

DOI: <https://doi.org/>

Prácticas alimentarias y su relación con las actividades turísticas, en el municipio de Zinacantán, Chiapas

Food practices and their relationship with tourist activities, in the municipality of Zinacantán, Chiapas

Susana Ferrat Machado

susana.ferrat@posgrado.ecosur.mx

<https://orcid.org/0009-0001-8753-822X>

El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR)

San Cristóbal de Las Casas – México

Artículo recibido: 06 de diciembre de 2023. Aceptado para publicación: 04 de enero de 2024.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

En el presente artículo se analiza a través de una revisión teórica lo concerniente a las prácticas alimentarias de los grupos domésticos pertenecientes al municipio de Zinacantán, así como sus relaciones con las actividades turísticas. Se utilizaron como fuentes primarias, artículos científicos, tesis y libros. El municipio de Zinacantán ha experimentado cambios en sus actividades productivas que posiblemente han generado cambios en sus prácticas alimentarias. Al inicio de los años 80, se introdujeron los primeros invernaderos para la producción de flores, dicha actividad se ha convertido en su principal actividad productiva, desplazando así la milpa, al menos en la cabecera municipal. Además, otra actividad fundamental es el turismo y por la cual se regirá esta investigación, la elaboración y venta de artesanías. En ambas actividades las mujeres son las figuras principales, ya que son las que brindan los recorridos en sus casas y ponen a la venta sus artesanías, así como una pequeña representación de su alimentación cotidiana.

Palabras clave: prácticas alimentarias, turismo, mujeres, grupos domésticos

Abstract

This article analyzes through a theoretical review the food practices of the domestic groups belonging to the municipality of Zinacantán, as well as their relationship with tourism activities. Scientific articles, theses and books were used as primary sources. The municipality of Zinacantán has experienced changes in its productive activities that have possibly generated changes in its food practices. At the beginning of the 1980s, the first greenhouses were introduced for flower production, which has become the main productive activity, thus displacing the cornfield, at least in the municipal capital. In addition, another fundamental activity is tourism and the production and sale of handicrafts, which will be the focus of this research. In both activities, women are the main figures, since they are the ones who offer the tours in their homes and sell their handicrafts, as well as a small representation of their daily diet.

Keywords: food practices, tourism, women, domestic groups

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons 

Cómo citar: Ferrat Machado, S. (2024). Prácticas alimentarias y su relación con las actividades turísticas, en el municipio de Zinacantán, Chiapas. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 5 (1), 196 – 210. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i1.1581>

INTRODUCCIÓN

La alimentación, junto con los hábitos que implica, constituye un sistema cultural que trasciende los aspectos meramente gastronómicos. Iturriaga (2010) señala que la alimentación se encuentra estrechamente vinculada con la religiosidad, rituales y tradiciones de siglos atrás, así como el ciclo agrícola, destacándose especialmente momentos durante los procesos de siembra y cosecha.

Con base a la alimentación mexicana, Iturriaga plantea que:

“la comida mexicana es una matriz de antiguos conocimientos enriquecidos en diferentes etapas de mestizaje, que perviven en la actualidad no sólo en los surcos y en las milpas, en las cocinas y en las mesas, sino también de alguna manera en templos y cementerios, en cunas y altares, en rezos y costumbres del pueblo, sea indígena o no” (2010:47).

En este contexto heterogéneo se encuentra la alimentación de los grupos indígenas, con particularidades que la hacen diferente al resto de las comidas mexicanas. Algunos autores como Llanos (2022), Bayona (2013, 2015), Bernardino (2013) señalan que es mucho más variada, ya que cuentan con la producción de sus propias milpas, generando sus propios alimentos, y se encuentran los que crecen de forma silvestre y son recolectados para su consumo.

Dentro de este marco, la milpa es un policultivo de origen mesoamericano que se mantiene en la actualidad, y quienes siguen preservando principalmente este método son los pueblos originarios, así como campesinos en el resto del país. Este cultivo está constituido principalmente por el maíz, la calabaza y el frijol, y en algunas regiones se siembra con el chile, además de las hierbas comestibles que se encuentran alrededor de la milpa.

Dentro de este orden de ideas, Barrial (2011) hacen énfasis en las prácticas alimentarias y que éstas están influenciadas por factores sociales, económicos y culturales que rodean al individuo y a su familia. Cada grupo humano o sociedad tiene un patrón alimentario que le es propio, resultado de una compleja trama de usos, costumbres y tradiciones que se transmiten de generación en generación y se modifican a lo largo de la historia.

Por lo tanto, dada la importancia de la cultura alimentaria para las poblaciones resulta necesario analizar las prácticas alimentarias de grupos domésticos que están involucradas en actividades económicas como el turismo, debido a que es uno de los factores que puede influir tanto positivo como negativo en las comunidades. Es por ello, que el turismo como actividad productiva, y en este sentido, en las comunidades indígenas, tiene su relevancia, debido a que es una vía para promover, divulgar y conservar su cultura, así como la gastronomía local. Sin embargo, se ha documentado por algunos autores que la actividad turística genera cambios en las poblaciones receptoras, destacándose en la alimentación (Bayona, 2013).

Como se mencionó anteriormente la alimentación puede sufrir cambios debido a factores sociales y económicos, como la globalización que ha generado la entrada masiva de los productos industrializados. Otro elemento que influye en los cambios de las prácticas alimentarias es la migración, ya que, a consecuencia de la movilidad de las personas hacia otras localidades y regiones del país, se generan cambios en la alimentación. Según Mercado-Mondragón (2008) “la migración de la población de las zonas indígenas, en específico los de Zinacantán, ha provocado que existan cambios sociales, tales como: alimentación y devastación de las culturas indias” (p. 19).

