
APROXIMACIONES A UN COMPLEJO SIMBÓLICO-ALIMENTARIO¹



Jorge A. González²

Resumen

Este texto propone una doble aproximación que investiga un problema contemporáneo de dimensiones enormes desde la teoría de los “sistemas complejos” (García, 2000, 2006) y con una perspectiva que se concentrará en los “componentes simbólicos” que se tejen y transforman a lo largo de la evolución del problema. En esta doble perspectiva, el autor propone una primera delimitación del “complejo simbólico-alimentario” como objeto de estudio que requiere un conocimiento transversal o interdisciplinario. Desde 2016, la estrecha relación de la obesidad con la malnutrición y la salud pública en amplias zonas del mundo ha generado para su combate diversas recomendaciones de los organismos internacionales (OMS, FAO) y regionales (OPS). Sin embargo, el saber disponible para hacer frente al problema mundial del incremento de la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) hasta ahora es insuficiente. En México y otros países de América Latina se han trazado políticas públicas para prevenirlas y disminuirlas, pero todo indica que la emergencia de tales enfermedades involucra una serie de transformaciones en la alimentación, la sociedad y las culturas que, en sus dimensiones actuales, implica una configuración de factores cuya interconexión y devenir todavía no quedan claros. Esa configuración genera características, propiedades y situaciones observables muy graves. Dichos problemas van desde el incosteable incremento del tratamiento de las ECNT en los sistemas de salud de cada nación, hasta el deterioro de la calidad de la vida cotidiana de los hogares.

¹ Este texto es una versión modificada de la publicada en *Razón y Palabra*, vol. 22, núm. 100, 2018), en <<http://www.revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/1150>>.

² Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades (CEIICH), UNAM.

En el fondo, esta crítica condición implica una pérdida de soberanía alimentaria y, además, el aumento de la inseguridad alimentaria de los más pobres.

Palabras clave: alimentación/sociedad/cultura, complejo simbólico-alimentario, enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), soberanía alimentaria.

Del problema a la problematización multidisciplinaria

Dentro de la exploración conceptual y heurística de nuestro proyecto, nos hemos propuesto investigar una de las áreas menos trabajadas cuando se aborda las relaciones entre la alimentación y la salud: su intrincada “dimensión simbólica”. Esto nos confronta con un complejo tejido de interrelaciones en tres momentos de la misma investigación: *a)* entre las diversas “actividades observables”, *b)* las “estructuras de relaciones” que las hacen posible, y *c)* los “procesos de mutaciones, adaptaciones y reorganizaciones” a lo largo del tiempo.

Estas constantes reorganizaciones pueden ser analizadas a su vez desde tres dimensiones claves para el análisis de los procesos simbólicos de la vida social, a saber, la información, la comunicación y el conocimiento (González, 2019: 226 y ss.). Esta dinámica puede volverse observable si nos enfocamos en las diversas prácticas, estructuras y transformaciones de la “información” (I) y su contraparte, la “desinformación” (DI); de la “comunicación” (C) —entendida como “coordinación” de acciones— y de su otra cara, la “incomunicación” o “descoordinación” (DC); y finalmente, aquellas que remiten al “conocimiento” (@) —como capacidad de acción diferenciante sobre el mundo— y su contraparte, el “desconocimiento” (D@) sobre el entramado de actividades sociales que define hoy día la alimentación.

Sostengo que entender las propiedades, las relaciones y las transformaciones de estas tres dimensiones (I-C-@) es un paso estratégico para comprender la urdimbre simbólica que se teje entre la alimentación, la salud y la sociedad en América Latina y que se presenta en los últimos diez lustros bajo la apariencia de un “grave” problema de salud pública.

La interdefinibilidad como distintiva de lo que es complejo

Rolando García nos adelanta que lo que caracteriza a un sistema complejo no es la constatable heterogeneidad de sus componentes, sino las “relaciones de interdefinibilidad” que se generan entre ellos. Por esta razón, sus componentes no se pueden entender separados. Sin este tipo especial de relaciones puede haber algo bastante complicado, intrincado, pero no será considerado como “complejo” (García, 2006: 143). Este tipo particular de vínculos deben ser inferidos y buena parte de su estudio radica en concentrar tiempo, recursos y talentos especializados en “investigar ‘qué es’ lo que hay que investigar” a partir de sus propiedades, de sus estados y de sus mutaciones en el tiempo.

Se siguen cometiendo errores en las políticas públicas sobre el problema de la alimentación y la salud por carecer de una perspectiva compleja. Cada disciplina involucrada parece tener su propia razón y su propia “solución”, pero estas certezas disciplinarias están lejos de poder comprender el problema.

Necesitamos entonces un tipo de investigación que, a partir de los hallazgos de cada disciplina, sea capaz de desarrollar una metodología que podemos llamar “interdisciplinaria”. Esta clase de investigación procede por recortes sucesivos y, tanto en la selección de su material empírico, como en los diversos procesos de organización conceptual de tal material, “avanza” de forma iterativa, de forma helicoidal, pero nunca de forma lineal. Es difícil reconocer que nuestra propia disciplina, por más desarrollada que la creamos, no alcanza para comprender el tamaño y la configuración compleja del problema.

Primer recorte

Esta “dimensión simbólica” podemos objetivarla en las diversas modulaciones históricas del discurso social común (Fossaert, 1978: 143), jamás se deja estudiar en sí misma, pues resulta imposible desligarla de su relación multidimensional con la “producción material” de los alimentos —sea esta artesanal o industrial—, así como de su orientación hacia el mercado, la sobrevivencia o la sostenibilidad.

Tenemos asimismo que relacionarla con las diversas formas de “organización social” que garantizan, estimulan o desactivan prácticas e iniciativas alimentarias, así como hay que esclarecer sus vínculos con la “educación formal” —en los sistemas educativos— y la “educación informal” que se

desarrolla dentro de las redes de convivencia social (Fossaert, 1978: 83) donde se inculcan, favorecen o desafían diferentes tipos de “filias” y “fobias” alimentarias dentro del discurso social común, en el que se delimita lo “bueno” y lo “malo” para comer, como nos han mostrado tanto Fischler (1993) como Harris (1999).

Esta triple dimensión simbólica es inseparable de la construcción de un tipo de “visibilidad mediática” (Thompson, 2005) con todas sus posibles reglas de “producción”, que del lado de las industrias alimentarias pre-sionan para imponerse y del lado de los consumidores se resisten o se someten mediadas por distintas “gramáticas” de *reconocimiento* (Verón, 1993).

En toda la historia cultural de las sociedades es imposible encontrar casos donde no haya múltiples resistencias y diferentes frentes de lucha entre “fuerzas centrípetas” (Bakhtin, 1996), que desde las instituciones especializadas generan estrategias discursivas relativamente unificadas sobre temas concretos, y todo otro tipo de “fuerzas centrífugas”, que operan como un vasto abanico de modalidades de reconocimiento—incluso, “aberrante” frente a las intenciones del productor— en las redes de convivencia de la vida social.

Es precisamente del resultado de los choques y desencuentros discursivos entre estas dos distintas gramáticas o reglas de producción y reconocimiento, que se constituyen y reconfiguran los diversos tipos de públicos, se modulan los *habitus* y, en el caso de los sistemas alimentarios, la preferencia y fidelidad de los consumidores por un tipo de productos.

Pensamos que así opera, en la historia más reciente de la relación entre los alimentos y la sociedad, el tránsito de lo “nutritivo” a lo “sabroso”, y de ahí a lo “divertido” para conformar una dinámica de “flujo de discursos y valores” que están presentes en la producción antroponómica que conjunta simultáneamente la producción tanto de los “cuerpos” como de las “mentes” en toda sociedad (Bertaux, 1977).

