

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN OCOZOCOAUTLA DE ESPINOSA, CHIAPAS: ANÁLISIS SOCIAL Y CULTURAL DE LOS ZOQUES

Food practices in Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: a social and cultural analysis of the Zoques

Jorge Alberto Esponda-Pérez¹, Sergio Mario Galindo Ramírez²

RESUMEN

La alimentación cultural en la sociedad juega un papel importante en la nutrición, sustentabilidad y en la identidad de los municipios. La identidad se construye a través de las relaciones sociales, conocimientos, arraigos ancestrales, patrimonio gastronómico, el objetivo consiste en identificar los ingredientes y preparaciones culinarias Zoques, tomando como muestra a los habitantes del municipio de Ocozocoautla, los cuales continúan preservando la cultura alimentaria, pese a las diferentes adversidades económicas y sanitarias, a través de tradiciones, como lo es el Carnaval Zoque Coiteco. Metodología: Por lo que este artículo ofrece apreciaciones analíticas con el apoyo de un estudio etnográfico y antropológico sobre la alimentación cultural, prácticas y la relación que existe entre tradiciones y conocimientos sociales. Conclusiones: La alimentación cultural-tradicional forma parte de la dieta diaria en los pobladores de Ocozocoautla, así como de la seguridad alimentaria mediante la preservación de recetas, técnicas y usos de ingredientes tradicionales.

Palabras clave: sociedad Zoque, identidad, prácticas alimentarias, seguridad alimentaria, antropología alimentaria.

ABSTRACT

Cultural food in society plays an important role in nutrition, sustainability and in the identity of the municipalities. The identity is built through social relations, knowledge, ancestral roots, gastronomic heritage, the objective is to identify the ingredients and Zoque culinary preparations, taking as a sample the inhabitants of the municipality of Ocozocoautla, who depend on the food culture, despite the different economic and health adversities, through traditions, such as the Zoque Coiteco Carnival. Methodology: Therefore, this article offers analytical insights with the support of an ethnographic and anthropological study on cultural food, practices, and the relationship between traditions and social knowledge. Conclusions: Cultural-traditional food is part of the daily diet of the inhabitants of Ocozocoautla, as well as food sovereignty through the preparation of recipes, techniques and uses of traditional ingredients.

Keywords: Zoque society, identity, eating practices, food security, food anthropology.

¹ ✉ Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, México D.F. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6821-5361>. jorge.esponda@unicach.mx

² Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, México D.F. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8099-011X>. sergio.galindo@unicach.mx

INTRODUCCIÓN

Actualmente y pese a diferentes problemas pandémicos, políticos, económicos y sociales, el interés por la alimentación ha incrementado a nivel internacional. Este interés, inicia, sobre todo, en dos campos en dos campos considerablemente diferenciados: los de la nutrición y dietética, por un lado, y el de la tecnología y producción de alimentos. La ciencia tiende cada vez más a afirmar su competencia y su influencia sobre las conductas alimentarias. La palabra receta siempre se ha utilizado, en este sentido para preparados culinarios. En una sociedad en donde la importancia no solo es el comer, si no también, porque se come lo que se come, y cómo, cuándo, dónde, con quién y otra vez, el porqué de todo ello. Eso interesa, también lo que no se come y porque se come lo que se come siendo comestible (Contreras, 1992).

Y es que a nuestra opinión la alimentación no solo debe ser estudiada desde la parte antropológica y nutrimental, si no también desde la historia, cultura, política, económica y diferentes ámbitos sociales, a través de un análisis amplio, que retribuya en el presente y futuro a la sociedad.

Las creencias sobre los alimentos sirven como base cognitiva para los comportamientos y brindan una interpretación del valor de los alimentos. Las entrevistas realizadas a profundidad en Santiago sugieren que muchas mujeres de nivel socioeconómico bajo creen que los alimentos producidos comercialmente no son tan saludables como los que se cocinan en casa (Busdiecker et al., 2000).

La sociedad contemporánea se caracteriza por un gran interés relativo a la alimentación y se rige por costumbres familiares, como fiestas, ritos y ceremonias, y es que al hablar de cultura alimentaria engloba las fiestas y todo lo que conlleva en su organización, desde la producción hasta su consumo y lo que simboliza para los habitantes de una determinada comunidad. La alimentación y la fiesta son parte de un desarrollo socioeconómico, ya que generalmente son de carácter público atractivos.

