- Sergio A. Sandoval: "Integración económica y transformación de los comportamientos alimentarios de los sonorenses", en Carmen O Bocanegra y Miguel Ángel Vázquez (coordinadores), *Teoría y modalidades de la integración económica* Ed, Pearson Educación–Universidad de Sonora, pp. 301-319, México, D.F 2012

CAPÍTULO 15

Integración económica y transformación de los comportamientos alimentarios de los sonorenses

SERGIO A. SANDOVAL GODOY
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD)
sandoval@ciad.mx

Introducción

En la actualidad, los fenómenos de la *globalización* y la *modernización* se han convertido en puntos de referencia obligados no sólo para el análisis social en general, sino también para entender los procesos de *integración regional* a todos los niveles. Lo anterior tiene sentido en la medida en que éstos reflejan de diversas maneras los cambios trascendentales que orientan el futuro de la economía, la política, la sociedad y las formas culturales.

La globalización, como expresión más clara de la *integración económica*, ha sido el resultado de las grandes transformaciones de fin de siglo, referidas a por lo menos siete aspectos estrechamente vinculados: *a)* una transnacionalización de los procesos productivos que transforma la internacionalización del capital en una relación social global; *b)* una revolución tecnológica sin precedentes y su traslado a los países subdesarrollados, que la convierte en piedra angular de la competitividad y productividad internacional; *c)* una reorganización de los procesos de trabajo y de las estrategias empresariales basadas en nuevos conceptos productivos (CIDAC/Ibafin, 1988); *d)* un desarrollo de ventajas comparativas y competitivas dinámicas que sirven como factor crucial de éxito de las empresas, las industrias y los gobiernos; *e)* una redefinición de los Estados nacionales y reorientación de las políticas económicas; *f)* un nuevo escenario de competencia internacional por regiones geográficas y ramas productivas (CIDAC, 1991), y *g)* una nueva cultura que "desterritorializa" signos, significados e identidades, relacionada con la migración internacional, el desarrollo de la comunicación informática y la transnacionalización de las empresas (Amin y Thrift, 1994).

Dentro de éstos y muchos otros cambios, la modernización aparece como un movimiento de actualización económica, política y cultural, así como un proceso de transnacionalización e interdependencia asimétrica con heterogeneidad estructural y bajos salarios, al que inevitablemente se liga el desarrollo de regiones como América Latina (Glade y Luisselli, 1989).

En el caso de México, ambos aspectos —globalización y modernización— suponen como tendencia una cierta homogeneización y estandarización de formas de integración económica, social, política y cultural, con las cuales se compromete el desarrollo de las regiones, pero también una defensa y reforzamiento de las identidades locales. Un claro ejemplo de lo anterior se aprecia en el desarrollo que ha seguido en el sector alimentario en las últimas décadas. Las nuevas tendencias van dirigidas hacia la recomposición de los sistemas alimentarios locales, la incorporación de nuevos productos y la homogenización de las dietas, lo cual ha generado, transformado, estructurado y actualizado nuevas concepciones de producción, preparación, preferencia y consumo de alimentos.

Desde un punto de vista socioantropológico, lo anterior representa un cambio cultural de grandes dimensiones, que modifica los fundamentos materiales y simbólicos de la alimentación y, con ello, las prácticas sociales que le dan sustento. A diferencia del pasado, ya no sólo se enfocan los problemas relativos a la disponibilidad, distribución y escasez de alimentos, sino que ahora también se pone atención en las características de inocuidad de la cadena alimentaria y los riesgos para la salud.

El tratamiento de las prácticas relativas a la *seguridad alimentaria* da cuenta de cómo la atención por la alimentación ha ido trascendiendo desde la preocupación inicial por las fuentes de alimentos

hasta la inquietud actual por las características de los mismos y sus condiciones del consumo. Es por eso que la inseguridad de los consumidores respecto de lo que es bueno para comer y lo que no lo es ha ido prácticamente en aumento.

Tanto en los países altamente industrializados como en los de menor desarrollo, existe una preocupación latente respecto del contenido de los productos, unas veces como resultado de la desinformación sobre el origen y calidad de los mismos, y otras como efecto de un exceso de información acerca de los nutrientes e ingredientes que contienen, lo que ha provocado, entre otros aspectos, un miedo desmedido por la obesidad y el incremento de las enfermedades crónico degenerativas (Sandoval y Meléndez, 2008).

En regiones como la del noroeste del país, y particularmente en el estado de Sonora, lo anterior ha inducido la conformación de ciertos hábitos, patrones y conductas alimentarias, al parecer como producto de la formación de una *cultura internacional*, que capitaliza determinados símbolos y referencias culturales reconocidas mundialmente, teniendo como punto de apoyo el mercado.

