

# VARIACIÓN EN LOS ESTILOS DE VIDA Y LA ALIMENTACIÓN EN UN BARRIO DE LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO

Yamil Picón mr\_yamoo@hotmail.com Universidad de Guanajuato México



#### RESUMEN

Las enfermedades transmisibles –y su predominio– eran conocidas como "enfermedades de la pobreza", ya que eran las más frecuentes en países pobres. A diferencia de las "enfermedades de la abundancia" –las crónico-degenerativas– que se concentraban, hasta mediados del S.XX, en países con alto grado de industrialización. Recientemente México ha experimentado una profunda reconfiguración en su perfil de salud; disminución de muertes derivadas de enfermedades transmisibles, dando paso al predominio de muertes por enfermedades crónico-degenerativas. Sin embargo, esta inversión no se debe a que en México haya una "abundancia"; todo lo contrario, impera una brecha de desigualdad preocupante, como ocurre de hecho en toda América Latina "la región más desigual del mundo" como dijera la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

¿Cuáles han sido los factores que han contribuido a dicha inversión del perfil de salud en México? Se trata de un problema multicausal, multifactorial. Se trata también de un problema social –que compete a las ciencias sociales. Por nuestra parte, tratando de contribuir al análisis y discusión de estas nuevas dinámicas en la salud pública, proponemos explorar la relación de las variaciones en los estilos de vida y su relación con las dinámicas alimenticias en León, Guanajuato, México.

El trabajo consta de tres partes; primero (aunque no en ese orden) se hace una contextualización histórica de la cultura culinaria en la ciudad de León, Guanajuato. En la segunda parte se construye un marco conceptual para analizar los estilos de vida (construido en polémica con la corriente marxista –posición que ocupan los individuos en el proceso productivo– y la corriente weberiana – posición estamental y de status social– y se retoma, asimismo, el concepto de *habitus* bourdiano) y las variaciones en pautas alimenticias; aquí se retoma la relación de los consumidores con la tierra y el concepto de "cultura alimentaria tradicional".

Para su análisis se han diseñado una entrevista estructurada, aplicada en un barrio de la ciudad durante el semestre agosto-diciembre 2016. Se hace un análisis estadístico de múltiples correlaciones entre los indicadores resultado de la operacionalización de los conceptos anteriormente comentados.



#### **ABSTRACT**

Transmissible diseases –and their predominance– were known as "diseases of poverty", since they were the most frequent in poor countries. Unlike the "diseases of abundance" –the chronic-degenerative– that were concentrated, until the mid-twentieth century, in countries with a high degree of industrialization. Recently, Mexico has undergone a profound reconfiguration in its health profile; decrease in deaths derived from transmissible diseases, giving way to the predominance of deaths due to chronic-degenerative diseases. However, this investment is not due to the fact that in Mexico there is an "abundance"; on the contrary, there is a disturbing inequality gap, as is the case in Latin America "the most unequal region in the world", as the Economic Commission for Latin America and the Caribbean (CEPAL, by its Spanish acronym) said.

What have been the factors that have contributed to this investment of the health profile in Mexico? It is a multicausal, multifactorial problem. It is also a social problem –one that belongs to the social sciences. For our part, trying to contribute to the analysis and discussion of these new dynamics in public health, we propose to explore the relationship of variations in lifestyles and food dynamics in León, Guanajuato, Mexico.

The job consists of three parts; First (but not in this order), a historical contextualization of culinary culture is made in the city of León, Guanajuato. In the second part a conceptual framework is constructed to analyze lifestyles (constructed in polemic with the Marxist current –position that occupy the individuals in the productive process– and the Weberian current –class position and social status– and it is retaken, also, the concept of Bourdieu "habitus") and variations in dietary patterns; Here the relationship of consumers with the land and the concept of "traditional food culture" is taken up again.

For its analysis, one structured interview was designed, applied in a neighborhood of the city during the August-December 2016 semester. A statistical analysis is made of multiple correlations between the indicators resulting from the operationalization of the previously mentioned concepts.



# Palabras clave

Sociología de la salud, estilos de vida, cultura alimentaria.

# Keywords

Sociology of health, lifestyles, food culture.



#### I. Introducción

En el presente trabajo se exploran las variaciones en los estilos de vida y la alimentación en la colonia Arboledas del Campo en la ciudad de León, Guanajuato, México.

