

La alimentación: una mirada desde las ciencias sociales

Nourishment: a View from the Social Sciences

Vilma Nury Blanco Ruíz* 

Palabras clave: alimentación, sociedad de consumo, dieta, salud, cultura, sociedad.

Resumen

El artículo pretende, a través de diversas miradas, hacer una interpretación sociológica de la alimentación, no solo como prioridad fundamental de los seres humanos, sino como un acto cultural que comporta una serie de relaciones socio-económicas y de rituales.

Si bien es cierto que la dieta alimentaria es una prescripción para la salud, a lo largo de la historia se han establecido unas permanencias y unas transformaciones culturales que van redefiniendo la organización de la sociedad y que han permitido que la alimentación, entre otras cosas, adquiera significados, desde la época en que los grupos humanos eran cazadores y recolectores, hasta la comida industrializada de hoy.



- Socióloga, con Estudios de Maestría en Desarrollo Rural, profesora de la Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia UPTC.

Los alimentos, además de producir bienestar y nutrición, entrañan una necesidad simbólica, cargada de valores sociales y culturales, adoptada al medio físico. Marvin Harris, por ejemplo, demostró que no comer vacas en la India obedece a que estas sustituyen tractores y a que su estiércol se usa como fertilizante y combustible.

El cambio en la forma de producción y elaboración de la alimentación, el impacto de la revolución verde con la utilización de pesticidas y las políticas que se pretenden con el Tratado de Libre Comercio develan la situación y el futuro económico de la alimentación.

Abstract

This paper aims through different theoretical approaches, to offer a sociological understanding of food, not only as a essential priority for human beings but also as a cultural act that involves a wide range of rituals and socio-economic relationships.

Food currently displays a health-related value in western societies. Nevertheless during the course of history food has gone through different static and dynamic stages that have influenced social organization. Such stages have made different cultural meanings of the act of feeding possible: these range from the early stages of hunter-gatherers to present-day industrially made foods.

As well as a source of nourishment and well being, food holds symbolic values and is a socializing instrument which is particularly important for its congregative and ritual character.

The shifts in the ways in which food is produced, the impact of pesticides and the forthcoming policies of the FTAA (Free Trade Area of the Americas) are only a few of the challenges that food faces in this century.

Key words: food intake, consumer's society, diet, health, culture, society.

Introducción

Este artículo presenta una reflexión acerca de la alimentación, como una categoría que implica procesos y acciones en las diferentes culturas en la vida cotidiana. Las necesidades humanas fundamentales se han

vuelto complejas, como consecuencia del desborde de la sociedad de consumo, que se ha ideologizado de acuerdo con los vaivenes de las necesidades creadas por los mercados, aspecto propio del espíritu capitalista. No obstante, se puede seguir considerando que las necesidades básicas

humanas son las mismas en todas las culturas y épocas históricas. Una de estas necesidades humanas por satisfacer es la alimentación.

Alimentarse es uno de los actos humanos relacionados con esos procesos colectivos a través de los cuales se generan recursos que satisfacen necesidades individuales y sociales. Existe una interacción social que comprende el modo como se consiguen los alimentos, las técnicas de producción, el abastecimiento y las costumbres en la preparación y consumo de las comidas. Alimentarse ha implicado modificaciones, en los distintos momentos históricos, de los recursos y la organización social y económica de las sociedades. Debido a estos procesos se ha llegado a la complejidad actual, en la cual la comida industrializada comporta unas relaciones sociales, económicas, culturales y unas directrices políticas.

Este texto se enmarca dentro una visión general de las ciencias sociales, puntualiza en algunos referentes históricos y culturales, hace una reflexión entre alimentación y salud, destaca algunas valoraciones socio-culturales y finaliza con una reflexión acerca de lo económico y las directrices políticas orientadas por el neoliberalismo, que tienen que ver con el tema de la alimentación.

