



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA

FACULTAD DE TRABAJO SOCIAL

MAESTRÍA EN TRABAJO SOCIAL, CON ACENTUACIÓN EN SISTEMAS DE  
SALUD Y ESTUDIOS DE GÉNERO



“La cultura alimentaria en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, un espacio marginal de Culiacán, Sinaloa”

TESIS

Que como para obtener el grado de  
Maestra en trabajo social con acentuación en sistemas de salud.

Presenta:

Gladis Zulema Acosta Moreno

Director de tesis:

Dr. Ramón Ismael Alvarado Vázquez

Comité tutorial:

Dra. Francisca Patricia González Rodríguez

Dra. Juana Cruz Fernández

Culiacán, Sinaloa, agosto de 2015.

*“Sólo somos humanos en tanto herederos de una cultura particular. No somos en abstracto, sino en concreto, en el seno de una fluidez histórica, en un tiempo y un espacio determinado, participamos solidarios de un mismo lenguaje, beneficiarios de tradiciones comunes, que añoramos el paisaje primordial y saboreamos aquello que aprendimos a comer desde la infancia”*

*(Ernesto Camou)*

## AGRADECIMIENTOS

La culminación de mi proyecto de vida, se ha tornado una mezcla de sentimientos que invaden mi existencia, vienen a mi mente los recuerdos de entusiasmo y alegría cuando incursione por primera vez al curso de maestría; de estrés y frustración cuando no se lograban las metas planteadas, el desanimo y la tristeza cuando no se veía la salida. Sin embargo de cada uno de los sentimientos se traduce a un crecimiento personal y profesional en mi carrera académica, por lo que agradezco a Dios por ser la fortaleza de mi alma, por cada uno de esos momentos que con su mano logre atravesar y lograron hacerme fuerte, agradezco a cada uno de quienes estuvieron a mi lado para poder cumplir el propósito de mi vida.

En lo académico, mi más sincero agradecimiento a mi director de tesis, al Dr. Ramón Ismael Alvarado Vázquez, por ser mi guía y brindarme las herramientas necesarias para construir y culminar este proyecto, a mi comité tutorial. Dra. Francisca Patricia González Rodríguez y a la Dra. Juana Cruz Fernández, por orientarme con sus conocimientos para la mejora de la tesis, a los docentes que compartieron sus saberes en cada una de las materias que nos fueron impartidas y muy especialmente agradezco a CONACYT, por su gran apoyo económico y profesional.

En lo moral, agradezco a mi familia, quien estuvo a mi lado en cada momento de alegría, frustración y debilidad, especialmente a mi esposo, David Azaf Valdez Flores, quien me apoyó incondicionalmente hasta el final, llevo en mi corazón cada momento de su compañía, sus palabras de aliento y sus opiniones; gracias por sacrificar tus horas de descanso, por esforzarte y trabajar junto conmigo cada vez que ocupaba de tu talento. Agradezco también a mis amigas, compañeras y compañero, con quien compartí la experiencia de ser formada como M.C. en Trabajo Social; gracias por sus palabras de aliento y compartir sus conocimientos, me llevó una gran experiencia y aprendizaje de cada una de ustedes.

## RESUMEN:

La cultura alimentaria se manifiesta en las prácticas de elaboración de los alimentos o comidas que se consumen diariamente en un espacio o región determinada. Las mujeres son las principales encargadas de esa elaboración y selección de los alimentos, las cuales están vinculadas a sus hábitos alimentarios, creencias sobre el consumo de alimentos benéficos o perjudiciales para la salud, sus gustos alimentarios e ingreso familiar. Por lo que el problema a estudiar es qué se come, cómo se come y la condición social de quienes elaboran los alimentos. Lo cual forma parte fundamental de las familias inmigrantes que viven en la colonia El Chorizo, un espacio marginal ubicado en la ciudad de Culiacán, Sinaloa.

Lo planteado se expresa en los objetivos de investigación, es por eso que, se estudiaron algunos elementos de la cultura alimentaria; sus hábitos, creencias y gustos por los alimentos, por lo que el estudio se realizó con una metodología mixta, donde se utilizó el enfoque cualitativo y cuantitativo; donde se implementaron las técnicas de una entrevista semiestructurada y el uso de la encuesta como instrumentos de investigación. Los resultados cualitativos se analizaron bajo el método fenomenológico y el uso de la técnica de análisis de texto, los datos cuantitativos se analizaron con el programa estadístico SPSS. Estos elementos dieron las herramientas necesarias para desarrollar un análisis de los principales resultados de investigación, de los cuales se rescata que las mujeres madres de familia, elaboran y consumen alimentos, en función del ingreso familiar, sus gustos por alimentos tradicionales de su lugar de origen, la tendencia al consumo de alimentos fáciles de preparar y la adopción de gustos por comidas internacionales.

Por otra parte, las mujeres madres de familia poseen creencias alimentarias que resultan extrañas, pero son parte de su cultura y motivan para el uso y cuidado de la salud de quienes comparten el grupo familiar. Por lo que se concluye que las mujeres madres de familia, por lo general ellas construyen sus prácticas alimentarias por el contexto social, económico y cultural donde les tocó vivir, y puede ser su elección y consumo de alimentos de manera inconsciente o problematizados en su realidad.

## SUMMARY:

The food culture, it manifested in the practices of food processing or food consumed daily in a community. Women are primarily responsible for the preparation and selection of food, such practices are linked to their habits, beliefs, and family income, this is a fundamental part of their food culture, and is directly related to the health problems experienced by the population. Therefore, the problem to be studied is what you eat, how you eat, and the social status of those who prepare the meals. This is a fundamental part of the food culture of immigrant families living in El Chorizo, a marginal area located in the city of Culiacán Sinaloa.

The previous was added to the research objectives, that is why some elements of food culture were studied; their habits, beliefs and tastes for food, so the study was done with a mixed methodology, the qualitative and quantitative approach was used; a semistructured interview, and the survey as research instruments were used. The qualitative results were analyzed under the phenomenological method and the use of the technique of text analysis, quantitative data were analyzed using the SPSS statistical program. These elements provided the necessary tools to develop an analysis of the main results of research, this concludes that the mothers, prepare and eat food, depending on the family income, their taste for traditional food from their place of origin, the tendency to consume convenience food stuff, and the adoption of tastes for food from other countries.

Moreover women mothers have food beliefs that are rare, but they are part of their culture and are motivated to use and healthcare of those who share the family group. So we conclude that women mothers, they usually build their dietary practices by social, economic and cultural context in which they lived, the choice and consumption of meals could be unconsciously or problematized in their reality.

## ÍNDICE GENERAL

AGRADECIMIENTOS.....	4
RESUMEN.....	5
SUMMARY.....	6
ÍNDICE DE GRÁFICAS.....	10
ÍNDICE DE IMÁGENES.....	11
ÍNDICE DE TABLAS.....	11
INTRODUCCIÓN.....	12
CAPÍTULO I: CONSTRUCCIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	16
1.1.- Planteamiento del problema.....	16
1.2.- Justificación.....	19
1.3.- Preguntas de investigación.....	21
1.4.- Objetivo general.....	22
1.4.1.- Objetivos específicos.....	22
1.5.- Supuesto de investigación.....	22
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	23
2.1.- Estado del arte del estudio de la cultura alimentaria.....	23
2.1.1- Antecedentes históricos sobre el estudio alimentario.....	24
2.1.2.- Principales estudios sobre cultura alimentaria desde la antropología, sociología y trabajo social.....	31
2.1.3.- Principales investigaciones sobre cultura alimentaria desde diferentes regiones de México.....	36
2.2.- Teorías y conceptos.....	43
2.2.1.- Los elementos teóricos que explican la cultura alimentaria.....	44
2.2.2.- Conceptos empíricos que explican la cultura alimentaria.....	49

2.2.2.1.-Habitos alimentarios .....	49
2.2.2.2.- Creencias alimentarias .....	52
2.2.3.- El habitus como elemento teóricos que explican el gusto alimentario .....	54
2.2.4.- El género como categoría de análisis del estudio de la cultura alimentaria en las mujeres-madres de familia .....	57
2.2.5.-La marginalidad como categoría que explica la condición social de la población de estudio. ....	59
<b>CAPÍTULO III: METODOLOGÍA.....</b>	<b>63</b>
3.1.-Descripción del alcance y diseño de la metodología.....	63
3.2.- Instrumentos .....	65
3.3.- Caracterización del escenario y sujetos de estudio .....	66
3.4.- Delimitación y población de la muestra.....	72
3.5.- Fases de la investigación .....	73
3.6.-Métodos y técnicas para la interpretación de los resultados .....	74
<b>CAPITULO IV: ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....</b>	<b>77</b>
4.1.- La responsabilidad de las mujeres madres de familia en la selección y elaboración de los alimentos.....	78
4.2.- Hábitos de selección y elaboración de los alimentos identificados en las mujeres-madres de familia. ....	80
4.2.1.- Sentimientos en la elaboración de las comidas y la subordinación cultural en las mujeres-madres de familia de la colonia El Chorizo al elaborar las comidas.....	87
4.3.- Las creencias y significados sobre los alimentos de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. ....	90
4.4- La tradición alimentaria y sentimientos de identidad en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. ....	98
4.5.- Preferencias en el consumo de alimentos de las mujeres- madres de familia de la colonia El Chorizo.....	101
4.6- El ingreso familiar y la frecuencia de consumo alimentario en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. ....	115



CONCLUSIONES.....	122
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	126
Publicaciones de revistas, periódicos e internet y tesis. ....	127
ANEXOS.....	128
Cuadro 1. Ocupación de las mujeres madres de la colonia El Chorizo.....	130
Cuadro 2. Edades de las mujeres madres de familia. ....	130
Cuadro 3. Grupo indígena al que pertenecen las mujeres madres de familia.....	131
Cuadro 4. Cantidad de mujeres madres de familia que hablan alguna lengua indígena. ....	132
Cuadro 5. Tipo de lengua indígena que hablan las mujeres madres de familia. ....	132
Instrumentos utilizados.....	133

## ÍNDICE DE GRÁFICAS:

Gráfica 1: Responsabilidad de la compra de alimentos.....	79
Gráfica 2: Lugar de compra de alimentos.....	80
Gráfica 3: Precio bajo de los alimentos.....	81
Gráfica 4: Fecha de caducidad de los alimentos.....	82
Gráfica 5: Información del etiquetado de los alimentos.....	83
Gráfica 6: Tiempo de elaboración de los alimentos.....	84
Gráfica 7: Higiene de los alimentos.....	86
Gráfica 8: Diferencias de género en el consumo de alimentos.....	89
Gráfica 9: Creencias en el consumo de alimentos.....	91
Gráfica 10: Creencias en el consumo de alimentos.....	92
Gráfica 11: Creencias en el consumo de alimentos.....	94
Gráfica 12: Creencias del consumo de alimentos en mujeres.....	96
Gráfica 13: Creencias del consumo de alimentos en hombres.....	97
Gráfica 14: Sentimientos de identidad en las comidas típicas.....	100
Gráfica 15: Nivel de preferencia del mole.....	104
Gráfica 16: Frecuencia en el consumo del frijol.....	105
Gráfica 17: Gusto por las carnes.....	106
Gráfica 18: Gusto por tipos de cereales.....	107
Gráfica 19: Gusto por las frutas.....	108
Gráfica 20: Gusto por las verduras.....	108
Gráfica 21: Gusto por los marisco.....	110
Gráfica 22: Gusto por las grasas.....	111
Gráfica 23: Gusto por las bebidas azucaradas y alcohólicas.....	113

Gráfica 24: Preferencia al sushi.....	114
Gráfica 25: Preferencia a las hamburguesas.....	114
Gráfica 26: Ingreso familiar mensual.....	116
Gráfica 27: Gastos en los alimentos.....	117
Gráfica 28: Frecuencia de consumo de alimentos.....	118

### ÍNDICE DE IMÁGENES:

Imagen 1: Mapa de la ubicación geográfica de la sindicatura de Aguaruto y la colonia El Chorizo.....	67
Imagen 2: Calles de la colonia EL Chorizo.....	69
Imagen 3: Calles de la colonia EL Chorizo.....	69
Imagen 4: Comidas tradicionales.....	70
Imagen 5: Comidas tradicionales.....	70

### ÍNDICE DE TABLAS:

Tabla 1: Estrategias de alimentación.....	120
---	-----

## INTRODUCCIÓN

En los últimos años han cobrado interés los estudios acerca de la influencia recíproca entre alimentación y cultura, así como sus vínculos estrechos con la seguridad alimentaria. Esto ha obligado que desde diversos enfoques multidisciplinarios y con distintos grados de profundidad, se hayan internado en la búsqueda de conocer y explicar las problemáticas más comunes relacionados con la alimentación en la sociedad actual. La importancia se da porque que no solamente el acto de alimentarse constituye fenómenos culturales, sino que implica problemas a la salud humana. Por lo tanto, desde disciplinas como trabajo social se han interesado en conocer aquellos determinantes sociales y culturales, que tienen vínculos estrechos con los problemas de desnutrición y obesidad principalmente.

Es por ello, que esta investigación está dirigida en conocer, describir y analizar algunos elementos de la cultura alimentaria en sociedades que se encuentran en la periferia económica, es decir, en poblaciones marginadas. Investigar la cultura alimentaria en estas sociedades implica adentrarnos en la cotidianidad de quienes son las responsables de la elaboración de las comidas, es este caso, las mujeres madres de familia que respondiendo a sus hábitos alimentarios, creencias, costumbres y gustos, elaboran alimentos que serán consumidos por el resto de la familia.

Esto implica indagar aspectos socioeconómicos que se encuentran involucrados en la selección de los alimentos: el ingreso familiar y lo destinado para la compra de ellos. Al preguntarnos sobre aquellos aspectos sociales y culturales que están presentes en el acto de alimentarse, invita a reflexionar y generar procesos de discusión desde la disciplina de trabajo social, con el objetivo de planear estrategias o líneas de acción para incidir en los problemas de salud que enfrentan las sociedades modernas.

Por lo tanto, la estructura del diseño de la investigación pretende responder a estos cuestionamientos, así el primer capítulo está orientado a la construcción del problema de investigación, el cual está constituido por: el planteamiento del problema, este refleja el núcleo problemático de esta investigación y sus manifestaciones, la justificación, misma que

visualiza la pertinencia y relevancia de abordar la problemática en cuestión, las preguntas, objetivos y supuesto teóricos que guiaran el sentido de la investigación.

El segundo capítulo, contempla el marco teórico dividido: en estado del arte, teorías y conceptos empíricos, que explica el problema a investigar. En el estado del arte, se exponen aquellos antecedentes vinculados a los aspectos culturales y sociales de la alimentación, los cuales se dividen en antecedentes históricos, disciplinares e investigaciones realizadas en los últimos años en distintas regiones del país. En los antecedentes históricos se describen los primeros estudios realizados en la antropología, destacando a Malinovsky (1924), Margaret Mead (1940), Strauss (1964) e Igor de Garine (1987 y 1995) y desde la sociología a McIntosh (1996), Fischler (1995) y Poulain (2002). En las investigaciones realizadas por la antropología, sociología y trabajo social, se rescata de la antropología alimentaria las aportaciones de Contreras y Gracia (1995), Carrasco (2004) y desde la sociología a Jiménez (2008) a Florence Rowleson (2010) y Pérez (2007), y finalmente de trabajo social tenemos a Cabello y Reyes (2011).

Con respecto a los estudios realizados en los últimos años en distintas regiones del país, se destacan las investigaciones realizadas por el Centro de Estudios de Alimentación y Desarrollo (CIAD) y los presentados por el colegio de la Frontera Norte y Sur. De estos centros de investigación se retomaron las investigaciones de Ángel y Villa Gómez (2013), que habla sobre la alimentación, salud y pobreza en áreas marginadas de la región de Veracruz. En la región noroeste, se resaltan las aportaciones de Palacios (2002), que explica sobre el patrón de consumo alimentario y sus determinantes culturales en familias sonorenses, y la investigación realizada por Quizan (2012), el cual presentó un estudio sobre la percepción de la inseguridad alimentaria en las madres de familia de la región del noroeste, donde trabajó en los municipios de Sonora y Sinaloa.

En el segundo apartado del marco teórico, se exponen las principales teorías que se utilizaron para el sustento de la problemática, se destaca la teoría de la cultura simbólica de Clifford Geertz (1973), que sustenta la categoría central de esta investigación, que es la cultura alimentaria expuesta por Contreras y Mabel Gracia Arnaiz (1995). Se presentan los conceptos empíricos que le dan sustento a ésta investigación, reconociendo a conceptos como hábito

alimentario, propuesto por Margaret Mead (1940) y Bourges (1990), el concepto de creencias de Villoro (1982) y Fischler (1995), así como la noción de el gusto, expuesto por Bourdieu (1972) y la categoría de marginalidad explicada por De Lomintz (1975 ) y Bauman (2000).

El tercer capítulo, se abordan los aspectos metodológicos que describen el tipo de diseño, el enfoque predominante, el alcance de la investigación, así como la contextualización del objeto de la investigación. La metodología incorpora un diseño mixto, donde la integración de los métodos cualitativos y cuantitativos se hace visible tanto en las fases de recolección de datos, como en al análisis de ellos. El tipo y alcance de la investigación es exploratoria- descriptiva, se utilizo el enfoque cualitativo de mayor predominancia y el enfoque cuantitativo con el uso de la encuesta. Se presenta además, el tipo de muestra seleccionada, los criterios de inclusión y de exclusión, la descripción del contexto donde se ubica la colonia El Chorizo, sus características geográficas, así como las características físicas y cualitativas de las mujeres madres de familia como actores de estudio.

En este capítulo, se describen las fases en las que se aplicaron los instrumentos de investigación. En la primera fase se empleó la entrevista semiestructurada a 5 mujeres madres de familia, en un segundo momento, se aplicó el cuestionario a 80 mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. El análisis de los resultados se desarrolló en la integración de datos cualitativos y cuantitativos, se hizo uso del método fenomenológico y la técnica de análisis de texto, para la interpretación de los resultados cualitativos y el uso de la estadística descriptiva por medio del programa SPSS para el análisis de los datos cuantitativos.

El cuarto capítulo, se contemplan los resultados abordando las consideraciones necesarias que contestan las preguntas y objetivos de investigación, rescatando principalmente aquellos resultados encontrados que ayudan a comprender las unidades de análisis. En ellas se describen los hábitos de elaboración y consumo de los alimentos, creencias sobre el consumo, gustos o preferencias alimentarias, y el ingreso familiar como unidad de análisis que explica la parte económica de las mujeres. En cuanto al análisis descriptivo, se recuperan textos de las entrevistas y gráficos de frecuencia, los cuales sirvieron para desarrollar la interpretación de los resultados.

Por último, se presentan las conclusiones generales obtenidas de la investigación, abordando las características de la cultura alimentaria en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. Se destaca el uso de alimentos, de acuerdo a sus hábitos de selección y elaboración, de los alimentos, que responden principalmente aspectos económicos y culturales, más que al razonamiento. No obstante, el aporte se expone en la identificación de un patrón de consumo alimentario de 20 alimentos que la población de espacios marginales consume, aspecto que se propone como recuperación de los programas de asistencia alimentaria, y que sería un punto de partida o antecedente para posteriores investigaciones.

## CAPÍTULO I: CONSTRUCCIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

### 1.1. Planteamiento del problema

La cultura alimentaria, se manifiesta en las prácticas de elaboración de los alimentos o comidas que se consumen diariamente en un espacio o región determinada. Es por ello, que los grupos culturales de un espacio o región expresan sus gustos, costumbres, tradiciones en las comidas que consumen diariamente. Quienes se encargan de la elaboración de los alimentos o las comidas son las mujeres que, históricamente se les ha atribuido la responsabilidad de la selección y elaboración. Por lo tanto, las expresiones culturales de una sociedad se pueden explicar a través de la elaboración, gusto y consumo de los alimentos; por ello, es de considerar una tradición histórica, pasada de generación en generación a través de la observación en la elaboración de los alimentos. En algunos casos, estas prácticas se convierten en costumbres o tradiciones de un pueblo o una sociedad, que pueden trasladarse con los inmigrantes que cambian su lugar de residencia en la búsqueda de mejores condiciones de vida.

Los inmigrantes al trasladarse a otros espacios, reproducen o modifican sus formas de elaborar los alimentos o comidas, así como sus gustos, dependiendo de la cultura alimentaria que se vive en el nuevo espacio o región donde se establecen. Estas prácticas se expresan en los objetivos de investigación. Por ello, se pretende estudiar las prácticas alimentarias de los habitantes de la colonia El Chorizo, una comunidad compuesta por inmigrantes jornaleros agrícolas, nacidos en diferentes partes del sur del país<sup>1</sup>. Implica entonces adéntranos en la búsqueda de conocer sus hábitos de elaboración de los alimentos, que tiene que ver con lo

---

<sup>1</sup>Se aplicó un censo demográfico personal, ya que no se contaba con la formación completa de la colonia, en los censos del INEGI, ni la CONAPO. Los resultados del censo fue la identificación de 330 habitantes distribuidos en 103 familias, pertenecientes a los Estados de Oaxaca, Guerrero, Chiapas, Sonora y de municipios del Estado como: Choix y Sinaloa de Leyva. Dicha comunidad, pertenece a la sindicatura de Aguaruto de municipio de Culiacán, Sin. Según datos de la CONAPO (2012), la población de la colonia es considerada como alta marginalidad activa, ya que sus condiciones de vida, como la vivienda y el salario que reciben es precario.



higiénico, sus gustos, es decir las formas de elaboración de los alimentos que adquirieron en sus lugares de origen y que trasladaron a su nuevo espacio, así como el consumo de comidas adoptadas en su nuevo contexto.

El consumo tiene que ver con la selección del producto, la economía para la compra de estos y el acceso a ellos. En algunas culturas son del consumo de la carne de res, otras del cerdo, aves. Otras culturas ubicadas cerca del mar o costas, son del consumo de los mariscos, y considerando que en México, la cultura del consumo del maíz, es en general en el país; sin embargo, por lo caro del maíz un porcentaje muy alto de personas no puede acceder a la compra de este producto, considerando que las prácticas alimentarias están vinculadas a los aspectos económicos.

El consumo de ciertos alimentos de los grupos o comunidades, es también considerada una tradición que tiene ciertos significados de quienes lo utilizan, estas formas de elaborar los alimentos y el consumo de ellos están vinculados a las tradiciones y creencias que tienen los grupos o comunidades inmigrantes, establecidas en un nuevo espacio sociocultural. Las formas de elaboración y de consumo de los alimentos de estos grupos, es parte de sus costumbres en el nuevo espacio, depende de la disponibilidad o el acceso que tienen a ese alimento disponible según el contexto geográfico. Ante ese contexto las mujeres quienes se encargan de la selección, elaboración de las comidas buscan estrategias de cómo acceder y elaborar los alimentos tradicionales, lo cual se puede traducir al consumo de tortillas de harina de maíz, hechas a manos sustituyendo el maíz nixtamalizado.

El ejemplo citado sostiene una elaboración cotidiana de los alimentos, lo que implica adentrarnos en el estudio de la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia inmigrantes establecidas en la colonia El Chorizo. Por lo tanto, el analizar sus hábitos de elaboración de la comida, sus costumbres, representaciones y significados que tienen sobre la los alimentos, es reconocer que existe un problema social, ya que posiblemente ellas elaboren las comidas de acuerdo a su espacio social y cultural donde se encuentran establecidas. Se puede considerar, que el problema de la alimentación y desnutrición que padecen sus hijos

posiblemente puedan ser implicaciones de sus hábitos, costumbres, creencias, gustos y percepciones que tengan sobre los alimentos<sup>2</sup>.

Dichas prácticas son un problema a estudiar, puesto que el proceso de alimentarse inicia desde quien administra el gasto familiar, las comidas que decide preparar, cómo, cuándo y para qué integrante de la familia las prepara. Se puede decir, que a simple vista no se identifica un problema de investigación en las decisiones que toma las madres de familia sobre lo que se come y cómo se come; sin embargo, este proceso implica la salud física de los integrantes de una familia.

Por tal motivo, el problema de estudio se traduce en conocer qué se come, cómo se come y el consumo frecuentes de alimentos, los cuales son parte de los hábitos alimentarios, reconociendo como prácticas repetitivas o conscientes, que tienen las mujeres con respecto a la elección, calidad y cantidad de los alimentos, formas de preparación, número de comidas elaboradas al día, y reglas establecidas al momento de consumirlos; son todas aquellas conductas individualizadas que desarrollan las madres de familia consideradas como parte de su estilo de vida<sup>3</sup>. Resulta importante averiguar por qué motivo las familias comen lo que comen, sus exigencias cotidianas, las formas de vida, su condición social, las razones del porqué las mujeres madres de familia seleccionan, elaborar los alimentos y los conocimientos que tienen sobre los alimentos perjudiciales o benéficos para la salud. Por lo tanto, es posible hacerse estos cuestionamientos:

¿Cuál será la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorrizo?  
¿Las mujeres madres de familia de la colonia El Chorrizo elaboraran los alimentos a cuerdo a sus costumbres, significados y creencias? ¿Cuáles serán los hábitos alimenticios que poseen las mujeres madres de familias de la colonia El Chorrizo? ¿Los gustos alimentarios que poseen las mujeres madres de familia serán determinados por su cultura alimentaria y condición social?

---

<sup>2</sup> Los niños desnutridos de la Colonia El Chorrizo se representa por un 4.03% del total de niños con distintos grados de desnutrición atendidos por el Centro Salud de la región (SSA, 2014).

<sup>3</sup> Los hábitos alimentarios son la elección de la cantidad y calidad y forma de preparación de los alimentos que consumen un individuo diariamente como respuesta a sus gustos, disponibilidad de alimentos, poder adquisitivo, tradiciones familiares y presiones socioculturales (Bourges, 1990)

## 1.2. Justificación.

La alimentación como expresión cultural, se manifiesta en las prácticas y los estilos de vida de la población de la colonia El chorizo. Se puede observar en todas aquellas formas de selección y elaboración de las comidas que se consumen diariamente. Siendo un acto tradicional, consiente y repetitivo, el cual está asociado a las costumbres y creencias aprendidas históricamente. Las formas de elaboración de la comida tradicional es compartida en festividades familiares o en horarios de comida que tienen cierto significado para la familia y quien labora los alimentos, es decir representa un valor simbólico, una representación cultural como parte de su identidad, la cual es compartida con otras grupos o familias que comparte un mismo espacio cultural.

Por ello, se sostiene que las mujeres madres de familia inmigrantes de la colonia El Chorizo, elaboran los alimentos de acuerdo a sus gustos y conocimientos heredados culturalmente. Así pues se resalta la importancia del estudio de la cultura alimentaria al considerar que usan los alimentos heredados y con ciertos significados como el frijol, las salsas picantes, el maíz, el uso de hiervas y el consumo de alimentos derivados del puerco, como : la manteca, asientos y carnitas, entre otros. Dichas comidas son elaboradas como parte de la vida cotidiana de las mujeres madres de familia, las cuales son preparadas sin reflexionar en las repercusiones a la salud, siendo los hijos los principales receptores y consumidores de los alimentos.

Se considera además que las prácticas alimentarias de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, no solamente están vinculadas a la parte de gustos, costumbres y creencias, sino que están asociadas a los aspectos sociales y económicos. Es posible que elaboren los alimentos de acuerdo a su condición social, ya que el espacio geográfico donde se encuentran establecidas esta caracterizado por la necesidad; se observan estados de pobreza, debido a que el salario que reciben las familias es mal remunerado<sup>4</sup>. Por lo tanto, posiblemente

---

<sup>4</sup> La población de la colonia El Chorizo, es considerada como alta marginalidad activa, ya que sus condiciones de vida, como la vivienda y el salario que reciben es precario. Según la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), el 90.9 % de las y los jornaleros realiza su trabajo sin un contrato formal. El 72.3 % gana por jornal o día de trabajo, mientras que el 23.8 % recibe su pago a destajo. A 76.5 % les pagan cada semana y el 18.4 % recibe su pago de manera diaria (Canabal, 2012, p.1).

adquieran alimentos de acuerdo al ingreso y consumen alimentos de bajo costo<sup>5</sup>. Esto nos lleva a plantearnos la siguiente interrogante ¿Qué tan importante es estudiar la cultura alimentaria de las comunidades marginales como lo es la colonia El Chorizo?

Se considera entonces, que es pertinente realizar una investigación con una perspectiva social y antropológica desde la profesión de trabajo social, ya que resulta relevante conocer y analizar algunos elementos culturales de la alimentación que pudiesen influir en los problemas de salud. Se reconoce la necesidad de que se observen y se conozcan las prácticas alimentarias de la población inmigrantes en condición de marginalidad, desde los hábitos alimentarios en las mujeres madres de familia, quienes son las principales elaboradoras de los alimentos. En ese sentido, resulta importante que la cultura alimentaria representada por las mujeres madres de familia sea conocida, tanto por la academia como por la sociedad.

Una de las razones de la pertinencia de este estudio, es porque no se han encontrado investigaciones a nivel local, específicamente es Sinaloa sobre el problema de la alimentación en los espacios urbano-marginales desde trabajo social. Por tal motivo, se pretende aportar a esta disciplina elementos específicos que pudiesen ser incorporados a la mejora de la actuación profesional en el campo de la educación y promoción a la salud. Se considera importante desarrollar este estudio, ya que se pretende que los resultados, sean utilizados para el diseño de posteriores proyectos de investigación sobre evaluación de carácter cualitativo de las políticas o programas de asistencia alimentaria, aplicadas en espacios marginales. Que los hallazgos sean recuperados específicamente para el diseño de proyectos de intervención de la práctica escolar, relacionados con la búsqueda de incidir en la mejora de estilos de vida en las

---

<sup>5</sup> Se estima que en todo el país, el 2.8% de los menores de cinco años presentan bajo peso, 13.6% muestran baja talla y 1.6% desnutrición aguda. Existen cerca de 765 mil menores de cinco años del nivel bajo y la situación de la talla baja empeora hasta 9.3 puntos porcentuales para los niños que pertenecen a las familias en las peores condiciones de bienestar (ENSANUT, 2012). Con respecto a la obesidad, existen un aumento importante en la región noroeste y norte del país. Los niños en edad escolar (ambos sexos), de 5 a 11 años, presentaron una prevalencia nacional combinada de sobrepeso y obesidad de 34.4%, 19.8% para sobrepeso y 14.6% para obesidad (ENSANAUT, 2012).

En el caso de Sinaloa, la desnutrición en los niños de menores de 5 años, es de 10.1% presentó baja talla, 1.7% bajo peso y 0.1% emaciación. La prevalencia de baja talla en Sinaloa fue inferior a la encontrada para el ámbito nacional (13.6%). La prevalencia de baja talla en 2012 para localidades urbanas fue de 9.6% para las rurales de 11.3 (ENSANAUT, 2012)

familias en espacios marginales, principalmente de las mujeres madres de familia, ya que tienen un rol fundamental en la educación y transmisión de pautas alimentarias a los hijos.

Resulta relevante el análisis de la cultura alimentaria de la población de la colonia El Chorizo, ya que estos son receptores de programas de asistencia alimentaria y se busca aportar elementos de análisis en el diseño de los programas alimentarios, específicamente en las necesidades, conductas reales y representaciones de los actores destinatarios con respecto a la alimentación. Por lo tanto, el objeto de estudio se delimita en la cultura alimentaria de población de la colonia El Chorizo sosteniendo el estudio en las mujeres madres de familia, y se justifica porque el papel de las mujeres en la preparación de los alimentos implica un proceso detrás del acto de alimentarse.

Ante los rasgos problemáticos, preguntas intuitivas, justificación y delimitación del objeto de estudio se plantean los siguientes interrogantes y objetivos de investigación.

### 1.3.Preguntas de investigación

¿Cuál es la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, un espacio urbano marginal de Culiacán Sinaloa?

¿Cómo son los hábitos alimentarios de las mujeres madres de familias inmigrantes asentadas en la Colonia El Chorizo, un espacio urbano-marginal?

¿Qué creencias y significados tienen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo sobre su alimentación y la de sus hijos?

¿Qué gustos alimentarios tienen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo?

#### 1.4.- Objetivo general

1. Analizar algunos elementos de la cultura alimentaria que poseen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. Con el fin de revelar algunos factores socioculturales que inciden en la condición alimentaria de la población de un espacio urbano-marginal.

##### 1.4.1. Objetivos específicos

2. Identificar los hábitos de formas de elaboración, selección y adquisición de alimentos en las mujeres madres de familia inmigrantes de la colonia de El Chorizo. Con el propósito de revelar las conductas alimentaria de un espacio urbano-marginal.
3. Describir las creencias y significados que tienen las mujeres madres de familias de la colonia El Chorizo sobre el uso de algunos alimentos. Con el propósito de aportar elementos para el diseño de nuevos programas y políticas alimentarias de apoyo a comunidades marginadas.
4. Analizar los gustos de consumo alimentario que poseen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. Con el fin de revelar algunos de los factores socioculturales que inciden en la adopción de hábitos alimenticios dañinos o perjudiciales para la salud de sus hijos.

#### 1.5.- Supuesto de investigación

La alimentación de la población urbana marginal están determinados por el gusto y el estilo de vida de quienes elaboran los alimentos, mismo que están condicionados por sus prácticas en la cultura alimentaria y su condición social.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

### 2.1. Estado del arte del estudio de la cultura alimentaria

El estudio de la cultura alimentaria en las últimas décadas se han visto marcadas tendencias desde las ciencias antropológicas y sociológicas, puesto que los problemas referentes a la mala alimentación, no solamente competen aspectos biológicos, sino sociales y culturales, reconocidos como determinantes de la salud individual y colectiva. Los estudios más destacados de estas disciplinas abordan aspectos importantes desde la cultura propia de los pueblos, es el caso de la antropología la cual ha dirigido sus estudios a los sistemas alimentarios, a los problemas de la salud y el cuerpo. Para el caso de la sociología, en los últimos años ha puesto interés en centrar sus estudios en los aspectos alimentarios, para ser preciso a finales de la década de los ochentas y principios de los noventas en tres áreas importantes: la primera en el campo de la producción agroalimentaria, una segunda orientada al análisis de las desigualdades sociales y un tercer grupo de temas más heterogéneos orientado hacia el análisis de la identidad y el cuerpo (Díaz y García, 2014).

Se han visto pocos grupos de investigación de cuerpos académicos consolidados desde la sociología, debido a que el estudio de la alimentación comprende aspectos multidisciplinares, para ello, se han involucrado distintas disciplinas donde se destacan agronomía, nutrición, antropología, sociología y en los últimos años trabajo social, disciplina a la que pertenece este estudio (Díaz, y García 2014) y (Gómez, 2008). Por lo tanto, en este apartado se expondrán los principales estudios encontrados, los cuales se dividirán en investigaciones históricas y teóricas, a nivel internacional, nacional y regional. El objetivo de ello es revelar las principales líneas teóricas, descubrimientos científicos e identificar aspectos metodológicos que se recuperaran para el desarrollo de la investigación planteada.

### 2.1.1. Antecedentes históricos sobre el estudio alimentario

La antropología, desde el siglo XX cuando se establece como disciplina aparecen los primeros estudios sobre alimentación relacionados con las comidas tradicionales, rituales y tabúes de ciertos grupos aborígenes. Para Lemos (2013), el gran aporte de esta disciplina en sus inicios fue revelar que los diferentes modelos de producción y del consumo de alimentos, son tanto una construcción material como simbólica, por lo que el uso de los alimentos, las practicas, los tabúes y pautas culturales contribuyen a la construcción de la identidad colectiva, de relaciones sociales y de poder.

Los primeros estudios antropológicos se enfocaron en aspectos culturales de los pueblos, como su identidad y simbolismo cultural, como los estudios de Malinowsky en el año 1924, los cuales fueron publicados en la (*A Scientific theory of cultura and other eassays*, 1994). En este artículo, las aportaciones de Malinowsky, es que la alimentación no sólo constituye un aspecto biológico, satisfacción del hambre, si no que el hecho de satisfacer el hambre crea instituciones destinadas al abastecimiento, logrando convertirse en una actividad organizada del hombre.

Malinowsky, fue quien logró dar un salto epistemológico al establecer las bases de la antropología alimentaria y ver a la alimentación como un hecho total, no simplemente biológico o natural. Siguiendo en la misma línea antropológica se le agregan nuevas visiones relacionadas con la salud y nutrición, y uno de las escuelas pioneras en ver la relación que existe entre alimentación y salud fue la escuela de Chicago con la emblemática Margaret Mead en 1940, quien cumpliendo con una misión por parte del gobierno norteamericano, empieza a estudiar las costumbres alimentarios de los grupos migrantes, con el objetivo de conocer su alimentación para proporcionar alimentos con nutrientes adecuados a los inmigrantes para su incorporación a la vida laboral (*National Research Cound*, 1945). Mead insistió en crear un lenguaje común, entre médicos y científicos sociales, por lo que los trabajos de esta científica social siguen retomándose para el estudio de investigaciones referentes a la alimentación de poblaciones o grupos específicos.



Las principales aportaciones que siguen vigentes y son tomadas en cuenta, de quienes estudian aspectos alimentarios es la creación del concepto de “hábito alimentario” descrito en un manual que elaboró para su estudio. En ese manual Margaret Mead presenta los elementos que tienen relación y que deben ser analizados en el estudio de la alimentación, resaltando los aspectos económicos, culturales y sociales, pues consideró que la cultura no sólo es importante en la alimentación de los grupos tradicionales, sino también las sociedades industrializadas. En este manual se establece por primera vez la definición de hábito alimentario, reconociéndolo como la forma en que el actor, grupos o comunidades responden a presiones socioculturales, consumen, recolectan, seleccionan y utilizan los alimentos disponibles en un espacio, en una región determinada.

Posterior a los estudios de Margaret Mead, desde la antropología aparecen los estudios de Leví Strauss, quien empezó a dar los primeros inicios del interés de conectar aspectos sociales con la alimentación. En su obra “Lo crudo y lo cocido” Strauss (1964), consideró que la cocina de una sociedad refleja su estructura social, y que el comportamiento alimentario es distinto en las diferentes sociedades en sus hábitos de presentación, preparación y elección de comidas. Por su parte Méndez y Gómez (2005), mencionan que Strauss estudia la lógica del intercambio de bienes y busca los códigos de los intercambios culinarios, mencionan además, que el autor, consideró que la cocina de una sociedad es una actividad humana universal, muestra una estructura a través de las reglas culinarias y de modelos de cocina. Ese modelo lo plasma en la triada “lo crudo, lo cocido y lo podrido” siendo uno de los antropólogos que inició los principales estudios estructuralistas vinculando aspectos culturales con sociales.

Después de Leví Strauss, desde esta disciplina se impulsaron importantes estudios etnográficos referentes a la alimentación en distintas grupos indígenas de la América Latina y el continente Africano, se han dedicado a buscar las reglas que incitan al comportamiento alimentario, así como las diferencias entre distintos tipos de sociedades en sus hábitos de presentación, preparación y elección de comidas, como los estudios antropológicos de Igor de Garine en la década de los ochentas y noventas. Los estudios de Igor de Garine en (1987) y (1995) fueron aplicados en las tribus Massas, Tupuris y los Bulbes, establecidos en la región del norte de Camerún.

En relación a los hallazgos más importantes sobre la cultura alimentaria, de acuerdo al autor, estas tribus consumen alimentos de subsistencia y utilizan alimentos que al consumirlos sienten la sensación de hartazgo. De Garine ejemplifica que en la tribu de los Massas, utilizan una espesa papilla obtenida a partir de una harina que aporta ese sentimiento de saciedad pero dificulta la asimilación de otros alimentos. El estudio de Igor de Garine demuestra que aun a pesar de que se están produciendo una homogeneización de los modelos alimenticios cotidianos debido a la mundialización de la economía alimentaria, los estilos alimenticios locales, en el caso de las Massas y los Tupuris aún se mantienen vivo el consumo tradicional.

En sus conclusiones De Garine (1987), consideró que existen múltiples razones que explican la permanencia de un cierto apego a los alimentos locales, y una de ellas es de orden material: el ideal de las sociedades rurales sigue siendo la autosuficiencia alimenticia, ya que el dinero es algo demasiado escaso como para derrocharlo en alimentación. Otras de las aportaciones son simbólicas, al exponer que los pobladores se sienten emocionalmente ligados a las costumbres alimentarias de su infancia, generalmente marcadas por la cultura tradicional. Revela además, que los problemas nutricionales de la infancia en las regiones marginales, son producto de las dietas históricamente construidas, y que las preferencias y los gustos alimenticios de los grupos indígenas no están solamente condicionadas por factores ambientales, sino que tiene que ver con la ideología; es decir con los valores y significados que le atribuyen a los alimentos.

