicia es responsable de dos nietos debido a que su hija ahora vive con otra pareja. Alicia vive en el mismo predio con tres de sus hijas, pero cada una tiene su casa y viven con su pareja e hijos. Dos de ellas también tienen hijos e hijas en el preescolar y primaria, ambas participan en el programa de desayunos escolares de FTH. Alicia tiene un puesto de dulces cerca de la escuela donde vende: paletas, dulces de tamarindo, choco bananas, churros, paletas de mango, chocolates, caramelos, chicles, entre otros. Ella reporta sus ganancias entre \$800 a \$2000 mensuales. Los gastos que ella reporta son los siguientes:

Alimentación \$4000 mensual, Gasolina \$800 mensuales, Telefonía \$30 mensuales, Agua \$70 mensual. Electricidad \$100 bimestral. Ropa/calzado \$400 trimestral. Gas \$400 cada cuatro meses. Educación \$200 varia. Estos ascienden a \$6,800

Alicia compra sus legumbres y frutas en una verdulería cerca del mercado de San Juan de Dios en la cabecera municipal de San Miguel de Allende. También compra algunos de los productos con el vendedor ambulante que pasa a la comunidad dos veces por semana. Algunas de las verduras que adquiere las usa tanto para su casa como para la vendimia.

La entrevista se realizó el 11 de julio del 2019 en el patio, bajo la sombra de un mezquite. Alicia, además de su puesto de dulces, tiene una tienda en un cuarto de dos por tres metros. Por la ventana vende los productos a las vecinas, cerca de la tienda está el preescolar. Desde la calle se ve el estante con la mercancía: sal de mar La fina, galletas saladas, atún en lata, huevo, leche, consomate, knorr suiza, aceite, canela, cerillos... entre otros.

Respecto al consumo de verduras y frutas, Alicia compra el jitomate y el repollo para vender a las vecinas y también los usa como verdura en los chicharrones y churros. El ejote no les gusta a los niños. La coliflor y el chayote los consume en caldo. Alicia rara vez compra nopal porque en su casa tiene casi todo el año, excepto en septiembre que se escasea. Ella cocina tacos de papa y les

agrega verdura. En su familia no comen el chile, no les gustan “las comidas picantes”. Alicia compra el repollo, plátano y sandía con mayor frecuencia con el vendedor ambulante que pasa dos veces por semana.

Con lo que respecta a las frutas, Alicia compra la guayaba como un antojo. Sólo consume durazno cuando sus árboles dan estos frutos, no compra en el mercado porque dice que es caro. El mango lo compra para hacer paletas de hielo y venderlas; el melón casi no le gusta, el plátano lo adquiere para hacer choco bananas que vende a los niños después de la escuela. Las tunas, dijo “a mis hijos les gusta mucho y en casa tenemos”. (Comunicación personal, 11 de julio del 2019)

Ahora el caso de los cereales. Alicia se abastece de pan con un proveedor que surte en diferentes tiendas en la comunidad. Ella compra diario cinco charolas de pan con 30 o 40 piezas cada una, mismas que vende en su tienda y para el autoconsumo. Alicia compra el maíz por costal, hace sus tortillas con leña que trae del cerro. Su fogón está dentro de un espacio techado con lámina. Ella rara vez compra tortillas de máquina. Alicia adquiere las sopas de pasta para vender en su tienda y el autoconsumo. Las sopas instantáneas, las adquiere en dos supermercados, Aurrera o 3B y las vende en su tienda.

Ahora veamos las proteínas de origen animal y vegetal. Alicia compra la carne de res, puerco y chorizo en una carnicería en la cabecera municipal, señala que el pollo es más barato en la tienda de Aurrera. Ella algunas veces compra pollo empanizado a un señor que pasa los viernes en su camioneta, cada pieza cuesta \$10 pesos. Alicia compra en el supermercado el atún y la leche para el autoconsumo y venta. El pescado lo compra a un señor que vende en una camioneta, ella no sabe el origen de este. Alicia compra jamón para las tortas que su esposo se lleva al trabajo. El huevo lo compra a un comerciante que abastece a diferentes tiendas de la comunidad, es para autoconsumo y venta. Las lentejas que compra Alicia son de marca Aurrera, las habas las consume como botana y las compra a granel con el vendedor ambulante. Los garbanzos, no compra porque no le gustan.

Alicia consume muchos de los productos que ella compra para vender, aunque sabe los precios individuales de cada producto no fue posible separar el consumo real de algunos de ellos en la familia, por ejemplo, el col y jitomate. Por lo tanto, el gasto total de sus ingresos que destina a estos alimentos es de \$3223 contra los \$4000 que reporta, sin embargo, este gasto es mayor debido a las compras que hace para su tienda y puesto de dulces.

Alicia tiene dos nietos en la primaria, uno en 2º y el otro en 5º de primaria. El segundo, Alonso, contestó los cuestionarios sobre la comida en casa. El primer cuestionario se aplicó en abril y el segundo en junio. Los resultados fueron los siguientes:

Tabla 19. Dieta de Alonso

	Cuestionario 1 (Abril) Alimentos	Cuestionario 2 (Junio) Alimentos
Desayuno	Pan con leche	Pan con leche
Almuerzo	Arroz y agua de horchata	Huevo con frijoles y agua pura
Comida	Sopa de palito (Pasta) y coca	Arroz con pollo y mole*
Cena	Zucaritas	Nada

Elaboración propia con base en información de los cuestionarios.

Cabe señalar que el segundo cuestionario se aplicó un lunes de junio, por lo tanto, las comidas que registraron se refieren al domingo. Alonso el día anterior celebró su primera comunión, la comida que ofrecieron fue arroz con pollo y mole, una comida típica en las celebraciones especiales. Aquí observo que las comidas que Alonso consumió, coinciden con los alimentos que reporta su mamá abuela, excepto las “Zucaritas”, un cereal procesado.



Foto 11. La merienda. Tomada por Alonso

Alonso a veces come “churros” sin verduras en la calle. Él dice que su mamá (abuela) es la que cocina. Cuando no le gusta alguna comida, su mamá lo regaña, pero en el comedor escolar si una comida no le gusta no la consume o bien se la da a otro niño. Las comidas preferidas de Alonso son el pollo empanizado, pollo rostizado, el arroz blanco, la pizza acompañada con agua de sabor, la sopa instantánea Maruchan sabor piquín acompañada con el refresco de coca cola. Los alimentos que no le gustan son el brócoli, los nopales, sopa de fideo y los frijoles.

En las fotos que Alonso tomó de la despensa de su mamá abuela se observa café legal, sal marca la fina, garbanzo en bolsa, azúcar a granel, papas, harina de arroz, chocolate en polvo, caja de té de limón, nescafé, cátsup, mermelada de fresa, leche, arroz marca Aurrera y un paquete de fibras para lavar los trastes:



Foto 12. La despensa de la familia. Tomada por Alonso

Las comidas que Alonso muestra en sus fotos son huevo con longaniza y espagueti con crema y jamón:



Foto 13. Huevo con longaniza. Tomada por Alonso.



Foto 14. Espagueti con salchicha y crema. Tomada por Alonso

Sandra

La entrevista con Sandra fue el 10 de julio del 2019 en el patio de su casa. Nos sentamos a la sombra de un pirul con macetas alrededor. En el patio hay nopales y un árbol de durazno. Cerca del pirul están dos sanitarios, al lado de estos un lavadero junto a una pila de agua. Sandra tiene sillas y mesas apiladas en su patio, el fin de semana tuvo una fiesta con motivo de la primera comunión de su hija. También hay unas cajas vacías de cerveza corona. Sandra “engordó el puerco” y su esposo lo destazó. Esto es una práctica común en algunas familias porque así ahorran dinero. Ellos ofrecieron a sus invitados carnitas, arroz y salsa.

Sandra trabaja en la casa de una vecina de la comunidad durante cinco días a la semana. Ella hace la limpieza y a veces cocina para la familia. El esposo de Sandra trabaja en la misma casa como jardinero. El sueldo de ella es de \$2,500 y el de su esposo de \$5,000 mensuales. El esposo de Sandra vende los fines de semana tacos de cochinita pibil, de res, chorizo, hamburguesas y gringas cerca del hotel que está en la comunidad. Sandra tiene una hija que trabaja como empleada de una tienda y su sueldo es de \$3,200 pesos mensuales; tiene un hijo que trabaja

como ayudante de albañil y su sueldo es de \$6,000 pesos mensuales. El hijo mayor ya tiene su propia familia y vive en otro terreno. Tiene una hija en la primaria y un hijo en la secundaria. Los gastos que Sandra reporta son los siguientes:

Alimentación \$2400, Transporte \$208, Agua \$70 mensuales todos estos gastos. Electricidad \$400 bimestral. Ropa/calzado \$400 trimestral. Gas \$500 trimestral. Telefonía no sabe. Educación \$200 (varia). Además, paga un préstamo mensual, no sabe la cantidad porque su esposo se encarga de este pago.

Sandra abastece sus verduras y frutas con el vendedor ambulante que pasa en la comunidad, "es más caro, pero no tengo tiempo de ir hasta San Miguel" comenta. Los jueves su esposo se encarga de comprar en el supermercado el chile, el tomate, el jitomate, el queso asadero, la salchicha, la crema, el jamón y la longaniza para el puesto de tacos. Sandra usa el repollo en caldo, el chayote sólo lo compra con otras verduras picadas que se venden en platos de unicel. El melón lo consume en agua fresca.

Ahora el consumo de cereales. Sandra compra la avena a granel en una tienda de la comunidad. Aquí también adquiere las pastas, aunque rara vez compra bolsitas porque antes las cocinaba mucho y ahora no les gusta a sus hijos, "yo creo que los aburrí" dice. Sandra compra el pan dulce y bolillo en la casa de su suegra, quien se abastece con un proveedor que surte a varias tiendas de la localidad. El bolillo lo usa para las tortas de su esposo y su hijo. Ella hace las tortillas, rara vez compra tortillas de máquina. Compra tortillas más pequeñas para los tacos que vende su esposo los fines de semana.

Acerca del consumo de las leguminosas y proteína de origen animal, Sandra compra la carne de res en una carnicería de la cabecera municipal, esta es para vender las hamburguesas y sólo la consume cuando sobra. Ella tiene pollos, pero no los come, sólo consume los huevos. El pescado lo compra en la tienda Aurrera y la sardina la consume en Semana Santa.

En el consumo de otros alimentos, Sandra compra el café para su esposo porque él suele beberlo por las mañanas. El aceite, la sal, el knorr suiza, la mayonesa, el ajo y la cebolla también los usa para la vendimia de tacos de su esposo. Los refrescos los compra a su suegra.

La mayoría de los productos que adquiere Sandra durante la semana entran en el grupo de proteínas de origen animal, estos son usados para la venta de tacos los fines de semana, por eso no es claro la cantidad y la frecuencia de consumo de estos alimentos por parte de la familia, por lo tanto es difícil separar el consumo familiar y del negocio

Sandra tiene una hija en 4^o grado de primaria llamada Xóchitl. Ella ha estado en el programa de desayunos escolares desde que inició el preescolar. Los resultados del cuestionario son los siguientes:

Tabla 20. Dieta de Xóchitl.

	Cuestionario 1 (abril) Alimentos	Cuestionario 2 (junio) Alimentos
Desayuno	Pan con leche	Nada
Almuerzo	Arroz, lentejas y agua de horchata	Tacos y refresco
Comida	Papas, frijoles y agua de sabor	Arroz con pollo empanizado y ensalada, agua de sabor.
Cena	Arroz con pollo y coca cola	Agua de piña

Elaboración propia con base en información de los cuestionarios.

Xóchitl el domingo al parecer hizo dos comidas en casa, posiblemente los tacos fueron de carne. Sus comidas favoritas son las lentejas, huevo con jamón, pizza de pepperoni y la chuleta de res con arroz. Las comidas que no le gustan a Xóchitl son la salchicha, el caldo -no específica- el repollo y la cebolla. En la tabla llama la atención la pizza, esta no se cocina en casa. Todos los demás alimentos están especificados en la despensa que compran su mamá y su papá.

Ana

Ana vive en El artesano, comunidad aledaña a Montecillo de Nieto. Es ama de casa y tiene 46 años de edad. Ella terminó la secundaria a través de un programa de INAEBA. Ana vive con tres de sus hijas, la primera es madre soltera; la segunda trabaja en una tienda en la cabecera municipal de San Miguel de Allende y su ingreso es de \$3,600 mensuales. La tercera estudia la preparatoria y trabaja los fines de semana como mesera en el hotel de la comunidad. Su ingreso mensual es de \$800 pesos. Ana también tiene tres hijos, uno de ellos trabaja como ayudante de albañilería o pintor y su ingreso es de \$5,600 mensuales. Los dos más pequeños están 2º y 5º grado de primaria. El esposo de Ana es albañil y su ingreso es de \$10,000 pesos mensuales. Ella dice que destina alrededor de \$4,800.00 pesos a la compra de alimentos.

