

---

# COMIDAS PELIGROSAS: la percepción social de la (in)seguridad alimentaria

David Oseguera Parra

---

## A manera de aperitivo

La propuesta que hago aquí es estudiar la percepción social de la seguridad y el riesgo alimenticio entre familias de bajos ingresos. Ello exige privilegiar el papel simbólico de los alimentos, por sobre su rol de aporte de nutrientes y de bienes económicos. Eso corresponde a un aspecto crucial que se ha soslayado en los años recientes: la percepción ordinaria que los pueblos tienen sobre la seguridad y el riesgo en torno a su alimentación cotidiana. Esta percepción social se inserta en el marco de las culturas populares, cuyas características e implicaciones suelen marginarse por los centros de investigación y los organismos internacionales y nacionales con políticas en ese terreno.

Aunque el tema de la seguridad alimentaria ha venido recibiendo una creciente atención en los espacios de la opinión pública, los estudios académicos y de las organizaciones sociales, su tratamiento se ha reducido a encuadres muy universalistas y orientados al lado de la producción y abasto. Pero de cualquier modo, en el concepto de seguridad alimentaria se ubican un sentido cuantitativo y otro cualitativo. Para decirlo en los términos con que se nombra este tema en el idioma inglés (Esparza, 2002): con "*food security*" se alude la dimensión cuantitativa del acceso a los alimentos en general, mientras que "*food safety*" se usa para aspectos de calidad, como la inocuidad. En los círculos oficiales, de acuerdo a lo señalado por diversos autores, ha prevalecido en la materia un énfasis hacia los aspectos cuantitativos, utilizando parámetros objetivistas,

productivistas y mercantilistas, aunque recientemente la Cumbre Mundial de Alimentos del 2002 incorporó la necesidad de asegurar la inocuidad y el respeto a las preferencias locales de consumo. Un ejemplo de la visión más convencional de la seguridad alimentaria —referido a la “*food security*”— lo constituye los estudios que miden niveles de satisfacción de estándares nacionales de consumo, sean éstos promedios calórico-proteicos o el acceso a determinado conjunto de bienes de consumo popular (canastas básicas). Así, se analiza (Sampaio y Cardoso, 2002) comparativamente el consumo de alimentos entre América Latina y la Unión Europea considerando la disponibilidad y consumo de ciertos montos de calorías diarias por habitante (considerando, por ejemplo, tres estratos: bajo < 2,400 cal., intermedio >2,400<2,800 y elevado <2,800). Esta manera de entender la seguridad alimentaria tiene una relación más o menos directa con la nutrición, pues a ésta compete la dimensión de consumo alimenticio en términos de cantidades de calorías y de proteínas (y su relación con la satisfacción de las necesidades fisiológicas) y el análisis consecuente de los problemas del hambre y la sobrealimentación. Otra asociación entre nutrición y seguridad alimentaria se establece —en el ámbito del término “*food safety*”— al entender a la segunda como la garantía de la calidad sanitaria y nutricional de los alimentos, lo que corresponde, por el lado del riesgo, a los problemas de baja calidad nutricional y de contaminación de los alimentos consumidos por la población. Sin demérito de lo anterior, es conveniente incorporar las visiones ordinarias de las poblaciones, las cuales se enmarcan en el terreno de las subjetividades colectivas. Sobre este aspecto es donde resulta relevante el enfoque socio-antropológico de la alimentación, es decir, el estudio cultural del comer. Mi propuesta se sitúa del lado de los consumidores, y particularmente, aquellos que tienen bajos ingresos, que constituyen la enorme mayoría de la sociedad en nuestro país y en el mundo subdesarrollado. Comparto el señalamiento (Esparza, 2002) de que el análisis de la seguridad alimentaria desde la perspectiva del consumidor comienza con un cuestionamiento de las motivaciones de consumo de las personas y del manejo del deseo de éstas, lo que sin duda, se sitúa en el espacio simbólico donde ocurre el fenómeno alimentario.

Trataré de definir en los siguientes términos el concepto de percepción social que usaré en el presente artículo. El término percepción es usado en el mundo hispanoamericano tanto para señalar la representación mental de lo captado por los sentidos, como para indicar ideas, conocimientos y sensaciones internas. En cuanto a México, el percibir tiene una acepción sensorial, pero también puede tratarse del darse cuenta de algo (como percibir un peligro). Considerando ambos usos, me pa-

rece que para abordar el tema de la seguridad alimentaria podemos definir al concepto de percepción social como la representación mental de lo captado por los sentidos en la cotidianidad de un grupo social. La dimensión alimenticia entra de manera primordial a la conciencia individual por los sentidos, particularmente por el gusto, aunque también por el olfato, la vista y el tacto. Estas sensaciones se cotejan, vía la memoria, con el arsenal de recuerdos agradables y desagradables que hemos acumulado en nuestra experiencia de vida, y a la vez, ellas son reinterpretadas por los saberes, codificaciones y valores relativos a este espacio personal de la existencia. Ahora bien, podemos hablar de una percepción social toda vez que la sensualidad, la emotividad y el conocimiento no quedan confinados en el individuo, sino que se establecen afinidades y divergencias a nivel familiar, étnico, territorial, etc., surgiendo tipicidades claramente observables tanto a nivel de la sensibilidad como del discurso social, evidenciando a la comida como un hecho cultural de múltiples significaciones. De este modo, al indagar sobre la percepción social no se trata de verificar la apropiación popular de los aspectos científicos de la ingestión de alimentos, trátase de la calidad o cantidad de ésta. El objeto de conocimiento en el estudio de esa percepción social son las nociones populares, las creencias, expectativas, estereotipos, temores y fervores de los consumidores de alimentos, pensando en ellos en términos de pluralidad, divergencia y aun de oposiciones. Esta percepción social se conecta con la *doxa*, ámbito del sentido común, en la cual el discurso social no es producido por los especialistas modernos del campo alimentario (agrónomos, médicos, economistas, empresas agropecuarias y agroindustriales, y cadenas de autoservicio, entre otros), sino por los especialistas tradicionales del campo alimentario, las amas de casa, quienes son una capa clave de los consumidores, en el caso de México y aún entre muchos países del tercer mundo; ellas siguen siendo las responsables únicas o principales de comprar y preparar los alimentos de los núcleos domésticos.