Los estudios de De Garine, han marcado pautas importantes en las actuales investigaciones antropológicas referentes a la alimentación y la salud nutricional; por lo que se concuerda con Contreras (2008), cuando menciona que todo el conjunto de trabajos desarrollados en el siglo XX, han permitido un recorrido teórico y metodológico que va desde los primeros enfoques evolucionistas que pusieron su énfasis en los rituales, alimentación extraña, hasta los recientes enfoques de la economía política y las corrientes postestructuralistas. Estas corrientes enfocaron sus estudios en analizar los efectos de la globalización en los sistemas alimentarios locales, las enfermedades de carácter nutricional, el hambre, las nuevas tecnologías y los problemas de salud que implica la alimentación (obesidad, síndrome metabólico, anorexia, bulimia) la inseguridad alimentaria y los cambios en las formas de comer.

Por su parte, la sociología a finales de la década de los ochentas y principios de los noventas se ha interesado en el estudio de la alimentación, donde se destacan los trabajos de McIntosh, 1996, el cual reclama una sociología de la alimentación un papel independiente de las ramas de la sociología. De acuerdo a Díaz y Gómez (2008), la sociología reclama el estudio debido a que la alimentación reclama un hecho social y enfatiza en la cita de Emile Durkheim donde menciona que algunas prácticas relacionadas con la alimentación, como el intercambio de alimentos entre grupos o las prohibiciones alimentarias en algunas sociedades, son "modos de hacer que pueden ejercer una coerción social sobre el individuo", y en ese caso, pueden ser consideradas como *hechos sociales*. Por lo que la sociología considera que la alimentación es un hecho social, que no sólo constituye aspectos biológicos, culturales, sino que comprende aspectos de la vida social, de lo individual y de relaciones sociales.

Se justifica cuando Claude Fischler indica que "la alimentación es una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. [...].Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio" (Fischler, 1995, p. 14 y 15).

Se puede decir, que Fischler al momento de posicionarse en el estudio de la alimentación desde la sociología, es porque él reclama que el acto de alimentarse comprende aspectos psicológicos y sociales que están implicados al momento de que un individuo se alimenta. Será que al momento de que un ser humano centra su atención en la comida, comprende emociones, distintas formas de reconocer y percibir los alimentos y de usar los alimentos de acuerdo a un estilo de vida determinado por aspectos económicos, culturales y sociales. Por su parte Díaz y Gómez (2008), exponen que la sociología estudia las prácticas alimentarias no sólo como comportamientos o hábitos, sino también son prácticas sociales, comportando por ello una dimensión imaginaria, simbólica y social.

Por lo que los primeros estudios de la sociología, son los de la escuela estructuralista Francesa representado por Mennell, Murcott y Olterlo en 1992, McIntosh en 1996 y Pierre Poulain en el

2002, quienes enfocaron sus estudios en la alimentación. Estos investigadores se dirigieron a estudiar la significación social de la alimentación mediante el análisis de los patrones de consumo, las prácticas alimentarias en el contexto de sociedades modernas, las motivaciones y los factores culturales que inciden en el comportamiento alimentario. Se enfocaron además a estudiar las desigualdades sociales expresadas en el acceso y consumo de alimentos, las relaciones de género y la distribución de poder en la adquisición de recursos alimentarios, y la incidencia de los factores sociales, familiares y culturales en las condiciones de salud (Milena, 2010). La autora al mencionar los principales exponentes de la sociología de la alimentación menciona además que la sociología en las últimas décadas ha enfocado sus estudios a aspectos sociales, familiares e individuales con respecto a la formas de alimentarse y su relación con la nutrición.

Uno de los sociólogos más representativos en las últimas décadas es Fischler (1995), el cual ha aportado a la sociología de la alimentación una importante teoría referente a la comensalidad moderna, el consumo, la publicidad, la significación del acto alimentario. En su obra el Omnívoro, Fischler (1995), resalta que la alimentación posee funciones propiamente sociales y que en las diferentes zonas de la estructura social, que existen vías de circulación institucionales (enseñanza dinero los cuales sirven para integrar algunos individuos a la vida social) pero también existen vías simbólicas o imaginarias y uno de ellos es el consumo, pues considera que este permite adquirir simbólicamente un atributo de alguna condición deseable. Se puede decir que el consumo de alimentos tiene un estado físico, pero al ser incorporados a un estilo de vida, es porque poseen una función simbólica especial.

La función simbólica a la que se refiere Fischler (1995), es lo que rescata el estudio de la sociología, al buscar conocer los significados que poseen los actores sociales sobre el consumo de alimentos, no solamente desde un estado institucionalizado, si no el significado de la incorporación de los alimentos a la vida cotidiana de los actores. Esto logró que la sociología obtuviera una mayor comprensión de los estudios alimentarios. Tanto Poulain (2002) y Fischler (1995), resaltaron que las prácticas alimentarias no sólo son comportamientos o hábitos, que los diferencian del resto de los seres vivos, son constituidas prácticas sociales que comprende una dimensión imaginaria, simbólica y social, por lo que se puede puntualizar que el estudio alimentario no se puede estudiar desde una la indisciplina, sino que adquiere una

visión más total, expresando que el estudio alimentario se requiere desarrollar desde lo multidisciplinar.

Uno de los investigadores más modernos es Pierre Poulain (2002), quien en su obra *Sociologies de l'alimentation*, acuñó el concepto de “*Espacio Social Alimentario*” entendido como la articulación de las dimensiones sociales, psicológicas y fisiológicas de un grupo considerado que permite identificar las lógicas de la interacción con el medio (componente físico, climatológico, biológico) y con el ámbito cultural (dimensiones lingüísticas, simbólicas, tecnológicas e imaginarios). Poulain como se mencionó anteriormente articuló el estudio del acto de comer con aspectos biológicos, climatológicos y psicológicos con aspectos culturales, que tienen que ver con conductas, estilos de vida, influencia de mercados alimentarios, crecimiento tecnológico alimentario, percepciones sobre los alimentos. Poulain centró sus estudios en las consecuencias que lleva el acto de comer en la modernidad, lo cual tiene que ver con las enfermedades nutricionales como la anorexia, obesidad y bulimia, entre otros.

Con los estudios anteriores, la sociología alimentaria acentuó sus investigaciones desde el consumo por su relación con la vida productiva, muy ligada a la antropología y nutrición; sin embargo se especializa en revisar aquella práctica social como producto de la estructura económica, social y política (Gómez, 2008). Así también, el autor expone que en los últimos años la sociología ha fijado su mirada hacia lo que sucede en lo doméstico, y lo ha hecho a través de los análisis de género dentro del hogar, los argumentos es que las actividades realizadas por las mujeres en los hogares, actividades antes invisibles fundamentalmente por formar parte de la economía informal, dentro de esas actividades ignoradas aparece también la alimentación.

Finalmente se expone, que haciendo un recuento de los principales estudios históricos de la alimentación desde las disciplinas que han marcado escuela dentro de esta temática, se puntualiza, que la antropología tiene mayor presencia dentro del estudio alimentario; sin embargo, en las últimas décadas la sociología ha introducido importantes líneas de investigación, en donde han profundizado en mayor medida en las problemáticas sociales provocados por el uso de alimentos, logrando la incorporación de nuevas dimensiones al estudio alimentario, lo que ha permitido un crecimiento mayor de la disciplina. En esa

incorporación, se propone el estudio multidisciplinario, donde se han integrado la psicología, la medicina y en las últimas décadas trabajo social, como disciplina de las ciencias sociales, la cual ha incorporado reflexiones importantes referentes al conocimiento de los problemas sociales que están ligados a la malnutrición como lo es la obesidad, evaluación de programas alimentarios de asistencia y análisis de causas estructurales que inciden en la conformación de hábitos alimenticios inadecuados.

Una de las principales escuelas donde participa el trabajo social a nivel internacional, es en Cataluña España, donde se encuentra un importante equipo de investigación consolidado *Grupo de Investigación en Antropología Social, Filosofía y Trabajo Social (GIAFITS)* de la Universidad Rovira i Virgili (Tarragona). Este grupo de investigadores se han interesado por analizar las relaciones entre género, cultura y alimentación, han estudiado las dimensiones culturales de los trastornos del comportamiento alimentario y la obesidad, así como la influencia de las políticas alimentarias en salud, y en el proceso de medicalización de la alimentación. Entre sus aportaciones, destacan también los estudios sobre el análisis de los factores estructurales en las maneras de comer actuales, la percepción del riesgo alimentario o las narrativas sobre cuerpo y comida en internet (Gracia, 2010).

Para cerrar este apartado, se parte de que el trabajo social, ha realizado pocos estudios, referentes a las culturas alimentarias de la población; si bien es cierto, ha trabajado con población vulnerable en la ejecución de programas sociales y prevención a la salud que incluye la nutrición, se ha olvidado de conocer causas estructurales, aspectos simbólicos de quienes padecen carencia alimentaria y problemas nutricionales. Por lo que, esta indagación se enfoca a explorar, describir y aportar pautas de estudio, donde el trabajo social pueda desarrollar importantes investigaciones y aportaciones a los estudios de cultura alimentaria, desde los hábitos alimentarios, gustos y creencias de distintos grupos vulnerables, con la finalidad de aportar a la política social alimentaria, campo de operación del trabajo social.

### 2.1.2. Principales estudios sobre cultura alimentaria desde la antropología, sociología y trabajo social.

Uno de los principales estudios sobre cultura alimentaria, son los desarrollados en España por Contreras y Gracia (2005). Estos autores inician una escuela desde la perspectiva antropológica donde acuñan el concepto de *cultura alimentaria*, y en su libro “Alimentación y Cultura” los autores exponen la importancia de hacer estudios regionales desde el método etnográfico para la revelación del aspecto alimentario en culturas o espacios sociales determinados. En su libro abordan la alimentación desde diferentes enfoques, pues consideran que para estudiar a las personas que comen es necesario hacerlo desde disciplinas diversas pues la alimentación es un ente bio-psico-social complejo. Desarrollan una serie de temáticas relacionadas con el aspecto biológico con el aspecto cultural de ciertos grupos sociales, destacado los aspectos relacionados con la salud individual y colectiva, producto de la conducta alimentaria local y global, la identidad cultural alimentaria y el sistema alimentario global.

La concepción de cultura alimentaria desarrollada por Contreras y Gracia (2005), sirvió para desarrollar importantes estudios etnográficos en distintas culturas étnicas y populares, donde se subraya un estudio realizado por Carrasco (2008), aplicado en la región de Araucanía en la comunidad de Mapuche de Santiago de Chile en el continente Americano. En esta investigación el autor expone que el objeto de estudio de la antropología alimentaria son las prácticas alimentarias, que constituyen un conjunto de normas y creencias de un grupo de personas que comparten los alimentos y la manipulación de estos. Permite abordar la realidad alimentaria desde el punto de vista inductivo-deductivo, organizado en torno a los alimentos de su consumo, ideologías y prácticas entorno a la producción, elección, distribución y formas de consumo.

En ese sentido, la metodología utilizada fue desde el método etnográfico para reconocer los problemas alimentarios contemporáneos de una región u espacio determinado, desde una perspectiva inductiva prioriza las expresiones objetivas y de riesgo social como la desintegración de la alimentación de los pueblos indígenas o tradicionales. Los principales

resultados de acuerdo a Carrasco (2008), son los relacionados con la distinción cultural, la identidad y el territorio como parte de cultura alimentaria, manifestada en sus gustos, significados, formas de preparar los alimentos y el acceso a ellos. En sus aportaciones explica que existen constantes transformaciones alimentarios de los pueblos indígenas a consecuencia de la incorporación de alimentos producto de la inseguridad alimentaria y el consumo de alimentos globalizados y su incidencia en el aspecto nutricional.

Otro de los estudios destacados sobre cultura alimentaria a nivel Latinoamérica, es una investigación realizada por la Universidad Pontífice Javariana en el año 2008, relacionado con los hábitos alimentarios de las familias de 5 localidades del municipio de Chapanero Bogotá. El estudio fue de carácter cualitativo, específicamente de percepción sobre la alimentación, hábitos alimentarios y su atributos de la alimentación saludable de 13 familias, entrevistando a jefes de familia en una entrevista semiestructurada con la técnica del grupo focal (Jiménez, 2008). El análisis realizado se elaboró mediante el método inductivo deductivo, con la utilización de categorías como: hábito alimentario, factores que influyen en la selección de alimentos, preparación de alimentos, gustos, versiones, tradiciones familiares, horarios, normas de urbanidad y de higiene, ritos, tabúes, reglas, restricciones, alteraciones, significaciones, creencias, sentimientos, conocimientos, características sobre atributos de la alimentación y estilos de vida.

Los resultados que arrojó este estudio, según Jiménez (2008), fue que la alimentación es básica en todos los hogares estudiados y que los hábitos alimentarios de las familias de comunidades, se forman a partir de los gustos y preferencias alimentarias, el poder adquisitivo, las tradiciones familiares y el estado fisiológico. En relación a la percepción que se tiene de alimentos saludables, la autora concluye que la población tiene conocimientos de cuáles son los alimentos saludables y son conscientes de lo que consumen; sin embargo, no existe el hábito de la actividad física y los factores sociales, culturales y económicos inciden más en la elección de los alimentos que el conocimiento que se tiene de ello.

Otro de los estudios significativos, es una investigación doctoral realizada desde la antropología y sociología referente a la canasta normativa e insumo sociocultural, desarrollado por Florence (2010). La autora elaboró un estudio de revisión de diversas



investigaciones para identificar aquellos elementos culturales y sociales que estructuran la alimentación humana, que deben ser considerados en este insumo para la construcción de una canasta de alimentos para la Ciudad de México.

Las aportaciones que desarrolló la autora, fueron la propuesta de líneas teóricas, para. Por lo que las principales aportaciones se desarrollaron en su marco teórico, concluyendo que la alimentación constituye reglas y pautas de comportamiento que se transmiten de generación en generación, y que en los primeros años los niños construyen pensamientos y pautas en torno a la comida. Retoma a Fischler y a Bourdieu, al explicar que estos autores consideran que la comida es estructurada y estructurante.

En un segundo momento, la autora retoma la concepción de Contreras y Gracia (2005) con la definición de “cultura alimentaria” y menciona una lista de funciones socioculturales de la alimentación. Posterior a ello menciona tres reflexiones en torno a las líneas teóricas encontradas en los estudios del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C, Sonora, los cuales se enfocaron al estudio de la cultura alimentaria desde los hábitos alimentarios y sus repercusiones en la salud, estudios relacionados con comida e identidad, construcción de gustos y preferencias, cambios sociales, rituales, la globalización y comida. Se exponen varios autores que trabajan con la comida, desde una perspectiva de género, relaciones de poder y fenómenos de estratificación social, que identificaron la manera en que la estructura social moldea las prácticas alimentarias.

Una de las principales aportaciones que desarrolla Florence (2010), es que intenta hacer una aproximación a la cultura alimentaria y practica alimentaria, el cual considera que no está expresada la definición de práctica alimentaria la cual retoma como paralelo a la cultura alimentaria de Jesús Contreras y Gracia Arnaiz. Retoma a Fischler, con la tesis del omnívoro, haciendo hincapié en el ser humano que consume alimentos modernos, universales y es una función biológica, así como una función simbólica como parte de la identidad y la clase social, retomando a Duhar, 2002.

Así también, se rescata como parte esencial al presente trabajo, la noción que Florence (2010) propone sobre el concepto de “*Habitus alimentario*”, donde retoma a Bourdieu, con el concepto de “*habitus*”, el cual pone en evidencia la influencia de los aspectos sociales sobre la

alimentación cuando argumenta que las prácticas alimentarias, así como las preferencias, no constituyen elecciones individuales. Es de comprender el *habitus*, como un “sistema de disposiciones establecidas, es decir, un conjunto de prácticas y representaciones de un grupo social determinado, que el individuo interioriza “*en el transcurso de su socialización (familia, escuela, trabajo, etc.) y que lo llevan a percibir, pensar y actuar de una cierta manera*”. Según el autor, las preferencias y gustos están definidos y contruidos socialmente según la posición de los individuos, en el “*campo social*”, entendido como un sistema de posiciones sociales que se definen unas en relación con las otras (empleado/patrón, hombre/mujer, etc.) y formado por cuatro campos (económico, cultural, simbólico, social) a los que corresponden distintos capitales.

Cada posición en el espacio social, constituye “*las condiciones sociales de existencia*” que producen distintos *habitus*, preferencias, gustos, prácticas y estilos de vida. Si se conoce por lo tanto el origen social de una persona, dicho consumo y preferencias son altamente predecibles. Bourdieu opone los gustos o preferencias de la clase popular (obreros y campesino) que define “*de necesidad*” al gusto de “*lujos*” de la clase popular. En relación a la comida, el autor muestra que los primeros favorecen comidas nutritivas, que llenan el cuerpo/machine a buen precio, mientras que los segundos, privilegian una alimentación “*ligera*”, rica en fibras que permita además conservar figuras esbeltas. Al estudiar consumo y gustos en alimentos, arte y muebles, Bourdieu opone al “*gusto bárbaro*” de las clases populares basado sobre una visión utilitaria al “*gusto puro*” de las clases superiores, a la búsqueda del estetismo (Florence, 2010).

Otras de las aportaciones de Florence (2010), es en relación, que en los últimos años se han enfocado estudios desde la visión constructivista estructural, donde se han abierto brechas sobre estudios de prácticas alimentarias, en el cual se explora el papel del individuo en la construcción de las representaciones relacionadas con la alimentación, el cuerpo. Se trata de reconstruir un el proceso de construcción de un problema relacionado con la calidad y cantidad de los alimentos. Dicho acercamiento trata de demostrar que dichos temas son o no problematizados por los actores sociales, que por lo general construyen sus prácticas alimentarias bajo el contexto en que les tocó vivir, y que pueden ser su elección y consumo de alimentos de manera inconsciente.

En relación al estudio de los hábitos alimenticios, prácticas, costumbres y significados de los alimentos y el acto de comer en las familias, Pérez et al (2007), menciona que implica un abordaje teórico metodológico diferente al que se lleva a cabo en el campo de la nutrición. La alimentación constituye un terreno donde las teorías biológicas y sociales discuten evidencias empíricas sobre el estado nutricional de las mujeres y de los hombres, en un campo propicio para establecer planteamientos conceptuales desde las ciencias sociales, como lo es el estudio de la alimentación desde la perspectiva de género

De acuerdo a Pérez et al (2007), referente al estudio aplicado con una perspectiva de género, sobre algunas prácticas de lactancia en mujeres madres de familia en las comunidades de Oaxaca, se observó cuando se realizaron las entrevistas relacionadas con la práctica de lactancia en un grupo de mujeres indígenas, observando que los infantes varones recibían por más tiempo la leche de las madres. Lo anterior, entre otros muchos factores, muestra situaciones y prácticas alimentarias diferenciales según género en la población materna entrevistada en Oaxaca.

Después de exponer algunas investigaciones de la antropología y de la sociología, se procede a describir algunos estudios encontrados que pertenecen a la disciplina de trabajo social. A nivel nacional, en la región norte del país, se ha encontrado una importante indagación denominada “Percepción de las madres de niños con obesidad sobre los hábitos alimenticios y sus responsabilidades en la alimentación de los hijos”, aplicada por la Dra. Leticia Cabello Garza, catedrática de Facultad de Trabajo Social de Nuevo León en el año 2011.

El objetivo central de la investigación, fue describir las creencias, concepciones y percepciones que tienen las madres de hijos con obesidad sobre la imagen corporal de sus hijos y sus prácticas alimenticias, así como los factores que motivan, facilitan o son obstáculos para un estilo de vida saludable. La metodología utilizada fue cualitativa con una muestra intencionada, de 7 madres de familia con niños con peso normal, 6 madres de niños con sobrepeso y 8 de niños con obesidad de las escuelas públicas del municipio de Monterrey y San Nicolás de los Garza Nuevo León, que estuvieran cursando el 4° y 5° grado en el periodo escolar agosto 2008- 2009.

La técnica utilizada, según Cabello y Reyes (2011), fue una entrevista semiestructurada y los principales resultados fueron los siguientes: se pudo constatar que es evidente que las percepciones de las madres de familia sobre la obesidad de sus hijos, las creencias y mitos que poseen sobre la alimentación de sus hijos, así como las prácticas alimentarias en sus hogares, han definido el estatus de sobrepeso y obesidad que sus hijos poseen. Las narraciones confirman que la responsabilidad que ellas le otorgan al niño, sobre la elección de los alimentos y su rol parental en la generación de hábitos alimenticios, han forjado en gran parte las cifras de obesidad que los niños en edad escolar están teniendo en la entidad.

Con respecto a las creencias, se encontró que existen creencias y mitos en las participantes del estudio, que influyen en la adopción de estilos de vida saludable en los niños con obesidad. Las predisposiciones que las madres tienen de que al niño “no le gusta el agua simple”, “solo les gusta lo dulce” o “no les gustan las verduras”, “no les gusta el pollo o el pescado” y “solo se lo comen empanizado”, denota la influencia que la madre tiene en las preferencias alimentarias.

Cabello y Reyes (2011) concluyen, que las actitudes de las madres de familia ante el problema del sobrepeso en sus hijos, los estilos de vida que ellas mismas promueven y hábitos alimentarios incorrectos, como el no desayunar y la cantidad de oportunidades que el niño tiene para alimentarse, los ha llevado, según los discursos de las participantes de este estudio, al desarrollo de hábitos alimenticios y estilos de vida que han propiciado la obesidad en los niños de edad escolar, por lo que la prevención y el control de esta enfermedad, debe centrarse en implementar acciones destinadas a incidir en la promoción de sus prácticas alimentarias.

### 2.1.3. Principales investigaciones sobre cultura alimentaria desde diferentes regiones de México

México, siendo un país con una diversidad cultural y económica, implica desarrollar investigaciones propias de cada región o espacio sociocultural, por lo que se han creado importantes instituciones de investigación como el Centro de Investigación y Desarrollo

Alimentario, A.C, y el Colegio de la Frontera Norte, y Sur, los cuales han desarrollado diversas investigaciones regionales referentes a la alimentación desde diferentes enfoques metodológicos.

Para el caso de la región del sur del país, se identificó un estudio publicado por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo CIAD en distintas colonias de la ciudad de Boca del Río del municipio de Veracruz, perteneciente al Estado que lleva el mismo nombre. El estudio se denomina “Alimentación, salud y pobreza en áreas marginadas urbanas: caso Veracruz-Boca del Río, Veracruz, México”, el área de trabajo fue localizada en la zona conurbada de Veracruz-Boca del Río, que es la más poblada de la región costera del estado de Veracruz (Del Ángel y Villagómez, 2013).

La metodología fue de carácter cuantitativa, donde se realizó un muestreo al azar y se entrevistaron 120 hogares, a los cuales se les aplicaron cédulas de entrevista diseñadas para recopilar información sobre aspectos relacionados con los hábitos alimenticios y los alimentos de consumo familiar frecuente. Los datos sirvieron de base para obtener un índice de diversidad dietética (HDDS, *Household Dietary Diversity Score*) y coleccionar información sobre los aspectos socioeconómicos vinculados a la variedad de dieta, la cual proporciona datos positivos en la salud.

De acuerdo a Del Ángel y Villagómez (2013), la investigación se realizó con el fin de realizar una comparación de los hábitos alimenticios. Las familias fueron agrupadas en niveles socioeconómicos utilizando el método Graffar, modificado por Méndez Castellano y adaptado a las condiciones locales. Intenta relacionar la estructura económica de un país con su estratificación social. Se utiliza en sociedades en las que existen evidentes desigualdades económicas, sociales y culturales, entre otras, por lo que se requiere precisar distintos grupos de familias.

A través de la asignación de puntaje a ciertas variables selectas, el método logra crear estratos con características mutuamente excluyentes y que posibilitan posteriores análisis y comparaciones. Para ello, se consideraron las variables: fuente de ingreso familiar, profesión del jefe de familia, escolaridad de la madre, persona que decide el tipo de nutrición familiar

cuando la madre trabaja fuera del hogar, tipo de vivienda (tipo de construcción, propiedad y servicios) y tamaño de la familia.

Se recolectaron dos tipos de información, la primera utilizando el método de recordatorio de veinticuatro horas de Sanjur, 1990, que se fundamenta en la consideración de que los periodos más amplios proporcionan información menos confiable. En este sentido, el cuestionario consideró todo tipo de alimentos usuales o normales, se excluyeron aquellos que se consumen en ocasiones especiales. El cuestionario se aplicó a la persona encargada de la preparación de los alimentos, por lo regular la madre, o bien algún otro miembro de la familia, en aquellos casos en que la madre trabaja fuera del hogar.

Los resultados más destacados según Del Ángel y Villagómez (2013), fueron principalmente, que en la región donde se aplicaron los instrumentos, existen cuatro diferentes niveles socioeconómico en los hogares de la muestra analizada y la mayor parte de los hogares que la componen, se ubican en niveles de pobreza multidimensional, con pobreza alimentaria y escasos medios para mejorarla y acceder a una mejor calidad de vida. Con respecto al gasto para la compra de alimentos en los hogares consume la mayor parte de sus ingresos.

En los hogares estudiados, la diversidad dietética fue baja y similar en la mayor parte de los niveles socioeconómicos, lo cual puede asociarse primariamente con los ingresos percibidos, cuyo promedio es de \$3,154.00. Esto influye en la decisión y selección de compra de alimentos nutritivos y orienta la estrategia de sobrevivencia a la adquisición de productos llenadores y de bajo costo.

En los cuatro niveles socioeconómicos estudiados, el consumo de azúcares, miel y grasas es elevado, así como la frecuencia de ingestión de productos de proteína animal de baja calidad. Así mismo, los autores proponen posibles soluciones con respecto a la mejora de la alimentación en los cuatro niveles socioeconómicos encontrados, pues se señala la existencia de una pobreza multidimensional y consideran que uno de los aspectos importantes para mitigar la problemática de salud y desnutrición, es la generación de estrategias multifuncionales que ayuden a reducir los precios de los alimentos, que mejoren y diversifiquen las oportunidades de empleo, la dieta y la salud familiar. Dentro de estas estrategias se deben atender como prioritarias la generación de aquellas que puedan crear

formas de autonomía alimentaria sostenible y socialmente aceptadas, que favorezcan el acceso a los alimentos (Del Ángel Villagómez, 2013).

En la región norte del país, se han encontrado estudios referentes a la cultura alimentaria y patrón de consumo alimentario en los espacios urbano-marginales en el Estado de Nuevo León, desarrollado por Esteban Gilberto Ramos Peña y colaboradores, los cuales hacen un análisis del patrón de consumo de las familias que habitan en lugares con alta, media, baja y muy baja marginalidad del Estado de Nuevo León (Ramos et al, 2007). Las líneas teóricas identificadas son: espacios geográficos marginados, pobreza como fenómeno estructural, el derecho a la alimentación, disponibilidad de alimentos, consumo de alimentos y representaciones sociales de las familias en pobreza extrema. La metodología utilizada es de carácter complementario con tendencia cuantitativa, pues se utilizó la encuesta de salud y nutrición y los índices de marginalidad del Estado. En la parte cualitativa, solo se representó la significación de 20 alimentos más consumidos, y la población en sus cuatro niveles de marginación.

Las aportaciones más significativas en la investigación se destacan, que los patrones de consumo alimentario son distintos entre los diferentes estratos de marginación en las familias encuestadas de Nuevo León. No hay diferencias en 20 alimentos de mayor frecuencia modal entre los estratos de marginación, dado que los estratos de marginación se comportan como una población ante 20 alimentos de mayor frecuencia de consumo, éstos pueden ser utilizados en la conformación de la canasta básica alimentaria (Ramos et al, 2007).

Por otra parte, en la región Noroeste de México se han aplicado diversos estudios referentes a la cultura alimentaria de los pueblos inmigrantes, así como de hábitos alimentarios de ciertos grupos de población, que va desde la población adulta, adolescentes y niños. Los estudios más recientes han sido desarrollados por el Centro de Investigación de Alimentación y Desarrollo, A.C. ubicado en la ciudad de Hermosillo Sonora. Con respecto a la cultura alimentaria, se ha encontrado una investigación aplicada a la población sonorenses denominada “El patrón de consumo alimentario y sus determinantes culturales en familias sonorenses” desarrollada por Mc. María del Refugio Palacios Esquer. Esta investigadora hace un estudio sobre la alimentación, específicamente sobre hábitos alimenticios de las familias sonorenses en el

consumo de la carne de bovino, alimento tradicional de la cultura de Sonora y sobre el patrón alimentario.

La autora, hace un estudio descriptivo de la alimentación a través del patrón de consumo de alimentos de un grupo de familias de dos colonias, La Balderrama y Ley 57, consideradas de estrato medio en dos periodos de tiempo. Las técnicas utilizadas fueron: historias dietéticas y el recordatorio de 24 horas, el objetivo de ello fue para conocer el patrón dietético y sus determinantes culturales como hábitos alimentarios que contemplaron los siguientes aspectos: el consumo, las preferencias, las prácticas y aspectos socioculturales de la dieta. El análisis que se desarrolló fue cualitativo. La estadística que se utilizó fue descriptiva misma que permitió conocer el patrón de consumo de la población estudiada (Palacios, en García et al. 2002, p. 143)

Los principales resultados se dividen en aspectos económicos y preferencias alimentarias. Así en el aspecto económicos, se expone que la población de la colonia se encuentra en un nivel medio y en cuanto a las preferencias alimentarias, se encontraron 21 alimentos preferentes, entre los que se destaca el frijol, huevo, tortillas de harina de trigo, tortillas de harina de maíz, café, leche, queso, carne de res, tomate, pan virote y plátano. De manera general, se presentaron cambios en el patrón de consumo con respecto al consumo de productos industrializados, mismo que indican una tendencia hacia la occidentalización de la dieta. Se destaca que existe una significación e importancia al consumo de alimentos en la comida, pues la madre de familia se preocupa por tener comidas diferentes cada día.

Referente al Estado de Sinaloa, se han encontrado estudios de percepción sobre la inseguridad alimentaria en las madres de familia de bajos recursos económicos de la región noroeste, abarcando comunidades rurales y urbanas de los estados de Sonora y Sinaloa: rurales (Baviácora, Cósala y Sinaloa de Leyva), urbana (Hermosillo y Culiacán), fronterizas (Nogales) y costeras (Guaymas y Mazatlán) (Quizan, 2012). Las técnicas utilizadas para la recaudación de la información se basaron en el enfoque fenomenológico, denominados grupos de discusión para recabar experiencias de inseguridad alimentaria de una población y la esencia de experiencias competidas.



La utilización de esta técnica de discusión grupal, se basó en el enfoque fenomenológico de las experiencias de inseguridad alimentaria de un grupo de población y la esencia de experiencias. La guía para los grupos de enfoque incluyó una serie de preguntas basadas en la conceptualización de hambre, la percepción y experiencias de hambre (como indicador de inseguridad alimentaria), las causas del hambre, la situación alimentaria estacional, las consecuencias físicas y psicológicas de la falta de alimentos en el hogar y las estrategias de afrontamiento durante los periodos críticos (Quizan, 2012).

Los resultados principales fueron, que existe una precaria cantidad de alimentos para consumo diario, debido al ingreso familiar insuficiente, una dieta monótona, cambios en patrones tradicionales de alimentos, de adquisición y escasos de alimentos en estaciones especiales de año. La situación de inseguridad alimentaria provocó en las madres de familia angustia y preocupación, así como estrategias de afrontamiento como: pedir fiado (alimentos a crédito) a las pequeñas tiendas de la localidad y pedir dinero prestado a los familiares y vecinos, venta o empeño de bienes personales y utilización de recursos silvestres para alimentarse (Quizan, 2012).

Después de revisar el estado del arte del estudio de la cultura alimentaria y hábitos alimentarios, se llega a la conclusión de que las principales investigaciones referentes a la temática de la alimentación en los espacios marginales, se desarrollan a partir de una complementariedad de enfoques. Se ha revisado el aspecto alimentario desde una visión interdisciplinaria, que conjunta todos los elementos que influyen en la conformación de hábitos alimentarios, no solo del aspecto nutricional, sino que se conjuntan disciplinas como la antropología, sociología y economía, reconociendo que la alimentación es concebida como un hecho social total. Se concluye además que desde la disciplina de trabajo social, se han encontrado pocos estudios sobre cultura alimentaria en las mujeres-madres de familia, por lo que se considera importante el desarrollo de investigaciones locales referentes a esta temática.

Es por ello, que el presente estudio se ubica en el análisis de la cultura alimentaria desde los hábitos alimentarios, gustos, creencias y significaciones que poseen las mujeres-madres de familia y que pudiesen tener relación con los espacios urbanos marginales locales, tomando en cuenta las aportaciones de las investigaciones realizadas desde el Centro de Investigación en

alimentación y Desarrollo A.C, por la Mc. María del Refugio Palacios Esquer, los cuales están enfocados a la cultura alimentaria desde los hábitos alimenticios de las familias sonorenses. El estudio fue enfocado a familias de dos colonias de la ciudad de Hermosillo Sonora, donde se aplicó una investigación de carácter cualitativa con el uso de técnicas cuantitativas, utilizando, la técnica de historia dietética o recordatorio de 24 horas, el cual consistió en una entrevista semiestructurada y un cuadro de registro de consumo de alimentos repetitivos, para conocer un patrón de consumo e identificación de los hábitos alimenticios, así como aspectos socioeconómicos.

Se reconoce este estudio porque se considera pertinente desarrollar un estudio similar en los espacios locales y con poblaciones con características peculiares como los son los inmigrantes marginados en el Estado de Sinaloa, ya que no se han encontrados estudios dirigidos a las familias inmigrantes y como representante las madres de familia, como principales seleccionadoras y operadoras de los alimentos. Por lo tanto, se menciona la necesidad de desarrollar análisis de investigaciones desde las teorías sociológicas y antropológicas alimentarias con una tendencia al uso de un enfoque cualitativo.

Las investigaciones expuestas, enfatizan sus estudios en las representaciones, prácticas alimentarias cotidianas de los actores sociales, ya que de acuerdo a la revisión del Estado del Arte, se encontraron estudios más cuantitativos que cualitativos; sin embargo, de acuerdo a los autores expuestos sobre estudios alimentarios mencionan la pertinencia de hacer estudios desde la complementariedad o metodologías mixtas. Ante ello, el estudio se ubica en la utilización de una metodología flexible, debido a las características del problema planteado, usando un enfoque cualitativo con mayor predominancia, ya que éste permitirá revelar conocimientos empíricos sobre la cultura alimentaria de las poblaciones urbano-marginales.

## 2.2. Teorías y conceptos

El objetivo de este capítulo, es presentar los elementos teóricos que explican el problema de la cultura alimentaria como expresión de las formas de elaboración de los alimentos, gustos creencias y significados que tiene las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. Primeramente, se presentan la teoría general de cultura simbólica de Clifford Geertz (1973), que explican la categoría de cultura alimentaria, siendo la categoría central de este estudio, misma que es sustentada desde la antropología de la alimentación por Contreras y Gracia (2005). Esta categoría explica las prácticas alimentarias de las mujeres-madres de familia, quienes se les han atribuido social y culturalmente la elaboración de los alimentos.

Se retoma la categoría de género, sustentando desde la antropología cultural por Joan Scott (2008). El género dentro del marco teórico, se explica sobre cómo se estudia dentro de la cultura alimentaria, es decir, su relación con las practicas alimentarias de las mujeres, sus creencias sobre la diferenciación del hombre y la mujer, las relaciones de poder dentro de la familia y su relación con la salud de sus hijos e hijas, así como de su propio cuerpo.

En el análisis teórico de cultura alimentaria, se articulan los conceptos de hábito alimentario y de creencias, los cuales ayudan a comprender mas afondo la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. El concepto de hábito alimentario, se expondrá desde la antropología cultural por Margaret Mead (1940) y Héctor Bourges (1990), que ayudan a explicar los hábitos de elección, elaboración y consumo de los alimentos de las familias de El Chorizo.

El concepto de creencias es retomado por Villoro (1982 ) y Fischler ( 1995), estos explican las razones del porqué del uso, elaboración y el rechazo de los alimentos que consumen las mujeres-madres de familia, mismo que será relacionado con el género, donde se explicara las creencias que se tienen sobre qué tipo de alimentos deben consumir las mujeres y hombres, las formas de organización en relación a la elaboración y compra de los alimentos, así como las creencias que tienen sobre quién debe consumir primero las comidas elaboradas. Con respecto a la salud, se explicaran los tabúes, significados vinculados a la religión y valores éticos sobre

el cómo, cuándo y dónde se deben elaborar y consumir los alimentos que son perjudiciales para la salud de los hijos e hijas, como de su propio cuerpo.

Otros conceptos relacionados con la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, retomados para explicar el problema, es *el gusto*, el cual se explica desde el habitus de Pierre Bourdieu (1979) y la categoría de *marginalidad* explicada desde Bauman (2000) y Adlert De Lomintz (1975). El concepto del gusto esta sustentando desde la teoría del habitus de Pirre Bourdieu, y a través de él se comprende las preferencias alimentarias, manifestadas en los gustos por los alimentos, considerados como una construcción social y cultural, siendo una expresión del habitus de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo.

El concepto de marginalidad, se explicara desde la sociología por Zigmund Bauman y Adlert De Lomintz, quienes exponen las características de las condiciones sociales y económicas que poseen la población, para ser considerada como clase marginada. Este concepto permitirá comprender el ingreso familiar, el acceso a los servicios de salud, la condición de las casas que habitan, la condición educativa, el acceso a servicios de agua potable, luz y muebles electrónicos, considerados como factores que inciden en la selección y elaboración de los las comidas y alimentos que consumen la población de la colonia El Chorizo. Por lo tanto, el presente capitulo ofrece entonces el sustento teórico del estudio de la cultura alimentaria de las mujeres-madres de familia de la colonia El Chorizo, caracterizadas por la marginalidad.

### 2.2.1. Los elementos teóricos que explican la cultura alimentaria

La cultura alimentaria como categoría central de estudio, se sustenta desde la perspectiva de análisis que hace Clifford Geertz (1973), con respecto a la cultura simbólica. El concibe la cultura como una trama de significados que posee el hombre y que a simple vista no se pueden ver<sup>6</sup>. La cultura simbólica estudia los rituales, significados y creencias, aspectos que

---

<sup>6</sup> “La cultura consiste en estructuras de significación socialmente establecidas en virtud de las cuales la gente hace cosas tales como señales de conspiración y se adhiere a éstas, o percibe insultos y contesta a ellos (Geertz, 1973,p. 26)

caracterizan a un grupo o una comunidad determinada. En este sentido la relación entre cultura y alimentación se constituye una relación antropológica cultural, relacionada con las creencias, mitos, costumbres y prácticas relacionadas con la alimentación que poseen los grupos o comunidades de una región determinada, lo cual es explicada desde la concepción de cultura alimentaria de Contreras y Gracia (2005), quienes concuerdan con la perspectiva de Clifford Geertz, al explicar que la cultura alimentaria es el conjunto de representaciones, creencias, practicas heredadas y/o aprendidas asociadas a la alimentación de un grupo o comunidad <sup>7</sup>.

La perspectiva de Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnaiz permite comprender y conocer la cultura alimentaria de los grupos culturales, y en este caso permiten entender la cultura con respecto a la alimentación que poseen las mujeres madres de familia pertenecientes a la colonia El Chorizo, siendo estas pertenecientes a un grupo y comunidad que poseen una cultura propia. Estos autores, consideran que la cultura alimentaria de un grupo o comunidad se debe de analizar desde aquellas prácticas alimentarias heredadas, los mitos, creencias y significados que menciona Geertz con respecto a la cultura simbólica<sup>8</sup>.

Por lo tanto, la cultura alimentaria desde la perspectiva antropológica cultural se debe analizar en un grupo y espacio social determinado, lo que significa el estudio de la alimentación desde sus prácticas, mitos, costumbres y significados de una población establecida en un espacio regional. Concordando con los estudios de Camou (2008), quien expone que los estudios culturales de la alimentación, se analizan a través de las personas que se alimentan en determinados contextos, históricos, económicos y políticos. Ernesto Camou, considera que las personas poseen cierta libertad, por ser móviles y cambiantes. Por lo tanto, el estudio de la cultura no se puede analizar de forma rígida, ya que es diferente en cada espacio y tiempo.