El patio de la casa donde se realizó la entrevista se caracteriza por la diversidad de árboles que tiene alrededor: pirules, mezquites, huizaches, sabinos, sauces y fresnos. Todos estos forman una valla alrededor de su casa que genera un microclima diferente al resto de la comunidad. Los frutos del mezquite sirven para alimentar a las chivas que tiene encerradas en un corral en la parte trasera de su casa. En el patio tiene un pozo de agua con una cubeta amarrada de un mecate para extraer el agua. Ana dice que el pozo tiene una profundidad de 17 metros. Al lado tiene una cisterna de plástico azul con una capacidad de 5000 mil litros y alrededor otros botes con agua. En el terreno tiene dos cuartos de tabique con techo de lámina. Al fondo está la cocina, para llegar es necesario atravesar su huerto donde hay nopales, duraznos, granadas, higos, mejorana, cedrón y chiles. La cocina es de adobe y junto a esta hay otro cuarto del mismo material.

Ana aunque tiene nopales en su huerto busca con sus hijas otra variedad en el cerro, dice que el sabor es diferente. Hace lo mismo con las tunas, busca la blanca y la redonda cuando es temporada, comenta “nos salimos a la loma desde temprano con un carrizo para bajarlas del nopal”. Ana compra sus verduras y frutas con el vendedor ambulante que pasa en la camioneta todos los sábados, comenta que es

más caro pero no tiene tiempo para viajar a la cabecera municipal. Además de que tampoco tiene vehículo para traer su mandado, si viaja en el camión debe caminar una distancia de un kilómetro para llegar a su casa. Ana no compra el brocolí ni coliflor porque no les gusta. El durazno no lo adquiere porque tiene en su casa.



Foto 15. La despensa. Tomada por Abraham.

Ana compra el maíz con el vendedor ambulante para hacer sus tortillas. Tiene un fogón en su cocina y la leña la trae del campo. El pan dulce y blanco lo compra en una tienda que está sobre la carretera, dice “a mis hijos les gusta mucho pero no podemos comprar diario porque está caro”. Acerca de las pastas Ana prefiere las sopas de letras, de estrella o fideo.

Ahora el consumo de proteínas de origen vegetal y animal, Ana compra la carne de pollo y de puerco con el vendedor ambulante, este la trae en una hielera. Ella la adquiere de forma alternada, cuando compra carne de puerco no compra pollo. Aunque a veces su hija que trabaja en la ciudad trae carne para la cena. El huevo lo compra en la tienda o con el vendedor, así como la crema y la leche. Ana comenta que el pescado ellos mismos lo consiguen, el esposo y los hijos van al río que está cerca de la comunidad y traen carpas para freirlas.

Sobre el consumo de otros alimentos, Ana guisa sus comidas con manteca, esta la obtiene del cerdo. Cuando tiene un evento familiar compra un cerdo para alimentarlo y luego lo mata para la fiesta. Con respecto a las sopas instantáneas comentó que hace un año que ya no las consumen. El refresco de cola rara vez lo compra porque prefiere hacer agua de limón o melón.

Al terminar la entrevista Ana me invita a comer en su cocina. Cuando entramos su hija mayor está calentando las tortillas hechas a mano en el comal de barro. En la pared izquierda de adobe hay un anaquel con artículos de su despensa. En una de las esquinas hay un canasto de carrizo colgado. El fogón esta sobre una base de adobe a la mitad de una de las paredes. En el piso de tierra, cerca de la ventana hay un bote de plástico con agua del pozo. Sobre el comal observo una olla de barro ennegrecida por el humo del fogón que sale por la ventana. Mientras hablamos Ana me sirve huevo en salsa roja y frijoles en un plato de barro. Y en un vaso de plástico agua fresca del pozo.

Ana tiene dos hijos en la primaria, su hijo de 4º grado contestó los cuestionarios y sus respuestas fueron las siguientes:

Tabla 21. Dieta de Abraham.

	Cuestionario 1(Abril)	Cuestionario 2 (Junio)
	Alimentos	Alimentos
Desayuno	Té de canela	Mole y agua de piña
Almuerzo	Sopa (no específica)	Carne y refresco
Comida	Frijoles	Mole y refresco
Cena	Pan	No contestó

Elaboración propia con base a información de cuestionarios.

Abraham contestó que cuando en su casa no quiere comer su mamá le dice que coma poquito. Sus comidas favoritas son la sopa de pasta, agua de melón, pizza de peperoni, pollo rostizado y la maruchan de camarón. Las comidas que no

le gustan son el brocolí, los nopales y el chayote. Aquí es importante destacar que aunque Ana señala que no compra sopas instantáneas su hijo dice que si las consume ¿cómo las obtiene?



Foto 16. Mole con arroz. Tomada por Abraham

Rita

Rita es una mujer de 48 años que vive con su esposo y tres de sus hijos, dos hombres y una mujer. Ella está casada por la iglesia pero no por el civil. Rita no sabe leer y escribir, sólo escribe su nombre en los documentos que necesita. Su esposo trabaja como albañil en la cabecera municipal, sus ingresos son de \$10,000 mensuales. Su hijo trabaja como ayudante de albañil, su ingreso es de \$7,200 mensuales. La hija trabaja en una tienda de ropa en la cabecera municipal y su ingreso es de \$4,000 mensuales. El hijo más pequeño concluyó la escuela primaria durante el ciclo escolar 2018-2019.

La entrevista se realizó el 11 de julio del 2019 debajo de la sombra de un huizache que está circulado por una barda construida con piedras y cemento. Rita coloca dos sillas en el patio de su casa. En este hay nopales, un agave, algunos arbustos y plantas de ornato. En el mezquite tiene un puerco atado. El solar está

dividido en tres, en contraesquina de su casa vive una hija, al fondo del solar vive su nuera y ella a la entrada de la casa. Su hija y nuera también tienen niños y niñas que asisten al comedor escolar. La casa esta cercada con órganos y algunos arbustos. Afuera de su vivienda tiene una cocina techada con lámina, ahí hace sus tortillas. Al frente de la cocina hay una cisterna de ferrocemento con capacidad de 10 mil litros. Junto a esta hay un huizache que sostiene una planta trepadora con flores amarillas que forman un techo a la entrada de su casa.



Foto 17. La despensa de mi casa. Tomada por Julián

Durante seis años la señora Rita estuvo en el comedor, con excepción de un período de tres meses debido a que se enfermó de un pie. En ese lapso de tiempo su hija ayudó en el comedor escolar mientras ella se recuperaba. Sin embargo, ella dijo que las cocineras no quisieron darle de comer a su hijo cuando ella estuvo indispuesta.

Rita compra al vendedor ambulante algunas frutas y verduras porque no tiene transporte y es pesado traerlas de la cabecera municipal. En el momento de la entrevista ella comparaba los precios del vendedor ambulante con las verdulerías de la cabecera municipal, de acuerdo a la información, los costos de los productos

variaban de 2 a 4 pesos, repetía varias veces que era más caro comprar en la comunidad que en el pueblo. Rita dice que el ejote lo consume sólo en caldos y sopas. Compra chile porque “somos chileros en la casa”, comenta. La coliflor la compra con otras verduras que venden en platos de unicel pero únicamente la usa para caldos o picadillo. Cuando Rita sale a la cabecera municipal siempre aprovecha para traer algunos alimentos.



Foto 18. Las verduras. Tomada por Julián.

Ahora el consumo de cereales. Rita compra el pan dulce y blanco en las tiendas de la comunidad. El segundo lo usa para las tortas que prepara para su esposo y su hijo que trabajan como albañil y peón, respectivamente. Las tortillas las hace en su cocina que tiene al entrar a su casa. Rita comenta que la mayoría de los productos los compra en la tienda 3B. Señala que en esta tienda los productos están más baratos que en Aurrera, incluso algunos tienen mejor sabor, dice.



Foto 19. Mi comida. Tomada por Julián.

Ahora el consumo de proteínas. La hija de Rita compra la carne en una carnicería de la cabecera municipal, a veces la obtiene en la tienda de la comunidad cuando venden. El pescado lo adquiere con un vendedor ambulante que pasa los jueves a ofrecerlo en una camioneta. El jamón, la salchicha, la leche y la crema las compra en la tienda 3B por paquetes o bien a granel en la tienda de la comunidad.

Los productos que compra en la tienda 3B son la mayonesa, las sopas instantáneas, el café, las galletas saladas, azúcar, el aceite y la sal. La manteca sólo la usa cuando hace tamales. El consomate lo emplea cuando tiene una fiesta. Rita compra 2kg de azúcar y un frasco de café por semana, ella dice que su esposo bebe diario. Rita recuerda en general el precio de los productos a diferencia de las otras entrevistadas.

El hijo de Rita cursó los seis años de la primaria y asistió al comedor escolar. Los resultados de los cuestionarios son los siguientes:

Tabla 22. Dieta de Julián.

	Cuestionario 1 (Abril) Alimentos	Cuestionario 2 (Junio) Alimentos
Desayuno	Pan con café	Maruchan con refresco de coca cola y salsa
Almuerzo	No contestó	Pollo asado con frijoles, tortilla y coca cola.
Comida	Pizza	Arroz con pollo y mole*
Cena	Sopa con carnitas y chile, refresco sabor naranja.	Churros con cueritos, jitomate, con salsa y agua

Elaboración propia con base a información de los cuestionarios.

Las comidas favoritas de Julián son el espagueti con milanesa y ensalada, pizza con peperoni y la torta de carnitas. Y las comidas que no le gustan son el chicharrón de puerco, porque “son cien por ciento grasa”, el brocolí, la sopa instantánea Maruchan sabor camarón, los chiles rellenos y el huevo con jitomate. En su casa cuando no quiere comer su mamá lo regaña y le dicen que coma.

Durante la entrevista Rita comentó que a veces los domingos viaja a la cabecera municipal y ahí compran pollo o pizza cuando no tiene ganas de cocinar. Ella decide la comida del día, no le pregunta a nadie. Rita dice que procura tener varias comidas y sirve un poco de cada una.

5.3 Resumen de los alimentos consumidos por familia

En relación a la guía de alimentación del plato del Bien Comer hice una división de los alimentos: verduras y frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, así como cereales. Las listas están basadas en las observaciones y registros minuciosos realizados durante el trabajo de campo tanto en el comedor escolar como en la observación de diversos eventos: primera comunión en la casa de una familia, celebración del día de las madres en la escuela y el cierre de fin de ciclo escolar.

A continuación muestro un resumen de los alimentos que compran y consumen semanalmente cada familia, aunque otros alimentos son de consumo quincenal y mensual. Cada tabla corresponde a los alimentos distribuidos en el plato del Bien comer.

Tabla 23. Verduras y frutas que consume cada familia.

Verduras y frutas					
Alimentos	Madres de familia				
	Beatriz	Alicia	Sandra	Ana	Rita
Aguacate	Rara vez	3 pzas	1kg chino	½ kg chino	4 pzas criollo
Calabacita	½ kg	4 pzas	1kg	½ kg	1 kg
Chile	Serrano	Serrano	Serrano y jalapeño	Serrano y cascabel	Serrano y güero
Jitomate	1 ½ kg	3 kg	2 kg	½ kg	3 kg
Ejote	-----	-----	A granel	-----	½ kg
Limón	-----	½ kg	1 kg	1/2 kg	1 kg
Nopales	Una bolsa	-----	-----	-----	-----
Papa	2kg	1kg	1kg	1kg	1 ½ kg
Repollo	½ pieza	2 piezas	½ pieza	Rara vez	1 pza
Zanahoria	5 piezas	½ kg	1 kg	½ kg	1 kg
Chayote	2 piezas	-----	-----	½ kg	1 pieza
Brócoli	2 piezas	1 pieza	1 pieza	-----	1 pieza
Coliflor	1 pieza	-----	-----	-----	-----
Guayaba	10 piezas	½ kg	½ kg	½ kg	1 kg

Durazno	-----	-----	-----	-----	-----
Mango	1 ½ kg Manila	1 ½ kg	1 kg	2 kg	1 kg
Manzana	Amarilla 4 o 5 piezas	1kg	1kg	-----	1 kg
Melón	1 pieza	1 pieza	1 pieza	½ pieza	1 pza
Naranja	1kg 500	1½ kg	2 kg	3 kg	1 ½ kg
Papaya	1 pieza	1 pieza	1/2 pieza	1 pieza	1 pieza
Plátano	1 ½ kg	4kg	2kg	3kg	2kg
Sandía	2 kg	1 pieza	1 pieza	1 ½ kg	-----
Tunas	Un vaso	3kg	-----	-----	-----
Uvas	½ kg	½ kg	-----	1kg	1kg
TOTAL	\$442.00	\$746.00	\$1,220.00	\$611.00	\$1,396.00

Elaboración propia con base a las entrevistas realizadas.