#### I.1. Contextualización.

Las enfermedades transmisibles –y su predominio– eran conocidas como "enfermedades de la pobreza", ya que eran las más frecuentes en los países pobres. A diferencia de las "enfermedades de la abundancia" –las crónico-degenerativas– que se concentraban, hasta mediados del S.XX, en los países con alto grado de industrialización (Tecla, 1986). En años recientes México ha experimentado una profunda reconfiguración en su perfil de salud; disminución de las muertes derivadas de enfermedades transmisibles, dando paso al predominio de las muertes por enfermedades de tipo crónico-degenerativo (Hernández y Palacio, 2012: 118). Sin embargo, esta inversión no se debe a que en México haya una "abundancia"; todo lo contrario, sigue imperando una brecha de desigualdad preocupante, como ocurre de hecho en toda América Latina "la región más desigual del mundo" como dijera la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

¿Cuáles han sido, pues, los factores que han contribuido a dicha inversión del perfil de salud en México? Es obvio que no nos encontramos ante un problema exclusivo de la ciencia médica. Se trata de un problema multicausal, multifactorial. Se trata también de un problema social —que compete a las ciencias sociales. Por nuestra parte, nos proponemos explorar la relación de las variaciones en los estilos de vida y su relación con las dinámicas alimenticias desde el ángulo histórico, social y cultural.

Esta exploración se propone en la colonia: Arboledas del Campo de León, Guanajuato, México. Ubicada en la parte Sureste de la ciudad. Colindan con ella el Hospital Regional de Alta Especialidad (HRAE), la Universidad de Guanajuato (UG), la Universidad Tecnológica de León (UTL) y la carretera León-Silao; lo que la convierte en una colonia con gran dinámica poblacional.



En lo que a nosotros respecta, delimitaremos nuestra exploración a los habitantes residentes de la colonia. Es decir, excluiremos de ella a las personas que "están de pasada": estudiantes de la UG, de la UTL, o usuarios del HRAE. Debido a que su relación con la colonia es secundaria. Si bien, viven ahí, presuponemos que no comparten con los habitantes residentes las mismas dinámicas sociales que a nosotros interesan: campo laboral, administración del tiempo, tipo de alimentación, disponibilidad de alimentación, etcétera.

Pero aun más, si bien esta exploración estará concentrada en los habitantes residentes de la colonia Arboledas del Campo, no tomaremos como unidad de análisis a los individuos que en ella habitan, sino a las familias. Ya que es en estas donde se producen y reproducen las principales pautas de alimentación y de reproducción social.

Está exploración se llevó a cabo durante el semestre Agosto-Diciembre del 2016<sup>1</sup>. Por lo que tendrá un carácter sincrónico<sup>2</sup>. Empero, creemos que una revisión histórica en particular resultará de gran importancia.

# I.2. Planteamiento del problema.

La relación entre la alimentación, los estilos de vida y la salud han sido un tópico escasamente explorado desde las ciencias sociales. No sabemos si es posible establecer relaciones materiales y formales entre estas categorías que nos ayuden a su comprensión, primero, y a su explicación y posibles intervenciones avaladas en conocimientos científicos.

Para empezar, deberíamos plantearnos el problema de raíz: ¿es posible relacionar tales categorías? Podemos decir que desde teorías "clásicas" de las ciencias sociales se ha relacionado la alimentación

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Este trabajo se resultó de una serie de "Prácticas de campo" de la licenciatura en Sociología, realizadas en este semestre en la Universidad de Guanajuato. <sup>2</sup> Grosso modo, lo sincrónico (que nos ocupa) y diacrónico (que no se trata aquí) corresponden a un diseño de investigación

particular; lo sincrónico se refiere al estudio de un fenómeno en un punto del tiempo. Lo diacrónico refiere a un estudio "longitudinal" de un fenómeno. Es decir, su evolución en el tiempo.



como un fenómeno incrustado en el universo social. Y, según un determinado autor (Lévi-Strauss, 1968) cumple un papel capital en el mundo socio-simbólico. Otro "clásico" de la antropología (Harris, 2008) analiza cómo la alimentación, antes de cumplir funciones socio-simbólicas, está destinada a cumplir con requerimientos energéticos.

Sin embargo, la problemática particular de los casos rebasa la teoría general producida desde las ciencias sociales. Nos encontramos en contextos muy disímiles a los que estos autores estudiaron, en una situación epidemiológica muy distinta y con una sociedad ciertamente diferente a las que fueran sus objetos de estudios y teorización.

