

Cambios e hibridaciones en los hábitos y gustos alimentarios de las familias inmigrantes en espacios urbanos marginales de Culiacán, Sinaloa

[183]

Changes and hybridizations in the eating habits and tastes of immigrant families established in marginal urban spaces in Culiacan, Sinaloa

Cambios e hibridizações nos hábitos e gostos alimentares das famílias imigrantes em espaços urbanos marginais de Culiacán, Sinaloa

Gladis Zulema Acosta Moreno*

Universidad Autónoma de Sinaloa

Beatriz Delia Cota Elizalde**

Universidad Autónoma de Sinaloa



CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO

Acosta Moreno, G. Z. y Cota Elizalde B. D. (2024). Cambios e hibridaciones en los hábitos y gustos alimentarios de las familias inmigrantes en espacios urbanos marginales de Culiacán, Sinaloa. *Trabajo Social*, 27(1), 183-211. <https://doi.org/10.15446/TS.V27N1.II3227>

Recibido: 28 de febrero de 2024 **Aceptado:** 24 de septiembre de 2024
Artículo de investigación

* gladisacosta@uas.edu.mx; ORCID: 0000-0003-3443-1952

** cotaelizalde@hotmail.com; ORCID: 0000-0001-8862-398X

Resumen

La migración, como fenómeno social y cultural en México y, de forma particular, en la zona geográfica del valle de Culiacán, Sinaloa, se expresa en los cambios alimentarios de las familias inmigrantes que se establecen en un nuevo contexto cotidiano. Esto se refleja en los hábitos alimentarios adquiridos mediante algunos condicionantes sociales, como el gusto, la disponibilidad alimentaria y el ingreso salarial. De este modo, siendo la alimentación inmigrante un tema prioritario para las políticas de asistencia alimentaria y de salud, se presenta un estudio mixto, predominantemente cualitativo, con la aplicación de 15 entrevistas semiestructuradas dirigidas a las madres de familia y una encuesta sobre hábitos alimentarios y datos sociodemográficos aplicada a 103 familias inmigrantes establecidas en la Sindicatura de Aguaruto de Culiacán, Sinaloa, con el objetivo de analizar los hábitos alimentarios adquiridos en su nuevo espacio geográfico y de revelar patrones de consumo alimentarios de la población inmigrante establecida en espacios urbanos marginales. Los resultados apuntan a una hibridación en la cultura alimentaria construida en los nuevos espacios donde se establecen, reflejada en gustos, hábitos alimentarios y patrones de consumo combinados con alimentos del lugar de origen y alimentos regionales, así como la tendencia a preferir alimentos industrializados, condicionados por el ingreso económico, el gusto y la disponibilidad alimentaria de la región, elementos que han constituido el *habitus* alimentario construido en los nuevos espacios de asentamiento.

Palabras clave: familias inmigrantes, gustos, hábitos, hibridación cultural, patrones alimentarios.

Abstract

Migration as a social and cultural phenomenon in Mexico and particularly in the geographical area of the Culiacán Sinaloa Valley, is expressed in the dietary changes of immigrant families who settle in a new daily context, which is reflected in the eating habits acquired under some social conditions such as taste, food availability and wage income. A mixed study with a predominance of quality is presented, with the application of 15 semi-structured interviews aimed at mothers and a survey on eating habits and sociodemographic data applied to 103 immigrant families established in the Aguaruto Syndicate of Culiacán Sinaloa, with the aim of analysing the eating habits acquired in their new geographical space. to reveal the dietary patterns of the immigrant population established in marginal urban spaces. The results point to a hybridization in the food culture built in the new spaces where they were established, reflected in the eating habits and consumption patterns combined with foods from the place of origin and regional foods, as well as the trend in the preference for consumption of industrialized foods, conditioned by economic income, taste, and the food availability of the region, elements that have been part of the food habitus built in the new settlement spaces.

[185]

Keywords: Immigrant families, habits, tastes, cultural hybridization, eating patterns.

Resumo:

A migração, como um fenômeno social y cultural do México e, de uma maneira particular, na área geográfica do Vale de Culiacán, Sinaloa, é expresso nas mudanças alimentares das famílias imigrantes que se estabelecem em um novo contexto cotidiano. Isso é refletido nos hábitos alimentares adquiridos mediante algumas condições sociais. Como o gosto, a disponibilidade alimentaria e o ingresso monetário. Desta forma, sendo à alimentação imigrante um tema prioritário para as políticas de assistência alimentaria e de saúde, se apresenta um estudo misto, predominantemente qualitativo, com a aplicação de 15 entrevistas semiestruturadas voltadas às mães de família e uma pesquisa dos hábitos alimentares e dados sociodemográficos aplicada a 103 famílias imigrantes que moram na Sindicatura de Guanajuato de Culiacán, Sinaloa, com o objetivo de analisar os hábitos alimentares adquiridos em seu novo espaço geográfico e de revelar padrões de consumo alimentares da população imigrante estabelecida e, espaços urbano marginais. Os resultados apontam a uma hibridação na cultura alimentaria construída nos novos espaços onde se estabelece, refeita em gostos, hábitos alimentares y padrões de consumo misturados com alimentos do local de origem e alimentos regionais, assim como a tendência a preferir alimentos industrializados, condicionado pela renda econômica, o gosto e a disponibilidade alimentaria da região, elementos que construíram o habitus alimentar construído nos novos espaços de assentamento.

Palavras chave: famílias imigrantes, gostos, hábitos, hibridação cultural, padrões alimentares.

En los últimos años, el flujo migratorio en América Latina se ha intensificado y ha traído nuevas interacciones derivadas de los procesos económicos, sociales y culturales, los cuales se han dinamizado y acarreado transformaciones alimentarias. Y si bien ello ha traído mejoras en la satisfacción de la alimentación, no en todas las poblaciones ha ocurrido lo mismo, ni tampoco ha sido algo que haya beneficiado la salud de la población (Hun *et al.*, 2020). Las transformaciones alimentarias se reflejan en los hábitos alimentarios de las/los inmigrantes en los nuevos espacios regionales donde se establecen, en un proceso paulatino donde aparecen aspectos sociales, económicos y culturales que vienen a ser parte importante en la adquisición de nuevas dietas, gustos, formas de elaboración y consumo de los alimentos (Nájera y Álvarez, 2010).

Por todo ello, la migración, como estrategia de supervivencia, comporta igualmente un intercambio alimentario. Es decir, al tener contacto con alimentos externos de la dieta de origen y con otros actores sociales que intercambian formas de elaboración y consumo de alimentos, estas vienen a introducirse de manera paulatina en los gustos y patrones alimentarios de los inmigrantes. Según Gracia (1997), el cambio alimentario es un proceso dinámico y evolutivo que no se puede separar en su análisis de los entornos donde se establecen los grupos culturales. En ese sentido, la población inmigrante se caracteriza por una carga cultural alimentaria y por la adopción de hábitos alimentarios, gustos y patrones de alimentos de otros grupos culturales, al punto que su nueva alimentación deriva de la hibridación cultural, descrita por García Canclini (2001) como un proceso sociocultural donde existen prácticas estructuradas de manera separada, pero que, al combinarse, forman nuevas prácticas.