De acuerdo a esta tabla, las frutas y verduras más caras que compran menos las familias son las uvas, los duraznos, manzana y aguacate; mientras que consumen en mayor medida aquellas que son más baratas y generalizadas como el plátano, la papaya, la naranja, el melón, calabaza, jitomate, chile serrano, papa y zanahoria. También se nota que cuando el número de integrantes es mayor en la familia los gastos son mayores pero compran menor cantidad.

Ahora revisemos el consumo de cereales por cada familia:

Tabla 24. Cereales que consume cada familia

Cereales					
Alimentos	Madres de familia				
	Beatriz	Alicia	Sandra	Ana	Rita
Arroz	2kg Marca Aurrera/Camposanto	1kg Marca Aurrera	2kg Marca Maguey/Aurrera	1kg Marca Extra/Morelos	1kg Marca Morelos/Maguey
Avena	Bolsa 400 Grs Marca Quick.	-----	1kg a granel	1kg a granel	½ kg Marca Quick
Pastas	4 Marca Aurrera/Fontina	4 bolsas de espagueti y sopas	2 bolsas Marca La Moderna	4 Bolsas Marca La Moderna	2 Bolsas Marca Moderna
Pan dulce	15 piezas	5 piezas	16 piezas	12 piezas	5 pzas
Harina para Hotcakes	1kg bolsa	1kg Marca San Blas	-----	-----	1 kg
Pan blanco/bolillo	5 pzas	3 piezas	6 piezas	12 piezas	25 pzas
Maíz	-----	Costal 40kg maíz blanco	Costal 40kg blanco/negro	Costal 50kg Blanco	25 kg
Tortillas	2 ½ kg	Rara vez	Rara vez	Rara vez	Rara vez
Total	\$521	\$964	\$905	\$1,135	\$945

Elaboración propia con base a las entrevistas realizadas

En la tabla de cereales observo que prevalece el consumo de los siguientes alimentos de manera descendente: pan dulce y salado, maíz blanco, pastas y arroz y en menor proporción la avena y la harina para hot cakes. A partir de las marcas de los productos que compran prevalecen las que son más baratas como son las marcas de Aurrera y La Moderna. Estos datos también reflejan la incidencia de los

productos que la industria agroalimentaria introduce al mercado, caracterizándose por producir a gran escala, por lo tanto se puede inferir que las familias no están interesadas en el origen ni la calidad de lo que consumen, ellas compran con base en su presupuesto.

Tabla 25. Leguminosas y proteína animal que consume cada familia.

Leguminosas y proteína animal					
Alimento	Madres de familia				
	Beatriz	Alicia	Sandra	Ana	Rita
Frijol	900 grs Marca Santini	1kg Flor de junio A granel	2kg Flor de junio A granel	4kg Flor de junio A granel	2kg Pinto A granel
Garbanzo	1kg A granel	A granel	¼ kg A granel	½ kg A granel	½ kg A granel
Lentejas	½ kg Marca Buenatierra	½ kg A granel	½ kg A granel	1 kg A granel	½ kg A granel
Habas	-----	A granel	¼ kg A granel	-----	-----
Carne de res	½ kg	1kg	1kg	Rara vez	5 pzas
Carne de puerco	½ kg	½ kg	1 kg	1/2 kg	1/2 kg
Pollo	1 kg Pechuga/filete	1kg	-----	2 ½ kg	1 ½ kg
Longaniza	A granel	A granel	2kg	-----	A granel
Chorizo	-----	A granel	-----	-----	-----
Pescado	Compra en Aurrera	Mojarras	Mojarra	Lo pesca	5 pzas
Camarón	A granel	-----	-----	-----	-----

Sardina	-----	-----	-----	-----	-----
Latas de atún	2 latas Marca Aurrera	Lata	-----	-----	-----
Queso	Oaxaca/ Ranchero	Asadero/Ra nchero	1kg Asadero	Ranchero Marca Roble	Ranchero/Asa dero
Huevo	1kg de la tienda local	1½ kg San Juan	Huevos de casa	2kg Marca San Juan	1 ½ kg marca San Juan
Crema	Frasco 250 grs Marca Lala/ San Marcos/Alpura)	250grs Alpura	1/2kg Marca Alpura	¼ kg Marca Araceli	¼ kg Marcas diferentes
Leche	1 lt Marca San Marcos	4lts Marca Aurrera	1Lt Marca Nutrileche	1 Lt Marca Nutrileche	3 Lts Ligthy Boot/ Nutrileche
Salchicha	No consume	A granel	A granel	-----	1 paquete
Jamón	15 rebanadas a granel	A granel	A granel	¼ kg Suelto	¼ kg paquete
TOTAL	\$ 546.00	\$ 806.00	\$ 2,162.00	\$ 604.00	\$ 1,986.00

Elaboración propia con base a las entrevistas realizadas

En esta tabla noto que prevalece el consumo de frijol en primer lugar, resaltando que el tipo flor de junio es uno de los más baratos en el mercado; el huevo en segundo lugar y la lenteja como tercero. En el caso de las habas sólo dos familias de cinco la consumen. La carne que más compran estas familias es el pollo, seguida por la de res y puerco, también se observa que las familias prefieren la longaniza que el chorizo. Esta información abre a otras preguntas para explicar ciertas prácticas alimentarias, por ejemplo, ¿la compra de carne se debe al costo de la misma o a las creencias que tiene la familia con respecto a la carne? Una de las entrevistadas comentó que casi no compra carne “porque es mala”.

El pescado esta en el último lugar de consumo, este prevalece en la Semana Santa. Las latas de atún las consumen en menor cantidad y la sardina todas comentaron que no les gusta por eso no la compran, con excepción de una señora. El camarón no lo comen porque es muy caro, solo una de ellas rara vez lo compra.

Los principales embutidos que se consumen son la salchicha y jamón que se usan para las tortas de los albañiles. El huevo, el queso y la crema son consumidos de manera importante por estas familias.

En estas tablas no hago mención de la frecuencia de consumo por cada alimento por falta de espacio, pero a continuación destaco los alimentos que cada familia privilegia en su hogar. En el caso de Beatriz se encontró que consume de una a tres veces por semana el arroz y el pollo una vez por semana, son prácticos para cocinar según comenta. Al menos una vez a la semana, el huevo y el frijol. El pan dulce y las tortillas de máquina los consume todos los días. En el caso de Alicia, consume las pastas, el pan blanco, el huevo, el queso asadero o ranchero al menos una vez a la semana; el café, el pan dulce, las tortillas, el frijol, la leche los consume casi todos los días. Sandra consume el pan dulce y blanco dos o tres veces por semana; las lentejas, la longaniza, el queso, la leche, las salchichas, el jamón, la carne de res y la papa una vez a la semana, y todos los días consumen el café, el frijol y las tortillas hechas a mano. Ana consume las pastas, el pan dulce y blanco, el huevo, la leche y la papa una o dos veces a la semana; el frijol y las tortillas hechas a mano casi todos los días. Y finalmente Rita, ella consume el arroz, la avena, las sopas de pasta, el pan dulce y el huevo dos veces por semana; las lentejas, la carne de res, la carne de puerco, el queso ranchero o asadero, la crema, la leche, las salchichas y el jamón una vez a la semana; el pan blanco, las tortillas hechas a mano, el frijol, y el chile casi todos los días.

Ahora revisemos los alimentos que complementan la dieta familiar, aclarando que no hay una clasificación específica, sin embargo muestra el gasto que destinan a ciertos productos industrializados en su mayoría.

Tabla 26. Otros alimentos que consume cada familia.

Otros alimentos					
Madres de familia					
Alimento	Beatriz	Alicia	Sandra	Ana	Rita
Mayonesa	Fco 450 gr Marca McCormic/ Costeña	Fco 480 gr Marca McCormic/ Costeña	Fco 480 gr Marca McCormic	Fco 450 gr Marca McCormic	Frasco Gde Marca McCormic
Sopas instantáneas	-----	2 cajas Marca Maruchan	-----	-----	2 vasos
Knorr Suiza	-----	-----	Frasco 250grs	-----	-----
Consomate	-----	-----	-----	-----	Rara vez
Café soluble	Frasco 80 gr Marca Nescafé	Frasco 42 gr Nescafé Clásico	Frasco 42 Marca Nescafé	Marca Nescafé	170 grs Marca Nescafé
Azúcar	1kg a granel	2kg a granel	1kg A granel	2kg a granel	2kg en bolsa
Canela*	-----	A granel	A granel	Suelta	A granel
Aceite	1 Lt	1lt Marca Aurrera	1lt Marca Nutrioli	1lt Marca 1,2,3	1lt Marca 1,2,3 o Maravilla
Manteca	-----	-----	-----	A veces	-----
Sal	1 kg Marca La forte	1kg Marca La Fina	1kg Marca La Fina	1kg Marca La Fina	1kg Marca La Fina

Refresco de sabor	1 ½ Lt Mirinda o Manzanita	1 ½ Lt Mirinda/ Fanta	2lts Fanta o Fresca	2lts Fanta o Fresca	1lts Mirinda o Manzana
Refresco de Cola	1 ½ Lt Coca cola	1lt ½ Coca cola	2Lts	-----	1 ½ lts
Dulces	-----	-----	-----	-----	Paleta de leche de cabra
Galletas	1 pqte Marca Cuetara Orejitas	Saladitas	-----	1 Marca Marías o Delicious	Saladas
Papas fritas	-----	-----	-----	-----	-----
Ajo*	1 pieza	1 pieza	2 piezas	3 pzas	1 pza
Cebolla*	2 piezas	½ kg	4 kg	1 kg	1 kg
TOTAL	\$249	\$707	\$701	\$461	\$762

Elaboración propia con base a las entrevistas realizadas

En esta tabla observo que los alimentos que consumen más las familias son ajo, cebolla, aceite, azúcar, refrescos de sabor y de cola, galletas dulces y saladas, la mayonesa marca McCormic y el café marca Nescafé. Los alimentos que consumen menos son el knor Suiza, el consomate, la manteca, las sopas instantáneas y los dulces.

Hasta aquí describí los principales alimentos que consumen cinco familias en su espacio culinario como es la cocina, sin embargo existen otros lugares de los que también aduieren otro tipo de comidas procesadas o rápidas como observamos con el consumo de pollos rostizados y pizzas. Ahora es momento de comparar ambos espacios culinarios en el siguiente capítulo.

Capítulo 6. Tensiones, desacuerdos y resistencias: análisis etnográfico la cocina escolar de FTH y las cocinas de cinco familias de Montecillo de Nieto

En este capítulo resumo las diferencias que encontré en los dos espacios culinarios, la cocina escolar y las cocinas de las familias visitadas en la localidad de Montecillo de Nieto. Destaco los alimentos que usan en ambos espacios, así como algunas formas de cocinar, los aspectos socioeconómicos y culturales. Subrayo el contraste de dos sistemas alimentarios: el de la organización de FTH, y el de las cocineras madres de familia, ambos con una cultura alimentaria construida desde diferentes contextos. Más adelante describo las tensiones, desacuerdos y resistencias identificadas en el comedor escolar y las cocinas de las familias con respecto a la propuesta del plato del Bien Comer.

6.1 Aspectos de la cultura alimentaria de las familias de Montecillo: estrategias de alimentación y alimentos rendidores

En las cinco familias entrevistadas observé la aplicación de las estrategias alimentarias sugeridas por DeWalt, 1984, (citado por Messer, 2006, p. 41) son aplicadas en cada una, variando en grado y frecuencia. En la tabla 16 (capítulo 5) se advierte que las familias de las entrevistadas no producen para su autoconsumo, no cultivan la milpa ni alimentos de traspatio, salvo la recolección de algunos productos estacionales como los nopales y tunas que obtienen del cerro; y sólo una familia obtiene el pescado del río. Cuatro de las mujeres recolectan leña para hacer sus tortillas en casa. Dos de las familias, alimentaron un puerco para ofrecerlo en la celebración de la primera comunión de sus hijos.

En contraste, predomina la compra de alimentos en el mercado, cuatro de ellas prefieren las tiendas de autoservicio (Aurrera y la 3B) así como los puestos alrededor del mercado San Juan de Dios en San Miguel de Allende. Una de las entrevistadas, depende totalmente del vendedor ambulante que ofrece sus productos en la localidad.

Todas las mujeres entrevistadas aprovechan la estrategia de alimentación de la donación de alimentos. Es decir, la organización civil FTH a través de su programa de desayunos escolares “dona” todos los insumos para la elaboración de los menús en la escuela, esto representa para la familia un ahorro en la compra de alimentos para sus hijos e hijas.

En el ejercicio de registro fotográfico, los niños y niñas mostraron los guisados, las verduras, frutas y despensa que consumen las familias, así como las respuestas vertidas en los cuestionarios, predominan los alimentos rendidores (Aguirre, 2005) porque son baratos, llenan y gustan (sopas instantáneas, pastas, pan y arroz). Además de provocar una sensación de saciedad en quienes tienen mayores limitaciones socioeconómicas para comprar otro tipo de alimentos.