La comida puede acercarnos a la experiencia de la humanidad como especie al mismo tiempo que representa la diversidad de culturas. Lo que la gente come en cada lugar esta influenciado, por el entorno y los procesos de producción, distribución y consumo,

pero también por factores ideológicos (Good y Corona, 2011).

La alimentación satisface una necesidad biológica fundamental del ser humano. Es un aspecto importante de su trabajo que puede examinarse desde tres perspectivas diferentes: biología, el antropología cultural y psicología. Investigadores interesados en la ecología humana en relación con el estudio de los flujos de energía centrados en los alimentos. Actualmente, la antropología de la alimentación está de moda, y los científicos han descubierto que la alimentación es un campo privilegiado donde colisionan naturaleza y cultura; basta con observar los hábitos alimenticios de los desposeídos para convencerse de su ineficiencia nutricional en numerosos casos (De Garine y De Garine, 1998).

La alimentación inicia desde los conocimientos prácticos heredados, de generación en generación, técnicas, hábitos y significados, siendo una pieza clave en temas sociales, políticos y personales. La comunicación existe desde el momento que nos preguntamos ¿Por qué lo comemos? ¿Cómo lo comemos? ¿Cuándo lo comemos? ¿Qué beneficios adquirimos al comerlo? considerando que es aquí donde inician las practicas alimentarias, a través de los hábitos alimentarios.

Existen estudios que buscan recuperar la cultura alimentaria mediante la optimización de los recursos locales, con el objetivo de mejorar la alimentación comunitaria en circunstancias donde factores como estos buscan homogenizar una cultura alimentaria global, es decir, el cultivo de identidades alimentarias, principalmente indígenas.

Por lo que este proyecto busca la articulación colectiva entre la comunidad Zoque e investigadores, en búsqueda de las practicas alimentarias-nutricionales, a través de las tradiciones culturales y su entorno desde una cosmovisión, rescatando las tradiciones de los pueblos.

MATERIALES Y MÉTODOS

Ubicación de la zona de estudio

La investigación se desarrolló durante el año 2020, durante la organización y el desarrollo del Carnaval Zoque Coiteco, en el municipio de Ocozocoautla de Espinosa Chiapas (México), localizado en la región II Valles Zoque y ubicado en el lado este de la capital de

Chiapas, colindando con los siguientes municipios: al norte con Tecpatán, al este con Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez y Suchiapa, al sur con Villaflores y al Oeste con Jiquipilas y Cintalapa.

Metodología

Mediante el instrumento de entrevistas semi estructuradas aplicada a los organizadores del carnaval Zoque de Ocozocoautla se indagó sobre los aspectos sociales, económicos, ambientales y tradicionales, enfocados a la alimentación cultural. Esta información se obtuvo a través de las visitas de campo a las casas de las habitantes llamadas “cohuinas” en Zoque, quienes tienen el cargo de festejar durante tres años al santo que les corresponda, durante los días del carnaval.

En total se realizaron 35 entrevistas en el año 2020, a los organizadores del Carnaval Zoque, quienes cuentan con amplios conocimientos y arraigo sobre las tradiciones y costumbres alimentarias, tomando en cuenta las siguientes variables: a) un rango de edad de 35 a 50 años, b) identificación de ingredientes tradicionales, c) técnicas culinarias de la región y d) procesos de elaboración.

El procedimiento utilizado fue el método cualitativo, recopilando información, empleando entrevistas abiertas y técnicas de observación participante, se recabaron discursos completos enfocados al área de estudio.

Se procedió al análisis de los datos recabados y se estructuró a través de un manual de cocina tradicional Zoque en donde se estandarizan cada una de las recetas, indicando las significaciones de cada una de ellas, otorgada por los entrevistados.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Identidad cultural

Los conocimientos, la cultura, la alimentación, las tradiciones, las costumbres y todo lo que engloba a una sociedad, forman parte de la identidad de una sociedad, realizando un análisis a través del trabajo de campo con los habitantes durante la organización de la fiesta del carnaval Zoque coiteco y todo lo que rodea a las prácticas alimentarias ancestrales de la sociedad Zoque.