Esfuerzos más recientes (Rivera y González, 2012) han abordado la relación entre la pobreza, la nutrición y la salud. Sin embargo, tanto la salud como la nutrición son considerados como meros elementos de la productividad y crecimiento económicos: "la desnutrición a lo largo del curso de vida tiene efectos adversos en la salud y el desarrollo de capacidades, lo cual contribuye a la perpetuación de la pobreza" (2012: 271-2). De la primera parte, no cabe duda: la desnutrición tiene relaciones (más o menos) estables con la salud. De la segunda tenemos nuestras reservas; ¿es que, a caso erradicar la desnutrición erradicaría la pobreza? ¿Será la desnutrición el origen de la pobreza? No podríamos aceptar una hipótesis semejante.

No obstante, nuestro propósito no es determinar las causas de la pobreza. Ni mucho continuar en la indagación que estos autores proponen: "el ciclo perverso de la pobreza y la mala nutrición" (p. 277). No. Nuestro propósito es concentrarnos en la alimentación –que no la nutrición— como un fenómeno cultural en un continuo movimiento y explorar aquellos elementos que condicionan sus prácticas; el consumo de determinados productos a través del cariz histórico, cultural y social.



Dejamos de lado, pues, la discusión médica –por obvias razones disciplinarias– esperando que, así planteado el problema sea suficiente, cuando menos, para dibujar estrategias metodológicas e incentivar la investigación en este tema poco explorado desde las ciencias sociales<sup>3</sup>.

#### I.3. Objetivos de la investigación.

Objetivo general: explorar las dinámicas en las variantes de los estilos de vida y la alimentación, sus determinantes históricas, sociales y culturales en la colonia Arboledas del Campo en León, Guanajuato.

Objetivos particulares: construir un marco teórico que nos permita establecer una relación entre los estilos de vida y la alimentación. Plantear una hipótesis de trabajo que guíe la investigación. Diseñar instrumentos de medición para dar cuenta de los conceptos dados por el marco teórico, seleccionar una muestra para la aplicación del instrumento, aplicar el instrumento y exponer los resultados.

# I.4. Pregunta de investigación.

Pregunta general: ¿Cuál es el papel de la cultura en las pautas de alimentación? ¿Se ha reconfigurado históricamente la alimentación?

Preguntas particulares: ¿Qué papel tienen las adaptaciones del entorno social en la alimentación? ¿Y cómo afecta la disponibilidad de alimentos y su preparación? ¿Cómo se ha afectado la alimentaria tradicional (véase el marco conceptual)? ¿Qué relaciones guarda con las variantes en los estilos de vida (remitimos nuevamente al marco conceptual)?

#### I.5. Justificación.

-

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> En el mejor de los casos, el escenario ideal sería que este trabajo pudiese funcionar también como un llamado a la interdisciplinariedad.



La hemos venido discutiendo tácitamente a lo largo de este planteamiento. A riesgo de ser repetitivos puntualizaremos esta justificación en tres grandes rubros:

Justificación teórica: Construir miradas conceptuales entorno a la alimentación como un fenómeno cultural en un continuo movimiento y explorar aquellos elementos que condicionan sus prácticas, el consumo de determinados productos a través del cariz histórico, cultural y social.

Justificación metodológica: Más allá de su restringido uso –teórico y social– que se le ha dado a la alimentación como parte de un discurso desarrollista concentrado en el crecimiento económico. Se pretende redimensionar su análisis en torno a la cultura y replantear las necesidades sociales que trascienden las necesidades del mercado.

Justificación social: Avalado en esta justificación teórico-metodológica, creemos que puede resultar de utilidad para el diseño, planeación y aplicación de programas sociales que estén mejor enfocados en las necesidades de la gente más que del mercado o de simples compromisos políticos anodinos.



# II. Marco conceptual

Si seguimos a Gomezjara y Pérez (1987), el marco teórico debe precisar la *perspectiva* desde la cual se abordará la investigación. Y, por lo mismo, ha de determinar gran parte de la misma. Además, el marco teórico debe contener los conceptos centrales de la investigación y sus variables.

Así, pues, la perspectiva que guía esta investigación es la exploratoria. Decimos que es tal porque, en el estado actual de la teoría en el tema, no nos es lícito usar conceptos de manera rígida o "cerrada". Ni mucho menos que busquen la *explicación*. En todo caso buscarán la *descripción*<sup>4</sup>, pero siempre enmarcada en la exploración.