---

<sup>7</sup> La cultura alimentaria “El conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado” ( Jesús contreras y Mabel Gracia Arnaiz, 2005,p. 37)

<sup>8</sup> “Lo simbólico es el mundo de las representaciones sociales materializadas en formas sensibles, también llamadas “formas simbólicas”, y que pueden ser expresiones, artefactos, acciones, acontecimientos y alguna cualidad o relación. En efecto, todo puede servir como soporte simbólico de significados culturales: no sólo la cadena fónica o la escritura, sino también los modos de comportamiento, las prácticas sociales, los usos y costumbres , el vestido, la alimentación, la vivienda, los objetos y artefactos, la organización del espacio y del tiempo en ciclos festivos” ( Geertz, 1973 en Giménez 2007,p.32)

En ese sentido, se menciona que el análisis de la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se ubica en un espacio y región determinada, considerándola como parte del análisis cultural. Ante ello, se rescata la necesidad de resaltar el espacio geográfico y contexto social y cultural donde habitan los actores de estudio, para allí explorar la dimensión espacial de los significados y la relación entre espacio e ideología. Considerando los estudios culturales regionales de autores como Lomnitz (1995), se concuerda que la comunidad o colonia donde habitan los actores de estudio es un marco regional de las interacciones culturales. Por lo que en la colonia El Chorizo, establecida en la sindicatura de Aguaruto ubicada en la periferia de la ciudad de Culiacán Sinaloa, existen formas de recolección, consumo y elaboración de las comidas, creencias, significados que poseen las mujeres madres de familia, los cuales son una expresión cultural de la región.

Al considerar los aportes de Lomintz, sobre la región como expresión de cultura, se comprende que la cultura alimentaria es una expresión propia de un grupo social establecido en un espacio cultural, como lo es la colonia El Chorizo. Es todo lo referente a la manera cómo se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come en relación a la comida; son todos elementos relacionados con la identidad de las familias inmigrantes establecidas en la colonia, reconocida como un grupo cultural. La identidad relacionada con la alimentación se observa en aquellos platillos tradicionales heredados, aprendidos desde sus antepasados, que representan el espacio social donde socializan con otros grupos, y es utilizado como emblema cultural.

A considerar los estudios de Kaplan y Carrasco (1999), los emblemas culturales se expresan en los platillos tradicionales, conocimientos y significados que los grupos poseen al elaborar los alimentos, mismos que son compartidos entre los grupos que comparten un mismo espacio; asociando los platillos tradicionales con lo que exponen Kaplan y Carrasco, las identidades alimentarias de las mujeres madres de familia, se observa al momento de que los grupos comparten sus gustos, saber o conocimientos, rituales de elaboración y consumo de los

alimentos y que representan un universo simbólico interiorizado que informa a quienes comparten<sup>9</sup>.

Podemos considerar entonces, que para el análisis de la cultura alimentaria se deben retomar todos aquellos comportamientos alimentarios de los actores, los cuales se ven en todas aquellas formas de organización de la familia para tener acceso a los alimentos, sin discutir todos los elementos que son parte de la identidad, como los rituales o celebraciones realizadas alrededor de los alimentos<sup>10</sup>. Los rituales son metodologías de elaboración de comidas que poseen ciertos significados, ya sea relacionado con el culto a los dioses, el amor, la armonía, los cuales son parte de la cotidianidad de quienes practican la elaboración de las comidas. Un ejemplo de ello son las formas los rituales de celebración de los Aztecas, según (Sahagún en Chávez, 2010)<sup>11</sup>.

Los rituales como manifestaciones de la cultura alimentaria en la población de estudio, se manifiestan en aquellas prácticas cotidianas que realizan las mujeres-madres de familia, quienes recogen y elaboran el alimento o las comidas. Esa práctica de recolección y elaboración de los alimentos están impulsadas por ciertas costumbres y creencias que poseen sobre el consumo y elaboración, mismos que fueron aprendidas por sus antepasados o su lugar de origen y siguen permaneciendo como parte de su vida diaria en los espacios donde están establecidos.

Los rituales son además formas de elaboración de los alimentos, tienen valores simbólicos como el amor y la pasión; para dar un ejemplo de ello, estos aspectos son transmitidos en la película “Como Agua para Chocolate” de la escritora Laura Esquivel”. En las diversas escenas

---

<sup>9</sup> La identidad “es una representación que tienen los agentes (individuos o grupos) de su posición (distintiva) en el espacio social y su relación con otros agentes (individuos, o grupos), que ocupan la misma posición o posiciones diferentes en un mismo grupo” (Giménez,1997)

<sup>10</sup> Los rituales como parte de la cultura alimentaria “son las formas o técnicas de preparación de los alimentos que de acuerdo al vivir cosmovisiones distintas y al permear todos los aspectos de la vida cotidiana, la experiencia diaria del cocinar y comer debió implicar el desarrollo de ciertas “metodologías” para la preparación de los alimentos”(Chávez,2010,p.3)

<sup>11</sup> “La séptima fiesta movable. En el signo que se llamaba ce miquiztli, en la primera casa, hacían gran fiesta los señores y principales a Tezcatlipuca, que era el gran dios. Como todos ellos tenían sus oratorios en sus casas, donde tenían las imágenes de este dios y de muchos otros, en este día componían esta imagen y ofrecían perfumes y flores y comida” (Sahagún en Chávez, 2010, p. 24)

de la película se observan que a través de la comida se expresan sentimientos y emociones, creencias y valores que se tienen con respecto a la salud, a la vida o al amor<sup>12</sup>. Con ello, se puede entender el valor simbólico de quienes elaboran los alimentos, lo cual es parte de distintas creencias, costumbres.

En este caso, tanto las costumbres como las creencias se observan en aquellas prácticas alimentarias, identificadas en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, quienes históricamente se les ha atribuido la selección, elaboración de las comidas que poseen cierta carga cultural, referida en los conocimientos, tabúes y significados sobre el cómo, cuando y donde se elaboran y consumen los alimentos. Es decir, se reconocen en las mujeres madres de la colonia, en qué tiempo y a quienes se les debe de dar leche materna a niñas y niños, o percepciones sobre qué tipo de alimentos pueden consumir que son dañino o perjudicial para la salud de sus hijos. Se observa en las creencias que poseen las mujeres madres de familia, al consumir al mismo tiempo leche con sandía o leche con pescado.

En este sentido, la cultura alimentaria de las mujeres de familia de la colonia El Chorizo, se analiza a través de los hábitos, creencias, significados y gustos alimentarios, mismos que se explicaran en los siguientes apartados.

---

<sup>12</sup> En las distintas escenas de la película “Como Agua para Chocolate”, Tita personaje de esta película, transmite su amor y pasión, coraje, dolor por medio de los platillos que elabora. Un ejemplo de ello a través de la elaboración de los alimentos para celebrar una Boda, tita, la mujer quien elaboró los platillos para la expresaban su decepción y añoranza por amor, cuando elaboró el pastel, mismo que transmitió a los comensales al momento de degustarlo. La elaboración de los alimentos correspondía a una serie de procedimientos e ingredientes que tenían una razón de ser, los cuales transmitían amor, pasión, decepción, coraje, odio, pero además cuestiones de salud y referente a ello, se rescata uno de las frases mencionadas “ los caldos pueden curar cualquier enfermedad física y hasta mental” ( Esquivel, 1989, en Arau, 1992), lo cual se puede relacionar con los significados que las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo poseen al elaborar y consumir caldos de pollo, cuando ellas se encuentran en el proceso de recuperación después de parir a sus hijos, o cuando les dan de comer caldos a los hijos e hijas cuando están enfermos de gripe, o recuperándose de una operación.



## 2.2.2. Conceptos empíricos que explican la cultura alimentaria

### 2.2.2.1. Los hábitos alimentarios

El análisis de la cultura alimentaria se pretende desarrollar desde los hábitos alimentarios, considerando que aportara elementos importantes para el análisis de las prácticas alimentarias en las mujeres madres de la colonia El Chorizo. La concepción de hábito alimentario se retoma desde la antropología cultural, propuesto por Margaret Mead (1940) y que posteriormente retomado por Bourges (1990). Estos autores, consideran que los hábitos con respecto a la alimentación son las formas de que los individuos o grupos sociales seleccionan, consumen y utilizan los alimentos disponibles respondiendo a presiones sociales, como la disponibilidad de los alimentos, el ingreso familiar, los gustos y de los aspectos culturales, como las creencias que se tienen de ciertos alimentos; de presiones culturales como alimentos industrializados promovidos por los medios de comunicación u otras tecnologías.

En ese sentido, los hábitos alimentarios en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se observan en aquellas conductas sobre las formas de elaboración y elección de los alimentos, los cuales son respondidos a través de los gustos, creencias, ingreso familiar que poseen. Los hábitos alimentarios, de acuerdo a las aportaciones de Bourges (1990), es una disposición adquirida por actos repetitivos, pero también son prácticas conscientes, en el uso continuo o estilo de vida, se asemeja a costumbre para dimensionarla en lo social. Sin embargo se usa el concepto de práctica de acuerdo a Héctor Bourges para hacer una conjunción entre hábito y costumbre<sup>13</sup>.

Se considera, que una persona al momento de alimentarse obedece más a un hábito que a una conducta consiente. Por lo tanto, los hábitos son conductas alimentarias que tienen distintas

---

<sup>13</sup> Comprende aclarar los términos hábito, práctica y costumbre, que en buena medida son sinónimos. El diccionario define al hábito como “ una disposición adquirida por actos repetitivo; una manera de ser y de vivir” , A la vez , practica es, entre otras cosas , “ el ejercicio de un arte o facultad” y la “destreza que se adquiere con dicho ejercicio”; en una de sus acepciones secundarias, practicas es “ el uso continuado ; un estilo” que es un concepto muy cercano al hábito. El tercer sinónimo, costumbre, es muy interesante. Además de equivaler a hábito y a practica que adquiere fuerza de ley “, es decir, un hábito colectivo que forma parte de la cultura local. Vale la pena emplear costumbre para lo social y hábito para lo meramente individual y para aprovechar plenamente la existencia de estos tres términos, conviene asimismo utilizar practica como “ el ejercicio de una facultad” (Bourges, 1990,p. 19)

formas de hacerse repetitivas, las cuales están condicionadas por el medio social y los recursos disponibles más que el razonamiento de ingerir cierto tipo de alimento. Al asociarlo con las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, quienes con mayor frecuencia elaboran los alimentos y los consumen, en ocasiones no razonan sobre qué cantidad calórica proteica están usando o consumiendo, si no que en ocasiones siguen los impulsos que les dicta el deseo (gusto construido) por comer cierto tipo de alimentos.

En ese sentido, los hábitos alimentarios se miran en todas aquellas conductas alimentarias que poseen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. Es decir, son las prácticas sobre la selección de los alimentos, cómo se preparan y se comen, en qué momento y donde se comen, con quienes se comparten, las conductas sobre la compra de los alimentos, donde se adquieren, donde se guardan, y las decisiones que toman las madres de familia quien, cuanto y donde comen los miembros de la familia. El hábito alimentario entonces, es ver todas aquellas prácticas, costumbres o conductas sobre la selección, adquisición, elaboración y consumo de los alimentos que son aprendidas, automatizadas y consientes; pero también socializadas con la familia, grupos o comunidad. En este caso, las mujeres madres de familia comparten con otras familias que habitan en la misma colonia, pertenecientes a distintas regiones de origen.

Por lo tanto, se reconoce a las costumbres alimentarias como la parte social, se considera una dimensión de los hábitos, ya que de acuerdo a Bourges (1990), el hábito es sinónimo a costumbre, solo que la costumbre se dimensiona en lo social y el hábito se dimensiona en lo individual. Por lo tanto, al reconocer los hábitos alimentarios en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se reconoce la costumbre alimentaria en la familia, grupo y colonia. Las costumbres alimentarias, son todas aquellas conductas heredadas y aprendidas, los cuales se reconocen en todas aquellas prácticas alimentarias aprendidas de los miembros de la familia, grupo o comunidad, mismas que comparten con otras familias al momento de elaborarlas y compartirlas en las festividades familiares y grupales<sup>14</sup>.

---

<sup>14</sup> “El conjunto de conductas aprendidas del grupo al que se pertenece y compartidas con el” (Bourges, 1990, p, 20 y21)

Considerando la definición de Bourges (1990) y Kaplan (1999), se concuerda que las costumbres son parte de la identidad familiar o grupal, pueden ser una conducta que parte de una satisfacción ideológica, los cuales pueden ser caprichosas que no surge inmediatamente, sino que son formadas con el paso del tiempo, los cuales son difíciles de modificar cuando estas son consideradas perjudiciales para la salud. En ese sentido, Bourges (1990) menciona que una costumbre no puede ser modificada de la noche a la mañana, ya que es unas conductas muy arraigadas que surgen de las creencias. Sin embargo consideran que están sujetas a cambios, y siguen permaneciendo o consumiéndose como parte de un emblema cultural como resistencia al cambio.

Por lo tanto, las costumbres en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se pueden encontrar en todos aquellos conocimientos sobre el consumo, elaboración y preferencia de alimentos heredados que son parte de su identidad, lo cual se representan como un emblema cultural de sus pueblos de origen. Pues al momento de emigrar las familias de la colonia El Chorizo, al establecerse, usaron sus saberes de preparación de los alimentos y uso de alimentos que estuviesen disponibles en la región donde se establecieron. En este caso, en la región de Aguaruto, sindicatura establecida en las orillas de la ciudad de Culiacán, la cual se caracteriza por tener actividad agrícola. Por lo que los alimentos de la región son seleccionados cuando se elaboran los alimentos para consumirlos; sin embargo, las mujeres madres de familia se enfrentan a los escasos de alimentos ya sea por ingreso o por alimentos disponibles en la región. De acuerdo a Kaplan y Silvia Carrasco (1999), los cambios surgen a través de la cuestión económica y cultural<sup>15</sup>.

Con ello, se puede especificar que las costumbres en las mujeres madres de familia se observan en aquellas conductas adoptadas por causas externas como el ingreso familiar, alimentos de la región, los alimentos adoptados, promovidos por los mercados de consumo y los sugeridos por programas de asistencia y educación alimentaria. La adopción de alimentos

---

<sup>15</sup> “Los cambios reales ocurren por un conjunto de circunstancias mucho más articuladas y complejas. Las readaptaciones son primero estructurales tanto del punto de vista socioeconómico como cultural y los subsistemas de adaptación cultural, como la alimentación” ( Kaplan y Carrasco,1999,p. 15)

es también parte de las costumbres, las cuales son parte de la cultura alimentaria de las poblaciones migrantes como lo es la población de la colonia El Chorizo.

Por lo tanto, se concuerda con (Bauman, 2010) cuando menciona que la población migrante en general, en la medida que su nivel socioeconómico aumenta, se vuelven consumidores de mercancías dentro de un proceso más amplio, como lo es la globalización. El autor menciona que la alimentación como parte de la cultura, se encuentra enmarcada en este contexto, en un proceso donde es también incluido por la acción de los flujos económicos, políticos y sociales que rigen el orden mundial.

De acuerdo a Bourges (1999), los hábitos y las costumbres están vinculados a las creencias por lo que el análisis de esta investigación, no puede prescindir de ver o estudiar las creencias en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo.

#### 2.2.2.2. Las creencias alimentarias

Se retoma el concepto de creencia para explicar algunos elementos de la cultura alimentaria, categoría central de esta investigación, porque de acuerdo con Fischler (2005), en todos los pueblos o culturas, la selección de los alimentos está ligada muy a menudo por un conjunto de creencias religiosas, valores éticos, prohibiciones, concepciones dietéticas sobre los alimentos buenos o malos para la salud. El concepto de creencia, se retoma desde la antropología cultural, ya que éste permite conocer toda aquella carga de significados y símbolos referentes algunos alimentos de los miembros de un grupo familiar establecido en una región o espacio social. Por lo que se puede entender que las creencias son un conjunto de significados que motivan la selección, elaboración y consumo de los alimentos (comportamientos), ya que se tiene la idea de que la creencia es un pensamiento que motiva a la acción del ser humano.

Por lo tanto, se reconoce y se concuerda con las aportaciones de creencias que expone Villoro, ya que menciona que “es un estado interno del sujeto. Ese estado es una condición inicial sin la cual no se explicaría la consistencia de la respuesta del sujeto. Añadida a los estímulos y a otras condiciones iniciales (otras creencias y otras disposiciones) es causa del

comportamiento” (Villoro, 1982, p. 71). Es decir, las creencias son motivadoras del surgimiento de conductas alimentarias, las cuales se pueden observar en las mujeres madres de familias de la colonia El Chorizo, con respecto a las percepciones que tienen sobre el consumo de ciertos alimentos cuando sus hijos e hijas están enfermos, además de la combinación de ciertos alimentos animal y vegetal, como la mezcla de leche con pescado. Es decir todos aquellos tabúes religiosos sobre el consumo de alimentos que consideran que pueden ocasionar problemas a la salud.

Las creencias en la alimentación, son reconocidas por autores como Fischler (2005), la cual considera que son generalizaciones que las personas hacen o dicen, en relación a los alimentos. En ese sentido, comprenden aspectos culturales desde la simbología o rituales que poseen las mujeres madres de la colonia El Chorizo, los cuales están ligados a las costumbres. Son los conocimientos que tienen sobre las metodologías, formas del uso y significados de consumo de los alimentos.

En este caso, las mujeres madres, quienes históricamente han elaborado las comidas, poseen ciertos tabúes sobre el consumo de algún alimento que perjudica a la salud familiar, así también poseen conocimientos y creencias sobre formas de elaboración y consumo, que en ocasiones impulsan al rechazo o aceptación de alimentos propuestos por otros grupos, con los que socializan. Un ejemplo de ello son las instituciones de salud o la disponibilidad alimentaria que existe en el hogar y la región. Por lo tanto, las creencias se pueden entender como las expresiones culturales de los seres humanos, los cuales son motivaciones que las impulsa a seleccionar y consumir ciertos tipos de alimentos, como las prohibiciones del consumo de carne de puerco o las bebidas como la coca cola, de ciertas familias o grupos culturales.

Considerando las aportaciones de Fischler (2005), con respecto a las creencias, se reconoce que la alimentación está ligada aspectos ideológicos, como las religiones. El autor considera que es una vía privilegiada para reflejar las manifestaciones del pensamiento simbólico. Es decir el humano ha credo y crea categorías de alimentos saludables, no saludables, convenientes y no convenientes, femeninos y masculinos, buenos y malos, sagrados y profanos. Asociándolo a las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, ellas al

seleccionar o elaborar los alimentos poseen un sistema de creencias arraigadas, las cuales son construidas a traves de su niñez y socialización con el grupo cultural al que pertenecen; pero además tiene que ver con los valores o percepciones que poseen sobre qué alimentos son buenos o malos para la salud de las hijas e hijos o de ellas mismas. Un claro ejemplo, son los tabúes que poseen, mismos que motivan la acción de consumo de chocolate, cuando una persona está enojada, porque consideran que puede ocasionar la muerte.

Por otra parte, las creencias, de acuerdo a Contreras (2007), están asociadas a las religiones. Las religiones según el autor aportan un sistema de creencias, las cuales limitan en consumo alimentario o las formas de prepararlos. El sistema de creencias se ubica en las consideraciones que se tienen sobre lo bueno y malo del consumo alimentario. Se hace referencia a la religión Judía, ya que prohíbe el consumo de carne de animales terrestres con pezuñas hendidas y que no rumian, como el camello, el conejo, la liebre, cerdo y animales acuáticos que no tienen escamas ni aletas.

Los tabúes de acuerdo a Contreras (2007), pertenecen al sistema de creencias que poseen los grupos o comunidades culturales, las cuales son transmitidas en las costumbres de elaboración de los alimentos. Se considera que los tabúes responden a ciertas costumbres alimentarias que fueron aprendidas de sus antepasados y de su lugar de origen. En ese sentido, se identifican las costumbres en las mujeres-madres de familia de la colonia El Chorizo, en todos aquellos conocimientos, metodologías de elaboración heredadas y que se refleja en elaboración de comidas durante el desayuno, comida y cena (ciclo alimentario), así como en fechas especiales para las familias (festividades). Por lo tanto, se puede considerar que las creencias y las costumbres están asociadas a la parte social, como el gusto, el cual se analizará desde el teórico Pierre Bourdieu en el siguiente apartado del marco teórico.

### 2.2.3. El habitus como elemento teórico que explica el gusto alimentario

La selección de los alimentos que practican los actores sociales, es motivada por las preferencias o gustos alimentarios, los cuales son todos aquellos alimentos que consumen de acuerdo a su elección al momento de adquirir los alimentos. En este caso, quienes elaboran las

comidas, eligen de acuerdo a los gustos que fueron adoptados desde su niñez, mismos que fueron socializados en su familia, grupo cultural, comunidad y región. El concepto de gusto, se puede definir como la preferencia por ciertos alimentos, el cual servirá para comprender el concepto *habitus* que señala Bourdieu, quien lo define como “la capacidad de producir unas práctica y unas obras enclasables y la capacidad de diferenciar y de apreciar estas prácticas y estos productos (gustos) donde se constituye el mundo social representado, esto es, en el espacio de los estilos de vida” (Bourdieu, 1979,p.200 ).Se puede entender que el *habitus* es el esquema de pensamiento que poseen los hombres que originan que se incline por ciertas prácticas y selección de ciertos productos como el alimento.

En ese sentido, el *habitus* explica la acción de la selección de los alimentos en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, ya que se puede entender que es el esquema de pensamiento que poseen, el cual fue construido en su lugar de origen, desde su niñez, durante su socialización con los mismos miembros de su familia, grupo cultural, y comunidad a la que pertenecen. Ese esquema de pensamiento construido es el que se puede considerar que motiva a que las madres de familia de la colonia El Chorizo seleccionen alimentos que consumían desde su niñez y fueron consumidos en su lugar de origen. Por lo tanto, al considerar lo que dice Pierre Bourdieu sobre el *habitus* en las mujeres madres, se identifica en los alimentos consumidos diariamente y los alimentos de preferencia seleccionados por tener ciertos significados o ejercen un valor simbólico.

El *habitus*, en la población de estudio se identifica en el gusto, reconocido como “la propensión y aptitud para la apropiación (material y/o simbólica) de una clase determinada de objeto o de prácticas enclasadas y enclasantes en formula generadora que se encuentra en la base del estilo de vida” (Bourdieu, 1979, p. 203). Por lo tanto, se puede entender que son esquemas de pensamiento que promueven la actitud hacia la elección de ciertos productos como el alimento. Los gustos además de ser simbólicos también responden a ciertos aspectos sensoriales. Respecto a ello, otros autores como Messer (1995), menciona que el gusto está conformado tanto biológico y culturalmente, ya que considera un comportamiento de consumo aprendido desde la tradición cultural, al ser trasmitido por la cocina tradicional, pero además la

selección de los alimentos es determinada por ciertas características sensoriales como el olor, textura, sabor y color <sup>16</sup>.

Con respecto a la representación simbólica del gusto en las mujeres madres de familia, se observa en las formas de preparación y el tipo de alimentos heredados, los cuales se pueden ver en la mayoría el consumo frecuente en las culturas o grupos sociales. Las características principales del aspecto simbólico tiene que ver con el olor, la forma del alimento, los cuales son manifestados, por dar un ejemplo en los cereales, el chile, el chocolate y el uso de especias que son aprendidas culturalmente. Actualmente el gusto, es el principal factor que influye en la elección de alimentos y no solo de culturas tradicionales, sino que la globalización a través de la publicidad, utiliza imágenes con ciertas características visuales que atraen la atención del actor a la adquisición de los alimentos para degustarlos. La satisfacción del gusto es el principio de la adquisición de un hábito (si le gusta, lo consume de manera repetitiva). Un ejemplo de ello es el consumo de alimentos como el refresco y alimentos publicitados, los cuales se convierten como parte del estilo de vida.

Por lo tanto, el gusto se conoce en todos aquellos alimentos que son consumidos frecuentemente con una razón de consumo, ya sea por la textura, sabor u olor; pero también se puede identificar aquellos alimentos que son consumidos por una preferencia condicionada por su historia, la clase social, el factor económico como el ingreso, su educación y el contexto. Se considera y se acierta con lo que menciona Bourdieu (1979), cuando expone que los gustos y las preferencias están definidos de acuerdo a la posición en el campo social, es decir, los gustos y las preferencias están definidos de acuerdo al contexto, social, económico y cultural en el que le tocó vivir al actor social.

Se reconoce entonces, que el gusto o la preferencia por ciertos alimentos de las mujeres madres de familia, fue construido dependiendo la condición económica en la que vivieron, así como la educación que poseen. El gusto por los alimentos es también causa del enclasmiento,

---

<sup>16</sup> El gusto a nivel biológico básico, la selección de alimentos aparece determinada por ciertas características sensoriales como el gusto/olor, textura, color (y otras características visuales, incluso el sonido (el crujir) y característica fisiológicamente percibidas, como la “sensación” o “quemaduras”, que dan a la (selección o rechazo) jerarquías de preferencia y combinación entre artículos comestibles (Messer, 1995, p. 42).



es decir, es parte de la identidad a las clases social a la que pertenecen, por lo que el gusto alimentario de las mujeres madres de familia de la colonia EL Chorizo, las define la clase social a la que pertenecen.

#### 2.2.4. El género como categoría de análisis del estudio de la cultura alimentaria en las mujeres madres de familia

La mujer se ha constituido históricamente en quien alimenta y nutre a los demás miembros de la familia, se le ha atribuido socialmente la responsabilidad de planear, comprar, preparar y servir la comida. Al momento de elaborar los alimentos ponen en práctica sus creencias y costumbres que fueron construidas a partir del contexto sociocultural donde nacieron y crecieron. En esa selección y elaboración de los alimentos, ellas transmiten patrones de hábitos y actitudes hacia los alimentos en ocasiones sin razonarlas. Esa transmisión de patrones de formas de elaboración y selección de los alimentos son aprendidas por otras generaciones, repitiendo modelos de comportamiento y de pensamiento.

Desde el punto de vista de la antropología, la sociedad establece e impone modelos de lo que es propio para las mujeres y los varones por medio de reglas establecidas social y culturalmente (Lagarde, 1997), en este caso, el elaborar los alimentos ha sido una actividad que han desarrollado las mujeres dentro de las familias. Por lo que el estudio de se enfoca en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, quienes aún mantienen estas prácticas, mismas que han permanecido de generación en generación.

El género, en el estudio de la cultura alimentaria, se retoma desde la visión histórica con Joan Scott, el cual considera que el género, es sinónimo de “mujeres”, desde el punto de vista histórico, dice que en las ultimas años la concepción “ genero” es mas “neutral” “no comporta una declaración necesaria de desigualdad o de poder ni nombra al bando, hasta entonces invisible u oprimido” "Género", como sustitución de "mujeres" se emplea también para sugerir que la información sobre las mujeres es necesariamente información sobre los hombres, que un estudio implica al otro” (Scott,2008, p. 52).

Por lo tanto, al incorporar la categoría de género en el análisis de la cultura alimentaria en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se estudia a través de sus hábitos, costumbres, creencias y gusto alimentarios, que permitirán introducirnos en el conocimiento sobre cómo es el acto de comer dentro de las familias de la colonia y cómo es el proceso de elaboración de los alimentos y las decisiones sobre la distribución de ellos, cuando los consumen. Esto será la pauta para comprender y conocer las diferencias sexuales entre mujer y hombres dentro del hogar.

Se considera necesario incorporar la visión de género, desde la visión de la antropología cultural, ya que esta disciplina estudia las percepciones, prácticas, creencias, de cada etnia, pueblo o grupo cultural, las cuales tienen sus propias formas de entender el género. En ese sentido Lagarde (1996), especifica que el análisis de género desde la antropología cultural, es importante porque en cada pueblo, grupo o etnia, tienen su propia cosmovisión del género. Considera que los miembros de un grupo tienen ideas, prejuicios, valores, interpretaciones, normas, deberes y prohibiciones que se tienen sobre la vida de las mujeres y hombres. Las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, poseen sus propias concepciones sobre la condición de la mujer y del hombre dentro de la familia, o comunidad y en relación al aspecto de la alimentación, se puede observar la diferenciación entre los sexos en el acto de distribución y elaboración de los alimentos, ya que estos pueden revelar aquellas diferencias.

En ese mismo sentido y concordando con Pérez (2007), al estudiar la cultura alimentaria en mujeres, es un buen ejemplo para identificar las diferencias de igualdad e inequidad entre ambos sexos, ya que se revelan temas de autoridad y de poder que existen dentro de un espacio familiar. Por lo que el género, en el análisis de la cultura alimentaria de las mujeres de la colonia El Chorizo, se verá dentro de las prácticas alimentarias. Será vista desde los hábitos, creencias y significados que poseen, específicamente las decisiones a quién de los miembros le sirve la comida primero, que tipo de alimentos sirven a los hijos e hijas, percepciones sobre que alimentos no deben consumir las mujeres y los hombres, reconocidos perjudiciales o beneficiosos para la salud, así también, aquellas ideas y significados que poseen sobre el consumo de ciertos alimentos en mujeres y hombres.

### 2.2.5. La marginalidad como categoría que explica la condición social de la población de estudio

Los grupos sociales establecidos en los espacios marginales, se caracterizan por ser inmigrantes que pertenecen a distintas regiones socioculturales y su principal motivo de migración es la pobreza alimentaria que vive en sus lugares de origen. Las familias responden a características rurales, ya que la mayoría de los inmigrantes pertenecen a los pueblos indígenas en extrema pobreza que se encuentran establecidos en los Estados de Oaxaca, Guerrero y Chiapas (Partida, 2010). La migración de acuerdo a este autor, se da en la búsqueda de mejores oportunidades de vida. Sin embargo el principal factor que produce la migración, es la inseguridad alimentaria esto provoca que los pueblos arraigados como los son los que habitan los grupos indígenas. Autores como Partida, consideran que la migración es un fenómeno consecuente más visible causado por la pobreza de los pueblos rurales del sur del país y países centroamericanos, quienes emigran a otras regiones donde se mueve una economía y empleos mejor remunerados<sup>17</sup>.

Por lo tanto, la migración es una consecuencia de la pobreza crónica que sucede frecuentemente por la búsqueda de mejores condiciones de trabajo y calidad de vida, en algunos casos como la única guía de sobrevivencia. Resulta importante conocer los problemas sociales y económicos a los que se enfrentan los grupos de migrantes, en su ruta migratoria y espacios donde se establecen. Uno de los principales problemas que afrontan son los cambios en su cultura, principalmente en su conducta alimentaria, considerada parte de su identidad, debido a la disponibilidad de alimentos ajenos a sus costumbres, así también la dificultad que enfrentan al acceso de alimentos por la región e ingreso que reciben.

---

<sup>17</sup> Se denomina migración al “cambio de residencia habitual de manera individual o colectiva que implica quedar fuera del área de influencia de la entidad federativa de donde se sale durante un lustro específico”( Partida, 2010, p, 328).

Considerando los estudios De Lomintz (1975), los inmigrantes en su ruta migratoria, se emplean en trabajos mal remunerados, tal es el caso de los jornaleros agrícolas, característica principal de la población de estudio, así también se establecen en espacios de vivienda cerca de las ciudades o lugares de trabajo, las cuales se encuentran en condiciones paupérrimas a consecuencia del ingreso percibido. Los establecimientos se caracterizan por ser viviendas de cartón, lamina, escasas de servicios públicos (agua, luz) entre otros aspectos económicos.

Dichas características, son parte de los indicadores que retoman quienes estudian la marginalidad como condición social. En este aspecto, se reconoce la marginalidad como categoría de análisis, la cual es retomada desde las teorías sociológicas para explicar las características sociales de las familias inmigrantes de la colonia El Chorizo, estas son consideradas de clase marginada establecidas en espacios urbanos, donde padecen de todo tipo de necesidades sociales.

El concepto de marginalidad, es retomado por De Lomintz (1975), reconociéndola como una condición estructural por la ausencia de un rol económico, y la denomina “La marginalidad de pobreza” Esta categoría de estudio se analiza a través de indicadores empíricos como el ingreso familiar, la cantidad de integrantes de la familia, tipo de vivienda, servicios públicos y electrodomésticos, aspectos que permitirán hacer un análisis social sobre la condición de la población de estudio. Es decir, la categoría urbano-marginal, se puede entender con el espacio geográfico de una ciudad donde se encuentran asentados actores sociales que no satisfacen completamente sus necesidades biológicas, económicas y sociales.

En relación a la colonia El Chorizo, es un espacio geográfico enclavado en una sindicatura, establecida a las orillas de la ciudad de Culiacán, Sinaloa. La colonia es reconocida como un espacio urbano-marginal, debido a las características que posee la población y el espacio geográfico donde se encuentra. Se considera necesario explicar a qué se refiere con urbano-marginal, para ello, se retoman las aportaciones de Adler De Lomintz (1975), quien menciona que son espacios sociales donde se concentra la mayoría de la población migrante. Es decir espacios donde se establece la población que migra del campo a la ciudad, siendo esta una característica principal de las familias que viven en la colonia El Chorizo.

Considerando las aportaciones sobre marginalidad de De Lomintz (1975) y las posteriores aportaciones de Bauman (2000), sobre la marginalidad y los nuevos pobres, se puede decir que la población marginada es la que se encuentra en la periferia del sistema económico, la cual pierde toda esperanza de ser incorporada a un sistema de mercado laboral y de seguridad social, los cuales representan un problema para el Estado, por lo que es dependiente de la asistencia social.<sup>18</sup>

De esa forma, la marginalidad se puede observar en la población de la colonia El Chorizo, en el ingreso familiar, como factor identificado que influye en la alimentación de la población de estudio, ya que es la fuente para la manutención de las familias y que contribuye a la sobrevivencia en los espacios marginales. Por lo que el ingreso que reciben los inmigrantes es uno de los factores de la permanencia de estas personas en las barriadas como lo menciona De Lomintz (1975), y no solamente es factor de permanencia, sino trae otras consecuencias, como la desnutrición, debido a la inseguridad alimentaria que provoca el no tener el acceso al consumo de alimentos de la canasta básica, aspecto que caracteriza a la población de la colonia El Chorizo.

El ingreso familiar, es uno de los principales elementos que influyen en los actores para conformación de hábitos alimenticios, está determinado por el empleo y salario que perciben los miembros de una familia que laboran. La encuesta de Ingreso por Hogar, la define como “la suma de los ingresos de todos sus miembros y los que se captan de manera conjunta, tanto en efectivo como en especie. En este marco, los dos principales conceptos de ingreso familiar son el ingreso total del hogar y el ingreso disponible del mismo. El ingreso total del hogar es igual a la suma de los ingresos formados” (EIGH, 2008) De acuerdo al ingreso por hogar, las familias determinan el tipo, la cantidad y calidad de los alimentos que consumen. El ingreso está determinado por la crisis económica que ha provocado la reducción de empleos y salario, lo que provoca una inseguridad alimentaria en los hogares.

---

<sup>18</sup> “La clase marginada es una categoría de personas que están por debajo de las clases, fuera de toda jerarquía, sin oportunidad ni siquiera necesidad de ser readmitida en la sociedad organizada. Es gente sin una función que ya no realiza contribuciones útiles para la vida de los demás y, en principio, no tiene esperanza de redención” (Bauman, 2000,p,103)

De acuerdo a Torres (2001), el ingreso constituido por el salario de cada uno de los miembros de una familia que se encuentran empleados en el mercado laboral y perciben un ingreso mínimo, es uno de los condicionantes de que éstas familias conformen patrones de consumo alimentarios dispares a la canasta básica adecuada, por lo que se convierte en inseguridad alimentaria. El ingreso familiar como parte de la condición social de la población de la colonia El Chorizo, se observa en la cantidad de dinero que perciben los miembros de la familia que trabajan y reciben un salario, la cantidad que se destina para la compra de los alimentos y la cantidad destinada para otros aspectos. El análisis del ingreso familiar en las mujeres madres de familia, podrá entender aspectos como percepciones que tienen las mujeres sobre sí alcanza el ingreso para la compra de la canasta básica adecuada, y qué alimentos consumen de acuerdo a la percepción y los problemas a los que se enfrentan para el acceso a los alimentos del consumo familiar.

## CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

### 3.1. Descripción del alcance y diseño de la metodología

La investigación planteada se inscribe en el paradigma interpretativo, se caracteriza por conocer la intención de la acción del hombre. Esta considera que la explicación deberá discurrir, no solo en términos de una causalidad, sino en términos de las motivaciones e intenciones de los actores (Briones, 2006). Con el apoyo de esta perspectiva se logró hacer un análisis de las representaciones simbólicas de los actores de estudio, en función al problema de la cultura alimentaria de las mujeres madres de la colonia El Chorizo y su relación con los problemas de salud y las diferencias de género dentro de una práctica alimentaria cotidiana. Por lo tanto, esta investigación trató de analizar los significados y prácticas culturales por medio del enfoque cualitativo. Para generalizar datos y darle mayor validez a los resultados cualitativos, se auxilió de la encuesta, o sea del enfoque cuantitativo, por lo que el estudio se inscribe en las metodologías mixtas.

Como enfoque predominante de esta investigación es el cualitativo, ya que este permite conocer la realidad de manera natural, desde las representaciones de los actores, sus significados y las conductas reales, que pueden ser de más utilidad dentro de un análisis antropológico y sociológico. Autores como Ruiz (2000), consideran que el enfoque cualitativo es de utilidad dentro en las investigaciones sociales porque enfatiza en estudiar los fenómenos sociales en el mismo entorno donde ocurren, dándole una primacía a los aspectos subjetivos de la conducta humana sobre las características objetivas, explorando, los significados de los actores.

Por lo tanto, se puntualiza que el carácter de esta investigación es de tipo exploratorio-descriptivo, puesto que se pretende conocer, describir y analizar algunos elementos de la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, los cuales se enfatizan en los hábitos de elección y elaboración de los alimentos, sus creencias y gustos

alimentarios de la población en condición de marginalidad. Con esta investigación se busca comprender el problema de las prácticas alimentarias, creencias y gustos que estén vinculados con la salud individual y familiar de la población de la colonia El Chorizo, desarrollando así los supuestos teóricos planteados.

Dentro del enfoque cualitativo, se usaron diferentes técnicas de investigación, las cuales sirvieron como vías para la recolección de la información que proporcionarían los actores, para el alcance de los objetivos y comprobación de los supuestos planteados. En una primera instancia se utilizó la entrevista para conocer la parte de los significados de las madres de familia con respecto a los hábitos de elaboración, selección de los alimentos, sentimientos y percepciones que poseen sobre sus prácticas alimentarias en relación a la salud con referencia al género, así como sus creencias, y gustos sobre la alimentación.

Otra de las técnicas utilizadas fue la entrevista semiestructurada, la cual se caracteriza por plantear preguntas claves, que mediante el desarrollo de la entrevista se pueden ir modificando o lanzando nuevas preguntas, dependiendo la fluidez y respuesta de los (las) entrevistadas. La entrevista semiestructurada permitió conocer aquellas apreciaciones, que poseen las mujeres madres de familia sobre sus hábitos, creencias y gustos alimentarios, las cuales se rescataron por medio de preguntas claves relacionadas con ciertos alimentos, identificación de conductas, creencias y costumbres, rescatados desde su espacio social. De acuerdo con Vela (2008), la entrevista semiestructurada es una combinación de la entrevista abierta con la estructurada.

La entrevista semiestructurada permite al investigador mantener la conversación enfocada hacia lo que se quiere lograr conocer, pues se determina de antemano la información relevante que se quiere conseguir; pero además permite obtener información a profundidad, puesto que se lanzan preguntas abiertas que permiten al entrevistado contestar de manera libre y sin interrupciones. Este tipo de entrevista logra darle cierto matiz en las respuestas, ya que el investigador, conforme la conversación va entrelazando temas. Sin embargo, se necesita cierta habilidad del entrevistador para alargar los temas, donde se requiere obtener una información más profunda.

Posterior a la entrevista, se utilizó la técnica de la encuesta en esta investigación, con el objetivo de generalizar datos por medio de frecuencias y porcentajes. “La encuesta es una



técnica cuantitativa mayormente utilizada en la investigación social, conlleva la formulación de preguntas, que suelen ser orales (el encuestado las responde de forma oral) aunque a veces se presentan por escrito. Pueden ser encuestas cara a cara, vía telefónica o cumplimentación de ficha informativa (Corbeta, 2007, p. 146). El uso de la encuesta en la investigación cualitativa permitió conocer de manera general los datos de la comunidad, las características de los actores de la investigación, así como las frecuencias de cada una de los hábitos alimentarios de las madres de familia, sus creencias, y gustos por los alimentos.

Para Gundermann (2001), la encuesta en una investigación cualitativa, se usa de manera subordinada, pero necesaria para establecer generalidades o amplitud de los datos o hallazgos alcanzados. De tal manera que el diseño del cuestionario fue realizado con el objetivo de indagar a mayor detalle en la cultura alimentaria de mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. Esto permitió recoger información de todas las dimensiones el problema planteado, y con ello se lograron generalizaciones del problema que sirvieron para la validez de la investigación.