Proceso de evolución socio-cultural

La alimentación ha sido una constante para la supervivencia de los grupos humanos. De maneras distintas en cada momento histórico, de acuerdo con la evolución de las sociedades, ha obedecido al empleo de

técnicas e instrumentos para la consecución de alimentos. En *El papel del trabajo en la transformación del mono en hombre*¹, Engels afirma que el consumo mixto de carne y vegetales proporcionó el desarrollo del cerebro humano y de la fuerza física en formación, cuestión que modificó un modo de conseguir y producir alimentos. Por otro lado, Marvin Harris² hace referencia a la relación existente entre grupos humanos-naturaleza, en la cual hay una interacción que modifica tanto a los unos como a la otra. Es así como toma lugar el movimiento de las sociedades recolectoras y cazadoras hacia la horticultura y de esta a la agricultura. Lo anterior significa que la alimentación ha sido un elemento fundamental en la organización de las sociedades y en sus modificaciones. Estos procesos evolutivos han desarrollado relaciones sociales que comprenden el trabajo colectivo, la división social del trabajo y la fragmentación de la sociedad en clases sociales.

En la época de cazadores y recolectores se evidenció la división sexual del trabajo, es decir, los roles basados en el sexo para la consecución de la comida: los hombres se dedican a la caza y las mujeres a la recolección. A este respecto, el texto *El paradigma perdido* señala:

La caza debe ser considerada como un fenómeno humano total, pues no sólo actualizará y exaltará las aptitudes débilmente utilizadas y suscitará otras nuevas, no sólo se limitará a transformar la relación entre el hombre y el medio ambiente, sino que transformará la relación de hombre a hombre, de hombre a mujer, de adulto a joven. Más aún, su propio desarrollo, correlativamente a las transformaciones operadas, acabará transformando al individuo, a la sociedad, a la especie³.

Se infiere que la caza incide en las relaciones de estos grupos que empiezan a concebirse como humanos y contribuye a sus transformaciones. De otro lado, según afirma Dolores Comas D'Argemir, al referirse a resultados de investigaciones empíricas: "Lo primero que se constató es que la recolección tenía mayor importancia para la subsistencia que la caza, pues en la mayor parte de grupos proporcionaba un 60 por ciento de la dieta [...] Por otra parte, la recolección es una actividad cotidiana, mucho más regular y segura que la caza, que es más impredecible y esporádica"⁴.

La mayoría de las investigaciones e interpretaciones en algunos textos se refieren a la caza y la recolección como una sola. También algunos postulan estas actividades como base de la división sexual del trabajo para la época, por lo cual es pertinente aclarar que no es intención de este artículo designar cuál de las actividades realizadas por cada género fue más importante o más visible. Si la caza ha tenido más prestigio, fue tal vez por lo impredecible o por el peligro que comporta. Igualmente, la recolección también fue una contribución fundamental para la vida en el grupo.

No obstante lo anterior, existen indicios, como los que presenta Marvin Harris, cuando señala que la depredación de animales y los cambios climatológicos inducen a adoptar otros mecanismos para conseguir los alimentos. Dentro de estos se encuentra el desarrollo de una tecnología acorde con las necesidades del momento. Es así como surgen los pueblos horticultores, que son base de la agricultura incipiente.

Como en el caso de la caza, la intensificación de la labranza dio lugar a una serie de progresos tecnológicos. La horticultura, o la jardinería rudimentaria, fueron seguidas por la agricultura, que dependió cada vez más de la irrigación [...] A fin de cuentas, la disminución de la producción de proteínas animales sólo podía compensarse mediante aumento de la producción de proteínas vegetales⁵.

La domesticación de plantas y animales genera lentamente el asentamiento permanente de grupos. Estos se dieron, en primer lugar, de acuerdo con las épocas del año, el clima y las dinámicas de la agricultura. Posteriormente, como consecuencia del almacenamiento, los productos constituyeron un aprovisionamiento seguro para el resto de la temporada. Los pueblos horticultores "descubrieron cómo plantar, cosechar y domesticar animales de la manada. Por primera vez los humanos se hicieron productores de comida. La agricultura de roza (quemar una porción de bosque y plantar en el área limpiada) les permitió establecer pueblos semipermanentes más grandes"⁶.