Esta cultura ha impregnado progresivamente a un buen número de empresas alimentarias en dicha regiones, a partir de una lógica gerencial compuesta de reglas de funcionamiento, escala de valores y maneras de comunicar, que va instituyéndose como norma de gestión del consumo y de los comportamientos alimentarios en general. Se trata de una expresión cultural netamente desterritorializada de parte de las compañías alimentarias que pretenden integrar una comunión de valores, de creencias y de rituales a fin de realizar la difícil alianza entre lo local y lo global.

El diseño de sofisticadas estrategias comerciales basadas en el uso de nuevas tecnologías permite ofrecer de todo y a precios accesibles de acuerdo con el gusto de los consumidores, mismos que ahora eligen sus alimentos con base en el sabor, el aspecto físico corporal, la moda, la salud y la variedad, entre otros. Lo anterior ha venido a conformar, en el ámbito de la cultura, nuevas tendencias de integración regional y local que se expresan en una suerte de "modernidad alimentaria", lo que en palabras de Gracia (2002) tiene como trasfondo lo que se conoce como un "nuevo orden alimentario" caracterizado por transformaciones sustantivas en

> La estructura y composición de las comidas, las formas de aprovisionamiento, el tipo de productos consumidos y las maneras de conservarlos y cocinarlos, los horarios y las frecuencias de las comidas, los presupuestos invertidos, las normas de mesa, o los trabajos y valores asociados a las prácticas alimentarias (Gracia, 2002: 29).

En este contexto, y con el propósito de contribuir al entendimiento de los procesos de integración regional y, particularmente, de su relación con los procesos culturales de la alimentación,[1]

[1] Nos referimos al conjunto de representaciones simbólicas, creencias, normas, valores, conocimiento y prácticas heredadas y/o aprendidas que se estructuran a través de redes de significados asociadas a la alimentación y que son compartidas por un grupo social determinado.

en seguida efectuamos un recuento de algunas de las conductas de consumo, patrones y hábitos alimentarios recientes que caracterizan a los sonorenses.

Tratamos de probar que si bien existe una tendencia a la homogenización de ciertos comportamientos alimentarios, tal como se presentan en el plano internacional, la defensa de las prácticas locales de consumo asociadas con la tradición sigue siendo el rasgo dominante. Cabe destacar que parte de la información estadística que aquí se ofrece tiene su origen en los resultados de un proyecto de investigación efectuado en el Centro de Investigación para el Desarrollo, A.C., (CIDAC) (Sandoval *et al.*, 2010), cuyos datos derivan de tres cuestionarios sobre hábitos y riesgo alimentario efectuados entre los meses de octubre de 2008 y febrero de 2009 en el estado de Sonora.[2]

En seguida, y a manera de antecedentes, presentamos el marco contextual regulatorio donde se insertan las tendencias actuales de integración económica del sector alimentario. Después describimos y analizamos seis de las principales transformaciones asociadas a la llamada *modernización alimentaria*, mismas que van orientadas a demostrar la hipótesis de este trabajo, y finalmente exponemos algunas conclusiones centrales.

Antecedentes y contexto regulatorio para la integración del sector

Los años sesenta marcaron el comienzo de un dinámico *proceso de industrialización* en Sonora y el inicio de una etapa de auge en la industria alimentaria, caracterizada por su alta especialización y su orientación al desarrollo y fortalecimiento del mercado interno. La modernización del campo sonorense, el florecimiento de las actividades agroindustriales y las estrategias de política económica encaminadas a dar valor agregado a los productos agropecuarios convirtieron a dicha industria en la actividad de mayor crecimiento entre 1955 y 1985. El valor bruto de la producción alimentaria creció a un ritmo de 5.8 por ciento promedio anual, con una participación promedio de 43 por ciento en el valor generado por las manufacturas (INEGI, 1992).

Al iniciar la década de los ochenta, estos acontecimientos, sumados a las condiciones del mercado mundial y de la economía mexicana, se combinaron para dar como resultado el inicio de diversas iniciativas de política industrial orientadas a propiciar una nueva etapa de desarrollo. A partir de entonces se observa, tanto a nivel nacional como regional, un manejo distinto de los instrumentos de política económica que condicionan la recuperación y el crecimiento de los sectores productivos al fortalecimiento de los vínculos comerciales con el exterior.

La política de apertura comercial ha pasado así a convertirse en el principio rector de *política económica* que acompaña a los distintos programas de reestructuración y modernización productiva

[2] Una descripción detallada de la metodología utilizada para el levantamiento de las encuestas puede verse en Sandoval y Camarena (2010a).

y a las llamadas *reformas estructurales* para reactivar el crecimiento. Desde entonces, dicho principio se ha utilizado para impulsar la internacionalización de la industria nacional, el desarrollo tecnológico, el mejoramiento de la productividad y la promoción de las exportaciones. Asimismo, ha servido para flexibilizar controles y abrir oportunidades de inversión en mercados y sectores productivos.