### 3.2. Instrumentos

Se utilizaron dos instrumentos en esta investigación, uno de ellos fue el cuestionario, el cual fue diseñado con el objetivo de formular cuestionamientos adecuados para que los actores respondieran aspectos que contestaran las preguntas iniciales planteadas. El cuestionario comprendió de 86 ítems, en los que incluían preguntas relacionadas con los hábitos de elaboración y selección de las comidas, consumo de comidas tradicionales e internacionales, prácticas alimentarias en donde se identificaran las diferencias de género dentro la familia, sobre las creencias que poseen las mujeres madres de familia y el consumo de alimentos que son perjudiciales o benéficos para la salud individual y colectiva, así como de sentimientos que surgen en ellas al elaborar los alimentos.

El cuestionario también incluyó escalas de preferencias, donde se identificaron los gustos por los grupos de alimentos propios de la canasta básica alimentaria, preferencias por comidas típicas y las nuevas comidas introducidas por los mercados de consumos internacionales y

nacionales. El cuestionario comprendió cuestionamientos sobre la identificación de características de las mujeres madres de la colonia El Chorizo, el número de miembros de la familia, ingreso familiar, salario percibido y características de la vivienda que habitan. Las preguntas diseñadas sirvieron para conocer a profundidad las características de la colonia, las familias y en especial la cultura alimentaria que poseen las mujeres madres de familia de ésta zona.

Otro de los instrumentos utilizados fue la guía de entrevista semiestructurada, donde se diseñaron preguntas adecuadas a las características de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. Los cuestionamientos fueron diseñados con preguntas claves que permitieran que las madres de familia se extendieran en sus respuestas, de las cuales se transcribieron para posteriormente hacer un filtro e identificar aquellas freses que contestaran los objetivos y las preguntas de investigación.

La guía de entrevista comprendió en 40 preguntas, que permitieron recopilar la información necesaria que respondió a las preguntas y objetivos de investigación planteados. Los cuestionamientos fueron dirigidos a conocer aquellos hábitos alimentarios que poseen las madres de familia, formas de recolección de los alimentos, donde, cómo los escoge, cómo cocina; conocer platillos tradicionales; sentimientos relacionados con la comida; aquellos significados que poseen las mujeres referentes a la preparación de las comidas tradicionales, las que usan con más frecuencia y las comidas adoptadas. La aplicación de la entrevista se acompañó de la observación participante, la cual permitió identificar aquellos gestos que la mujer madre expresaba al hablar, lugar donde prepara las comidas, y saber cómo viven y consumen los alimentos de algunas familias.

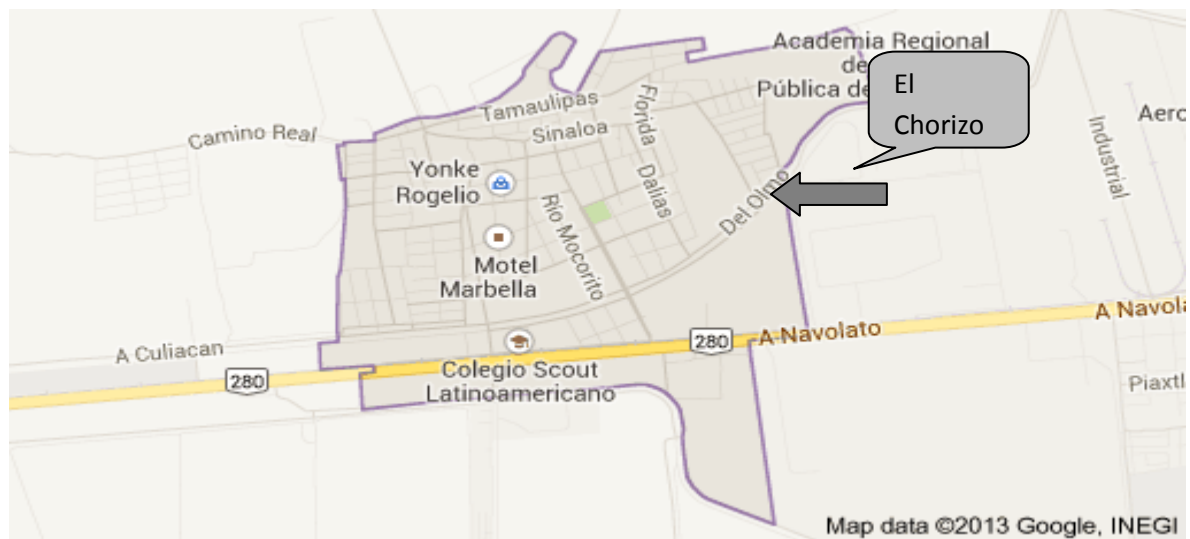
### 3.3. Caracterización del escenario y sujetos de estudio

La migración como fenómeno social implica la formación de escenarios forjados en medio de la escases y la abundancia, dichos escenarios son construidos por inmigrantes atraídos por el capitalismo, pero al mismo tiempo rechazado por razones económicas. Ese rechazo obliga al

inmigrante establecerse en espacios o refugios no habitables, como lo es la colonia El Chorizo, un asentamiento irregular, ubicado en las orillas de un canal de riego que atraviesa la sindicatura de Aguaruto, situado en la periferia de la ciudad de Culiacán. Aguaruto es un poblado que posee matices rurales y urbanos, puesto que a su alrededor se encuentran grandes campos agrícolas, siendo la actividad de la agricultura y el comercio su principal fuente económica.

Aguaruto, está ubicado en la parte centro de la localidad, la cual se encuentra al este del área urbana de la ciudad de Culiacán. La sindicatura está comunicada con la ciudad, por medio de la autopista Culiacán–Navolato y la carretera costera, Culiacán–Las Brizas, cruza parte de la sindicatura. Las localidades que forman parte de la sindicatura de Aguaruto son el Campo Morelos y San Manuel, la vida económica de Aguaruto depende de la agricultura de riego, y actualmente los habitantes de la sindicatura es poco mas de 25, 000 habitantes (ver imagen 1).

Imagen 1. Mapa de la ubicación geográfica de la sindicatura de Aguaruto y la colonia El Chorizo (INEGI, 2014)



El producto típico de esta región, es el cultivo de la fresa, otras verduras como el tomate, el chile, la calabaza y el pepino principalmente. Debido a la actividad 100% agrícola y la ubicación del ferrocarril que pasa por la sindicatura, existe una importante afluencia de inmigrantes indígenas

provenientes de los estados del sur de México, quienes en su ruta migratoria hacia el norte del país, varias familias se establecen en esta región, empleándose en los diferentes campos agrícolas e invadiendo territorios nacionales no aptos para la construcción de vivienda. Tal es el caso de la colonia El Chorizo, un establecimiento irregular de inmigrantes compuesto por dos líneas de casas ubicadas a la orilla de un canal de riego que atraviesa la sindicatura de Aguaruto, denominadas El Chorizo 1 y El Chorizo 2.

De acuerdo a la CONAPO (2012), la colonia es considerada como de alta marginalidad activa, la ocupación principal de la población es de jornaleros agrícolas, quienes se emplean en los diferentes campos agrícolas de la localidad, provenientes de Oaxaca, Guerrero, Chiapas, Veracruz, Sonora y de municipios del Estado como: Choix y Sinaloa de Leyva. La población total de la colonia está conformada por 330 habitantes, dividido en 103 familias (Censo, 2014)<sup>19</sup>.

La ubicación de esta colonia, es un contraste con la imagen de la sindicatura de Aguaruto, puesto que colinda con colonias de población de clase media alta, las construcciones de las casas, son de material, ladrillo, enrejadas y de vistosos colores; las calles están pavimentadas, carros a la puerta, arboles, pequeños jardines y mascotas grandes. En ese contraste se ubica la colonia El Chorizo distinguida por el color café y el blanco de los hules que usan de cercado; se caracteriza por el polvo de las calles y el sol que impregna la mayor parte del día.

Referente al espacio cartográfico de la colonia El Chorizo, se caracteriza por ser dos cinturones de casas de lámina y de cartón. Al introducirse en la colonia se observan las dos calles de tierra llenas de hoyos hechos por la lluvia y el transitar diario de los pobladores; las casas están construidas, de forma continua como si fuera un chorizo, es por ello que lleva este nombre la colonia; los materiales con los que están construídas las viviendas son de cartón, laminas, madera y plásticos reciclados; las formas de las casas, es de un solo cuarto, donde lo usan como dormitorio, cocina, comedor y bodega, algunas tienen un pequeño tejaban a un lado o al frente de la pequeña casa, mismas que tienen una medida aproximada de 4 x4 metros cuadrados. En ese cinturón que figura la forma de un chorizo, son las casas que habitan las

---

<sup>19</sup>Se aplicó un censo demográfico, ya que no se contaba con la formación completa de la colonia, en los censos del INEGI, ni la CONAPO. Los resultados del censo fue la identificación de 330 habitantes distribuidos en 103 familias, pertenecientes a los Estados de Oaxaca, Guerrero, Chiapas, Sonora y de municipios del Estado como: Choix y Sinaloa de Leyva.

familias inmigrantes que han encontrado un espacio donde sobrevivir en una región que se dedica a la agricultura de riego, como lo es la sindicatura de Aguaruto.

La calidez del lugar no es muy agradable, el sol invade los hogares calentando las láminas y logrando despertar un calor insoportable que impulsa la necesidad de ir en búsqueda de un frondoso árbol que te arrope con su sombra. Sin embargo la reducción del espacio no permitió el crecimiento de árboles, esto provoca un clima de aridez, a pesar de que viven cerca del agua, solo se pueden identificar una que otra casa que posea un árbol y plantas de ornamento que son escasas en ese lugar (ver imagen 2 y 3).

Imagen 2 y 3. Calles de la colonia El Chorizo.



Se observa cotidianamente en la colonia, cierta soledad en los hogares, solo se miran puertas cerradas con cadenas y candados; a simple vista no se puede ver nada interesante, sin embargo dentro de los hogares, se puede observar todo tipo objetos de uso doméstico amontonados por el espacio, escasos muebles, solo bancos; una meza a punto de caer por el uso de mucho tiempo, catres; una que otra cama de madera y cartones de ropa. En la entrada de la casa, se puede observar el lugar de reunión, la cocina, en ella se observan los utensilios de cocina colgados y negros por el humo que despiden la leña que usan para cocinar los alimentos; en los muros se puede observar todo tipo de especias colgadas en tiras largas: chiles de distintos tipos, ajos, cebollas, cilantro, hierba santa, epazote, incluso gallinas encerradas en una jaula o

corral; atrás de la casa, se pueden encontrar plantas de nopal y una pila de leña que invade la propiedad de los vecinos oriundos de Aguaruto.

En ese hogar caracterizado por la escases, se viven momentos donde las familias se unen para convivir y descansar de la jornada laboral de 12 horas que deja a los inmigrantes agotados, solo aspiran llegar a casa, descansar en sus hamacas, catres o pedazos de cartón tirados en el suelo esperando que las mujeres madres de familia preparen la comida para sentarse a la mesa a degustar. La comida se prepara una sola vez, por lo que el olor a humo, aceite y a chile invade el lugar aproximadamente a las 4 o 5 de la tarde, en la mesa se pueden ver los platos de comida y una coca-cola grande que consumen para refrescarse y acompañar la comida.

Los platillos que ellas mayormente elaboran son los nopales con chile, el frijol negro, mole y cuando son festividades, por ejemplo bodas o cumpleaños; ellas elaboran comidas como el pollo enchílado y el coloradito. Las comidas que son del agrado de las madres de familia, pero que además es del gusto de toda la familia, un ejemplo de ello es la comida de él coloradito, el cual tiene ingredientes como la carne de pollo, el chile de árbol, guajillo, pasilla y el chile ancho, así como cebolla, cilantro, ajo, pimienta, clavo y orégano, comino y masa de maíz, e ingredientes típicos de su lugar de origen, como la hierba santa, el epazote, mismos que son traídas a otros espacios donde habitan y son compartidas en otros grupos como los son los habitantes de la colonia El Chorizo. Este platillo se acompaña de tortillas de maíz hechas a mano, de acuerdo a la tradición oaxaqueña (ver imagen 4 y 5).

Imagen 4 y 5: Comidas tradicionales.



Las comidas que elaboran las mujeres madres de familia, son parte de la cultura alimentaria que ellas poseen, misma que comparten con su familia, vecinos, amigos u otros grupos culturales. La elaboración y consumo de las comidas es el momento donde las mujeres madres de familia, encuentran el lugar de convivencia, de esparcimiento al compartir sus comidas en un horario de comida, ellas disfrutan la comida que les gusta, es cuando platican con sus hijos, pareja, el invitar a la vecina o amigos a compartir sus alimentos. Se considera entonces que la cotidianidad de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, es compartida en elaborar los alimentos que la familia consume, con las labores domésticas y el trabajo en el que perciben un salario. Son estas mujeres quienes en lugar de descansar trabajan en las labores domésticas; entre hacer la comida, lavar y limpiar la casa, ellas buscan momentos de esparcimiento y diversión y lo hacen viendo a la misma vez su novela o su programa favorito o apoyando a sus hijos con sus tareas.

Las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se caracterizan por ser quienes se encargan de las labores domésticas, entre ellas elaborar las comidas, pero que además la mayoría de ellas se encuentran insertas en el mercado de trabajo, pues un 77.8 % (ver en anexos, cuadro 1) de las mujeres encuestadas contestaron que laboran de jornaleras agrícolas, cocineras, afanadoras, y algunas otras se dedican a la venta de frutas y verduras en los mercados de la ciudad. Las características físicas de las mujeres, es que la mayoría son de estatura baja, piel morena, pelo negro largo; las edades son de diversas, desde 16 años a 57 años, donde la mayoría de ellas son de 20 años, 22, 25, 31 y 40 años (ver en anexos, cuadro 2).

Con respecto al lugar de origen y si hablan alguna lengua indígena, las mujeres de esta colonia, la mayoría de ellas son pertenecientes a municipios de Sinaloa de Leyva, y Navolato, que representó un 32.91%, otras de Oaxaca con un 25.32%, de Guerrero con un 12.6% y de Veracruz con un 11.39 %. Sumando los porcentajes de las mujeres que son provenientes de otros estados me da un total de 67.1% de inmigrantes, los que significa que la mayoría de la población de la colonia El Chorizo está compuesta por inmigrantes de estados del sur del país (ver anexos, cuadro 3 y 4). Con respecto al tipo de lengua que hablan quienes contestaron que sí, la mayoría habla el Mixteco, que tiene un porcentaje de 17.3% y como segundo tipo de

lengua que hablan es el Náhuatl con un 2.5% y sólo el 1.2% hablan el Popoluca y el Tarahumara (ver en anexos, cuadro 5).

Referente a las cualidades que se pudieron observar en la mayoría de las mujeres madres de familia, es que poseen cierta timidez, se percibió cierta desconfianza en quienes se acercan o conocer de ellas. Sin embargo se pudieron captar rasgos de calidez y sencillez, cuando se platicó con ellas. Las características más significativas con respecto a las cualidades, es que son mujeres con dificultades para entablar conversaciones con personas que no pertenecen a su mismo grupo cultural, familiar o que no pertenecen a la misma colonia.

Por lo tanto, son las mujeres madres de familia de la colonia EL Chorizo, quienes aparecen como objeto de este estudio, fueron identificadas por sus características peculiares y fueron el foco de interés en estudiar la cultura alimentaria de esta colonia, desde sus hábitos, creencias y gustos. Puesto que son las madres de familia, quienes son las responsables culturalmente de la elaboración de las comidas, y es la parte fundamental para conocer algunos elementos de la cultura alimentaria que pudiesen ser tomadas en cuenta para los programas de asistencia alimentaria, futuros proyectos de promoción de la salud en los espacios marginales, puesto que son receptoras de programas de Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo y Sujetos Vulnerables y actualmente el Programa Nacional de Lucha Contra el Hambre.

#### 3.4. Delimitación y población de la muestra

La selección de la muestra fue no probabilística a conveniencia, ya que se identificó la comunidad de El Chorizo de acuerdo a los datos que proporciona la CONAPO (2012) en relación a las comunidades migrantes en estado de marginalidad. Se contabilizaron la población de la colonia y se encontró que la población total es de 330 habitantes, distribuidos en 103 familias, de las cuales se seleccionó al total de mujeres madres de familia inmigrantes de distintos estados de la república y de municipios del Estado de Sinaloa, quedando 80 mujeres madres de familia como población objetivo de la investigación.



Para la muestra cualitativa, se seleccionaron 5 mujeres madres de familia que cumplieron con los siguientes criterios de inclusión: mujer madre de familia que pertenecen a diferentes estados de la república, como Oaxaca, Guerrero, Veracruz, y de algún municipio del Estado de Sinaloa, que tuvieran hijos menores de 12 años y que fueron responsables de la selección y elaboración de los alimentos en su hogar.

### 3.5. Fases de la investigación

La presente investigación es de tipo secuencial exploratoria, donde la recolección de datos se dividió en dos fases, CUAL-cuan, el orden fue cualitativo con análisis, seguido de cuantitativo con análisis. Según Pereira (2011), la estrategia secuencial exploratoria, su énfasis es explorar o conocer un fenómeno, los resultados cuantitativos sirven para explicar los resultados cualitativos, por lo que el orden es cualitativo-cuantitativo. Fue factible el diseño de una metodológica mixta, puesto que el diseño de la investigación requería de obtener resultados desde ambas perspectivas; si bien el enfoque cualitativo proporcionó elementos que permitieron conocer el contexto, los significados, creencias y las prácticas alimentarias de las mujeres madres de familia en la colonia el Chorizo de una forma más empírica y profunda, el enfoque cuantitativo, proporcionó datos concretos de las prácticas alimentarias, sus significados y creencias, aportó además aspectos socioeconómicos, que permitieron contextualizar a los actores, así como caracterizar a las mujeres madres de familia.

La recolección de datos se dividió en dos fases, la primera fue de corte cualitativa, ya que se inició el proceso de investigación de las prácticas culturales, esto nos llevó a situarnos con las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo. Se inició con la observación directa, para identificar el escenario de estudio, y de los actores a quienes por medio de la introducción al campo, y al generar un estado de confianza, se pudo conocer a distintas mujeres madres de familia que cumplieran con características primordiales que nos llevaron a plantear la investigación.

La introducción al campo fue de suma importancia, ya que nos permitió tener un conocimiento empírico que sirvió para plantear el problema y construir los instrumentos tanto cualitativos como cuantitativos, así como seleccionar a los actores de estudio. Posterior a ello, se procedió

con la aplicación del instrumento de investigación, éste consistió en una entrevista semiestructurada con cierto grado de profundidad a cinco mujeres madres de familia inmigrantes, las cuales aportaron importantes elementos que sirvieron para el análisis de los resultados e identificar aquellos que respondieran a las preguntas iniciales en la investigación.

La entrevista semiestructurada, se aplicó en los lugares donde el entrevistado efectúa sus actividades cotidianas, la cual permite obtener datos importantes del contexto situacional, ya que se acompaña de observación participante como un proceso natural, debido a que se pretendió conocer el espacio social donde habitan. La observación participante permitió conocer a mayor detalle el contexto de la colonia El Chorizo, lugar donde se identificó el problema, de manera más directa y más profunda.

Al no quedar totalmente de acuerdo en las respuestas de las mujeres madres de familia y al identificar importantes rasgos de los actores, que serian importante conocer y analizar, la siguiente fase fue de carácter cuantitativo con la aplicación del cuestionario. Este instrumento nos permitió darle sistematización y particularidad en las respuestas que fueron logrando formular los contenidos epistemológicos, que sostiene cada uno de los conceptos del planteamiento del problema.

Posterior a las fases de recolección de información, se procedió a realizar el análisis de los resultados, por lo que primeramente se desarrollo la transcripción de las entrevistas, donde se filtró la información identificando frases que contestaran las preguntas y objetivos de investigación, y que fueran relevantes para retomarlas en el análisis de los resultados. Posterior a la transcripción y codificación de las entrevistas, se procedió al análisis de los datos cuantitativos, se traspaso la información de los datos recolectados en la encuesta, al programa de SPSS donde se trabajo con la estadística descriptiva y el análisis de frecuencias. Después del análisis de los datos cualitativos y cuantitativos, se procedió a la descripción de los resultados cualitativos complementándolo con los datos cuantitativos y desarrollando la interpretación de ambos.

### 3.6. Métodos y técnicas para la interpretación de los resultados

Para la interpretación de resultados de esta investigación se utilizaron métodos y técnicas tanto cualitativas como cuantitativas, las cuales se conjugaron en técnicas metodológicas para darle mayor validez a la investigación. Para la interpretación de los resultados cualitativos se utilizó el método fenomenológico, el cual sirvió para conocer la cultura alimentaria a través de las experiencias, es decir, tal como se presentan en la realidad y la manera en que se vive por las mujeres madres de familia. La fenomenología según Husserl (1998), es una ciencia, una filosofía, un enfoque o un método, del mismo modo enfatiza en la intuición reflexiva del investigador para describir la experiencia tal como se vive, no es otra cosa que el acto de interpretar es juzgar las cosas de manera racional y científica, olvidándose de nuestra propia opinión e interrogar las cosas así mismas.

Por otra parte Heidegger (2006), precisa que la fenomenología se enfatiza en la ciencia de los fenómenos, ésta consiste en permitir ver lo que se muestra, tal como se muestra en la realidad, por consecuencia, es un fenómeno verdadero y a su vez científico para ser tomado en cuenta para una investigación. Por lo tanto el método fenomenológico se utilizó en la interpretación de los resultados enfatizando las experiencias vividas por las mujeres madres de familia de la colonia El chorizo, buscando hacer un análisis de sus descripciones con respecto a sus hábitos de elaboración, selección y consumo de los alimentos, sus creencias, gustos y significados que poseen con respecto a la alimentación.

En la interpretación de los resultados, se intentó relacionar los resultados cualitativos con las interpretaciones y conclusiones que se tuvieron al momento de examinar las descripciones de las entrevistadas. De este modo se logró llegar a una mayor integración de los resultados y lograr un cuerpo de conocimiento con respecto a la cultura alimentaria. Por lo tanto, todo el proceso de interpretación se realizó basado en el discurso o el hecho social expuesto por las mujeres madres de familia, olvidándonos de los prejuicios u opiniones que se tienen respecto al problema. Se interpreto cada una de las prácticas alimentarias expuestas, identificando su

significado, permitió además comprender los motivos de sus prácticas culturales, ya que la fenomenología permite interpretar la acción del hombre.

Para la interpretación de los datos cualitativos, se apoyó además de las técnicas de análisis de texto donde se codificaron los discursos de las entrevistadas para identificar conceptos o partes de las conversaciones que sirvieran para el análisis. Este tipo de técnica se caracteriza por ser un proceso de identificación, codificación y categorización de los principales ejes de significado de los datos. Según (Coffey, 2005), la organización y procesamiento de los datos resulta, dentro del proceso de análisis de los datos cualitativos, una tarea esencial para extraer del total de los datos, aquellos que realmente tienen una significación relevante en relación con los objetivos de estudio, y establecer relaciones entre los datos que faciliten posteriormente realizar esfuerzos de abstracción en la búsqueda de la generación de conceptos, proposiciones, modelos y teorías.

Para el análisis de los datos cuantitativo, se utilizó el método de análisis primario de una encuesta, en donde se tabularon y graficaron los datos obtenidos por medio del programa estadístico SPSS, se sacaron los porcentajes y frecuencias de las respuestas que dieron las mujeres madres de familia al contestar las preguntas del cuestionario. Las frecuencias y los porcentajes se graficaron, mismos que sirvieron para hacer un análisis de cada una de las contestaciones, identificando las respuestas más representativas para utilizarlas en el análisis de cada uno de las preguntas y conceptos planteados en la investigación.

Finalmente, se expone que en el diseño metodológico se utilizaron distintos métodos que sirvieron para la realización de la investigación desde su diseño y recogida de datos, hasta la interpretación y análisis de los resultados que arrojaron los instrumentos aplicados. Se rescata la necesidad de expresar la idea de que dentro de la investigación cualitativa, se pueden utilizar perspectivas distintas, según sea la intensión del investigador o que el problema lo requiera.

## CAPÍTULO IV: ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

El objetivo de este capítulo es analizar los resultados que ayudan al conocimiento para describir el concepto de cultura alimentaria en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, un espacio urbano marginal de Culiacán Sinaloa. Se analiza la cultura alimentaria como pregunta y objetivo general de la investigación, lo cual se explica a través de los hábitos de selección y elaboración de los alimentos, las creencias y gustos, planteados en las preguntas específicas. Los resultados que describen las preguntas y objetivos planteados se identificaron en los hogares de las mujeres entrevistadas y encuestadas de la colonia El Chorizo.

El análisis de la cultura alimentaria en las mujeres se desarrolló a través del reconocimiento de la alimentación como una expresión simbólica de la cultura, visible en sus prácticas de selección, elaboración y consumo de los alimentos, mismos que son compartidos en un mismo espacio social, económico y cultural, como lo es la colonia El Chorizo. En ese sentido, se planteo analizar algunos elementos de la cultura alimentaria de las mujeres madres de la colonia El Chorizo, por medio de la identificación de los hábitos alimentarios de las mujeres madres de familia, la descripción de sus creencias y significados sobre los alimentos y el análisis de sus gustos de consumo en estas mujeres, establecidas en espacios urbano marginales.

Para cumplir los objetivos planteados surgieron los siguientes cuestionamientos ¿Cuál es la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, un espacio urbano marginal de Culiacán Sinaloa? ¿Cómo son los hábitos alimentarios de las mujeres madres de familias inmigrantes asentadas en la Colonia El Chorizo, un espacio urbano marginal? ¿Qué creencias y significados tienen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo sobre su alimentación y la de sus hijos? ¿Cómo son los gustos alimentarios que tienen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo?

Dichas preguntas se contestarán en los posteriores párrafos, ya que se presenta una descripción y análisis sobre los resultados más importantes que explican algunos elementos de la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia el chorizo.

#### 4.1. La responsabilidad de las mujeres madres de familia en la selección y elaboración de los alimentos.

Los hábitos alimentarios son reconocidos como las formas que los individuos elaboran y seleccionan los alimentos, a quienes se les ha atribuido dichas prácticas son las mujeres que históricamente han cumplido esa función. En este caso, la mujer en las sociedades actuales a pesar de que están insertas en espacios laborales, culturalmente, ella es quien en su práctica cotidiana compra los alimentos y elabora las comidas que serán consumidas por los miembros que componen su familia. Para ello nos dimos a la tarea de identificar la responsabilidad en la selección y elaboración de los alimentos de la población de la Colonia El Chorizo, a lo que se les preguntó en quién o en quienes recae la decisión de qué se va a comer, quién va a comprar y a dónde se van a realizar las compras.

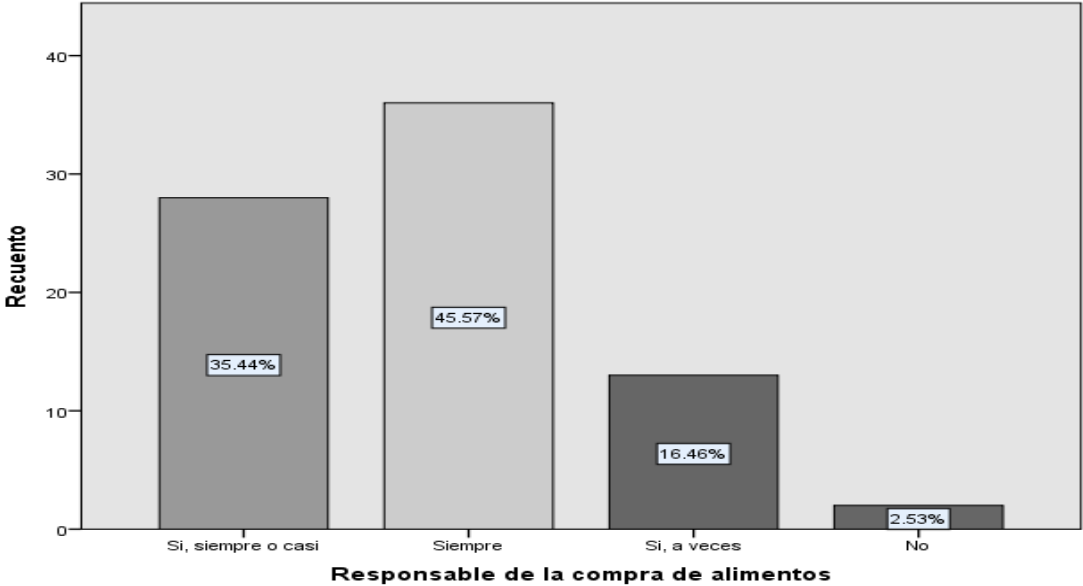
Las respuestas más frecuentes, fueron que las mujeres madres de familia son quienes se encargan de comprar y elaborar los alimentos. Esto se demuestra cuando María, expresó que ella es la encargada de comprar los alimentos, los cuales adquiere en los supermercados cercanos a la colonia, y en su discurso muestra qué alimentos escoge normalmente y qué aspectos toma en cuenta cuando escoge esos alimentos.

*“Yo escojo los alimentos que voy a utilizar, yo escojo lo que veo, lo más económico, los frijoles negros, los nopales, las tortillas, la sal y ya, y cuando hay algo más, compro pa una comidita mejor, pal mole de chile, yo compro allá en la ley express, compro las alitas y piernas de pollo, no mas miro la caducidad, si se ven bien o si lo veo lastimado o verde no agarro, agarro el mas bueno y barato ” (María, 10, 6,2015).*

Lo que plantea María, se entiende que las mujeres madres de familia a pesar de que se encuentran insertas en el mercado laboral, son quienes se les atribuyen la responsabilidad de la selección y elaboración de los alimentos cumpliendo doble rol de trabajo. La responsabilidad en la elaboración y selección de los alimentos se muestra en la gráfico 1, al identificar qué el 45.5% dijeron que siempre y el 35.4% que casi siempre son las responsables. Los porcentajes

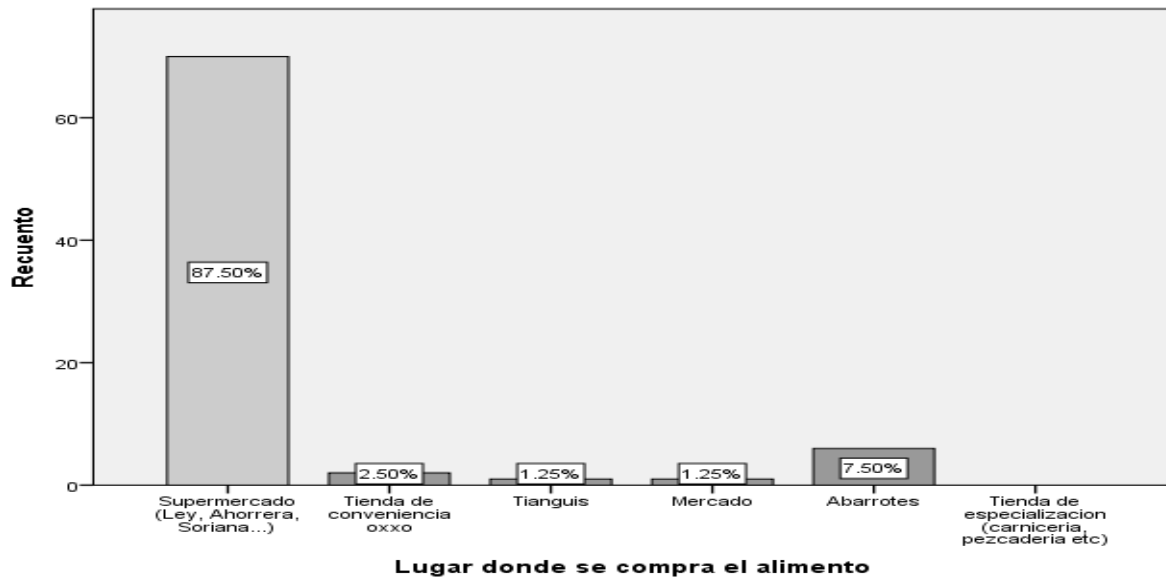
demuestran que la mayoría de las mujeres madres de familia, continúan con la práctica que cultural y socialmente se les ha atribuido a lo largo de la historia.

Gráfica 1. Responsabilidad de la compra de alimentos.



Referente al lugar donde adquieren los alimentos, los supermercados como la Ley Express, son las tiendas donde ellas adquieren los alimentos que consumen durante la semana. Estos supermercados de productos alimentarios son reconocidos socialmente en Culiacán por dirigir sus precios a la clase media y baja de la población. La gráfica 2, se muestra que el 87.5% que representa casi el total de las mujeres encuestadas, compran los alimentos en ese tipo de supermercados, estando uno ubicado a solo 3 cuadras de la colonia El Chorizo.

Gráfica 2. Lugar de compra de alimentos.



Tanto las expresiones de las mujeres madres de familia y los gráficos, demuestran que la provisión de los alimentos, continua siendo una tarea delegada en las mujeres. Se comprende que tanto la higiene de los alimentos, los utensilios donde preparan las comidas, las recetas que utilizan, y el cómo preparan las comidas, al igual que la provisión, ésta es una tarea prácticamente femenina. Es posible reconocer que el procesamiento de los productos comestibles es, entre las tareas alimentarias maternas la menos delegable.

#### 4.2. Hábitos de selección y elaboración de los alimentos identificados en las mujeres madres de familia

Los hábitos de selección y elaboración de los alimentos de las mujeres madres de familia, vienen siendo una expresión simbólica de la cultura de la población de El Chorizo, visible en su vida cotidiana y constituida como parte de su identidad del grupo cultural al que pertenecen. Dichas prácticas alimentación se han convertido en hábitos repetitivos o costumbres interiorizadas y enraizadas, consientes o inconscientes y que son difíciles de modificar. Los hábitos tienen repercusiones en la salud individual y familiar, puesto que al

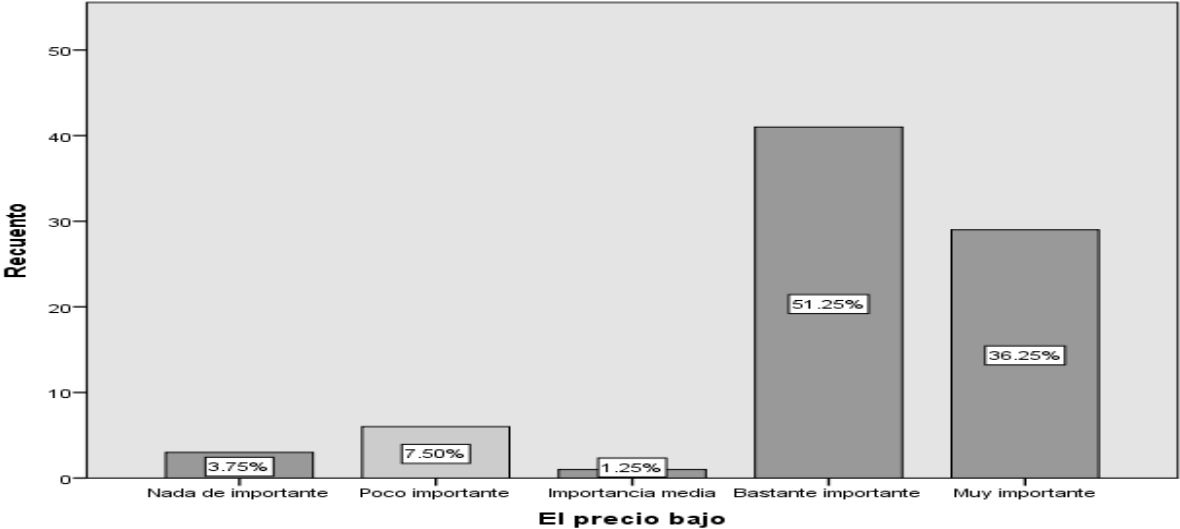


seleccionar los alimentos las mujeres madres son consientes de su acción al momento de seleccionarlo y un claro ejemplo es lo que respondió Sara, quien al momento de seleccionar los alimentos no toma en cuenta el estado nutricional de lo que consume, ya que ella solamente fija su atención en la caducidad, el color, en su textura, y el precio del producto, siendo para ella lo más importante.

*“Compro la carne que este rojita, que se vea bien, porque muchas veces está muy fea, la fruta y las verduras que estén duritas, como el tomate que esté rojo y duro, las manzanas que no estén podridas ni blandas, las latas, los jugos no nos fijamos en lo que contiene, nomas echamos la que lo que ocupamos y es más barato”*  
 ( Sara, 5, 10, 2015).

Lo mencionado por Sara, se demuestra con el gráfico 3, el cual explica, que las mujeres madres de familia toman encuesta al seleccionar los alimentos el precio del producto, ya que el 51.25% les parece bastante importante y el 36.5% les parece importante. Se considera entonces que el precio del producto es uno de los aspectos que mayor mente influye en la selección de los alimentos que consumen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo.

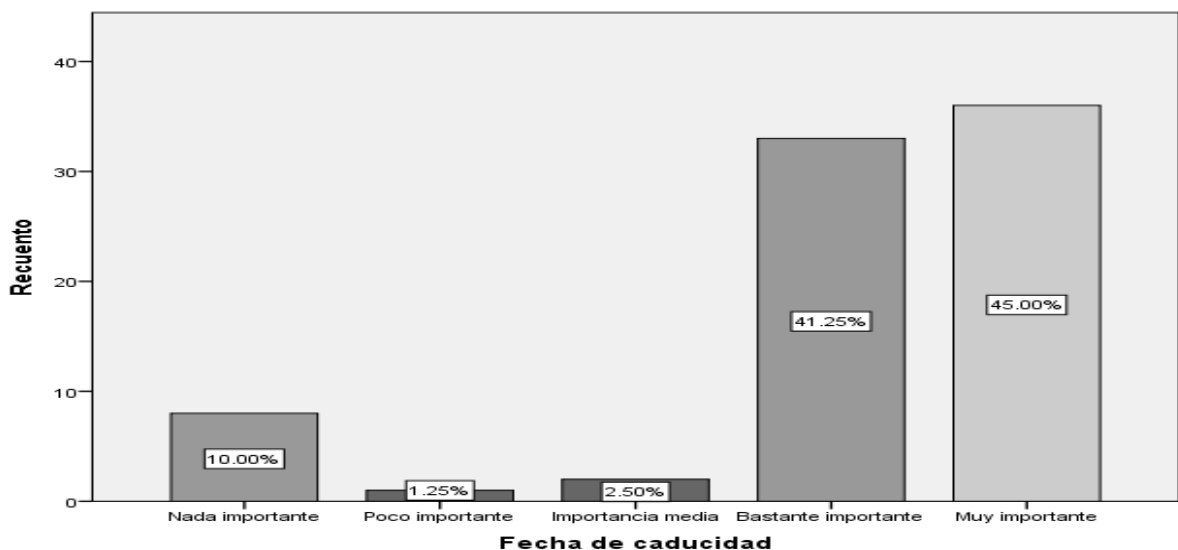
Gráfica 3. Precio bajo de los alimentos.



Otro de los aspectos que toman en cuenta las mujeres madres de familia de la colonia, es la fecha de caducidad, puesto que de la muestra seleccionada el 45% les parece muy importante

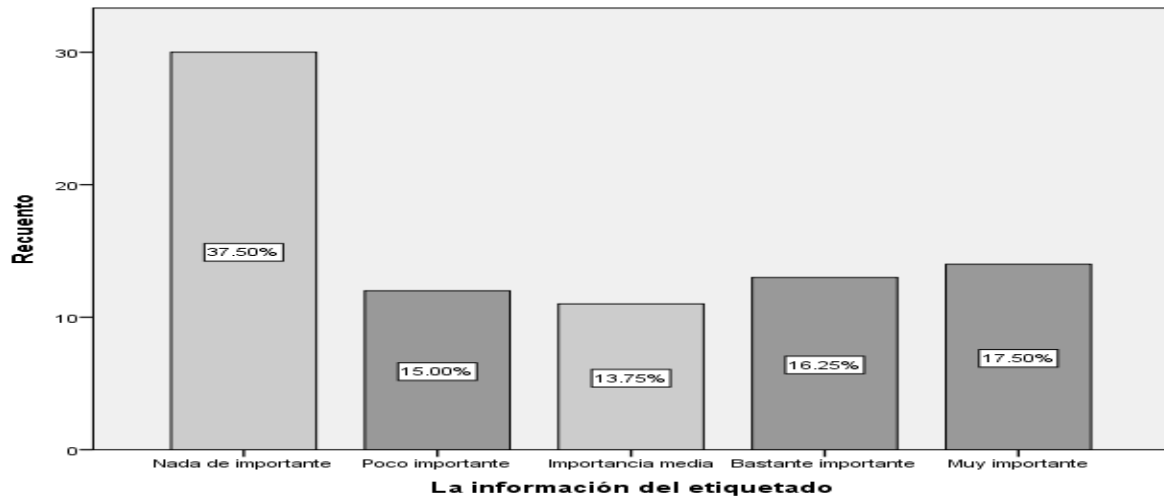
el etiquetado donde se especifica la fecha de caducidad del producto. Seguido de ello, el 41.2% les parece bastante importante el aspecto de expiración de los alimentos adquiridos en los supermercados y solamente a un 1.25% y 2.50% les pareció de poca y mediana importancia la fecha de caducidad (ver gráficas 4).