En el periodo de formación de los estados agrarios, que ha sido uno de los más productivos en la historia, la mayoría de la población fue campesina, se dio, entonces, la gran revolución agrícola: agricultura intensiva con arados, irrigación y otras innovaciones. "Por primera vez, la tierra produjo más de lo que se necesitaba para alimentar a quienes la trabajaban, y algunas personas pudieron consagrar la jornada completa a actividades fuera del cultivo"⁷.

Con el fin de contrastar las generalidades enunciadas hasta el momento acerca de la

evolución de la alimentación en los grupos humanos, se hace un paréntesis para hacer alusión al caso de la Colombia prehispánica, con el fin de puntualizar y comprender la incidencia que tiene la alimentación en la vida de nuestros antepasados más cercanos: las sociedades chibchas. José Vicente Rodríguez señala que:

Muchas hipótesis se han tejido alrededor de las condiciones de vida de las sociedades chibchas; desde aquellas que señalan situaciones de debilidad física y mental, por la carencia de un espíritu batallador bien alimentado en cuerpo y alma, hasta las tesis idealistas que dibujan un jardín del Edén en épocas precolombinas, sin necesidades ni angustias.

Unos terceros afirman que si bien existieron períodos de escasez alimenticia por malas cosechas y factores climatológicos y se presentaron enfermedades infecciosas y de otra índole, no obstante, el nivel de vida prehispánico, comparativamente con las sociedades medievales del Viejo Mundo, fue superior y estaba sustentado en un sabio conocimiento de la naturaleza que conservaba la homeostasis, una buena alimentación, una densidad demográfica baja, un patrón de asentamiento disperso y prácticas de reciprocidad⁸.

La última de las hipótesis aquí señaladas sugiere que el nivel de vida de las sociedades chibchas era más alto, comparativamente, con la sociedad medieval de Europa, ya que tenían una autorregulación proporcionada por la alimentación y la organización de su sociedad. Esto guarda correspondencia con la afirmación del mismo autor: "... las comunidades lingüísticas chibchas fueron las más numerosas, las de mayor extensión territorial y las más desarrolladas en sentido socio-económico en la Colombia prehispánica"⁹.

De otro lado, la demografía alta o baja también influye en la calidad de vida que tienen las sociedades, además de factores climáticos; la demografía determina los recursos disponibles para la proporción y tipo de alimentos. Por ejemplo, es importante recordar el fenómeno de las pestes durante el medioevo, que arrasan con un 80% de la población urbana, donde el problema fundamental está representado en la comida. En aquel momento, incluso las ratas entran a competir con los humanos por el alimento. Dichos roedores y omnívoros, además de infestantes, generan así la gran la catástrofe humana de la época.

En las naciones industriales, los denominados países desarrollados de Occidente, se introdujo una nueva era con la Revolución Industrial, que tuvo su origen en Inglaterra en la segunda mitad del siglo XVIII, y que para el caso que nos ocupa muestra:

Desde hace 200 años, la industrialización ha hecho sentir su impacto en el mundo. Las sociedades independientes cazadoras-recolectoras y las sociedades horticultoras prácticamente han desaparecido y han sido ocupadas por patrias tradicionales y por gobiernos y/o empresas comerciales. Las comunidades campesinas de sociedades agrarias también están menguando. La mecanización y comercialización de la agricultura ha llevado a los campesinos fuera de sus tierras hacia las ciudades. También los granjeros independientes de zonas rurales han dado paso a la agroindustria y a granjas fábrica. Mientras que el crecimiento de estados agrarios llevó a ampliar la distinción cultural, la expansión de la industrialización ha reducido la diversidad cultural¹⁰.

Esta es una realidad que además de mostrar el proceso histórico, evidencia cómo la

sociedad se ha venido transformando y cómo con la industrialización, a través del desarrollo de la ciencia y la tecnología, de la que se beneficia una minoría, impacta de manera negativa los procesos de cada cultura y desconoce los valores de estas, imponiendo una homogeneidad, según el criterio de pensamiento único que corresponde al mundo capitalista, arrasando los derechos de las mayorías en aras del comercio y de la sociedad de consumo.