# II.1. Conceptos.

#### II 1 1 Estilos de vida

Este concepto es discutido, desde la sociología, como un esfuerzo por matizar el concepto de "clase social" –dominante en la teoría social desde la óptica del marxismo—. Max Weber, por ejemplo, lo traslada no desde la posición que se tiene en la cadena productiva (Marx) sino a partir de una "situación estamental", modo de vida y educación (1964). Por eso, dice, "la situación de clase de un oficial, funcionario o estudiante, determinada por su patrimonio, puede ser enormemente diferente, sin que por eso exista diferenciación estamental, puesto que los modos de vida creados por la educación son los mismo en los puntos estamentalmente decisivos" (1964: 245).

Una discusión más reciente (Álvarez, 2012), sigue la propuesta de Bourdieu, según la cual, las clases se van formando según un específico *hábitus* entendido como "set de disposiciones durables

-

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> El hecho de pretender una *descripción* frente a una *explicación* no demerita ni esta ni ninguna investigación. Y es que la descripción misma descansa sobre conceptos, y todo concepto implica un ejercicio de interpretación: "toda interpretación –se admita o no– es también una confesión del intérprete" (Simmel, citado en Vernik, 2002: 16) dice el sociólogo berlinés al respecto de los presupuestos tácitos que hay en toda interpretación, por más "descriptiva" que parezca.



para actuar de maneras específicas" (2012: 96). También se ha matizado el concepto estilo de vida según el *consumo* y no la producción.

Por nuestra parte, creemos que todos estos elementos del "estilo de vida" no son contrarios entre sí. Se complementan. Así, pues, el estilo de vida puede entenderse como constitutivo de una determinada posición en el proceso productivo de la sociedad y el acceso a los medios de producción (Marx), que guarda relación con el *status* social (Weber) y los hábitos "durables" y específicos de ciertos grupos (Bourdieu).

#### II.1.2. Alimentación.

En lo que respecta al concepto de la alimentación, debe aclararse que este concepto ha sido poco desarrollado en el *corpus* teórico de la sociológico general. Podemos recuperar, empero, una de las conceptualizaciones hechas por Cecilia Díaz y Cristóbal Gómez (2001), en donde podemos resaltar que existen tres grandes relaciones en torno a los alimentos y su producción: su relación con la tierra; 1. Ahí dónde la producción es directa, se conoce a cabalidad el "resultado" de la tierra; 2. Ahí donde el conocimiento del alimento es resultado de una "formalización institucional" (la etiqueta, el estampado, la marca, etc.), existe ya la producción industrial de alimentos y, por ende, el conocimiento del alimento es secundario y la relación con la tierra se desdibuja; 3. Ahí donde el alimento es super-procesado (genéticamente modificado). No hay relación alguna con la producción alimentaria, de hecho, ni se entiende.

Esta conceptualización es conveniente, pero habría que hacerle una ligera adecuación entre la categoría 1 y 2; se trata de esos productos no industrializados que, empero, no produce el consumidor. Es decir, aquellos producidos de manera primaria que llegan al consumidor por medio del intercambio (mercado). No es una producción directa, pero no está "institucionalizada" con etiquetas, etc. Por ejemplo, podemos hablar de las frutas, verduras, carnes, etc. que se venden en los tianguis.



Recuperamos aquí el concepto de "cultura alimentaria tradicional" de Rivera y González (2012: 275-6). En concepto refiere a las adaptaciones que la alimentación debe sufrir por la transformación del entorno socio-cultural. Así como a las construcciones simbólicas que se van construyendo en estas transformaciones como lo son: horarios de comida, insumos en la preparación, los platillos mismos, el "ritual de la comida en familia", etc.

Por último, el concepto historia como un factor explicativo de la alimentación en León. Se puntualiza su especificidad regional y sus repercusiones operativas.



# III. Metodología

Debido al estado de conocimiento que encontramos en nuestra conceptualización –que es insuficiente, principalmente en el concepto de alimentación sociológicamente entendido— y al no haber encontrado investigaciones que aborden esta relación conceptual como aquí es planteada, esta investigación deberá tener un carácter *exploratorio*.

# III.1. Premisa de investigación.

La premisa heurística apunta a que las transformaciones históricas en la sociedad en torno a la alimentación han modificado la "cultura alimentaria tradicional" –será precisada en el apartado histórico– de alguna manera que ha redefinido las relaciones de los consumidores con la tierra.