Cabe señalar que el municipio de Zinacantán, se encuentra ubicado a unos 10 kilómetros de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, en la región de los Altos de Chiapas. Está habitado por uno de los pueblos originarios del municipio de Chiapas, cuya lengua materna es el tsotsil, además que cuentan como principal actividad el cultivo de flores, además del turismo (Llanos, 2022; Bayona, 2015).

Burguete en un estudio realizado, comenta que la producción de flores en invernadero había provocado cambios en el paisaje y se habían extendido los invernaderos en la cabecera municipal. Por lo que, para el año 1984, se habían incrementado el número de invernaderos a 20 y que, con el paso de los años, se establecieron en otros parajes como Salinas, Patosil, Nachig, Tierra Blanca, Navenchauc, Bochojbo Alto, Bochojbo Bajo; tratándose de comunidades con un clima propicio para el cultivo de flores (Burguete, 2000 p. 182).

En su trabajo "Estratificación indígena y cambio cultural en Zinacantán", George Collier (1989), hace énfasis en los años 70's donde tiene desarrollo la explotación petrolera afectó a Zinacantán, por lo que sus pobladores se convirtieron en obreros de la construcción, así como obras públicas fuera de la comunidad, provocando que se redujeron las actividades agrícolas. Además, en el año 1981 había disminuido la agricultura, en particular la siembra de la milpa, por lo que el 45 % de los hombres casados sólo se ganaban la vida principalmente sembrando la milpa y como resultado se acercaba al nivel de subsistencia para una familia promedio.

De acuerdo con información empírica a consecuencia de la floricultura, las milpas fueron trasladadas hacia otras comunidades y latitudes del municipio. Bernardino (2013), argumenta que las milpas que se encuentran sembradas alrededor o cerca de estos invernaderos, contienen un alto nivel de toxicidad, lo que provoca que los alimentos derivados de dichas milpas sean nocivos para la salud de los Zinacantecos.

Además, otra actividad fundamental para los Zinacantecos es el turismo y en la cual se estará haciendo énfasis en este estudio, y es una actividad que puede incidir en la transformación de las prácticas alimentarias. En este sentido, una de las autoras que más ha trabajado este tema, es Eugenia Bayona, la cual ha realizado diversas investigaciones en los Altos de Chiapas, específicamente en el municipio de Zinacantán. En un trabajo realizado por Bayona (2015), el cual lleva por nombre "Producción y consumo de mercancías turísticas en los Altos de Chiapas", hace alusión a la entrada del turismo en los años 90, pero tiene su auge en la década de los 2000, siendo una de las principales actividades económicas más importantes de la zona. En ese contexto, son las mujeres las principales figuras y quienes ofrecen y muestran los bordados y brindan un tour por sus casas para que conozcan las artesanías.

METODOLOGÍA

Este es un estudio exploratorio, según Hernández (2018), es viable este tipo de estudio cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco abordado o estudiado. También es de gran utilidad para tener conocimiento amplio del tema o problema que se quiera investigar, para sentar las bases de futuras investigaciones.

Este estudio tiene como objetivo analizar las prácticas alimentarias de los grupos domésticos. Se analizarán mediante la revisión teórica, las prácticas alimentarias de grupos domésticos y el turismo, de Zinacantán, teniendo en cuenta la dieta de la milpa con sus alimentos básicos como maíz, calabaza y frijol y uno de los platillos típicos de la región.

DESARROLLO

Antropología de la alimentación

¿Por qué comenzar con Antropología de la alimentación? Es una pregunta que muchos de los que trabajamos con alimentación nos hacemos, debido a que nos brinda una perspectiva desde lo general a lo específico del tema que se aborda en este estudio. A modo de conocer su relevancia, significados, autores y conceptos claves abordados a lo largo de la historia. Por lo que es simple, se puede decir que la alimentación es una de las principales necesidades humanas, la cual, además de representar un

requisito biológico, adquiere relevancia sociocultural, a la que se asocian factores que generan identidad a las comunidades. Salazar y Magaña (2016) enfatizan que la forma en que las poblaciones se alimentan tiene cierta relación con el acceso a los productos y recursos locales que influyen en la producción local.

De la misma forma, puedo argumentar que la alimentación funge como elemento identificador de un grupo social, es la característica cultural que más difícilmente se pierde por disímiles factores de la sociedad, tanto ajenos, propios o impuestos. En ese sentido, autores como Ortega-Ibarra (2020) señalan que la comida representa fenómenos sociales, culturales y religiosos, en los cuales las mujeres y hombres tienen comportamientos y atributos que los hacen distintos entre sí, pero que se consideran apropiados en la sociedad. Estas diferencias se manifiestan en distintos aspectos, como la división de trabajo, la participación en las instituciones sociales, políticas y religiosas que incluyen actitudes, valores y expectativas que una sociedad dada conceptualiza como femeninos o masculinos (Ortega-Ibarra, 2020).

Dentro de este marco, autores como Geertz (1996), Goody (1982), Lévi-Strauss (1964) entre otros, han realizado contribuciones importantes al estudio de la alimentación, creando conceptos relacionados con las categorías de prácticas alimentarias, cultura e identidad y han examinado cómo estas han evolucionado a lo largo del tiempo y el significado que tienen para los pueblos y comunidades en los estudios que han desarrollado.