A continuación mencionaré una de las consecuencias negativas del desconocimiento de los procesos culturales colectivos en el tema alimentario. Una de las estudiosas contemporáneas en este problema (Carrasco, 1992), ha argumentado que las políticas de intervención nutricional deberían de superar las dicotomías entre tradición y modernidad que, igual en países ricos como pobres, atribuyen sus prácticas de consumo negativas tanto a la persistencia de tradiciones como a los cambios modernizadores. Desde su perspectiva, tanto la educación nutricional como la ayuda material alimenticia, deberían de ser complementadas con una adecuada animación sociocultural, la cual debería de incluir las mo-

tivaciones colectivas del cambio y la continuidad en las prácticas alimentarias.

En la alimentación cotidiana se manifiesta un abanico de expresiones de rechazo, recelo y apego en torno a los diversos productos alimenticios. Frente a ello, mi objetivo en el presente artículo, es efectuar una exploración cualitativa del universo de los diversos significados que pudieran existir en el ámbito popular en torno a las actitudes y prácticas de consumo alimentario familiar.

### **Una ensalada previa al guisado**

*(cuestiones teórico-metodológicas)*

Antes de entrar a discutir el problema en sus dimensiones empíricas, conviene explicitar la metodología empleada y repasar algunos planteamientos conceptuales relevantes en la literatura de las ciencias sociales y humanas. En este ámbito, he localizado diversas formulaciones teóricas que indirectamente se relacionan con la seguridad alimentaria, y que se refieren a la clasificación cultural de los alimentos, una cuestión más amplia donde considero que tiene asidero la primer cuestión. En este tema no existe un consenso, aunque sí algunos puntos convergentes y aún concordantes. Se advierte de inmediato un abanico de posiciones que se extiende desde la posición más optimista (Wenkam), hasta la más escéptica (Giard), en cuanto a las capacidades humanas de discriminar los alimentos según su grado de riesgo para los propios seres humanos.

Comencemos por Wenkam (1969), quien incorpora un concepto muy novedoso con relación a la discusión internacional sobre seguridad alimentaria: se trata de la **disponibilidad cultural** o concepto que cada cultura tiene sobre la **aceptabilidad** de los alimentos. Este autor plantea que, con fundamento o sin él, cada grupo humano clasifica a los productos alimenticios en tres categorías: "comestibles", "dañinos" e "inaceptables". Asimismo, Wenkam señala que es más frecuente que estas distinciones cuenten con bases **subjetivas**, que varíen de una región geográfica a otra y que son susceptibles al cambio con el paso del tiempo; aunque también advierte que esa clasificación, en algunos casos, se basa en criterios universales, posiblemente objetivos. Estamos, pues, ante una posición típica de relativismo cultural, el cual ha sido muy influyente en la antropología social. A mi juicio, resulta necesario discutir la plausibilidad de este esquema de clasificación cultural en el estudio de la percepción popular u ordinaria sobre la seguridad alimentaria, puesto que, de una manera u otra, permite visualizar la delimitación de fronteras en torno a lo que cada grupo humano considera como alimento propiamente

dicho.

En un sentido opuesto a Wenkam se manifiesta Luce Giard (en: Certeau, 1999), quien hace un rechazo tajante de la sabiduría innata en la elección individual de alimentos. Para esta autora, la composición de un régimen alimentario debe conciliar múltiples y sutiles exigencias nutricionales, mismas que, en el pasado, las sociedades tradicionales no resolvieron plenamente debido al subconsumo, como en el presente tampoco lo han logrado las sociedades modernizadas con su sobreconsumo alimenticio. Giard (Certeau, 1999: 171) agrega que en cualquier medio social que uno encueste, se genera de inmediato “un fabuloso repertorio de sandeces”, el cual aglutina indistintamente “secretos de nodriza, prejuicios sin fundamento, informaciones vagas”, situación cognitiva que finalmente tiene su ancla en la “ausencia de regulación interna de comportamientos alimentarios del hombre”. Respecto a la postura de Giard, encontramos al final que implícitamente acepta la clasificación cultural de los alimentos –aunque sobre bases totalmente subjetivas–, sobre todo considerando que para Giard (Certeau, 1999: 172) la comida se somete finalmente a un “sistema de diferencias significativas, coherente mediante sus faltas de lógica”.

Otra postura de tipo crítico sobre la percepción popular del riesgo y la seguridad corresponde a Jesús Contreras (1993). Según éste, “es la cultura la que crea, entre los seres humanos, el sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, sobre lo tóxico o sobre la saciedad. Cada sociedad dispone de unas reglas al respecto, generalmente no escritas” (Contreras, 1993: 14). Para ese autor, tales criterios sobre la conveniencia de los alimentos pueden reflejar tanto necesidades racionales como un etnocentrismo difícil de justificar. En última instancia, Contreras cree que el hombre sí dispone de “mecanismos para la regulación de la alimentación, una especie de **sabiduría del cuerpo**”, misma que entró en crisis a la par del aumento de ingresos y de las disponibilidades reales en los países desarrollados, junto con las presiones culturales para consumir más y particularmente, de los alimentos grasos. Resultan interesantes estos planteamientos de Contreras, ya que coinciden parcialmente con lo sostenido por Wenkam y Bourges en cuanto a la existencia de una “sabiduría popular”, además de retomar lo descubierto por Claude Fischler en torno a los trastornos culturales que padece la alimentación en las sociedades más modernas.

Con un enfoque sociobiológico, Fischler (1995) estudió críticamente las formas inapropiadas (o malsanas) de comer en las sociedades modernas. Él acuñó el multicitado concepto de *gastro-anomie*, por el cual se establece que los individuos contemporáneos carecen de sugerencias

socioculturales claras de lo que deberían ser sus preferencias alimentarias (cuándo, cómo y qué tanto deberían comer). Así, la selección y el consumo de alimentos se están convirtiendo de modo creciente en asuntos personales y no sociales, librándose también de restricciones ecológicas o estacionales. En este sentido, en la alimentación contemporánea, las redes de familiares y no familiares tienen cada vez menos intervención y, por lo tanto, los individuos se hallan cada vez con menos apoyo de esas redes sociales en tan crucial requerimiento de su vida diaria. Entonces ocurre que, los seres humanos, fundamentalmente (h)omnívoros, al carecer de criterios dignos de confianza para tomar tales decisiones, experimentan un sentido creciente de ansiedad alimentaria —de aquí se comprende el vínculo establecido por Fischler con la anomia. Finalmente, cabe anotar que resulta indudable que, lo planteado por Fischler respecto a la aceptabilidad cultural de los alimentos, ha influido en distintos estudios del tema, aunque su atención se dirige casi exclusivamente al comportamiento alimentario en los países desarrollados.