También se observa que existen diferencias entre las familias en cuanto a las formas de cocinar, tipo de ingredientes, las comidas, las reglas para comer, los niños y las niñas dijeron que en la cocina de casa si no comen los regañan y, que en el comedor ellos deciden sí comen o no, de igual manera por la mañana en las familias suelen tomar café con un pan, es decir, que a partir de estas observaciones se advierte la existencia de diferencias en cuanto a la cultura alimentaria de las familias de Montecillo de Nieto y la propuesta por FTH, corroborando lo dicho por Messer, (2006) en el sentido de que: “las dimensiones culturales del consumo de alimentos describen patrones de comidas y botanas: ciclos diarios, semanal, de temporada y festividad anual, y aporta dimensiones de tiempo, espacio y sociales”. (Messer, ob. cit: 49).

En lo que respecta a la dimensión del espacio en la alimentación, en la escuela no hay una mesa y sillas para comer sentados, (en otras localidades si hay mesas y sillas en un espacio cerrado o abierto). Los niños y niñas buscan el espacio para comer con sus compañeros en el patio de la escuela, en las canchas o en los escalones afuera del salón, mientras que en su casa, las cocinas de las familias cuentan con una mesa y sillas. En la dimensión temporal se notó que las cinco familias comen juntos por la tarde, alrededor de las 6 o 7 de la tarde después de

que los trabajadores llegan a casa. En relación a la identidad social todas estas acciones y preferencias de las familias manifiestan en su vida cotidiana su cultura alimentaria distinta a la de FTH.

En el análisis de las dietas, los procesos de preparación, la cantidad y tipos de ingredientes que consumen las familias entrevistadas, revela patrones alimentarios basados en estrategias de alimentación en las que influyen de manera importante:

-El ingreso de las familias. En todas las familias se mantiene la lógica de la compra de alimentos baratos, la decisión depende de su economía, ponen atención en los precios, buscan las tiendas donde los productos que consumen son más accesibles. Esta situación plantea otras interrogantes como ¿es así en todas las familias con bajo poder adquisitivo?

-El oficio de los padres. Una señora tiene un puesto de dulces y fritangas, y sus hijos consumen más este tipo de alimentos (churros y chicharrones con verduras), también tiene una tienda en la que vende pan, que sus hijos consumen más que otras familias. En otro caso la familia vende tacos los fines de semana y esto implica que en esta familia consume más carne que otras.

-Los gustos y preferencias alimentarias. Tres familias guisan comidas picosas porque les gusta, las otras dos prefieren no cocinar con chile. Hay tres familias que acostumbran el pan y café con leche por las mañanas. Cuatro de las familias prefieren comer tortillas hechas a mano. Unas consumen más refresco que otras, bebida común entre los albañiles. Y así puedo enlistar las diferencias que ya revisamos, entonces ¿se puede hablar de una cultura alimentaria comunitaria?

Por otro lado, los niños y las niñas no comen todo lo que se les ofrece en el desayunador escolar; como hemos visto, se rigen por complejos patrones alimentarios definidos desde casa, donde las prácticas culinarias de los padres y los ingresos económicos configuran el gusto y acceso a ciertos alimentos comunes como sopas de pasta, pan dulce, arroz, frijoles, nopales, tortillas entre otros.

También observe formas de complementar la dieta familiar, aunque es una excepción, en una familia, mamá e hijas salen al cerro a recolectar nopales y tunas blancas, mientras que el esposo y los hijos pescan en el río.

Datos que refuerzan lo anterior los obtuve en el preescolar y la escuela primaria durante la visita exploratoria que hice el 21 de noviembre de 2018. Ese día cuando me senté en una banca con varios niños y niñas a quienes pregunté si les gustaba la comida del comedor, la respuesta fue que preferían la comida de sus casas "...que a las de ahí porque tenían diferente sabor." El mismo día, platicué con las mamás de la cocina escolar, quienes comentaron que a sus niñas en general les gusta la comida que preparan en el comedor, "aunque no les gustan mucho las verduras, pero ya se acostumbraron, por ejemplo, el arroz siempre lleva verduras, pero en la casa no la cocinamos así". Otro ejemplo son las lentejas, en casa las cocinan secas y en el comedor son caldosas, "así no les gustan". Esto muestra que la construcción del gusto y la preferencia alimentaria inicia a temprana edad, influida por la frecuencia de consumo y la manera de preparar algunos alimentos.

Cabe destacar que las familias entrevistadas muestran un consumo importante de alimentos industrializados (mayonesa, la catsup, los cereales, las salchichas, el jamón, las sopas instantáneas, los refrescos, entre otros) que reflejan la influencia de la publicidad en la configuración de los gustos y costumbres alimentarias, y que también están disponibles en las tienditas de la localidad y son alimentos baratos y accesibles.

Es así que, en una pequeña muestra de cinco familias de la localidad de Montecillo de Nieto existe una diversidad de estrategias para complementar, abastecer, preparar y consumir alimentos. Acciones que atraviesan un complejo entramado de condiciones económicas, sociales, familiares, laborales y culturales que se expresan en preferencias y gustos por determinados platillos y alimentos.

A través de este análisis encuentro que la dieta propuesta por FTH no trasciende a la vida cotidiana de las familias que participan en el comedor escolar,

son mínimas las adopciones que han hecho las madres de familia, se trata más bien de una excepción, durante el período que los niños y niñas cuando están en la escuela primaria, las cocineras implementan las recetas sugeridas por FTH en el comedor escolar pero no en sus casas.

Por lo tanto, la incidencia de FTH no ha influido considerablemente en la opinión y valoración en las dietas de las madres de familia, tal como lo constaté con el rechazo generalizado de la ingesta de ciertas verduras como el brocoli, el chayote y la coliflor que mencionan las madres y sus hijos e hijas.

6.2. Tensiones, desacuerdos y resistencias en el comedor escolar y las cocinas familiares

Las tensiones, desacuerdos y resistencias que se manifiestan entre el grupo hegemónico representado por FTH y las clases subalternas, las familias de los niños, surgen a partir de la imposición de una guía de orientación alimentaria. En este modelo “sugerido” subyace la visión de una alimentación correcta representado en el plato del Bien Comer. Entendiendo que las tensiones, desacuerdos y resistencias surgen en un contexto donde existe un ejercicio de dominación y control, en este caso la cocina escolar. El cual está inserto en una relación desigual, los dominados o débiles en este caso las cocineras, y los dominantes, los integrantes de FTH. Las tensiones son subjetivas, la mayoría de las veces imperceptibles y silenciosas. En las cocineras, se perciben cuando expresan algunas inconformidades, quejas y desacuerdos entre lo que se les pide que hagan los integrantes de FTH y que ellas no quieren hacer. O bien lo hacen, pero con desacuerdo, incredulidad o rechazo.

En la cocina escolar, las mujeres manifiestan ciertas prácticas de resistencia y desacuerdo, a veces de forma abierta y otras de forma sutil y soterrada. En estas resistencias se evidencia por el desacuerdo y disgusto entre las prácticas alimentarias que propone el plato del Bien Comer y sus propias prácticas

alimentarias que, desde una perspectiva histórica, el sujeto, es decir, las cocineras producen patrones materiales y culturales que le pertenecen (Aguilar, 2014) y que entran en confrontación cuando se les pide que preparen de otra manera los platillos. Prácticas alimentarias que reproducen los sujetos en la cotidianidad, que reproducen socialmente y que también están en constante transformación como afirma el mismo autor. Es entonces cuando emergen las diferencias y desacuerdos en las prácticas de alimentación, mostrando las tensiones y resistencias en sus expresiones o comentarios al relacionarse las cocineras con los “expertos”, por ejemplo.

Estas resistencias y tensiones se presentaron en el comedor escolar en diferentes niveles; primero, entre las cocineras con los nutriólogos y chefs de FTH; segundo, entre los mismos grupos de cocineras voluntarias que acuden al comedor escolar a preparar la comida para sus niños y niñas; tercero, entre los niños y niñas con las cocineras; y cuarto y último, aunque no es nuestro interés ahondar en ello es la relación entre las cocineras voluntarias y las madres de familia que no participan en el comedor escolar.

A partir del análisis etnográfico, resultado de la observación directa, el registro de las interacciones, pláticas y charlas, durante y después de los desayunos escolares, de la participación de madres y niñas y niños en la cocina escolar en el cambio de menú, así como en las casas de las familias de los niños y niñas, en las festividades locales y diversas celebraciones (primeras comuniones, celebración del día de las madres, la clausura del ciclo escolar) identifiqué, presencié y documenté algunas de las tensiones, desacuerdos y resistencias sobre el impacto de una cultura alimentaria sobre otra.

Aspectos que causan tensiones, desacuerdos y resistencias entre las cocineras y los nutriólogos y chefs de FTH

-El uso de mandiles, cofias y cubre bocas. Los integrantes de FTH (chefs y nutriólogos principalmente) insisten en el uso de estos, sin embargo, no todos los

grupos de cocineras los usan, dicen que no están acostumbradas, otras sólo usan la cofia y mandil, o sólo el mandil, pocos grupos utilizan los tres. ¿Este rechazo de usar la indumentaria es abierto, consciente o es sólo el reflejo de un hábito? Al mismo tiempo las cocineras que sí los emplean se quejan de los grupos que no los usan, consideran que es importante para cocinar con limpieza los alimentos, una de ellas me comentó: “ese día no nos encontró con nuestros mandiles y se enojó... (se refiere al chef) pero es obvio acabábamos de llegar y apenas estábamos metiendo las cosas (se refiere a las cajas con la despensa que llevan los voluntarios)”. (Comunicación personal, 3 de abril del 2019)

-La cantidad de alimento. Los chefs y nutriólogos insisten en la importancia de servir adecuadamente las porciones en el plato, más comida menos tortillas como lo vimos en el cambio de menú. ¿Qué creencias tienen las señoras de la tortilla? Los nutriólogos dicen que la tortilla llena, pero es más importante comer más guisado que tortilla. Esto provoca que las cocineras den menos tortillas a los niños y niñas, aunque no estén muy convencidas que así debe ser. También observé a una cocinera que envió la comida al preescolar en un traste de plástico, ese día era pozole y tostadas, pero envió una por niño y niña. Una de las señoras comentó que no es suficiente una tortilla o una tostada con los alimentos cuando en su casa comen más.

-El abasto de los ingredientes. Las cocineras en los cambios de menús se quejaron con los chefs y nutriólogos que estos no alcanzan durante la semana. Ellos afirmaron que envían la porción adecuada según la cantidad de niños y niñas, pero no les alcanza, por eso las madres de familia es cuando aprovechan la situación para cambiar los ingredientes de los menús. También los grupos de cocineras del lunes y viernes dijeron que estos días son los más críticos debido a que tienen que completar el menú con sus propios recursos. “Las cocineras del viernes no dejan nada para el lunes” y por su parte las cocineras del viernes comentan que las del jueves no les dejan los ingredientes necesarios para cocinar el menú del viernes. Por eso, a veces ellas tienen que comprar varios ingredientes en la tienda y “ponerlo

de su bolsa”, ¿por qué exigir los ingredientes necesarios cuando esto representa la posibilidad de elaborar las comidas que ellas realmente prefieren? ¿Realmente es por qué afecta su economía?

-Los menús. Aunque en el cambio de menú la directora y los chefs insisten en seguir la receta del día, las cocineras constantemente cambian algunos elementos, a veces porque se terminaron los ingredientes, otras veces porque ellas saben que no les gusta a los niños y niñas. Recordemos el caso del caldo de pescado hecho con sardina, las verduras sofritas en salsa de soya entre otros platillos que no gustaron a los niños y señoras, ¿por qué los cocinaron cuando ellas no suelen comer sardina? Según las entrevistas prefieren el atún a este producto.

- La relación con el personal de FTH. Las cocineras están divididas al respecto, unas consideran que son muy accesibles y otras creen que son “regañones y enojones” cuando no siguen las recetas al pie de la letra.

Aspectos que causan tensión, desacuerdos y resistencias entre los mismos grupos de cocineras voluntarias

-Las tortillas. Cuando las tortillas no son hechas a mano y las compran, las mamás que sí llevan sus tortillas comentan que los niños y niñas “no quieren comer bien ese día porque no les gustan las tortillas de máquina”, señaló una señora en el comedor escolar. Aquí la tensión entre las cocineras es debido a que la mayoría de los grupos de cocineras lleva sus tortillas mientras que dos grupos no tiene tiempo para hacerlas, ¿realmente es por las tortillas que no gustan a los niños? O ¿No será más porque las mamás no siguen la tradición de hacer las tortillas en casa?

-La sazón. Observé (y probé) en dos reuniones con el personal de FTH que algunas mamás se quejaron de otras porque hacen la comida muy salada o el agua muy dulce por lo cual tampoco los niños y niñas no prueban el menú. Una señora dijo: “mi hija me dice que a veces los frijoles o las papás están muy saladas y que por eso no comió ese día, o también el agua de sabor está muy dulce y pues ese día no come bien mi hija”.

-La limpieza de la cocina. Algunas cocineras comentaron de otras, no “limpian bien” los rincones y ellas tienen que revisar más profundamente para evitar el polvo. Y ellas terminan haciendo el trabajo de las otras.