El tema de la cultura se aborda desde varias perspectivas: económica, donde la cultura se vincula al mercado y el consumo se manifiesta en las llamadas industrias culturales (editoriales, tiendas de música, televisoras, estudios de cine, etc.) humano, donde la cultura juega un papel en la cohesión social, la autoestima, la creatividad, la memoria histórica, etc.; patrimonial, donde se encuentran las actividades y políticas públicas encaminadas a la conservación, restauración y preservación (Molano, 2007).

Los hábitos alimentarios están asociados a la identidad cultural y están influenciados por la formación cultural y social. Las tradiciones religiosas, las clases sociales, los ingresos, las restricciones, y las prohibiciones dietéticas son características de cada cultura (Nunes dos Santos, 2007).

Los Zoques es la etnia de mayor importancia en el Estado de Chiapas, con raíces históricas y culturales, las cuales forman parte de la sociedad en uno de los municipios con mayores tradiciones como lo es Ocozocoautla, cabe mencionar que en esta región se tiene arraigo por el cultivo del maíz (*Zea mays*), piña (*Ananas comosus*), café chile, frijol (*Phaseolus vulgaris*), calabaza (*Cucurbita maxima*), caza y actividades que fortalecen la economía del municipio (Caballero et al., 2022).

En la cultura Zoque se comparten ideas, tradiciones, y costumbres, como también estilos de vida, relacionados con la salud, existen estudios históricos que relacionan sus antecedentes, sin embargo, este análisis propicio a preservar la alimentación cultural de esta sociedad, el cual tiene un nivel económico alto por sus costumbres culturales y alimentarias. Las amas de casa y los señores nativos en este municipio son la parte medular de esta investigación, ya que cuentan con conocimientos sustentables, a través de los usos y costumbres de la cultura alimentaria de Ocozocoautla de Espinosa.

Actualmente los habitantes continúan preservando sus tradiciones, su cultura y todo lo que rodea la festividad del Carnaval Zoque Coiteco, entre ellos su alimentación el cual no han permitido que pase a ser parte de la transculturalidad alimentaria, al contrario, mediante esta celebración lo cual los habitantes indican que es una lucha entre el bien y el mal, se lleva a cabo el séptimo viernes antes del miércoles de ceniza, emparejado con la semana santa.

Prácticas alimentarias

Por su estrecha relación con los conceptos culturales en su sentido antrópico amplio y con las memorias identitarias, las culturas alimentarias constituirán un nuevo paradigma patrimonial.

La construcción de un patrimonio alimentario implica una selección de elementos de la biodiversidad alimentaria, saberes, prácticas culinarias y cocinas específicas, catalogadas como tradicionales, y arraigadas a un territorio autónomo en el contexto de sus procesos de legitimación (Ávila et al., 2015).

El patrimonio alimentario se basa en los procesos bioculturales, desde la parte de la preparación hasta el momento del servicio de los alimentos, así como la integración de alimentos endémicos que conforman una receta tradicional, sea cual sea su origen, cuenta con técnicas ancestrales y culturales.

Es por ello por lo que estas prácticas alimentarias son reconocidas como patrimonio cultural, ya que para la sociedad en general, forman parte de una identidad culinaria, el cual cuenta con una historia antropológica y que actualmente forma parte de las tradiciones anuales.

Actualmente la alimentación está siendo estudiada por diferentes áreas del campo social, por ejemplo, por los antropólogos quienes se han enfocado y obtenidas reflexiones sobre los conceptos del hambre, seguridad alimentaria o desnutrición. Por otro lado, buscan los valores de la comida para significar sociedad y tipologías sociales utilizando la reflexión sobre la comida y fiesta.

Seguridad alimentaria social en los municipios

La alimentación de cualquier grupo humano pone en peligro todas las instituciones sociales, porque implica producción, distribución y consumo de bienes y símbolos que legitiman quien y que puede comer (Aguirre, 2022).

El término “seguridad alimentaria” no se refiere a un tema nacional, si no a la disponibilidad de alimentos en el hogar, la familia y los hogares individuales, donde el estado nutricional del individuo será sin duda alguna un indicador clave del éxito de un proyecto social-acción (Castillo, 2022).