De hecho, las distintas modificaciones que se han establecido en los reglamentos oficiales de industria y comercio, además de los programas de apoyo a las exportaciones, así como las disposiciones arancelarias contenidas en el Tratado de Libre Comercio (TLC), firmado en 1994, constituyen en la actualidad el nuevo marco legal y regulatorio para impulsar la productividad interna de alimentos procesados y el comercio con el extranjero.

Bajo este contexto, Sonora sigue ocupando hoy un lugar destacado en la producción alimentaria nacional. Entre 1993 y 2005 participó aproximadamente con 2.8 por ciento promedio en el producto interno bruto (PIB) alimentario nacional. Y aunque una parte de la producción se orienta al mercado extranjero, el destino principal de los alimentos procesados en Sonora sigue siendo el mercado interno. De acuerdo con los resultados de una encuesta efectuada en 1997 (VEDERESA, 1997), al finalizar la década de los noventa, 100 por ciento de las empresas vendían parte de su producción en el mercado de Sonora; 29.5 por ciento también lo hacía en el resto del país, y 27 por ciento en los mercados de Arizona, Estados Unidos, y el resto del mundo. Asimismo, la mayor parte de la competencia se localiza en Sonora y otros estados de la República Mexicana, y sólo una pequeña parte fuera del país.

Cabe destacar que 37 de las 843 empresas exportadoras de alimentos del país que elaboran productos estilo mexicano, se localizan en esta entidad. Sus ventas externas se concentran en legumbres y hortalizas preparadas o en conserva y conservas de pescados y mariscos, jamones, sardinas preparadas, camarón congelado y preparaciones para salsas. Lo anterior ha provocado simultáneamente una tendencia hacia una mayor internacionalización del sector que a principios de los ochenta. Actualmente, las exportaciones alimentarias de México se concentran principalmente en productos como el atún congelado, café tostado, carnes de ganado, fresas congeladas, jugo de naranja, manteca de cacao y jugos de frutas.

Las ramas en las que México tiene mayores ventajas comparativas son la de conservas (frutas y legumbres enlatadas), concentrados cítricos, cerveza, tequila y licor de café (Sandoval *et al.*, 1998). La posición que han logrado dichos productos en el mercado mundial se explica, en buena medida, por las relaciones que mantienen algunas de las grandes firmas nacionales y multinacionales con sus socios comerciales extranjeros, así como por las estrategias de reconversión tecnológica y modernización que han emprendido para hacer frente a la competencia extranjera.

Entre las cien compañías procesadoras líderes de alimentos en América Latina, destacan 17 empresas mexicanas: Femsa, Panamco, Bimbo, Grupo Modelo, Nestlé-México, Gruma, Lala, Grupo Continental, Gemex, Sigma Alimentos, Alpura, Grupo Herdez, Industrial Deshidratadora, Táblex, Jugos del Valle, Grupo Quan y Corfuerte. También tienen una buena posición competitiva las industrias alimentarias Trasgo, Cítricos de Huminaguillo, grupo Vitep, Domecq, Ceres, Marvel, La Huerta, Kof, Fomento Económico Mexicano, Gerber, Campbells, Anderson Clayton, Bird Eye, Carnation, Kraft, Clemente Jacques y Productos del Monte, entre otras. Todas ellas han encontrado nichos de mercado

bastante exitosos y algunas cuentan con sucursales en el estado de Sonora, como son Femsa, Bimbo, Grupo Modelo, Gruma y Gemex (Sandoval *et al.*, 1998).

Por otra parte, entre las inversiones más importantes de los últimos años destacan Cervecería Cuahutémoc en Navojoa; Horti-Son, Gamesa y Sabritas en Cajeme; Sana Internacional en San Luis Río Colorado; Enlatadora de Huatabampo y Yavaros Industrial en Huatabampo; y Cítricos del Litoral del Pacífico, así como varias empacadoras hortofrutícolas ubicadas en la costa de Hermosillo, Carbó y Pesqueira, en las cuales se han invertido fuertes cantidades para impulsar procesos de reconversión productiva y adaptarse a la nueva estructura de demanda internacional de productos agrícolas.

También sobresalen Handy, Campo Siete Cerros, El Cocullo, La Gaviota, El Diamante, El Capitán, Grupo OC, La Palma y Tirado García, entre otras. La competencia por los mercados internacionales en algunas de estas empresas se concentra cada vez más en las ventajas tecnológicas de mediano y largo plazo, de ahí que algunas de ellas utilicen técnicas derivadas de la electrónica, así como el uso discrecional del software y el hardware, tecnología láser, infrarroja, nuevos materiales, etc.; además de los conceptos de *calidad total* y entregas *justo a tiempo*, referidas al conocimiento integral de todos los procesos que se suscitan en la esfera productiva, en la de circulación y en la del mercado.