Del mismo modo, se puede constatar que autores como Contreras y Gracia (2005), señalan que la antropología de la alimentación tiene como objetivo el estudio de la cultura, y cualquier definición estará perfilada en torno a la actividad humana, con una carga sociocultural significativa. Pero, Aguilar (2006) comenta que la antropología de la alimentación connota relevancia dentro de una sociedad y es por ello que estudia sus elementos significativos, determinantes y determinados, en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el acto mismo de la alimentación en tanto conjunto de acciones sociales.

En relación con la idea anterior y tomando como referencia una de las antropólogas, se encuentra el trabajo realizado por Aguilar (2001, 2014) llamado "Anales de Antropología", alude que la antropología de la alimentación tiene dos vertientes. La primera es la cultura de la alimentación como el objeto por comprender, y la antropología de la alimentación como la disciplina o perspectiva encargada de proporcionar herramientas epistemológicas. También aborda la relevancia de la alimentación a niveles tanto socioculturales, biológicos e históricos, generando transformaciones en la socialidad de los grupos. Además, percibe a la alimentación como un sistema complejo donde interactúan diversos factores donde existe una dinámica constante de consumo-producción de significaciones, así como la preparación y consumo de alimentos están implícitos. Debe señalarse, que también se menciona que las técnicas ancestrales de organización para producción y consumo son relevantes para el sujeto individual, además de los grupos sociales, generando connotación, relevancia y significados a la alimentación. Otro dato relevante en esta investigación es lo relacionado con las categorías tales como: obtención, depuración, almacenamiento, procesamiento y consumo de alimentos, las cuales expresan rasgos de una cultura, en específico de lo cotidiano y alberga una riqueza cultural para los individuos o grupos sociales.

De esta manera, Ramos (1985) desde una mirada antropológica menciona que la dieta o régimen alimentario, va a ser ese conjunto de alimentos y platillos que se consumen a diario, por los cuales se rigen los hábitos y costumbres de una comunidad. Es importante agregar, que, en el contexto de México, Peláez (1997) hace énfasis en que los estudios relacionados con la alimentación arrojan dos vertientes significativas; una es la antropología de la nutrición, la cual está centrada en los estudios de nutrición del crecimiento y desarrollo de la comunidad, y la otra es la antropología de la alimentación

que dirige su mirada hacia los aspectos culturales y simbólicos de la alimentación en contextos históricos, sociales y culturales dentro de una sociedad.

En este sentido, los antropólogos desde los estructuralistas como Tylor hasta los funcionalistas como es el caso de la autora Audrey Richards, han considerado la carga significativa y comunicativa que surge en las distintas sociedades con relación al consumo de alimentos. Diversos autores, antropólogos de la alimentación y las diversas corrientes dentro de la antropología, aborda el estudio cultural de la comida en las sociedades de manera general.

Con base en las ideas de los antropólogos funcionalistas, la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos, así como de la conformación de su identidad y, en consecuencia, imprescindible para perpetuar el sistema (Garine, 2016). Dentro de esta corriente teórica, el trabajo centrado en el estudio de la alimentación es el de la antropóloga británica Audrey Richards (1939).

Una mirada al concepto de cultura y cultura alimentaria

¿Qué podemos decir al respecto de la cultura? ¿Qué expresa y quién fue el primero en abordar un concepto? Hay que destacar en este entramado de ideas, que la cultura ha tenido diversas definiciones, pero pudiera decirse que el primero en abordar este concepto, fue el antropólogo Edward Tylor en el año 1871, siendo éste de carácter estructuralista, lo cual significa que nunca realizó trabajo de campo, ya que estos se dedicaban a hacer estudios detrás de sus escritorios y desde sus oficinas. Planteó que la cultura es ese todo complejo que comprende costumbres, tradiciones, saberes que conforman una sociedad en sentido amplio de la palabra. Sin embargo, Giménez (2005), señala que la cultura es compleja y encierra conocimientos obtenidos por la humanidad dentro de una sociedad, además engloba todo lo concerniente con costumbres, tradiciones, creencias, religión, etc.

En este sentido, la cultura definida por Geertz (1996:77), se entiende como “una red de significados y la identidad como una forma de expresión de la cultura y de la sociedad en sentido general de la cual se habla o se conoce, aspecto crucial de la reproducción cultural y sociocultural”. Por lo que, dentro de este contexto, plantea que la cultura puede ser comprendida cuando se interpreta como un mecanismo de control (reglas, nociones), como patrones concretos de conducta observables (costumbres, usos, tradiciones), en los individuos o grupos sociales (Geertz, 1996).

Siguiendo la línea para definir el concepto de cultura y cómo es abordado desde diferentes perspectivas, el planteado por Rozin y Rozin (1981), incluyen las prácticas alimentarias, el cual es el tema que estaré abordando posteriormente en este estudio, por lo que al respecto comentan:

“cada cultura genera una cocina peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparación y maneras de servir y comer) con clasificaciones particulares y reglas precisas, tanto en relación con la preparación y combinación de alimentos, como relativas a su recolección, producción, conservación y consumo” (p. 30).