Pero las cosas se vuelven más difíciles por el vínculo que se construye entre la colonización y estandarización del paladar—por ejemplo, con la sal, el azúcar y la grasa— y las adicciones. Las enormes industrias alimentarias—Nestlé, Unilever, CocaCola, Pepsico, Kelloggs y Danone, entre otras— nos ponen cotidianamente al alcance productos comestibles que han sido industrialmente desarrollados no en función de su valor nutricional, sino de su atractivo para la compra, en su mayoría los diseñan para ser sensorialmente hiperpalatables independientemente de su efecto en la salud de quienes los compran y consumen.

Otro elemento de la composición de este complejo simbólico-alimentario está en el rastreo de los avances de las ciencias de la “nutrición” para comprender la incorporación de las matrices de los micro y macronutrientes que requiere nuestro cuerpo para desarrollarse “saludablemente”.

El sentido de lo que se considera “saludable” como alimento o bebida, lejos de obedecer a una norma exclusivamente técnica o “científica”, puede considerarse como el resultado de un proceso de nociones y prácticas adquiridas o autodesarrolladas, cuya definición está sometida siempre a múltiples tensiones y vectores sensoriales, económicos y culturales.

¿Pero cuándo y cómo se pasó a considerar de forma destotalizada a los alimentos?

En la segunda década del siglo pasado, diversos investigadores comenzaron un trabajo de detección, nominación y síntesis de vitaminas y minerales como componentes de un óptimo funcionamiento del cuerpo. La irrupción de la noción de “micronutrientes” y su recientemente cuestionada científicidad comparada con una visión holística de los alimentos y su relación con la salud y sustentabilidad de su producción, distribución y consumo (Fardet y Rock, 2014; Uauy y Monteiro, 2004), configura uno de los frentes culturales (González, 2019) donde se lucha por el sentido legítimo de la producción “sana” del cuerpo.

Todas las dimensiones que hemos comentado juegan simultáneamente en la configuración de la relación entre la sociedad y la alimentación y, a su vez, su eficacia es inseparable de las “experiencias estéticas” de los sentidos con los sabores, los colores, los olores, las texturas, las presentaciones (Severiano *et al.*, 2016) que vienen “con”, y a la vez conducen “hacia”, los diferentes tipos de “estilos de vida”, algunos contrastantes entre sí, otros más adecuados a las tendencias del mercado y a las estrategias de distinción y sobrevivencia entre las clases sociales. No es lo mismo tener “hambre” —saciarse con lo que replete más, por ejemplo, una torta de tamal—, que tener “apetito” —tener antojo de algo para comer. Ni mucho menos que tener “gusto” —el conocimiento de lo que en esa ocasión especial “debe” ser ingerido y de qué maneras tenemos que consumirlo (Bourdieu, 2002).

Cuando hablamos de los productos ultraprocesados, estos constructos sociológicos están relacionados directamente con los avances de la “química de los alimentos” (De Man *et al.*, 2018), y tienen un vínculo intenso con la investigación detallada de la “adicción neurofisiológica” (Moss,

2013; Prospero, 2014, Chhabra *et al.*, 2016) sea esta programada, esperada, construida o de plano, evitada, a múltiples productos ultraprocesados cuyo diseño implica la ingesta de una cantidad intensa en sustancias como el sodio, la grasa y el azúcar (Monteiro, 2017; Fardet y Rock, 2014). Esto no es así para, de manera malévola, dañar al consumidor, sino porque en los procesos de la producción y distribución —por ejemplo, el uso del sodio reduce el tiempo y el gasto energético para fabricar un producto o para garantizar que el producto pueda viajar y durar meses en exhibición sin descomponerse—, así conviene para poder vender el producto y recuperar la inversión inicial con ganancias “legítimas”.³

Es este otro motivo para colocar la lucha simbólica —y desde luego política, laboral y académica— que se desarrolla entre las asociaciones de profesionistas que trabajan sobre los alimentos y la nutrición, y la producción en el mundo.⁴

Nuestro problema no se reduce a las políticas públicas o las disciplinas, sino que estas tensiones y descalificaciones llegan al bloqueo de artículos y a reuniones científicas relacionadas (Monteiro *et al.*, 2017).

Todo este complejo panorama se desarrolla dentro de un marco histórico variable en el que el diseño y la aplicación de “políticas públicas” —que incluyen leyes, reglamentos, programas de regulación y normas específicas sobre la cualidad de los alimentos—, generan siempre diversas formas de resistencia fuera del mercado y el Estado.⁵

No olvidemos la lección de Proctor (2012) sobre las diversas formas de “agnotología”, es decir, la inducción deliberada de mentiras sobre la relación con el cáncer para justificar la comercialización de un producto, en el caso del tabaco; y los conflictos de interés de científicos, departamentos, asociaciones y universidades. El problema de los alimentos ultraprocesados y su relación con las ECNT parece tener una raíz de base similar.

Así, enfrentamos un reto interesante para dilucidar, entre tantos componentes, sus relaciones y el devenir de sus propias contradicciones en la

³ Queda por discutir una posición ética frente a tales hechos, en los que la acumulación de ganancias —a como de lugar— impide de alguna manera que este mundo llegue a ser más sustentable y, sobre todo, más justo.

⁴ Véase la posición oficial de los especialistas agrupados en la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) respecto a la clasificación NOVA, los ultraprocesados y el trabajo del equipo de Monteiro y sus asociados (ALACCTA, 2017).

⁵ Existen varias e interesantes iniciativas en este sentido: véase Lönnqvist *et al.* (2018); *El poder del consumidor*, en <<http://elpoderdelconsumidor.org/>>.

emergencia de la problemática de la malnutrición y la sociedad contemporánea. En particular, el método nos indica concentrarnos en el esclarecimiento de las “relaciones de interdefinibilidad” entre los componentes del sistema, porque es precisamente mediante el establecimiento de dichas relaciones que se generan las propiedades que documentamos de cada uno de los elementos que participan en el proceso. Por eso es que la palabra “interdefinibilidad”, que viene de la lógica, nos conduce a la imposibilidad de entenderlos por separado. Son las relaciones solidarias entre los elementos conectados lo que genera su propia especificidad.

La clasificación de las características y propiedades de una especie determinada de chiles en México central no se pueden entender solamente por los compuestos bioquímicos y físicos de la planta, separados de las comunidades sociales que, durante milenios, lograron domesticar esa planta (Jardón y Eguiarte, 2016).

El problema inicial de conceptualización solo se puede lograr con una serie de preguntas que necesariamente requieren de una “toma de posición” frente al problema. Los problemas no son, en sí mismos, “escencialmente” problemas, sino que su delimitación y relevancia dependen siempre del tipo de “marco epistémico” (Piaget y García, 1982: 229; García, 2000: 71 y 2006: 186) con el que se vean, para que desde ahí pueda plantearse una serie de preguntas pertinentes, que será la condición básica para adentrarse en el estudio y tratamiento de un problema socialmente relevante “como si fuera” un sistema complejo.

En su obra, Rolando García nos dejó una propuesta robusta de teoría de los sistemas complejos, basada en la epistemología genética y, al mismo tiempo, una metodología heurística constructiva que por aproximaciones sucesivas conduce al establecimiento de los “procesos” que deseamos analizar y que compone propiamente nuestro objeto de estudio; los “subprocesos” que detallan particularidades a escala menor y los “metaprocetos” donde aparecen las transformaciones y los mecanismos que operan a escalas mayores (González, 2018). El reto para establecer las llamadas relaciones de interdefinibilidad es grande y no se libera a la primera vista.

Una forma de objetivar los vínculos “posibles” entre estos componentes se puede expresar en forma de tabla de doble entrada (véase tabla 1).