Gráfica 4. Fecha de caducidad de los alimentos



Con respecto a las características de los alimentos que las mujeres, no toman en cuenta al momento de seleccionarlos, es la información del etiquetado, es decir les parece de poca importancia tomar encuesta este aspecto. Un 37.5% les parece nada importante, el 15.0% les parece poco importante y solo el 16% y el 17% les parece bastante y muy importante en considerar los aspectos nutricionales de los alimentos (ver gráfica 5). Así que, se puede concluir que las mujeres madres de familia, solo seleccionan los alimentos que necesitan y son de su agrado, sin razonar, si son perjudiciales o benéficos para la salud individual y familiar, en ocasiones solo es un acto repetitivo de selección de alimentos y no consciente del consumo.

Gráfica 5. Información del etiquetado de los alimentos.



Lo mostrado en la expresión de Sara y lo descubierto en los gráficos, se puede señalar que las acciones de selección de los alimentos, se convierte en una conducta repetitiva condicionada por el gusto y recursos disponibles, más que el razonamiento de ingerir cierto tipo de alimentos. Estos actos repetitivos se convierten en costumbres, los cuales pueden ser caprichosos que no surge inmediatamente, sino que son formadas con el paso del tiempo, mismos que son difíciles de modificar cuando éstas son consideradas perjudiciales para la salud. Las conductas obedecen a una creencia o ideología, cuando mencionan que las costumbres son conductas que surgen de una satisfacción ideológica y que no se pueden modificar de la noche a la mañana, ya que es una conducta arraigada y que puede ser parte de las creencias.

Con respecto a los hábitos de elaboración de los alimentos, las mujeres cocinan sus comidas en tiempos determinados, puesto que el tiempo para ellas es muy importante, a consecuencia de que tienen que repartir su tiempo en las labores domésticas y el trabajo remunerado. Para ellas, el desayuno debe ser rápido para lograr hacer otras actividades y llegar a tiempo a su trabajo, como lo expresa la María, mujer madre de familia:

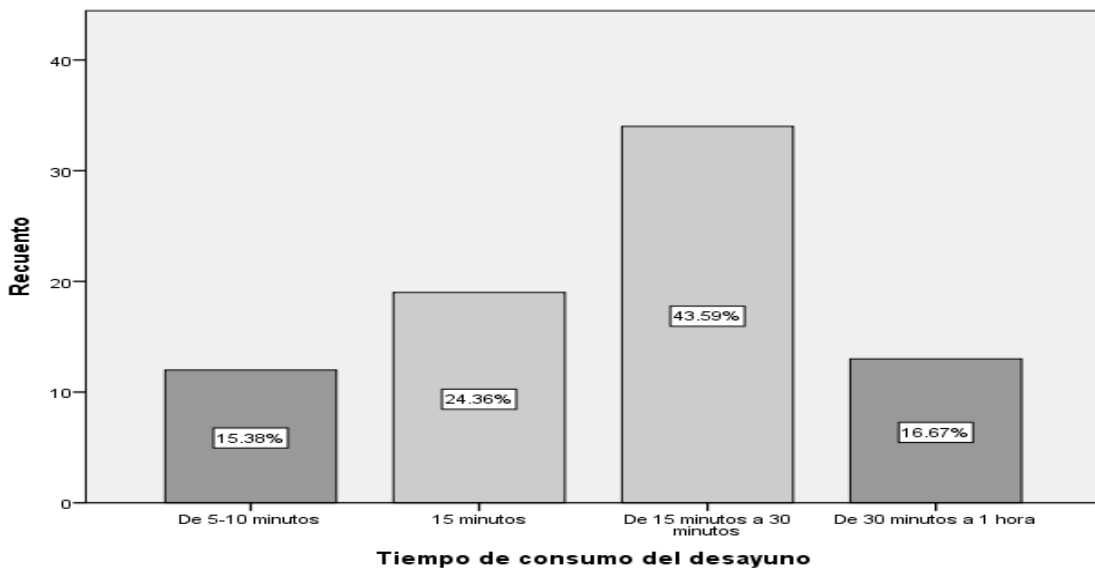
*“Yo trabajo, me levanto a hacer desayuno así rapidito, luego a lavar a recoger y salgo a regar las plantitas y luego al trabajo y luego en la noche hay que preparar la cena, ver la tele, y nos andamos durmiendo como a las once, bien cansados, a*

*veces hago la comida del medio día, un día y que me alcanza pa dos días más”*  
(María, 6, 10, 2015).

María describe sus actividades de un día común, donde se identifica que existe una sobre carga de trabajo, ya que las mujeres en su vida cotidiana desarrollan distintas actividades domésticas. Mismas que no son remuneradas y adjudicadas como parte de su responsabilidad. En su afán de que el tiempo les alcance, entre atender a sus hijos, hacerles de comer, hacer la limpieza, ellas buscan estrategias para optimizar tiempo para poder descansar. Entre esas estrategias es hacer comida suficiente para dos o tres días, como lo expresó María en la entrevista.

Por lo tanto, se intuye que el tiempo de elaboración de los alimentos de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo no es muy prolongado, se muestra que el tiempo de elaboración, cocción y consumo de los alimentos está entre 30 minutos a una hora, ya que de la muestra representativa, el 41.2 % dijeron que duran aproximadamente media hora el elaborar las comidas y solo el 36.25% mencionaron que duran una hora, lo que representa el tiempo aproximado en el resto de las comidas diarias (ver gráfica 6).

Gráfica 6. Tiempo de elaboración de los alimentos.



La grafica muestra el tiempo que tardan en elaborar las comidas, y dividiendo el tiempo en pensar que comer, prepararlos, cocerlos y consumirlos, se deduce que el tiempo es corto para todo el proceso. Por lo que es de considerar que las mujeres madres de familia optan por elaborar comidas rápidas, como es la preparación y consumo del huevo, aspecto mencionado por Brígida mujer madre de familia.

*“En la mañana, pues hago huevo con salsa pa alcanzar alistarme pa irme al trabajo y que los chamacos coman pa que se vallan a la escuela, en la comida no comemos y en la cena, pues frijoles” (Brígida, 10, 6, 2015).*

La expresión de Brígida, nos muestra que actualmente en las familias donde la mujer se encuentra inserta en un mercado laboral, los hábitos de elaboración y consumo de los alimentos, el reducir el tiempo es primordial. Se opta por hacer comidas poco laboriosas, lo que se puede generalizar que la cultura alimentaria en las familias inmigrantes de la colonia El Chorizo está sufriendo cambios, ya que las mujeres madres de familia más jóvenes poseen conocimientos de cómo elaborar alguna comida tradicional de su lugar de origen; sin embargo por reducir el tiempo no las preparan. Esto se demuestra en el siguiente párrafo hablado por Natalia, mujer madre de familia de 20 años de edad, cuando se le pregunto, si ella prepara las comidas tradicionales de su lugar de origen, a lo que contesto lo siguiente:

*“Porque son muy batallosas, es más tiempo y da mucha flojera, por ejemplo al hacer las tortillas de maíz tienes que preparar el nixtamal, tienes que molerlo, hacerla en el metate, y más tiempo, huy no que flojera” (Sra. Natalia, 11, 6, 2015).*

Con la expresión de Natalia perteneciente a la comunidad de Hornillos del municipio de Choix, se entiende que las costumbres alimentarias que poseen algunas mujeres madres de familia, son modificadas al establecerse en la colonia, ya que existen tiendas donde procesan el maíz y venden las tortillas. Esto explica que los hábitos dependen de presiones socioculturales, como la introducción de alimentos industrializados, lo que lleva a las transformaciones culturales, es decir las familias que inmigraron del sur del país y de las regiones de Sinaloa al establecerse en la colonia El chorizo sufrieron y sufren procesos de transformación cultural debido a la introducción de nuevas tecnologías, así como la

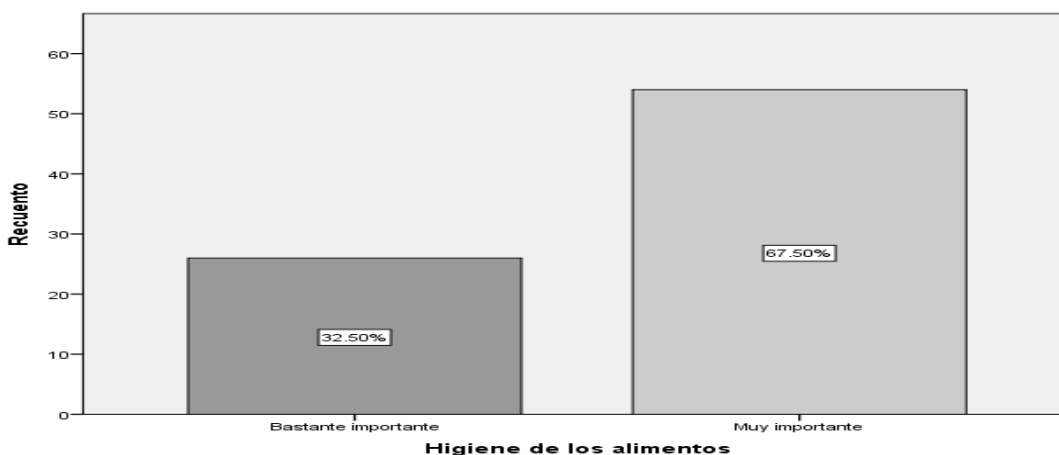
introducción de comidas y alimentos que son producidos y reconocidos culturalmente en la región de Aguaruto y Culiacán.

La elaboración de las comidas, el usar recetas y la higiene de los alimentos, según las narraciones de las mujeres madres de familia, es de suma importancia para ellas. Consideran que la salud de sus hijos y la felicidad de su pareja dependen de qué tipo de comidas y el cómo estén preparadas. Por ejemplo la higiene y cocción de los alimentos se muestra cuando ellas mencionaron que se lavan las manos y limpian los alimentos antes de consumirlos para evitar que sus hijos se enfermen. Referente a ello Angelina expresa lo siguiente:

*“Lavarlos, lavarme las manos con jabón también para cocinar y dales de comer a los niños, o darles una rebanada de melón en el día porque les gusta a los niños, aquel grande es muy malo, no le gustan los caldos con verdura, a este sí, no es chiqueón, le gusta todo (Angelina, 4,6, 2015).*

La importancia de la higiene respecto a los alimentos en las mujeres madres de familia es primordial, ya que así previenen enfermedades en los hijos. Entre los hábitos de higiene que practican se encuentran el lavar los alimentos antes de cocinarlos, lavarse las manos, limpiar los utensilios y cocimiento total de los alimentos. La gráfica 7 muestra que la higiene de los alimentos es muy importante y bastante importante para ellas, por lo que del 100% de la muestra, el 67.7% dijo que era muy importante y el 32.5% es bastante importante lavarse las manos.

Gráfica 7. Higiene de los alimentos.



La preparación de los alimentos y su responsabilidad que ellas asumen al preparar la comida con higiene se relaciona con el significado de la maternidad: cuidar a sus hijos e hijas, satisfacer sus gustos, aplicar técnicas culinarias apropiadas para el cuidado de ellos, pero también implica satisfacer las preferencias de su pareja, puesto que al momento de pensar que se va a cocinar durante el día, piensan qué es lo que más le gusta a su familia, dejando en último lugar sus preferencias alimentarias. Esto se puede observar en las siguientes expresiones:

*“Pa hacer la comida pienso en mis hijos, pues si les gusta, si se la van a comer”*  
(Brígida, 10,6, 2015).

*“En mi esposo, en mi suegra, en los vecinos, jajaja en todos”* (Natalia, 10, 6, 2015).

Las palabras de Brígida y Natalia nos permiten entender que las mujeres madres de familia priorizan la satisfacción del gusto alimentario de sus hijos y de su pareja, significa que ellas se posicionan en el último lugar de la familia. Esto se generaliza al conocer los resultados del cuestionario, cuando se identificó que al momento de decidir las comidas a elaborar piensan primero en los hijos e hijas, pues representa un 35% del total de la muestra, y en segundo lugar piensan en su pareja, representa el 22.5% de la muestra total.

4.2.1. Sentimientos en la elaboración de las comidas y la subordinación cultural en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo al elaborar las comidas.

Para las formas de como se elaboran las comidas se utilizan ciertas metodologías que las mujeres toman en cuenta cuando preparan las comidas, tanto el ciclo alimentario (desayuno, comida y cena), como en las festividades familiares y religiosas. Las metodologías que utilizan al elaborar las comidas están vinculadas a ciertos significados relacionados con el amor, la adoración a sus dioses, la pasión, la armonía y estima hacia sus semejantes. Esto se demostró cuando se les preguntó a las madres de familia, sobre los sentimientos que surgen en ellas al elaborar las comidas que son de mayor agrado para sus hijos e hijas, pareja y el

compartir con sus vecinos. Las respuestas fueron emitidas repetidamente, sobre los sentimientos de alegría al elaborar las comidas de mayor preferencia en sus hijos, puesto que en pensar qué les van a elaborar sus comidas favoritas, se movilizan sentimientos que motivan la preparación de los mismos. Un ejemplo claro son los sentimientos que refleja María cuando prepara la comida que gusta a sus hijos.

*“Me da gusto, me da gusto, no se digo prepararles esa comida que les gusta a mis hijos me da emoción, porque les gusta mucho, hasta les digo, van a traer refresco para que coman su comida, por emoción, jajajaja” (María, 28, 5, 2015).*

Los sentimientos que surgen en las mujeres al elaborar las comidas de mayor preferencia a sus hijos, permiten entender que el acto de alimentarse implica aspectos subjetivos que se expresan en los rostros y acciones de las mujeres madres de familia. Se demuestra en la felicidad o alegría que menciona Sara al saber que sus hijos disfrutaban su comida favorita y permitiendo que sus hijas e hijos tomen bebidas que ella prohíbe consumir. Esto se pudo constatar cuando en el discurso Sara, mencionó que consumen Coca Cola para celebrar que están comiendo su comida preferida. Se puede inferir que las mujeres madres de familia seleccionan los alimentos dependiendo del gusto de sus hijos e hijas y pareja, no tomando en cuenta aspectos nutricionales de los alimentos.

El posicionamiento de las mujeres madres de familia, culturalmente es percibido para ellas como último lugar, es decir que sus deseos, necesidades y sentimientos son en tercer lugar o son olvidadas. Esto nos lleva a reconocer que el género dentro de una cultura específica, etnia, grupo o pueblo, se entiende de distintas maneras, es decir la percepción que tienen culturalmente las mujeres madres de familia de la colonia El Chorrizo se conciben como desvalorizada dentro del hogar, y se logra comprender que existe una violencia simbólica, percibida en las prácticas de consumo de los alimentos.

Dichas prácticas alimentarias se observan cuando consumen los alimentos, puesto que al momento de servir la comida desarrollan de manera inconsciente acciones que manifiestan su posición o subordinación ante el sexo masculino y el posicionamiento familiar. Dicha subordinación se observa cuando las mujeres madres de familia de la colonia El Chorrizo, sirven primeramente a la pareja y a sus hijos e hijas, quedando ellas en el último lugar, y en



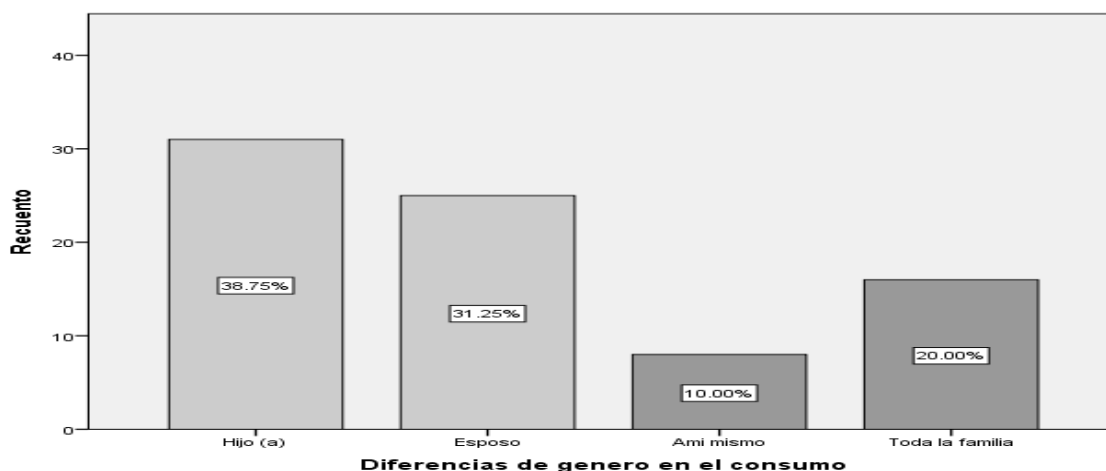
ocasiones esperan a que la familia termine de comer, para posteriormente ellas sentarse a la mesa a comer, entendiéndose que en ocasiones consumen sus alimentos solas.

La subordinación femenina se puede observar en las expresiones de Brígida cuando se le cuestionó a ¿quien le sirve primero los alimentos cuando los van a consumir? lo cual ella respondió “a él” moviendo la cabeza hacia su pareja, después de que él había interrumpido la entrevista de una manera brusca, regañándola porque según su apreciación no contestaba bien los cuestionamientos. Cuando se le preguntó porqué le servía a él primero, ella se refirió:

*“Porque él es grande y los niños están chicos, y ya que terminan ellos luego empiezo a comer” (Brígida, 10,6, 2015).*

Lo que Brígida mencionó y se pudo constatar en el acto de su pareja al interrumpir la entrevista, accede a comprender que existe realmente una subordinación de las mujeres, incluso se podría mencionar que existe una violencia de género en las familias de la colonia El Chorizo, y se manifiesta en las prácticas cotidianas, incluso los horarios de comidas. No solamente existe una subordinación a sus parejas, sino a sus hijos e hijas. Referente a ello en la gráfica 8, se muestra que en el cuestionario aplicado a las 80 mujeres madres de familia, el 38.75% dice que al momento de servir los alimentos les sirven primero a sus hijos e hijas y casi de la misma proporción el 35.25 % le sirve la comida a su esposo, y solo el 10% dice que así mismo.

Gráfica 8. Diferencias de género en el consumo de alimentos.



Finalmente al observar las expresiones de las mujeres madres de familia, sobre los sentimientos que surgen en preparar alimentos que son de la preferencia de sus hijos e hijas y pareja, y lo demostrado en los gráficos, nos lleva a comprender que las comidas siempre están acompañadas de sentimientos y el hecho de elaborarlos implica connotaciones de alegría, enojo, coraje, dependiendo del estado anímico de las mujeres. Comprendemos entonces que el sabor de los alimentos depende de qué sentimientos poseen las mujeres al momento de preparar las comidas. Se concluye exponiendo, que se come mejor cuando la persona que prepara los alimentos está feliz, de esa manera se resalta la importancia de que la mujer madre de familia, se sienta apreciada por el resto de la familia y por ende el empoderamiento y estima hacia ellas, cambiaría su exclusión simbólica que posee.

#### 4.3. Las creencias y significados sobre los alimentos de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo.

Todo grupo cultural posee creencias y significados sobre sus prácticas sociales, entre ellas poseen un sistema de creencias que motivan la acción en la vida cotidiana, por lo que la alimentación es también parte de la cultura, la cual es motivada por distintas creencias, concepciones sobre el consumo de ciertos alimentos. Se entiende que en cada cultura, la selección de alimentos está ligada muy a menudo a un conjunto de creencias religiosas, valores éticos, prohibiciones, concepciones dietéticas sobre los alimentos buenos o malos para la salud. Las creencias alimentarias de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se refiere a toda aquella carga de significados y símbolos referentes algunos alimentos que motivan la selección y consumo (comportamientos alimentarios).

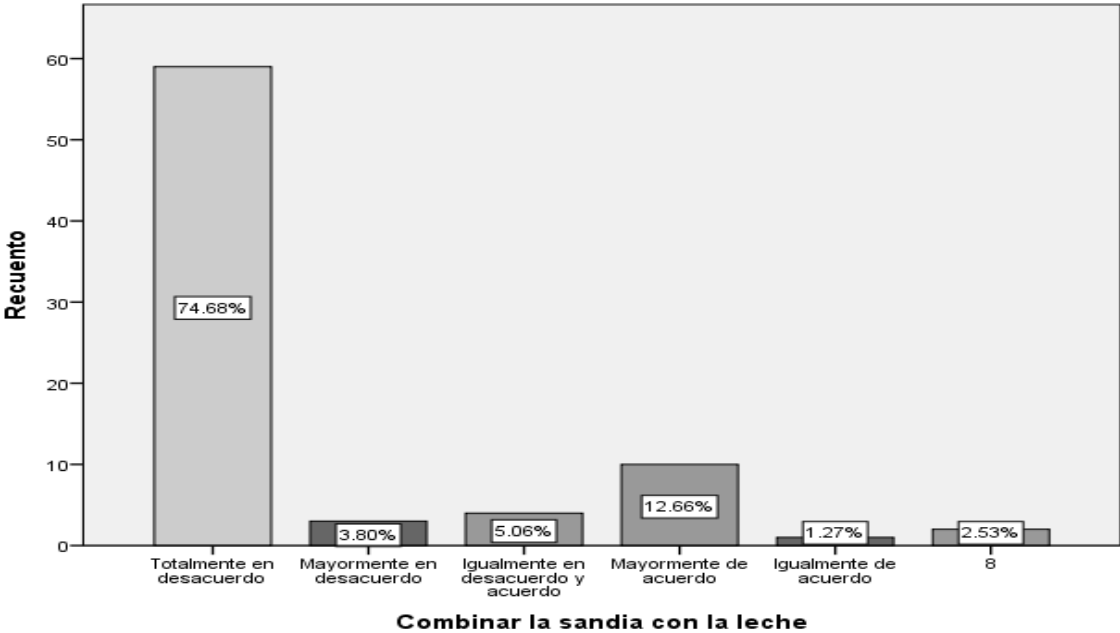
En éste apartado se describirán los resultados de la investigación, con el objetivo de conocer esas creencias y significados con respecto a las comidas que poseen las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, con el propósito de aportar elementos para el diseño de nuevos programas y políticas alimentarias de apoyo a comunidades marginadas. Para ello, a continuación se describen los hallazgos más importantes.

Con respecto a las creencias alimentarias, las mujeres madres de familia, poseen distintos tabúes sobre el consumo de algunos alimentos. Los tabúes son creencias que poseen sobre consecuencias en el consumo, mismas que son consideradas perjudiciales para la salud. Los tabús más significativas que expresaron las mujeres es sobre, no revolver algunos alimentos al momento de consumirlos, como el comer sandia con leche o pescado con leche, ya que consideran que es perjudicial para la salud de la piel, pues ellas creen que saldrán manchas en la piel. Ello se muestra en el comentario de Natalia mujer madre de familia.

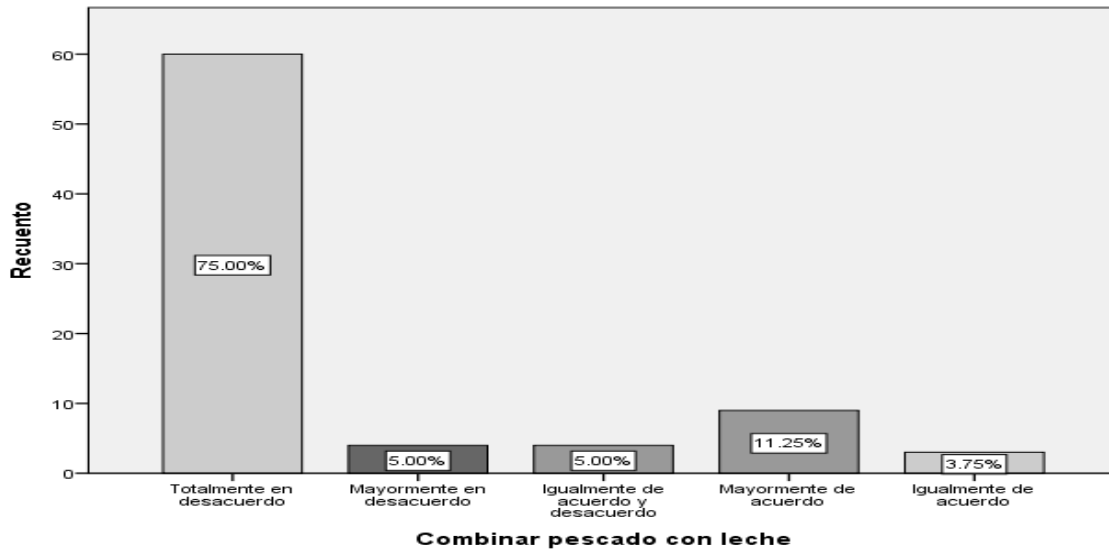
*“Si, como la sandia y la leche no la debes de comer revuelta, hay un frijol en el rancho que le dicen serahui, en el rancho lo siembran mucho, ese no lo debes de revolver con nada de otras comidas porque te haces pinta” (Natalia, 10, 6, 2015).*

Lo que menciona Natalia es un tabú que está muy arraigado en la población de El Chorizo (ver gráficas 9 y 10). Los porcentajes en estas graficas se muestra la prohibición de consumir al mismo tiempo el pescado, leche y sandia son muy elevados, pues se representa en un 74.66%, el consumir sandia leche y consumir pescado con leche es de un 75% del total de la muestra.

Gráfica 9. Creencias en el consumo de los alimentos.



Gráfica 10. Creencias en el consumo de alimentos



Lo mostrado en los porcentajes se determina que el tabú de combinar pescado con leche o sandía con leche, se considera que la mayoría de quienes lo creen es porque lo han escuchado, se ha transmitido de generación en generación o ha sido experimentado por quienes lo creen. Las creencias son significados o ideologías que motivan a la acción del hombre, las cuales son vías que permiten reflejar las manifestaciones del pensamiento. Lo simbólico se hace referencia a aquellas representaciones materializadas en formas, pueden ser expresiones de las madres de familia entorno a la alimentación que tiene cierto significado para ellas.

Esos significados de algunos alimentos en las mujeres tienen cierto simbolismo, el cual se materializa por las acciones o comportamientos al momento de no consumir las comidas que son dañinas y perjudiciales para la salud de ellas. Un ejemplo claro son las creencias que poseen en consumir alimentos que son nocivos cuando están en su periodo menstrual, embarazadas o en proceso de lactancia. Para la mujer madre de familia el consumo de comidas que perjudiquen tanto la salud de la madre y del hijo en el periodo de embarazo es muy significativo, debido a que la mayoría de las mujeres entrevistadas hicieron referencia a ello y se demuestra en la siguiente expresión:

*“Cuando una está embarazada no debe de comer, comidas con chile, grasa, y cuando están en periodo menstrual, uno no debe de comer huevo, el puerco, chile, la carne de puerco, se apesta uno, y cuando uno ésta amamantando, no debe de tomar cerveza, varias cosas porque lo que comes les transmiten al bebe” (Sara, 10,6, 2015).*

Sara señala que dentro de sus creencias alimentarias, existen alimentos que son perjudiciales para la madre y el hijo o la hija, específicamente porque se cree que los alimentos que ellas consumen son transmitidos por medio de la leche materna. Piensan además que los sentimientos que ellas poseen son transmitidos por medio de las comidas, hacia sus hijos o su pareja, por eso nos dimos a la tarea de preguntar a las mujeres madres de familia ¿creen que los sentimientos se transmiten cuando ellas están elaborando las comidas? Lo más asombroso es que hubo respuestas muy parecidas y peculiares, mismas que se muestran a continuación.

*“Yo digo que si, simplemente cuando se te acaba tu papá, o una persona que sea más allegada y estas triste, la comida no sale igual, siempre se te olvida echarle algo y te sabe amargo, desabrido y cuando estas enojado, simplemente te sale mal la comida, no le pones el interés, haces lo que sea, no te importa si les va a gustar a quien lo come” (Angelina, 28, 5,2015).*

*“Sí, porque cuando haces una comida de mal humor te sale mal, y cuando los haces de buena gana, te sale buena, jijiji, hasta el marido no me la hiciste bien, me la guisaste de mala gana, jajaja” (Natalia, 10, 6, 2015).*

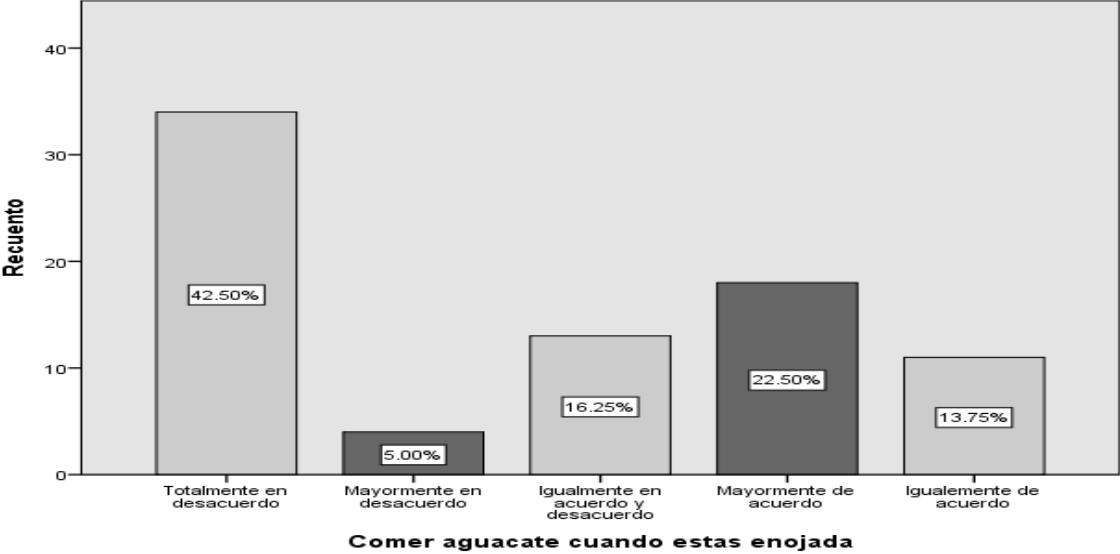
*“Si yo creo, que sí, porque a veces cuando uno no tiene ganas de hacer comida, andas triste, te sale desabrida, mi esposo dice, no tenias ganas de hacer la comida te salió muy mala” (Sara, 10,6, 2015).*

Otra de las expresiones, que son de mayor relevancia sobre la transmisión de los sentimientos en las comidas, es lo que sucedió con Brígida mujer madre de familia, cuando se le preguntó la siguiente cuestión. Cuando está enojada o triste ¿Usted cree que esos sentimientos se transmiten cuando uno hace la comida?

*“Jajaja, sale bien picosita la comida cuando uno está enojado” jajaja, y cuando uno está triste no sale, es cuando me hacen enojar” (Brígida, 11, 6, 2015).*

Lo identificado en las expresiones de Brígida, Natalia, Sara y Angelina, nos remiten a comprender que ciertos comportamientos alimentarios y sentimientos son transmitidos en la comida. Se puede decir que el sabor de las comidas depende del estado emocional que poseen las mujeres madres de familia, al momento de elaborar los alimentos. Con las expresiones se pueden especificar algunos sentimientos vinculados al sabor de las comidas: enojada-picosa, triste-desabrida, alegre- buen sabor. Un ejemplo claro de esta cuestión, se muestra en los altos porcentajes sobre quienes están totalmente en desacuerdo en consumir aguacate cuando están enojadas, porque puede ser perjudicial para la salud (ver gráfica 11). La mayor frecuencia fue de un 42% quienes dijeron que están totalmente en desacuerdo en consumir el aguacate cuando se encuentran enojadas, mientras que el 22% esta mayormente de acuerdo y el 16% le da igual consumirlo o no comerlo cuando está enojadas.

Gráfica 11. Creencias en el consumo de alimentos.



Lo que se mostró en las expresiones y graficas sobre la influencia de los sentimientos en la elaboración y sabor de las comidas, nos accede entender que cada comida o elaboración de la misma depende de un sistema de creencias, los cuales son transmitidos en las costumbres de elaboración de alimentos. En este caso, la creencia de que las comidas salen de distintos sabores no corresponde a una metodología de cómo se elabora un alimento, más bien corresponde al grado de interés que poseen las mujeres al elaborarlos, dependiendo incluso de los sentimientos al momento de la preparación.

Referente al sistema de creencias que poseen los pueblos o grupos culturales, se considera que existen diferencias de género en el tipo de creencia alimentaria. La diferencia de género se da en que cada grupo cultural tiene una concepción diferente de lo que no debe o si debe consumir el hombre y la mujer. Los alimentos que no deben consumir las mujeres según María es el huevo por su alto contenido de colesterol.

*“Pues yo pienso que las mujeres no deben de comer el huevo, porque dicen que trae mucho colesterol, yo se los doy a los niños pero yo no, si acaso un poquitito, y dicen que uno no debe de consumir cuando la mujer está en recuperación de un embarazo no deben de comer frijol negro, ni huevo, pues esas comidas las infla, el huevo también, el picante, las salsas, les hace daño. Los hombres cuando están enfermos no deben de comer, por ejemplo a mis abuelos decían que los hombres no deben de comer un mole picoso, cuando se están recuperando de una operación, o de alguna enfermedad. Lo que se pueden comer son los calditos, pero el mole no”*  
(María, 28, 5, 2015).

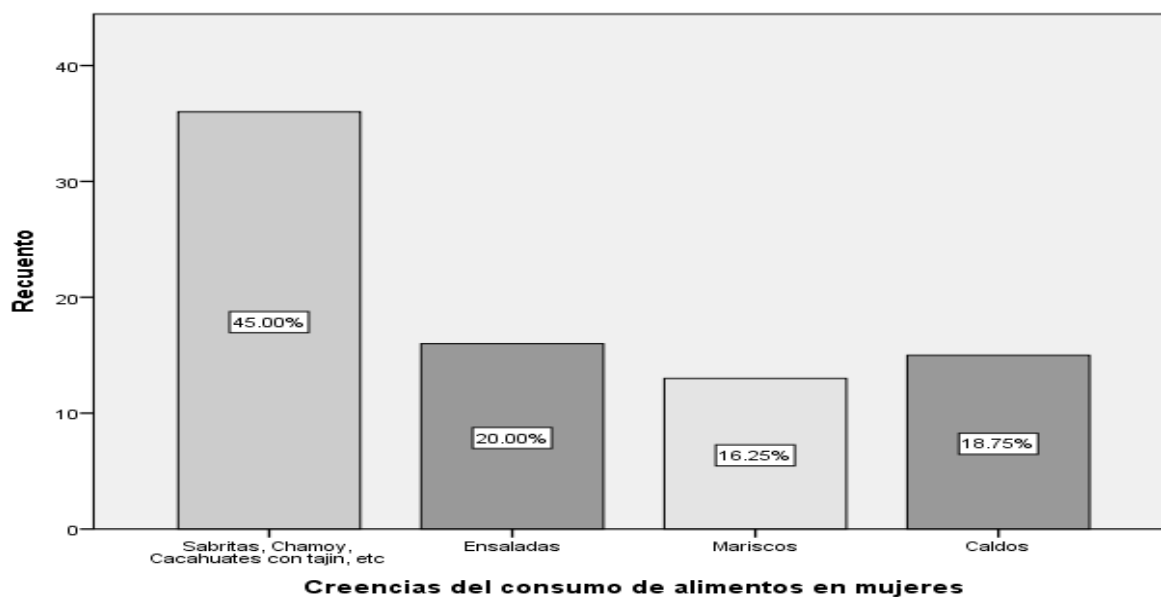
Las mujeres por medio de las creencias, costumbres y experiencias heredadas van aprendiendo formas de alimentarse que deben ser distintas entre hombres y mujeres, las cuales consideran que tienen que ver con las reacciones del cuerpo y el tipo de cuerpo, según su representación social que debe ser el cuerpo de la mujer y del hombre. María, además de comentar sobre los alimentos que una mujer y un hombre no deben de consumir porque es perjudicial para la salud, menciona que se debe cuidar lo que come la mujer, porque considera que el cuerpo femenino debe ser más delicado, menciona además, que el hombre debe de comer comidas que le hagan fuerte porque debe de tener más fortaleza.

*“Yo digo que cuando están enfermos los hombres deben de comer caldos, carnes que los hagan fuertes, y las mujeres debe de comer cosas que no las hagan engordar, porque el cuerpo de la mujer como que es más delicado, así debe ser el cuerpo de la mujer, y el de los hombres debe ser más fuerte, como que aguantan más, tienen su piel más dura* (María, 28,5, 2015).

Esto tiene que ver con las diferencias en los gustos que poseen las mujeres y los hombres. Con respecto a las creencias que poseen las mujeres madres de la colonia El Chorizo sobre el consumo de alimentos, ellas también creen que a las mujeres les gusta consumir mayormente

alimentos que son considerados como comida chatarra: sabritas con chamoy, frituras; por su parte los hombres les gusta comer mariscos (ver gráfica 12 ). Esto se demuestra, en los resultados de las mujeres encuestadas, ya que el 45%, dice que creen que a las mujeres les gusta comer este tipo de alimentos y en segundo lugar con el 20%, creen que les gusta comer ensaladas.

Gráfico 12. Creencias del consumo de alimentos en mujeres



Con respecto a las creencias que poseen las mujeres madres de familia, sobre el gusto por el consumo de sabritas con chamoy en el sexo femenino, ellas mencionan que solamente a las jóvenes o a las adolescentes es a quienes les gustan ese tipo de comidas. Las mujeres con mayor edad prefieren comidas más elaboradas y consideran que el alimento chatarra es perjudicial para su salud, como lo menciona Angelina, madre de familia de mayor edad.

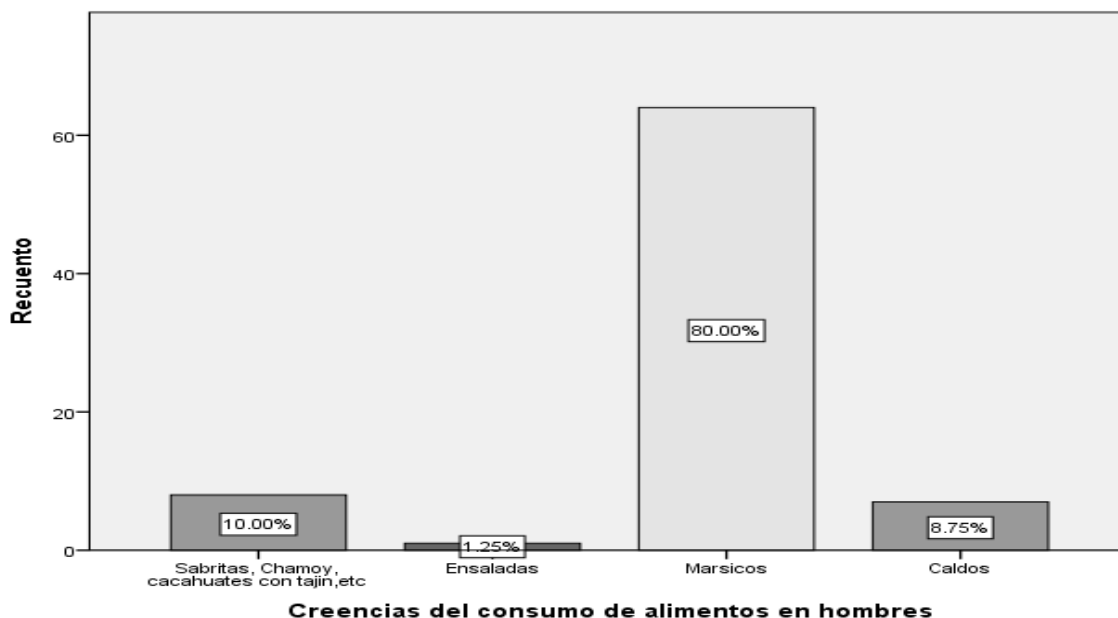
*“No me gusta, no sé, no, como que no le hayo chiste, no me gusta de por sí, yo les digo que comer sabritas con chile es de flojas, y a parte hacen daño, les da flojera partir fruta bien picadita pa comérsela, eso hace mucho daño en el estomago y después andan sufriendo (Angelina, 26, 5, 2015).*

Con respecto a los gustos de comidas en los hombres, ellas creen que les gusta comer mariscos o alimentos que contienen chile y condimentos. Referente al marisco, es uno de los alimentos



que posee el más alto grado de preferencia entre los hombre y se representa en un 80% del total de las mujeres entrevistadas (ver gráfica 13) siendo una muestra significativa para profundizar en aspectos subjetivos, sobre el porqué los consumos de estos alimentos.