En relación con este tema, la autora Héau Lambert (2020), en su obra “Historia y cultura popular a la luz de las representaciones sociales”, menciona aspectos importantes entorno a la cultura. En primera instancia, plantea que la cultura es organización social, y por ende es social, lo que conlleva que sea colectiva y se vincula con grupos sociales. Otra cuestión que plantea y siguiendo a Levi (2010), plantea que, en torno a la cultura, es necesario estudiar la relación entre las personas y las ideas, además de la importancia de estudiar los símbolos, imágenes y significados en torno a las prácticas de los grupos sociales.

Resulta claro, por todo lo que se ha mencionado con anterioridad y teniendo en cuenta lo abordado por los diferentes autores en cuanto al tema, que la cultura ha tenido diferentes conceptos a lo largo de la historia, siempre haciendo mención de esas costumbres, tradiciones, saberes de los grupos sociales y

cómo estos se manifiestan en la sociedad. Además, de que la cultura se transmite y se comparte, y, por ende, es la herencia social de los individuos que luego lo comparten en los diferentes grupos sociales. De hecho, la cultura va a comprender lo inmaterial y material, así como la conducta y organización de los individuos; es decir, comprende el modo de vida dentro de la sociedad.

Por lo que, siguiendo esta línea de definiciones, encontré la siguiente, abordada por Linton (2008: 125) y expresa que la cultura es:

“el conjunto de ideas, respuestas emocionales condicionadas y pautas de conducta que los miembros de una sociedad adquieren mediante educación o imitación, y que comparten en cierto grado”.

En este sentido, Podestá (2006), en su trabajo “Un acercamiento al concepto de cultura”, aborda los diversos conceptos de cultura desde distintas perspectivas, pero me regiré por lo expuesto por los antropólogos, ya que van más enfocados al estudio y observación de las comunidades, y de cierta forma, en su alimentación. Por lo que, una de las definiciones que aparece es la de Lévi-Strauss (1940, p. 27) y entiende la cultura como “aquello que obedece a reglas de construcción comunes que son estructuras mentales universales de carácter abstracto”. En otras palabras, la cultura va a estar condicionada como un proceso donde interactúan la vida social, política, histórica e intelectual del individuo y de los grupos sociales.

Como he venido abordando con anterioridad, el concepto de cultura engloba el modo de vida de los grupos sociales, y en especial su alimentación. En este sentido, la alimentación vendría siendo su forma de hacerse conocer, de ser diferentes y de expresar sus costumbres y tradiciones. Por lo que, el concepto de cultura alimentaria brindará un mayor enfoque y perspectiva en cuanto a la alimentación de las comunidades se trata.

Así entonces, la cultura alimentaria definida por Marín (2004:52) son “los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos”. Estos elementos pudieran decirse que poseen una relación directa con la obtención, transformación, consumo, manejo y distribución de los alimentos y sus ingredientes en un grupo étnico en específico o sociedad, siempre que les sean de importancia y los identifique.

Se puede decir, que cada territorio tiene una identidad distinta, si se tienen en cuenta los procesos de colonización y globalización, así como los migratorios, esto implica tener en cuenta los “mestizajes” en la construcción de las identidades, tanto desde el punto de vista histórico como el estudio de los actuales procesos de cambio como los de aculturación, inculturación y la interculturalidad (Pérez-Brinoli, 2017).

Por otro lado, se puede partir de la definición de Contreras (2005:37), quien comenta que la cultura alimentaria es:

“el conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas asociadas a la alimentación y son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”.

Cabe destacar que el concepto de cultura alimentaria ha sido abordado desde diferentes perspectivas. Y en este sentido, utilizo dos conceptos puesto que su manera de abordar el tema mencionado, se hace de forma diferente, a la hora de expresar el significado de lo que es la cultura alimentaria en sí. Mientras uno se queda sólo en abordar desde un aspecto macro y refiriéndose sólo a los alimentos, en consecuencia, el planteado por Contreras, es más específico y se enfoca en los individuos o grupos sociales, y a eso estará referido este estudio, orientado a conocer la cultura alimentaria de los grupos domésticos y la relevancia que tiene para ellos.

Por lo tanto, la cultura alimentaria no se va a quedar en el simple concepto de comprender las creencias, y conocimientos de los pueblos, sino que va a comprender aquellas categorías de obtención, preparación y consumo de alimentos, lo que, a su vez, se transforman en costumbres alimenticias y forman parte de los platillos tradicionales (Long, 1997). Estas categorías de la cultura alimentaria, también son conocidas como prácticas alimentarias, por lo que, a su vez, incluyen la obtención, preparación y consumo, y permitirán conocer los ingredientes, complementos, alimentos, con quiénes se comparte la comida, así como quien la elabora para poder comprender los cambios en las prácticas alimentarias de los pueblos.

A través de la cultura alimentaria se identifica culturalmente a una sociedad, además que los alimentos son la expresión de sus costumbres, tradiciones, saberes locales y se refleja en su producción, siembra de cultivos, variedades, así como la comida del diario, de fiestas, religiosas, etc.

A todo esto, me gustaría proponer la siguiente definición de cultura alimentaria como ese conjunto de saberes, conocimientos y elaboración de los alimentos que caracteriza a un pueblo. Comprende elementos que la hacen propia, tales como: los ingredientes, las formas de cocinar los alimentos, así como las representaciones simbólicas de los platillos para los locales.

Del mismo modo, orientado a esta cultura alimentaria que comprende en sí las prácticas alimentarias para obtener y hacer uso de estos alimentos que puedan ser cultivados en los traspatios, a través de las milpas o incluso los procesados.