-La imagen de las cocineras. Dos grupos se quejaron de dos mujeres porque “su aspecto” hace que desconfíen de la limpieza de los alimentos, por lo tanto, sus hijos e hijas no quieren comer ese día que vienen estas cocineras. Aunque las compañeras que están con estas dos mujeres, las defienden.

-Obligan a los niños y niñas a comer. Señalaron que algunas cocineras “obligan” a los niños y niñas a comer el guisado, situación que nunca observé directamente, ¿quizás por que mi presencia inhibió esta actitud? Aunque algunas mamás comentaron que sus niños y niñas deben comerse todo. Algunos niños y niñas comentaron que a veces las cocineras los regañan porque no se terminan toda la comida. Por otro lado, los chefs y nutriólogos comentan que no debe obligarse a comer a los niños y niñas porque eso causa una mala imagen de los alimentos en ellos. ¿Qué efecto tiene esta idea en las familias?

Aspectos que causan tensión, desacuerdos y resistencia entre las cocineras y los niños y niñas:

-La comida. Las cocineras, algunas de ellas insisten, más no obligan, en decirle al niño o niña que coma, aunque sea un poquito, que lo pruebe, por lo que a veces ellos aceptan o rechazan, pero generalmente ellos piden que les sirvan lo que prefieren.

-Algunos niños y niñas que no terminan su comida dijeron que las cocineras los regañan porque regresan la comida, por eso, ¿tal vez dejan los platos y vasos en el patio de la escuela para evitar el regaño?

Aspectos que causan tensión y resistencia entre las cocineras y las madres de familia que no están en el programa de desayunos escolares:

-Las cocineras voluntarias perciben que las madres de familia que no participan en el programa es porque son unas “flojas” que no quieren trabajar en la cocina; las madres que no están dentro del programa sienten que a veces las quieren obligar a participar “pero a sus hijos e hijas no les gusta la comida del comedor escolar”. Una señora comentó “así crecimos nosotros, les damos lo que podemos aunque tal vez no sea comida muy nutritiva”. (Comunicación personal, 18 de mayo del 2019).

-Los menús. Los nutriólogos y chefs comentaron que la comida es para todos los niños y niñas de la escuela aunque sus mamás no participen en el programa, sin embargo, algunas madres de familia no quieren que les den alimentos porque se “enojan” según comentarios de las cocineras y otras veces, algunas de estas no están de acuerdo en darles desayunos “¿por qué? sí ellas no participan en la cocina”, es decir, hay división al respecto.

Esto genera una división en el grupo de madres de familia, cuando hay una reunión con FTH solo asisten las que participan en el programa, si hay un evento o programa, las mujeres tienen claridad que ellas no están dentro por lo que no asisten, aunque la invitación es para todas.

En general, las cocineras que participan en este programa de desayunos escolares dicen que está bien que sus hijos e hijas desayunen en la escuela, ellas ahorran dinero, tiempo y confían en que sus niños y niñas están bien alimentados.

6.3 Adaptaciones y apropiaciones del modelo alimentario del plato del Bien Comer en las familias de Montecillo de Nieto

Conforme ahondé en las entrevistas y mis visitas a las casas de las familias de Montecillo de Nieto, surgen los desacuerdos, opiniones y tensiones entre ellas como señalé anteriormente. Incluso algunas de ellas comentaron que no han cambiado sus formas de cocinar ni agregado ingredientes nuevos en su cocina. Otras en cambio, comentaron que ya agregan verduras a sus sopas. Muestra una silenciosa forma de aceptación de un modelo hegemónico del plato del Bien Comer,

negociando y rechazando desde su cotidianidad este modelo, ingredientes, procedimientos y formas de cocinado sin atreverse a confrontar a los promotores de este proyecto.

Las recetas o ingredientes que han incluido las cinco madres de familia en su cocina:

Tabla 27. Adaptaciones y apropiaciones del modelo alimentario de FTH en las familias de Montecillo de Nieto

Cocinera	Alimentos/comidas incorporados y formas de cocinar
Beatriz	Espagueti a la boloñesa, soya con atún y pepino, nopalitos con garbanzos. Pone verduras en la sopa.
Alicia	Nada. No le gusta el <u>curry</u> ni el Knorr suiza
Sandra	El caldo de pescado con verduras, los frijoles con chorizo con jitomate, cebolla y cilantro; nopales con garbanzo, antes no lo hacia así. Las lentejas con más verdura, antes solo le ponía jitomate, aunque no lo hace muy seguido, comentó. “...pero ya no me acuerdo, es que hace mucho tiempo y como van cambiando los menús se le olvida a uno”. (Comunicación personal, 3 de mayo del 2019).
Ana	Los garbanzos con papas asadas.
Rita	Al arroz y pastas ya le agrego “poquita” verdura. “Poner ingredientes a las comidas como el laurel, poquito aceite, este, como quien dice para no tener la comida con mucha grasa”

Elaboración propia con base a las entrevistas realizadas.

En esta tabla se observa que cada cocinera comentó los ingredientes que ha integrado en su cocina, así como algunas formas de cocinar, sin embargo son pocas las apropiaciones y adaptaciones que han hecho después de casi seis años de participación en el programa de FTH, será como una de ellas dijo, “como van cambiando los menús se le olvida a uno”. En síntesis, no se observan elementos nuevos en su cocina.

En las sesiones de los cambios de menú las madres preguntaron sobre las cantidad de ingredientes y formas de cocinar para preparar las nuevas recetas, pero no comentan ni les preguntan los chefs ni nutriólogos acerca de sus propias formas de cocinar. En esta relación prevalecen ciertas actitudes paternalistas en las que los chefs y nutriólogos, que representan el grupo dominante, saben que es lo mejor para el grupo vulnerable. Así cumplen su objetivo de aliviar el hambre, sus decisiones están basadas en sus saberes y el modelo del plato del Bien Comer, por lo tanto, consideran que el impacto de su programa de desayunos escolares no es entendido por los “receptores”, no hay mucho espacio para el desacuerdo ni el diálogo. Las cocineras no expresan los desacuerdos e inconformidades, estos se hacen más al interior del grupo, lo comentan entre ellas. Mientras que en sus casas, las mujeres cocinan como consideran es mejor y de acuerdo a sus posibilidades económicas, sociales y culturales. En el comedor escolar dicen sí lo cocinamos, aunque a veces cambian las recetas e ingredientes, pero en sus casas ellas deciden qué comer, las formas de preparación, los horarios y las personas con quienes comparten sus alimentos, no se ve un seguimiento ni aplicación de lo que aprenden en el comedor escolar en sus cocinas.

Esto muestra que el modelo hegemónico del plato del Bien Comer no ha tenido el impacto deseado de FTH. Por su parte las madres de familia aprenden a negociar sus propias formas de cocinar en su vida cotidiana, resguardando su propia cultura aprendida, asumiéndose como clase subalterna que aunque resiste, se justifica y defiende sin reconocer la relación de control y dominación en la que está involucrada.

6.4 Limitaciones en la investigación

En la información mostrada en las tablas, no se registraron aquellos gastos que desembolsan los integrantes que trabajan en la familia, como pasajes, pago de telefonía celular, diversión, además de otros gastos no especificados aquí como papelería, ropa, zapatos, artículos personales y la inversión que hacen en salud. El

objetivo de estos datos fue para mostrar la cantidad de dinero que destinan a los alimentos, así como aquellos gastos fijos que tienen mensual, bimestral, trimestral o semestralmente. Sin embargo, llama la atención que el dinero destinado para la alimentación sólo refleja aquellos productos que compran en una tienda establecida o en puestos de verduras y frutas, porque al momento de hacer la entrevista se encontró que algunos gastos en alimentación que realizan en la comunidad no están registrados en la cantidad total, por ejemplo, las botanas, los dulces, algunas bebidas y la comida que compran en la calle.

Tampoco están integrados aquellos otros alimentos procesados como los cereales (zucaritas), salsa cátsup, los chiles en vinagre, el vinagre blanco, los téns en bolsa que se observan en las fotos; además de los productos de limpieza como el jabón, shampoo, suavizantes, papel de baño y detergentes para ropa.

Los egresos que corresponden a la educación, las entrevistadas señalaron que era muy variado, depende de múltiples factores. El mayor desembolso es al inicio del ciclo escolar, compran útiles escolares, zapatos, uniformes y pagan cuotas en la escuela. Una vez realizados estos gastos, durante el período escolar también tienen que desembolsar para otros gastos como la compra de libretas, lápices, y material para elaborar trabajos escolares, así como cooperaciones para alguna celebración como el día de muertos, día de las madres, día del niño. Sucede lo mismo con la compra de ropa para toda la familia, dijeron que a veces pagan en abonos semanales o quincenales. O bien compran ropa de segunda mano en el mercado. Todos estos son gastos que no son fijos y que afectan en el presupuesto general destinado a la alimentación.

Por todo lo anterior, los gastos que se registraron en mi trabajo de campo, fueron una aproximación de la cantidad total que desembolsan para el rubro de la alimentación.

6.5 Otros hallazgos relevantes

La cocina del DIF municipal en Montecillo de Nieto.

Un hallazgo interesante durante mi trabajo de campo fue que antes de la llegada de FTH a la comunidad estuvo un programa del DIF municipal. Esta institución llevaba una despensa por familia que consistía en huevo, sopas de pasta, soya texturizada, leche, azúcar, atún, entre otros. Las mujeres se organizaban para preparar los alimentos en sus casas y luego llevarlos a la escuela primaria. Las madres de familia decidían qué, cómo, con quién y dónde comer. Aunque solían poner dinero de su bolsa había un espacio para dialogar y negociar las comidas entre ellas, “a veces les dábamos soya revuelta con carne de puerco en salsa y veía que los niños comían más”. Otra de las entrevistadas comentó, “había más comunicación y convivencia entre nosotras”. Sin embargo, el grupo no estuvo exento de conflictos, las quejas entre ellas eran por la cantidad de guisados y tortillas.

Este breve panorama muestra que ellas tenían un margen más amplio de participación y diálogo en torno a los alimentos que cocinaban para sus hijos e hijas. No es el caso de FTH, quien planea la dieta para los desayunos escolares, enseña el qué y cómo cocinar. Aunque las mujeres deciden con quién cocinar para formar sus grupos, tienen poco o nulo margen para proponer los menús.

Esta superficial comparación entre las dos organizaciones, DIF municipal y FTH, revela que su cultura alimentaria es un espacio dinámico y contradictorio en el que las mujeres trabajan en beneficio de sus hijos e hijas y de ellas mismas. Pero en su cotidianidad hay resistencias, desacuerdos, adaptaciones y apropiaciones de otras formas de cocinar, esto conlleva a varias preguntas ¿por qué las mujeres permiten que una organización como es FTH decida por ellas los alimentos para sus hijos e hijas cuando ellas ya tenían su propio sistema alimentario?

Otro aspecto relevante que tal vez explica lo anterior, es la forma en que incursionó FTH en la localidad. El profesor anterior de la escuela primaria hace seis años insistió en que esta organización entrara con el programa de desayunos

escolares. La directora del programa FTH aseveró que no podían estar dos organizaciones, el profesor perseveró hasta que finalmente, escribió una carta para solicitar el programa, de esta forma salió el DIF municipal de Montecillo de Nieto.

Por lo anterior, a partir de esta investigación identifiqué dos aspectos que abren nuevos caminos para futuras investigaciones y discusiones:

Una vertiente que identifica y analiza la relación que existe entre las instituciones y los sujetos beneficiados, en este caso FTH y las madres cocineras, en lo que se refiere al proyecto en relación con otras instituciones dentro de la misma comunidad, como afirma Mary Douglas “The local food system needs to be understood and appreciated in the context of its relationship with the other family institutions, and the interlocking of the family with the larger social institutions of the community” [El sistema local de alimentación necesita ser entendido y apreciado en el contexto de sus relaciones con otras instituciones familiares, y entrelazar a la familia con las grandes instituciones sociales de la comunidad] (Douglas, 1973, p. 12) Al respecto existen otras instituciones, además de FTH y el DIF municipal que también han desempeñado un papel importante en el sistema alimentario de las comunidades rurales en México. El estudio de esta relación permitiría identificar, profundizar y visibilizar el impacto en los hábitos alimentarios de la comunidad estudiada.

La segunda vertiente a considerar es la noción que tienen las niñas y niños así como las madres de familia sobre la ayuda alimentaria, pues como bien afirma Douglas, “Giving food away unilaterally makes an asymmetrical relation. The lopsided food gift loads the recipient’s status with demeaning signs. If no reciprocity at all is allowed, the gift is outright alms and the receiver is labeled a beggar” [Regalar comida unilateralmente causa una relación asimétrica. El peso de la comida regalada desequilibra el estatus de los beneficiarios con signos degradantes. Si la reciprocidad no se permite, el regalo es una simple limosna y el receptor es etiquetado como un méndigo] (Ídem, p.10) Hubiera sido interesante profundizar en

analizar cómo se perciben, sienten y significan los beneficiados del proyecto alimentario de FTH en relación a la comida regalada dentro de la cocina.