Dicha hibridación cultural se evidencia en estudios realizados con inmigrantes agrícolas de México. Es el caso de una investigación socioantropológica realizada en la región de Miguel Alemán, Sonora, que halló cambios en la cultura alimentaria, la adopción de alimentos industrializados y sus efectos en la salud, lo que mostró que la construcción del *habitus* alimentario se basa en la disponibilidad física y económica de los alimentos. Con ello asimismo se visualizó un cambio cultural alimentario del consumo de alimentos naturales (autoconsumo) al de alimentos procesados (Arellano *et al.*, 2019).

Esto refleja la presencia de la industria alimentaria en los espacios urbanos, especialmente en la venta de productos de rápida preparación y de fácil acceso, entre los que se destacan la venta de Coca-Cola, sopas instantáneas, azúcares, yogures, entre otros productos con déficit de nutrientes. Al respecto, Contreras (2019) señala que la globalización ha traído la industrialización y/artificialización de los alimentos, lo que ha supuesto para la sociedad mayor acceso a alimentos a conveniencia, que son fáciles de preparar, ahorran tiempo, están disponibles en cada tienda de conveniencia y son asequibles al bolsillo de la población.

[187]

En ese sentido, se resalta la cuestión económica como uno de los principales factores asociados a la adquisición de los alimentos. Según Shamah *et al.* (2021), el factor económico está estrechamente ligado a los ingresos individuales. A la población de bajos ingresos le cuesta adquirir alimentos de la canasta básica, aspecto que contribuye a la inseguridad alimentaria, caracterizada por la carencia en el acceso de alimentos inocuos y nutritivos para el desarrollo de una persona y para llevar una vida saludable (FAO, s.f. [2023]).

Esta situación se refleja en la población inmigrante asentada en los espacios urbanos marginales, caracterizados por ser asentamientos ubicados en la periferia de las ciudades, con mayor carencia, sin títulos de propiedad y la falta de todos los servicios básicos. La marginación urbana (Lomnitz, 1975) es resultado de un proceso estructural que desemboca en el sistema económico industrial urbano, el cual se puede medir usando los indicadores de ingreso económico, ubicación geográfica y elementos culturales propios.

Es el caso de las familias inmigrantes establecidas en la colonia El Chorizo, sindicatura de Aguaruto de Culiacán, Sinaloa, caracterizada por ser un espacio semiurbano que permite la interacción con una diversidad de grupos culturales inmigrantes establecidos en un mismo espacio geográfico. Es además región en la que los inmigrantes agrícolas optaron por establecerse de manera permanente, para tener la libertad de elección del espacio donde laborar, según sus prestaciones y salario.

En este espacio geográfico hay población inmigrante desde Oaxaca, Chiapas, Veracruz, Guerrero, Sonora y municipios de Sinaloa y Choix del estado de Sinaloa. La población de la colonia El Chorizo, de la sin-

dicatura de Aguaruto, es considerada como de alta marginalidad activa y caracterizada por el bajo nivel salarial y las precarias condiciones de vivienda y acceso a los servicios básicos (Conapo, s.f.). Según el Instituto Nacional de Estadística, Geográfica e Informática (Inegi, 2023), la población inmigrante establecida del 2015 al 2020 en el estado de Sinaloa asciende a 87.011 personas provenientes de otras entidades, principalmente de Baja California, Guerrero, Sonora y Durango.

Según estimó la Asociación Agrícola del Río de Culiacán (AARC, 2020), 142.000 trabajadores agrícolas se han establecido en el valle de Culiacán. Así mismo, autores como Escobar y Martínez (2021) establecen que la población agrícola no está considerada en el censo oficial, y el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) registra una población de 28.000 trabajadores agrícolas afiliados al IMSS solo en Culiacán. Según la Asociación Mexicana de Horticultura Protegida (Amhapac, 2023), el pago mínimo de los jornaleros agrícolas es de \$234,51 pesos mexicanos a nivel nacional y de \$6,46 mil pesos en el Estado de Sinaloa, según la Secretaría de Economía del Gobierno Federal (2023).

El salario percibido por las familias inmigrantes de la población de Aguaruto, según la encuesta socioeconómica para este estudio, se calcula según una estandarización regular del salario, ya que el ingreso acumulado mensualmente es de \$2.000-2.500 y más, lo que representa un 68,75% de los gastos en alimentación y generales. Con respecto a la alimentación, las familias inmigrantes establecidas distribuyen el ingreso en alimentos regionales y producidos en el valle de Culiacán, muchas veces adquiridos de manera informal en el espacio de trabajo, ingreso que también se considera mínimo, pues no les alcanza para adquirir la canasta básica adecuada.

Ante la insuficiencia de la canasta básica, y para asegurar el derecho a la alimentación y la salud de la población inmigrante, el Estado, a través de las políticas sociales de seguridad alimentaria y salud, implementa programas de asistencia alimentaria, entre los que se destacan: el Programa de Apoyo Alimentario (PAL), el Programa de Abasto Social (Dicons), el Programa Federal de Bienestar y el Programa de Desayunos Escolares del Sistema de Desarrollo Integral para la Familia (DIF Sinaloa). En el caso de las familias inmigrantes establecidas en los es-

pacios urbanos marginales de la región de Aguaruto y diversos campos agrícolas establecidos en el municipio de Navolato, en Sinaloa, son beneficiarias directas del PAL, distribuido por el Sistema de Desarrollo Integral para la Familia del Estado de Sinaloa.

Los destinatarios de los programas sociales alimentarios son las familias; sin embargo, se ha identificado a la madre de familia como la principal receptora de las asistencias. Esto se debe a una visión patriarcal de las políticas sociales, puesto que es a quien se le han asignado roles domésticos y de cuidado familiar (Rodríguez y Marzoneto, 2019). Con respecto a la alimentación, es ella quien se encarga de la selección, elaboración y distribución de los alimentos en el hogar.

En ese sentido, las mujeres madres de familia inmigrantes de la colonia El Chorizo buscan estrategias para acceder y elaborar los alimentos tradicionales y a su vez incorporan nuevas formas de elaboración y gustos de consumo alimentario. Esto trae nuevos hábitos alimentarios, caracterizados por la hibridación cultural, lo cual debe ser reconocido por las instituciones de asistencia alimentaria e integrado en los programas de atención a la población inmigrante.

Por tanto, se reconoce la necesidad de que los grupos académicos y quienes implementan programas de salud conozcan la cultura alimentaria de las familias inmigrantes, puesto que la alimentación está asociada con algunos aspectos de la salud de quienes componen el grupo cultural inmigrante establecido en la región del valle de Culiacán. Se justifica ello porque se ha identificado alta prevalencia de carencias nutricionales en la población infantil, al punto que en el 2021 se registraron más de 200 niños con problemas de malnutrición, según el Sistema de Desarrollo Integral para la Familia (DIF Sinaloa, s.f.), los cuales podrían asociarse a los hábitos alimentarios.