Finalmente, en Bourges (1990) se observa una postura más optimista que la de Wenkam y coincidente con Contreras en cuanto a la existencia de una sabiduría popular, aunque con cierta cautela. Él reparó en el deterioro del poder adquisitivo alimentario que causó la crisis de los años ochenta del siglo XX entre las familias de bajos ingresos en la ciudad de México. Bourges (1990: 27) observó que las familias sustituyeron ciertos productos

por otros de composición similar o parecida, pero menos costosos y de menor "prestigio social" [...]. Estos cambios permiten, en principio, mantener el aporte nutrimental de la dieta con un presupuesto menor.

Al respecto, Bourges considera a estos cambios como "indicadores de la existencia de una 'sabiduría' en las respuestas sociales", aunque luego advierte que no procede confiarse en ella, porque, además de no ser siempre acertada, restringe la variedad de la dieta (Bourges, 1990: 27-28). Entre los cambios desafortunados en la dieta de las familias mexicanas en los años ochenta, Bourges señala el uso del café o té en vez de leche, la pasta de trigo en lugar del pescado y mermeladas a cambio de frutas.

Me parece interesante la observación de Bourges sobre la capacidad de las familias para lograr con menos ingreso, un nivel nutricional semejante al que había antes del impacto de la crisis económica, pero me resulta difícil aceptar la idea de una "sabiduría" popular. Ante esto, me pregunto si más que "instinto" o "sabiduría", lo que rige el proceso de sustitución de los alimentos es el sistema clasificatorio de los bienes alimenticios que la población ha heredado y reproducido culturalmente. Un

sistema que, soportado en símbolos, valores y representaciones, se actualiza continuamente en cada cambio del contexto económico, particularmente en las coyunturas críticas, a las cuales se deben dar respuestas inmediatas, aunque no siempre apropiadas.

Como parte de la herencia colonial española, en México existe una clasificación alimenticia de carácter popular y tradicional referida a cualidades térmicas. Desde la época colonial, la medicina hispánica introdujo la teoría griega de los estados de las cosas (sequía, humedad, frío y calor), que logró un gran influjo en el pensamiento aborigen (Aguirre Beltrán, 1963: 262). Conforme a esta clasificación, las plantas tenían distintas temperaturas, lo que debía tomarse muy en cuenta para su consumo durante las etapas de enfermedad o atención especial de la salud.

A su vez, un clásico de la antropología (Douglas, 1973) contribuyó a la mejor comprensión de las ideas occidentales contemporáneas acerca de lo sucio, dominadas casi por completo por el contexto de lo patógeno. Ese texto es muy sugerente y permite entrever la posibilidad de que identifiquemos las clasificaciones que de modo social se construyen sobre la comestibilidad de los alimentos, las que generalmente permanecen invisibles a nuestra mirada porque las tomamos como algo evidente, lógico, natural, dado, etc., y no como sistemas que por convención cultural hemos construido y modificado colectivamente.

Al respecto, también me parece conveniente preguntar por el modo en que los estratos populares pueden pensar y hacer distintas operaciones de reemplazo, combinación o adaptación, ante coyunturas críticas en el campo del abasto y la alimentación; considerando en ello no sólo las fronteras entre lo comestible, dañino e inaceptable, sino entre la saciedad y el hambre y otros esquemas de clasificación aplicados en la vida cotidiana y de modo ordinario.

Mi personal aproximación al tema de la seguridad y riesgo alimentario dentro de la cultura popular en nuestro país se ha basado en procedimientos metodológicos que a continuación refiero con brevedad. Creo que debemos reconocer que la elección de una técnica de investigación debe ser lo más apropiada posible a los objetivos de conocimiento de cada investigación (Galindo Cáceres, 1998, pp. 24-25). Por ejemplo, si los propósitos son de interacción, la investigación participativa, el socioanálisis y la investigación-acción son las técnicas indicadas; si pretendemos la representación, entonces resulta preferible la encuesta, la cartografía, el análisis de contenido y la heurística; y si nuestro interés se centra en la reflexividad social, entonces lo idóneo son varias técnicas que atienden la relación sujeto/objeto en forma recíproca, este es el caso de: la etnografía, la entrevista a profundidad, la historia oral, el análisis

del discurso y los grupos de discusión. En mi caso, considero que la técnica de grupo de discusión (llamada también "grupo de enfoque" por los estudiosos estadounidenses) se encuentra a medio camino de la encuesta y la investigación-acción, posibilitando una mejor ubicación de los porqués en los comportamientos sociales, así como una mejor intelección de la producción y reinterpretación de los discursos sociales. Esta técnica es propicia para la reflexividad ordinaria. Las sesiones de grupo reproducen elementos del discurso social, o mejor dicho, al nivel del habla en que se interactúa allí, los participantes producen un rico flujo de información social en la forma de discurso. La conversación que se produce en la sesión grupal es el medio por el cual los participantes exponen entre sí, sus representaciones de la realidad, configurándose así un campo de sentido(s), un campo semántico. Esta producción metódica del discurso, este flujo conversacional inducido, tiene una enorme utilidad para el quehacer antropológico y sociológico, oficios científicos que han enfatizado las técnicas "duras" y convencionales como la etnografía y la encuesta. Es por todo lo anterior que elegí a esta técnica de investigación: para estudiar la percepción de las familias de bajos ingresos en torno a la seguridad y el riesgo alimenticios, cuestión que está más involucrada con el papel simbólico de los alimentos que con su función biológica de nutrientes.