TABLA 1. Matriz de relaciones posibles

	PM	OS	NT	TA	NA	ED	VM	EE	PP
PM	PM	pm-os	pm-nt	pm-ta	pm-na	pm-ed	pm-vm	pm-ee	pm-pp
OS	os-pm	OS	os-nt	os-ta	os-na	os-ed	os-vm	os-ee	os-pp
NT	nt-pm	nt-os	NT	nt-ta	nt-na	nt-ed	nt-vm	nt-ee	nt-pp
TA	ta-pm	ta-os	ta-nt	TA	ta-na	ta-ed	ta-vm	ta-ee	ta-pp
NA	na-pm	na-os	na-nt	na-ta	NA	na-ed	na-vm	na-ee	na-pp
ED	ed-pm	ed-os	ed-nt	ed-ta	ed-na	ED	ed-vm	ed-ee	ed-pp
VM	vm-pm	vm-os	vm-nt	vm-ta	vm-na	vm-ed	VM	vm-ee	vm-pp
EE	ee-pm	ee-os	ee-nt	ee-ta	ee-na	ee-ed	ee-vm	EE	pp-pp
PP	pp-pm	pp-os	pp-nt	pp-ta	pp-na	pp-ed	pp-vm	pp-ee	PP

Código de la Matriz	
PM	Producción Material
OS	Organización Social
NT	Nutrición
TA	Tecnología de Alimentos
EE	Experiencias Estéticas
NA	Neuro-Adicciones
ED	Educación
VM	Visibilidad Mediática
PP	Políticas Públicas

Para sacar la utilidad analítica de esta matriz que nos despliega 81 relaciones “posibles” de entre las nueve dimensiones a considerar en la primera delimitación lógica de nuestro objeto. Las casillas en la diagonal gris, repiten las siglas de cada dimensión y constituyen la especificidad de cada una de ellas, como se indica en el código de la matriz. A partir de ahí, podemos seguir tomando una por una y colocar al menos una pregunta específica en cada cruce posible. Las preguntas pueden ser mayor o menormente plausibles o empíricamente documentables.

Es imposible explorar todas ellas en un estudio concreto. Algunas tendrán que ser desechadas o pospuestas en función de los primeros estudios. Otras deberán ser continuadas en mayor profundidad. Será en fun-

ción de la toma de posición del equipo y de la información disponible anterior o novedosa que la delimitación de las relaciones de interdefinibilidad serán explicitadas. Así, por ejemplo, si seguimos el renglón que inicia a la izquierda con la producción material de los alimentos habrá que ir cruzando hacia la derecha de la tabla con las otras ocho y así podemos generar una batería de preguntas a explorar que, además de prefigurar por acercamientos sucesivos nuestro objeto de estudio, darán cuenta de nuestra posición frente a lo que consideramos “problema”.

Debe quedar claro que enfrentamos una multiplicidad —reducida inicialmente a nueve— de elementos heterogéneos y, de entrada, presuponemos que se relacionan entre sí, pero de nada sirve enunciarlo o simplemente reconocerlo si no somos capaces de generar la información que documente dicha relación.

El problema: ¿conocimiento disciplinario o transversal?

El objetivo es más ambicioso porque queremos entender de qué manera, a partir de su entramado cambiante en la historia, emerge este grave y relevante problema de malnutrición, obesidad y enfermedades no transmisibles que trae consigo un aluvión de costos escandalosamente altos y dolorosos, pero evitables en todas las escalas que lo consideremos, y prácticamente vemos que se ha diseminado por todo el mundo.

Para 2012, 26 millones de adultos mexicanos presentaban sobrepeso y 22 millones obesidad. Estas cifras indican claramente un reto muy importante para el Sector Salud en términos de promoción de estilos de vida saludables en la población y desarrollo de políticas públicas para revertir el entorno obesigénico, caracterizado por mayor acceso a alimentos con alta densidad energética y bebidas con aporte calórico, mayor tamaño de porción de alimentos, vida sedentaria y un ambiente de constante promoción del consumo de productos no saludables (ENSANUT, 2012).

Los estudios que cada disciplina realiza con referencia a la alimentación dentro de sus propios dominios, objetos y métodos —antropología, economía, sociología, nutrición, química, biología, agronomía, neurología, fisiología, ecología, etc.— para efectos de la construcción de nuestro complejo empírico, son imprescindibles porque documentan detalladamente la especificidad de los diferentes componentes del problema, en la escala de lo que García llama “subprocesos”. Sin embargo, sabemos que para comprender este problema no basta la “adición” o “yuxtaposición” de esas

diferencias que cada disciplina pertinente está entrenada para estudiar. Necesitamos aspirar a comprenderlo como un “proceso emergente”, que funciona en escalas diferentes pero necesariamente conectadas y cuyo comportamiento solo puede ser aprehendido con la ayuda de una teoría de los sistemas complejos (García, 2006).

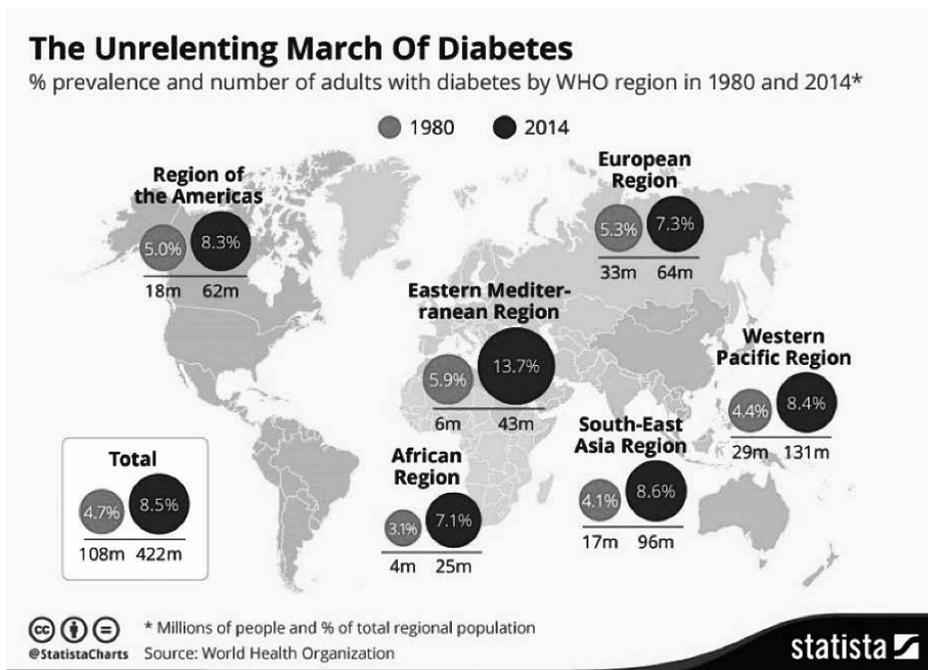
Por ello debemos estudiar cómo se teje la urdimbre entre la “sociedad”, la “alimentación” y todo un “universo simbólico” cuya configuración y movimiento en la historia “produce” las propiedades observables de los fenómenos que son descritos estadísticamente como el incremento del sobrepeso, la obesidad y diversas enfermedades para hombres y mujeres, en todas las franjas etarias y a lo largo de una gran parte del mundo. Ese “algo” que ocasiona un incremento enorme en las enfermedades no transmisibles en un creciente número de personas cuya calidad de vida se merma por la pérdida de extremidades o la ceguera. Además, dichas enfermedades gatillan el aumento en los costos de los tratamientos paliativos y las inversiones del cuidado (*care*) —tanto las cuantificables en las instituciones de salud, como las múltiples, recurrentes e invisibilizadas acciones en los entornos de convivencia cotidiana y en los hogares de centenas de millones de pacientes que ya padecen dichas enfermedades (Eisler, 2014).

En este escenario, ha aparecido también un abanico de desórdenes de la alimentación ligado a procesos emocionales en relación con prototipos impuestos y aceptados —o rechazados— como norma de la conformación “deseable” de la forma de los cuerpos (*fitness*) y toda esta maraña de relaciones y aspiraciones conectadas de múltiples formas tanto con los alimentos de todos los días comunes, como con los días “con nombre”, los días de guardar, los tiempos “extraordinarios” que componen lo que los antropólogos llaman el ciclo del año.