Para finalizar con este repaso histórico, es necesario hablar del sistema mundial actual, en el que las relaciones económicas se establecen más allá de los Estados-nación. Estas relaciones actúan con independencia de los sistemas políticos, a través de organizaciones supraestatales como la Organización Mundial del Comercio (OMC), el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional (FMI), entre otros, que entraron en vigencia después de la segunda guerra mundial, hasta la consolidación del modelo neoliberal, en donde el mercado es el eje transversal de la vida socio-económica y política de hoy.

Es a través del discurso del desarrollo donde se reflejan un lenguaje y una serie de simbolismos que perpetúan el control de unos países sobre otros, arrogándose *el progreso* como el adalid de la humanidad, en los términos en los que se sustenta el capitalismo. En este sentido, la alimentación también hace parte de los programas e intereses de acumulación, el hambre también se incluye para que los países desarrollados puedan intervenir en la agricultura y, en consecuencia, en la alimentación.

Países que eran autosuficientes en cultivos a finales de la Segunda Guerra Mundial -muchos de ellos habían llegado incluso a exportar alimentos a los países industrializados-, se convirtieron en importadores netos durante la era del desarrollo. Creció así el hambre, al tiempo que la capacidad de los países para producir alimento suficiente para sí mismos se contrajo ante las presiones para producir cultivos de exportación, aceptar alimentos baratos de Occidente, y ajustarse a los mercados agrícolas dominados por los mercaderes de granos. Pese a que la producción agrícola per cápita aumentó en la mayoría de los países, este incremento no se tradujo en un aumento de la disponibilidad de alimentos para la mayor parte de la gente. Los habitantes de las ciudades del Tercer Mundo se volvieron cada vez más dependientes de los alimentos que sus países no producían¹¹.

Es evidente que el discurso del desarrollo se ha solidificado, al punto que se ejerce en la práctica de la vida cotidiana de los países "subdesarrollados"; para el caso de la alimentación, se va institucionalizando a través de la profesionalización en el campo de la nutrición y el hambre, según los parámetros establecidos a la conveniencia del modelo económico. No obstante, existen resistencias que posibilitadas por las permanencias culturales e interpretaciones distintas de las realidades sociales permiten comprender desde una concepción ética los distintos contextos y ambientes sociales.

Alimentación y salud

Dadas las circunstancias hasta ahora mencionadas, es necesario esbozar la relación entre salud y alimentación. Establecer dicha relación nos conduce a

plantear preguntas que, si bien no se responden de manera amplia en este artículo, son un punto de partida para la realización de una investigación en un contexto determinado: ¿hasta qué punto los avances en ciencia y tecnología en materia de salud benefician los intereses del comercio?, ¿los resultados de investigaciones en nutrición se aplican a todas las culturas?, ¿cuál ha sido el impacto en la salud de los alimentos industrializados?, ¿qué relación hay entre alimentación, identidad social y la salud?

Las sociedades, como hemos visto, han tenido unas determinadas condiciones endógenas y exógenas que regulan la vida de los grupos humanos. La ciencia ha aportado elementos fundamentales en la concepción de lo que puede denominarse alimentación sana y que corresponde en términos nutricionales al óptimo funcionamiento del cuerpo humano. De acuerdo con Moore: "El estado nutricional de una persona afecta su rendimiento, su bienestar, crecimiento y desarrollo, y la resistencia a la enfermedad"¹². Actualmente se consideran esenciales cinco requisitos nutricionales: las vitaminas, presentes en frutas y verduras; los diferentes minerales, como el hierro, el magnesio, el calcio, el yodo; los carbohidratos, como las harinas, y, finalmente, las grasas y las proteínas, proporcionadas, principalmente, por las carnes rojas y blancas.