Además de estas empresas, destacan otras 22 de las principales plantas exportadoras de alimentos procesados, localizadas en siete ciudades de Sonora.[3] En Huatabampo: Conservas del Mayo, S.A. de C.V., Empacadora del Noroeste, S.A. de C.V., Enlatadora de Productos Marinos del Mayo, S.A. de C.V. y Yavaros Industrial, S.A. de C.V. En Navojoa: Aceites del Mayo, S.A. de C.V., Cervecería Cuauhtémoc-Moctezuma, S.A. de C.V.

En Ciudad Obregón: Cervecería Modelo del Noroeste, S.A. de C.V., Congeladora Hortícola Sonorense, S.A. de C.V., Grupo Gamesa, y Derivados de Oleaginosas del Valle, S.A. de C.V. En Guaymas: Productos Ahumados Marinero, Productos Pesqueros de Guaymas, S.A. de C.V. y Sardinas y Derivados, S.A. de C.V. En Hermosillo: Apícola del Pacífico, Arack Zahale, Barol, Café del Pacífico, Grupo Agroindustrial Sonorense, S.A. de C.V. y Molino Harinero San Luis, S.A. de C.V. En Caborca: Olivarera de Caborca S.A. de C.V., Sociedad de Sociedades de Caborca de RI, U.S.P.R. de R.I. Agricultores Unidos de Caborca, Unión de Ejidos de Producción y Comercialización Agroindustrial de R.I. "L.E.A.", Viñedos Llanos de San Francisco, S.P.R., de R.I., y Viticultores de Caborca, S.A. de C.V. Y en San Luis Río Colorado: S.A.N.A. Internacional, S.A. de C.V., Unión Agrícola Regional del Noroeste Productores de Hortalizas y Frutas (Sandoval *et al.*, 1998).

Es en este contexto que los estados de la frontera norte de México han sido considerados entre los más importantes y de mayor potencial para abastecer al país y al extranjero de productos agrícolas y alimentos semiprocesados. Su extensión geográfica y calidad de recursos los han convertido en entidades estratégicas para impulsar la competencia en la exportación de granos, hortalizas, frutas, ganado, camarón y otros productos demandados internacionalmente. No obstante, también han sido

[3] Productos de exportación, Gobierno del estado de Sonora, México, Departamento de Desarrollo Económico y Productividad.

receptáculo de mayores importaciones de alimentos, así como anfitriones de importantes empresas agroalimentarias de carácter global.

El monto de las exportaciones ha sido desbordado año con año por las importaciones, mismas que se han multiplicado en cantidad y variedad. Tan sólo en 1988 el total de las compras externas estaba constituido por carnes de bovino y porcino, pasas, galletas, pasta de tomate, mezclas orgánicas químicas y harina de trigo; pero a partir de 1990 y hasta 2005, además de los rubros anteriores, destacan las importaciones de cortes de carnes de pavo y de pollo, embutidos y carnes frías diversas, leche, nata, yogur, tortas y harina para *pellets*, residuos sólidos, etcétera.

La persistencia y crecimiento del déficit se explica, en buena medida, por la constante apertura de establecimientos comerciales tipo (*hipermercado*), además de una gran cantidad de restaurantes de comida rápida de firmas ampliamente conocidas en Estados Unidos que operan bajo la forma de franquicias, las cuales han conformado un selecto grupo de empresas importadoras netas de alimentos procesados.

Cabe destacar que dicha corriente de importación, desde finales de los ochenta, empezó a modificar las tendencias de consumo. De hecho, para mediados de los noventa 130 empresas multinacionales con cerca de 300 establecimientos distribuidos en las ramas alimentarias más dinámicas, eran las que dominaban tanto la producción como la comercialización interna y externa de alimentos en México. De las 58 empresas alimentarias que participaban en las 500 más importantes del país, sólo una era de capital mayoritario estatal, en tanto que el resto era de capital extranjero.

Actualmente, las marcas más conocidas de alimentos fabricados en Estados Unidos se encuentran presentes en el comercio de Sonora, como resultado de acuerdos comerciales establecidos entre las grandes cadenas de supermercados regionales que operan en esa entidad y las más importantes distribuidoras y fabricantes de ese país. Así por ejemplo, ya desde inicios de la década anterior se podía observar el hecho de que ciertas empresas de alimentos, como Safeway, mantenían acuerdos de importación con la cadena de supermercados Ley, mientras que Fleming´s Company lo hacía con la recién desaparecida cadena VH. Sus productos ofrecidos en anaquel llegaron a representar en esa fecha hasta 25 por ciento de la oferta regional (Sandoval *et al.*, 2010).