No nos queda duda. Estamos frente a un problema “muy complejo”, en proceso y movimiento, cuyas dimensiones operan simultáneamente en diferentes niveles de organización y que son observables desde la escala del sistema mundial, hasta la filigrana de la escala biográfica. Sus características resisten o se adaptan a diversos tipos de producción y acceso a los alimentos y a una variedad de diferentes hábitos alimentarios y dietas en las poblaciones, en sus propios estilos, espacios y tiempos.

En la escala mundial, por ejemplo, el crecimiento de enfermos por diabetes —tipo 1 y tipo 2— ya nos parece como algo común y casi “natural”.

FIGURA 1. Incremento de diabetes por área geográfica (1980-2014)



Fuente: <<http://www.forbes.com/sites/niallmccarthy/2016/04/07/the-unrelenting-global-march-of-diabetes-infographic/#53195fd03e1e>>.

Respecto a esta gráfica, McCarthy nos advierte con toda claridad:

Un nuevo informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2016) ha puesto de manifiesto que *los casos mundiales de diabetes casi se han cuadruplicado a 422 millones en 2014, a partir de 108 millones en 1980. La diabetes afecta actualmente a casi uno de cada 11 adultos con altos niveles de azúcar en la sangre ligados a 3,8 millones de muertes cada año. A pesar de que el informe abarca tanto la diabetes tipo 1 como tipo 2, este último (que está conectado a un mal estilo de vida) es el principal responsable de la mayoría de los casos. La región oriental del Mediterráneo ha experimentado el incremento más dramático en los casos de diabetes desde 1980. En aquel entonces, un 5,9 por ciento de la población de esa región padecía diabetes que aumentó a 13,7 por ciento en 2014. Durante ese mismo periodo, el número de adultos con diabetes en la región de las Américas fue de 18 millones a 62 millones. Con aproximadamente 1,5 millones de muertes cada año, la diabetes es la octava causa de muerte en el mundo*” (McCarthy, 2016) (énfasis añadido).

En la figura 1, a pesar de que no explicita la composición de los porcentajes entre los países que documenta, podemos observar que, en poco más de

30 años, este problema ha ido escalando casi de manera exponencial, especialmente en las regiones más empobrecidas del mundo.

Para los países de América Latina las cosas tampoco pintan nada bien.⁶

TABLA 2. Ventas al menudeo *per cápita* de alimentos y bebidas ultraprocesados en 13 países latinoamericanos, 2000-2013

Países	Productos alimentarios ultraprocesados				Bebidas ultraprocesadas				Productos alimentarios y bebidas ultraprocesados			
	Ventas (kg)		Crecimiento (%)		Ventas (l)		Crecimiento (%)		Ventas (kg)		Crecimiento (%)	
	2000	2013	Periodo	Anual	2000	2013	Periodo	Anual	2000	2013	Periodo	Anual
Argentina	24,7	29,5	19,4	1,4	169,4	156,1	-7,9	-0,6	194,1	185,6	-4,4	-0,3
Bolivia	7,0	8,3	18,6	1,3	37,6	94,2	150,5	7,3	44,6	102,5	129,8	6,6
Brasil	16,5	21,4	29,7	2,0	69,5	90,9	30,8	2,1	86,0	112,3	30,6	2,1
Chile	21,3	30,4	42,7	2,8	104,2	170,2	63,3	3,8	125,5	200,6	59,8	3,7
Colombia	8,4	10,7	27,4	1,9	65,3	81,5	24,8	1,7	73,7	92,2	25,1	1,7
Costa Rica	13,3	15,9	19,5	1,4	94,5	103,8	9,8	0,7	107,8	119,7	11,0	0,8
Ecuador	6,8	6,9	1,5	0,1	66,6	81,0	21,6	1,5	73,4	87,9	19,8	1,4
Guatemala	10,0	12,4	24,0	1,7	80,7	101,1	25,3	1,7	90,7	113,5	25,1	1,7
México	20,3	27,3	34,5	2,3	144	184,9	28,4	1,9	164,3	212,2	29,2	2,0
Perú	5,5	9,1	65,5	3,9	34,7	74,1	113,5	6,0	40,2	83,2	107	5,8
República Dominicana	7,7	8,3	7,8	0,6	62,6	88,3	41,1	2,7	70,3	96,6	37,4	2,5
Uruguay	15,2	25,6	68,4	4,1	45,4	123,7	172,5	8,0	60,6	149,3	146,4	7,2
Venezuela	14,2	13,5	-4,9	-0,4	77,8	85,9	10,4	0,8	92,0	99,4	8,0	0,6
América Latina	14,9	19	27,5	1,9	87,9	110,7	25,9	1,8	102,8	129,7	26,2	1,8

Los alimentos y bebidas ultraprocesados referidos son: *snacks*, cereales para el desayuno, dulces y caramelos, helados y galletas, productos para untar, salsas y comidas listas. Las bebidas ultraprocesadas son: bebidas gaseosas, jugos de frutas y verduras, bebidas deportivas y energizantes y té o café listos para beber. Las cantidades en litros se convierten en kilogramos. Fuente: Base de Datos Passport de Euromonitor International, 2014 (38). Los datos de América Latina son de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, México, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela.

Fuente: OPS, 2015: 22.

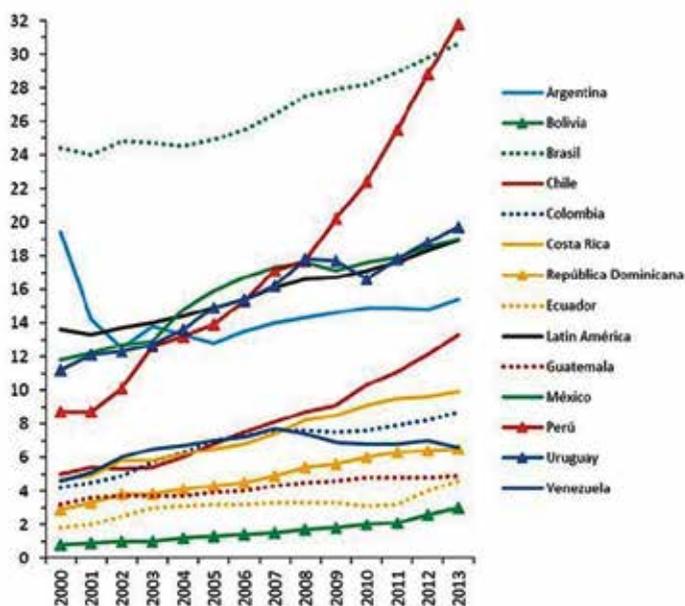
Como se muestra en la tabla 2, en 13 países de América Latina las ventas de lo que mediáticamente se ha llamado comida “chatarra” —también llamados ultraprocesados—⁷ han subido en lo que va del siglo XXI, solo con la excepción de Venezuela y Argentina, cuyas economías y sociedades atravesaban de momento por crisis intensas.

La clasificación se recrudece cuando vemos las compras de comida rápida en dichos países (véase figura 2).

⁶ Véase por ejemplo el proyecto ELSA-Brasil: <<http://www.elsa.org.br/artigos.html>>.

⁷ Productos industriales que contienen formulaciones con micronutrientes aislados de su matriz alimentaria y que han sido producidos con aditivos y químicos para su comercialización ampliada (Monteiro *et al.*, 2016; Fardet y Rock, 2014).

FIGURA 2. Número anual de compras *per cápita* en expendios de comida rápida



Fuente: OPS, 2015: 24.