En este estudio se considera que las prácticas alimentarias, como lo plantea Arce (2009), se caracterizan por conductas repetitivas en torno a la alimentación, así como expresan el comportamiento y ser de una comunidad; por ende, están constituidas por preparaciones, consumo de alimentos, uso de ingredientes, además de técnicas heredadas de generación en generación.

Con respecto a las prácticas alimentarias, Magallanes et al. las definen como:

“aquellas actividades relacionadas con la alimentación de los individuos, las cuales engloban creencias y hábitos en torno a la comida” (2005: 2-3).

Por otro lado, Nieto (2014) comenta que las prácticas alimentarias no se basan en el simple hecho de comer, sino que representan tradiciones, costumbres, saberes y sabores, además que contienen historia de las comunidades. Por lo que considero importante conocer las prácticas alimentarias, ya que, a través de los platillos, técnicas, uso de ingredientes y herramientas revoluciona los sabores y texturas, que hace característica a la cultura alimentaria de una comunidad.

Sin embargo, Garine (2005), plantea que entiende las prácticas como ese proceso de obtención, preparación y consumo de alimentos. Las prácticas alimentarias de la población mundial y en específico las de las comunidades indígenas han tenido transformaciones a consecuencia de la globalización, y con esta los productos industrializados: bebidas azucaradas, productos refinados, altos conservantes; los cuales generan enfermedades a las poblaciones tales como la obesidad, hipertensión, diabetes, además del sobrepeso existentes tanto en niños como jóvenes.

Por otra parte, podemos decir que la preparación de los alimentos conlleva el uso de utensilios típicos de la zona geográfica, y se expresan en sentimientos, memoria e identidad de una comunidad (Realpe, 2021). Así como el consumo de los alimentos ha ido evolucionando, preferentemente con respecto a los utensilios, los cuales en la edad antigua eran de barro y actualmente se mantienen, como forma de conservar los alimentos conservados.

En este sentido, en un estudio realizado por Valentina de la Fuente (2017), el cual lleva por nombre “De la comunidad a la ciudad: las prácticas alimentarias de estudiantes migrantes en San Cristóbal de Las

Casas, Chiapas”, aborda los elementos esenciales sobre las prácticas alimentarias y cómo afecta en éstas la migración. En este, la autora aborda cómo los estudiantes que han migrado de sus lugares de origen hacían otro por cuestiones de estudio, han tenido que cambiar su forma de obtener, preparar y consumir los alimentos, además de adaptarse a los nuevos alimentos y formas de consumir en los lugares donde se encuentran. También comenta, cómo algunos estudiantes consumen en grandes cantidades de los productos industrializados, como forma de tener la comida rápida y sin necesidad de perder el tiempo cocinando y pensando en qué se va a comer.

Guerrero Bonilla (2020) plantea en “M/Betik o`och (Hacer comida) en la selva. Saberes y prácticas alimentarias en grupos domésticos de Lacanjá Chansayab, Chiapas, México”; que hay amenazas al sistema alimentario, que incluye pérdida de las tradiciones, costumbres, saberes y prácticas en torno a la alimentación; donde se hacen presentes elementos culturales enajenados, así como de otros que han sido apropiados. En este sentido, como resultados en su estudio, pudo encontrar también, que los grupos domésticos se han apropiado de alimentos que conforman su dieta actualmente y que han sido introducidos, como el caso de los productos refinados y ultraprocesados, así como los carbohidratos y proteínas con menor valor nutricional, por lo que serían parte de su cultura enajenada y como consecuencia, conlleva a la aparición y desarrollo de enfermedades como la diabetes, hipertensión y obesidad. También aparece que los elementos culturales para realizar las actividades productivas evidencian un tránsito de estas prácticas de la cultura autónoma a una enajenada, como consecuencia de decisiones impuestas por actores externos sobre el uso, aprovechamiento de la tierra.

Otra de las revisiones referentes a las prácticas alimentarias, es un trabajo realizado por Martínez y Limón-Aguirre (2018), “Prácticas alimentarias del pueblo maya-chuj: entre la “comida de pobre” y la “comida de rico”. En este estudio, sus autores plantean cómo han sido modificadas las prácticas alimentarias de la población migrante, en este caso, los que salieron de zonas fronterizas de Guatemala, hacía México. Y cómo comentan sus experiencias de haber llegado a México en condición de migrantes, pero no sólo eso, sino como refugiados. ¿Y qué decimos de las prácticas alimentarias? Sí, fueron modificadas e incluso cambiaron una vez esos refugiados dejaron su suelo guatemalteco, donde se dedicaban a cazar, pescar y obtener alimentos sanos. Lo que pasó al contrario de haber pisado suelo mexicano en busca de refugio, y les tocó vivir violencias hacia su forma de vestir, de hablar e incluso su alimentación; allí les ofrecían alimentos enlatados, procesados y bebidas azucaradas. Por lo que, al paso de los años, ya los jóvenes desconocían su alimentación y cocina tradicionales, y los mayores (según comentan los autores), que debido a los cambios en la alimentación y el haber migrado, ya se enfermaban más, incluso, muchos padecían de hipertensión y diabetes, por el alto consumo de los refrescos y comidas azucaradas.