Los requisitos nutricionales mencionados se agrupan en tres grupos de alimentos importantes: los reparadores, es decir, los que son capaces de producir nuevas células en el cuerpo humano, para reemplazar las que se desgastan con la actividad diaria; entre estos encontramos las proteínas, las

vitaminas y los minerales, que favorecen, por ejemplo, a una mujer que acaba de dar a luz, a un hombre que ha tenido una intervención quirúrgica, a un niño o una niña en crecimiento, o a una persona adulta mayor. En segundo lugar, los energéticos, es decir, aquellos que llamamos grasas, azúcares y carbohidratos; los energéticos se transforman en calorías -una caloría es la medida de valor alimentario, que se fija de acuerdo con la actividad física de las personas o la masa corporal disponible-. Finalmente, el tercer grupo de alimentos son los reguladores, que son los encargados de establecer el equilibrio entre los dos primeros.

En otro sentido, es necesario destacar el condicionamiento que expresa la cultura contemporánea globalizada en la estandarización de muchos ámbitos de la vida. El comercio, a través de anuncios publicitarios, recae fuertemente en el estereotipo de "la figura ideal", que compromete, para muchas personas, especialmente las mujeres, la búsqueda de aceptación en la identidad social. Lo anterior implica dietas en la alimentación, que muchas veces son perjudiciales para la salud y que en algunos casos derivan en problemas como anorexia y bulimia.

Así mismo, se puede establecer una relación entre la salud y los cánones de la economía mercantil en la consecución de una vida exitosa. La disciplina, el autodomínio, el control y las inversiones acertadas llevan tanto a triunfos económicos como al ideal de una figura perfecta. Esto contrasta con otras realidades de la sociedad, en sectores de la población que carecen de recursos y tiempos, tanto para la prosperidad económica como para las jornadas de ejercicio

en gimnasios y la selección y preparación de comidas balanceadas que proporcionen la imagen ideal.

De otro lado, es importante considerar, además, que la genética tiene injerencia en los hábitos dietéticos del ser humano. Así lo señala Marvin Harris al referirse a la leche, como un alimento que se utilizó por los Estados Unidos, después de la segunda guerra mundial, con el fin de ayudar a los países del Tercer Mundo a enfrentar el problema del hambre:

Pero los brasileños, sobre todo las clases más pobres, que eran los destinatarios de la ayuda, son descendientes genéticamente mixtos de africanos y amerindios, tanto como de inmigrantes europeos. Es importante tener presente que muchos pueblos africanos carecen de cualquier tradición de consumo de leche, en tanto que los pueblos amerindios desconocían por completo esta práctica antes de la llegada de los europeos con sus animales domésticos.

[...]

Hacia mediados del decenio de 1960, muchos médicos estadounidenses que trabajaban con poblaciones indígenas y habitantes de los *ghettos* se habían ya percatado de que un solo vaso de leche bastaba para producir desagradables síntomas gastrointestinales en negros e indios¹³.

Esto significa que los requerimientos biológicos no son necesariamente compatibles con los planes y programas de los modelos económicos que los denominados países desarrollados establecen para intervenir y expoliar a gran parte de la humanidad.

El caso de los tunebos nos sirve para ilustrar el hecho de que las demandas alimenticias de unas culturas difieren de los

de otras. Según señala la antropóloga Helena Pradilla respecto al consumo de leche y sus derivados entre los tunebos: "generalmente la leche no se consume, así la tengan a su alcance, en algunos casos se mezcla con sal antes de beberla"¹⁴. Lo que corrobora que no se puede generalizar que el consumo de todos los productos es bueno para todas las culturas.

Valores socio-culturales

La comida, además de proporcionar elementos nutricionales, es una necesidad simbólica que implica un arraigo en los valores tradicionales de cada grupo social y que se va traduciendo en códigos y símbolos que expresan y evocan significados, fijando parámetros en cuanto a ¿qué es lo que se come? y ¿cómo se come? La ingestión de alimentos no está determinada únicamente por lo que puede proporcionar el contexto, sino también por lo que se cree se puede o no comer, por la aceptación social de ciertos códigos alimenticios, por ejemplo, el caso de la cultura India, con respecto a la vaca, o el de la cultura musulmana, con respecto al cerdo. Es pertinente buscar alguna de las razones por las cuales las culturas adoptan posiciones determinadas con respecto a su alimentación:

La explicación de Marvin Harris (1975) acerca de la vaca sagrada en la India es un ejemplo clásico del acercamiento de la ecología cultural. La población de la India está crónicamente desnutrida. Contra ese telón de inanición, la prohibición hindú de matar o comer carne parece irracional. Pero Harris mostró que el ganado vivo juega un rol vital en el ecosistema de la India. Las vacas y bueyes le proporcionan a la sociedad un sustituto de tractores a bajo costo. Su estiércol se usa como fertilizante y combustible (Harris

estimó que 350 millones de toneladas de estiércol usado en las estufas de la cocina es el equivalente a 27 millones de petróleo o 35 millones de toneladas de carbón)¹⁵.

Ahora bien, la manera como se come está, entre otras cosas, orientada por los códigos construidos cultural y socialmente, por una valoración, por una posibilidad agradable en los sentidos y porque efectivamente alimenta; es decir, más allá del plato hay un referente simbólico en el imaginario colectivo. A este respecto se pueden mencionar los horarios acostumbrados y la concepción que se tiene acerca de los productos que son pertinentes para consumir, por ejemplo, en nuestra cultura colombiana los desayunos, las medias nueves, el almuerzo, las onces, la comida y, en algunas regiones, la merienda, que usualmente están relacionadas con las jornadas laborales y los momentos de ocio.

De otro lado, en las diferentes culturas se encuentran mitos y ritos relacionados con la comida; en los primeros se podrían mencionar las propiedades favorables o desfavorables que se le dan a los alimentos, lo que puede ser bueno para la salud y lo que es malo, por ejemplo, se considera que el chocolate y el banano son antidepresivos, o la dieta que deben seguir reinas y modelos para mantener un figura acorde con las exigencias de la sociedad de consumo. De los ritos se pueden señalar los relacionados con los convites, donde la comida es un referente socializador, pues en torno a ella hay conversaciones, diversión, solidaridades, se hacen negocios y hasta discusiones. Para nuestra cultura colombiana, en algunas regiones, encontramos los bautizos, los matrimonios, las despedidas, las bienvenidas, los siete potajes del jueves

santo, la cena de navidad o de fin de año, entre otros.

Directrices económicas y políticas

En las culturas aborígenes nuestras hay productos que las personas nativas han domesticado. Los productos principales de las regiones colombianas dependen, entre otras cosas, de los pisos térmicos. Es el caso de las personas de Boyacá, que consumen mayoritariamente productos como papa, arveja, nabos, hibas, porque la calidad del suelo permite este tipo de cultivos; la gente de las zonas costeras consume pescado, plátano, ñame, yuca, porque es lo que más abunda en esta región; el cuy en Nariño es un alimento recurrente en su dieta; en el Valle del Cauca se consume el plátano, la yuca, el manjar blanco, lo cual no significa que a los habitantes del Valle del Cauca les guste en mayor proporción el azúcar que a los habitantes de otras regiones del país, sino que la elaboración de este producto corresponde a la alta producción de caña de azúcar de este departamento.

Es importante tener en cuenta que las culturas del lejano oriente (Japón, China, Corea, etc.) son consideradas culturas del arroz y de los vegetales; la cultura europea, del trigo, del kumis, de los quesos y del vino, y la cultura americana, del maíz; sin embargo, hoy en día se puede acceder a una variedad de productos pertenecientes a otras culturas, lo que ha permitido una mayor variedad en la alimentación. Indudablemente, cada día se van aclimatando más cultivos, sembrando diferentes productos y adaptando cada vez más productos de otras regiones.

En términos económicos es importante tener en cuenta el acceso a la tierra y su tenencia, lo que implica necesariamente las posibilidades de cultivar y los recursos con que se cuenta, así como las condiciones de la infraestructura de las vías que permitan la comercialización de productos y el transporte. De igual manera, no se puede dejar de lado la incidencia que han tenido los modelos económicos en la agricultura, a través de las diferentes políticas agrarias que fijan los Estados por medio de los gobiernos de turno. También es importante tener en cuenta el papel de la FAO, organismo internacional adscrito a la ONU, encargada de vigilar y atender los problemas de la alimentación.