#### III.2. Variables.

Las variables son desagregaciones de los conceptos en dimensiones que habrán de observarse a través de los indicadores. En este caso contamos con dos conceptos: estilos de vida y alimentación.

# III.2.1. Estilos de vida.

En este concepto utilizamos tres dimensiones según la construcción teórica que se ha construido (véase el marco conceptual).

(a) El estilo de vida en relación al proceso productivo. Indicadores: el acceso a medios de producción (relación productiva: trabajo), disponibilidad a la riqueza social (cantidad de trabajo y descanso). Grado de hacinamiento<sup>5</sup>.

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Este se calcula dividiendo a la cantidad de personas que habitan el hogar y el número de habitaciones sin contar la sala de estar ni la cocina (Lorenzini, *et al.*, 2015).



- (b) El estatus. Indicador: consumo de pasatiempos y hobbies.
- (c) Consumo. Indicador: gasto en alimentación.

#### III.2.2. Alimentación.

En este concepto utilizamos tres dimensiones según la construcción teórica que se ha construido (véase el marco conceptual).

- (a) El consumo y la relación con la tierra (producción alimentaria). Indicadores: Producción directa para el autoconsumo y/o venta.
- (b) Consumo. Indicadores: gasto en alimentación per cápita. Pautas en la "cultura alimentaria tradicional".
  - (c) Referentes histórico-explicativo. Especificidad de la alimentación en León.

#### III.3. Selección de la muestra.

Esta investigación tiene un carácter no experimental, ya que en su aplicación del instrumento no se contó con ningún grupo de control. La muestra se diseñó según el esquema "bola de nieve": estrategia muestral según la cual un "informante-colaborador" te canaliza con otra persona que puede colaborar en la misma investigación<sup>6</sup>.

La cantidad muestral fue determinada según un criterio estadístico-porcentual: según el Censo de Población y Vivienda del INEGI, 2010, la colonia contaba con 90 hogares censales. Con una muestra

<sup>-</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> A pesar de que, en efecto, esta fue la estrategia seguida en el muestreo, en el trabajo de campo tuvo que recurrirse al "muestreo por discreción". Es decir, aquel que se atiene a los criterios del investigador, seleccionando la muestra según crea puede operar mejor.



de 20 hogares censales se tendría el representativo porcentaje de 22.2% –casi un cuarto de hogares censales–<sup>7</sup>.

#### III.4. Diseño del instrumento.

Se aplicaron 12 entrevistas estructuradas. Dividiendo los indicadores de los conceptos en dos grandes apartados: el primer apartado, referente a los estilos de vida consta de 10 preguntas. El apartado siguiente, referente a la alimentación ocupa 11 preguntas (anexamos después de las conclusiones, a manera de apéndice, la pauta de entrevista de la que nos servimos para recabar la información que es analizada. Ello como un hábito científico saludable para que próximas investigaciones se sirvan del mismo instrumento, o bien lo perfeccionen).

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Nuevamente, la aplicación fáctica de esta planeación muestral resultó malograda: se consiguió una muestra total de 12 informantes-colaboradores. Lo nos dio un porcentaje de 13.3%. Ciertamente, un porcentaje bajo. Ante esta situación, se recurrió a la complementación de este muestreo con el de otros autores. En este caso nos servimos de algunos indicadores de Sharon Plascencia García. Intentando no sólo ensanchar con datos que enriquezcan nuestro análisis, sino hacer, de alguna manera, más representativos los resultados.

El instrumento aplicado por Plascencia forma parte de un trabajo universitario para la consigna "Prácticas de campo" en la Universidad de Guanajuato, por lo que permanece inédito hasta ahora (no tenemos manera de hacer una cita formal).



# IV. Análisis y discusión de datos

La alimentación es un elemento definitivamente cultural. De eso dejó constancia la aplicación del instrumento. Su relación con las variedades en los estilos de vida fue importante, aunque nada regular.

Detengámonos un poco en este punto. En relación a la disponibilidad a los medios de producción, encontramos que del total de los miembros de las familias que laboran (25 individuos), 7 personas tienen negocios propios y todos son de comercio. Es decir, ellos mismos administración su capital. Los 18 restantes son trabajadores asalariados de distintos giros; hay desde traileros, estilistas, guardias, choferes de camiones, de taqueros, de instaladores de cable e internet, etc. Algo que salta a la vista es que ninguno de los trabajadores asalariados trabajaban en actividades productivas primarias (agropecuarias) ni de la transformación. Todos ellos se dedican, en un giro u otro a prestar un servicio.