La modernidad alimentaria como proceso de integración económica y cultural

La complejización cada vez mayor de los *sistemas agroalimentarios* asociados con la globalización y la integración de los mercados regionales está generando *problemáticas y comportamientos comunes en la alimentación* de las distintas sociedades y regiones del planeta. Algunas de estas tendencias están presentes en el estado de Sonora, como expresión de la llamada *modernidad alimentaria* (Fischler, 1995; Mintz, 2003; Contreras y Gracia, 2005), a través de por lo menos seis fenómenos asociados: *1)* homogeneización de los consumos, nuevas formas de producción e incremento de la

oferta alimentaria; 2) cambios en la estructura y composición de las comidas, y nuevas identidades gastronómicas; 3) desestructuración alimentaria y cambios en las normas de mesa; 4) consumo fuera de casa y mayores presupuestos invertidos en el acto de comer; 5) nuevos significados asociados con un ideal corporal, y 6) nuevos condicionamientos biológicos alimentarios que incrementan las enfermedades crónicas degenerativas relacionadas con diabetes, obesidad e hipertensión arterial. En seguida se exponen cada uno de estos aspectos.

Homogeneización de los consumos, nuevas formas de producción e incremento de la oferta alimentaria

Efectivamente, la globalización del sistema alimentario está transformando la diversidad de las culturas alimentarias locales debido a la imposición de una monocultura global, que se establece en la sociedad mediante patrones de producción y consumo más o menos definidos por las grandes compañías agroalimentarias (Shiva, 2004). A ello han contribuido, entre otros aspectos, los acuerdos comerciales entre los gobiernos, la integración de las grandes cadenas alimentarias y la demanda por nuevos productos que se originan a partir de nuevas necesidades basadas en los tipos de vida, la moda y las transformaciones de los mercados laborales.

Paralelamente, se observa una creciente diversificación y aumento de la producción industrial de alimentos, acompañada por una enorme capacidad de compra y logística de las cadenas encargadas de su distribución, así como por el diseño de sofisticadas estrategias comerciales para respaldar los mercados de suministros. Se ofrece de todo y a cualquier precio, productos nuevos y diferentes para una variedad y diversidad de consumidores.

La disponibilidad y la variedad de alimentos se han incrementado a grado tal que los fenómenos del hambre y la pobreza mundial hoy día deben ser explicados más como un problema de distribución que de escasez de alimentos (Torres, 2003). Todo parece indicar que hemos pasado a formar parte de la llamada sociedad de la abundancia, que ha traído consigo nuevos comensales y nuevas formas de alimentación. De acuerdo con Gracia (2003: 206), lo anterior es parte de un:

> Sistema alimentario moderno que presenta unos trazos, a veces paradójicos y otras complementarios, y pueden sintetizarse al menos en cuatro tendencias básicas (Warde, 1997: 14-18, 30-241; Germov y Williams, 1999: 302-309): el fenómeno de la homogenización del consumo en una sociedad también masificada, la persistencia de un consumo diferencial socialmente desigual, el incremento de una oferta alimentaria personalizada (posfordista, en términos de este autor) avalada por la creación de nuevos grupos de consumidores que participan de estilos de vida comunes y, finalmente, el incremento de una individualización alimentaria causante de la creciente ansiedad del comedor contemporáneo. En efecto, los distintos procesos socioeconómicos han llevado a diferentes autores a caracterizar el nuevo orden alimentario de "hiperhomogéneo" (Fischler, 1979; Goody, 1989) en el sentido de que se ha producido una homogenización interterritorial de la dieta de carácter socialmente horizontal (Carrasco, 1992).

Como parte de este contexto, la industria alimentaria de Sonora experimenta profundas mutaciones en su estructura interna, relacionadas con la presencia de nuevas inversiones de capital y tecnología, diferentes formas de integración productiva y novedosos procesos de especialización alimentaria destinados a elevar la competencia y la productividad de las empresas mediante la variedad e inocuidad de productos. Ello posibilita que ahora las nuevas prácticas y decisiones de consumo de una buena parte de los sonorenses (41.2 por ciento, de acuerdo con resultados de la encuesta) obedezcan a la necesidad de satisfacer la demanda de alimentos nutritivos, higiénicos, sanos, libres de productos tóxicos, tal como son exigidos por los mercados nacionales e internacionales, aunque también se toman decisiones basadas en el precio y la moda (58.8 por ciento), las cuales se alejan de las valoraciones nutricionales y de salud promovidas por dietistas especializados y dependencias de gobierno.

La variedad y el aumento de productos se dirigen a todo tipo de consumidores. Gana notoriedad la fabricación de alimentos cuyas necesidades anteriormente no eran importantes en nuestra vida cotidiana. Es el caso de las frituras y golosinas de todo tipo que se encuentran en supermercados y tiendas de autoservicio, de fácil acceso y a la mano de los consumidores, y que no requieren condiciones especiales de conservación.