Para resumir este capítulo, identifiqué que las resistencias y desacuerdos se limitan al espacio escolar, en particular a la cocina escolar donde las mujeres tienen que cocinar un menú con recetas, ingredientes, porciones y consideraciones ajenas a su contexto sociocultural. Los desacuerdos y adaptaciones se presentan entre ellas cuando tienen que cubrir el menú, ajustar raciones, acordar las actividades del cocinado en el comedor escolar. Por su parte, algunas adaptaciones y apropiaciones se observan en la casa de las madres de familia, al manifestar que agregan más verdura a la sopa de pasta o las lentejas. En general, existe un rechazo velado de las madres de familia al modelo del plato del Bien Comer que promueve FTH, porque no hay una interpretación cultural de los chefs y nutriólogos al contexto y condiciones socioculturales de la población de Montecillo de Nieto.

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

CONCLUSIONES

¿Cómo ha impactado el plato del Bien Comer que promueve FTH en su programa de desayunos escolares en las dietas de las familias de Montecillo de Nieto?

En esta tesis he mostrado que la cultura alimentaria de una población está íntimamente relacionada con el sistema económico, social, político, e ideológico. Destacando que, en el sistema capitalista, la alimentación responde a los intereses de un grupo hegemónico que concibe a los pueblos como incapaces de sostenerse así mismos (Carrasco, 2007) por lo que este grupo ha asumido la responsabilidad de incorporar a la “civilización” a las poblaciones más vulnerables. Es por eso que aquí se considera el acto alimentario como un hecho social que contiene un valor, conciencia y poder político, por consecuencia no existe la ignorancia intervencionista ante el complejo fenómeno de la alimentación humana (Ibídem).

Por lo tanto, la intervención de FTH en la localidad de Montecillo de Nieto no es un acto inocente ¿o debería dudarse? sino que responde a un acto de intromisión en la vida de otros (Diego, 2010). Intromisión que aprovecha la necesidad inmediata de aliviar el hambre en las comunidades más pobres que viven la desigualdad como resultado de un sistema económico que se basa en relaciones de poder y explotación. Es así como esta organización en aras de modernizar el país, retoma las propuestas alimentarias de organismos internacionales (FAO, ONU y OMS) que el Estado mexicano ha adoptado para “orientar” a la población sobre lo que debería ser una “alimentación correcta” (Suárez, 2016) a través del modelo denominado el plato del Bien Comer.

Como se revisó, en el ámbito anglosajón esta intromisión (a veces violenta o sutil), no es nueva. A. Richards (1932, 1939) en sus estudios sobre la nutrición de los pueblos africanos durante la colonización de los ingleses encontró que las presiones económicas y políticas coloniales *modificaron* la alimentación y los patrones de producción de estos pueblos; por su parte, Sidney Mintz (1985, 1996) durante la expansión colonial europea en sus estudios sobre la historia y la cultura

de la comida, la modernidad y la industrialización impactó profundamente en la producción, procesamiento y consumo de los alimentos; más reciente, los estudios de Eshelman y Corona de la Peña (2015) dan cuenta del impacto cultural del poder hegemónico sobre las poblaciones colonizadas.

En el caso de México específicamente, la introducción sobre la alimentación correcta durante los períodos mencionados 1930-1980, 1980-2000, 2000 a la actualidad (Suárez, 2016) se impusieron las políticas públicas mediante la creación de instituciones y programas de alimentación orientados a erradicar la desnutrición y la pobreza alimentaria; como es evidente, estos programas no han sido suficientes para abatir la pobreza alimentaria, pese a la suma de diversos organismos civiles a esta gigantesca tarea. Organismos clasificados como asistencialistas o promocionales (Reygadas, 2004), que están sustentados en los valores de los grupos hegemónicos, sin pretensión de transformar el sistema de producción alimentaria. Es el caso de FTH, cuya misión no trasciende el propósito de aliviar el hambre de una población con altos niveles de marginalidad; desde su visión asistencialista percibe a los destinatarios como receptores pasivos y no como actores involucrados en la planeación, ejecución y evaluación del programa de desayunos escolares en su localidad; así su asistencialismo se identifica como ayuda caritativa que solo aligera (palia) las necesidades inmediatas de los pobres. (Reygadas, 2004).

Así FTH asume la guía de alimentación impuesta por los organismos internacionales a través de la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 publicada en el diario oficial del 2013. Esta norma se materializa en el plato del Bien Comer que, como modelo alimentario divide a los alimentos en tres grupos: leguminosas y proteína de origen animal, verduras y frutas y cereales. Propuesta mediante la cual la OMS argumenta, promueve e impone su visión de la alimentación desde una “base científica” que no deja margen a la expresión de otras opciones o alternativas para y desde los grupos y sectores vulnerables.

Sin embargo, este modelo alimentario está inserto en un contexto histórico, ligado a la expansión (económica, política, social y cultural) del capitalismo mundial. Para explicar este hecho recurrí a la propuesta de Gramsci sobre la cultura para describir y exponer que la realidad social es un entramado de relaciones complejas que existen entre las culturas subalternas y hegemónicas, por lo que no pueden explicarse separadas. (Crehan, 2004). Es así como los grupos subalternos, las madres de familia del desayunador escolar, no enfrentan las implicaciones políticas, económicas y sociales que este modelo tiene en la cotidianidad de su cultura alimentaria; por lo menos no dentro de la escuela, en consecuencia, aceptan y consienten “voluntariamente” un modelo hegemónico a través del ofrecimiento de desayunos escolares gratuitos que ofrece FTH.

Por lo tanto, en una primera conclusión de esta investigación asumo que la cultura, la alimentación y los hábitos alimenticios reflejan los vínculos, las tensiones y desacuerdos entre los grupos hegemónicos y subalternos, ambas con visiones y prácticas alimentarias diferentes respecto a la producción, adquisición y consumo de los alimentos en relación con sus posibilidades, recursos económicos, sociales, políticos y culturales que evidencian la desigualdad social y las relaciones de poder entre FTH y las madres de familia y sus hijos e hijas que participan del desayunador escolar.

Desde la propuesta de Gramsci destaco que este grupo hegemónico es simbólica y prácticamente representado por FTH, en tanto organización conformada y patrocinada por extranjeros jubilados que donan tiempo y dinero para el programa de desayunos escolares, como he dicho, al proponerse el alivio inmediato del hambre en familias que viven en comunidades de alta marginalidad, promueven relaciones sutiles de dominación- resistencia que en lo cotidiano, se expresan en las prácticas de alimentación en torno a la imposición hegemónica del modelo a través del plato del Bien Comer. Desde esta perspectiva, observo diferentes efectos e implicaciones en los ámbitos políticos, económicos, sociales y culturales que

enseguida menciono, con particular énfasis en el ámbito cultural, esencia de esta investigación.

Para abordar el ámbito cultural parto de los objetivos y conceptos que guiaron el análisis de la alimentación y la cultura como sistema. El concepto de cultura que propone Gramsci es central en tanto que se refiere a la manera de experimentar y vivir la clase, así como a la forma que tiene la gente de ver el mundo y su modo de vivir en él, conforme a ello, la cultura es experiencia, acción y parte de ser y vivir en el mundo, en este sentido, la alimentación refleja el modo de vivir de la población-clase- de origen campesino e indígena otomí de Montecillo de Nieto.

En ese sentido, las clases se organizan, producen y distribuyen los recursos y el producto social en un lugar y momento determinado de un grupo, modo que también revelan las formas de desigualdad creadas. (Crehan, 2004); sin embargo, esta desigualdad en que viven las clases subalternas provocan una incapacidad "... para producir una interpretación coherente del mundo en el que viven, susceptible de cuestionar las interpretaciones hegemónicas existentes (que por definición conciben el mundo desde la perspectiva del dominante) de una forma efectiva...(Crehan, 2004, p. 126) afirmación que considera que las clases subalternas son receptoras pasivas de una visión del mundo, sin embargo, desde el enfoque etnográfico de Reygadas las personas son actores -pero no contraponen el sentido que da Gramsci a la cultura subalterna- así lo mostraron las entrevistas que se realizaron a las cinco mujeres al encontrar que existe un rechazo, no abierto sino encubierto, hacia la propuesta de alimentación de FTH que se manifiesta desde la cocina doméstica en el ejercicio cotidiano de la alimentación donde muestran sus valores, saberes y su visión de la vida a través de su cultura alimentaria y de su convivencia en la cocina escolar y fuera de esta Aguilar (2014).

Por lo tanto, la cultura alimentaria se manifiesta en la invención de lo cotidiano donde el sujeto individual y colectivo inventa de manera creativa la producción y consumo para resolver sus necesidades de alimentación. Es decir, la alimentación es una acción cultural, que es considerada como estrategia consciente de

subsistencia, donde las cocineras como sujetos individuales y colectivo inventan en el cotidiano como espacio de creatividad, como proceso activo de producción y consumo de nuevas formas y alternativas materiales simbólicas de resolver la satisfacción de la necesidad (Aguilar, 2014).

Desde esta perspectiva las familias consumidoras y productoras de alimentos en Montecillo de Nieto viven en una relación de tensiones, resistencias, rechazos, desacuerdos y quejas con los actores hegemónicos y no hegemónicos; donde sus prácticas alimentarias no están exentas de transformaciones, adaptaciones e imposiciones que emergen tanto de diálogos internos como de sus relaciones de intercambio con la cultura hegemónica.

Así lo mostraron las mujeres entrevistadas, consideran que su familia come saludablemente a pesar de la visión de FTH que las percibe como ignorantes. Dos de ellas mencionan que incluir verduras es saludable, otras dos comentan que comer carne no es saludable. Sin embargo, en sus prácticas alimentarias cotidianas no se refleja el consumo de verduras que mencionan en entrevistas y que propone la organización de FTH como es el brócoli, el coliflor, espinacas y chayote.

FTH propone el plato del Bien Comer sin considerar las condiciones culturales, ecológicas y materiales que enmarcan las prácticas alimentarias de las familias de Montecillo de Nieto que, como apunta Aguilar (2014), en la cotidianidad recrean de manera activa, oculta y dinámica sus prácticas alimentarias que se reproducen en la cocina del hogar donde preparan, comen y significan su alimentación cotidiana, distinta a la de la cocina escolar que controla FTH a través de los menús y formas de preparación.

En este sentido, uno de los objetivos fue comparar la dieta de las familias beneficiadas del programa de desayunos escolares y, la dieta que propone FTH, así como analizar del impacto de la dieta propuesta en la práctica alimentaria de las familias de Montecillo. Al menos de manera explícita, alterar el sistema alimentario de las familias de Montecillo de Nieto, no es el propósito central de FTH como hemos

visto, su misión es aliviar el hambre de los niños y niñas de la escuela y aunque incorpora algunos elementos a la cultura alimentaria de los grupos subalternos, estos son temporales porque las prácticas alimentarias, sentidos y significados no se integran de forma permanente a la alimentación cotidiana de las familias. Si bien en el comedor escolar se cocinan las recetas del plato de Bien Comer, tales prácticas no se reproducen en los hogares. La adopción de alimentos provenientes del plato del Bien Comer es mínima, algunas agregan verduras a las sopas, asan los nopales con garbanzos y una persona abiertamente dijo que no había adaptado nada en su cocina.

El segundo objetivo fue identificar los factores socioeconómicos y culturales que influyen en la resistencia, adaptación, apropiación o rechazo del modelo alimentario promovido por FTH para cambiar los hábitos alimenticios de las familias de Montecillo de Nieto, se encontró que los ingresos son determinantes para el cambio de la alimentación de las familias, pues estas compran los alimentos que están al alcance de los ingresos que perciben, es decir, compran lo que alcanza; el resumen de los alimentos consumidos (ver tablas 22, 23, 24 y 25) muestran que las familias compran más harinas que proteínas de origen animal. Las mujeres dan prioridad al consumo de tortillas, frijoles y pan dulce, de manera que, la dieta propuesta por FTH dista mucho de los hábitos alimentarios de las familias. En el aspecto cultural los gustos, sabores y las formas de preparación también determinan su consumo, como fue el caso del arroz con azafrán o la jícama y calabaza sofrita con salsa de soya propuesto en uno de los menús de FTH que los niños y sus madres no consumieron cuando se preparó en el comedor escolar.

Por eso coincide con Messer (2006) en el sentido que los precios de los alimentos dan forma o deforman la dieta real, debido a que las familias ajustan sus gustos y preferencias culturales a su presupuesto que, siendo escaso, buscan dietas costeables, llenadoras y satisfactorias. Un aspecto que ilustra lo anterior son los guisados que compartieron las señoras en las dos celebraciones realizadas en la escuela primaria de Montecillo de Nieto (la celebración del día de las madres y el

cierre del ciclo escolar); en ambas ocasiones observé que pocos guisados tienen verduras como “debería” incluirse según el plato del Bien Comer, que así mismo, prevalecen los alimentos rendidores (Aguilar, 2005), llenadores y baratos como pastas, tostadas, arroz y papas y una débil presencia de ingredientes tradicionales como nopales y frijol.