El promedio de ganancia marginal que reportaron los comerciantes fue de \$860.°° pesos semanales. Frente a \$788.90 pesos semanales que reportaron los trabajadores asalariados. Por lo visto, podemos ver que los comerciantes independientes, dueños de sus medios de producción ganan un poco más de dinero que los asalariados. Pero, ¿cómo estará la relación con el hacinamiento? Aunque el grado se hacinamiento circunda entre 0.33 hasta 1.33, el promedio es de 1.05; lo que se puede interpretar que, en promedio, cada individuo miembro de la familia de miembros trabajadores en el comercio dueños de sus medios de producción tienen acceso a un poco más de habitación por hogar.

Por otro lado, la situación de la familia perteneciente a trabajadores asalariados, a pesar de tener menos ingresos promedio que los comerciantes tienen un nivel de hacinamiento muy favorable: 1.916 habitaciones por persona. O sea que cada individuo miembro de estas familias tiene acceso a casi 2 habitaciones en el hogar.

En lo que respecta al gasto en alimentación los comerciantes gastan en promedio \$725. pesos semanales. Mientras los asalariados gastan \$1,007.14 pesos semanales en promedio. Como se puede ver. A pesar de tener un ingreso menor, los asalariados invierten más en la alimentación del hogar.



En lo que se refiere al consumo de estatus: hobbies y vacaciones familiares, las familias comerciantes suelen salir 1.42 veces por mes, en promedio (incluyendo vacaciones anuales, quincenales y semanales) a practicar alguna actividad recreativa en familia. La más común fue "salir al cine". Mientras los miembros de las familias asalariadas suelen salir 0.26 veces por mes con el mismo cálculo. Es decir, sustantivamente menos, habría que considerar también que dos familias declararon no tener ninguna actividad recreativa en conjunto nunca.

En lo que respecta a los indicadores de alimentación. En relación a la tierra y al consumo, en términos absolutos, sólo 2 familias declararon trabajar la tierra; una para el autoconsumo y otro para el autoconsumo y la venta. Todos los demás presentaron una mezcla, más o menos homogénea entre los tipos 2, 3 y 4 que hemos dibujado más arriba. Se mostró una tendencia a comprar la carne en las carnicerías aledañas a la colonia, una tendencia predominante a comparar frutas y verduras en el centro de la ciudad y en la central de abastos. Los enlatados y condimentos menores dijeron comprarlos en las "tienditas" de abarrotes de la colonia. Y una pequeña porción dijo consumir en los supermercados, en términos absolutos: 2.

Retomando la variable de cultura alimentaria tradicional, encontramos un cambio no sustancial en las adaptaciones a la industrialización generalizada en la producción de alimentos (CANACINTRA, 2012), ya que los insumos principales: carne, frutas y verduras, dijeron comprarlos en lugares donde se venden "frescos": las carnicerías de la colonia y en la central de abastos.

Según dicen Rivera y González (2012: 275-6), un rasgo característico de de esta cultura tradicional es el "rito de la comida en familia", y este fue un no muy trastocado, ya que la mitad de la familias participaban todos los miembros en todas las comidas. Mientras que, aquellas familias en las que no se practicaba este rito, no era que estuvieran —al menos un integrante de la familia— ausentes en todas las comidas que se ofrecían en el hogar (2.65 en promedio), sino que solían estar ausentes en 1 o 2 comidas que se ofrecían al día: el rito sigue siendo fundamental.



La mayoría de las familias reportó no acostumbrar a comprar comida fuera del hogar, a excepción del fin de semana. Una tendencia, al parecer regular en la cocina mexicana (CANACINTRA, 2012). Lo que indica que hay una tendencia fuerte de comer en el hogar. Sin embargo, cuando se reportó comer fuera del hogar, reportaron asistir a lugares donde se ofrecen alimentos de alto contenido calórico: el sitio más recurrente fueron los puestos de tacos en el boulevard de la colonia (frente al hospital).

Por último, comentar que no encontramos regularidades en el consumo de la "cocina leonesa"; alimentos ácidos como guacamayas, caldos de oso y tacos "de aire". Al parecer mucho tiene que ver la ausencia de accesibilidad a este tipo de alimentos.



#### V. Conclusiones

Queremos insistir en el carácter a-crítico con el que se ha abordado la relación de la alimentación y la pobreza. Según se ve reflejado en los datos recabados, el proceso es sumamente complejo.