Frente a esto, diversas instancias internacionales — como la OMS y la OPS— han emitido una serie de recomendaciones que intentan influir en el diseño y la ejecución de las políticas públicas de las regiones más golpeadas por esta nueva especie de pandemia (OPS, 2015). Pensamos que una importante parte de ese discurso preventivo, al menos en México, se ha coloreado con tintes sanitaristas. Y, al mismo tiempo, como un ejemplo paradigmático de la teoría de los campos de Bourdieu, cada disciplina descalifica a las otras. Así sucede, por ejemplo, entre la tecnología de alimentos, la nutrición, la medicina y la salud pública. Ni qué decir de las características del espacio social de las otras ciencias que se atreven a ingresar en el mundo de la alimentación y la sociedad. Después de un despliegue de estadísticas desagregadas por país, donde claramente se muestra una tendencia al aumento en el consumo y gasto en estos productos ultraprocesados, el estudio en cuestión concluye que:

Los principales fabricantes transnacionales de productos alimentarios son empresas colosales, con ventas comparables al producto nacional bruto en algunos países medianos. Las corporaciones transnacionales gastan sumas enormes y cada vez ma-

yores en publicidad y mercadotecnia para sus productos. Por ejemplo, el costo de la publicidad de cierta empresa líder de comida rápida aumentó de US\$768,6 millones en 2011 a US\$808,9 millones en 2013, y la principal empresa de bebidas gaseosas incrementó su gasto mundial para publicidad y mercadotecnia de US\$1 mil millones en 1993 a US\$2,6 mil millones en 2006. Sus estrategias de ventas se basan en técnicas que incorporan los *conocimientos de vanguardia sobre motivación del comportamiento* según el psicoanálisis, el estudio de imágenes cerebrales y las ciencias del consumidor. Así pues, sus campañas de publicidad y mercadotecnia pueden explotar las creencias irracionales, los deseos y las ilusiones que socavan las decisiones racionales y el auto-control (OPS, 2015: 41) (énfasis agregado).

El énfasis en esta cita resalta que los máximos organismos internacionales apuntan —pero de forma negativa y sin elementos rigurosos— hacia la dimensión simbólica y cultural —y no solo la sanitaria o racional— frente a lo que denominan “conocimientos de vanguardia sobre motivación del comportamiento” a favor de las grandes corporaciones de la industria de los alimentos. Sin embargo, la referencia parece suponer una indefensión de los individuos frente a tales “conocimientos de vanguardia” vehiculizados por las estrategias de mercadotecnia. ¿Pero de verdad pensamos que la gente está inerme frente a estos colosos y sus discursos que nos convencerán de comer basura que nos generará diabetes? Estamos seguros de que no es así pues sabemos muy poco sobre estas modulaciones discursivas transversales, precisamente por ser simbólicas, al tejido multidimensional de nuestro problema complejo.

Bajo esta perspectiva, al enfrentarlo como si solo fuera un problema de salud pública o de responsabilidad individual de establecer adecuadamente el balance entre la ingesta de calorías y el gasto energético haciendo ejercicio, como indican las cifras, esos “discursos sanitizantes” no han conseguido hacer disminuir esta condición. Por el contrario, el problema ha escalado y cada vez es mayor.

La perspectiva desde la producción cultural/simbólica

La dimensión cultural de la alimentación en nuestras sociedades y su papel en el estudio como si fuera un sistema complejo nos parece irrenunciable porque es dentro de esta dimensión que se constituyen las identidades, los públicos consumidores, las subjetividades y todos sus matices dentro de una sociedad determinada.

Es en esa dimensión que se trenzan los discursos sanitaristas con los identitarios y una plétora de vectores de convivencia ideológica. Dichos vec-

tores pueden también ser analizados desde la tríada inseparable de la *información*, la *comunicación* y el *conocimiento*.

En cada estrategia discursiva, por debajo de sus características aparentes, se entrecruzan estas tres componentes diferenciables solo de manera analítica, pero cuyo entramado tanto dentro de las “estrategias de producción” como especialmente en las “estrategias de reconocimiento”, los diversos agentes sociales involucrados en esta dinámica compleja —corporaciones alimentarias, gobiernos, parlamentos, organizaciones de la sociedad civil, productores de alimentos, amas de casa y cocineras con tradiciones culinarias, rutinas de compra y preparación en las cocinas de los hogares, determinantes económicas en la distribución y el acceso, organizaciones tradicionales para conmemorar mediante ceremonias fijas y otras no tan fijas, profesores y estudiantes de escolaridad básica, la distribución y mutaciones de las ofertas culinarias tanto en la calle como en sitios de preparación de comida profesionales, etc.— generan mayores o menores capacidades para aceptar, adaptarse, resistir o revertir ese metaproceso global de deshabilitación de la soberanía alimentaria de los pueblos.

Con todos estos agentes en acción permanente, resalta conceptual y metodológicamente la importancia de delimitar las relaciones de interdefinibilidad que componen la tríada información/comunicación/conocimiento como una estrategia de análisis y delimitación de los procesos que llamamos simbólicos.

Hacia un complejo simbólico-alimentario

Las relaciones entre los distintos componentes que hemos mencionado con la “dimensión simbólica de los sistemas alimentarios” se asemeja a intensas interacciones entre diversos vórtices, con múltiples movimientos que envuelven a la alimentación, la salud y la sociedad y remarcan la transversalidad de tal dimensión, por ello tenemos que orientarnos con algunas ideas-fuerza que nos ayuden a enfrentar este reto. Todo indica que, para considerar nuestro trabajo desde esta perspectiva conceptual y metodológica, tenemos que intentar construir nuestro objeto de estudio como un “complejo simbólico-alimentario” (CSA):

- a) Compuesto de múltiples elementos heterogéneos que mantienen entre sí relaciones de “interdefinibilidad”, pues no hay alimentación material sin su correspondiente dimensión simbólica (Cirese,

- 1998) y, a su vez, no hay esta sino como base de la producción antroponómica de toda sociedad: la producción de la vida material y de las personas en toda sociedad (Bertaux, 1977).
- b) Esas relaciones pautan diversos ritmos y procesos de energización y desenergización relativa de los diversos agentes sociales en el tiempo, que producen consecuencias desiguales de acuerdo con la posición que a distintas escalas experimentan y ocupan dichos agentes, ya sean colectivos o individuales.
 - c) No hay forma de entender y explicar las “características” y las “propiedades” de nuestro objeto sin estudiar sus “relaciones” —estructuras— y sus “mutaciones” en el tiempo —procesos. En otras palabras, las propiedades de un complejo simbólico-alimentario no se comprenden sino por medio de una serie de inferencias sobre las “actividades fundamentales que cada sociedad define como alimentarias” dentro de niveles de organización distintos y sus correspondientes escalas de observación.
 - d) Toda producción de alimentos es una forma de producción de valor “económico”: la comida “vale” y también “cuesta”, pero no solo se produce con la perspectiva de “nutrirse” sino que, por estar directamente ligada a la producción material de las personas, orientada a la ganancia, representa por un lado un inmenso negocio a escala planetaria pero, por el otro, también una forma de sobrevivir y de prefigurar otro mundo posible.
 - e) En todos los casos, alimentarse es una forma elemental de “producir cuerpos” más o menos saludables, seres humanos completos y sanos. Este proceso puede ser mejor estudiado si lo teorizamos como un tipo particular de producción “antroponómica” (Bertaux, 1977: 46-61).
 - f) De forma simultánea e inseparable de la anterior, toda producción de alimentos es una forma de producción de valor “simbólico”, una manera de producir y moldear “mentes”, es decir, esquemas cognitivos y emocionales específicos. Estos esquemas definen su cualidad tanto por la “distancia que les separa de otras posiciones” en el espacio social en el que operan, como por las “tomas de posición” frente a la experiencia de dicha estructura. Del mismo modo que sucede con el valor económico, el valor “simbólico” siempre está sometido a múltiples luchas, tensiones y reorganizaciones de las relaciones sociales que objetiva.