Además, respecto de la problemática y en el espacio regional, no se encontraron evidencias científicas en trabajo social, aunque sí en otras ciencias, como nutrición, enfermería y áreas sociales, entre las que destacan los estudios antropológicos, sociológicos y de trabajo social en otros espacios regionales de México, y existen estudios que han aportado al abordaje de esta problemática, como los que indagan por cultura alimentaria, el *habitus* alimentario y los patrones alimentarios de las

regiones de Sonora y Guadalajara, realizados por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), Hermosillo.

[190]

Así mismo, se resalta la necesidad de que la disciplina de trabajo social indague sobre los aspectos sociales de la alimentación, ya que no se encuentra evidencia científica de las dietas y hábitos alimentarios de la población inmigrante de la región, caracterizada por alta marginación, ni de los cambios y continuidades de la cultura alimentaria, que podrían ser tomados en cuenta para las intervenciones sociales en salud nutricional de los programas de atención a la salud del inmigrante. Por lo señalado, se planteó como objetivo de investigación analizar los hábitos alimentarios, sus cambios y las continuidades en las familias inmigrantes establecidas en este espacio urbano marginal de Culiacán, Sinaloa, con el propósito de aportar a la implementación de los programas de apoyo alimentario de la región.

Metodología

Este estudio tiene un enfoque mixto, predominantemente cualitativo, de utilidad dentro de las investigaciones sociales, porque estudia los fenómenos sociales en el mismo entorno donde ocurren y da primacía a los aspectos subjetivos de la conducta humana por sobre las características objetivas, explorando los significados de los actores (Ruiz, 2002). Las técnicas utilizadas en este estudio fueron: la entrevista semiestructurada, la observación, la encuesta sociodemográfica y la encuesta de hábitos de consumo, utilizadas complementariamente con el propósito de caracterizar la población de estudio e identificar patrones alimentarios de la población inmigrante.

Se utilizó la encuesta sociodemográfica para la caracterización de las sujetas de estudio y conocer la frecuencia del consumo de alimentos. En ese sentido, la encuesta se utilizó de manera subordinada, pues se necesitaba establecer generalidades o ampliar los datos o hallazgos alcanzados (Jansen, 2012). La muestra total de este estudio fue de 103 madres de familia establecidas en la colonia El Chorizo, 15 de las cuales participaron como informantes clave en la entrevista semiestructurada y 103 en la encuesta sociodemográfica y sobre patrones de consumo, teniendo como único criterio de inclusión que fueran madres de familia inmigrantes y estuvieran encargadas de la elaboración de los alimentos.

Los resultados pasaron por un análisis temático (Escudero, 2020) y de codificación de datos cualitativos, para organizar y describir mínimamente en detalle e interpretar aspectos de las categorías teóricas y empíricas identificadas. Esto dio lugar a la transformación de los datos codificados en datos significativos para la reflexión analítica de la parte cualitativa. Durante el análisis de los datos de la cédula sociodemográfica y de patrones alimentarios, se utilizó la herramienta digital SPSS, donde se codificaron las respuestas por medio de frecuencias, en la idea de identificar datos con mayor predominancia y así lograr la caracterización de la muestra y organizar un patrón de hábitos alimentarios, destacando el consumo.

[191]

Resultados y discusión

Caracterización del escenario y sujetas de estudio

La inmigración, como fenómeno social, implica la formación de escenarios forjados en medio de la escasez y la abundancia, los cuales son contruidos por inmigrantes atraídos por el capitalismo, al tiempo que son rechazados por razones económicas. Ese rechazo obliga al inmigrante a 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, en Culiacán, Sinaloa en la periferia de la ciudad, con la agricultura como principal actividad económica. En esa sindicatura se pueden observar rasgos culturales de distintos grupos que, al convivir en un mismo espacio, logran compartir sus creencias y saberes, lo que dibuja un escenario con expresiones propias de cada cultura, visibles en las prácticas alimentarias de las familias en su cotidianidad.

Aguaruto se ubica en la parte centro de la localidad, al este del área urbana de la ciudad de Culiacán. La sindicatura está comunicada con la ciudad de Navolato y las comunidades de la sindicatura, que son: Campo Morelos y San Manuel. La vida económica de Aguaruto depende de la agricultura de riego. El producto típico de esta región es el cultivo de la fresa y otras verduras, principalmente el tomate, el chile, la calabaza y el pepino.

[192]

Debido a la actividad 100% agrícola y a que el ferrocarril pasa por la sindicatura, existe un importante afluente de inmigrantes indígenas provenientes de los estados del sur de México. En su ruta migratoria hacia el norte del país, varias familias se establecen en esta región, se emplean en los diferentes campos agrícolas e invaden territorios nacionales no aptos para construir 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.

Las familias de la colonia El Chorizo se caracterizan por sus distintos lugares de origen. Del 100% de las entrevistadas, 32,9% son pertenecientes a municipios vecinos y de la zona serrana del estado de Sinaloa, 25,32% son originarios de Oaxaca, 12,6% de Guerrero y 11,39% de Veracruz. Sumando los porcentajes, el 67% del total de familias pertenece a otros estados del sur del país. Con respecto al idioma que hablan, 17,3% habla el mixteco, 2,5% el náhuatl y 1,2% el popoluca y tarahumara, y el 79% habla el español como lengua materna.

Con respecto a las condiciones socioeconómicas que caracterizan a las familias de la colonia El Chorizo, todas expresaron que habitan en viviendas construidas con cartón, lámina y madera reciclada, en espacios geográficos pertenecientes al estado, con agua y luz eléctrica prestadas y, en algunos casos, subsidiadas por el estado. El 20% de las casas de habitación tienen piso de cemento rústico y el 80% pisos de tierra. Con respecto al ingreso familiar mensual, este tiene una estandarización regular, ya que el ingreso acumulado mensualmente oscila entre \$2.000 y \$2.500 o más, lo que representa 68,75%; y en segundo lugar aparece la acumulación mensual de \$1.000-1.500 hasta \$2.000, lo que representa el 22,5%. Esto indica que la mayoría de las familias logran obtener un ingreso mensual mayor a \$2.000 pesos, los cuales destinan a adquirir alimentos y suplir otras necesidades básicas.

Hábitos alimentarios de las familias inmigrantes y su relación con el ingreso y el uso del tiempo

Los hábitos alimentarios derivan de la elección de la cantidad, calidad y forma de preparación, uso del tiempo y consumo de los alimentos

que consume un individuo diariamente como respuesta a sus gustos, disponibilidad de alimentos, poder adquisitivo, tradiciones familiares y presiones socioculturales (Bourges, 1990). Así, ellos vienen siendo una expresión simbólica de la cultura de la población inmigrante, la cual es visible en su vida cotidiana y hace parte de su identidad como grupo cultural (Nunes, 2007).