Si partimos de un posicionamiento desarrollista, que prioriza el mercado frente a la "sociedad", donde las personas son cosificadas para el desempeño económico, la pobreza es "un bien necesario", independientemente de la "nutrición"; entender las necesidades sociales que presentan los individuos es de mayor importancia que su papel para el mercado. Comprender su posición dentro del proceso productivo en la sociedad nos ayuda a entender también sus inclinaciones hacia el consumo de "status" y a la recreación y alimentación.

La permanencia de la cultura alimentaria tradicional nos da muchas luces de sus necesidades – materiales y simbólicas— en la alimentación; aún en el contexto de una colonia que se ha visto invadida por un mercado que le es ajeno: las universidades, el hospital, el uso de suelo para convertirlo en departamentos que extrañas gentes, de quién sabe dónde habrán de ocupar.

Queremos recordar por último. Que este trabajo tiene el carácter exploratorio. Por lo que esperamos que sus técnicas, sus conceptos y sus análisis sean mejorados. En el diálogo constante y fructífero entre la sociología (y las diversas ciencias humanas) con las ciencias médicas.

<b>Apéndice:</b>	pauta	de	entrevista	estructurada <sup>8</sup>
------------------	-------	----	------------	---------------------------

Universidad de Guanajuato
Campus León, DCSyH
Lic. en Sociología
Prácticas de Campo

N°	de	encuesta:	

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Se reproduce de manera facsimilar la pauta de la que nos servimos para realizar este trabajo.



Catedrático: Alicia Ribera López Alumno: Yamil Zuriel Picón Vargas<sup>9</sup>

# Encuesta sobre los patrones alimenticios de los vecinos de Arboledas del Campo, León, Guanajuato.

Fecha de realización:
Edad de quien realiza la encuesta:
Género de quien realiza la encuesta: Masculino ( ) Femenino ( )
PRIMERA PARTE: Sobre la ocupación familiar.
1 ¿Cuántos miembros hay en el hogar? R:  2 ¿Cuántos de ellos trabajan? R:  3 ¿En qué trabajan? R:
5. GEN que nuoujun. 1c.
4 ¿Reciben algún tipo de
remuneración (sueldo, pago en especie, pago en comida, etc.)? Especifique. R:
5 Si la respuesta anterior fue "un salario". Especifique el salario de los diferentes miembros del hogar que trabajan. R:
los miembros de la familia que trabajan ¿tienen algún descanso a la semana? ¿Cuántos días? R:
7 Los miembros de la familia, tanto los que trabajan como los que no, ¿tienen un pasatiempo favorito (tocar un instrumento, jugar futbol, leer, practicar un deporte, salir en bicicleta, etc.). Especifiquelo. R:
8 ¿Con cuantas habitaciones cuenta el hogar (sin contar cocina ni sala de estar)? R: 9 ¿Acostumbran alguna actividad recreativa en familia? (salir de vacaciones, ir al cine, al zoológico, visitar a parientes, etc.) R: Si ( ) No ( ) Especifiquelo. R:

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Esta entrevista es motivada con fines exclusivamente *académicos*. El estudiante se responsabiliza a tratar con toda discreción los datos aquí recabados para ese único fin.

Datos de contacto: Yamil Picón Vargas. Correo electrónico: mr\_yamoo@hotmail.com Teléfono particular: 477 411 0737.



Las encrucijadas abiertas de América Latina La sociología en tiempos de cambio

10 ¿Con qué frecuencia lo acostumbran? R:
SEGUNDA PARTE: Sobre los hábitos alimenticios.
11 ¿Cuánto presupuesto-dinero asignan a la alimentación del hogar a la semana? R:
12 Cuando prepara alimentos en el hogar ¿lo hace con estufa de gas, estufa de petróleo, con asador, con fogón, etc.? Especifique. R:
13 Al preparar los alimentos en casa ¿cuántos focos enciende? R:  14 ¿Con qué electrodomésticos cuenta para preparar alimentos (licuadora, batidora, horno de microondas, otro)? R:
15 ¿Cuántas comidas al día se ofrecen en el hogar? R:
16 ¿Cuántos miembros del hogar participan en ellas (por ejemplo en el desayuno, en la comida, en la cena, otro? R:
17 En una relación proporcional, ¿cuántas de esas comidas son <b>compradas –ya preparadas</b> – fuera del hogar (incluya comida casera preparada fuera del hogar, así como comida instantánea, por ejemplo sopa maruchan, fideo instantáneo, tamales ya preparados, etc.) y cuantas son <b>preparadas en el hogar</b> ? R:
18 Cuando compra comida preparada fuera del hogar ¿dónde suele comprarla con mayor frecuencia R:
19 ¿Dónde se compran los insumos para preparar los alimentos? ¿Dónde se compra la carne, las verduras, las frutas, los granos (frijoles, maíz, etc.)? Mencione si son varios lugares (por ejemplo, soriana, comercial mexicana, oxxo, en la tienda de abarrotes de la colonia. Especifique. R:
20 ¿Trabajan la tierra para el autoconsumo y/o para la venta de productos? R: Si ( ) No ( ) 21 ¿Conoce el comedor comunitario? ¿Lo usa? ¿Por qué? R