Por otro lado, la seguridad alimentaria depende de las políticas de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y de reformas agrarias integrales; se trata de que los productores de alimentos básicos puedan garantizar ese suministro, pues propietarios de grandes extensiones se dedican a la ganadería extensiva o a cultivos comerciales, desplazando la producción de los alimentos básicos.

Las técnicas con que producen y comercializan los alimentos, desde la economía campesina y la agricultura tradicional; la incidencia de la revolución verde, en la que se pretendió aumentar la producción

utilizando pesticidas químicos que han tenido consecuencias muy severas en la salud de quienes los consumen; hasta las políticas que se pretenden establecer con el Tratado de Libre Comercio (TLC), develan la situación y futuro socioeconómico incierto para la alimentación.

La producción de alimentos agrícolas y pecuarios estarán regidos por los criterios del libre mercado en competencias desiguales entre el mercado agrícola de los Estados Unidos con el mercado de los países como Perú, Ecuador, Colombia, Bolivia y otros, pues en los EE.UU. existen subsidios, fondos y programas de apoyo a todo el proceso de producción y comercialización agrícola lo que conduce a proveer el mercado de sus productos a más bajo precio que los productos locales¹⁶.

Esto presagia, por una lado, que los productos agrícolas y pecuarios de los países latinoamericanos serán reemplazados por alimentos transgénicos de las multinacionales norteamericanas, y, por otro, se continuará extinguiendo la apropiación de una cultura alimentaria que expresa, entre otras cosas, como señala Barbero, "una manera de estar en el mundo, en la que la comida entraña además un ritual que congrega a la familia"¹⁷, que es legítima a cada pueblo y que constituye un baluarte de diversidad y riqueza de las regiones.

Referencias

- 1 Engels F. El papel del trabajo en la transformación del mono en hombre. En: Marx C y Engels F. Obras escogidas. Tomo III. Moscú: Editorial Progreso; 1974.
- 2 Harris M. Canibales y reyes. Los orígenes de las culturas. España: Editorial Argos Vergara; 1986.
- 3 Morin E. El paradigma perdido. Ensayo de bioantropología. Barcelona: Ed. Kairos; 1992. p. 72.
- 4 D'Argemir DC: Trabajo, género, cultura. La construcción de desigualdades entre hombres y mujeres. Icaria Editorial; 1995. p. 20.

- 5 Harris M. *Op. cit.* pp. 27-28.
- 6 Gelles R y Levine A. *Sociología con aplicaciones en países de habla hispana*. México: Editorial McGraw Hill; 2000. p. 196.
- 7 *Ibidem*, p. 198.
- 8 Rodríguez JV. Los chibchas, pobladores antiguos de los Andes Orientales. Adaptaciones bioculturales. Bogotá: Banco de la República; 1999. pp. 11-12.
- 9 *Ibidem*, p. 11.
- 10 Gelles R., Levine A. *Op. cit.* p. 200.
- 11 Escobar A. La invención del Tercer Mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo. Bogotá: Editorial Norma; 1996. pp. 202-203.
- 12 Moore MC: Nutrición y dietética. Madrid: Interamericana – McGraw Hill; 1991. p. 3.
- 13 Harris M. Bueno para comer. Madrid: Alianza Editorial; 1994. p. 171.
- 14 Pradilla H. Alimentación entre los tunebos. *Perspectiva*. Revista del Centro de Investigaciones y Extensión de la Facultad de Ciencias de la Salud. Tunja – Boyacá, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. I(1): 58, 1985.
- 15 Guelles R, Levine A. *Op. cit.* p. 108.
- 16 Garica MC. La salud en la senda de los negocios. *Le Monde Diplomatique en español*. TLC y ALCA, noviembre de 2004, p. 12.
- 17 Barbero JM. La globalización en clave cultural: una mirada latinoamericana. Guadalajara, México: Departamento de Estudios Socioculturales ITESO; 2022.