Existen diferentes estudios en todo el mundo que abordan la seguridad alimentaria desde diferentes perspectivas, interpretado como el derecho de todas las personas a una adecuada nutrición cultural y nutricional, con metas de largo plazo y teniendo en cuenta toda la cadena; es decir, procesos que son ecológicos, tecnológicos, económicos, nutricionales, sociales, culturales y políticos. La distribución examina las relaciones sociales que producen y justifican el acceso diferencial a los alimentos, al mismo tiempo que integra el consumo con los procesos culturales, legitimando lo propio de cada clase, género y edad (Aguirre, 2022).

Seguridad y experiencias en las prácticas alimentarias de los habitantes de Ocozocoautla

En las entrevistas realizadas a los habitantes del municipio se examinó que se manejan alimentos de vital importancia y predominantes como el maíz en picles y el uso de su hoja, ya sea fresca o seca, en la preparación de tamales, muchos de ellos elaborados para fiestas tradicionales, rezos patronales, consumo propio o comercialización. Estos dos elementos son parte de la alimentación diaria, en las familias del municipio, así como también de la parte cultural y tradicional.

En este sentido hace referencia que el maíz es la base de la seguridad alimentaria, sobre todo porque la mayor parte de siembra temporal (secano) y bajo las técnicas, visiones, y concepciones tradicionales a través del policultivo conocido como milpa (Damián y Toledo, 2016).

Aplicando preguntas estandarizadas a los habitantes, usando técnicas participativas con las personas involucradas en la preparación de recetas Zoques durante el carnaval, percatándonos que utilizan plantas comestibles no convencionales y herbáceas como la hierba mora integrándola en diferentes caldos, el bledo como verdura integrándolo en huevos o capeados, la verdolaga cocida, indicando que contribuye a una alimentación nutricional, ya que estas hojas son cosechadas en casa.

Hablar de seguridad alimentaria, incluye el uso de plantas convencionales, las cuales en Chiapas son integradas en diferentes platillos culturales como: alcachofa (*Cynara cardunculus*), chaya (*Cnidioscolus aconitifolius*), chipilín (*Crotalaria longirostrata*), flor de

mayo (*Plumeria rubra*), hierba mora (*Solanum nigrum*), pitaya (*Stenocereus queretaroensis*) y el yumi (*Dioscorea cymosula*), estas se caracterizan por ser estudiadas a través de sus aspectos etnobotánicos, culinarios y químico nutritivos. El proceso de la nutrición alimentaria es multidisciplinario, y en las comunidades rurales la cultura juega un papel directo en su estrecha relación con las variaciones de la naturaleza y por ende con el estado nutricional. Ahora que el conocimiento tradicional utiliza la transmisión oral entre los pueblos indígenas y sobre el rescate de plantas comestibles no convencionales, las cuales ya son muy poco vendidas en los mercados (Chávez et al., 2009).

Otros alimentos que aun se continúan conservando en la dieta de los habitantes de Ocozocoautla de Espinosa, son el chayote (*Sechium edule*) y chipilín, el primero hervido y aprovechado para su consumo en caldos, revuelto con huevos y cocido de forma natural sin cascara, y el chipilín quelite ampliamente usado en la gastronomía chiapaneca, el cual no requiere de mucho trabajo de sembradío, ya que es una planta fuerte y se puede dar casi en todo el terreno del país, dándose en traspatios, no requiriendo mucho cuidado en su producción, ya que su cosecha es rápida (De la Cruz, 2020), el chipilín es un alimento con un alto contenido nutrimental con hierro, observando que se utiliza en caldos y mezclado en masas obteniendo como resultado el “tamal de chipilín”.

Las sesiones se guiaron por la investigación-acción participativa, a través de la participación de las entrevistas con grupos focales con miembros del comité de organizadores de la Fiesta del Carnaval Zoque Coiteco en Ocozocoautla de Espinosa, obteniendo información 1) sobre temas nutricionales sustentables de los habitantes, 2) ingredientes, técnicas de cocción, preparaciones culinarias en su alimentación tradicional-cotidiana, 3) relacionar la cultura con los procesos alimentarios tradicionales e 4) identificar las practicas alimentarias de los habitantes.