- g) Toda producción de alimentos está conformada dentro de un marco de “relaciones sociales” específicas —y especificantes— que pueden estudiarse en diferentes escalas: mundial, continental, regional, local, comunitaria, barrial, familiar, biográfica. Uno de los retos de esta investigación consiste en establecer los diferentes flujos y las cadenas de retroalimentación que se producen entre los distintos subsistemas que delimitemos (García, 1984).
- h) La forma científica más rigurosa para comprender un “complejo simbólico-alimentario” está en construirlo como un “proceso”, es decir, como “un racimo de cursos de acción y encadenamientos de relaciones que se van modificando en el tiempo” por la práctica transformadora que cambia para adaptarse frente a una perturbación —resiliencia—, la acción conservadora —resistencia— y la acción disruptiva —vulnerabilidad— cuya dinámica genera tensiones entre distintos agentes sociales, tales como corporaciones industriales, empresas de diverso tipo, Estados, gobiernos, partidos políticos, organizaciones civiles de consumidores, el uso de tecnologías accesibles, instituciones especializadas en la visibilización pública de los alimentos, así como múltiples formas de organización menos institucionalizadas, más difusas, más “enactivas” (Varela, 2005) y que operan de “abajo hacia arriba” y de “abajo a los lados”.

Estas últimas deben entenderse como formas de tensión de los procesos de “reconocimiento” ante las prácticas discursivas relativamente unificadas de las instituciones más poderosas que definen la orientación y el sentido de la alimentación en la sociedad.

El recorte conceptual y metodológico

La definición de las “condiciones de contorno” de dicho CSA, tal y como podemos percibir las con los elementos hasta ahora localizados, comenzará por describir las “cadenas de relaciones más significativas” que nos ayuden a comprender su “comportamiento” —incluidos todos los recortes específicos que documenten propiedades y características, tales como informes etnográficos, estudios de casos, estadísticas oficiales, monografías, etcétera.

Simultáneamente, tenemos que comenzar a identificar y diferenciar las probables relaciones de “sobredeterminación” que, al encontrarse, deben ser consideradas como “perturbaciones externas” o metaprosos

frente a las que el CSA no cesa de adaptarse, reequilibrarse, con diferentes grados de resiliencia y de vulnerabilidad que siempre deberemos tratar de determinar.

Ello nos lleva a definir como nuestro objeto de estudio a “los procesos que constituyen el comportamiento que llamamos ‘complejo simbólico-alimentario’”.

Esas cadenas de relaciones y procesos fundamentan los vínculos de “interdefinibilidad” (García, 2006; González-Casanova, 2004: 182) de una multitud de elementos heterogéneos —comida, mercados, discursos, creencias, memorias, agentes colectivos, iniciativas comunitarias de producción agrícola, pecuaria e industrial, organizaciones de difusión colectiva, instituciones de propaganda y publicidad o mercadotecnia, instituciones culturales y educativas, instituciones de salud, laboratorios, agencias de ejecución de políticas públicas— que en sus “dinámicas de autoorganización y evolución”, conforman distintas y encontradas “subjetividades” e “identidades” en las múltiples “redes de convivencia social” (Fossaert, 1978: 83-109).

Tales configuraciones identitarias, más que esencias como “lo mexicano”, “lo latino”, etc., deben ser comprendidas como “equilibrios relativamente estables”, dentro de diferentes arenas de lucha y tensiones por la ocupación plena o máxima posible de un “territorio simbólico ya previamente ocupado” (González, 2015: 170) donde se han constituido como “estructuras de plausibilidad relativamente estables” (Berger, 1977) y por ello le dan “sentido” a las prácticas alimentarias de las personas y desde luego, a todo lo que la gente considera como “comida”, alimento, sustento —“bueno” y “malo” para comer— así como a todas las diversas y hasta contradictorias formas de comensalidad (Maury, 2010).

De este modo, podemos inicialmente decidir por interrogar las características, las relaciones, las interrelaciones y las transformaciones de cinco subsistemas que, a manera de conjeturas, nos pueden ir dando pistas para entender algunos de los principales rasgos de las cadenas de relaciones que determinan el comportamiento del CSA.

- *Productivo*: compuesto inicialmente por los agentes económicos —agentes e instituciones especializadas en la producción de valor a partir de los alimentos— y sus estrategias, alianzas y batallas que operan dentro del “espacio sociosimbólico” de la comida.
- *Cultural/educativo*: compuesto por los agentes especializados en el discurso y en la construcción de sentidos sobre la alimentación, así como las organizaciones especializadas en la visibilización pública

de las dietas nutricias —organizaciones de televisión, radio, prensa, cine, agencias de mercadotecnia, refranes, videos, afiches, etcétera.

- *Salud*: comprende a los agentes, instituciones, discursos y prácticas especializadas en la definición “legítima” de lo “sano”, lo “normal”, lo “nutritivo”.
- *Político*: todos los agentes especializados en la organización social que tienen que ver con la “regulación” legítima de los alimentos y todos los demás subsistemas, dentro de una sociedad y un momento histórico determinados.
- *Ambiental*: las relaciones entre diferentes escalas de ecosistemas que afectan y son afectados por las determinaciones de la producción, organización, semantización y evolución del CSA.

Estos cinco subsistemas se pueden estudiar uno a uno en la fase de diferenciación y se pueden describir sus comportamientos observables dentro de “diversas escalas” de representación. Para cada escala tenemos recortes distintos y el equipo debe discernir con informaciones precisas, ya sean de primera o de segunda mano, dentro del CSA, el tipo de “subprocesos” más relevantes que componen la “dinámica de sus procesos”, mismos que constituyen, como se señalaba más atrás, el objeto de estudio.

Las condiciones de contorno podrán delimitarse por la influencia diferencial de “metaprosesos” conectados por flujos de información, imágenes y prácticas discursivas que perturban la dinámica del comportamiento interno del CSA y, a su vez, generan diversos procesos de resistencia, resiliencia y morfogénesis.

Como una herramienta dentro de la escala de los subprocesos, podemos utilizar la relación entre la “dieta cultural” y la “dieta nutricional” (Del Río y Del Río, 2008: 101), como punto de encuentro de las estrategias y tácticas de los subsistemas considerados. Una dieta cultural es un concepto metodológico para estudiar la evolución de las estructuras cognitivas —racionales— y directivas —emocionales—, observable mediante la reconstrucción de la trayectoria de exposición, asimilación y acomodación de diferentes formas simbólicas que tienen como referente a la comida, y debe ser entendida siempre como un proceso y no solo como un racimo de propiedades estadísticas. Una dieta nutricional es igualmente un concepto metodológico para estudiar la evolución de las estructuras biológicas, fisiológicas y metabólicas de los organismos humanos que nunca ha sido solo una cuestión entre sustancias, neurotransmisores, genes y órganos, sino

desde siempre ha sido junto a todo ello, “simultáneamente” simbólica (Cirese, 1998).

La construcción histórica de toda ingesta en la especie humana implica “simultáneamente” una construcción simbólica concreta, objetivada en creencias, valores, signos, símbolos, señales, técnicas, textos, discursos, memorias, mitos y rituales revisados en su propia evolución e historia (Long, 2011; Pilcher, 2001).

Los procesos de construcción de la “dirección moral e intelectual” —y en este caso, alimentaria— de la sociedad, que llamamos hegemonía, no son de una “cualidad” diferente a los procesos económicos y políticos, pero sí que tienen su propia especificidad que no puede ser reducida a ninguno de los dos anteriores, pero que, sin sus relaciones con ambas, pierde todo contenido.

La hegemonía aparece cuando interrogamos a la sociedad como una totalidad organizada sobre con qué herramientas y actividades concretas, así como con qué eficacia, sus agentes —colectivos e individuales— “se representan el mundo y la vida”.

Tanto en uno como en la otra, la comida, con toda su sabrosa y antroponómica circunstancia, es esencial para la creación, mantenimiento y salud del cuerpo, así como en la conformación simbólica del vínculo social que liga y separa a los agentes sociales mediante el trabajo de elaboración discursiva de su “pasado nutricional” —memoria—, las definiciones de su “presente” —acción situada— y las prefiguraciones de su “futuro” —mundos posibles.