También "existen productos para chicos solteros, para parejas sin hijos o para adolescentes caprichosos" (Luque, 2008, citado por Frías, 2010: 3), todos ellos con prisas, con poco tiempo para la comida y la cocina, con mucho tiempo de trabajo y de estudio y sin diferencias de género (Luque, 2008, citado por Frías, 2010: 3).

> De acuerdo con diversas encuestas sobre las prácticas alimentarias realizadas en países diversos (Ascher, 2005: 82-104), asistimos a un abandono de los modelos alimentarios tradicionales a través del desarrollo del consumo de productos fáciles de consumir en cualquier lugar, así como a través de un menor consumo de lípidos pero mayor consumo energético por razones de placer debido al atractivo de los alimentos generadores de placer alimentario como los dulces y la bollería (Contreras y Gracia, 2008: 156).

Lo anterior es indicativo de que estamos atravesando por una nueva problematización de la alimentación, que nos presenta hábitos cada día más separados de la satisfacción de las necesidades biológicas básicas. En este complejo sistema internacional de producción y distribución alimentaria, los consumidores sólo conocen ciertas características de los productos y los lugares donde se distribuyen, ya que el resto del sistema, como bien señala Contreras (2008; 61), "es una verdadera *caja negra*, que entraña un miedo tanto más grande en la medida en que la subsistencia está asociada a la alimentación". A pesar de que en términos científicos y jurídicos normativos la producción de alimentos está más controlada que nunca, según dicho autor, la cadena alimentaria está mucho más alejada del ciudadano, en virtud de que cada vez sabemos menos acerca de lo que comemos.

Cambios en la estructura y composición de las comidas, y nuevas identidades gastronómicas

Asociada con esta nueva sociedad de consumo, más abundante, más variada y más sofisticada, se generan cambios en la estructura y composición de las comidas. Las conductas, hábitos o comportamientos alimentarios, en general, se van transformando como consecuencia de una diversificación de la dieta, de una transferencia de las ingestas sólidas en beneficio de las pequeñas comidas, así como también del incremento en el consumo de ciertos alimentos con una alta densidad energética (Fischler, 2010; Contreras y Gracia, 2005).

Paralelamente se van perfilando nuevas identidades gastronómicas en favor de los adeptos a una dieta alimenticia basada en cereales integrales y alimentos frescos (los llamados macrobióticos), o de aquellos que prefieren no comer carne animal (vegetarianos). Se trata de una tendencia difícil de evitar, ya que "todo contribuye con el transcurrir del tiempo, a modificar la gama de los alimentos, los modos de prepararlos y las maneras de consumirlos, así como las razones por lo que se hace uno o lo otro" (Fischler, 2010; Contreras y Gracia, 2005).

La preferencia de productos de fácil preparación, el consumo fuera de casa, alimentos "mercantilizados", estandarizados y restaurantes de comida rápida aparecen como la tendencia dominante. Individuos, familias y grupos sociales tienden a incorporar a su práctica diaria referencias gastronómicas que vuelven familiar lo extraño, y permiten otorgar un significado adicional a sus prácticas de consumo (Mintz, 2003: 43).

En el Estado de Sonora ha empezado a adquirir relevancia la presencia de múltiples franquicias extranjeras de alimentos, en la modalidad de restaurantes, tiendas de autoservicio y almacenes de comida tipo "hiper-mart", lo que ha provocado un incremento en la demanda de alimentos de comida rápida, precocidos o listos para consumir. La preferencia por productos como el *hot dog*, las pizzas, las hamburguesas y el sushi empiezan a alcanzar a porcentajes significativos de la población (15 por ciento, 14 por ciento, 11 por ciento y 12 por ciento, respectivamente).

Cabe destacar que 26 por ciento de los encuestados visitan con mayor frecuencia los restaurantes de comida rápida como McDonald's, Dominos Pizza, etc., 19 por ciento frecuenta los restaurantes especializados en ciertos tipos de comida (mexicanos y extranjeros), 13 por ciento los *buffets* y 42 por ciento los puestos de comida al aire libre como son las taquerías, torterías y carretas ambulantes. Asimismo, 16 por ciento de la población hace sus compras de alimentos en establecimientos de tipo "hiper-mart", cuyas ofertas de anaquel están orientadas, precisamente, a un público consumidor de comidas rápidas, precocidas y congeladas.