Gráfica 13. Creencias del consumo de alimentos en hombres.



Con la creencia del consumo de mariscos en los hombres, se constato que la mayoría de las mujeres opinaron que el gusto de los hombres por comer caldos picosos o mariscos tiene una connotación de sensaciones, ellas mencionan que siempre se dice que los hombres consumen el marisco porque es afrodisiaco. Según las creencias de sus antepasados, Angelina mencionó que su abuela decía que el marisco contiene sustancias que despiertan sensaciones de placer. Esto se muestra en su discurso cuando se le preguntó ¿Qué comidas cree usted que les gusta comer a los hombres? y ¿Porqué?

*“Me da pena decirlo” jajaja, pues decía mi abuela que a los hombres les gusta comer mariscos porque sirven disque pa ser el amor, jajaja, yo no creo en eso tanto, pero si esta de pensarse, mejor dicho yo digo que a los hombres les gusta sentir cosas fuertes, porque les gusta enchilarse, pa todo quieren echarle chile, mire yo siempre tengo chile chiltepín en la meza porque a mi viejo “¡¡¡¡¡le gusta tanto!!!!” (Angelina, 26, 5, 2015).*

Como lo expuso Angelina, se entiende que existen un sin número de significados y creencias referente a la comida, las cuales son expresiones simbólicas que caracterizan y diferencian tanto al hombre como la mujer. Dichas caracterizaciones y gustos por la comida son compartidas en un grupo cultural, el cual ha construido sus gustos y creencias a través de la historia y el descubrimiento empírico de comidas que el sentido del gusto va descubriendo e interiorizando en los otros sentidos. De esa manera se puede identificar que el hombre a lo largo de la historia ha buscado comidas que le dan sentido a su vida, que les despiertan sensaciones de alegría, timidez, coraje, odio y placer, etc. Se menciona que hay comidas que les recuerdan a su niñez, familia, pueblo, como aquellos alimentos típicos o tradicionales que las mujeres madres de familia aun elaboran para recordar sus raíces.

#### 4.4. La tradición alimentaria y sentimientos de identidad en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo.

Cuando los grupos de inmigrantes se establecen en nuevos escenarios, adoptan hábitos, costumbres o prácticas que son propias de la región donde se asientan. En su proceso de adaptación utilizan emblemas culturales como parte de un escudo, es decir como una protección que impide la desaparición total de su tradición. Esto se observa en el uso de comidas tradicionales del lugar de origen, las cuales utilizan en sus festividades como cumpleaños y conmemoraciones religiosas etc.

Respecto a las comidas que las mujeres madres de familia elaboran se encuentran las comidas típicas de la región de donde son originarias, mismas que elaboran de acuerdo a los conocimientos o metodologías de elaboración, las cuales son parte importante para darle el sabor que su paladar exige. Este argumento se pudo constatar en la elaboración del mole, el pollo chilate, tortas de pescado, frijoles negros, comida que la mayoría de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo consumen. Este tiempo de comida la elaboran porque es parte de su tradición, son del tipo de comidas que son de su preferencia porque son rendidoras según las expresiones de las madres de familia entrevistadas.

Cuando se les preguntó a la madre de familia, si aún elaboran comidas típicas de su lugar de origen, María mencionó lo siguiente:

*“Pues las cocino por ejemplo cuando son cumpleaños, entonces si las hago o en hora de semana santa las tradiciones de mi pueblo. En los cumpleaños a veces hago mole o pollo chilate, yo me emociono porque yo quisiera comerlo pero allá y al hacerlos aquí me emociona, me da gusto hacerlos pues me recuerda a mi pueblo, de chamaca por ejemplo a mis papás que están esperando esos días, veo a mi gente, que les daba emoción y hora si me pasa a mí. Las comidas no salen igual, por ejemplo las tortas no sale igual porque es otro pescado, este es otro pescado diferente, no es igual pero yo lo hago porque quiero que los niños, mis hijos los vean que eso hacemos para que no se baya perdiendo la tradición yo les voy diciendo, esto, pero mi pueblo es otro pescado, sabe más bueno, se le echa otras cosas que aquí, no hay eso”*(María, 28,5, 2015).

En la expresión de María, se muestra que las tradiciones culinarias de la población inmigrantes establecidas son enunciadas en celebraciones tradicionales para la población mexicana, como los son los cumpleaños y los festejos religiosos como la semana santa. Nos hace comprender que las metodologías o recetas de comidas tradicionales, no las desarrollan como son originalmente, a consecuencia de que, el tipo de ingredientes que contiene, no están disponibles en la región de Aguaruto.

En cada comunidad, pueblo o grupo, la cultura alimentaria es diferente, pues depende del lugar donde se encuentran. Las formas de elaboración y los alimentos son distintos, por lo que se reconoce que los estudios culturales sobre la alimentación no se pueden hacer de manera rígida, sino que es necesario analizar el contexto geográfico, político, económico y cultural en el que se encuentra establecido el grupo. Por lo tanto, en la cultura alimentaria de la población ubicada en la colonia el Chorizo, se retoman aspectos económicos, geográficos y sociales, que caracterizan a la población de esta colonia, a pesar de que son inmigrantes que poseen distintas culturas.

La población de la colonia El Chorizo, posee elementos de la cultura alimentaria que se pudiesen generalizar en la población, como los sentimientos de identidad en la alimentación.

En el cuestionario aplicado a 80 mujeres madres encuestadas, vinculan las comidas tradicionales que ellas elaboran con la familia y su pueblo, pues un 42.5% respondieron que la comida tradicional significa a su familia, y el 33.75% vinculan la comida tradicional con su pueblo, es decir al lugar de origen (ver gráfica 14).

Gráfica 14. Sentimientos de identidad en las comidas típicas.



Los sentimientos de identidad hacia su pueblo y la familia, se traduce en los recuerdos que ellas poseen cuando su madre les cocinaba la comida que más les gustaba, mencionan que no es igual a la que ellas preparan. Angelina mujer madre de familia comenta que a ella se le hace más rica la comida que prepara su madre en su lugar de origen, dice que no se explica porqué son de mejor sabor. Se puede entender que poseen un cierto apego al sabor familiar, específicamente de la madre de familia y especialmente del lugar donde fueron criadas. Esto se constata en la siguiente expresión:

*“Uuuuuuhhhh, ¡¡¡¡pos estoy recordando a mi pueblo!!!! lo que estoy comiendo nooo. Por ejemplo ahora que fui, le digo a mi mamá porque aquí salen buenos los frijoles? y haya no me salen buenos, y dice ella no pues depende como lo haces, es que el sabor del frijol no es igual al de allá, si es cierto el frijol de aquí el negro uno lo pone a coser y casi no tiene el mismo sabor que el de haya, es lo que yo no le hayo, porque allá esta mas bueno y aquí esta mas malo, no sé qué es lo que hace falta, eso es lo que no he podido entender. Si usted va y se hace unos nopalitas*

*haya están bien buenos y aquí no sabe igual, según dice mi mamá será que allá son puros fertilizantes dice y haya no, ¡son naturales! porque allá están en la cerca con la pura agua de la lluvia dice ella, es nopal de lluvia, no es nopal de riego. A veces digo yo que es la mano que lo que los hace, uno le halla el sabor a lo que está haciendo la mamá, yo quise ir a comer lo que hace mi madre pues” (Angelina, 26, 5 2015).*

Con la descripción de los hallazgos sobre las creencias de consumo y elaboración de los alimentos, se rescataron los más significativos. Las mujeres en su cotidianidad elaboran y consumen los alimentos, motivadas por sus significaciones vinculadas a su familia y al pueblo de origen, despertando así sentimientos de alegría o felicidad cuando los consumen. Un claro ejemplo es lo que menciona Natalia.

*“Si la barbacoa, con una fiesta familiar, con un cumpleaños, nosotros la usamos para festejar, en las fiestas hacemos también pozole, eso nos da alegría, y el compartir con la familia, nos sentimos bien a gusto (Natalia, 10, 6, 2015).*

Con lo mencionado por Natalia, se comprende que la elaboración y consumo de las comidas tradicionales se comparte cuando es una festividad; la comida tradicional es sinónimos de felicidad, alegría, y convivencia. Por lo tanto, se considera que la cultura alimentaria de las personas que habitan en la colonia El Chorizo, se caracteriza por ser una combinación de lo tradicional con lo moderno, ya que hay generaciones de madres de familia que no elaboran esas comidas, aunque sean hijas de mujeres pertenecientes a estados donde existe una tradición culinaria muy arraigada.

#### 4.5. Preferencias en el consumo de alimentos de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo.

La selección de los alimentos que practican los actores sociales, se motiva por las preferencias o gustos alimentarios, se refiere a todos aquellos alimentos que consumen de acuerdo a su elección al momento de adquirirlos. En este caso quienes elaboran los alimentos los eligen de acuerdo a sus gustos, construidos desde su niñez, y compartidos por el grupo o comunidad

donde viven. Los gustos alimentarios en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo servirán para analizar la cultura alimentaria de la población marginal establecida en las orillas de la ciudad de Culiacán Sinaloa.

En primer lugar se describen las preferencias de ciertos alimentos tradicionales, para posteriormente describir los gustos por los alimentos más modernos, es decir, las comidas internacionales que se han introducido en las sociedades incluyendo los lugares donde predomina la escasez de recursos económicos. Terminando por describir las preferencias alimentarias de alimentos básicos, que permitirán identificar aquellos que son de uso más frecuente, para posteriormente establecer una lista de alimentos que consumen las poblaciones en pobreza extrema.

Los gustos se aprenden social y culturalmente, la población de la colonia El Chorizo, específicamente las mujeres madres de familia poseen gustos muy similares entre ellas a pesar de que pertenecen a distintos estados de la republica. Respecto a las preferencias por las comidas tradicionales que tuvieron mayor tendencia en el consumo de las mujeres, es el mole. Este platillo tradicional es elaborado por las madres de familia muy frecuente, una vez a la semana o dos, así como los frijoles negros usados casi todos los días, tal como lo mencionan Angelina y María.

*“Yo hago mole porque me gusta, a mi manera pero lo hago, hago pa que me alcance dos o tres días, coso el chile , de ahí lo voy a moler, coso el chile, le hecho canela, ajos , le pongo un poco de orégano, pimienta, clavo, almendras, pasas, ya todo eso lo muelo en la licuadora, y luego le pongo pan molido pa que se espese, muelo todo eso, ya le puse una cazuela con aceite, y lo frió de vuelta si el chile, y ya que este frito, le aviento el tomate molido, tomatillo verde molido, ya ultimo le aviento el pan molido también con un poco caldo, lo bato ahí y todo ese caldo de pollo lo uso pal mole, todo eso lo vacio ahí, y ya que esté espeso y hierve el mole le dejo caer las piezas de pollo ya luego lo dejo un rato y ya nos lo comemos, a veces hago un poco de arroz pa acompañarle” (María, 28,5,2015).*

Lo que dijo María madre de familia, es la tendencia por elaborar y consumir el mole, de acuerdo con lo que expresa, ella elabora esa comida tradicional porque le gusta, pero no sigue

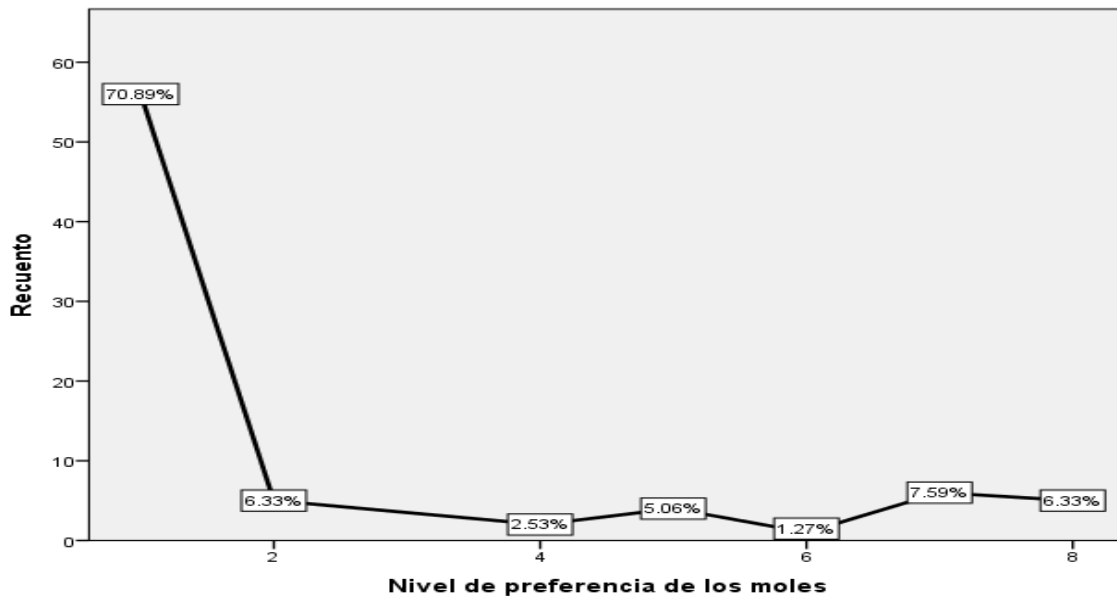
la receta original, sino que elabora a su estilo, o con los ingredientes que hay en la región. Esto también lo demuestra Angelina, sobre el consumo de esta comida.

*Le digo un mole de pollo, no lo hago tengo que comprar el chile y todo lo demás que lleva, todas las especias, mejor hago un mole natural mío, muelo el chile, le hecho el ajo, y la pimienta, unos dos clavitos y hago la comida que yo, que según es de haya pero yo la invento con los ingredientes de aquí. El mole lo hago con chile de árbol, guajillo y chile ancho, el ajo, el orégano, y le hecho tantito clavo, y comino, lo hago enchiladito (Angelina, 26, 5, 2015).*

María y Angelina consumen el mole de forma tradicional, la cual es elaborada como a ellas les gusta. Se considera que el gusto por ése alimento fue construido desde su niñez, ya que es tradicional en la población de los estados al sur del país. Se reconoce que el mole pertenece al gusto alimentario de la población de la colonia El Chorizo, no por ser una comida fácil, ya que de acuerdo a las expresiones de las mujeres, lo elaboran con ingredientes disponibles o que son de su agrado, no es adquirido en las tiendas de supermercados donde lo venden ya procesado.

De acuerdo a lo investigado, la tendencia por consumir este tipo de alimento es de porcentajes elevados, ya que del 100% de mujeres encuestadas, el 71.2% que representa un total de 57 mujeres madres de familia mostraron un mayor nivel de preferencia. Esto representa que a más de la mitad de la población inmigrante les gusta elaborar y consumir el mole; el resto de los niveles se muestran poco variados, donde la menor cantidad de mujeres poseen un grado de satisfacción que representa un 1.25%, que les gusta poco el mole. Con respecto al menor grado de satisfacción es solo 6.2% de mujeres dijeron que no les gusta en absoluto el mole (ver gráfica 15).

Gráfica 15. Nivel de preferencia del mole.



Otra de las comidas de mayor preferencia en las mujeres son los frijoles negros, éste alimento es de su agrado y ellas elaboran ésa comida porque es tradicional de sus pueblos de origen, además no es muy costosa y es rendidora. De acuerdo al gusto alimentario de las madres de familia, tiene sus propios procedimientos, los cuales son de gran importancia para ellas al momento de elaborarlos, pues al preparar los frijoles ellas les agregan sus ingredientes favoritos para que salga de buen sabor, dice Angelina madre de familia:

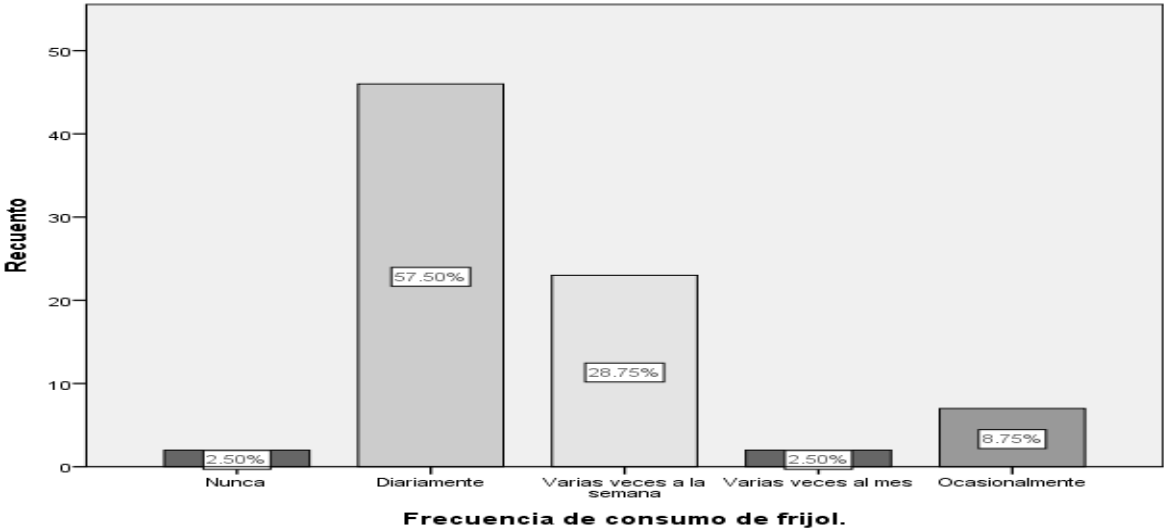
*“En la comida, me gusta hacer caldos, a veces hago un arroz con frijoles, y frijoles negros, pos ya se pone a coser, le pone el epazote, el ajo, la cebolla y ya la deja que se cosa, con el epazote tiene otro sabor. Pongo a coser el frijol con el agua, y ya luego voy y junto el epazote y se lo hecho, un pedazo de cebolla, un ajo apachurrado y hay va en la olla, le pongo la sal y la dejo coser y ya salen bien sabrosos” (Angelina, 27,5 ,2015).*

El frijol es una de las comidas que mayormente consumen las familias de la colonia, ya que es uno de los que tienen mayor frecuencia en el consumo de los alimentos, como se muestra en la gráfica 16. Del 100% de las encuestadas el 57.5% dijeron que consumen el frijol diariamente y el 28.7%, mencionaron que lo consumen más de dos veces por semana, lo que significa que el



consumo del frijol se ha convertido en uno de los principales alimentos y que son del gusto de la población de la colonia El chorizo.

Gráfica 16. Frecuencia en el consumo del frijol.



El frijol es uno de los alimentos básicos de la población mexicana, el cual fue heredado de generación en generación, este alimento era utilizado por los primeros grupos prehispánicos registrados en la historia. Este producto tiene una connotación cultural muy importante, el cual es utilizado para acompañar cualquier tipo de comida. Para la población de la colonia El Chorizo, el frijol es utilizado para comer en todo momento y para comer cuando no hay otro alimento que consumir o para sentirse llenos, pues según las expresiones de las madres de familia éste llena mucho.

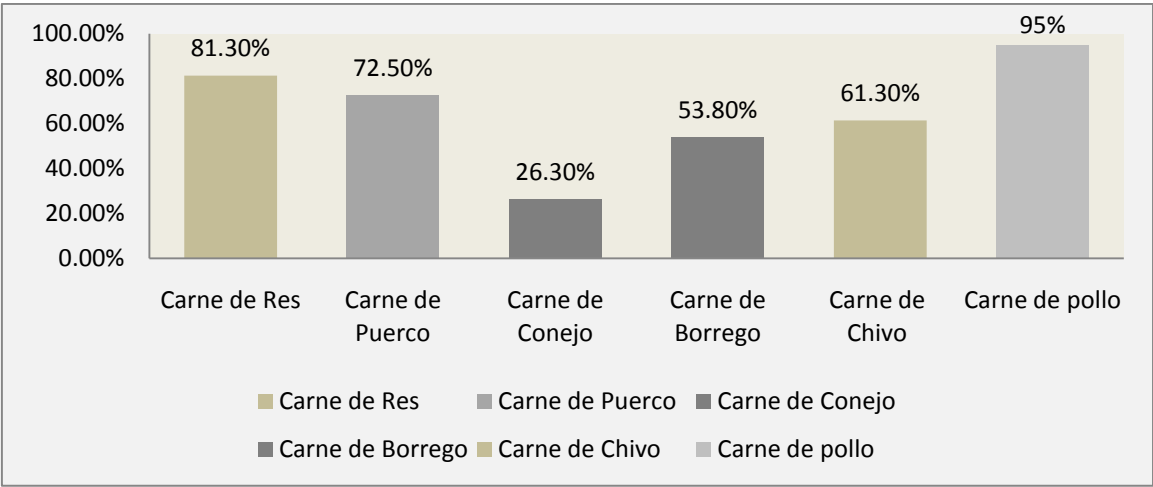
Con respecto a los gustos alimentarios, las mujeres madres de familia poseen predilección por diversos alimentos básicos, esto se pueden encontrar en las siguientes graficas, que representan las preferencias alimentarias de los grupos más importantes de los alimentos. Se les preguntó sobre los gustos por 52 alimentos de los cuales se dividieron en 7 grupos: carnes, cereales, verduras, frutas, lácteos, grasas y bebidas. De estos grupos de alimentos, se realizaron las frecuencias de cada uno en tres grados de preferencia: no me gusta, término medio y me gusta. Después de identificar los porcentajes, se identificaron solamente los porcentajes que indicaban el nivel de más preferencia para conocer el total de los alimentos con mayor tendencia al consumo.

Con respecto a los tipos de carnes, se encontró que el pollo es de las carnes que más utilizan para preparar distintos tipos de platillos que son de su agrado, como los que prepara Angelina, mujer madre de familia:

*“Lo que hago más en la comida es el pollo, descuartizo un pollo, muelo tomate, ajo, cebolla y hago una salsa de pollo, ya tengo el pollo ahí dorándolo en aceite ya muelo todo lo que lleva y sale la salsa bien buena. Usté va a acortar el pollo, lo lava bien y lo va y lo hecha a en poquitito de aceite, porque va salir del pollo, no mas lo pone así con un cachito y le echa el pollo, y ya que tiene el pollo dorándose, ya tiene molido el ajo, la cebolla, el tomate y cuatro chiles, y ya se lo hecha, lo licua y lo hecha ahí sin colar, así lo hecha a la olla, también hago caldo de pollo con verduritas, papas, zanahoria, brócoli, tomate, cebolla y un pizca de cilantro y de hierba santa”*( Angelina, 27,5, 2015).

Con los comentarios de Angelina, se presentan por grupos de alimentos los porcentajes con un máximo de preferencia, de estos se destacan las carnes como primer grupo, donde el gusto por la carne de pollo tuvo una mayor preferencia, con un 95%, y como segundo lugar, está la carne de res, con un 81%, dejando la carne de puerco en tercer nivel de preferencia con un 72% (ver gráfica 17). Aquí se identifica que el gusto por la carne de pollo es de mayor preferencia y es elaborada con distintas formas de platillos, en los que sobresalen las comidas de caldos de pollo con verduras.

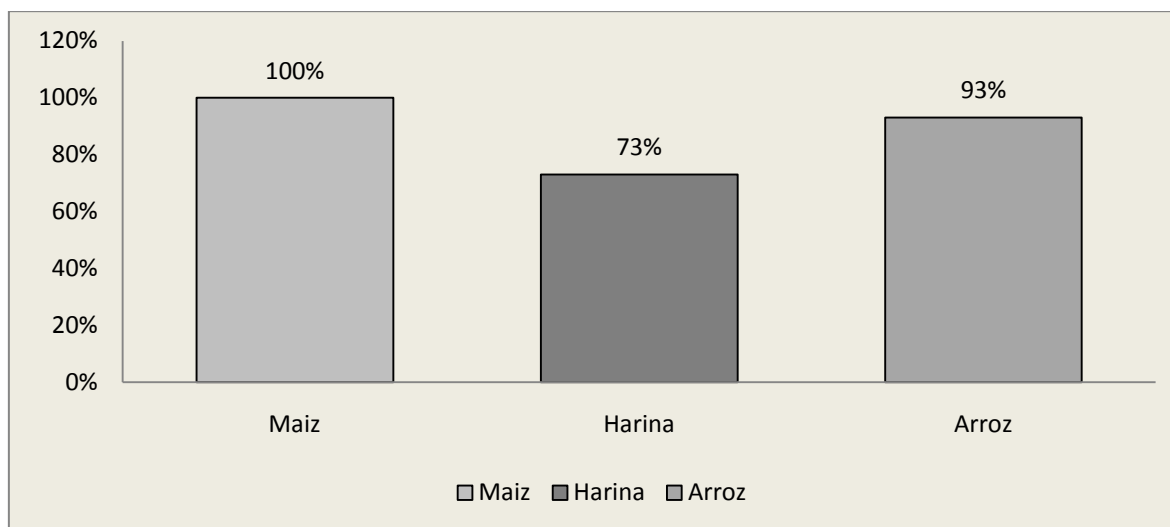
Gráfica 17. Gusto por las carnes.



Respecto a los cereales, existe una preferencia por el de maíz, se puede decir que de manera cultural el gusto por éste se ha construido en las madres de familia desde su niñez. El gusto por los alimento se traduce en la actitud que tienen las madres de familia para escoger los de su preferencia, mismos que son parte de su pensamiento construido en su espacio y grupo social. El gusto por el maíz de las mujeres madres de familia es una construcción social y cultural, se demuestra en las expresiones que mencionan sobre el cómo se preparan las tortillas de maíz en su familia.

En México, el gusto por las tortillas de maíz es de manera general, sin embargo quienes consumen con mayor frecuencia el maíz es la clase media baja, y en el caso de la población de la colonia El Chorizo, las tortillas de harina de maíz es la base de la alimentación, ya que el 100% de las mujeres madres de familia encuestadas muestran su gusto por el maíz, el cual es consumido diariamente y representado por un 96.3% (ver gráficas, 18).El segundo alimento de mayor preferencia es el arroz, que es representado por un 93%, casi el total de la población encuestada. Este alimento es consumido varias veces a la semana, puesto que del 100% de las encuestadas el 71% mencionaron que utilizaban el arroz para consumo durante la semana.

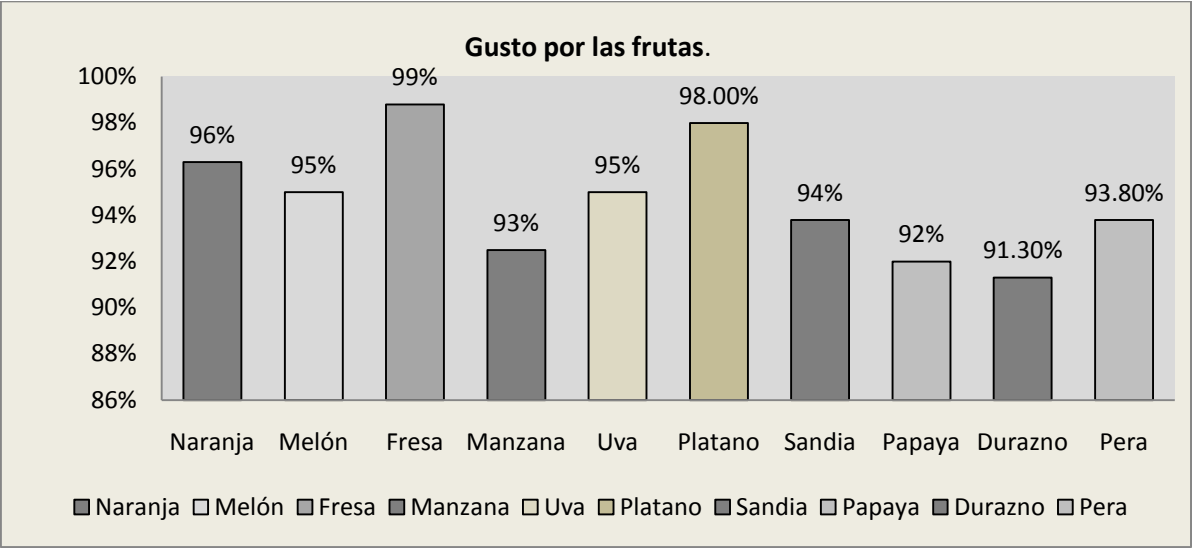
Gráfica 18. Gusto por tipos de cereales.



Referente a los grupos de alimentos de frutas y verdura, las preferencias alimentarias son del mismo nivel; sin embargo se rescata que el gusto por las fruta más frecuente son las fresas,

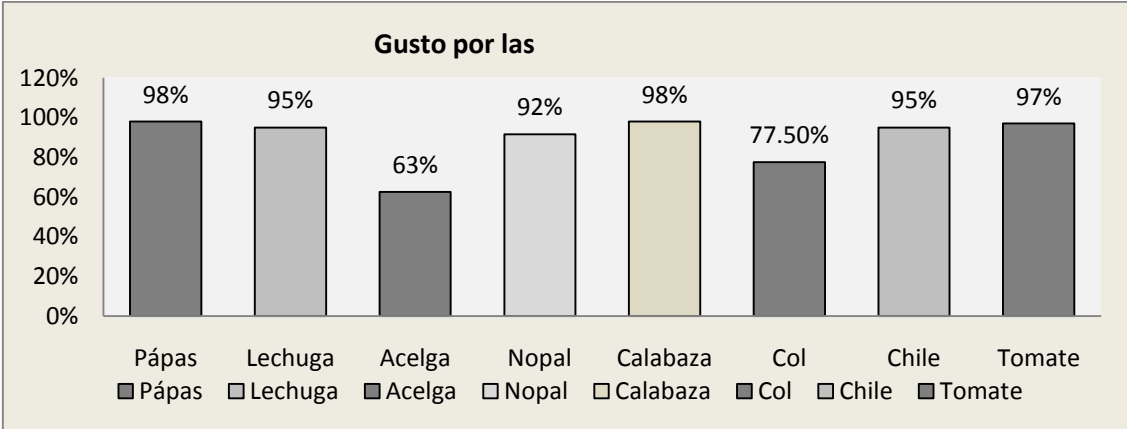
con un 99%, se asocia este gusto por las fresas porque es una de las frutas que se cultivan en los campos agrícolas de la región de Aguaruto, donde las mujeres laboran (ver gráfica 19).

Gráfica 19. Gusto por las frutas.



Así también, se rescata el gusto por las frutas como el plátano, con un 98%, su predilección se vincula al precio, ya que es una de las frutas de bajo costo encontrados en el mercado y los tianguis locales. Con respecto a las verduras se observa en las graficas que tanto la calabaza, con un 98%, el tomate con 97% y la papa con 98%. Son verduras que representaron mayor preferencia, las cuales se menciona que son producidas en la región de Aguaruto (ver gráfica 20).

Gráfica 20. Gusto por las verduras.



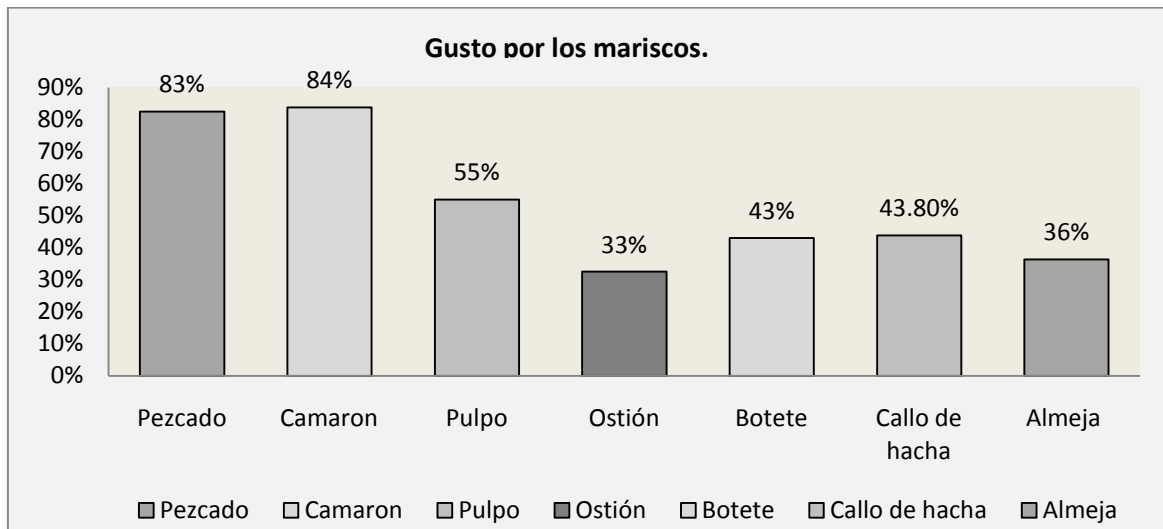
Otro de los grupos donde las mujeres madres de familia, mencionaron que es de su agrado, son los mariscos, mismos que distinguen a Sinaloa y la región de Culiacán por el consumo de ellos. Sin embargo, las mujeres expresaron que para ellas no son de su agrado todos los mariscos, solo los que más se comercializan, como el pescado y el camarón, el cual ellas elaboran en distintas comidas. Como María mujer madre de familia de la colonia El Chorizo, menciona que a ella le gusta el pescado, pero que no es el mismo de la región de su pueblo, pues considera que es de mejor sabor el que se produce y se vende en la región de Guerrero, lugar de donde es proveniente.

*“Las comidas, no salen igual, igual, es que por ejemplo las tortas, no sale igual porque es otro pescado, pero mi pueblo es otro pescado, sabe más bueno” (María, 28, 5,2015).*

Lo que expresa María referente al gusto, tiene que ver con su hábitos y estilo de vida, el cual fue construido en su espacios social, donde socializó desde su niñez, se hace referencia a la comunidad donde ella nació y creció, en esa comunidad fue donde construyó sus gustos, los cuales expresa en su estilo de vida, al seleccionar alimentos como el pescado, a pesar de que se encuentra establecida en otro espacio social. Sin embargo posee características similares con la población que compone la colonia el Chorizo; las mujeres madres de familia al tener su habitus definido, se inclinan por ciertos productos alimentarios como el pescado porque ya ese gusto fue construido en su pensamiento desde su niñez.

Con referencia al gusto por el pescado, la gráfica 21 muestra que de 100% de las mujeres madres de familia encuestadas, el 84% se inclinan sus gustos por el camarón, mientras el 83% se inclinan por el pescado. Se observa que estos son los alimentos de mayor preferencia por las mujeres, mismos que son de fácil acceso, porque son los más comercializados a un costo accesible al bolsillo de la población.

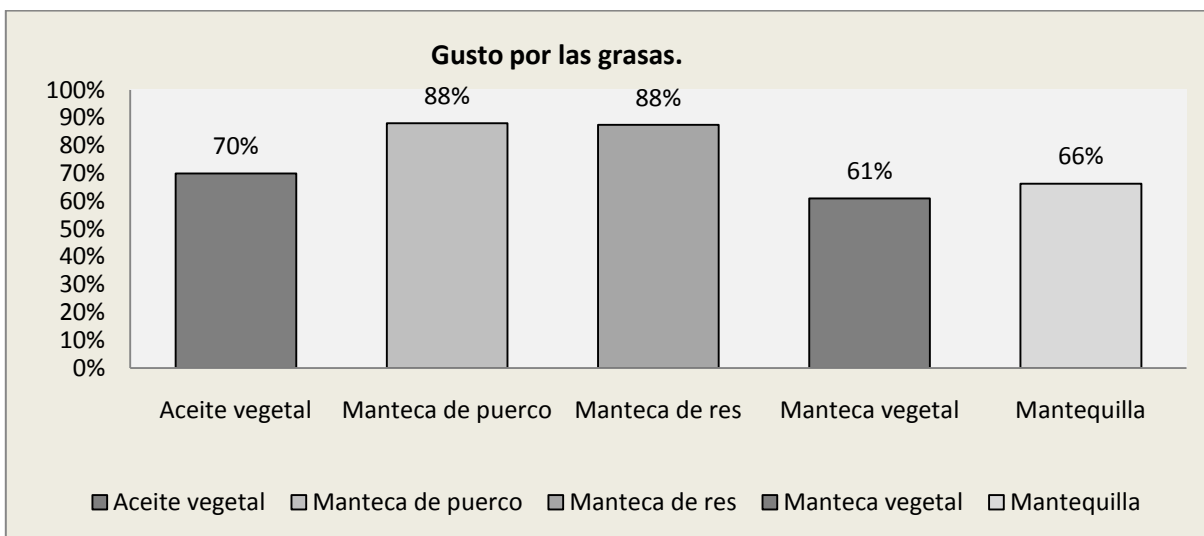
Gráfica 21. Gusto por los mariscos.



Otro grupo de alimentos que incluía el cuestionario, es sobre sus preferencias por las grasas que usan para cocinar, los comentarios generales que se percibieron, es que a ellas les gusta el aceite vegetal para cocinar, su razón, es porque es más saludable. Sin embargo, al preguntarles si les gustaba el aceite mencionaron que también les gusta la manteca de puerco para cocinar, porque consideran que toman mejor sabor las comidas guisadas con ese tipo de grasa, ellas prefieren cocinar con aceite porque es mejor para la salud de ellas y de su familia.

En las gráficas, se observa que posee una mayor tendencia el gusto por las manteca de puerco y de res con un 88%, mientras que el aceite con un 70% (ver gráfica 22). Lo que demuestra el grafico se puede entender que el gusto por las grasas de origen animal son de mayor preferencia para la población de la colonia El Chorizo. En este caso las madres de familia quienes cocinan los alimentos laboran las comidas con grasas que son dañinas para la salud.

Gráfica 22. Gusto por las grasas.



Uno de los gustos observados en el consumo de alimentos por las mujeres de la colonia El Chorizo, son las bebidas como la Coca Cola, bebida que es consumida en la mayoría de las familias. Se observó que en los hogares donde se realizó las entrevistas, el consumo de bebidas azucaradas es de consumo diario. El gusto por el refresco en las mujeres es un problema que enfrentan día a día, ya que ellas conocen que el consumo es perjudicial para la salud, pero casi siempre consumen esta bebida. Ellas mencionan que es difícil dejar de consumir esta bebida, ya que sentir la sensación de sabor en el sentido del gusto es muy necesario para ellas, por lo que les resulta difícil dejarlo, como lo expresa María mujer madre de familia, la cual está enferma de diabetes mellitus.

*“Antes consumía mucha coca, pero ahora ya no la consumo porque me enferme, pero antes que la tuviera, y andaba yo trabajando y al medio día nos traíamos una coca de tres litro de la tienda y ya en la cena iba por mas coca, la cosa es que consumía mucha coca, dos tres litro al día, y ahora que me lo prohibió la doctora no, si acaso me tomo un vasito, pa matarme las ganas de sentir el sabor, nomas digo un vasito me voy a tomar porque estoy enferma. Ahora que estoy enferma, a los chamacos les digo que no hay coca, si acaso los domingos y de sabor, no es justo que los castigue yo por mi enfermedad” (María, 28,6, 2015).*

Lo que habló María, es un claro ejemplo de que es difícil dejar de consumir un alimento o bebida, que ya está interiorizada en el gusto y estilo de vida de las personas, así también se puede decir que es un hábito arraigado el cual es difícil de combatir. El consumo de la coca cola es ya una costumbre para la población de la colonia El Chorizo, porque desde que nacieron o fueron jóvenes ya poseían ese hábito, el cual para las mujeres madres de familia les es difícil de combatir a pesar de que conocen que es perjudicial para la salud.