Ahora bien, también es sabido que una buena aplicación de esta técnica exige cuidar la integración de los grupos: esto es, que se incorporen a ellos personas con rasgos sociales afines, como la edad, el nivel de ingresos y la ocupación. Estos son factores que he tratado de atender en mi trabajo sobre la percepción social de la seguridad alimentaria. Los datos que utilizo en el presente artículo, corresponden a dos grupos de discusión o enfoque, los cuales se organizaron en la ciudad de Cuernavaca, Morelos, México, entre 10 mujeres de origen rural principalmente, la mayoría con edades entre cuarenta y cincuenta años, con ocupación de ama de casa la cual combinan con el comercio informal y un bajo nivel de ingresos, y que principalmente proceden de los estados de la República más próximos (Puebla, Guerrero y Edo. de México). Las sedes de ambas sesiones fueron las colonias populares de Villa Santiago (junto al pueblo de Ahuatepec) y en La Lagunilla (próxima al centro histórico). Para congregarse al primer grupo, mi apoyo durante el "reclutamiento" fue una terapeuta tradicional con la cual todas tenían alguna relación de amistad, de vecindad y una experiencia común de participación en las llamadas CEBs (comunidades eclesiales de base), desde los años setentas; pero ni el grupo ni esa terapeuta tenía conmigo un vínculo previo. En el segundo caso, el recurso empleado por mí fue el invitar personalmente



a una reunión a las esposas de vecinos y amigos míos en la zona suburbana donde viví cerca de siete años (entre 1993 y 2002), señoras que tampoco tenían conmigo un trato cotidiano. Las sesiones transcurrieron en un ambiente de mucha confianza y sólo hubo una sesión por cada grupo. En ambas ocasiones, no elaboraré previamente “frases detonadoras” como lo recomiendan algunos autores (Chávez, 2001). Mi experiencia con estas sesiones y otras que he realizado con el mismo tema, me indican que resulta difícil escapar a la dinámica habitual de las entrevistas grupales, donde el investigador realiza preguntas y se dirige a los asistentes en lo individual.

Con ambos grupos procedí a grabar las sesiones en cintas de audio con la anuencia de las participantes y luego efectuar personalmente la transcripción de todo el material, anotando también silencios, ritmos y tonos de voz. Posteriormente, desmenucé los componentes principales de los textos transcritos, que son las frases u oraciones referidas a los diversos aspectos de la seguridad y el riesgo alimentarios. Estos componentes son, a la vez, los elementos más simples del análisis e interpretación que se efectúa con los datos derivados de la técnica de grupos de discusión. Dicho material fue analizado en tres niveles: individual, cada grupo y sendos grupos, lo que nos va indicando algunas correlaciones entre ciertas formas de percepción de la seguridad y las características sociales y experiencias de vida de las personas informantes.

Resulta provechoso añadir aquí algunas reflexiones sobre el perfil de las mujeres participantes en las sesiones de grupo y los textos producidos en éstas. Una primera cuestión que resalta es el hecho de que la mayoría de estas mujeres ha migrado a la ciudad de Cuernavaca, después de pasar su infancia, y en algunos casos hasta la juventud, en sus lugares de origen, lo cual posibilita que ellas realicen cotejos en las costumbres y prácticas alimentarias de ambos espacios geográficos. Otro hecho importante es el que las informantes se hallen en una etapa de su vida en la cual han vivido un buen tiempo como responsables de las actividades de cocina en sus familias y en otros hogares distintos a los de ellas (por el trabajo doméstico asalariado); esta experiencia les permite una mayor información y reflexividad sobre la alimentación. Un tercer punto es que, mientras el grupo de mujeres con experiencia en participación en las CEBs se apoyaba en este antecedente, para hacer valoraciones críticas sobre la comida “chatarra”, en el otro grupo de mujeres —donde algunas eran vendedoras ambulantes de alimentos— se advertía una asociación explícita entre sus conocimientos del oficio y las percepciones de riesgo y seguridad que tenían frente a determinados alimentos, que en forma frecuente o eventual, consumen sus familias. En términos generales, se po-

dría aseverar que en el discurso generado por las informantes se detecta que las fronteras percibidas entre lo seguro y lo riesgoso en torno a los alimentos se basa en los hábitos y creencias apropiadas desde la socialización primaria (hasta cerca de los 12 años) y que en la edad adulta son modificados por las experiencias migratorias, ocupacionales y organizativas.

### Y ahora el plato fuerte y agridulce

*(Exploración de la percepción popular en torno a seguridad y riesgo alimentario)*

Como resultado tentativo del análisis efectuado, presento a continuación de modo conciso, dos configuraciones posibles de los rasgos de la percepción popular que esos dos grupos de mujeres mexicanas tienen sobre la seguridad y el riesgo alimentarios. Ambas configuraciones pretenden ir de lo más próximo o sensible, a lo más distante o intangible.

En un plano inicial, los alimentos que consumen y conocen las mujeres de la muestra, ya son materia de clasificación según el **riesgo percibido en el consumo familiar cotidiano**. De inmediato se distinguen dos grupos básicos de alimentos, según las valoraciones que se fueron haciendo a lo largo de las sesiones: el de los productos seguros y el de los riesgosos (véase el siguiente cuadro):

Clasificación de alimentos según el riesgo percibido en el consumo familiar por mujeres de colonias populares en Cuernavaca, Morelos

Seguros	Riesgosos
Maíz	Carne de puerco
Frijol	Bisteces de res
Arroz	Pescado <sup>2</sup>
Haba	Mariscos <sup>2</sup>
Lentejas	Embutidos (salchichas, jamón)
Garbanzo	Huevo <sup>3</sup> (a los niños)
	Leche (sin refrigerar o cuando no se tiene hábito)
Frutas	Vegetales (sin desinfectar)
Verduras	Pan (de panadería moderna)
	Frijoles instantáneos
Aves de corral (pollo)	Moles industrializados
Quesos naturales	Mayonesa
Cecina <sup>1</sup>	
Carne de chivo (recién sacrificado)	Café <sup>2</sup>
Yogurt	Refrescos
Té	Golosinas
	(frituras, pastelillos y helados)
	Alimentos con colorantes
	Alimentos producidos con agroquímicos

<sup>1</sup> Se llega a considerar de riesgo, si no se compra con el debido cuidado y esmero.

<sup>2</sup> En unos casos no se considera riesgoso, sobre todo cuando se acostumbró desde pequeño.