Las sesiones de planearon de 5 a 7 encuentros, con el objetivo de a) explorar practicas previos a la fecha del carnaval Zoque coiteco, b) explorar practicas alimentarias antes y durante la festividad (compra, preparación de las comidas, dietas, hábitos alimentarios, experiencias y conocimientos de la alimentación Zoque), c) documentar e identificas procesos alimentarios la alimentación tradicional a

través de técnicas y procesos de elaboración de las recetas, d) experiencias de la alimentación Zoque.

La mayoría de los/as participantes expresaron la importancia de seguir preservando la alimentación cultural, a través del consumo de alimentos frescos, adquiriéndolos en mercados locales y procesos naturalmente aceptables, contrarrestando a los super mercados. El acceso de alimentos y la canasta básica se ha visto en riesgo por la inflación, como las carnes, verduras leguminosas etc; los cuales en los últimos años han incrementado de precio de forma desmesurada, relacionándolo a temas políticos a nivel mundial.

Los habitantes mencionan que la alimentación cultural debe estar en la mesa de forma diaria, y no ser sustituida por ningún producto internacional, demeritando su valor nutrimental, además de que cumplan con el plato del buen comer, el zispolá en nombre Zoque (caldo de res) el cual se acostumbra a realizar durante la festividad del carnaval Zoque coiteco, en pailas enormes para poder servir en agradecimiento a los ayudantes de la fiesta, es un caldo nutritivo cumpliendo normas nutrimentales, por el uso de verduras como tomate (*Solanum lycopersicum*), zanahoria (*Daucus carota*), cebolla (*Allium cepa*), repollo (*Brassica oleracea* var. capitata) y carne de res en trozos, este caldo se lleva a ebullición en agua, saborizado con sal.

A la par mencionan otro caldo con el nombre de cocido de carnaval -muy sabroso- a diferencia del anterior este se realiza con costilla y maciza de res -nos identifica como coitecos- se le agrega tomate, cebolla, elotes tiernos (maíz), chayote, repollo y sal, se pone a cocer en agua, todos los elementos que integran este cocido son conocimientos de antaño, las abuelas, las madres de familia, lo enseñaban a realizar e indicaban que es -una comida suculenta-, la cual no debe faltar mínimo una vez a la semana este platillo tradicional.

El frijol forma parte de la sustentabilidad alimentaria de los habitantes, el cual consideran un alimento económico con alto contenido nutrimental, -comida de pobre-, es así como le llaman a las diferentes preparaciones realizadas a base de esta leguminosa, emblemática de la cocina mexicana, platillos Zoques como el: sot tsopojing (frijol con chipilín), sok tuscinu jing (frijol con chicharrón) y sok sisjing (frijol con carne), derivado a la economía de los ingredientes que caracterizan sus preparaciones y la relación que

tiene con la vigilia en los viernes de cuaresma, en los cuales se prohíbe consumir algún tipo de carne de res, las preparaciones en su mayoría se integran por cebolla, manteca de cerdo, sal y trozos de chicharrón con carne, costilla de res en trozos, cocido en agua y mucho mejor si es a la leña, ya que para ellos se conserva su sabor y la cocción es más rápida.

Tzopo (chipilín con bolita) platillo tradicional hecho a base de bolitas uniformes a base de masa de maíz, manteca, una pizca de sal, rellenas de queso fresco, las cuales se ponen a cocer en caldo de pollo, con granos de elote y cebolla hasta romper hervor. Por otro lado, existe un platillo típico denominado barbacoa, y que incluso es comercializado en Ocozocoautla, a base de carne de res, ramitas de tomillo, hojas de laurel (*Laurus nobilis*), cebolla, chile ancho, chile guajillo, un diente de ajo (*Allium sativum*) y tomates, todo licuado, mezclado y listo para ser cocinado en horno de barro, cocción por la cual se caracteriza, este platillo se acostumbra a servir en diferentes festividades, hacen referencia a la festividad de Santo Domingo, Santa Marta, San Bernabé y San Miguel, santos venerados durante el carnaval.

Yaguazok pucjing patashete con pepita, haciendo referencia al patashete, es una variedad de frijol tradicional de Chiapas, en forma de vaina grande, utilizados en platillos Zoques y consumido en fiestas tradicionales (Caballero et al., 2022), acostumbran a licuar los patashetes cocidos, licuados con cebolla y tomate, esto se mezcla con la pepita frita y cilantro picado y por último se integra un huevo, sin moverlo hasta que este cueza.