Lo anterior coincide con los hallazgos de Messer (2006), al afirmar que los estudios alimentarios y agropecuarios locales sugieren que la dieta se está volviendo mucho más variada al ir disminuyendo la producción doméstica de frijoles a favor de la adquisición de papas, arroz y pastas de trigos. Por lo tanto, existen marcadas diferencias entre el plato del Bien Comer promovido por FTH y las dietas cotidianas de las familias beneficiadas influida por el presupuesto familiar, el gusto y las costumbres alimentarias de cada grupo.

A través de estas diferencias se perciben algunas resistencias y tensiones, sin evidenciar sus contradicciones y conflictos abiertos; esto nos lleva al tercer objetivo que fue identificar las resistencias, adaptaciones y apropiación hacia el modelo del plato del Bien Comer en los espacios culinarios de las familias que participan en programa de desayunos escolares. Las resistencias que se manifestaron en la cocina del comedor fueron al uso del gorro, mandil y cubrebocas; así como el rechazo a algunos ingredientes de las recetas propuestas por FTH y las tensiones entre las cocineras y los chefs respecto a la cantidad de alimento y el consumo de tortillas, al tipo de guisados servidos en los platos de los niños y niñas que se forman en la cocina escolar. De esta manera, la cultura subalterna desde su vida cotidiana, sutilmente acepta este modelo de alimentación frente al grupo hegemónico, pero en sus casas las madres de familia adquieren los productos que necesitan para cocinar de acuerdo a su cultura alimentaria, pues en este espacio no entra FTH, es íntimo y único en cada familia y responde a gustos, hábitos alimentarios y recursos disponibles.

Por todo lo anterior, el plato del Bien Comer que promueve esta organización ha impactado de forma mínima en las dietas de las familias porque su cultura

alimentaria depende más de factores socioeconómicos y culturales que de factores nutricionales medibles y cuantificables. Pero, ¿qué otras implicaciones económicas, políticas y sociales además de las culturales conlleva esta forma de trabajar FTH en la comunidad rural de Montecillo de Nieto?

En el ámbito económico, FTH lleva los insumos para que las cocineras elaboren los menús en la cocina de la escuela. La organización pone la materia prima (ingredientes), los utensilios (ollas, platos, cucharas, cazuelas, mesas...), el combustible (gas) y los medios para conservar y transformar los insumos en comida como son el refrigerador y la estufa. En otras palabras, ellos ponen los medios de producción y la comunidad la mano de obra o fuerza de trabajo para cocinar¹⁹ de manera voluntaria. Las mamás de los niños y niñas acondicionan la cocina, en algunos casos los beneficiarios del programa donan el terreno para la cocina y FTH la construye. Ante esta situación FTH decide sobre qué, cómo, cuándo y dónde cocinar y, en consecuencia, la comunidad y las madres de familia pierden o ceden el control de este espacio y buena parte de lo que ahí ocurre.

En contraparte, las cocineras de forma callada o abierta suelen quejarse de la insuficiencia de los ingredientes para los menús, ellas ponen su trabajo a cambio de los materiales para elaborar y reproducir el plato del Bien Comer; al no recibir un salario por el servicio en la cocina, y pese a no haber evidencia de ganancia económica por esta actividad, existen otro tipo de beneficios: el ahorro de tiempo, las madres de familia manifestaron que "...es mejor acudir a cocinar una vez cada dos semanas que hacerlo diario"; ahorran dinero porque no compran los ingredientes para el almuerzo de sus hijos e hijas; las madres de familia trabajan menos en la elaboración de los desayunos²⁰; también manifestaron su confianza de que sus hijos e hijas comen saludablemente en la cocina de la escuela, a pesar de que algunas comidas nos les gustan por el sazón, forma de preparación o los

¹⁹ En algunas comunidades FTH las cocineras son pagadas.

²⁰ Esta diferencia se observó con las madres de familia que no están dentro del programa de desayunos escolares. Algunas de ellas llevan a sus hijos e hijas el almuerzo caliente o frío o compraban alimentos en la tienda (refrescos, jugos, papas fritas, chocoroles...).

ingredientes. ¿Qué otras estrategias de negociación existen para no ceder el control de su alimentación a una organización ajena a su cultura?

En cuanto al financiamiento de la organización, el 80 % de los recursos de FTH son aportados por empresas internacionales, principalmente de Estados Unidos y Canadá, el resto son aportaciones de programas gubernamentales y donaciones particulares, pero ¿Qué ganan las empresas al “donar” dinero para el proyecto de FTH además de ciertos estímulos fiscales en su país? Tal vez la afirmación de Alayón (2000) ayuda a explicar lo anterior “... el asistencialismo se presenta -en apariencia- como una ayuda (aunque mínima) a los sectores necesitados, pero -en esencia- representa una inversión en seguridad para los propios sectores dominantes... en ocasiones conviene resignar algo para después no tener que perder más”. (p. 162). En realidad, no pierde el grupo hegemónico sino más bien gana al reproducir el sistema de consumo hegemónico al que pertenece.

En el ámbito político, es evidente que FTH no está interesado en incidir en la configuración de políticas públicas que aporten a disminuir el hambre y la pobreza alimentaria en México²¹; más bien su función es mitigar la pobreza como consecuencia de un sistema político económico al que son inherentes las desigualdades de todo tipo. La alimentación es uno de tantos aspectos que ponen de manifiesto estas desigualdades, de ahí la insistencia en proponer un modelo hegemónico alimentario del que se desprenden las siguientes interrogantes ¿cómo fortalece este modelo a la industria agroalimentaria? ¿este modelo contribuye a la economía de la acumulación a nivel global?

Si bien FTH no incide en las políticas públicas de México, su intervención implica un acto político reproductor de las relaciones de poder al imponer un modelo alimentario único. Esto se refleja en los comedores escolares, donde la relación

²¹ Es importante aclarar que la situación de los integrantes de FTH por su condición de extranjeros no les permite participar en actividades políticas. Además de que este grupo en su mayoría eligen vivir en el municipio de San Miguel de Allende por sus características geográficas, sociales y económicas, es decir, es un espacio propicio para el descanso.

entre los integrantes de la organización y las cocineras es vertical como veremos en el siguiente ámbito, en que no hay espacio para la reflexión y el análisis en torno al origen de la pobreza alimentaria en que viven las familias de la localidad, predomina la visión cuantitativa, biológica y sanitarista de la alimentación.

Por eso el programa de desayunos escolares en las comunidades donde incide FTH y específicamente en la de Montecillo de Nieto, no está realmente diseñado para modificar la forma en que se articulan, manifiestan y caracterizan -el hambre sigue existiendo como problema de salud pública. De esta forma muchos organismos civiles justifican sus propuestas y acciones, por ende, su existencia.

Las relaciones sociales entre los integrantes de FTH y las mujeres cocineras, muestran una relación de dominación y control. Es decir, las cocineras son subordinadas a la división social del trabajo impuesta por FTH dentro de la cocina escolar como plantea Giménez (2017), las hace más vulnerables a las condiciones de existencia, inseguridad y falta de recursos (Schwartz, 2011, citado por Giménez, 2017). No obstante, existen espacios para subvertir dicha dominación y control, y estos son las cocinas y hogares de las madres de familia donde cocinan, preparan a su gusto y con sus recursos los alimentos que acostumbran.

La percepción de uno de los directivos de FTH sobre las señoras al considerarlas como “ignorantes” revela su posición de clase dominante. Considera que ellas no saben qué es una alimentación correcta, pues ofrecen a sus hijos e hijas refrescos, churros y comida chatarra. En esta visión superficial y momentánea que los integrantes de FTH tienen de las madres de familia, estiman que es necesario enseñarles a alimentarse correctamente, por tanto, -desde su percepción- las cocineras son incapaces de proveer a su familia una alimentación saludable. Desde esta mirada occidental asumen e imponen una cultura alimentaria basada en investigaciones científicas sobre la cultura alimentaria de la comunidad; esto lo corrobora la siguiente expresión del director de la organización: “pues ellas no tuvieron la posibilidad de asistir a la escuela para aprender más sobre una *buena* alimentación”. (Entrevista, octubre 1 del 2019).

La participación de las señoras se limita a la preparación de las comidas, ellas no intervienen en la planeación, diseño y evaluación de los menús propuestos. Las señoras comentaron que la organización decide los menús, “nosotras solo cocinamos”. Aunque otras dijeron que tienen la posibilidad de solicitar al chef que cambie el menú si alguna comida no les gusta a los niños y niñas. ¿Por qué permanecen en esta posición de control y dominación cuando parece que existe la posibilidad de transformar estas relaciones sociales?

Por su parte, los nutriólogos y chefs reproducen estas relaciones de control en el comedor, ellos enseñan el plato del Bien Comer mediante talleres de nutrición: sugieren la cantidad de tortillas y distribución de la comida en el plato, los procesos de elaboración, las formas de lavar las frutas y verduras, la vestimenta que deben usar para cocinar con higiene. Así también ellos regañan a las cocineras cuando las cosas no se hacen “correctamente”, como expresaron algunas de las entrevistadas.

Considerar que más allá de una propuesta nutrimental existen otros factores que pesan más en las familias como son los culturales, económicos, sociales e ideológicos que rebasan dicha propuesta emanada de un grupo hegemónico que históricamente ha contribuido a la eliminación, transformación, subyugación y colonización de otras culturas. Finalmente, el contexto particular de la comunidad de Montecillo de Nieto está inserto en un contexto más global que muestra la necesidad de impulsar políticas públicas que disminuya la desigualdad alimentaria, y no sólo aliviar el hambre.

ANEXOS

ANEXO 1.

Cuestionario sobre alimentos de los niños y niñas de la escuela primaria El Pípila.

Nombre _____		
Edad	Grado	Cuántos son en tu familia
Nombre de tu mamá _____		
Participa en la cocina	Trabaja mamá	Dónde
Nombre de tu papá _____		
Ocupación de tu papá _____		

¿Qué comiste **en tu casa** ayer? No olvides las bebidas

Desayuno	
Almuerzo	
Comida	
Cena	

1. ¿Qué comiste ayer en la calle?

2. Cuando no quieres comer en tu casa ¿qué hace tu mamá o tu papá?

3. ¿Quién cocina en tu casa?

4. ¿Cuál es tu comida favorita que cocina tu mamá?

5. ¿Cuál es la comida que no te gusta de tu mamá?

Dibuja 3 comidas que te gustan mucho

Dibuja 3 comidas que no te gustan

Fecha: _____

ANEXO 2.

Carta descriptiva del taller de fotografía

FECHA: lunes 24 de junio del 2019

LUGAR: Escuela Primaria de Montecillo de Nieto

GRUPO: 3º, 4º, 5º. y 6º.

HORARIO	ACTIVIDAD	OBJETIVO	RESPONSABLE
9:00	Cuestionario	Conocer los alimentos que comieron los niños/as el día anterior y dibujar la comida preferida de su mamá	Vero
9:30	Presentación de fotos	Observar fotos de alimentos con el propósito de que los niños/as tomen fotos en su casa de los mismos temas	Vero
10:00	Elementos básicos de la cámara	Identificar las partes básicas de una cámara y los consejos prácticos para tomar buenas fotos	Jill Dan Vero
10:30	RECESO	RECESO	RECESO
11:00	Práctica de fotografía	Tomar fotos con las cámaras dentro y fuera del salón de clases	Dan Jill
11:50	Fin del taller	Agradecer a los niños/as su asistencia y entregar las camaras a los primeros tres niños/as.	Vero

Las fotos en casa

7. Fotos de la despensa, frutas y verduras de su casa
8. Foto de la cocina de su casa
9. Foto de su comida y su bebida
10. Foto de su familia comiendo

11. Foto creativa con alimentos
12. Foto de su familia

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

ANEXO 3.

Grupos de cocineras voluntarias en Montecillo de Nieto durante el ciclo escolar 2018-2019.

