



Presentan “Políticas y prácticas alimentarias en México”, en la 34 FILAH

- Coordinado por las investigadoras del INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán
- Fue comentado por las coordinadoras y el editor del suplemento *Ojarasca* del diario *La Jornada*, Ramón Vera- Herrera

La soberanía y seguridad alimentaria de nuestro país vive una situación apremiante debido a la dietas industriales y productos ultra procesados que han invadido el mercado y son adquiridos en masa por la población; lo anterior ha provocado que estén en riesgo la permanencia de los saberes culinarios y que la sociedad pierda atención del origen de lo que consume; estas y otras temáticas son abordadas en el libro *Políticas y prácticas alimentarias en México* (primera edición ePub 2012, impresa, 2013).

La obra, editada por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) en la Colección Interdisciplina y Serie Enlace, es coordinada por las investigadoras del Programa Nacional de Cocinas en México: procesos Biosociales, Históricos y de Reproducción Cultural, adscrito a la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN), Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

Durante la presentación editorial, en el marco de la 34 Feria Internacional del Libro de Antropología e Historia (FILAH), que concluye el 15 de octubre de 2023, en el patio del Museo Nacional de Antropología, Peña Sánchez señaló que el libro está integrado por 10 ensayos, los cuales abordan dos ejes principales: primero, las políticas acerca de la soberanía y seguridad alimentaria, dietas industriales, movilidad humana y migración; segundo, la cocina tradicional, dieta del campesinado y nuestros alimentos en la actualidad.

“Nosotros somos lo que comemos, pero esa realidad se ha transformado y es lo que expresa la obra. Debemos comprender que el alimento no es otra mercancía, sino su multidimensionalidad biosocial, cultural e histórica, lo cual se relaciona con la naturaleza, la identidad y los derechos humanos” aclaró.



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



La investigadora añadió que la alimentación de las y los mexicanos es el reflejo de la multiculturalidad hecha cocina y patrimonio inmaterial; sin embargo, también somos uno de los primeros países consumidores de ultraprocesados y con ello sucede el desborde silencioso de la malnutrición y las comorbilidades asociadas. A la luz de esta realidad, es pertinente analizar las políticas públicas y las prácticas, ya que también existen esfuerzos comunitarios y colaborativos.

En tanto, Hernández Albarrán expresó que esta problemática se agudizó a partir del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (Tlcan), ya que fue un pacto desigual, donde Canadá y Estados Unidos tenían otra forma de producción a la nuestra; allá, dijo, no se toma en cuenta la cultura, el territorio y la biodiversidad, sino el consumo rápido.

“A pesar de que México es centro de origen del maíz, el sistema alimentario no mira a los productores agrarios para resolver el problema del sustento desde el campo; estamos inmersos en una sinergia de tener todo de forma instantánea y pagar para obtenerlo”, indicó.

Por su parte, el editor del suplemento *Ojarasca* del diario *La Jornada*, Ramón Vera-Herrera, manifestó que el problema de la inmediatez es que nos quieren someter a un aparato industrial que controla lo que comemos. Es necesario, apuntó, volver a cocinar y no adquirir alimentos procesados; el intercambio de saberes culinarios ancestrales y la aplicación de los mismos es la única vía para mantener nuestra soberanía alimentaria.

El libro cuenta con un prólogo del profesor-investigador de la Universidad Autónoma de Yucatán, Steffan Igor Ayora-Díaz, y se integra de los ensayos titulados: “Cultura, patrimonio y política: la gastrodiplomacia y su desarrollo en México”, escrito por ambas coordinadoras; “De las políticas públicas a las papilas gustativas: ¿decidir lo que comemos es realmente una decisión libre e individual?”, autoría de la investigadora de la organización El Poder del Consumidor, Fiorella Espinosa de Cándido; “Comiendo de la milpa: cambios alimentarios y sociales de comunidades mayas de Yucatán vistos a través de un recetario de alimentos de la milpa”, de la docente a nivel Posgrado en Nutrición, Vanesa M. Gamboa González; y “Hongos silvestres alimenticios de la Sierra Norte de Puebla, subregión de Bocasierra, México”, de la investigadora Isis García Morales.

“Políticas y prácticas alimentarias en México” está disponible en el stand del INAH en la 34 FILAH.