<sup>3</sup> En unos casos no se considera riesgoso, sobre todo si es producido domésticamente o "de rancho".

En el primer grupo estarían los granos básicos, tales como maíz, frijol, arroz, haba, lentejas y garbanzo, los cuales conforman la columna vertebral de la dieta diaria de las familias en cuestión. Además de los cereales y leguminosas, también se encuentran las frutas y verduras, aunque consumidas en menores cantidades, sobre todo las primeras, restringidas a las “de temporada”. En un nivel de menos frecuencia, están los alimentos de origen animal, como las aves de corral, quesos “naturales”, cecina y carne de chivo, cuya frecuencia de consumo es más baja aún que las frutas y verduras. De bebidas frecuentes se mencionan al yogurt y el té. Entre los alimentos considerados “de riesgo” tenemos a: la carne de puerco, embutidos, bisteces de res (de autoservicios), pescado, mariscos, huevo (en los niños), leche (sin refrigerar), vegetales (sin desinfectar), pan (de panadería moderna), frijoles enlatados, sopas instantáneas, moles industrializados, mayonesa, café, refrescos, golosinas infantiles (frituras, pastelillos y helados) y alimentos con colorantes. Los productos de este segundo grupo son poco consumidos por las mujeres de la muestra, respecto de los cuales mantienen serias reservas sobre su conveniencia para la salud y la buena alimentación de las familias. No se puede decir lo mismo de los alimentos producidos con agroquímicos, que son ubicados también en este segundo grupo de alimentos, y que sin lugar a dudas, se consumen en la dieta diaria de estas familias, y cuyo abasto casi en su totalidad se hace en la ciudad de Cuernavaca.

Respecto a la delimitación marcada en el párrafo anterior, podemos comentar algunas características de cada grupo de alimentos que ayudan a comprender las diferencias así establecidas. Los productos percibidos como “seguros” suelen ser almacenables (como en el caso de los granos) y cuya conservación al natural en la despensa familiar no presenta grandes dificultades. Además, por su escaso o nulo grado de transformación, durante la compra no se tienen mayores dudas sobre su contenido; también son productos cuya preparación para la mesa depende casi totalmente del ama de casa (excepto los quesos naturales y el yogurt). Y al final —pero no por ello menos importante— por su menor valor agregado, sus precios son menores y así resultan más accesibles para los hogares de bajos ingresos, como los de las mujeres de la muestra. Sobre los productos percibidos como poco seguros o dañinos, encontramos que varios de ellos (particularmente los productos “en fresco”) se consideran de mucho riesgo para su conservación natural en casa, sobre todo el pescado, los mariscos, la leche y los bisteces del autoservicio. Otros de ellos, por su mayor grado de transformación industrial, generan desconfianza en relación a su contenido y la forma en que se elaboraron: este es el caso de embutidos, sopas, moles, etc. También hay que advertir que algunos de

estos productos –por su preparación previa– dependen menos del oficio culinario del ama de casa (como es el caso de sopas, moles, embutidos industrializados, etcétera). Y por último, esos productos son de mayor valor agregado y, por tanto, son más caros y de menor accesibilidad a los hogares de las participantes en los grupos de discusión.

Esas percepciones de los consumidores tienen que ver con el tema de la inocuidad alimentaria, campo reciente de la investigación científico-técnica y de las políticas públicas agroalimentarias. La inocuidad está referida a la determinación del carácter inofensivo de los alimentos, esto es, su incapacidad de producir daño o molestias a los consumidores. Sin embargo, más que asociarse a la presencia o ausencia de una certificación de la inocuidad, me parece que, de modo relevante, esa percepción negativa contemporánea de muchos consumidores está asociada al síndrome de **gastroanomia** (Fischler 1995). Acuñaado recientemente, este concepto explica los sentimientos de ansiedad experimentados ante productos y procesos alimentarios que irrumpen en los mercados de consumo sin acreditarse culturalmente mediante tradiciones locales y redes familiares. Esta percepción del riesgo alimentario también la encontré en otro estudio reciente (Oseguera, 2001) sobre los cambios en la cultura alimentaria colimense, basado en historias de vida de mujeres, con menciones críticas a la producción intensiva de pollos, cerdos, reses y hortalizas. Pero el fenómeno anterior no parece restringido al campo alimentario. También Giddens (2001) ha señalado, entre los cinco rasgos principales de la globalización en curso, a la inevitable exposición al riesgo en que vive ahora la población mundial, y junto a ella, la expresión recurrente de crisis de credibilidad y escándalos ante diferentes aspectos de nuestra vida moderna. Con lo observado en fenómenos como el de las “vacas locas” o el abuso de anabólicos para la engorda de bovinos, estamos ante casos típicos donde el consumo de carne de res se ha visto severamente afectada por la extendida percepción de los consumidores de que estaría en riesgo su salud.

En un segundo plano, más complejo que el anterior, agrupamos al total de expresiones verbales que, en torno a **seguridad y riesgo alimenticio**, pudimos captar en las sesiones de grupo de discusión (véase la gráfica en la página siguiente). Ese total representa, sin duda, sólo a una porción del discurso social generado en los estratos populares en relación con sus alimentos cotidianos. Pero esa porción nos resulta ilustrativa de la manera como se percibe la seguridad y el riesgo alimentario a nivel popular. Conviene recordar aquí, que mi objetivo en este artículo es tan sólo explorar cualitativamente el universo de los diversos significados de seguridad y riesgo que pudieran existir en el consumo alimentario fami-

**Universo de expresiones en torno  
a seguridad y riesgo alimentarios**

Natural (4)  
(aprecio y preferencia  
por lo)

Economía (4)  
(preferencias por  
acceso)

Previsiones domésticas  
(2)

Politización (4)

Aversiones clásicas (6)  
(prohibiciones  
infantiles)

Aversiones por  
imitación (8)

Gustos inveterados por  
lo industrializado (4)

Gustos moderados por  
lo industrializado (3)

(15)  
Industrial  
(considerado como no  
nutritivo por  
su procesamiento o  
conservación)

**Riesgo genérico  
o ambiguo**

liar. El total de oraciones referidas al tema de interés se puede dividir en tres conjuntos o dominios principales, que por orden de importancia analizaremos a continuación: el primero está referido al consumo familiar, y es de naturaleza tradicional; el segundo bloque incluye al alimento de tipo industrial, y el tercero comprende a las percepciones sobre riesgo genérico y las aversiones relacionadas con ello.