Grupos	Hijos/as y grado escolar	Tiempo de participación con FTH
Grupo 1 3 integrantes	Hijo en 1º (integrante 1) Hijo en 5º (integrante 1) Hijo en 4º (integrante 2) Hija en 3º (integrante 3)	Desde que inició el programa Desde que inició el programa Mas de 5 años
Grupo 2 3 integrantes	Hijo en 4º (integrante 1) Hija en 5º (integrante 1) Hijo en 6º (integrante 2) Hijo en preescolar (integrante 3)	Más de 5 años Desde que inició el programa Casi tres años
Grupo 3 3 integrantes	Hijo en 1º (integrante 1) Hija en 2º (integrante 2) Hija en 1º (integrante 3)	2 años y medio Desde que inició FTH 2 años y medio
Grupo 4 3 integrantes	Hija en 1º (integrante 1) Hijo en 2º (integrante 1) Hijo en 4º (integrante 1) Hijo en preescolar (integrante 1) Hija en preescolar (integrante 2) Hijo en preescolar (integrante 3) Hija en preescolar (integrante 3)	Desde este ciclo escolar 2018-2019 Participa desde este ciclo escolar Participa desde este ciclo escolar
Grupo 5 3 integrantes	Hijo en 6º (integrante 1) Hijo en 2º (integrante 1) Hija en 4º (integrante 2) Hijo en Preescolar (integrante 3)	Desde que empezó FTH Desde que empezó FTH 4 años y medio

	Hija en 2º (integrante 3)	
Grupo 6 3 integrantes	Hija en preescolar (integrante 1) Hija en preescolar (integrante 2) Hija en preescolar (integrante 3)	Desde este ciclo escolar Desde este ciclo escolar Desde este ciclo escolar
Grupo 7 3 integrantes	Hijo en 3º (integrante 1) Hija en 3º (integrante 2) Hija en 6º (integrante 3)	4 años y medio 4 años y medio Desde que inició FTH
Grupo 8 3 integrantes	Hijo en 2º (integrante 1) Hijo en 4º (integrante 1) Hijo en 2º (integrante 2) Hijo en preescolar (integrante 3) Hija en 1º (integrante 3) Hijo en 5º (integrante 3)	Desde que inició FTH 2 años Desde que empezó FTH
Grupo 9 4 integrantes	Hijo en 2º (integrante 1) Hijo en preescolar (integrante 2) Hijo en 2º (integrante 3) Hija en 1º (integrante 4)	3 años y medio Inició este ciclo escolar 3 años y medio 2 años y medio
Grupo 10 3 integrantes	Nieta en 2º (integrante 1) Hijo en 2º (integrante 2) Hijo en 2º (integrante 3) Hijo en preescolar (integrante 3)	Inició este ciclo escolar Desde que inició FTH 2 años y medio

Elaboración propia con base en mi trabajo de campo.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguado, J. (2 de junio de 2016). *Atenciónsanmiguel.org*. Recuperado el 14 de marzo de 2018 de <http://www.atencionsanmiguel.org/2016/06/02/tu-proyecto-¿es-posible-con-100-mil-pesos/>
- Aguilar Piña, P. (5 de Septiembre de 2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 1(48), 11-31.
- Aguilar, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de antropología*, 35, 11-29.
- Aguirre, C. (2017). Cómo abordar una historia de las culturas subalternas en México. En G. Gimenez, *El retorno de las culturas populares en las ciencias sociales* (págs. 51-81). México: UNAM.
- Alayón, N. (2000). *Asistencia y Asistencialismo. Pobres controlados o erradicación de la pobreza*. Argentina: Lumen Hvmánitas 3a. edi.
- Bertran, M. (2017). Domesticar la globalización. Alimentación y cultura en una zona rural en México. *Anales de antropología*, 51, 123-130.
- Bonfil, G. (1986). La teoría del control cultural en el estudio de proceso étnicos. *Anuario Antropológico*, 13-53.
- Calzada, G. (20 de julio de 2016). *¿Por qué hay tantos estadounidenses en San Miguel de Allende?* Recuperado el 9 de marzo de 2018, de ciudadypoder.mx: <https://www.ciudadypoder.mx/tantos-estadounidenses-san-miguel-allende/>
- Carrasco, N. (2007). *Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos*. Recuperado el 21 de marzo de 2020, de Scielo: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&tlng=es.
- Crehan, K. (2004). *Gramsci, cultura y antropología*. España: Belletterra.
- Diario Oficial. (2013). *Secretaría de Salud*. Recuperado el 12 de febrero de 2020, de NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.: <http://dif.slp.gob.mx/descargas/normatividad/NOM-043-2012.pdf>
- Diario Oficial de la Federación. (2019). *SEGOB*. Recuperado el 19 de febrero de 2019, de DECRETO por el que se crea el organismo Seguridad Alimentaria Mexicana.: https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5548402&fecha=18/01/2019
- Douglas, M. (1973). *Food in the social order* (Vol. IX). London and New York: Routledge.
- Eshelman, C. G. (2015). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: PROA.
- Espeitx, E., & Gracia, M. (1999). La alimentación como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Areas: Revista internacional de ciencias sociales*(19), 137-152.

- FTH. (2020). *feedthehungry.org*. Recuperado el 8 de febrero de 2020, de Nuestra historia: <http://feedthehungry.org/es/acerca-de-fthsm/mision-e-historia/>
- FTH. (2019). *www.feedthehungry.org*. Recuperado el 11 de febrero de 2019, de Informe anual 2018: <http://feedthehungry.org/about-us/feed-the-hungry-a-c/>
- Flores, M., & Guerra, M. (14 de noviembre de 2016). *Entre lo local y lo foráneo: gentrificación y discriminación en San Miguel de Allende, Guanajuato*. Recuperado el 11 de marzo de 2018, de dialnet.unirioja.es: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5814202>
- González, S. (2019). Evaluación del programa especial para la seguridad alimentaria como estrategia de intervención (Trabajo de grado). Guanajuato, México.: Universidad de Guanajuato.
- Good, C., & Corona, L. (2015). *Comida, cultura y Modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: PROAZ.
- Govela, R. (2019). *El panorama actual de las OSC en México*. Recuperado el 3 de febrero de 2020, de Senado de la República: <http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/4442/MEMORIA%20EL%20FUTURO%20DE%20LA%20SOCIEDAD%20CIVIL7.pdf?sequence=11&isAllowed=y>
- Hernández, R. (3 de marzo de 2014). *San Miguel de Allende, paraíso para los baby boomers*. Recuperado el 9 de marzo de 2018, de elfinanciero.com.mx: <https://www.elfinanciero.com.mx/sociedad/san-miguel-de-allende-paraíso-para-los-baby-boomers>
- INDESOL. (07 de junio de 2018). *Instituto Nacional de Desarrollo Social*. Obtenido de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/indesol/acciones-y-programas/registro-federal-de-las-osc>
- INDESOL. (7 de junio de 2018). *Registro Federal de las OSC*. Recuperado el 10 de febrero de 2020, de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/indesol/acciones-y-programas/registro-federal-de-las-osc>
- Jusidman, C. (abril de 2019). *Senado de la República*. Recuperado el 3 de febrero de 2020, de Mensaje en la apertura del foro “El futuro de la Sociedad Civil en México”: <http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/4442/MEMORIA%20EL%20FUTURO%20DE%20LA%20SOCIEDAD%20CIVIL7.pdf?sequence=11&isAllowed=y>
- Liaudat, M. D. (2016). *Marxismo, Cultura y Antropología. Los aportes de Gramsci, Thompson y Williams*. Recuperado el 2020 de abril 11, de Cuestiones de sociología, 15, e020: <http://www.cuestionessociologia.fahce.unlp.edu.ar/article/view/CSe020>
- Licona, E., & Cortés, A. (. (2017). *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. México: BUAP.
- López, J., Juárez, L., & Medina, F. (julio-diciembre de 2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXI(2), 327-370.

- Medina, F.X, Aguilar A. Fornons D. (2015). Los efectos de la crisis socioeconómica en la alimentación en Cataluña. *Alimentación, cultura y economía social*, 55-64.
- Messer, E. (2006). Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición. En M. A. Bertran, *Antropología y nutrición* (págs. 27-74). México: Fundación Mexicana para la Salud, A.C.
- Moreno S., P. H. ((1996)). *Organismos civiles y elaboración de políticas públicas*. Obtenido de [fecha de Consulta 10 de Febrero de 2020]. ISSN: 0188-7742. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=267/26700704>
- Oehmichen, C. (2014). *La etnografía y el trabajo de campo en las ciencias sociales. Todos somos etnógrafos. Igualdad y poder en la construcción del conocimiento antropológico*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Ortiz, K. (16 de febrero de 2018). *Atenciónsanmiguel.org*. Recuperado el 14 de marzo de 2018, de <http://www.atencionsanmiguel.org/2018/02/16/ong's-sanmiguelenses-reciben-donativos-por-casi-80-mil-dolares/>
- Osorio, M. (2019). *Mensaje en la apertura del foro*. Recuperado el 2020 de 3 de febrero, de Senado de la República: <http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/4442/MEMORIA%20EL%20FUTURO%20DE%20LA%20SOCIEDAD%20CIVIL7.pdf?sequence=11&isAllowed=y>
- Palerm, J. (2008). *Guía y lecturas para una primera práctica de campo*. México: 2a. Ed. Universidad Autónoma de Querétaro.
- Parás, P. (2019). *Las aportaciones de la sociedad civil*. Recuperado el febrero de 2020, de Senado de la República: <http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/4442/MEMORIA%20EL%20FUTURO%20DE%20LA%20SOCIEDAD%20CIVIL7.pdf?sequence=11&isAllowed=y>
- Reygadas, L. (2014). Todos somos etnógrafos. Igualdad y poder en la construcción del conocimiento antropológico. En O. y. Reygadas, *La etnografía y el trabajo de campo en las ciencias sociales* (págs. 91-118). México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Reygadas, R. (2004). *Abriendo veredas. Iniciativas públicas y sociales de las redes de organizaciones civiles. 2a.ed.* México: Impretei.
- Reygadas, R. (2019). *Surgimiento, importancia y composición de las OSC en México*. Recuperado el 3 de febrero de 2020, de Senado de la República: <http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/4442/MEMORIA%20EL%20FUTURO%20DE%20LA%20SOCIEDAD%20CIVIL7.pdf?sequence=11&isAllowed=y>
- Rodríguez, A. (12 de abril de 2019). *Este "abarrotero libanés" duplicó el tamaño de las tiendas 3B*. Obtenido de El Financiero: <https://www.elfinanciero.com.mx/empresas/este-abarrotero-libanes-duplico-el-tamano-de-las-tiendas-3b>

- SENADO DE LA REPÚBLICA. (abril de 2019). *El futuro de la sociedad civil en México*.
Obtenido de bibliotecadigitalbd.senado.gob.mx:
<http://bibliodigitalbd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/4442/MEMORIA%20EL%20FUTURO%20DE%20LA%20SOCIEDAD%20CIVIL7.pdf?sequence=11&isAllowed=y>
- Suárez, M. C. (2016). *Significado externo de "alimentación correcta" en México*.
Recuperado el febrero de 2020, de Salud colectiva [online]: Disponible en:
<<https://doi.org/10.18294/sc.2016.1103>>. ISSN 1851-8265.
<https://doi.org/10.18294/sc.2016.1103>.
- Taylor, S., & Bogman, R. (1994). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*.
España: Paidós.
- Varela, R. (6 de agosto de 2018). *El Heraldo*. Obtenido de
<https://heraldodemexico.com.mx/opinion/tiendas-3b-va-por-mil-sucursales-corporativo/>

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

ÍNDICE DE TABLAS

NOMBRE DE LA TABLA	Pag.
TABLA 1. Estado nutricional de los alumnos de la escuela primaria de Montecillo de Nieto	37
TABLA 2. Período 1930-1980: construcción de alimentación correcta	41
TABLA 3. Período 1980- 2000: construcción de alimentación correcta	43
TABLA 4. Período 2000 a la actualidad: la construcción de la alimentación correcta	44
TABLA 5. Apoyos gubernamentales a FTH	50
TABLA 6. Receta 1. Cambio de menú de marzo	122
TABLA 7. Receta 2. Cambio de menú de marzo	124
TABLA 8. Receta 3. Cambio de menú de marzo	125
TABLA 9. Receta 4. Cambio de menú de marzo	126
TABLA 10. Receta 5. Cambio de menú de marzo	127
TABLA 11. Receta 1. Cambio de menú de mayo	128
TABLA 12. Receta 2. Cambio de menú de mayo	129
TABLA 13. Receta 3. Cambio de menú de mayo	130
TABLA 14. Receta 4. Cambio de menú de mayo	131
TABLA 15. Receta 5. Cambio de menú de mayo	131
TABLA 16. Alimentos producidos en casa y recolectados en la localidad	140
TABLA 17. Definición de alimentación saludable	141
TABLA 18. Resumen socioeconómico de las familias entrevistadas	142
TABLA 19. Dieta de Alonso	150
TABLA 20. Dieta de Xóchitl	155
TABLA 21. Dieta de Abraham	158
TABLA 22. Dieta de Julián	163
TABLA 23. Verduras y frutas que consume cada familia	164
TABLA 24. Cereales que consume cada familia	166

TABLA 25. Leguminosas y proteína animal que consume cada familia	167
TABLA 26. Otros alimentos que consume cada familia	170
TABLA 27. Adaptaciones y apropiaciones del modelo alimentario de FTH en las cocinas de las familias.	182

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

ÍNDICE DE FIGURAS

NOMBRE DE FIGURA	Pag.
Figura 1. Mapa del área de trabajo de FTH	36
Figura 2. El plato del Bien Comer	39
Figura 3. Fuentes de financiamiento de FTH	51
Figura 4. Mapa de Montecillo de Nieto	101

Dirección General de Bibliotecas de la UJAQ