La chanfaina es una comida especial realizada el martes de carnaval, sin embargo, también lo sirven en diferentes festividades de este municipio, elaborado a base de vísceras (panza de res, hígado de res, corazón de res), cebolla, pimienta gorda (*Pimenta dioica*), dientes de ajo, laurel, tomillo, orégano (*Origanum vulgare*), tomates tatemados y sal.

Nihuijuti comida popular servida en las fiestas patronales, a base de pulpa de carne, tomate, pimienta gorda molida, diente de ajo, maza de maíz para darle espesor, manteca de cerdo, chile morita y sal, se fríen los cubos de carne con manteca de cerdo, chiles desvenados, cocidos y licuados con los tomates, agregándole la masa y sal.

Si algo identifica a Ocozocoautla culinariamente es el tradicional cochito (carne con recado) conocido por los habitantes del municipio, reconocido y recomendado por su preparación en horno de barro y a la vez comercializado por cocineras tradicionales, ofreciendo para llevar los días domingos y consumir en familia, -no cualquiera sabe cocinar un buen cochito- se corta la carne en trozos, se le agrega la mezcla licuada de chiles anchos, clavos de olor, pimienta gorda, ramas de tomillo, pizca de orégano, dientes de ajo, raja de canela, tomates y sal, a esto le llaman recado, suele acompañarse de tortillas hechas a mano por las mismas cocineras, frijol refrito, arroz blanco, aros de cebolla y/o lechuga cortada en tiras.

El chipilín, el maíz, la manteca, hierba santa son alimentos endémicos predominantes de los pueblos, es así como también se identificó que elabora la crema de chipilín, el sok ané (tamal de frijol) envuelto con hoja de totemoxtle, jakuané (tamal de hierba santa), el picte (tamal dulce) y comercializado en las calles, el cual se acostumbra a consumir con café. El picte "tamal de elote" delicia preparada con masa de maíz y manteca de cerdo. Para su elaboración se hace la masa a la que se le adiciona carne molida y azúcar derivada, se le agrega leche, y se coce al vapor (Cadena-Iñiguez y De la Cruz-Morales, 2012).

Los dulces que se realizan en el carnaval son el puczínú a base de pepitas de calabaza y el pon zoqui pequeños muñequitos de masa endulzados con panela.

Por último se encuentra el tascalate, bebida refrescante consumida normalmente a la hora de comida, al igual que el pozol se comercializa en los mercados, pulverizada y con el color que lo caracteriza por contener el achiote, canela, cacao, azúcar y tortilla dorada, reconocida por su proceso artesanal, pobladores indican que lo que hacen es tostar los granos de cacao de forma uniforme, para poder quitarle la cascara, se muele y posteriormente se agrega pulverizada la tortilla, canela y el achiote.

El tascalate es una herencia ancestral de los pueblos indígenas de Chiapas, de forma que se puede identificar como una bebida sabrosa y nutritiva por los ingredientes que la integran.

CONCLUSIONES

Las prácticas alimentarias se construyen por influencias individuales, culturales e históricas. Las elecciones alimentarias se basan en las prácticas alimentarias, las cuales revelan la identidad social. Los temas políticos-sociales han generado un incremento en los cambios de las preferencias alimentarias dejando atrás temas relacionados con las prácticas culturales.

La comida, en el sentido nutrimental, es el futuro para contrarrestar los problemas de salud, es un componente clave de nuestra cultura, es un tema central de identidad. Las identidades no son construcciones sociales, sin embargo, pueden ser construidas o reconstruidas, dentro de una misma sociedad, con el fin de dar continuidad a la preservación de su cultura, a través de sus conocimientos, experiencias de vidas y herencias familiares.

Temas políticos, pandémicos y de globalización, han introducido posibilidades de cambios en nuevos hábitos, de los cuales nos podemos percatar que los pobladores se han resistido a nuevos comportamientos y experiencias culturales, tomando en cuenta que estos patrones podrían tener repercusiones en su salud física y mental y su relación con las y los otros.

La seguridad alimentaria busca el bienestar, la accesibilidad a los alimentos nutritivos y de calidad, incluyendo a productos de primera necesidad al cuidado de la salud pública, asegurando el bienestar de la sociedad moderna.