El primer conjunto, a su vez, incluye diversos rubros propios del consumo familiar de la muestra de amas de casa participantes en las sesiones de grupo. Aquí aparecen todas aquellas expresiones referidas a filias y fobias, atracciones y aversiones que suelen dominar los gustos alimenticios en los hogares. Comenzaremos por las primeras, que son las más numerosas. Dos rubros que llaman la atención por su relativa singularidad en estos grupos son los del aprecio y preferencia por lo **natural** y el de la **politización**. Otros dos renglones más, que hasta cierto punto resultan habituales entre mujeres de hogares pobres, son las preferencias por las facilidades de acceso o **economías** y las **previsiones** domésticas sobre alimentación, para asegurar el sustento a la familia. Otros rubros muy interesantes, porque expresan las contradicciones propias del consumo alimentario entre sectores populares, son los referidos a los gustos por alimentos industriales, abarcando tanto a las propensiones moderadas como a las vigorosas o excesivas. De hecho, estos rubros del consumo familiar comparten sitio con el dominio del alimento **industrial**, lo que nos muestra que, a pesar de que este último es considerado como no nutritivo, debido a su procesamiento o al prolongamiento de su vida útil, sí tiene una incidencia fuerte en el consumo popular.

Volviendo al primer rubro del dominio del consumo familiar, la primera pregunta que procede formular es: ¿Qué es lo "natural" en estos grupos de mujeres? Y aquí lo **natural** es —como suele suceder con este término hoy en día— una gama de cualidades que va desde la dieta diaria restringida a los vegetales (vegetarianismo), hasta la producción doméstica de autoconsumo, pasando por los alimentos que se venden en fresco. Además, por natural se entiende algo que siempre es valorado como "más sano", que no contiene "químicas" y que siempre será algo más preferido, que gusta "más", y con lo que se come "muy bien", a pesar que al mismo tiempo se llega a ver como parte de un horizonte existencial, ya perdido de modo irremediable, y que con nostalgia por su terruño y su niñez recuerda una mujer madura: "todo era natural-natural: tan bonito que, ¡híjole!, yo creo que nunca más voy a volver a vivirlo".

Por otra parte, resulta ya un tema común que la **economía** rige el orden de las preferencias, pues las facilidades de acceso son determinantes en el consumo. Sin embargo, como ha demostrado Bourdieu, el acce-

so posible no se traduce en consumo efectivo, si el individuo no fue habituado a ello en su vida previa, y el proceso de habituación se limita a la escala de bienes asequible presupuestalmente a una persona. Así, las preferencias hacia productos accesibles por su costo, deben tener cierto proceso de "construcción" en cada individuo, sin que ello explique en forma total las percepciones del gusto. Es en este sentido que, muy ligado al campo de significados de la economía, está el de las **previsiones** domésticas, esto es, de las reservas que en un hogar deben existir para no pasar hambre, sobre todo entre los menores de edad. Ese rubro resulta tan obvio o evidente que, muchas veces, no se reconoce explícitamente. Afortunadamente, recogimos dos expresiones clásicas al respecto: "los frijoles y la leche son algo que en mi casa tratamos de que no les falte a los niños"; y también esta otra muy semejante a la anterior: "que a los niños no les falte la leche y la fruta". Anotemos, por último, que este tipo de expresiones son usadas en las campañas nutricionales oficiales, como en el caso de la leche, donde se trata de asegurar a los infantes un mínimo de nutrimento lácteo dentro de las condiciones de escasez o pobreza familiar ("cuando la leche es poca, al niño le toca").

También las percepciones alimentarias pueden reflejar cierta experiencia política y conciencia "social". Entre las personas que dialogaron en Cuernavaca acerca de los alimentos, se cuentan varias que han pasado por procesos organizativos de las últimas décadas. Gracias a esa experiencia en la izquierda social, algunas de las mujeres informantes adquirieron cierta capacidad crítica ante las distintas ofertas alimentarias, sobre todo de aquellas cuyo consumo frecuente puede acarrear riesgos y daños de consideración. Como nos lo expresó una mujer asistente a las sesiones de grupo, con una mezcla de humildad y a la vez de orgullo:

no es tanto que uno sepa mucho de las consecuencias [...] creo que muchas cosas no sabemos y algunas que llegamos a saber algo es porque precisamente acudimos a este tipo de reuniones.

Las aversiones o elusiones respecto a algunos de los alimentos, es otro de los rubros con abundantes y significativas expresiones verbales. Entre las aversiones distinguimos aquellas de carácter básico, es decir, las que se originan en prohibiciones familiares hechas durante la infancia, de las de tipo secundario, que se incorporan al comportamiento personal de modo voluntario en la etapa adulta, y que suele hacerse por distintos factores de influencia. Ejemplos de algunas aversiones secundarias serían: la repulsa por cierta marca de pollo ("¡guácala!, me da no se qué"), desconfianza hacia productos de inocuidad incierta (hongos y mariscos) o el descubrimiento de contenidos inverosímiles en algún producto nue-

vo ("los ojotes se me saltaban de ver que la mayonesa se hace de puro aceite... hace daño"). Este segundo tipo de aversiones, **neofobias**, resulta muy interesante, pues refleja una capacidad de los individuos para ir generando nuevas fronteras defensivas hacia alimentos considerados dañinos e inaceptables. Pero también esas neofobias pueden ser fenómenos de inhibición cultural, porque las personas —migrantes del campo a la ciudad moderna— no consideran legítimo su consumo en sus nuevas localidades de residencia:

a veces, ya porque llega uno a la ciudad, ya nos da pena, como que se afrenta [uno] de lo de allá, de su tierra.