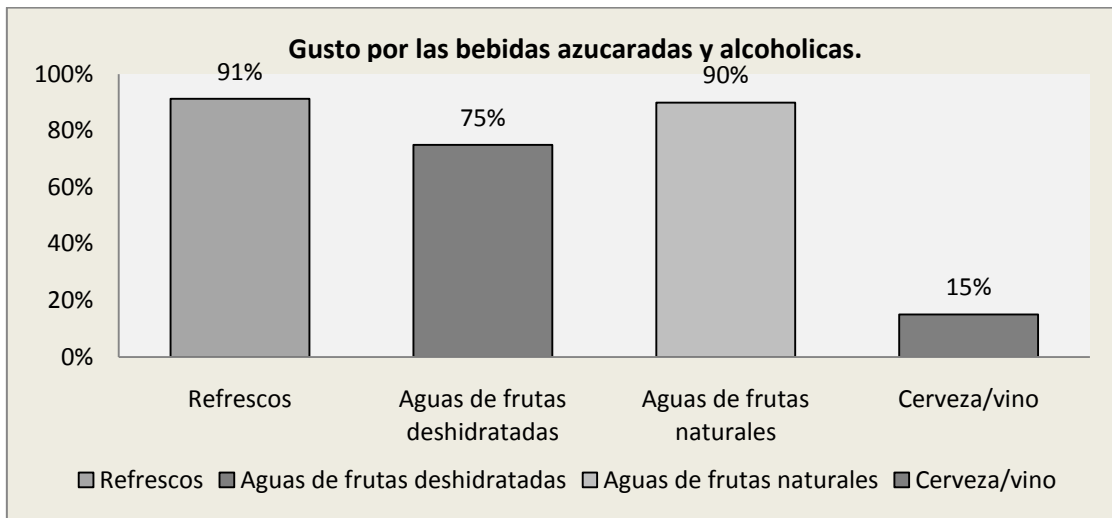
Se puede observar además que en las madres de familia, el consumo de alimentos perjudiciales para la salud como la coca cola, sabritas, pan, está prohibida para ellas, pero para sus hijos nó, se muestra al permitir que ellos los consuman. Esto se puede apreciar en la siguiente expresión de Angelina:

*“Compramos lo que les gusta a los niños, a ellos les gusta comer nachos, vallefrut, maruchan, pan con mayonesa, la coca, cosas que son dañinas y pues a mí los alimentos que mas que me gustan son los frijoles, que yo hago, y los que hace mi mamá hay en el pueblo”*(Angelina, 27, 6,2015).

Lo que expresa Angelina, se advierte que las madres de familia preparan los alimentos de acuerdo a los gustos de sus hijos, pero también los de ellas, los cuales a pesar de que son perjudiciales para la salud los consumen. El gusto por las bebidas se puede observar con mayor detalle en la gráfica 23, donde se muestra que las preferencias por las bebidas como los refrescos es de mayor frecuencia, ya que del 100%, el 91% les gusta la coca cola, seguida del gusto por las aguas de frutas naturales, que tiene un 90%; por lo tanto, se considera que el refresco es la bebida mayor consumida, y en comparación con el consumo del café, es de mayor consumo, pues representa un 60%, el cual se muestra en el grafico 28 en posteriores párrafos.



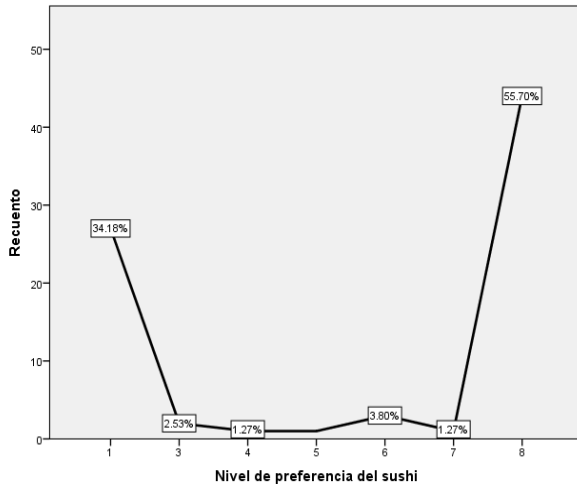
Grafico 23. Gusto por las bebidas azucaradas y alcohólicas.



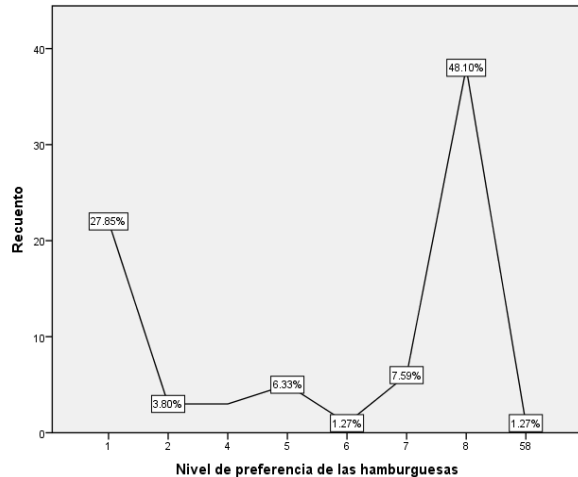
Se concluye, que los gustos alimentarios de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, no han cambiado del todo, pues fueron construidos desde la niñez, pero han adoptado nuevos gustos en el espacio donde viven actualmente, por las presiones culturales que influyen de manera directa por medio de la mercadotecnia. El gusto por el refresco, se considera una presión sociocultural influenciada por la introducción de tecnologías en el espacio donde habitan, así mismo las mercancías nacionales e internacionales que tienen presencia hasta en los lugares marginales. Se puede decir que los gustos de las mujeres madres de familia inmigrantes, también son parte de los gustos internacionales y se intuye que el consumo de esos alimentos, ya es parte de un proceso más amplio como lo es la globalización.

Esto se demuestra en las preferencias por el consumo de comidas internacionales, como lo es el sushi y las hamburguesas, las cuales son parte de la cultura culiacanense. El sushi, se mostro con un nivel de preferencia de 34.18% representando menos de la mitad de las mujeres encuestadas, mientras que el 55.70 % su grado de preferencia por el sushi es mínima, de 3.8%. Con respecto al nivel de preferencia de las hamburguesas es también mínimo, ya que el 27.85% de mujeres mencionaron que les gustan las hamburguesas, mientras que un 49.3%, no le es de su agrado, la cual es más baja que la del sushi (ver gráficas 24 y 25).

Gráfica 24. Preferencia al sushi.



Grafica 25. Preferencias a las hamburguesas.



Los porcentajes revelan que a las mujeres madres de familia inmigrantes de la colonia El Chorizo, les es de poco agrado el sushi, en comparación con las comidas típicas de la región de origen como el mole, los nopales o el caldo de pollo. Esto se muestra en las expresiones de las mujeres madres de familia, como lo menciona Angelina:

*“No a mí no me gustan, ni hacerlas por el ejemplo la pizza y el espagueti, no sé, no, como que no le hayo chiste a la comida esa, no me gusta de por sí, yo les digo esa comida es de flojos porque no mas es el espagueti y el pan y ya, no, a mí me gusta algo que yo le voy a estar echando, si es un caldo pues con verduras, o unos frijoles negros pos voy a picar unos nopalitos pa echarle a dentro, se le echan nopales o ejotes, si un día los quiere hacer con ejotes, o con puros nopal”*  
( Angelina, 27,5,2015)

Con lo hablado por Angelina, se concluye, que los gustos alimentarios son construidos en el espacio donde convivieron, escuela, casa o comunidad. Por lo tanto, los gustos y estilos de vida de la población de El Chorizo, son formados por la cultura alimentaria de la población de origen, pero también por su nivel económico, es decir por la capacidad adquisitiva que posean para la compra del producto alimentario.

#### 4.6. El ingreso familiar y la frecuencia de consumo alimentario en las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo.

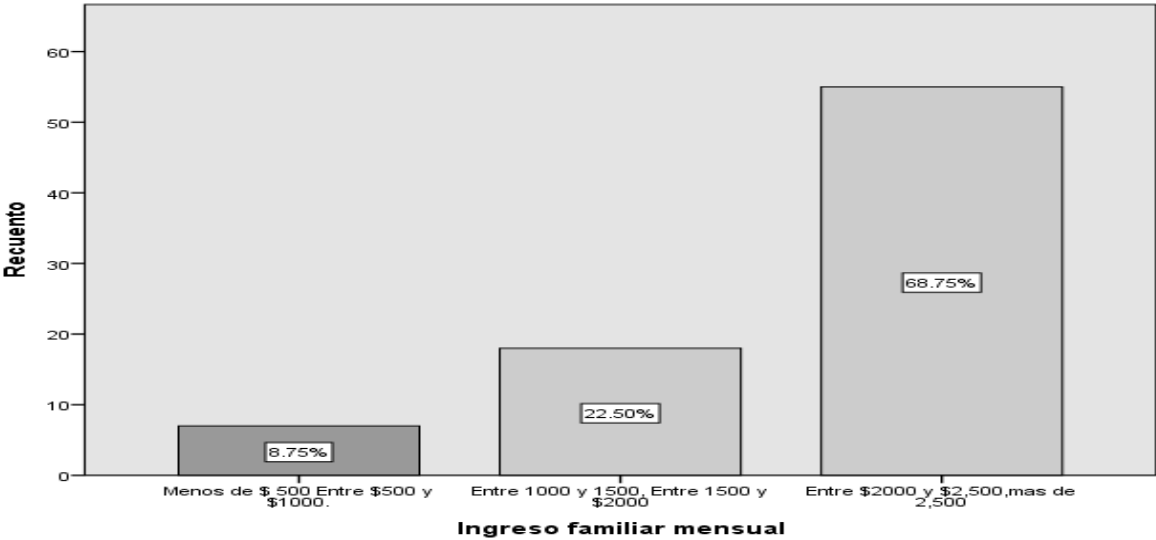
El ingreso familiar, es uno de los principales factores que influyen en las prácticas de selección y consumo de los alimentos, el cual está determinado por el empleo y salario que perciben los miembros de una familia que labora. El ingreso familiar es la suma de los ingresos de todos sus miembros, de acuerdo al ingreso por hogar las familias determinan el tipo, la cantidad y calidad de los alimentos que consumen. Por lo tanto, las madres de familia de la colonia El Chorizo, seleccionan los alimentos de acuerdo al ingreso familiar semanal y lo destinado para la compra de los alimentos que consumirán en la semana. Con respecto a ello, las mujeres madres de familia adaptan las comidas que elaboran en la semana, usando estrategias de compra para lograr que les alcance el ingreso destinado. Esto se pudo constatar en lo que menciono Angelina madre de familia.

*“No, pos yo voy y compro por toda la semana, pa tener toda la semana, yo no voy todos los días a comprarla, yo voy los domingos al mandado y ya me traigo todo lo que voy a ocupar en la semana, para no estar saliendo. Pues compro el frijol, las calabacitas, las zanahorias o papas, garbanzo, es lo que consigue uno en los puestos del tianguis que se pone los sábados, va consigue ahí la papa, la zanahoria, que la cebolla, que está más barato, hay va uno por los huevos, que el ejote, todo lo que consigue uno, y ya que es la carne, pos va uno a la bodega, o a la ley express, trai el pollo, la carne, un hueso, pa hacer un caldo, pa que alcance” (Angelina, 26,5,2015)*

Lo que mencionó Angélica, nos permite comprender que las mujeres madres de familia, al ser las responsables de la alimentación de sus hijos, ellas utilizan estrategias de cómo alimentar a los hijos según su percepción adecuadamente, al comprar alimentos nutritivos pero de bajo costo, como los alimentos que Angélica menciona. Por lo tanto se considera de manera general que el ingreso familiar y lo destinado para la compra de la canasta alimentaria de la semana, es lo que determina los alimentos que consumen las familias de la población de El Chorizo.

El ingreso familiar mensual de las familias, tiene una estandarización regular (ver gráfica 26) ya que el ingreso acumulado mensualmente es de 2000- 2500 y más de 2500, el cual representa 68.75% y en segundo lugar aparece la acumulación mensual de 1000-1500 y 2000, que representa el 22.50%. Esto se deduce que la mayoría de las familias logran obtener un ingreso mensual mayor a 2000 pesos mensuales, de los cuales distribuyen para los alimentos y otras necesidades básicas.

Gráfica 26. Ingreso familiar mensual.



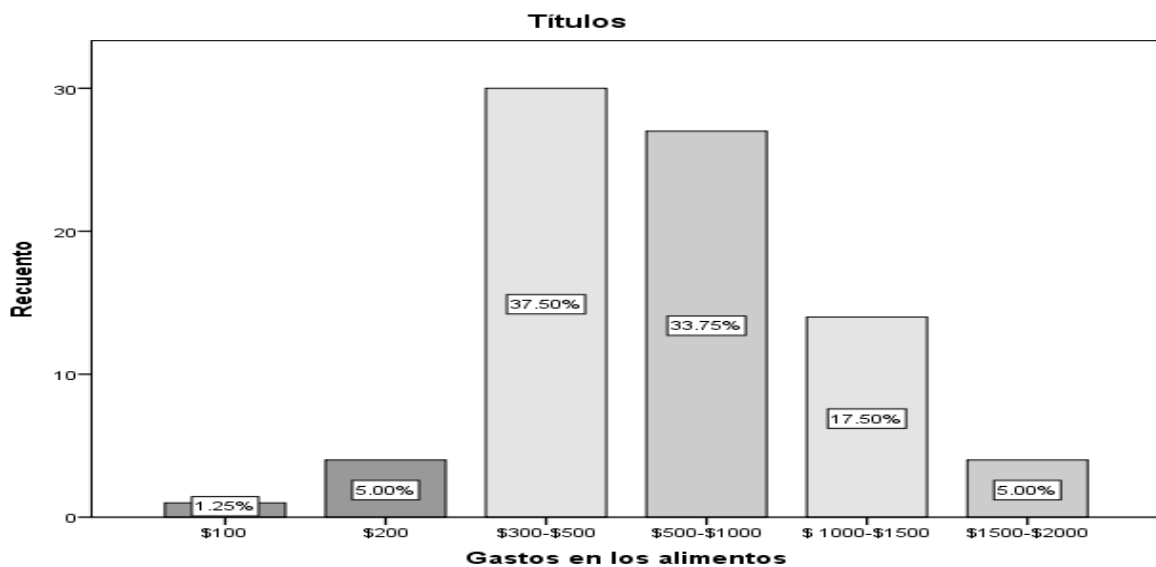
El ingreso familiar mensual que es acumulado en las familias de la colonia El Chorizo, es distribuido entre las necesidades básicas, donde la alimentación es una necesidad primaria satisfecha, pero con respecto a la calidad o requerimientos nutricionales no es completamente cubierta. La necesidad de la alimentación es una de las más importantes para las mujeres madres de familia, ya que ellas se preocupan por que sus hijos y su familia sean alimentados; ellas mencionan que la mayoría del ingreso semanal es destinado para la compra de los alimentos que consumirán semanalmente. Se preocupan que en el hogar siempre exista algo que comer, por lo que buscan alimentos que se puedan guardar, sean baratos y sean rendidores dice una mujer madre de familia al respecto:

*“No pues ya llego con el dinero compro lo mismo, busco que no me falta nada en el refri, que tenga comida, así sean papas, frijoles, tengo pa que alcance. Es que yo pues, digo si no hago una cosa, hago otra, que no me cuesta muy cara, que es una*

*sopa que tengo guardada de la otra semana, le hecho queso y ya le digo y con eso la batalla, y que haiga pa las tortillas, que un kilo, y aparte hago, para que no se quedas sin nada, eso es ahorrar el dinero, le digo, ponerse hacer unas tortillas y lo que vas a gastar en las tortillas ahorrarlo” (Angelina, 26,5,2015)*

Lo que refiere Angelina madre de familia, nos permite comprender que ellas distribuyen los alimentos de la semana dependiendo lo destinado para la compra de ellos. El ingreso destinado a la compra de los alimentos es de 300-500 pesos a la semana, que representa un 37.5% y otro nivel de proporción más bajo, representado por un porcentaje de 33.75%, que refirieron que usan de 500 a1000 pesos en la compra de alimentos semanal, mientras en el ultimo nivel de porcentaje es de 1.25 %, que gasta 100 pesos a la semana en la compra de alimentos (ver gráfica 27).

Gráfica 27. Gastos en los alimentos.

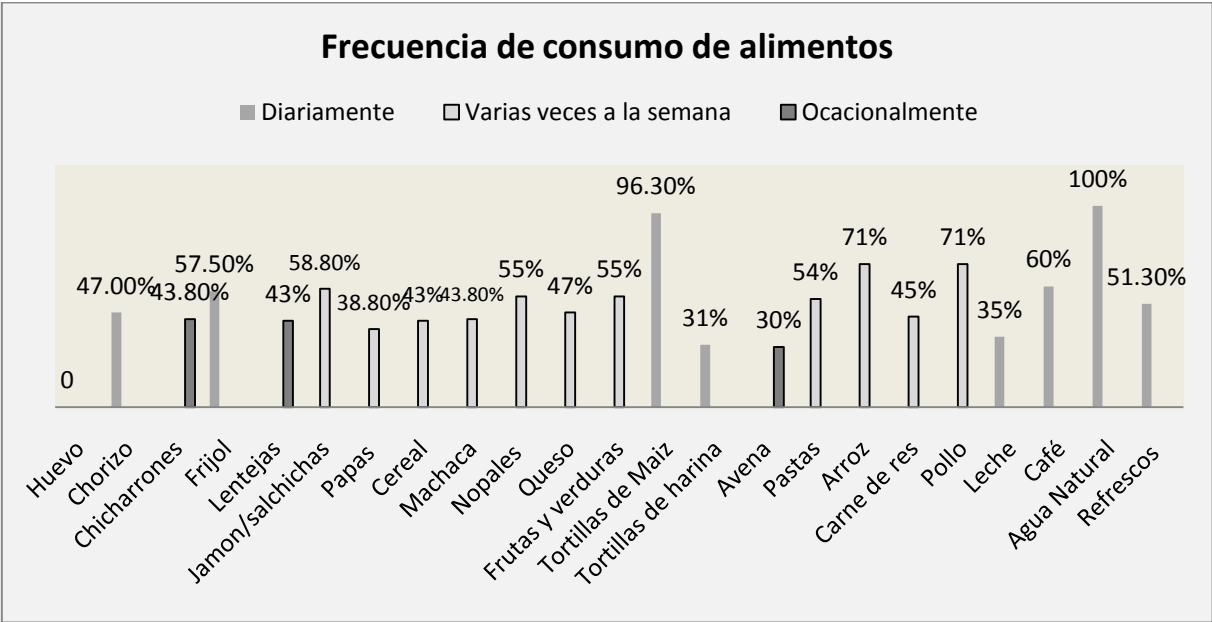


Con respecto al gasto en la compra de alimentos, las mujeres madres de familia, compran alimentos básicos que consumen durante la semana. Por lo que se les preguntó a las madres de familia qué alimentos son los que más consumen a la semana, de los cuales se identificaron los que tuvieron altos porcentajes de consumo de ciertos alimentos, donde se resalta el consumo diario de la tortillas de maíz, con un 96.3%, el frijol con 57.5%, el café con 60%, el chorizo con 47% y el refresco con un 51.3%. Los alimentos que consumen varias veces a la semana,

es el arroz y pollo con 71%, los nopales con 55% y jamón o salchichas con un 58% (ver gráfica 28).

Al identificar los alimentos con mayor frecuencia de consumo se identificaron 21 alimentos más consumidos durante la semana. Donde se observa que existen alimentos variados en los grupos de alimentos, pero solamente aquellos que son económicamente más baratos y se pueden utilizar varias veces y en grandes cantidades como el frijol, el arroz, el pollo, etc.

Gráfica 28. Frecuencia de consumo de alimentos.



Lo que se especifica en las gráficas, son los alimentos de mayor consumo de las familias de la colonia El Chorizo, el cual se vincula con la parte del ingreso y para identificar que tanto deben gastar las familias de acuerdo a la canasta alimentaria básica urbana se comparan los 21 alimentos con los que deben de consumir los de la canasta alimentaria urbana, según INEGI (2015) es de 31 alimentos divididos en los grupos de cereales, carnes de origen animal, mariscos, frutas y verduras, tubérculos y leguminosas, azúcares y mieles, lácteos, productos de origen animal como el huevo, bebidas procesadas y alcohólicas, y grasas. Por lo tanto, observando el gráfico del consumo frecuente de los alimentos, se puede identificar que la dieta de las familias de la colonia El Chorizo es mínima y monótona, ya que solo consumen uno o dos alimentos de cada uno de los grupos que presentan los datos estadísticos.

Se comprende entonces, que el ingreso constituido por el salario de cada uno de los miembros de una familia que se encuentran empleados en el mercado laboral y perciben un ingreso mínimo. El ingreso es uno de los condicionantes de que las familias conformen patrones de consumo alimentarios dispares a la canasta alimentaria básica adecuada, siendo el principal factor de la inseguridad alimentaria. Se considera entonces, que el ingreso mensual de las familias de la colonia El Chorizo, nos muestra que existe una inseguridad alimentaria que se reflejada en una precaria diversidad de alimentos para consumo diario. Las características centrales con respecto al consumo de alimentos fue la existencia de una dieta monótona, raquíca, con alimento tradicional y básico.

El ingreso que reciben las familias, lo destinado para la compra de alimentos y el precio de ellos generan preocupación, estrés y cambios de humor en las madres de familia, a lo que menciona Sara al respecto.

*“Yo me enojo, me desespero, me estreso aunque nunca hemos llegado a no tener nada de comer, siempre tenemos frijoles para que aunque sea eso comamos, cuando no hay de qué hacer otras comidas” (Sara, 10, 6,2015).*

Las palabras de Sara, permiten comprender que las madres de familia sufren problemas emocionales a causa de la inseguridad, que poseen el no tener el ingreso suficiente para comprar alimentos. Para solucionar los problemas de escases de alimentos las mujeres madres de familia buscan estrategias para adquirir alimentos para solucionar la comida del día. Por lo tanto, las prácticas de recolección de los alimentos mas observadas son: salir a buscar quelites y verdolagas en el campo, pedir fiado en las tiendas o abarrotes, pedir prestado a la vecina, vender nopales, y recolectar maíz. Un ejemplo es lo que mencionan Brígida, mujer madre de familia entrevistada:

*“Cuando no nos alcanza el dinero, se siente uno preocupada, yo me voy a juntar maíz pa hacer tortillas de maíz aunque sea, porque lo que compramos es poco, compramos, la maseca, harina, frijol, ajo, cebolla, tomate, chiles, carne de pollo, más o menos gastamos de 300 a 800 a la semana es poco”(11,6, 2015)*

Lo que muestra Brígida, se puede comprender que las madres de familia enfrentan los problemas de escases de alimentos, con diversas prácticas alimentarias que ayudan a solucionarlos. Las prácticas más comunes que utilizan las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo se pueden observar en la siguiente tabla 1, de prácticas de recolección que usan en momentos de escasez salarial.

Tabla 1. Estrategias de alimentación.

<b>Nº</b>	<b>Estrategia de alimentación</b>
1	<i>“Haciendo tortillas de maíz para no comprar en la tortillería, buscar despensas”</i>
2	<i>“Hacer muchos caldos”</i>
3	<i>“Tener siempre frijoles y tortillas”</i>
4	<i>“Pido prestado lo que me hace falta o quito fiado en la tienda”</i>
5	<i>“Compro lo más barato para que me alcance”</i>
6	<i>“Hago sopas de tomate, arroz o frijol”</i>
7	<i>“Pido despensa, le pido a mis suegra, y compro frijoles para toda la semana”</i>
8	<i>Una semana compro unos alimentos y la otras semana otros, busco lo más barato.</i>
9	<i>Pedir a los vecinos, intercambiamos cosas y hago poca comida para que me alcance.</i>
10	<i>Salimos a buscar comida como quelites o verdolagas.</i>

(Elaboración propia)

Al considerar el listado de prácticas de recolección de alimentos que usan en situaciones donde impera la escases del ingreso familiar, se concluye que la mayoría de los hogares donde el ingreso familiar es mínimo, como lo es la población de la colonia El Chorizo, viven constantemente en situación de inseguridad alimentaria, la cual es caracterizada por la población que vive en situación de pobreza y en casos extremos de marginalidad. Se concluye que la población que vive en situaciones de vulnerabilidad económica, están constantemente en búsqueda de la sobrevivencia, y requiere ser atendidos por el Estado por medio de la asistencia social.

Respecto a ello, las mujeres madres de familia, en sus prácticas de recolección de alimentos, asisten a las Instituciones de Asistencia Familiar (DIF) para ser atendidas por los programas de



Asistencia Alimentaria, mismo que atiende a la población de estudio. Ante ello las mujeres madres de familia mencionaron que es de gran utilidad, pero que existen alimentos que no les gustan o que no saben cómo cocinarlos. Una de las opiniones con respecto a ello, es lo que mencionó María, mujer madre de familia.

*“Pa mi estuvieron súper bien, nos ayuda un poco, train arroz, lentejas, me gustaba, la sopa me gusto mucho porque es integral, lástima que no nos alcanza para todo el mes, y a parte ahoya ya ni nos las dan, nos las dieron muy poco, y yo a veces ni me la entregaban porque tengo que ir por ella allá a la sindicatura y como trabajo, pos no voy por ella” (María, 10, 6,2015)*

Lo dicho por María, se entiende que las mujeres madres de familia al ser subsidiadas con despensas alimentarias sienten que es de gran utilidad para la alimentación familiar. Sin embargo, se encuentran molestas porque no cubre totalmente la necesidad y no son subsidiadas de manera constante por los programas alimentarios. Por lo tanto, se considera que la marginalidad que poseen las familias de la colonia El Chorizo es permanente, ya que el ingreso familiar y la dependencia hacia los programas de asistencia alimentaria son la fuente de sobrevivencia y permanencia en los espacios marginales, al considerar que el salario es factor de permanencia, trayendo otras consecuencias como la desnutrición debido a la inseguridad alimentaria que provoca el no tener el acceso al consumo de alimentos de la casta básica, aspecto que caracteriza a la población de la colonia El Chorizo.

## CONCLUSIONES

Si bien es cierto que en la actualidad el tema de la alimentación se ha convertido en un tema relevante, se han enfocado a temas relativos a la nutrición, a las dietas de niños y adolescentes, se han olvidado de estudiar los determinantes sociales y culturales que influyen en sus dietas, por lo que en este estudio se enfocó a conocer, describir y a analizar la parte cultural y social del acto de alimentarse. Se reconoció la cultura alimentaria como categoría central de este estudio al comprenderla como una expresión de los grupos sociales manifestada en todas aquellas prácticas heredadas y adquiridas, creencias y significados referentes a la alimentación de las mujeres madres de familia, quienes son las encargadas de seleccionar y elaborar los alimentos que los hijos consumen. Por ello, el estudio se enfocó en conocer y analizar aquellos hábitos de selección y elaboración de los alimentos, sus gustos y creencias alimentarias que poseen las mujeres madres de familia, quienes consciente e inconscientemente aportan elementos que influyen en la salud de sus hijos.

En éste estudio se reconoció la importancia de conocer la cultura alimentaria en los grupos asentados en espacios culturales que tuvieran expresiones diferentes al resto de la población de Culiacán. Es por ello que se identificó la colonia El Chorizo, como un espacio donde existen grupos o familias con una cultura alimentaria propia, caracterizados por la marginalidad, es decir su condición económica se encuentra en la periferia de la economía a nivel local. Esto influyó para que en el estudio se retomara como parte esencial la parte económica y social de quienes habitan en esta colonia. Por lo tanto, se pudo percatar la importancia de rescatar la cultura alimentaria de las poblaciones situadas en espacios marginales, como lo es la población inmigrante asentada en la colonia El Chorizo.

A partir de los resultados obtenidos en la investigación, se concluye que las mujeres madres de familia poseen hábitos de selección de los alimentos que dependen principalmente del ingreso económico y del precio de los alimentos, dejando de lado la parte nutrimental de los alimentos. El ingreso familiar permitió que las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo construyeran patrones de consumo alimentario de 21 alimentos, que constituyen una dieta habitual monótona de las familias. Se concluye además que existe una tendencia al

consumo de alimentos industrializados a pesar de que el ingreso es escaso, incluyen en sus gustos el consumo por los alimentos como el refresco y frituras, lo que se estima una generalización del estilo de vida occidental, que contribuye a incrementar la inseguridad alimentaria debido a sus altos costos y a su escaso valor nutricional.

Con respecto a la elaboración de los alimentos, las mujeres madres de familia inmigrantes, construyeron formas de elaborar las comidas adaptándose al espacio, región donde se establecieron, adoptando su estilo de vida de acuerdo a su condición social y económica. Ellas en sus hábitos de elaboración y consumo de los alimentos, solamente elaboran dos comidas diarias, ya que el aspecto laboral y la cantidad de alimentos que pueden consumir en la semana, solo les permite elaborar el desayuno y una comida al día, la cual consumen durante varios días de la semana. En este aspecto se concluye las mujeres madres de familia, por lo general ellas construyen sus prácticas alimentarias por el contexto social donde les tocó vivir, y puede ser su elección y consumo de alimentos de manera inconsciente o problematizados en su realidad.

La responsabilidad de la elección y elaboración de las comidas recae en las mujeres madres de familia quienes comparten las actividades domésticas con la parte laboral. Esto obliga a buscar estrategias de optimizar el tiempo, por lo que optan por preparar comidas rápidas de hacer, específicamente en las mujeres madres más jóvenes, quienes no se interesan por hacer comidas tradicionales por el tiempo que requiere su elaboración. Se puede decir que las tradiciones culinarias heredadas por sus antepasados en las madres de familia más jóvenes están sufriendo transformaciones debido a la introducción de la mujer al mercado laboral y la entrada de alimentos de comida rápida o de fácil preparación.

Con respecto a las diferencias de género, las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo asumen culturalmente la responsabilidad de la elaboración de las comidas, se considera que más que un simple hábito, representa para ellas una práctica interiorizada, que moviliza rasgos subjetivos en los deseos de ser una buena madre y esposa. Los sentimientos que despiertan en ellas se reflejan en la búsqueda de elaborar comidas que sean del agrado de los hijos y esposo, quedando en último lugar sus gustos y necesidades alimentarias. Se reconoce que el proceso de elaboración de las comidas como práctica cultural en los

inmigrantes es y será una responsabilidad de la mujer, mientras no exista un empoderamiento de la mujer inmigrante o conocimientos sobre la equidad de género que debiese de existir toda clase social.

Por otro lado, hay ciertas creencias que motivan sus prácticas alimentarias, aunque causen "extrañeza" a las/os trabajadores sociales y los profesionales de la salud, son creencias que son vividas cotidianamente en las comunidades y que las mujeres madres de familia practican para evitar problemas de salud en su familia, por lo que no tienen porqué transformarse, y deben ser tomados en cuenta por quienes orientan a las mujeres madres de familia en construir una verdadera dieta para contribuir adecuadamente a su nutrición. Ejemplo de ello, es el no consumo de ciertos alimentos durante la menstruación y embarazo o recuperación de este.

Aunado a ello, existen creencias sobre preferencias de ciertos alimentos en mujeres y hombres que marcan las diferencias, los cuales deberían ser tomadas en cuenta para saber hasta dónde incluir a los hombres en algunas de las recomendaciones nutricionales y no continuar sobrecargando a las mujeres con más responsabilidades, bajo el supuesto de que son parte del hecho de ser mujeres. Se debe reconocer el posicionamiento subjetivo que tiene la mujer sobre la posición en la familia para fortalecer su auto reconocimiento como un miembro con derechos adecuados a su condición de mujer.

Por otra parte, se reconoce que los gustos de las mujeres madres de familia inmigrantes establecidas en espacios marginales, depende de su condición social y económica en la que vivieron. En esa condición construyeron su habitus, es decir el esquema de pensamiento que origina las preferencias por los alimentos como el frijol, el arroz, el pescado, las grasas animal, el chile, el mole, entre otros, los cuales son consumidos en otros espacios en donde se asientan a vivir, como lo es la colonia El Chorizo. Se reconoce que las mujeres madres de familia, aun persisten los mismos, gustos y consumo de alimentos que poseían desde su lugar de origen, por lo que no ha cambiado de manera significativa su patrón de consumo.

Pero se reconoce además, de que son pocos los cambios alimentarios que poseen en estos espacios, por lo que los gustos por las comidas tradicionales siguen persistiendo y es mínimo el gusto por las comidas internacionales, y quienes han introducido ese cambio, son las mujeres madres de familia jóvenes, quienes se inclinan por elaborar comidas que no sean

laboriosas, y el gusto por comidas, como el espagueti, frituras, sabritas, alimentos que son introducidos por los medios de comunicación. Se considera además que los gustos por los alimentos se vinculan a los alimentos producidos en la región, de bajo costo y que se pueden elaborar en grandes cantidades.

Por lo que se considera importante, que los gustos o preferencias alimentarias sean consideradas al momento de elaborar los componentes de los programas alimentarios que asisten a las poblaciones de bajos recursos económicos, como los son los inmigrantes establecidos en espacios urbanos y agrícolas como lo son las familias asentadas en la colonia El Chorizo, perteneciente a la sindicatura de Aguaruto. Se considera de suma importancia que las políticas sociales alimentarias tomen en cuentas tanto aspectos como hábitos, creencias y gustos como parte del estilo de vida de quienes son los receptores de sus programas, considerando además que poseen una identidad propia y rasgos distintos al resto de la población, pues se pretende lograr que la mayor parte de las personas puedan consumir lo necesario para vivir y hacerlo en el contexto de una tradición que le proporcione al mismo tiempo identidad y que se identifique como tal.

Se puntualiza la existencia de una pobreza y que uno de los aspectos importantes para incidir en los problemas de salud derivados de la inseguridad alimentaria, es la generación de estrategias funcionales que ayuden a reducir los precios de los alimentos, mejora de los salarios, que las familias logren obtener una canasta básica alimentaria adecuada, para la mejora de la salud familiar. Dentro de estas estrategias son aquellas que generen opciones de autoempleo, modificación del salario mínimo general de la zona geográfica y proyectos sostenibles, para el acceso a mejores alimentos.

Se pretende que esta investigación no sea una receta, sino que sea un punto de encuentro entre lo médico y lo social, es decir entre diversos especialistas en el tema de la alimentación, pues es importante establecer un puente entre los especialistas que miran el problema desde un punto de vista biológico. Por lo que esta mirada social y cultural del problema permita comprender aquellos procesos que se viven antes de que la alimentación se torne una cuestión biológica; que el saber que comer, cuando, donde, quiénes y cómo comer, sean aspectos que sirvan como modelos para líneas de estudio, como lo es la cultura alimentaria.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adler de Lomnitz, L. (1975). *Como sobreviven los marginados*. México: Siglo XXI.
- Bauman, Z. (2010). *Mundo y consumo*. México: Fondo de la cultura económica.
- Bauman, Z. (2000). *Trabajo, consumismo y nuevos pobres*. España: editorial Gedisa.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. España: Taurus.
- Bourges, H (1990). *Costumbres, prácticas y hábitos alimenticios*. Cuadernos de Nutrición, Vol 13, Num 2.
- Briones, G. (2006). *Teorías de las Ciencias Sociales y de la educación, Epistemología*. México: Trillas editorial.
- Camou, H, E. (2008). Nutrir la persona, nutrir la identidad: Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria. En S, A, Sandoval y J, M Meléndez T. (Eds), *Cultura y Seguridad Alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales* (pp. 19-28). España. CIAD y Plaza y Valdez.
- Coffey A y Atkinson P.(2005). *Encontrar el sentido a los datos cualitativos. Estrategias complementarias de investigación*. Colombia: Universidad de Antioquia.
- Contreras H, J y Gracia A, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectiva antropológica*. España: Ariel.
- Corbeta, Piergiorgio (2007).*Metodología y técnicas de investigación social*. Mc GRAW-HILL, Interamericana de España, Madrid, España.
- Fischler, C (1995). *El omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. España: Anagrama.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de la cultura*. España Editoriales Gedisa.
- Giménez, M, G. (2007). *Estudios sobre la cultura las identidades sociales*. México: CONACULTA, ITESO.
- Gudermann, K. H (2001). El método de los estudios de caso. En Tarres, M.L (coord).*Observar, escuchar y comprender*. 251-288. México: Miguel Angel Porrúa.
- Husserl, E (1998). *Invitación a la fenomenología*. Barcelona: Paidós.
- Heidegger, M (2006). *Introducción a la fenomenología de la religión*. México: Fondo de la Cultura Económica.
- Kaplan, A y Carrasco, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación: Cambios y continuidades en la organización alimentaria, Gambia a Cataluña*. España: Ballaterra.

- Lomnitz, C. (1995). *Salidas del Laberinto: Cultura e ideología en el espacio nacional mexicano*. México: Editores Planeta.
- Messer H. (1995). Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En J, Contreras. *Alimentación y cultura, necesidades, gustos y costumbres (pp.42-46)*. España: Publicacions Unibersitat de Barcelona.
- Mead M (1940). National Research Coun, 2005. Citado por Bertran V, M. (2006). *La alimentación Indígena en México, como rasgo de identidad*. en Alonzo, P, Luis A y Florencia Peña Zains Martín (coord.) "Cambio Social, Antropología y Salud" CONACULTA, PROMEP, México.
- Partida B, V. (2010). Migración Interna. En B, García y M, Ordórica (coord). *Los grandes problemas en México: Población I*. México: El Colegio de México.
- Palacios, E, Ma. del R. (2002). El patrón de consumo de alimentos y sus determinantes culturales en familias sonorenses. En García F, G, et al. *Sonora Frente al Siglo XXI. (pp 139-158)* México: El colegio de Sonora.
- Poulain, J. P. (2002). *Sociologie de l'alimentation*. Francia: Presses University de France.
- Ruiz, O, José I y Leire M. (2002). *Como elaborar un proyecto de investigación social: Cuadernos Monográficos del ICE*. España: Segunda edición, Universidad de Deusto.
- Scott, J, W. (2008). *Género e historia*. México: Fondo de la Cultura Económica.
- Strauss, L (1967). *Mitológicas. Lo crudo, lo cocido*. México. Fondo de la cultura económica.
- Torres, T. F (2001). *El saldo del siglo XX: La inseguridad alimentaria en México*. Mexico: Instituto de Investigaciones Económicas. Recuperado en <http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/mexico/iiec/Torres.pdf>.
- Vela, P F. (2008). Un acto metodológico básico de la investigación social: la entrevista cualitativa. En M, L, Tarres. *Observar, escuchar y comprender, sobre la tradición cualitativa en la investigación social (pp, 63-95)*. México: El colegio de México.
- Villoro, L. (1982). *Creer, saber, conocer*. México: Siglo XXI.

### ***Publicaciones de revistas, periódicos e internet y tesis.***

- Cabello, G, M. L. & David de Jesús Reyes (2011) .Percepción de las madres de niños con obesidad sobre los hábitos alimenticios y sus responsabilidades en la alimentación de los hijos. *Revista de Salud Pública y Nutrición*. 12 (1). Recuperado en [http://www.respyn.uanl.mx/xii/1/articulos/percepcion\\_madres.html](http://www.respyn.uanl.mx/xii/1/articulos/percepcion_madres.html) el 3 de octubre de 2014.

- Canabal, B (2012) .Migración jornalera desde la montaña de Guerrero. Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.*El jornal*. 54. Rerecuperado en <http://www.jornada.unam.mx/2012/03/17/cam-guerrero.html>.
- Carrasco,H. (2004).*Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos, Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucania Chile*.(Tesis doctoral).Disponible en la Universidad Autónoma de Barcelona, Facultad de letras, Departamento de Antropología Social y cultural.
- Consejo Nacional de Población. CONAPO. (2014). Índices de Marginalidad por Entidades Federativas. Recuperado en [ina/mf2010/AnexosMapas/Mapas/Entidadesfederativas/MapaB25Sinaloa.jpg](http://ina/mf2010/AnexosMapas/Mapas/Entidadesfederativas/MapaB25Sinaloa.jpg), el 9 de septiembre de 2014.
- Contreras H, Jesús (2007). Alimentación y religión. *Humanitas, humanidades medicas*. 16. Barcelona.
- De Garine Igor (1987). Alimentación, Cultura y Sociedad. En UNESCO (1987) “*El hombre y lo que come, alimentación y cultura*”. Francia: Place Fontenoy.
- Del Ángel P, Ana Lid y José A, Villagómez C (2013). Alimentación, salud y pobreza en áreas marginadas urbanas: caso Veracruz Boca del Rio Veracruz. *Estudios sociales*. 22 (44 ) 1-35. Recuperado en [http://www.ciad.mx/archivos/revista-eletronica/RES44/Ana\\_lid.pdf](http://www.ciad.mx/archivos/revista-eletronica/RES44/Ana_lid.pdf).
- Díaz M, C y Gómez, B, C. (2005).Sociología y alimentación. *Rev. Internacional de Sociología RIS*, 40, 21-46. Recuperado en <http://www.ufrgs.br/weaa/files/2013/09/2005-M%20C%20A9ndez-y-Benito-Sociologia-y-Alimentaci%20B3n1.pdf>.
- Díaz M, C y García E, Isabel (2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: Análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y Sociedad*, 51(1) 15-49. Recuperado en <http://revistas.ucm.es/index.php/POSO/article/viewFile/42472/42442>.
- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. ENSANUT .(2012) “Índice de enfermedades” recuperado en <http://ensanut.insp.mx/> recuperado 26 de mayo de 2014.
- Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares. ENIGH .(2008) recuperado en <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/encuestas/hogares/regulares/enigh/enigh2008/tradicional/default.aspx> el 8 de junio de 2014.
- Florence, L,T. (2010). *Marco teórico conceptual, del insumo social y cultural de la canasta normativa*. México: EVALUA.
- Franco, P. S. M. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación. *Revista Luna Azul*. 31. 9-12. Recurado en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=321727233011>.