[193]

Sin embargo, los hábitos de alimentación de las familias inmigrantes en su vida cotidiana se pueden identificar como una costumbre construida en su espacio de origen, pero que, al momento de establecerse en su nuevo ámbito de trabajo, se adapta al contexto de acuerdo con la disposición alimentaria existente, las condiciones salariales y los tiempos de elaboración. Al respecto, las mujeres madres de familias del estudio, encargadas de la elaboración de los alimentos, los seleccionan de acuerdo con lo que consideran necesario y de alcance económico, como se puede observar en sus respuestas:

“No nos fijamos en lo que contiene, nomás echamos lo que ocupamos y es más barato” (E5); “compro la carne que esté 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 contienen, nomás echamos lo que ocupamos y es más barato” (E10);

“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 Exprés, compro las alitas y piernas de pollo; no más miro la caducidad: si se ven bien o si lo veo lastimado o verde, no agarro; agarro el más bueno y barato” (E10).

En ese sentido, autores como Lipa *et al.* (2021) registran que para las familias en condición de pobreza salarial la selección de los alimentos y lo asignado para la compra se deciden de acuerdo con el ingreso económico, lo que conlleva la reducción de la canasta básica alimentaria y, por consiguiente, un déficit nutricional de los miembros de la familia. De ahí se puede generalizar que, en los contextos urbanizados y en situación de pobreza donde se establecen los inmigrantes, los hábitos alimentarios que han construido las familias están relacionados con el

ingreso salarial y la adquisición de productos que estén al alcance del presupuesto destinado para ello.

[194]

Por otra parte, se resalta el uso del tiempo como parte de los hábitos alimentarios que las familias inmigrantes han construido en relación con la elaboración y el consumo del alimento. Se ha identificado como un elemento importante, debido a que las mujeres que se encargan de la elaboración de los alimentos cocinan en tiempos determinados, por sus múltiples ocupaciones, tanto en la esfera doméstica como en la pública. En ese sentido, Chisaro *et al.* (2020) discuten que el uso del tiempo en la selección, adquisición y elaboración de los alimentos es una cuestión de género, puesto que a las mujeres se las responsabiliza de la distribución de las tareas domésticas. En el caso de las madres de familia de la colonia El Chorizo, estas mencionan en sus narrativas que son las encargadas de elaborar los alimentos y se organizan dependiendo del tiempo disponible dedicado a la esfera doméstica:

“En la mañana pues hago huevo con salsa pa’ alcanzar a 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” (E10); “en el día, me levanto, rápido a 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” (E4); “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 [veo] que me alcanza pa’ dos días más” (E6).

El análisis de las narrativas de las mujeres muestra que el uso del tiempo es considerado importante para la elaboración de los alimentos. Con respecto que tardan en elaborar las comidas, lo dividen en pensar qué comer, prepararlos, cocinarlos y consumirlos. Se puede deducir que el tiempo es corto para todo el proceso y, por ello, optan por elaborar comidas rápidas e implementar estrategias de elaboración de alimentos duraderos y por grandes cantidades, en la idea de repetir el consumo. Por tanto, se puntualiza que las asignaciones de género a la alimentación y

la entrada en la esfera laboral de las mujeres han llevado a que el hecho alimentario conlleve desigualdad social, porque, a pesar de que existe una menor desigualdad de género en el ámbito de la alimentación, las mujeres continúan mayormente haciéndose cargo de esta.

Hibridaciones y cambios en los hábitos alimentarios de las familias inmigrantes

[195]

La globalización, como fenómeno social, económico y cultural, ha tenido consecuencias en la esfera de la alimentación, puesto que se ha configurado un proceso de industrialización de los alimentos (Contreras, 2019), con mayor impacto en las ciudades, comparado con el consumo de alimentos en las comunidades rurales, específicamente en lo que hace a la preparación y el consumo (Galarza y Cuenca, 2020). Este cambio cultural es un fenómeno identificado en las mujeres madres de familia inmigrantes, quienes en sus narrativas muestran el cambio en las formas de elaborar las comidas, especialmente las de su lugar de origen. Esto se demuestra en la siguiente respuesta de una mujer de 20 años, cuando se le preguntó si ella prepara las comidas tradicionales de su lugar de origen: “no, porque son muy batallas, 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 [eso exige] más tiempo; ¡huy, no, qué flojera!” (E11).

De lo expresado por esta mujer, madre de familia, perteneciente a la comunidad de Hornillos, municipio de Choix, se entiende que las costumbres alimentarias de las familias son modificadas al establecerse en el nuevo espacio. Dichos cambios se visualizan en las formas de elaboración de y uso de los alimentos, así como en las herramientas industrializadas que facilitan la elaboración, lo que ha generado comodidades y reducción del tiempo. En ese sentido, Bertran menciona que la “industrialización de la comida ha permitido la distribución a gran escala y la liberación de tiempo en su preparación” (2017, p. 126). Se puede analizar que la industrialización del alimento no solo ha cambiado los alimentos naturales por procesados, sino que ha traído facilidades en lo doméstico con el uso de la tecnología alimentaria.

[196]

Por otra parte, en las narraciones se identificaron modificaciones en los ingredientes de las comidas tradicionales de su lugar de origen, y que las elaboran, para no perder su identidad, si bien reconocen que el sabor es diferente. Se muestra además la sustitución de ingredientes base por uno igual, solo que producido en el espacio regional donde se establecieron, y una sustitución completa o eliminación de alimentos periféricos o de acompañamiento, como las especias, las verduras, entre otros. Es el caso la preparación de la torta de pescado a la que hace referencia una madre de familia originaria de Veracruz: “las comidas no salen igual; por ejemplo, las tortas no salen igual, porque es otro pescado, este es otro pescado diferente, no es igual, pero yo lo hago, porque quiero que los niños, mis hijos, lo vean, que eso hacemos, para que no se vaya perdiendo la tradición, yo les voy diciendo esto, pero [en] mi pueblo es otro pescado, sabe más bueno, se le echa otras cosas que aquí; no hay eso” (E8).

De las narrativas y discusiones anteriores se deduce que la cultura alimentaria en las familias inmigrantes de la colonia El Chorizo ha sufrido cambios e hibridaciones, ya que las mujeres más jóvenes poseen conocimientos de cómo elaborar alguna comida tradicional de sus lugares de origen. Sin embargo, modifican las formas de elaboración de acuerdo con el tiempo y los alimentos disponibles, además de que existen mujeres que buscan la forma de preservar las comidas que elaboraban en su lugar de origen. Esto responde a la hibridación cultural señalada por García Canclini (2001) y pone de manifiesto la resistencia cultural de los inmigrantes que se encuentran en otros contextos y utilizan ingredientes y herramientas de preparación para recrear comidas tradicionales de sus lugares de origen (Vázquez, 2014, en Medina, 2014).

Se confirma entonces que los hábitos dependen de presiones socio-culturales, como la introducción de alimentos industrializados, lo que conlleva transformaciones culturales. De tal modo, 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 cambio y combinaciones alimentarias debido a la introducción de nuevas tecnologías, así como de comidas y alimentos que son producidos y reconocidos culturalmente en la región de Aguascalientes y Culiacán.