Con relación a este tema, encontré otro estudio, y fue el realizado por Mercado-Mondragón (2008) “Las consecuencias culturales de la migración y cambio identitario en una comunidad tzotzil, Zinacantán, Chiapas, México”. En este, el autor pudo obtener a través de varias entrevistas realizadas, en específico a hombres jóvenes que se fueron a los Estados Unidos, en busca de tener un mayor ingreso y así poderles enviar dinero a sus familias en Zinacantán, y que estos a su vez, puedan construir invernaderos (es la principal actividad productiva del municipio) para la producción masiva de flores. Pero, en sus entrevistas, pudo corroborar los cambios en las prácticas alimentarias, ya habían cambiado su alimentación tradicional zinacanteca, por productos enlatados y envasados, bebidas azucaradas. Por lo que, una vez que regresaban a Zinacantán, modificaban la alimentación de toda su familia también, introduciendo cada vez más, aquellos productos globalizados e industrializados.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN

¿Por qué realizar estudios relacionados a cambios en las prácticas alimentarias? ¿Cuáles son los principales factores de estos cambios? En resumidas cuentas, las prácticas alimentarias tomando como referencia los grupos domésticos, y para entender un poco qué es un grupo doméstico,

Carrochano lo define como un “conjunto de personas que comparten un mismo espacio de residencia, también puede ser un espacio de trabajo y producción, cada grupo doméstico, por lo general se agrupa alrededor de una mujer y hombre que es designada, principalmente para la organización y realización de distintas actividades, siendo ella la principal encargada del hogar, llevando a cabo tareas de producción y reproducción, que son necesarias para que el grupo tenga cierto funcionamiento” (2012: 123). No podemos olvidar, que las mujeres son las principales figuras dentro de la cocina, y van a encargarse mayormente de las actividades del hogar. Ellas no serán muchas veces jefes de familia (y menos en comunidades rurales), pero aún así, son relevantes dentro del hogar, debido a que son las encargadas del cuidado de los hijos, de sus esposos, además de velar por lo que se preparará para comer. Gracias a ellas, hay transmisión sociocultural de los conocimientos tradicionales, de los sabores y saberes de las comunidades rurales.

Dentro de este marco, y tomando como referencia la revisión teórica relacionada con las prácticas alimentarias, se pudo encontrar que hay varios factores que podrían estar provocando ciertos cambios en su forma de obtener, producir, preparar y consumir los alimentos. La globalización y sus productos industrializados, han modificado y por tanto, han generado cambios significativos en la dieta de la población; en específico la de los Zinacantecos, conllevando que haya un incremento del consumo de bebidas azucaradas, productos enlatados y envasados, altos en grasas y carbohidratos. Estos productos son cero nutritivos para la población, pero por el marketing y la tan llamada “sociedad del consumo”, no se puede parar de consumir esos productos.

Debe señalarse, y tomando como referencia la literatura consultada, que otro de los factores que podría estar incidiendo en estos cambios, es el turismo y la migración. Son dos factores que se encuentran presentes en las comunidades rurales, debido a que son elementos catalizadores de cambios si de prácticas alimentarias nos referimos. En el caso de Zinacantán, las mujeres son las encargadas de atender a los turistas y son las principales figuras de esta actividad; por el contrario, en cuanto a la migración, son los hombres quienes migran hacia el norte o los Estados Unidos, para buscar mayor ingreso para ellos y sus familias zinacantecas. Por este motivo, las prácticas alimentarias sufren cambios significativos, ya no son tan tradicionales, sino ya se vuelven más globalizadas e industrializadas.

REFERENCIAS

Aguilar P, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación, *Anales de Antropología*, 35: 11-29.

Aguilar Piña, Paris. (2006). La cultura de la alimentación en las investigaciones antropológicas, F. Peña y L. Alonzo (coords.), *Cambio social, antropología y salud*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México: 121-137.

Aguirre Beltrán, G. (1980). *Programas de salud en la situación intercultural*. México, D.F.: Instituto Mexicano del Seguro Social-Colección Salud y Seguridad Social, Serie Manuales Básicos y Estudios.

Alessandro, R. y González, A. A. (2017). La práctica de la milpa, el ch'ulel y el maíz como elementos articuladores de la cosmovisión sobre la naturaleza entre los tzeltales de Tenejapa en los Altos de Chiapas. *Revista Estudios de cultura maya*, 50, pp. 271-297, disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/2813/281361151008/html/>

Almaguer GJA, García RHJ, Vargas VV, Padilla MM (2018). Fortalecimiento de la salud con comida, ejercicios y buen humor: La dieta de la Milpa modelo de alimentación mesoamericana saludable y culturalmente pertinente. Ciudad de México. Secretaría de Salud: 67.

Almaguer González, J. A.; García Ramírez, H.; Padilla Mirazo, M. (2016). La dieta de la milpa. Modelo de alimentación mesoamericana saludable y culturalmente pertinente, México: Secretaría de Salud.

Barretto, Margarita, 2005, "Turismo étnico y tradiciones inventadas", en Agustín Santana Talavera y Llorenç Prats Canals (coords.), *El encuentro del turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación*, Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español, Fundación El Monte, Asociación Andaluza de Antropología, Sevilla, pp. 39-56.

Barthes R. (1961) "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine". En *Annales*. París.

Bayona Escat, E. (2018). La puesta en escena y performatividad del turismo étnico en Los Altos de Chiapas, en *Revista de Antropología Social* 27(1), 123-144.

Bayona Escat, Eugenia (2013). "Textiles para turistas: tejedoras y comerciantes en los Altos de Chiapas". *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* [en línea], 11 (2), pp. 371-386. doi: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2013.11.024> (Consultado el 10 de marzo de 2021).