Entre las razones que explican dichas actitudes y preferencias están las de tipo macroeconómico y macrosocial, como los cambios en los modos y ritmos de vida actual, los movimientos demográficos, la concentración de la población y urbanización, las modificaciones en los tiempos de trabajo, el alargamiento del periodo dedicado al trabajo remunerado y fuera del hogar por parte de las mujeres, el aumento de la escolarización, la exposición a medios de comunicación y difusión de nuevas ideas

sobre el cuerpo, así como las transformaciones de las condiciones sociales económicas y de vida familiar. Asimismo, están las razones individuales o microsociales, como aquéllas relacionadas con modificaciones en el terreno de las actitudes, las ideas y los valores, todo lo cual exige comidas más simples.

Cabe destacar, sin embargo, que ciertas preferencias alimentarias suelen ser muy resistentes al cambio, pues como sugiere Mintz (1996, citado por Frías, 2010), no podemos imaginar que la tortilla de maíz desaparezca como un componente básico en la dieta de los mexicanos, como tampoco se podría pensar que los rusos dejarán de consumir pan negro, y los chinos de ninguna manera cambiarían el arroz por comer pan blanco, aun cuando dichos alimentos "no sean necesariamente nutritivos". Es decir, existen sabores y gustos que están moldeados por la cultura, de modo que es difícil que cambien en su totalidad; por el contrario, resulta más usual la incorporación o adición de nuevos alimentos a la dieta que el abandono de aquellos propios de una región.

En el caso de Sonora, si bien el consumo de comidas rápidas de origen extranjero se ha incrementado durante los últimos años, no obstante, sigue favoreciendo el gusto por algunas comidas típicas de la región. Los resultados del trabajo de campo indican que entre estas últimas, las que muestran una mayor incidencia de consumo por los sonorenses se encuentran, en orden de importancia, la carne asada, el queso fresco, los tamales de elote y carne, seguidos de las tostadas, tacos y sopes, el ceviche, el cocido, la carne con chile, la carne machaca y el pozole, entre los más representativos.

Cabe destacar que entre los tres alimentos que se reportan con mayor índice de consumo, de al menos una vez a la semana, están el queso fresco, con 74 por ciento; la carne asada 46 por ciento, y las tostadas, tacos y sopes con 42 por ciento. Sin embargo, entre los que reportan comer estos mismos productos una vez a la semana y los que dicen consumirlos al menos una vez al mes, los resultados indican que el queso fresco sube a 91 por ciento, la carne asada 82 por ciento y las tostadas, tacos dorados y sopes 81 por ciento.

Desestructuración alimentaria y cambios en las normas de mesa

Asociado con los cambios en la estructura y composición de las comidas, se produce también una desestructuración y simplificación de las diversas prácticas alimentarias de la población. Se amplían las franjas horarias de todas y cada una de las ingestas, aumentan y se diversifican los lugares donde se realizan las comidas (tanto en el hogar como fuera de él), aumenta el número de comidas que se hacen en solitario, "se produce una transferencia de las ingestas sólidas en beneficio de las pequeñas comidas, las comidas familiares disminuyen, el tiempo dedicado a comer cada vez es menor y se come en cualquier parte y cualquier cosa" (Fischler, 2010).

Las nuevas comidas no tienen horarios fijos debido a los ritmos de trabajo, a las jornadas escolares y a los ritmos de vida en general (Gracia, 2002). Tampoco existe un lugar fijo para comer ya que, además de la cocina y el comedor, ahora se come en la sala, en la recámara, en los lugares de trabajo, en las calles, parques, cafés, jardines y restaurantes. Lo anterior tiene como tendencia un proceso de

individualización, que se expresa en la disminución de las comidas familiares, se come más veces solo, sin tener que sentarse a la mesa, se omiten comidas y platos y los menús de las comidas principales se organizan en uno solo (Contreras y Gracia, 2005).

Estas nuevas maneras de comer han traído consigo lo que algunos autores llaman los *consumos simultáneos* (Mintz, 2003), esto es, comer al caminar, cuando se trabaja, al conducir, disfrutando una película, viendo televisión y al asistir a una competencia deportiva, entre muchos otros ejemplos. Como dato curioso, cabe señalar que 35 por ciento de los sonorenses, de la zona urbana, declaran tomar sus alimentos viendo la televisión, ya sea solos o acompañados.

Todo parece indicar que la alimentación ya no estructura al tiempo sino a la inversa, es decir, el tiempo adquiere centralidad en la vida cotidiana, al grado de llegar a administrar y determinar las prácticas alimentarias. Como señala Gracia (2002: 34) "el tiempo es un recurso limitado y su mayor o menor disponibilidad administra y determina las prácticas alimentarias, así como también las formas de sociabilidad alimentaria".

Con esta desestructuración de las prácticas alimentarias cambian también las normas de mesa, referidas a cómo distribuimos la comida a lo largo del día, ya sea en una sola o en varias; a la decisión de establecer horarios definidos según el tipo de comidas; a la existencia de ingestas más importantes que otras; al respeto por ciertas normas de conducta a la hora de comer, etcétera.