En ese sentido, se puede generalizar que, en los nuevos escenarios sociales y culturales, las familias adoptan sus hábitos de preparación y consumo y transforman las prácticas alimentarias. Al respecto, Gracia (2014) menciona que, en el contexto globalizador, el hecho de que la mujer se haya incorporado al mercado laboral y que la duración del trabajo haya variado son elementos que transformaron las prácticas alimentarias en otras no necesariamente saludables o agradables, y señala asimismo que se han modificado las formas de preparación con la llegada de la tecnología alimentaria, optando incluso por el consumo de comida rápida, una de cuyas consecuencias es el desperdicio de comida, según Hernández y Llamas (2020).

[197]

Hibridaciones y cambios en los gustos alimentarios de las familias inmigrantes

La selección y la preparación de los alimentos consumidos por las familias inmigrantes están motivadas por las preferencias o gustos alimentarios, respecto de todos aquellos alimentos que consumen, así como de su elección al momento de adquirirlos. En este caso, quienes elaboran los alimentos los eligen de acuerdo con los gustos construidos desde su niñez y compartidos por el grupo o comunidad donde viven, gustos alimentarios que se rigen, a su vez, por las preferencias en la elección y el consumo de esos alimentos (Rozin, 1995).

Las preferencias en el consumo de los alimentos de las familias inmigrantes están asociadas a los gustos de los miembros de la familia. En este caso, las mujeres preparan las comidas guiadas por los gustos de los hijos, el esposo e incluso de los vecinos, lo que indica que, al momento de elaborar las comidas que normalmente consumen, la selección de los alimentos no es una cuestión individual:

“pa’ hacer la comida pienso en mis hijos, pues, si les gusta, sí se la van a comer” (E10); “[cuando cocino pienso] en mi esposo, en mi suegra, en los vecinos, jajaja, en todos” (E6); “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 más que me gustan son los frijoles que yo hago y los que hace mi mamá ahí en el pueblo” (E5).

[198]

Las entrevistadas mencionan que el mole y los frijoles negros son una comida tradicional preferida por la mayoría de los miembros de la familia. El mole es elaborado como comida tradicional, según el gusto de las mujeres, en una mezcla de un gusto adquirido en su lugar de origen combinado con uno adoptado en el contexto de inmigración, ya que lo elaboran con ingredientes disponibles o que son de su agrado, o lo adquirieran en las tiendas de supermercados, ya procesado.

“Yo hago mole, porque me gusta, a mi manera, pero lo hago, hago pa’ que me alcance dos o tres días; cuezo 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, [entonces] ya le puse una cazuela con aceite, y lo frío de vuelta, si el chile[...], y ya que esté frito, le aviento el tomate molido, tomatillo verde molido, ya último le aviento el pan molido, también con un poco de caldo, lo bato ahí y todo ese caldo de pollo lo uso pal mole, todo eso lo vacío 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 lo comemos; a veces hago un poco de arroz pa’ acompañarle” (E5).

El gusto y consumo de comidas propias de la cultura originaria y elaboradas en los nuevos espacios obedece al proceso de integración de ambas culturas, como lo menciona Hun *et al.* (2020). Así, las mujeres, en la elaboración de mole integran ingredientes de la cultura alimentaria de origen e ingredientes disponibles en su espacio de asentamiento, en un proceso de asimilación cultural (Zlobina *et al.*, 2008). En este caso, los inmigrantes agrícolas establecidos en las zonas semiurbanas y marginales entran en un ciclo de asimilación y aceptación de cambios en las formas de alimentarse, debido a un tercer factor, que es la pobreza, que limita el consumo de alimentos a su ingreso económico y la disponibilidad del salario de las familias, lo que limita igualmente las formas de elaboración de comidas propias de espacios de origen.

Por otra parte, se reconoce que la base de la alimentación de las familias inmigrantes es el maíz nixtamalizado, los frijoles, el arroz, el chile, hierbas consumibles, carnes magras y blancas, hierva santa, frutas y verduras regionales, como la calabaza, los ejotes, entre otros pro-

ductos, es decir, una combinación de alimentos de su espacio de origen y de su nuevo espacio regional. Sin embargo, son utilizados y consumidos de acuerdo con el gusto y los procedimientos propios, que recobran importancia al momento de implementarlos, pues al preparar los frijoles las mujeres inmigrantes les agregan sus ingredientes favoritos, para que salgan de buen gusto.

[199]

“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; ya 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 ahí va en la olla, le pongo la sal y la dejo coser y ya salen bien sabrosos” (E6).

El frijol es uno de los alimentos básicos de la población mexicana, heredado de generación en generación, ya que es uno de los alimentos que utilizaban los primeros grupos prehispánicos registrados en la historia. Por eso tiene una connotación cultural muy importante en la población mexicana y es utilizado para acompañar cualquier tipo de comida. Las familias de la colonia El Chorizo lo utilizan en todo momento y cuando no hay otro alimento que consumir o para llenarse.

Por tanto, en el consumo del frijol se conjugan aspectos culturales de identidad, satisfacción biológica y estrategia de sobrevivencia, puesto que da un sentido identitario y hace parte de la cultura alimentaria mexicana o del lugar de origen, a lo que se suma la satisfacción de la necesidad de alimentación para el funcionamiento del cuerpo. Además, la frecuencia y formas de consumo se muestran como estrategias supervivencia de las familias inmigrantes en situación de pobreza, cuyas formas de vida propias de las culturas campesinas (Pérez *et al.*, 2009) se trasladan a los nuevos escenarios semiurbanos donde se establecen los inmigrantes agrícolas del país.

Así también el gusto del maíz es homogéneo en las familias inmigrantes, ya que cultural e históricamente ha sido uno de los alimentos que han consumido estas desde su niñez en sus lugares de origen, ahora trasladado a su nuevo espacio cultural. Esto se da en las familias inmigrantes de la colonia El Chorizo, para las que la tortilla de harina de

maíz es la base de la alimentación, con el total de las mujeres madres de familia encuestadas unidas en su preferencia por el maíz (Tabla 1).

Tabla 1. Frecuencia en el consumo de cereales

[200]

Alimentos	Preferencias de consumo de cereales
Maíz	100%
Harina	73%
Arroz	93%

Fuente: elaboración propia, 2023.

El consumo del maíz es considerado la base de la alimentación mexicana y, como lo menciona Guevara *et al.*, “debido al papel básico de la dieta del mexicano”, es parte “imprescindible de la identidad de su población y [por tanto] resulta indispensable para la construcción de la soberanía alimentaria desde los programas de desarrollo” (2019, p. 370). Además, es un gusto dado como construcción social y culturalmente, por las raíces prehispánicas que lo caracterizan, siendo por años la base de la dieta de los mexicanos, arraigado mayormente en las familias de los grupos originarios.

Otro de los gustos contruidos y observados en las mujeres de la colonia El Chorizo es por bebidas azucaradas como la Coca-Cola, consumida en la mayoría de las familias. Se observó que en los hogares donde se realizaron las entrevistas el consumo de tales bebidas es diario. Este es un problema que enfrentan cotidianamente, aun sabiendo que es perjudicial para la salud. Ellas mencionan que es difícil dejarlo, por el sabor. Así lo que se expresa una madre de familia, enferma de diabetes mellitus.