Bender, Donald. 1967. A refinement of the Concept of Household, Family, Co-residence and Domestic Functions. *American Anthropologist* 69:493-504

Bernardino H. (2013). *Plaguicidas: percepciones de su uso en comunidades rurales de Los Altos de Chiapas* [tesis de doctorado. El Colegio de la Frontera Sur]. <http://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1017/1715>

Bernardino, H., Mariaca, R., Nazar Beutelspacher, A., Álvarez Solís, J. D., Torres Dosal, A., y Herrera Portugal, C. (2014). Los plaguicidas en Los Altos de Chiapas: soluciones que matan. *El Colegio de la Frontera Sur*.

Bertrán, M. (2005) "Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos". UNAM, México.

Bonfil, G. (1983). "Lo propio y lo ajeno, una aproximación al problema del control cultural", en: *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, núm. 103, UNAM, México, 1983, p. 181 y ss.

Bonfil, G. (1991). "La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos". *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, vol. IV, núm. 12, 1991, pp. 165-204 Universidad de Colima, México.

Bruner, Edward M., 1995, "The Ethnographer/Tourist in Indonesia", en Marie-Françoise Lanfant, John B. Allcock y Edward M. Bruner (eds.), *International Tourism. Identity and Change*, sage, Londres, pp. 224-241

Contreras Hernández, J., & Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura* (Primera ed.). Barcelona, España: Ariel.

Damian, A.; Bollvinik, J (2003). Evolución y características de la pobreza en México. *Comercio Exterior*, v. 53, n. 6, p. 519-531, 2003

Durand, L. (2008). De las percepciones a las perspectivas ambientales. Una reflexión teórica sobre la antropología y la temática ambiental. *Nueva Antropología*, XXI (68), 75-87. <https://revistas-colaboracionjuridicas.unam.mx/index.php/nuevasantropologia/article/view/15914>

Duranti, A. (2000). *Antropología lingüística*. Cambridge-Madrid: University Press.

Ebel, R. Pozas-Cárdenas, J. C. Soria-Miranda, F. y Cruz-González, J. (2017). Manejo orgánico de la milpa: rendimiento de maíz, frijol y calabaza en monocultivo y policultivo. *Terra Latinoamericana*, vol. 35 (2) pp. 149-160.

García, P. (2012). "La alimentación de los mexicanos: cambios sociales y económicos y su impacto en los hábitos alimenticios". Canacintra.

Geertz, C., 1996. *La interpretación de las culturas*. Barcelona, España: Gedisa Editorial.

Giménez, G (2005). *La teoría y el análisis de la cultura*. México, D.F. Editorial CONACULTA.

Goody, J (1982). *Cooking, cuisine and class. A study in comparative Sociology*. Cambridge. Cambridge University Press.

Hernández Corrochano, E (2008). *Grupos residenciales y domésticos. Modos de habitar en dos ciudades del norte de Marruecos*. Madrid, Cátedra. INEGI (2020). "Datos estadísticos de ocupación poblacional" Disponible en www.INEGI.org.mx

Kaplan, A. y Carrasco, S. 1999. *Migración, cultura y alimentación: Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Barcelona. España. Servei de Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.

Kato, T. (2009) "Teorías sobre el origen del maíz. Origen y diversificación del maíz: una revisión analítica". UNAM, México Laroche, M., Kim, Ch., Tomuik, M. y Belisle, D. (2005). Similarities in Italian and Greek multidimensional ethnic identity: some implications for food consumption. *Canadian Journal of Administrative Sciences*, 22(2): 143-167.

Kerney, M., (1995). The local and the global: The anthropology of globalization and transnationalism, *Annual Review of Anthropology* 24, 1995, pp. 547-565.

Lévi-Strauss, C (1964). *Le cru et le cuit.*, Mythologiques I. París, Plon.

Llanos, L. (2013). *Territorio y apropiación del espacio social en las tierras indias de Chiapas. Rupturas y continuidades en los procesos de cambio social*. Universidad Autónoma Chapingo, Plaza y Valdés.

Llanos, L. y Santacruz de León, E. (2022). Territorio, cambios en la alimentación y la emergencia de problemas socioambientales en la comunidad indígena de Zinacantán, Chiapas.

Long, J. & Vargas, L. (2005) "Food culture in Mexico". Greenwood Press, Westport

Long, Janet. (1997). Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos. Ed. Universidad Nacional Autónoma de México. Distrito Federal, México.

López-Guzmán y Sánchez (2008) "La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas". Vol. 6 N.º 2 págs. 159-171.

MacCannell, Dean (2003). El turista, una nueva teoría de la clase ociosa. Barcelona: Melusina.

Magallanes González, Ana y colaboradores (2005). Nutrición del cuerpo y alma: práctica y creencias alimentarias durante el embarazo en Tziscaco, Chiapas En Revista Nueva Antropología. Enero-abril, año/vol. XIX, número 064. Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F.

Marín, G., Álvarez, M. y Rosique, J. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. Boletín de Antropología [Universidad de Antioquia, Medellín], 18(35), 51-72.

Mercado-Mondragón, J (2008). Las consecuencias culturales de la migración y cambio identitario en una comunidad tzotzil, Zinacantán, Chiapas, México. Peláez, Oscar (2012). "Análisis de los indicadores de desarrollo humano, marginación, rezago social y pobreza en los municipios de Chiapas a partir de una perspectiva demográfica. Economía, Sociedad y Territorio". Vol. 12, Núm. 38, pp. 181-213.