Un conjunto de expresiones alimentarias que resulta bastante atractivo en su análisis e interpretación, son las comprendidas en los rubros de gustos moderados y gustos vigorosos por los productos industrializados. El primer tipo de gustos está representado por expresiones como la siguiente: "para que no se oiga tan feo que como embutido, ¡'como salchichas de pavo'!", mismas que indican cierta autocontención en el consumo de determinados comestibles manufacturados donde se percibe un rango de riesgo o daño probable a la salud. Los gustos excesivos o vigorosos se proyectan con expresiones tales como lo manifestado sobre el consomé de pollo: "lo siento que es como una manía de ponerle [a la comida] su..."; o en torno a las golosinas infantiles: "los niños se llevan lo que se ve más bonito... lo de color y sabor artificial".

Echemos ahora un vistazo a los productos del dominio industrial, aquel que comprende los comestibles considerados por las informantes como no nutritivos por las técnicas empleadas en su procesamiento o conservación. Aunque las informantes se mueven dentro de un mismo horizonte crítico sobre este dominio, algo que destaca de inmediato es la abundante y heterogénea percepción popular sobre el riesgo y la seguridad que se genera y concentra en el consumo de esta clase de alimentos. Analicemos entonces las modalidades y el rango de este horizonte.

Entre lo captado están las expresiones relativas a: a) las sensaciones que despiertan dichos comestibles, b) el conocimiento de lo que carecen; y c) el saber sobre la toxicidad de su contenido. Así, las tortillas de tortillería "no caen bien" porque "se sienten vacías" o saben "como cartoncillo". Por otra parte, el conocimiento de las carencias alimentarias de los productos industrializados se expresa de diversas formas. Un artículo tan cotidiano como los cereales de caja, se consideran "un bagazo", porque "ya les sacaron todo".

Otras de las percepciones en torno a los alimentos industrializados, se refieren a una supuesta toxicidad de sus contenidos, lo que representa



distintos grados de riesgo para la salud del consumidor. Dicho saber popular se ejemplifica con muchos productos. Del chorizo artesanal se dice que “tiene pintura”; los consomés en polvo se creen elaborados “con cochinas... lo único que contienen es sal y saborizantes... de las sopas instantáneas (hoy tan de moda) se dice que “tienen mucho *popó* de ratón”, etc. Cuando a las mujeres informantes les comentamos en una sesión de grupo —que “poco veneno no mata”— respecto al riesgo para la salud que representan los distintos conservadores contenidos en los alimentos, una de ellas respondió muy convencida, como sigue:

**no mata luego-luego**, pero al cabo del tiempo se va congelando todo eso... y ya cuando es mucho, ahí es donde se estrella el cuerpo.

En el tercer y último dominio de las expresiones sobre seguridad alimentaria, están aquellas referidas al riesgo genérico o ambiguo percibido desde distintas posiciones. Primeramente, presentaremos las expresiones correspondientes a una postura matizada o moderada. Un ejemplo de ésta es el referido a las carnes expandidas en los autoservicios, que según una de las informantes no les parece “un buen alimento [...] porque las tienen bastante tiempo refrigeradas”. Una segunda posición, de carácter extremo o absoluto, se refleja en las expresiones que rechazan en bloque a un conjunto dado de alimentos industrializados. Un ejemplo concreto de ello es la percepción negativa sobre los aditivos, colorantes y conservadores que se emplean de modo frecuente en la producción industrial de alimentos. Una mujer lo resumió así: “yo pienso que han de ser malos todos”.

Finalmente, una tercera posición asumida frente al riesgo alimentario es la que indica una autopercepción de ignorancia y vulnerabilidad respecto a la alimentación moderna en general. Un buen ejemplo de eso es lo que se pregunta y responde con desazón un informante: “Ahora uno ya no tiene la información que antes tenía [...]. Por eso a veces: ‘¿De qué está hecha la sopa M?’. Pues no sabemos”. Este tipo de preguntas se las hacen cotidianamente muchas personas en distintos puntos del planeta, y son una expresión del sentido creciente de ansiedad alimentaria, denominado *gastro-anomía* (Fischler 1995). Otro magnífico ejemplo de la percepción ambigua del riesgo, es la siguiente expresión que vincula dos campos de significados, el alimentario y el de la salud:

Ahora se enferma más la gente [...] porque todo es más débil [...] porque se produce a base de puras químicas.

Esta forma de percibir el riesgo alimentario tiene una tipicidad que hemos captado en otra ciudad y entre capas medias de la población, la cual elabora representaciones críticas respecto a los alimentos producidos con métodos intensivos de cultivo y crianza, y a sus consecuencias perniciosas en la salud de los consumidores.

### A manera de postre

El propósito de hacer una exploración cualitativa de los significados de la seguridad y el riesgo alimentario entre familias de bajos recursos se ha alcanzado al aplicar la técnica de grupos de discusión al estudio de la percepción social de esa importante cuestión. Con el apoyo de la literatura socioantropológica referida a la clasificación cultural de los alimentos, he encontrado distintas fronteras que las mujeres informantes trazan sobre los alimentos que conocen. Fronteras que tienen que ver con la cotidianidad, el carácter tradicional y la modernización de la cultura alimentaria. Es conveniente advertir que estas fronteras se sitúan principalmente en el ámbito de los sentidos cualitativos de la seguridad alimentaria ("*food safety*"), relegando los sentidos cuantitativos del acceso en cantidad y variedad a los alimentos. Esto es comprensible pues los datos provienen tan sólo de dos sesiones de grupo y entre personas que no sufren niveles críticos de pobreza.

Es destacable que, de la ancestral clasificación frío-caliente (Aguirre Beltrán, 1963), no apareció ni un leve rastro entre el discurso de las informantes, a pesar de su mayoritaria procedencia rural y su ubicación generacional preponderante (más de 40 años). Quizás sea acertada la opinión de antropólogos de campo, como el Mtro. Alfredo Pablo Maya, de que en los estudios socioantropológicos de la alimentación mexicana esté enteramente superada dicha concepción aún en el estudio de comunidades indígenas que conservan vigorosamente sus tradiciones culturales. En lugar de ello, me parece que Douglas (1973) ofrece un enfoque más apropiado para la comprensión de una visión—porción de las percepciones de riesgo encontradas en nuestro estudio. Se trata de que la visión patogénica o infecciosa aparece en forma velada en la clasificación de riesgo hacia algunos alimentos perecederos de cuya calidad se duda en virtud de su conservación y manejo, como en los ejemplos referidos en la tercera parte del texto.