¡¡¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!!!



# VI. Bibliografía

- Álvarez, Luz S. (2012) "Los estilos de vida en salud: del individuo al contexto". *Revista Facultad Nacional Salud Pública*. 30 (1), pp.: 95-101.
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación, CANACINTRA; Pedro García Urigüen (2012) La alimentación de los mexicanos. Cambios sociales y económicos, y su impacto en los hábitos alimenticios. México: CANACINTRA.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) (2012) *Informe de pobreza y evaluación en el estado de Guanajuato 2012*. México: CONEVAL, pp.: 22 [Archivo PDF].
- Díaz Méndez, Cecilia; Gómez Benito, Cristóbal (2001) "Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación" en *Distribución y consumo*. Nov-Dic. España, pp.: 5-23.
- Gomezjara, Francisco; Pérez R., Nicolás (1987) "1. Planteamiento del problema" en *El diseño de la investigación social*. México: Fontamara, pp.: 13-58.
- Harris, Marvin (2008) *Bueno para comer*. España: Alianza Editorial. Véase principalmente los capítulos 1 y 11. "¿Bueno para pensar o bueno para comer?" y "Comer mejor", pp.: 11-17, 293-310, respectivamente.
- Hernández Ávila, Juan Eugenio; Palacio Mejía, Lina Sofía (2012) "Transición epidemiológica y perfil de la salud" en Rolando Cordera y Ciro Murayama (Coords.) *Los determinantes sociales de la salud en México*. México: Fondo de Cultura Económica, pp.: 118-167.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2013) *Anuario Estadístico del Estado de Guanajuato 2012*. México: INEGI



- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). *Censo de Población y Vivienda 2010*. [Consulta en http://inegi.org.mx].
- Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) (2010) "Limitado consumo de frutas y verduras en hogares indígenas" [Disponible en: http://www.insp.mx/noticias/nutrición-y-salud/150-limitado-consumo-de-frutas-y-verduras-en-hogares-indígenas.html].
- Lévi-Strauss, Claude (1968) *Mitológicas 1: Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lorenzini, Ricardo; Betancur-Ancona, David; Chel-Guerrero, Luis; Segura-Campos, María; Castellanos-Rueles, Arturo (2015) "Estado nutricional en relación con el estilo de vida de estudiantes universitarios mexicanos" *Nutrición Hospitalaria*, 32, Núm. 1, pp.: 94-100.
- Provencio Durazo, Enrique (2012) "Medio ambiente, hábitat y salud" en Rolando Cordera y Ciro Murayama (Coords.) *Los determinantes sociales de la salud en México*. México: Fondo de Cultura Económica, pp.: 321-358.
- Rivera Dommaco, Juan Ángel; González de Cossío, Teresita (2012) "Pobreza, nutrición y salud" en Rolando Cordera y Ciro Murayama (Coords.) *Los determinantes sociales de la salud en México*. México: Fondo de Cultura Económica, pp.: 269-320.
- Tecla Jiménez, Alfredo (1986) "Formación económica social y la enfermedad" en Alfredo Tecla Jiménez (Coord.) *Enfermedad y clase obrera. Marco teórico*. México: Instituto Politécnico Nacional, pp.: 11-40.
- Vernik, Esteban (2002) "Prefacio" en Georg Simmel, *Cuestiones fundamentales de sociología*. España: Gedisa editorial, pp.: 11-22.
- Weber, Max (1964) Economía y sociedad. México: Fondo de Cultura Económica.



- ZonaFranca (14 de Agosto de 2013) "Registra Guanajuato más pobreza alimentaria" [Disponible en: zonafranca.mx/registra-guanajuato-mas-pobreza-alimentaria/].