Morales, G. y Marías, D, (2007), "Turismo en comunidades indígenas", en Revista Ábaco, núm. 54, pp. 123-133.

Nájera, C. A. (2009). Prácticas Alimentarias en comunidades del pueblo Tojolabal. [Tesis] Colegio de la Frontera del Sur, págs. 63-172, disponible en: https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1017/1738/1/100000039646_documento.pdf

Navarrete Cáceres, C. (2002). Relatos mayas de tierras altas sobre el origen del maíz: los caminos de Paxil. Instituto de Investigaciones Antropológicas-Universidad Nacional Autónoma de México.

Ortega-Ibarra, I.H y E. (2020). La transformación de la cultura alimentaria con enfoque de género. Rednutrición, Vol. 11 nº1. ene-abr 2020. 698-700.

Peralta M, C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos Análisis. Revista Colombiana de Humanidades, núm. 74, 2009, pp. 33-52 Universidad Santo Tomás Bogotá, Colombia.

Pérez-Brignoli H. (2017). Aculturación, transculturación, mestizaje: metáforas y espejos en la historiografía latinoamericana. Cuadernos de Literatura. 2017; 21 (41): 96.

Pitarch, P. (1996). Ch'uleel: una etnografía de las almas tzeltales. Fondo de Cultura Económica.

Pozas, R. (2000). Los indios en las clases sociales de México. Siglo XXI.

Rebato, E. (2009). Las nuevas culturas alimentarias: globalización vs. etnicidad. Osasunaz, 10, 135-147. <https://core.ac.uk/download/pdf/11500735.pdf>

Richards, A. (1939). Land, labour and diet in Northern Rhodesia. Londres, Oxford University.

Rozin, E, y Rozin, P. (1981). Some surprisingly unique characteristics of human food preferences, en A. Fenton y T. Owen (eds.), *Food in Perspective*, John Donan Publish. Edimburgo, pp. 243-252.

Rus, J. (1998). La comunidad revolucionaria institucional: la subversión del gobierno indígena en Los Altos de Chiapas, 1936-1968. En J. P. Viqueira y M. H. Ruz (eds.), *Chiapas, los rumbos de otra historia* (pp. 251-277). Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Centro de Estudios Universitarios Guanajuato.

Rus, J. y Collier, G. A. (2002). Una generación de crisis en Los Altos de Chiapas: Los casos de Chamula y Zinacantán, 1974-2000. En S.L. Mattiace, R.A. Hernández y Jan Rus (Coord.) *DE Tierra, libertad y autonomía: Impactos regionales del zapatismo*. México D.F., CIESAS/IWGIA, pp.157-199. Disponible en <file:///C:/Users/guzoc/Downloads/RusJanyG.A.Collier2002-UnageneracindecrisisenlosAltosdeChiapas.pdf>.

Sabariego-Puig, M., Vilà-Baños, R. y Sandín-Esteban, M. P. (2014). El análisis cualitativo de datos con ATLAS.ti. [En línea] *REIRE, Revista d'Innovació i Recerca en Educació*, 7 (2), 119-133. Accesible en: <http://www.ub.edu/ice/reire.htm>

Salazar, B. y M. Magaña (2016) "Aportación de la milpa y traspatio a la autosuficiencia alimentaria en comunidades mayas de Yucatán" *Estudios Sociales*. Vol. 24, núm. 47, pp. 182-203.

Santana, Agustín. (1997). *Antropología del turismo. ¿Nuevas hordas, viejas culturas?* Barcelona: Ariel.

Santana, Agustín. (2003). "Turismo cultural, culturas turísticas". *Horizontes Antropológicos* (Porto Alegre), nº 20: 31-57.

Seidl, G. H.; Morales, V. L. A. y Evangelista G. A. A. 2011. Ya no hay árboles ni agua. Perspectiva de los cambios ambientales en comunidades de Zinacantán, Chiapas. *Liminar*. 9(1):98-119.

Smith, Valene S. (1992). "Introducción", en V. S. Smith (Comp.), *Anfitriones e invitados*. Antropología del Turismo. Madrid: Endymion, 15-41.

Terán Contreras, S. (2010). "Milpa, biodiversidad y diversidad cultural". En Durand, R. y M. Méndez (Eds). *Biodiversidad y Desarrollo Humano en Yucatán*. Contexto cultural y económico. Capítulo 2.

Van den Berghe, Pierre L. (1994). *The Quest of the other. Ethnic Tourism in San Cristóbal, México*. Seattle: University of Washington Press.

Velázquez Galindo Y., Gabriel Peralta Tania C. (2019). Alimentación tradicional indígena y nutrición. *MIRADA ANTROPOLÓGICA* • Año 14, No. 17, 2019, pp. 101-118.

Wang, C., & Burris, M. (1997). Photovoice Concept, Methodology, and Use for Participatory Needs Assessment. *Health Education & Behavior*, 24, 369-387.

Weitzman, E. y Miles, M. (1995). *Computer programs for qualitative data analysis*. Thousand Oaks, CA: Sage.

Woodley, E., Crowley, E., Dey de Pryck, J. & Carmen, A. (s.f). *Indicadores culturales de los sistemas alimentarios y agroecológicos de los pueblos indígenas*. <http://www.fao.org/3/ak243s/ak243s.pdf>

Yang, Li y Geoffrey Wall, 2009, "Ethnic Tourism: A Framework and an Application", en *Tourism Management*, vol. 30, núm. 4, pp. 559-570.

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](#) 