“Antes consumía mucha coca, pero ahora ya no la consumo, porque me enfermé, pero antes que la tuviera, y andaba yo trabajando y al medio día nos traigamos una coca de tres litros de la tienda y ya en la cena iba por más coca. La cosa es que consumía mucha coca, dos tres litros 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, nomás, 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” (E8).

Lo expresado en las narrativas 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. Y también se puede decir que es un hábito arraigado y difícil de erradicar. El consumo de alimentos industrializados como la Coca-Cola, las pastas procesadas, azúcares y sustancias aditivas o “comida chatarra” es parte de la mercadotecnia de la industria alimentaria, que está enfocada en optimizar tiempo y busca enganchar de manera permanente el consumo de alimentos baratos y abundantes (Tena *et al.*, 2021).

Los gustos de las familias inmigrantes también son parte de los gustos internacionales y el consumo de esos alimentos ya participa de un proceso más amplio propiciado por la globalización, que para Contreras (2019) ha implicado la homogenización de la alimentación, con una integración de sistemas alimentarios a escala mundial. Así también se identificó el gusto por los alimentos industrializados y aculturados de la región, como es el consumo de sushi, pizza, entre otros, los cuales son de poco agrado de las mujeres adultas, como es el caso esa comida oriental que, en el espacio regional de Culiacán, es un alimento que convive con los ingredientes y formas de preparación de las comidas típicas de la región de origen, como el mole, los nopales o el caldo de pollo, que son las de mayor preferencia.

“No, a mí no me gustan, ni hacerlas, por el ejemplo, la pizza y el espagueti, no sé, no, no, como que no le hallo chiste a la comida esa, no me gusta de por sí; yo les digo [que] esa comida es de flojos, porque no más 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 [si son] unos frijoles negros, pos voy a picar unos nopalitos pa echarle adentro, se le echan nopales o ejotes, si un día los quiere hacer con ejotes, o con puro nopal” (E5).

La anterior narrativa confirma que los gustos alimentarios son construidos en el espacio de convivencia: escuela, casa o comunidad y que, de la misma manera, los gustos y los estilos de vida de la población de

[201]

[202] El Chorizo son contruidos sobre la base de la cultura alimentaria de la poblaci3n de origen, aunque tambi3n los define su nivel econ3mico, es decir, la capacidad adquisitiva que posean para la compra del producto alimentario. Aunado a ello, estas familias adoptan alimentos occidentalizados que conocen al llegar, en este caso, en Sinaloa, como el sushi y las pizzas, entre otras preparaciones que se venden en el lugar de destino.

Patrones de preferencia en el consumo alimentario de las familias inmigrantes

Los gustos alimentarios de las familias inmigrantes se rigen por un patr3n de consumo de diversos alimentos b3sicos. En el caso de estudio, se trata de 52 alimentos, que se dividen en siete grupos: carnes, cereales, verduras, frutas, l3cteos, grasas y bebidas. De estos grupos de alimentos, se rastrearon las frecuencias en tres grados de preferencia para cada uno: no me gusta, t3rmino medio y me gusta. Despu3s de identificar los porcentajes, se identificaron solamente los que indicaban el nivel de mayor preferencia para conocer el total de los alimentos con la tendencia m3s alta al consumo durante la semana. As3 se identificaron 21 alimentos de grupos variados, que solamente abarcan los m3s baratos y que se pueden consumir seguido y en grandes cantidades, como el frijol, el arroz y el pollo (Tabla 2).

Tala 2. Frecuencia de consumo de alimentos

Consumo diario	Preferencias de consumo de cereales
Alimentos	%
Chorizo	47
Frijol	57,5
Tortillas de ma3z	96,3
Tortillas de harina	31
Leche	35

Café	60
Agua natural	100
Refresco	50,3
Consumo semanal	
Alimentos	%
Jamón/salchichas	58,8
Papas	38,8
Cereal	43
Machaca	43,8
Nopales	55
Queso	47
Frutas y verduras	55
Algunas veces de consumo	
Alimentos	%
Lentejas	43
Avena	30
Chicharrones	43

[203]

Fuente: elaboración propia, 2023.

Dado que la frecuencia de consumo de alimentos (Tabla 2) se vincula con el ingreso de los migrantes, para identificar qué tanto deben gastar las familias en relación con la canasta alimentaria básica urbana, se compararon los 42 que deben consumir divididos en los grupos de cereales, carnes de origen animal, mariscos, frutas y verduras, tubérculos y leguminosas, azúcares y lácteos, productos de origen animal como el

huevo, bebidas procesadas y alcohólicas y grasas (Inegi, 2023). De esta comparación queda que la dieta de las familias es mínima y monótona, ya que solo consumen uno o dos alimentos de cada uno de los grupos que presentan los datos estadísticos.

[204]

Se cierra este apartado puntualizando que los elementos analizados permiten incorporar en el análisis la perspectiva de Florence (2010), quien realza en su discusión teórica que las preferencias alimentarias son determinadas por el “*habitus* alimentario”, ligado al gusto construido a partir del contexto socioeconómico en términos del ingreso, los tabúes, las creencias, las costumbres alimentarias y la disponibilidad de los alimentos. El *habitus* alimentario que propone el autor toma como base el concepto de *habitus* de Bourdieu (1979), quien evidencia el influjo de los aspectos sociales en la alimentación y las prácticas alimentarias, así como en las preferencias, las cuales no constituyen elecciones individuales, si no que están determinadas por el *habitus*, entendido como un sistema de disposiciones establecidas, es decir, un conjunto de prácticas y representaciones de un grupo social determinado, que el individuo interioriza.

Además, las preferencias y gustos están definidos y construidos socialmente según la posición que ocupen los individuos en el “campo social”, entendido como sistema de posiciones sociales definidas unas en relación con las otras (p. ej. empleado/patrón, hombre/mujer, etc.). De este modo, a los cuatro campos (económico, cultural, simbólico, social) 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 (Florence, 2010).

Si se conoce, por tanto, el origen social de una persona, dicho consumo y preferencias son altamente predecibles. Bourdieu (1979) contrapone los gustos o preferencias de la clase popular (obreros y campesinos) que define como “necesidades” a los “lujos” de la clase popular. En relación con la comida, el autor muestra que los primeros favorecen comidas nutritivas, que llenan el cuerpo a buen precio, mientras que los segundos privilegian una alimentación “ligera”, rica en fibras, que permita además conservar figuras esbeltas (Florence, 2010).

En línea con tal esquema comprensivo, es claro que los hábitos alimentarios construidos por las familias inmigrantes establecidas en espacios de pobreza y marginación se pueden reconocer como un *habitus alimentario aculturado*, mencionando que la aculturación alimentaria, según Satia (2003, en Hun *et al.*, 2020), viene cuando los miembros de un grupo migratorio adoptan los patrones de consumo del nuevo espacio donde se establecen y lo hacen de manera voluntaria u orientada por el contexto sociocultural, económico y alimentario.