Para entender mejor los procesos de producción de la relación de hegemonía, a escalas más cercanas a la vida cotidiana —en este caso la producción antroponómica en la escala de las unidades domésticas—, podemos utilizar la categoría metodológica de los “frentes culturales” (González, 2015: 169) que centran la atención en los procesos de las distintas “culturas alimentarias” —entendidas como una característica particular o singularidades formales del CSA—, porque cualquier definición de ello debe entenderse como el resultado de un proceso de luchas y tensiones de ocupación y desocupación de un “territorio ‘alimentario’ simbólicamente ocupado”. Desde luego, la dimensión neurológica de ese “territorio” nos previene sobre la consideración del “ciclo del placer” que configura cualquier tipo de “conducta adicta” (Prospero, 2014), en este caso por la hiperpalatibilidad (Severiano *et al.*, 2016) que generan el trinomio letal “sal-zúcar-grasa” (Moss, 2013) y la “descalibración” del papel del hipotálamo

en nuestro organismo (Barruti, 2018: 88) que están presentes en la inmensa mayoría de los productos ultraprocesados.

Por esa razón, para nuestro acercamiento, como bien lo hemos aprendido de la epistemología genética de Piaget y García, no es pertinente partir de definiciones denotativas o conceptuales de inicio, sino más bien de una caracterización de las propiedades del comportamiento y las actividades consideradas socialmente como “alimentarias” (García, 2000: 18).

Una de las características observables en procesos de múltiples niveles que circundan la forma como entendemos las “culturas alimentarias” es el de la progresiva —en ocasiones deliberadamente diseñada— “deshabilitación” de los agentes de su capacidad para decidir qué alimentos producir, transformar, aprovechar y consumir bajo su propia potestad. En un entorno histórico y estructural de deshabilitación de la soberanía para decidir lo que cada sociedad come y cocina, son —con toda claridad— actos políticos que implican tomas de posición muy claras y, desde luego, conflictivas (Pollan, 2013).

Este proceso de tensiones progresivas sobre la “soberanía alimentaria”, que inicia su dinámica desde la década de los cincuenta como efecto de una política agresiva de mundialización de algunas formas específicas culturales del occidente o del Norte Global —particularmente estadounidenses—, se profundiza en los años ochenta con el adelgazamiento de los Estados nacionales y la desregulación de muchas esferas de la vida social. También podemos observar sus consecuencias en la imposición y en sus diversas resistencias que pueden registrarse en la vida cotidiana contemporánea.

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones. Nos ofrece una estrategia para resistir y dismantlar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, y para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que pasen a estar gestionados por los productores y productoras locales. La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La soberanía alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para contro-

lar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos. La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones.⁸

El concepto de “soberanía” alimentaria incluye a la “seguridad” alimentaria, pero no se limita a ella. En el fondo, lo que las diferencia es también el horizonte utópico (Hinkelamert, 1984) al que remiten y las formas de organización social que ambas implican. La primera es una estrategia de abajo hacia arriba (*bottom-up*), mientras que la segunda siempre se aplica desde arriba hacia abajo (*top-down*).

Algunas conclusiones en proceso

Para concluir, podemos decir que la construcción del “complejo simbólico-alimentario”, entendido como una totalidad relativa que resulta del tipo de recortes secuenciales que estamos armando y poniendo a prueba con información empírica, histórica y documental trabajada para diversas dimensiones y escalas, implica una “estrategia heurística”, de exploración “abierta” con la que buscamos definir mejores preguntas productivas y establecer inferencias novedosas sobre este comportamiento emergente que tantos problemas acarrea. Este no puede generarse fuera de las “relaciones de interdefinibilidad” que vinculan sus componentes en cadenas de retroalimentación cuya urdimbre genera precisamente la emergencia de las características de dicho comportamiento y, a su vez, define su grado de complejidad.

El trabajo específico conduce a establecer una primera concepción del objeto como totalidad organizada y de ahí ser capaces de pasar a los estudios específicos donde se comenzarán a armar todas las partes en sí mismas, pero con la clara consigna de nunca perder el sentido de totalidad que todos los recortes poseen. En otras palabras, no comenzamos con estudios de caso para después ver si están o no conectados de alguna forma.

El camino no puede ser ni empirista ni innatista. Solo la construcción detallada y paciente del objeto nos podrá llevar hacia adelante en nuestro objetivo.

⁸ Foro para la Soberanía Alimentaria, 2007, en <<http://www.nyeleni.org/spip.php?rubrique19>>.

Uno de los recortes posibles es precisamente el de la consideración de la tríada información-comunicación-conocimiento como dimensiones de análisis de la producción simbólica de la sociedad. Mediante esta propuesta conceptual y metodológica intentaremos continuar con los resultados de este estudio mediante la facilitación de “comunidades emergentes de conocimiento alimentario” (González, 2015) como estrategia práctica a escala microsocia para revertir la subalternidad que implica la desinformación, la desorganización y el desconocimiento de los procesos de auto-producción de nosotros mismos, tanto en lo mental como en lo corporal.

Desde luego, nuestra aspiración no es solamente generar reportes aislados que operen como inconexas “variaciones disciplinarias” sobre el mismo “tema” sino, insistimos, enfrentar la necesidad de reconstruir el tejido de los vínculos de interdefinibilidad de una estructura en movimiento que posee múltiples dimensiones, elementos heterogéneos, inercias, prejuicios, tradiciones, comportamientos autoorganizativos, vectores geopolíticos con efectos locales y regionales, ejercicios desiguales de poder y eficacia sociosimbólica desde el interior de las unidades domésticas en la producción en “cuerpo” y “alma” de las personas, hasta las concepciones oficiales con las que se hace política pública sobre alimentos en los países de América Latina, que se han modificado en el tiempo por efecto de las luchas “simbólico-alimentarias”. Por el momento, según los datos, vamos perdiendo la partida.

Remontarla, es un objetivo ambicioso que no se consigue por voluntad y juntando mucha información.

—¿Es posible conseguirlo?

—“No” —respondería Rolando García. —“Hay que construir lo posible”.

Bibliografía

- ALACCTA. 2017. “Comentarios de ALACCTA al proyecto de reglamento sobre rotulado de alimentos envasados puesto en consulta por el Ministerio de Industria y Minería de Uruguay”, en <http://alaccta.org/wp-content/uploads/2017/09/Doc_2017-Comentarios-de-ALACCTA-al-proyecto-de-reglamento-sobre-rotulado-de-alimentos.pdf>.
- Bakhtin, Mikhail. 1996. *The Dialogical Imagination*, Austin, University of Texas Press.
- Barruti, Soledad. 2018. *Mala leche*, Buenos Aires, Planeta.