Sin embargo, en nuestro segmento de informantes, la mayor porción de expresiones significativas de riesgo y seguridad se pueden cobijar en una interpretación diferente: como la de una reacción crítica ante la mo-

dernidad a través de distintas representaciones. En éstas, suele surgir una percepción negativa sobre los costos para la salud del consumidor que generan las modernas tecnologías agropecuarias, o las cuales han abandonado los métodos “naturales” de crianza, engorda o cultivo. El concepto de gastroanomia y la del carácter estructural del riesgo en nuestra sociedad global, parecen ayudarnos a comprender esa percepción de la (in)seguridad alimentaria.

Otro hallazgo de mi estudio exploratorio es que en el discurso generado por las participantes, se detecta que la delimitación de fronteras entre lo seguro y lo riesgoso en torno a los alimentos, se basa en las creencias y hábitos inculcados y apropiados desde la socialización primaria y posteriormente modificadas por sus experiencias políticas y laborales. Estamos pues, ante una operación clasificatoria donde lo que se aprendió a comer de niña, en el rancho o pueblo de origen, en el seno del hogar materno, resulta, de grande, y en los lugares a donde emigraron, como lo más “sano”, “seguro” y “sabroso”.

Y a esta operación simbólica de las informantes coadyuva el contexto de los modernos sistemas de comercio e industrialización alimentaria que impulsan a la comida hacia la *deslocalización* y el tránsito de lo privado hacia lo público-mercantil. La deslocalización se ha generado con los procesos en los que las variedades de alimentos, los métodos de producción y los modelos de consumo se difunden por todo el mundo, a través de una red cada vez más intensa y creciente de interdependencia socioeconómica y política (Pelto y Pelto, 1990). Un efecto visible de la deslocalización es la ruptura de la estacionalidad y regionalización del abasto, con el consiguiente desdibujamiento de los perfiles conocidos en los bienes consumidos.

En el mismo sentido, conviene destacar el hecho de que las percepciones sociales de las informantes, en cuanto a delimitación de fronteras entre seguridad y riesgo alimentario, se configura con mayor nitidez y fuerza en torno a las fases de producción y distribución de la cadena agroalimentaria, y menos en las fases de adquisición, preparación y consumo. Esto puede estar relacionado con la evolución del patrón alimentario de nuestro país durante la segunda mitad del siglo XX. Hasta los años cincuenta, en el medio rural la comida era, en general, pobre en cantidad y calidad (Torres y Trápaga, 2001, p. 219 y ss.) y monótona en el tiempo; mientras que a fines del siglo, la alimentación de la población rural tendía a una mayor integración al mercado y una diversificación consistente en mayores consumos de productos de origen animal e industrializados. Por su parte, en el medio urbano, cambios generalizados en patrón alimentario fueron el mayor consumo de productos de origen animal y

derivados del azúcar (refrescos y otras manufacturas). Estamos pues, ante un contexto de evolución del patrón alimentario en el que continúan componentes ancestrales de la dieta o menú (maíz, frijoles y algunos vegetales autóctonos) que se consumen en las preparaciones y combinaciones acostumbradas, a la vez que irrumpen nuevos elementos en la dieta, cargados de mayor prestigio social y con el apoyo de la publicidad y hasta de la promoción oficial en un amplio lapso (este el caso de los alimentos de origen animal). Así, esta evolución general de pautas alimentarias en México, resulta el escenario de las percepciones de las mujeres informantes, entre las cuales destacan sus preocupaciones por las modalidades de producción y manejo de un abasto de alimentos cada día más ajeno a la localidad y región y crecientemente industrializado.

En este sentido, la clasificación de los alimentos en comestibles, dañinos e inaceptables, se resuelve por senderos simultáneamente tradicionales y críticos de la modernización.

# Notas y referencias bibliográficas

## Bibliografía

- Aguirre Beltrán, Gonzalo (1963). *Medicina y magia. El proceso de aculturación en la estructura colonial*. México, Instituto Nacional Indigenista.
- Bourges R., Héctor (1990). "Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios", *Cuadernos de Nutrición*, Vol. 13, No.2, 3ª. Época, año X, México, Fomento de Nutrición y Salud A.C., 17-32 pp.
- Certeau, Michel de (1999). *La invención de lo cotidiano. 2: Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana-ITESO, 271 pp.
- Contreras Hernández, Jesús (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid, Eudema, 96 pp.
- Chávez, Adolfo y Miriam (1995). *La nueva alimentación. Cómo evitar nuestra desnutrición oculta y el envejecimiento prematuro*. México, Procuraduría Federal del Consumidor-Editorial Pax México.
- Chávez Méndez, Ma. Guadalupe (2001). *De cuerpo entero... Todo por hablar de música*. Tesis de doctorado en Ciencias Sociales, México, Universidad de Colima, 344 pp.
- Douglas, Mary (1973). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. España, Siglo XXI de España Editores, 243 pp.
- Esparza, Luis L. (2002). "Globalización y seguridad alimentaria en México", Ponencia del XXIV Coloquio de Antropología e Historia Regionales, México, El Colegio de Michoacán, A.C.
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. *El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, Col. Argumentos No. 168.
- Galindo, J. (1998). *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*. México, Addison Wesley Longman.
- Giddens, Anthony (2000). *Un mundo desbocado*. México, Taurus, 118 pp.
- Oseguera Parra, David (2001). *Herederos, diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colimense*. Tesis de Doctorado en Antropología Social, México, UAM-I., 388 pp.
- Pelto, Gretel H. y Pertti J. Pelto (1990). "Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750", en: *El hambre en la historia*, Rotberg, Robert I. Y rabb, Theodore K. (Comps.), México, Siglo XXI.
- Sampaio, M.F.A. y Cardoso, J.L. (2002). "Análise Comparativa do Consumo de Alimentos: América Latina e Uniao Européia". Brasil, Ponencia al Congreso de ALASRU. Universidad Federal de Rio Grande do Sul.
- Torres Torres, Felipe (2001). *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*. México, UNAM-Miguel Ángel Porrúa., 259 pp.
- Wenkam, N.S. (1969). *Cultural Determinants of Nutritional Behavior*. Washington, D.C., Nutrition Program News, U.S.D.A. July-August.