- Gómez, B, C. (2008). Aproximación a la sociología de la alimentación. *Distribución y Consumo*,18(Enero,2008) Recuperado en [http://www.mercasa.es/files/multimedios/1288193978\\_DYC\\_2008\\_97\\_18\\_27.pdf](http://www.mercasa.es/files/multimedios/1288193978_DYC_2008_97_18_27.pdf).
- Gracia, M. A. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis Revista de Saúde Colectiva*.20(2) 357-386. Recuperada en <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. INEGI. (2003). ubicación de Aguaruto. Google map, Recuperado el día 20 de diciembre de 2013.
- Jiménez, B & Claudia J. (2008).*Exploración cualitativa de las percepciones de familias de estrato 5 de la localidad de Chapinero- Bogotá, frente a los hábitos alimentarios y atributos de la alimentación saludable*. (Tesis de maestría). Pontificia Universidad Javariana, Facultad de Ciencias de la Nutrición. Bogotá.
- Lagarde M. (2006). La perspective de género, en “*Género y feminism. Desarrollo humano y democracia (pp 13-38)* España: horas y Horas. Recuperado en <http://www.iberopuebla.edu.mx/tmp/cviolencia/genero/consulta/lagarde.pdf>.
- Malinowski. (1994).Scientific Theory of Culture Other Essays. EUA: The University of North Carolina Press.
- Lemos J.(2013). *Estrategias alimentarias generadas en pobreza y sus relaciones con la nutrición infantil. Sonora*. (Tesis de maestría) CIAD.
- Pereira, P, Zulay.(2011). Los diseños de método mixto en la investigación: Una experiencia concreta. *Revista electrónica educare*. 15 ( 1) 15-29). Centro de Investigación y Docencia de Educación, Universidad Nacional.
- Pérez, Sara, E, et alt. (2007) .Estudios sobre alimentación y nutrición en México: una mirada a través del género. *Salud Pública México*, 49.
- Quizan Plata et alt .(2013).Inseguridad Alimentaria: Experiencias de familias de bajos recursos del noroeste de México. *Bioética* 15(2).
- Ramos P, Esteban, et alt. (2007).Índice de marginación y el patrón de consumo alimentario familiar de Nuevo León. *Papeles de la población*. 13 (54). Recuperado en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11205410>.
- Secretaria de Salud y Asistencia. SSA. (2014). Índices de nutrición de niños atendidos en la Sindicatura de Aguaruto, Culiacán, Sin. *Centro de Salud de Aguaruto*.

## ANEXOS

Cuadro 1. Ocupación de las mujeres madres de la colonia El Chorizo.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
1	50	61.7	79.4	79.4
2	10	12.3	15.9	95.2
3	1	1.2	1.6	96.8
4	1	1.2	1.6	98.4
5	1	1.2	1.6	100.0
Total	63	77.8	100.0	
Perdidos Sistema	18	22.2		
Total	81	100.0		

Cuadro 2. Edades de las mujeres madres de familia.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
1	1	1.3	1.3	1.3
16	1	1.3	1.3	2.5
18	3	3.8	3.8	6.3
20	8	10.0	10.0	16.3
21	2	2.5	2.5	18.8
22	4	5.0	5.0	23.8
23	2	2.5	2.5	26.3
24	2	2.5	2.5	28.8
25	4	5.0	5.0	33.8
26	1	1.3	1.3	35.0
27	1	1.3	1.3	36.3
28	2	2.5	2.5	38.8

29	4	5.0	5.0	43.8
30	2	2.5	2.5	46.3
31	5	6.3	6.3	52.5
32	2	2.5	2.5	55.0
33	2	2.5	2.5	57.5
34	2	2.5	2.5	60.0
35	1	1.3	1.3	61.3
36	1	1.3	1.3	62.5
37	1	1.3	1.3	63.8
38	1	1.3	1.3	65.0
39	2	2.5	2.5	67.5
40	7	8.8	8.8	76.3
41	1	1.3	1.3	77.5
42	1	1.3	1.3	78.8
43	2	2.5	2.5	81.3
44	2	2.5	2.5	83.8
45	1	1.3	1.3	85.0
46	1	1.3	1.3	86.3
47	1	1.3	1.3	87.5
49	1	1.3	1.3	88.8
50	2	2.5	2.5	91.3
52	6	7.5	7.5	98.8
57	1	1.3	1.3	100.0
Total	80	100.0	100.0	

Cuadro 3. Grupo indígena al que pertenecen las mujeres madres de familia.

Grupo indígena				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	20	24.7	25.0
	No	60	74.1	100.0
	Total	80	98.8	100.0
Perdidos	Sistema	1	1.2	
Total		81	100.0	

Cuadro 4. Cantidad de mujeres madres de familia que hablan alguna lengua indígena.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	17	21.0	21.3	21.3
Válidos No	63	77.8	78.8	100.0
Total	80	98.8	100.0	
Perdidos Sistema	1	1.2		
Total	81	100.0		

Cuadro 5. Tipo de lengua indígena que hablan las mujeres madres de familia.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Mixteco	14	17.3	77.8	77.8
Válidos Nahuatl	2	2.5	11.1	88.9
Válidos Tarahumara	1	1.2	5.6	94.4
Válidos Popoluca	1	1.2	5.6	100.0
Total	18	22.2	100.0	
Perdidos Sistema	63	77.8		
Total	81	100.0		

Instrumentos utilizados.



## GUIA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA.



Nombre del entrevistador: \_\_\_\_\_ -

**Presentación.** Es necesario presentarse a la persona entrevista, establecer confianza entre el entrevistador y entrevistado, tratar de que el actor social se sienta cómodo (a) y pueda responder las preguntas de manera abierta, sin temores ni dudas. Se debe mencionar a las entrevistadas, que la información recabada es de confidencialidad y será grabada para hacer un análisis posterior a la realización de la entrevista.

### 1.-Preguntas Introductorias

1-¿De qué estado de la republica es usted? Y ¿Tiene mucho tiempo que vive en Aguaruto?  
¿Cuánto tiempo?

2-¿Usted pertenece a una etnia indígena? ¿Habla otra lengua o dialecto?

3-¿Cómo se ha sentido viviendo en este lugar? ¿A qué se dedica usted?

4-¿Se encarga de elaborar las comidas que consume su familia?

### 2.- Hábitos alimentarios.

5.- Con respecto a la elaboración de las comidas, cuénteme que hace de comer en un día normal, me refiero al desayuno, comida o cena?

6.-Cuando usted escoge los alimentos que van a consumir. ¿De qué manera escoge las verduras, las carnes, las latas, o las bebidas? ¿Qué aspectos de los alimentos toma en cuenta?  
¿Qué procedimiento hace para escogerlos?

7.-Cuenteme, de alguna comida que a usted le guste preparar y sea de su agrado. ¿Como la prepara? ¿Qué ingredientes utiliza? ¿Considera que sus sentimientos influyen al elaborar esa comida? Por ejemplo, ¿Qué siente usted al elaborar esa comida?

8.- ¿Usted prepara comidas, que tenga una forma de hacerla especial, ya sea una receta de la abuela, de su mamá, de su pueblo, que si no sigue la receta, no sirve la comida? ¿Cómo cual? ¿Qué pasa si no se hace como la receta lo indica?

9.- ¿Qué creencias tiene sobre las formas de elaborar alguna comida en especial?

10.- ¿Cuando decide que alimentos va a elaborar durante el día, en quien piensa? ¿Prepara los alimentos que le gustan a alguien en especial?

11.- ¿Cuándo usted está enojada, o triste, considera que es bueno preparar las comidas? ¿Usted cree que esos sentimientos se transmiten en alguna comida o bebida?

12.- ¿Cómo considera usted que prepara las comidas? ¿Prepara las mismas comidas que se acostumbraban en su lugar de origen? ¿Las prepara igual? ¿Cuáles han sido las razones por las que usted ha dejado de prepararlas?

13.- ¿Cómo consideran que son las comidas que se usan actualmente, ya sea pizza, espagueti, hamburguesas, sushi? ¿Le gusta prepararlas consumidas?

14.- ¿Considera buena el consumo de alimentos industrializados, como las latas, los cereales, las pastas, las aguas deshidratadas? ¿Por qué razón?

15.- ¿Para usted que significa el comer? ¿Cómo le gusta que sus hijos y esposo coman? ¿Cuáles reglas tienen al momento de consumir los alimentos?

16.- ¿Cuándo usted sirve la meza, a quien le sirve primero? ¿Por qué razón?

17.- ¿Quién come al final y porque razón?

18.- ¿Qué comidas elabora usted, que son tradicionales de su pueblo o de la familia?

19.- ¿Que sentimientos o deseos le surgen a elaborarlas?¿ A quien recuerda, cuando las consume? ¿Por qué razón las prepara?

20.- ¿Le gustan los alimentos que le recomienda el Dr.? ¿Por qué razón?

21.- ¿Como considera que son los alimentos que le entregan en los programas de asistencia alimentaria, un ejemplo, las despensas del DIF?

22.- ¿Les tiene confianza a los alimentos que le recomiendan, ya sea el dr, la nutrióloga u otras familias?

23.- ¿Qué siente usted, cuando el dinero, no le alcanza para comprar los alimentos que van a consumir en la semana? y ¿Cuándo no le alcanzan los disponibles en el hogar?

24.- ¿Qué hace usted, para conseguir que alimentos preparar cuando el dinero no le alcanza? y ¿Cuándo no tiene alimentos en casa?

### **3.- Creencias o tabúes sobre el consumo y elaboración de los alimentos.**

25.- ¿Para usted que alimentos o bebidas están prohibido consumirlos? ¿Por qué no los debe consumir?

26.- ¿Cuáles alimentos cree que está prohibido que consuman las mujeres, durante alguna etapa de su vida? En el embarazo, periodo mesturar, recuperación del parto, o cuando están amamantando? ¿Por qué razón?

27.- ¿Cuáles alimentos cree que está prohibido que consuman las mujeres, durante alguna etapa de su vida? Niñez, cuando están jóvenes, adultos o viejos, ¿ Por qué razón?

28.- ¿Cuáles alimentos cree usted que deben consumir cuando las mujeres o las niñas están enfermas? ¿Por qué razón?

29.- ¿Cuáles alimentos cree usted que deben consumir cuando los hombres o los niñas están enfermos? ¿Por qué razón?

30.- ¿Profesa alguna religión? ¿Cuál?

31.- ¿Existen alimentos que sean prohibidos consumir en algún tiempo? ¿Por qué razón los prohíben?

32.-¿Qué alimentos usted relaciona con algún Dios o Santo que usted adora?¿Cual es el motivo porque usted relaciona la comida con el Dios o santo?

33.- Cuénteme de algún ritual de elaborar un alimento que usted conoce y acostumbra hacer para celebrar una fiesta en particular, ya sea religiosa, familiar, o del pueblo. ¿Qué ingredientes lleva? ¿Cómo se prepara? ¿Para qué sirve?

- 34.- ¿Cuándo comparte usted los conocimientos de formas de elaborar un platillo con sus familiares, amigos, vecinos?
- 35.- ¿Que significa usted compartir esos conocimientos de como elaborar una comida?
- 36.- ¿Qué sensaciones o sentimientos surgen al consumir los alimentos que más le gustan?
- 37.- ¿Qué siente usted, cuando prepara los alimentos que le gustan a sus hijos y esposo?
- 38.- ¿Qué alimentos, consume usted, que fueron de su agrado desde su niñez?
- 39.- ¿Qué comidas le son de su agrado que usted prepara y la mayoría de las familias consumían en su lugar de origen?
- 40.- ¿Qué comidas le son de su agrado que usted prepara y la mayoría de las familias consumen las familias de la colonia?
- 41.- ¿Qué comidas prepara con mayor frecuencia en el desayuno, comida y cena?





## CUESTIONARIO DE CULTURA ALIMENTARIA Y MARGINALIDAD



### 1.- CONTROL DE CUESTIONARIO

NUMERO DE CUESTIONARIO

FECHA DE LA ENTREVISTA

FECHA

### 2- FICHA DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE \_\_\_\_\_ APELLIDO PATERNO \_\_\_\_\_ APELLIDO

MATERNO \_\_\_\_\_

EDAD \_\_\_\_\_ DOMICILIO \_\_\_\_\_

MUNICIPIO \_\_\_\_\_

ESTADO \_\_\_\_\_

### 3.- NOMBRE DEL RESPONSABLE.

ENTREVISTADOR

(A): \_\_\_\_\_

RESPONSABLE ( A ):-

### 1.- HÁBITOS DE ELABORACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS.

1.- HÁBITOS DE COMPRA DE LOS ALIMENTOS	2.- LUGAR DE COMPRA DE LOS ALIMENTOS.	3.- TIEMPO DE COMPRA DE LOS ALIMENTOS.
<p>¿Es usted el responsable de las compras de alimentos en su hogar? (Si respondió NO pasar a la pregunta 3 )</p> <p>a) Sí, siempre o casi b) Siempre c) Sí, a veces d) No,</p>	<p>¿Podría indicar dónde suele comprar sus alimentos y/o comidas en general?</p> <p>a) Supermercados (Ley express, Bodega Ahorrera, Soriana, Wal mart. b) Tienda de conveniencia OXXO. c) Tianguis d) Mercado e) Abarrotes. f) Tiendas de especialización (carnicería, pescadería, etc)</p>	<p>¿Qué tan frecuente compra los alimentos que se consumen?</p> <p>a) Diario b) Semanal c) Quincenal d) Mensual</p>

**4.-CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS.**

¿Cuándo compra sus alimentos qué importancia le otorga a los siguientes atributos? (Siendo a= Nada importante y e = Muy importante).(a,b,c,d,e)

	<b>Nada de importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importancia media</b>	<b>Bastante importante</b>	<b>Muy importante</b>
La marca	_____	_____	_____	_____	_____
El precio Bajo	_____	_____	_____	_____	_____
La información del etiquetado	_____	_____	_____	_____	_____
La fecha de Caducidad	_____	_____	_____	_____	_____
El origen Del producto	_____	_____	_____	_____	_____
Color, textura Presentación	_____	_____	_____	_____	_____
La cantidad Envasada	_____	_____	_____	_____	_____
Las promociones	_____	_____	_____	_____	_____
El establecimiento de venta.	_____	_____	_____	_____	_____
Los conservantes O colorantes.	_____	_____	_____	_____	_____
Las recomendaciones De amigos o familiares	_____	_____	_____	_____	_____

5.--NUMERO DE COMIDAS.	6.-TIEMPO DE ELABORACION DEL DESAYUNO.	7.- TIEMPO DE ELABORACION DEL DE LA COMIDA.
¿Cuántas comidas elaborar al día?  a) Una comida al día b) Dos comidas al día. c) Tres comidas al día d) Más de tres comidas al día.	¿Cuánto tiempo dedica en la elaborar el desayuno?  a) 15 minutos b) 30 minutos c) Una hora d) Más de una hora.	¿Cuánto tiempo dedica en la elaborar la comida?  a) 15 minutos b) 30 minutos c) Una hora d) Más de una hora.

8.- TIEMPO DE ELABORACION DEL DE LA COMIDA.	9.-TIEMPO DE ELABORACION DE CENA.	10.- LUGAR DE COCCIÓN DEL LOS ALIMENTOS
¿Cuánto tiempo dedica en la elaborar la comida? e) 15 minutos f) 30 minutos g) Una hora h) Más de una hora.	¿Cuánto tiempo dedica en la elaborar la comida? a) 15 minutos b) 30 minutos c) Una hora d) Más de una hora.	¿Dónde cocina los alimentos frecuentemente? a) Estufa b) Hornilla c) Ambas d) Ninguna de las anteriores.

10.- HIGIENE EN LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS					
¿Cuándo usted elabora las comidas y bebidas que van a consumir, qué importancia le otorga a los siguientes atributos? (Siendo a= Nada importante y e = Muy importante).Marcar (a,c,d,e)					
	<b>Nada de importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importanci a media</b>	<b>Bastante importante</b>	<b>Muy importante</b>
Lavar los alimentos.	_____	_____	_____	_____	_____
Lavarse las manos	_____	_____	_____	_____	_____
Limpiar el los utensilios	_____	_____	_____	_____	_____
Usar agua de la llave	_____	_____	_____	_____	_____
Usar agua embotellada	_____	_____	_____	_____	_____
Cocimiento total de Los alimentos	_____	_____	_____	_____	_____

<b>11.- TIEMPO DE CONSUMO DEL DESAYUNO</b>	<b>12.- TIEMPO DE CONSUMO DE LA COMIDA</b>	<b>13.- TIEMPO DE CONSUMO DE LA CENA</b>
<p>¿Cuánto tiempo utiliza para consumir los alimentos del desayuno?</p> <p>a) De 5-10 minutos. b) 15 minutos. c) De 15 minutos a media hora. De 30 minutos a 1 hora.</p>	<p>¿Cuánto tiempo utiliza para consumir los alimentos de la comida?</p> <p>a) De 5-10 minutos. b) 15 minutos. c) De 15 minutos a media hora. d) De 30 minutos a 1 hora.</p>	<p>¿Cuánto tiempo utiliza para consumir los alimentos de la cena?</p> <p>a) De 5-10 minutos. b) 15 minutos. c) De 15 minutos a media hora. d) De 30 minutos a 1 hora.</p>

<b>14.- LUGAR DE CONSUMO</b>	<b>15- CONDUCTA DE CONSUMO</b>	<b>16.- REGLAS DE CONSUMO</b>
<p>¿Dónde acostumbra a consumir los alimentos?</p> <p>a) Comedor. b) Patio c) Recamara. d) Cocina.</p>	<p>¿Cómo acostumbra a consumir los alimentos?</p> <p>a) Parada alrededor de la hornilla o estufa b) Sentada alrededor del comedor. c) Sentada en la cama d) Sentada en el patio e) Parada en el patio.</p>	<p>¿Cuándo consumen los alimentos establece reglas que deben respetar los miembros de la familia?</p> <p>a)Si b)No (Si contesta que si, pasar a la pregunta 18)</p>

<b>17.- GRADO DE DESACUERDO</b>	<b>18.- REGLAS ESTABLECIDAS</b>	<b>19 .- COMPAÑÍA EN EL CONSUMO</b>
<p>En relación al no tener reglas, ¿Podría indicar su grado de acuerdo o desacuerdo? Al terminar de responder pasar a la pregunta 19.</p> <p>a) Totalmente en desacuerdo. b) Mayormente en desacuerdo. c) Poco en desacuerdo. d) Nada de desacuerdo.</p>	<p>¿Cuál de las siguientes reglas establece?</p> <p>a) No comer con la boca llena b) Comer con las manos lavadas c) No hacer ruido en la meza d) No pararse hasta termina</p>	<p>¿ Usted consume los alimentos:</p> <p>a) Sola b) En compañía de su esposo c) En compañía de sus hijos e hijas d) Toda la familia.</p>

20.- DIFERENCIAS DE GÉNERO EN EL CONSUMO.	21.- DECISIONES SOBRE LA ELABORACION DE LA COMIDA.	22.- PENSAMIENTO CUANDO LABORA LOS ALIMENTOS
¿A quién de los miembros de la familia sirve primero el alimento? a) Hijos b) hijas c) Esposo d) Ami mismo. e) Toda la familia.	¿Quién decide que comidas se van a comer durante el día? a) Esposo b) Hijas c) Hijos d) Decisión propia	¿En quién piensa cuando selecciona y elabora los alimentos del día? e) Esposo f) Hijas g) Hijos h) Decisión propia

23.- CONSUMO DE COMIDAS TIPICAS DEL LUGAR DE ORIGEN	24.- CONSUMO DE COMIDAS TIPICAS DE LA REGIÓN.
¿Qué tan frecuente, usted elabora y consume comidas de su lugar de origen? a) Siempre b) Muy frecuente c) Pocas Veces d) Ninguna vez	A continuación se muestra una serie de alimentos típicos de la región de Culiacán ¿Podría mencionar cuales ha consumido en el último año? Carne asada _____ Agua chile _____ Menudo _____ Tamales (carne, elote _____ Ceviche _____ Capirotada _____ Pozole _____ Tortillas de harina _____ Queso _____ Cosido _____ Gallina Pinta _____ Caldo de pollo _____ Tostadas, tacos y sopes _____ Chimichangas _____ Barbacoa _____ Otros _____

25.-CONSUMO DE ALIMENTOS TIPICOS DE LA REGIÓN.				
Si usted no ha consumido NINGUNO de los anteriores alimentos ¿podría indicar su grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones? (Siendo a= totalmente en desacuerdo y e = totalmente de acuerdo). Al terminar de responder continuar en la pregunta 25.				
<i>No consumo alimentos típicos de Culiacán porque:</i> <i>porque...a,b,c, d, e</i>				
	Totalmente en	Mayormente en	Igualmente en	Mayor de
		desacuerdo	desacuerdo y	acuerdo
			acuerdo	Igualmente
				de acuerdo
No me gustan _____	_____	_____	_____	_____
Por qué no le gustan _____				
A mi esposo _____	_____	_____	_____	_____
Por qué no le gustan _____				
A mis hijas e hijos _____	_____	_____	_____	_____

Porque son muy caros. _____
Porque no tengo tiempo para cocinarlos _____
Porque no los encuentro fácilmente _____
Porque no sé cocinarlos _____
Porque no son nutritivos _____
Porque mis ingresos no me lo permiten _____
Porque son perjudiciales para mi salud
Otros (especificar): _____

26.- CONSUMO DE COMIDAS INTERNACIONALES

¿Alguna vez ha probado comidas de cocinas internacionales, como la comida china, italiana, americana, japonesa, etc.?

- a) Si      b) No

*(Si responde Si pasar a la pregunta 28)*

27.- GRADO DE DESACUERDO DE L CONSUMO DE COMIDA INTERNACIONAL.

En relación a su NO consumo de comidas internacionales ¿Podría indicar su grado de acuerdo con las siguientes afirmaciones) (Siendo a= totalmente desacuerdo y e = totalmente de acuerdo). Al terminar de responder pasar a la pregunta 28.

*No consumo alimentos internacionales porque...a,b,c,d,e*

	Totalmente en desacuerdo	Mayormente en desacuerdo	Igualmente en desacuerdo y acuerdo	Mayor de acuerdo	Igualmente de acuerdo
Porque tienen un precio elevado_____	_____	_____	_____	_____	_____
Porque no tienen un buen sabor_____	_____	_____	_____	_____	_____
Porque no son saludables _____	_____	_____	_____	_____	_____
Porque no me gustan/ antojan_____	_____	_____	_____	_____	_____
Porque no conozco restaurantes_____	_____	_____	_____	_____	_____
Por cuestión de dieta _____	_____	_____	_____	_____	_____
Porque siento desconfianza _____	_____	_____	_____	_____	_____
Porque prefiero comida de mi pueblo y/o mexicana _____	_____	_____	_____	_____	_____

28.- TIPOS DE COMIDA INTERNACIONAL.	29.- FRECUENCIA DE CONSUMO ALIMENTOS
<p>¿Cuál de las siguientes comidas internacionales ha comida con mayor frecuencia?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Comida China</li> <li>b) Ensaladas Italianas</li> <li>c) Spaguetti</li> <li>d) Sushi</li> <li>e) Pizza</li> <li>f) Hamburguesas</li> </ul>	<p>¿Podría ordenar de acuerdo a sus preferencias los siguientes alimentos? (siendo 1 el más preferido y 8 el menos preferido)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Carne asada_____</li> <li>b) Hamburguesas_____</li> <li>c) Pizza_____</li> <li>d) Sushi_____</li> <li>e) Tamales_____</li> <li>f) Mole_____</li> <li>g) Nopales con carne_____</li> </ul>

30.- COMIDAS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS	31- CAMBIOS EN LAS COMIDAS TRADICIONALES.
<p>¿Cuál de las siguientes comidas industrializadas son de su preferencia? (siendo 1 el más preferido y 8 el menos preferido)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Cereales (Zucaritas, Chococrispis, Nestle, etc)</li> <li>b) Yogurt.</li> <li>c) Leche embazada</li> <li>d) Sandwich</li> <li>e) Ensaladas de verduras</li> <li>f) Atún</li> <li>g) Refrescos</li> <li>h) Polvos de fruta deshidrata</li> </ul>	<p>¿Ha cambiado las comidas típicas de su pueblo por las comidas de la región?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Si</li> <li>b) No</li> </ul> <p>Si contesta que si, pasar a la siguiente pregunta, si contesta que No, pasar a la pregunta 33.</p>

32.- COMIDAS TIPICAS DEL LUGAR DE ORIGEN.	33.- MOTIVOS DEL CAMBIO DE COMIDAS TIPICAS.	34.- COMIDAS SUGERIDAS
<p>¿Cuáles son las comidas típicas que aún cocina? 4, las más frecuentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) _____</li> <li>b) _____</li> <li>c) _____</li> <li>d) _____</li> </ul>	<p>¿Cuál de los siguientes motivos influyeron para que usted cambio las comidas tradicionales de su pueblo por las de la región de Culiacán?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) No existen los ingredientes aquí.</li> <li>b) Preferí hacer otro tipo de comidas</li> <li>c) No le gustan a mis hijas e hijos</li> <li>d) No son del agrado de mi esposo</li> <li>e) Son caros los ingredientes que llevan aquí.</li> <li>f) No alcanza el dinero para comprarlos.</li> </ul>	<p>¿Cuáles de las siguientes alimentos recomendadas son de su preferencia, (siendo 1 el más preferido y 8 el menos preferido)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Soya_____</li> <li>b) Sopas integrales_____</li> <li>c) Avena_____</li> <li>d) Lentejas _____</li> <li>e) Leche de soya_____</li> <li>f) Betabel_____</li> <li>g) Agua de frutas sin azúcar._____</li> <li>h) Zanahoria_____</li> <li>i) Lechuga, brócoli, coliflor, col etc _____</li> <li>j) Nopales_____</li> <li>k) Aceite vegetal_____</li> <li>l) Amaranto_____</li> <li>m) Trigo_____</li> </ul>



## 2.- CREENCIAS ALIMENTARIAS

1.- ALIMENTOS PERJUDICIALES PARA LA SALUD					
De los siguientes alimentos, marque con un numero el grado de acuerdo que usted tiene en consumirlos .Marque a,b,c,d,e , según la opción.					
	Totalmente en desacuerdo	Mayormente en desacuerdo	Igualmente en desacuerdo y acuerdo	Mayor de acuerdo	Igualmente de acuerdo
Sandia con leche _____	_____	_____	_____	_____	_____
Pescado con leche _____	_____	_____	_____	_____	_____
Huevo en la cena _____	_____	_____	_____	_____	_____
Cosido en la cena _____	_____	_____	_____	_____	_____
Aguacate cuando está enojada _____	_____	_____	_____	_____	_____
Coco y chocolate cuando está enojado _____	_____	_____	_____	_____	_____
Plátano cuando la mujer está en su periodo menstrual _____	_____	_____	_____	_____	_____
Sandia cuando tiene gripe _____	_____	_____	_____	_____	_____

2.- ALIMENTOS BENEFICOS PARA LA SALUD					
De las siguientes bebidas, marque con un número el grado de acuerdo que usted tiene en consumirlos. Marque a,b,c,d,e , según la opción.					
	Totalmente en desacuerdo	Mayormente en desacuerdo	Igualmente en desacuerdo y acuerdo	Mayor de acuerdo	Igualmente de acuerdo
Refrescos _____	_____	_____	_____	_____	_____
Bebidas en polvo _____	_____	_____	_____	_____	_____
Café _____	_____	_____	_____	_____	_____

Té de hiervas	_____	_____	_____	_____	_____
Cerveza	_____	_____	_____	_____	_____
Bebidas de frutas	_____	_____	_____	_____	_____
Jugos enlatados	_____	_____	_____	_____	_____

3.- ALIMENTOS BENEFICOS PARA LA SALUD.					
De las siguientes comidas, marque con un número el grado de acuerdo que usted tiene en consumirlos. Marque a,b,c,d,e , según la opción.					
	Totalmente en desacuerdo	Mayormente en desacuerdo	Igualmente en desacuerdo y acuerdo	Mayor de acuerdo	Igualmente de acuerdo
Caldos de pollo	_____	_____	_____	_____	_____
Chicharrones y carnitas	_____	_____	_____	_____	_____
Ensaladas	_____	_____	_____	_____	_____
Tacos de carne asada	_____	_____	_____	_____	_____
Tostadas y Gorditas	_____	_____	_____	_____	_____
Cosido	_____	_____	_____	_____	_____
Comida chatarra (sabritas, pan y dulces)	_____	_____	_____	_____	_____

4.- RELIGIÓN	5- ALIMENTOS PROHIBIDOS.	6.-SENTIMIENTOS DE IDENTIDAD	7.-SENTIMIENTOS DE IDENTIDAD
Pertenece a una religión?  Si No (Si menciona que No, pasar a la pregunta 6)	Cuáles de los siguientes alimentos y bebidas son prohibidos?  a) Carne de puerco b) Coca cola. c) Carne de Res d) Otros e) Ninguna de las antes mencionadas.	De los siguientes aspectos, conque relaciona la comida que más le gusta? a) Familia b) Pueblo c) Amores d) Fiesta e) Salud f) Amigos g) Otros	De los aspectos que le voy a mencionar, ¿con que relaciona la comida tradicional que usted prepara?  a) Pueblo. b) Familia. c) Fiestas tradicionales. d) Niñez e) Amigos

8.- CONSUMO EN MUJERES	5- CONSUMO EN HOMBRES
<p>Cuáles de los siguientes alimentos considera que le gustan más a las mujeres?</p> <p>a) Sabritas, Chamoy, Tajin  b) Ensaladas  c) Mariscos  d) Caldos</p>	<p>Cuáles de los siguientes alimentos considera que le gustan más a los hombres?</p> <p>a) Sabritas, Chamoy, Tajin  b) Ensaladas  c) Mariscos  d) Caldos</p>

8- RITUALES DE ELEBORACIÓN DE COMIDAS.					
De las siguientes afirmaciones, marque con un número el grado de acuerdo que usted tiene en hacerlos. Marque a,b,c,d,e , según la opción.					
	Totalmente en desacuerdo	Mayormente en desacuerdo	Igualmente en desacuerdo y acuerdo	Mayor de acuerdo	Igualmente de acuerdo
No permitir que miren la comida	_____	_____	_____	_____	_____
Antes de pelar el pepino Quitar las orillas y tallarlo	_____	_____	_____	_____	_____
No dejar luna cuchara en Los frijoles	_____	_____	_____	_____	_____
Hervir las comidas antes de guardarlas	_____	_____	_____	_____	_____
Echarle una pizca de sal Al arroz, atole, o aguas frescas	_____	_____	_____	_____	_____
Que no le de aire a la clara de huevo	_____	_____	_____	_____	_____
Dejar tocar la harina, cuando alguien la está viendo	_____	_____	_____	_____	_____

### 3.- GUSTOS ALIMENTARIOS.

1.- FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL DESAYUNO					
ALIMENTO	Nunca	Diariamente	Varias veces por semana	Varias veces al mes	Ocasionalmente
Huevo					
Frijol					
Chorizo					
Chicharrones y/ o Carnitas					
Jamón y/o salchichas					
Mole					
Pápas fritas					
Machaca					
Queso					
Nopales					
Cereales					
Frutas y verduras					
Tortillas de maiz					
Tortillas de harina					
Leche					
Café					
Refrescos					
Agua de polvo deshidratado					
Agua de frutas					
Jugos enlatados					
Agua natural.					

2.- FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA COMIDA					
ALIMENTO	Nunca	Diariamente	Varias veces por semana	Varias veces al mes	Ocasionalmente
Pastas de harina					
Arroz					
Frijol					
Caldo de Pollo					
Cosido					
Nopales con chile					
Lentejas					
Mole					
Papas					
Carne de res					

Ensalada de verdura					
Tortas					
Tortillas de maíz					
Tortillas de harina					
Leche					
Café					
Refrescos					
Agua de polvo deshidratado					
Agua de frutas					
Jugos enlatados					
Agua natural.					

3.- FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CENA					
ALIMENTO	Nunca	Diariamente	Varias veces por semana	Varias veces al mes	Ocasionalmente
Papas fritas					
Ensalada de verduras					
Frijol con queso					
Salsas					
Cereal					
Pan con leche					
Arroz con frijol					
Hog dog					
Espagueti					
Fruta picada					
Avena					
Tortas					
Tortillas de maíz					
Tortillas de harina					
Leche					
Café					
Refrescos					
Agua de polvo deshidratado					
Agua de frutas					
Jugos enlatados					
Agua natural.					

<b>4.- CARNES</b>	No me gusta	Termino medio	Me gusta	<b>5.- CEREALES</b>	No me gusta	Termino medio	No me gusta
Rez				Tortillas de Maíz			
Puerco				Tortillas de harina			
Conejo				Galletas			
Borrego				Arroz			
Chivo				Pan			
Pollo				Hojuelas de Maíz			

<b>6.- VERDURAS/TUBERCULOS</b>	No me gusta	Termino medio	Me gusta	<b>7.- FRUTAS</b>	No me gusta	Termino medio	No me gusta
Papas				Naranja			
Lechuga				Fresas			
Acelgas				Melón			
Nopales				Manzana			
Calabaza				Uva			
Col				Plátano			
Chile				Pera			
Cebolla				Sandía			
Tomate				Papaya			
Quelites				Durazno			

<b>8.- MARISCOS</b>	No me gusta	Termino medio	Me gusta	<b>9.- DERIVADOS DE LA LECHE</b>	No me gusta	Termino medio	No me gusta
Pescado				Cuajada			
Camarón				Queso fresco			
Pulpo				Queso seco			
Ostión				Queso amarillo			
Botete				Jocoque			
Almeja				Nata			

Callo de hacha				Yogurt			
----------------	--	--	--	--------	--	--	--

8.- GRASAS	No me gusta	Termino medio	Me gusta	9.- BEBIDAS	No me gusta	Termino medio	No me gusta
Aceite vegetal				Refrescos			
Manteca vegetal				Agua de fruta deshidratada			
Manteca de puerco				Agua de frutas			
Manteca de res				Agua natural			
Mantequilla				Cerveza/ vino			

### 5.-ASPECTO SOCIODEMOGRAFICOS.

1.- FAMILIA	2.- OCUPACIÓN	3.- SEXO
¿Cuántas personas viven en su casa, dentro de los siguientes rangos de edad?	¿Cuántas personas trabajan en su hogar?	Indique cuantos hombres y mujeres trabajan en su hogar.
Menores de 12 años _____	a) 1	H ( )
De 13 a 17 años _____	b) 2	M( )
De 18 a 65 años _____	c) 3	
Más de 65 años _____	d) 4	
	e) Más de 4	

4.- TIPO DE OCUPACION	5.- NIVEL DE ESTUDIOS	6.- SALARIO
Ocupación de quienes trabajan. ¿Cuántos?	Podría indicar su nivel de estudios de los miembros del hogar.	Podría indicarme, cuanto importa el salario de quienes trabajan?¿Cuántos?
a) Jornalero agrícola. _____	Sin estudios_____	500 semanal _____
b) Velador. _____	Elementales	1000 semanal_____
c) Albañil_____	(Primaria)_____Medios	1200 semanal_____
d) Comercio_____	(bachillerato,	1500 semanal_____
e) Otros_____	Técnicos )_____	1500 quincenal_____
	Superiores (universitarios)	1800 quincenal_____

		2000 quincenal____ 2500-3000 mensual____
--	--	---

<b>7.- INGRESO FAMILIAR MENSUAL</b>	<b>8.-DISTRIBUCION DEL INGRESO</b>	<b>9.- GASTOS EN LOS ALIMENTOS</b>
De las siguientes categorías ¿podría indicar cuál se ajusta mejor a su nivel de ingresos familiar mensual? a) Menos de \$500 Entre \$500 y \$1000 b) Entre \$1000 Y 1500, Entre \$1500y \$20000 c) Entre \$2000 y \$2,500, Más de \$2, 500.	Destina todo el ingreso para la compra de alimentos?  a) Si      b) No  (Si menciona un SÍ, pasar a la pregunta 10)	¿Qué cantidad de ingreso familiar destina a los alimentos semanalmente. 1.- \$100. 2.-\$200. 3.- \$300- \$500. 2.- De \$500 a \$1000. 3.- De \$1000 a \$1500. 4.- De \$1500 a \$2000. 5.- Más de \$2000.

<b>10.- USO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	<b>11.- LUGAR DE NACIMIENTO</b>	<b>12.- GRUPO INDIGENA</b>
Cuando tiene problemas de salud ¿en donde se atiende?  a) Seguro popular b) IMSS c) ISSSTE d) PEMEX e) Centros de Salud. f) Hospital privado g) Consultorio o farmacia h) Otro lugar. i) No se atiende	De qué estado de la republica es usted?  Sinaloa_____  En otro Estado_____  En otro país_____	De acuerdo con su cultura, pertenece a un grupo indígena?  a) Si b) No  Si contesta que si, especifique cual_____

<b>13.- LENGUA</b>	<b>14.-LENGUA INDIGENA</b>	<b>15.- TIEMPO DE RADICAR EN CULIACAN.</b>
De acuerdo con su cultura, habla y entiende otra lengua indígena?  Si      No  Si menciona un No, pasar a la pregunta 15.	¿Si habla y entiende otra lengua indígena, especifique cual...  _____  _____  _____	¿Cuánto tiempo tiene radicando en Culiacán?  a) Menos de 1 año b) 1 año c) De 1 año- 5 años d) 5-10 años e) Más de 10 años.



--	--	--

### 5.1.- CARACTERISTICAS DE LA VIVIENDA

16.- CLASE DE VIVIENDA	17.-MATERIAL DE LA VIVIENDA	18.- PISO
<p>¿Qué tipo de vivienda es donde habita?</p> <p>a) Cuartería. b) Terreno y vivienda particular c) Infonavit. d) Departamento e) Cuartería en renta o prestado f) Otros</p>	<p>¿De qué material está construida la vivienda?</p> <p>a) Material de desecho b) Lamina de cartón c) Lamina de metal o asbesto d) Carrizo, o palma. e) Madera f) Tabique, blokc o ladrillo, cemento etc</p>	<p>¿De qué material es el piso de la vivienda?</p> <p>a) Tierra b) Cemento o forma c) Mossaico, madera u otros recubrimientos.</p>

19.- CUARTOS	20.-DORMITORIOS	21.- COCINA
<p>¿Cuántos cuartos tiene su vivienda?</p> <p>_____</p> <p><i>ANOTE CON NUMERO</i></p>	<p>¿Cuántos cuartos utiliza para dormir?</p> <p>_____¿Cuántos miembros de la familia duermen por cuarto?_____</p>	<p>¿Esta vivienda tiene cuarto para cocinar?</p> <p>Si No</p> <p>(Si contestas que si, pase a la pregunta 23)</p>

22.- LUGAR DONDE COCINA	23.-COMBUSTIBLE	24.-MUEBLE PARA COCINAR
<p>Cocina los alimentos?</p> <p>a) Patio b) Pasillo o corredor c) En un tejaban o techito d) No se cocina en esta vivienda.</p>	<p>¿El combustible que más usa para cocinar es?</p> <p>a) Lecha o carbón b) Gas c) Electricidad d) Otro combustible e) No cocina</p>	<p>¿Usted cocina con?</p> <p>a) Estufa b) Hornilla o fogón c) No cocina</p>

25.- ELECTRICIDAD	26.-SUBSIDIO DE ELECTRICIDAD	27.-ABASTECIMIENTO DE AGUA
<p>Tiene electricidad en esta vivienda?</p> <p>a) SI</p>	<p>¿De qué manera se abátese de luz?</p> <p>a) Del servicio público b) De otro lugar</p>	<p>¿De qué manera obtiene el agua que utiliza?</p> <p>a) Agua entubada. b) De un pozo</p>

b) No (Si contesta que no, pase a la `pregunta 27)	c) De otro vivienda d) De planta solar	particular c) Canal d) De una pipa e) Agua de garrafón, purificada.
--	---	---

28.- AGUA ENTUBADA	29.- SANITARIO	30.- DRENAJE	28.- MUEBLES DENTRO DE LA VIVIENDA
El agua la obtienen de llaves o mangueras que están:  a) Dentro de la vivienda b) Solo en el patio o terreno c) No tiene agua entubada	Usted cuenta con sanitario?  a) Taza de baño. b) Letrina c) No tiene taza de baño, ni letrina	Usted cuenta con drenaje?  a) Red pública. b) Fosa séptica c) Tubería que va dar a barranca o grieta d) Tubería que va a dar a canal, rio o drenaje.	La vivienda cuenta con muebles, Cuantos? a) Refrigerador _____ b) Lavadora _____ c) Horno de microondas _____ d) Televisor _____ e) Radio _____ f) Automóvil _____ g) Estufa _____