- Berger, Peter. 1997. *El dosel sagrado. Para una teoría sociológica de la religión*, Buenos Aires, Amorrortu.
- Bertaux, Daniel. 1977. *Destins personnels et structure de classe. Pour une critique de l'anthroponomie politique*, París, Presses Universitaires de France.
- Bourdieu, Pierre. 2002. *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*, México, Taurus.
- Chhabra, Kavaljit *et al.* 2016. "Reprogramming the Body Weight Set Point by a Reciprocal Interaction of Hypothalamic Leptin Sensitivity and Pomc Gene Expression Reverts Extreme Obesity", *Molecular Metabolism*, núm. 5, pp. 869-881.
- Cirese, Alberto M. 1984. *Fabrilítá, segnicítá, procreazione. Appunti etnoantropologici*, Roma, CISU.
- _____. 1998. "Il pane cibo e il pane segno", en *Il dire e il fare nelle opere dell'uomo*, Roma, Bibliotheca.
- Eisler, Riane. 2014. *La verdadera riqueza de las naciones. Creando una economía del cuidado*, La Paz, Bolivia, Fundación Solón.
- ENSANUT (Encuesta Nacional de Salud y Nutrición). 2012. Instituto Nacional de Salud Pública, México, en <http://ensanut.insp.mx/doctos/ENSANUT2012_PresentacionOficialCorta_09Nov2012.pdf>.
- Fardet, Anthony y Edmond Rock. 2014. "Toward a New Philosophy of Preventive Nutrition: From a Reductionist to a Holistic Paradigm to Improve Nutritional Recommendations", *Advanced Nutrition*, American Society for Nutrition, núm. 5, pp. 430-446, en <[doi:10.3945/an.114.006122](https://doi.org/10.3945/an.114.006122)>.
- Fischler, Claude. 1993. "Le complexe alimentaire moderne", *Communications*, núm. 56 (*Le gouvernement du corps*), pp. 207-224, en <[doi:10.3406/comm.1993.1859](https://doi.org/10.3406/comm.1993.1859)>.
- Foro para la Soberanía Alimentaria, 2007, en <<http://www.nyeleni.org/spip.php?rubrique19>>.
- Fossaert, Robert. 1978. *La Société (VI). Les structures idéologiques*, París, Seuil.
- García, Rolando. 1984. *Food Systems and Society. A Conceptual and Methodological Challenge*, Geneva, UNRISD.
- _____. 2000. *El conocimiento en construcción. De las formulaciones de Jean Piaget a la teoría de los sistemas complejos*, Barcelona, Gedisa.
- _____. 2006. *Sistemas complejos. Conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*, Barcelona, Gedisa.
- Gibney, Michael J. *et al.* 2017. "Ultra-Processed Foods in Human Health: A Critical Appraisal", *The American Journal of Clinical Nutrition*, vol. 106,

- núm. 3, 1 de septiembre, pp. 717-724, en <<https://doi.org/10.3945/ajcn.117.160440>>.
- González-Casanova, Pablo. 2004. *Las nuevas ciencias y las humanidades. De la academia a la política*, México, Anthropos/UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales (IIS).
- González, Jorge A. (coord.). 2018. *No está muerto quien pelea. Homenaje a la obra de Rolando V. García Boutigue*, México, UNAM, CEIICH.
- _____. 2019. *Entre cultura(s) y cibercultur@(s). Incursiones y otros derroteros no lineales*, 3ª ed., México, UNAM, CEIICH.
- González, Jorge A. y Ma. Guadalupe Chávez. 1996. *La cultura en México, cifras clave*, México, Conaculta/Universidad de Colima.
- Harris, Marvin. 1999. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza.
- Hernández-Ávila, M., J.P. Gutiérrez y N. Reynoso-Noverón. 2013. “Diabetes mellitus en México. El estado de la epidemia”, *Salud Pública de México*, núm. 55, supl. 2, pp. 129-136.
- Hinkelamert, Franz. 1984. *Crítica de la razón utópica*, Costa Rica, Dei.
- Jardón, Lev y Luis E. Eguiarte. 2016. “Diversidad genética en poblaciones de chile (*Capsicum annuum* L.) con diferentes grados de domesticación en el estado de Oaxaca”, México, en <<https://www.researchgate.net/publication/315813770>>.
- Long, Janet (coord.). 2011. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM.
- Lönnqvist, Linda *et al.* 2018. *Morral de experiencias para la seguridad y soberanía alimentarias. Aprendizajes de organizaciones civiles en el sureste mexicano*, México, San Cristóbal de Las Casas, El Colegio de la Frontera Sur/CAN.
- Man, John M. de *et al.* 2018. *Principles of Food Chemistry*, 4ª ed., Springer.
- Martínez Steele, E. *et al.* 2016. “Ultra-Processed Foods and Added Sugars in the US Diet: Evidence from a Nationally Representative Cross-Sectional Study”. *BMJ Open*, núm. 6, e009892, en <[doi:10.1136/bmjopen-2015-009892](https://doi.org/10.1136/bmjopen-2015-009892)>.
- Maurry, Eduard. 2010. “Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación”, *Gazeta de Antropología*, vol. 26, núm. 2, en <<http://hdl.handle.net/10481/6779>>.
- McCarthy, Neil. 2016. “The Unrelenting Global March of Diabetes”, *Forbes*, 7 de abril, en <<http://www.forbes.com/sites/niallmccarthy/2016/04/07/the-unrelenting-global-march-of-diabetes-infographic/#7372da7f3e1e>>.

- Monteiro, Carlos *et al.* 2017. “Ultra-Processing. An Odd ‘Appraisal’”, *Public Health Nutrition*, en <doi:10.1017/S1368980017003287>.
- Moss, Michael. 2013. *Salt, Sugar, Fat. How the Food Giants Hooked Us*, Nueva York, Random House.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). 2015. *Alimentos y bebidas ultra-procesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*, Washington, OPS.
- Piaget, Jean y Rolando García. 1982. *Psicogénesis e historia de la ciencia*, México, Siglo XXI.
- Pilcher, Jeffry, 2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, La Reina Roja/CIESAS.
- Pollan, M. 2013. *Cooked: A Natural History of Transformation*, Nueva York, Penguin.
- Proctor, Robert N. 2012. *Golden Holocaust. Origins of the Cigarette Catastrophe and the Case for Abolition*, California, University of California Press.
- Prospero, Óscar. 2014. *Las adicciones*, México, UNAM.
- Río, Pablo del y Miguel del Río. 2008. “La construcción de la realidad por la infancia a través de su dieta televisiva”, *Comunicar*, vol. XVI, núm. 31.
- Severiano, Patricia *et al.* 2016. *Manual de evaluación sensorial*, México, UNAM.
- Thompson, John B. 2005. “The New Visibility”, *Theory, Culture & Society*, Londres, SAGE, vol. 22, núm 6, pp. 31-51, en <doi: 10.1177/0263276405059413>.
- Uauy, Ricardo y Carlos Monteiro. 2004. “The Challenge of Improving Food and Nutrition”, *Latin American Food and Nutrition Bulletin*, vol. 25, núm. 2, pp. 175-182.
- Varela, Francisco. 2005. *Conocer. Las ciencias cognitivas: tendencias y perspectivas. Cartografía de las ideas actuales*, Barcelona, Gedisa.
- Verón, Eliseo. 1993. *La semiosis social. Fragmentos de una teoría de la discursividad*, Barcelona, Gedisa.
- Vía Campesina. 2007. “Declaración sobre la soberanía alimentaria de los pueblos”, en <<http://www.peoplesfoodsovereignty.org>>.
- World Health Organization (WHO). 2016. *Global Report on Diabetes*, París, en <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/204871/1/9789241565257_eng.pdf?ua=1>.

Pseudo-glosario

Dentro de la investigación constructivista no tiene ningún sentido partir de definiciones. Las siguientes son caracterizaciones provisionales centradas en actividades observables y establecidas dentro de la sociedad actual y que necesariamente se irán ajustando a lo largo de la investigación.

Alimentación. Conjunto de actividades que la sociedad denomina “alimentarias”. En términos del recorte para la investigación, el complejo empírico provisional indica su construcción en relaciones de interdefinibilidad mediante clasificaciones y jerarquizaciones que implican conceptualizaciones entre: producción de alimentos, formas de organización social, prácticas educativas, dinámicas de visibilización pública, procesos de adicción y procesos de evaluación nutricional.

Complejo simbólico-alimentario. Lo que llamamos “dimensión simbólica de la alimentación”, solo puede ser caracterizado a partir de actividades alimentarias socialmente generadas y reconocidas como tales, con sus correspondientes diferencias históricas y culturales. Cuando esta dimensión se estudia “como si fuera” un sistema complejo, el material empírico que se construye toma este nombre.

Dimensión simbólica. Estrategia analítica que comprende un complejo de relaciones de interdefinibilidad entre información, comunicación y conocimiento.

- Información: actividades humanas sociales que establecen “relaciones” entre hechos, eventos y cosas utilizando signos.
- Comunicación: actividad para “coordinar acciones” entre diferentes agentes mediante el uso de códigos.
- Conocimiento: actividades de diferenciación e integración que permiten “actuar en el mundo” mediante la transformación de esquemas de acción.