Estas no limitan a tener un acceso a una alimentación tradicionalmente suficiente, sino que debe ser culturalmente apropiada. La alimentación cotidiana está presente en los temas políticos, en la práctica y simbolismo. La política de la seguridad alimentaria es un tema relacionado con la igualdad, reconocimiento y gusto.

Lo que se debe contrarrestarse son las nuevas tendencias originadas por la multiculturalidad, las cuales no deben desestimar y subestimar la alimentación cultura-tradicional, por lo que, a través de la seguridad alimentaria y proyectos de investigación, se refuerza la pertinencia e identidad de la cultura alimentaria sustentable y sostenible.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, P. 2022. Seguridad alimentaria (en línea). Consultado 09 nov. 2022. Disponible en <http://www.suteba.org.ar/download/trabajo-de-investigacion-sobre-seguridad-alimentaria-13648.pdf>
- Ávila, R; Álvarez, M; Medina, FX. 2015. Alimentos, cocinas e intercambios culinarios confrontaciones culturales, identidades y resignificaciones. Universidad de Guadalajara.
- Busdiecker, BS; Castillo, D; Salas, AI. 2000. Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica (en línea). Revista Chile de Pediatría 71(1). Consultado 11 feb. 2023. Disponible en <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.4067/S0370-4106200000100003>
- Caballero, AL; Esponda, JA; Vela, G. 2022. Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla (en línea). Chiapas (UNICACH ed.). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: UNICACH. Consultado 22 dic. 2022. <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/4292>
- Cadena-Iñiguez, P; De la Cruz-Morales, F. 2012. Comidas y bebidas: Mezcla de saberes y sabores zoques en Chiapas (en línea). Agro Productividad 5(4):18-25. Consultado 12 feb. 2023. Disponible en <https://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/409>
- Castillo, DE. 2022. Caminando el alimento, compartiendo los saberes, discutiendo su defensa: análisis interpretativo de la formulación de la política pública intercultural de seguridad alimentaria y nutricional para los pueblos Jiw y Nükak de San José del Guaviare 2016-2020 (en línea). Bogotá D.C., Colombia: Universidad Nacional de Colombia. Consultado 15 dic. 2023. Disponible en <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/82362>
- Chávez, E; Roldán, J; Sotelo, BE; Ballinas, J; López, EJ. 2009. Plantas comestibles no convencionales en Chiapas, México (en línea). Revista Salud Pública y Nutrición 2(10):1-11. Consultado 22 dic. 2022. Disponible en <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumenl.cgi?IDARTICULO=22530>
- Contreras, J. 1992. Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología (en línea). Revista Chilena de Antropología (11):95-111. Consultado 12 mar. 2023. Disponible en <https://revistaidiem.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>
- Damián, MÁ; Toledo, V. 2016. Utopística agroecológica innovaciones campesinas y seguridad alimentaria en maíz (en línea). Puebla, Puebla, México D.F.: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Consultado 16 feb. 2023. Disponible en https://www.researchgate.net/profile/Miguel-Damian-Huato-2/publication/299821394_Utopistica_agroecologica_Innovaciones_campesinas_y_seguridad_alimentaria_en_maiz/links/5705c99208ae74a08e275008/Utopistica-agroecologica-Innovaciones-campesinas-y-seguridad-a

- De Garine, I; De Garine, V. 1998. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional 1:13-34.
- De la Cruz Torres, LA. 2020. Productos a base de chipilín "Crotalaria longirostrata" (en línea). Tesis Lic. Tuxtla, Gutiérrez, Chiapas, México, D.F.: UNICACH. Consultado 11 feb. 2023. Disponible en <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/4297>
- Good, C; Corona, LE. 2011. Comida, cultura y modernidad en México (en línea). México D.F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). Consultado 09 dic. 2022. Disponible en <https://doi.org/https://doi.org/10.4000/alhim.4904>
- Molano, OL. 2007. Identidad cultural un concepto que evoluciona. Revista opera (7):69-84.
- Nunes dos Santos, C. 2007. Somos los que comemos identidad cultural, hábitos alimenticios (en línea) Estudios y perspectivas en turismo 16(2):234-242. Consultado 10 feb. 2023. Disponible en http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=s1851-17322007000200006

Artículo recibido en: 12 de febrero del 2023

Aceptado en: 06 de agosto del 2023