[205]

Conclusiones

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

Existe la tendencia en las mujeres madres de familia inmigrantes al consumo de alimentos industrializados, a pesar de que su ingreso es escaso, e incluyen en sus gustos el consumo de alimentos como el refresco y frituras, en patrones alimentarios derivados de la generalización del estilo de vida occidental que contribuyen 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 madres preparan las comidas adaptándose al espacio o región donde se establecen, en un estilo de vida acorde con su condición social y económica.

Las mujeres solamente elaboran dos comidas diarias, pues la cantidad de alimentos que pueden consumir en la semana solo les da para el desayuno y la comida, a lo que se suma la carga laboral. Al respecto, por lo general, sus prácticas alimentarias están determinadas por el contexto social donde les tocó migrar y la elección y consumo de alimentos puede ser inconsciente o forzada por su realidad problemática.

La responsabilidad en la elección y elaboración de las comidas recae en las mujeres madres de familia, quienes combinan las actividades do-

[206]

mésticas con las laborales. Esto obliga a buscar estrategias para optimizar el tiempo, por lo que optan por preparar comidas fáciles de hacer, específicamente en las más jóvenes, a quienes no les interesan las comidas tradicionales, por el tiempo que requiere su elaboración. Se puede decir que las tradiciones culinarias heredadas por sus antepasados en las mujeres madres más jóvenes están sufriendo transformaciones con la introducción de la mujer al mercado laboral y la entrada de comida rápida o de fácil preparación.

Por otra parte, los gustos de las mujeres inmigrantes establecidas en espacios marginales están determinados por la condición social y económica en la que viven, que configura su *habitus*, es decir, el esquema de pensamiento que origina preferencias por alimentos como el frijol, el arroz, el pescado, las grasas animales, el chile, el mole, entre otros, los cuales son consumidos en otros espacios en donde se asientan a vivir como la colonia El Chorizo, pues en las mujeres madres de familia aún persisten los mismos gustos y consumo de alimentos que poseían en su lugar de origen, por lo que no ha cambiado de manera significativa su patrón de consumo.

Por otro lado, son pocos los cambios alimentarios que ocurren en estos espacios y persisten los gustos por las comidas tradicionales, siendo mínima la inclinación a las comidas internacionales. Quienes han introducido ese cambio son las mujeres madres de familia jóvenes, quienes se inclinan por elaborar comidas que no sean laboriosas, como sopas instantáneas, espagueti, frituras, Sabritas, entre otros. Además, el gusto se vincula a los alimentos producidos en la región, de bajo costo y que se pueden elaborar en grandes cantidades.

Por tanto, es importante que los gustos o preferencias alimentarias sean consideradas al momento de elaborar los programas alimentarios que asisten a las poblaciones de bajos recursos económicos, como los inmigrantes establecidos en espacios urbanos y agrícolas como la colonia El Chorizo, perteneciente a la sindicatura de Aguaruto, en Culiacán, Sinaloa. Se considera de suma importancia que las políticas sociales alimentarias tengan en cuenta 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, si se pretende que la mayor parte de las personas puedan consumir lo necesario para vivir y hacerlo en el contexto de una tradición que les proporcione al mismo tiempo identidad.

La pobreza alimentaria conlleva problemas de salud, por lo que se requiere generar estrategias funcionales que ayuden a reducir los precios de los alimentos, además de mejorar los salarios, de modo que las familias logren obtener una canasta básica alimentaria adecuada, para la mejora de la salud familiar. Dentro de estas estrategias, se recomiendan aquellas que generan opciones de autoempleo, modifican el salario mínimo general de la zona geográfica y activan proyectos sostenibles, para el acceso a mejores alimentos.

Por otra parte, ante los procesos de aculturación alimentaria, se deben adoptar programas de educación para la salud, que modifiquen los hábitos alimentarios nocivos en los nuevos escenarios donde se establecen los inmigrantes, pues el consumo de bebidas azucaradas y el exceso de carbohidratos y embutidos, entre otros, ponen en riesgo la salud de los miembros del grupo cultural y causan enfermedades como el sobrepeso u obesidad, diabetes, problemas renales y coronarios.

Se subraya que esta investigación no pretende dar recetas, sino marcar un punto de encuentro entre lo médico y lo social, es decir, entre diversos especialistas en alimentación, pues es importante establecer un puente entre los que miran el problema desde un punto de vista biológico y los que mantienen el monopolio del conocimiento alimentario y los que aportan una mirada social y cultural acerca de las problemáticas halladas. Esto permitirá comprender los procesos que se viven antes de que la alimentación se torne solo en una cuestión biológica; saber qué comer, cuándo, dónde, quiénes y cómo comer, así como los procedimientos y demás componentes sociales y culturales, de manera que abran de líneas de estudio en cultura alimentaria con enfoque en el *hábitus alimentario aculturado*.

Se puntualiza que una de las aportaciones significativas de este estudio es la implementación del *modelo intercultural en salud*, el cual rige las políticas y programas nacionales y locales de atención y promoción de la salud. Este estudio evidencia elementos culturales que dan cuenta de algunos determinantes sociales de las enfermedades, como el sobre-

peso y obesidad, así como la debida atención en las instituciones de salud y programas de carácter nutricional de la población inmigrante de origen étnico.

[208]

Se finaliza indicando que para la disciplina de trabajo social es importante analizar aquellos elementos empíricos y teóricos que aporta este artículo, centrado en la cultura alimentaria de los grupos inmigrantes establecidos en escenarios caracterizados por la pobreza. Con ello aportará mayor evidencia empírica para nutrir las políticas alimentarias y de salud orientadas a la población inmigrante, con la incorporación del enfoque de derechos y perspectiva de género, vista la pertinencia y el papel de la mujer en la problemática de los migrantes. Así, el trabajo social construiría un punto de encuentro entre los componentes social y biológico de la alimentación en futuras líneas de investigación a consolidar.

Referencias

- Arellano-Gálvez, M. C., Álvarez-Gordillo, G. C., Eroza-Solana, E., Huicochea-Gómez, L. y Esparza-Tuñón, P. (2019). Habitus alimentario: prácticas entre trabajadores agrícolas migrantes en una comunidad de Sonora, México. *Salud Colectiva*. 15(1), e1843. 10.18294/sc.2019.1843
- AARC - Asociación Agrícola del Río de Culiacán. (2020). <https://aarc.com.mx/>.
- Amhapac - Asociación Mexicana de Hortícola Protegida. (2023). Salario mínimo del sector agrícola 2023. <https://n9.cl/jvwmc>
- Bertran M. (2017). Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología*, 51, 123-130.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Bourges, H. (1990). Costumbres, prácticas y hábitos alimenticios. *Cuadernos de Nutrición*, 13(2).
- Chisaro, F., García, L. P., Gattas, M. F., Mandaglio, A., Galarza, N. y Paiva, M. (2020). Si no lo hago yo, no lo hace nadie. Elecciones alimentarias y trabajo doméstico ¿una cuestión de género? *Diaeta*, 30(172). <https://www.aadynd.org.ar/diaeta/seccion.php?n=156>
- Conapo - Consejo Nacional de Población. (s.f.). Índice de marginación (carencias poblacionales) por localidad, municipio y entidad. <https://datos.gob.mx/busca/organization/conapo>

- Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de Antropología*, 34(59), 30-35. [10.17533/udea.boan.v34n58a01](https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01)
- DIF Sinaloa (s.f.). Modelo de recuperación nutricional intensiva. <https://n9.cl/zf4vv>
- Escobar Latapí, A. y Martínez Rubio, E. (2021). El valle de Culiacán. Una fuerza de trabajo segmentada. *Cuadernos Regionales 2. Jornaleros en la Agricultura Mexicana de Exportación*.
- Escudero, C. (2020). El análisis temático como herramienta de investigación en el área de la comunicación social: contribuciones y limitaciones. *La Trama de la Comunicación*, 24(22), 89-200. <https://www.redalyc.org/journal/3239/323964237005/movil/>
- FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (s.f.). Hambre e inseguridad alimentaria. <https://www.fao.org/hunger/es/>
- Florence, L. T. (2010). *Marco teórico conceptual, del insumo social y cultural de la canasta normativa*. Evalúa DF. <https://n9.cl/tjy9d>
- Galarza-Jumbo, A. M. y Cuenca-Aguilar, J. P. (2020). Globalización, patrones alimenticios y salud en población adulta Saraguro asentada en la ciudad de Cuenca. *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas Universidad de Cuenca*, 39(2), 21-30. <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/medicina/article/view/3863/3006>
- García Canclini, N. (2001). *Culturas híbridas, estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo.
- Gracia, A. y María, I. (1997). Aproximaciones para explicar el cambio alimentario. *Agricultura y Sociedad*, 82, 153-181.
- Gracia, A. M. (2014). Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas. *Panorama Social*, 19(1).
- Guevara, O., Hernández, F., De la Cruz, R. y León, N. (2019). Contribución a la seguridad alimentaria en el municipio de Cabaiguán. *Revista Iberoamericana Ambiente & Sustentabilidad*, 2(2), 32-43. <https://doi.org/10.46380/rias.v2i2.47>
- Hernández Rodríguez, C. y Llamas Rodríguez, J. (2020). Desperdicio de alimentos y tiempo disponible para trabajo doméstico. ¿Están correlacionados? Estudio exploratorio en un contexto urbano. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30(56).
- Hun, N., Urzua A., López Espinoza, A. y Calderón, C. (2020). Comportamiento alimentario en inmigrantes: escala de estrategias de aculturación alimentaria EdeAA. *Revista Chilena de Nutrición*, 47(5), 724-729. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000500724>

- Inegi - Instituto Nacional de Estadística, Geográfica e Informática (2023). Movimientos migratorios en Sinaloa. <https://n9.cl/o82d6>
- Inegi - Instituto Nacional de Estadística, Geográfica e Informática (s.f.). Consulta de indicadores sociodemográficos y económicos por área geográfica. <https://www.inegi.org.mx/>.
- Jansen, H. (2012). La lógica de la investigación por encuesta cualitativa y su posición en el campo de la investigación. *Pradigmas*, 4, 39-72. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4531575>.
- Lipa, L., Geldrech, P., Quilca, Y., Mamani-Coaquira, H. y Huanca-Arohuanca, J. W. (2021). Estructura socioeconómica y hábitos alimentarios en el estado nutricional de los estudiantes del sur peruano. *Desafíos*, 12(2), 135-43. <https://doi.org/10.37711/desafios.2021.12.2.361>.
- Lomnitz, L. A. (1975). *Cómo sobreviven los marginados*. Siglo XXI.
- Medina, X. (2015). Alimentación y migraciones en Iberoamérica. *Gazeta de Antropología*, 31(1). http://www.gazeta-antropologia.es/wp-content/uploads/GA-31-1-Recensi%C3%B3n-02_Mart%C3%ADnEynard.pdf
- Nájera Castellanos, A. de J. y Álvarez Gordillo, G. del C. (2010). Del posol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades de tojolabales. *LiminaR*, 8(1), 173-190. <https://www.redalyc.org/pdf/745/74516322011.pdf>.
- Nunes do Santos, C. (2007). Somos lo que comemos: identidad cultural, hábitos alimentarios y turismo. *Estudios y Perspectivas de Turismo*, 16, 134-142. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000200006.
- Pérez, P. P., Vázquez, M. R., Hernández D., S., Hernández, O. B. y Nahed T., J. (2009). Estrategias de vida, sistemas agrícolas e innovación en el municipio de Oxchuc, Chiapas. *Revista de Geografía Agrícola*, 42, 83-106. <https://www.redalyc.org/pdf/757/75712192007.pdf>
- Rodríguez-Enríquez, C., Marzoneto, G. y Alonso, V. (2019). Organización social del cuidado en la Argentina. Brechas persistentes e impacto de las recientes reformas económicas. *Estudios del Trabajo*, 53. <https://ojs.aset.org.ar/revista/article/view/53>
- Rozin, P. (1995). Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias. En J. Contreras (ed.), *Alimentación y cultura* (pp. 85-109). Universidad de Barcelona.
- Ruiz, O., José, I. y Leire, M. (2002). *Cómo elaborar un proyecto de investigación social*. Cuadernos Monográficos del ICE. Universidad de Deusto.

- Satia-Abot a, A. J. (2003). Dietary acculturation: Definition, process, assessment, and implications. *International Journal of Human Ecology*, 4(1), 71-86.
- Secretaría de Economía del Gobierno Federal. (2023). Trabajadores en actividades agrícolas.
- Shamah-Levy, T., Méndez-Gómez, H. I., Mundo-Rosas, V., Rodríguez-Ramírez, S., Gaona-Pineda, E. (2021). Factores asociados con el cambio en la inseguridad alimentaria en México: Ensanut 2012 y 2018-19. *Salud Pública de México*, 63, 350-358. <https://www.medigraphic.com/pdfs/salpubmex/sal-2021/sal213d.pdf>
- Tena-Luis, E. G., Ramírez Hernández, J. J. y Sánchez Barreto, R. F. (2021). Panorama de la industria alimentaria, el consumo de alimentos y sus efectos en la salud en México. En Wong González, P., Isaac Egurrola, J. E., Morales García de Alba, E. R. y Treviño Aldape, A. (coords.), *La dimensión global de las regiones y sus reconfiguraciones económicas y urbanas* (vol. II). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Vázquez A, J. (2014). No es comida para güeros: resistencia alimentaria e identidad transmigrante en establecimientos de comida mexicana en Estados Unidos. En Medina, J F. (Eds). *Alimentación y Migración en Iberoamérica* (s/p) Edición UOC.
- Zlobina, A., Basabe, N. y Páez, D. (2008). La estrategia de aculturación de los inmigrantes: sus significados psicológicos. *Revista de Psicología Social*, 23(2), 143-150. https://www.ehu.eus/documents/1463215/1504270/Zlobina_Basabe_Paez_RPS_2008.pdf

[211]