Como resultado de lo anterior, autores como Fischler (2010) señalan que:

> Ante el desarrollo de estos procesos de cambio, la sociedad actual está caracterizada por una desestructuración en la alimentación humana que tiene como resultado el cambio de una sociedad gastronómica a una sociedad gastroanómica. La primera se describe como una sociedad que sigue las pautas de un conjunto de leyes y normas relativas a la comida; la segunda se refiere a la falta de reglas y normas en la comida.

Cabe resaltar, sin embargo, que en el caso de Sonora estas tendencias de desestructuración alimentaria y cambios en las normas de mesa con las que se vinculan los procesos de individualización y transformaciones del ámbito familiar, sólo tienen impacto relativo debido al peso de las tradiciones. El factor familiar sigue representando entre los sonorenses el eje articulador de integración social de mayor importancia, alrededor del cual se asocian una buena parte de las decisiones sobre la alimentación.

De acuerdo con datos de la encuesta, la preferencia por ciertos alimentos está relacionada, en primer lugar, con la familia, y en segundo lugar con el hogar, posteriormente con las tradiciones, los amigos, la salud, las fiestas, los recuerdos, los viajes, la dieta, el pueblo y los amores. Del total de encuestados, 82 por ciento destaca sobremanera el gusto por comer con la familia. Como consecuencia de lo anterior, 80 por ciento tiene preferencia por comer dentro del hogar, mientras que el resto lo hace en restaurantes especializados, en casa de amigos y en puestos de comida al aire libre.

Asimismo, cuando de cocinar se trata, el significado que los sonorenses otorgan a dicha acción está asociado al gusto por servir a la familia en 29 por ciento de los casos, lo cual, en orden de im-

portancia, ocupa la segunda respuesta de un total de siete opciones.[4] Como se puede apreciar, los procesos de individualización están todavía lejos de convertirse en el eje articulador de las decisiones alimentarias entre los sonorenses.

Consumo fuera de casa y mayores presupuestos invertidos en el acto de comer

Como hemos podido apreciar, en el estado de Sonora la tendencia de consumo sigue, en buena medida, las directrices del mercado internacional. Y aunque una parte importante de la población continua disfrutando de los sabores y comidas tradicionales, es innegable el hecho de que un segmento de consumidores cada vez mayor está conociendo y degustando las comidas o cocinas extranjeras.

Esta tendencia lleva a considerar que los presupuestos invertidos en el acto de comer y la aceptación de comidas étnicas de otras regiones no se pueden atribuir únicamente al factor inmigración, sino que es posible que otros elementos relacionados con los procesos de integración económica jueguen un papel determinante. Tal es el caso de la expansión de enseñas comerciales extranjeras, que introducen en sus líneas de negocios comidas internacionales, así como también la accesibilidad y precios atractivos de los cuales disponen los restaurantes de comida rápida, además de la difusión en los medios de comunicación y los flujos de turismo, entre otros.

No obstante, es posible que las motivaciones que llevan a los sonorenses a degustar otras cocinas coincidan con las citadas por Poquiviqui (2003) y Sloan (2001), quienes argumentan que la necesidad de conocer nuevas culturas gastronómicas, la curiosidad y deseo de probar nuevos sabores, la búsqueda de sensaciones diferentes, evocación de sabores y aromas de recuerdos pasados (como pueden ser las vacaciones, los viajes o bien futuros destinos exóticos) son los determinantes que impulsan a los consumidores a degustar comidas diferentes a las de la región de origen.

Los resultados obtenidos mediante la encuesta de hábitos y preferencias alimentarias permiten visualizar que las comidas internacionales se encuentran generalizadas entre los consumidores sonorenses, ya que prácticamente la totalidad ha degustado en al menos una ocasión este tipo de alimentos. Entre las comidas que más destacan por porcentaje de consumidores, se encuentra la china (96.2 por ciento), seguida de la estadounidense (77.1), la italiana (67.8) y la japonesa (52.8 por ciento). Otras comidas como las de origen latinoamericano y español, también han sido degustadas por un porcentaje significativo de consumidores, 28.3 y 26.9 por ciento, respectivamente. Asimismo, las de origen árabe, francés y otras de procedencia asiática las ha consumido una proporción sensiblemente menor. Todas coincidentes con una amplia presencia de restaurantes especializados y de comida rápida, que a su vez se posicionan como las principales fuentes de conocimiento entre los consumidores.

[4] El resto de las opciones son: placer, obligación, disgusto, trabajo, preocupación y otros.

Cabe señalar, sin embargo, que aun cuando las comidas internacionales son conocidas por un amplio número de consumidores, sigue imperando su consumo ocasional y/o esporádico. En las tendencias de consumo fuera del hogar, las preferencias tienden a favorecer las comidas típicas sobre las internacionales. Es decir, se trata de comidas conocidas pero que aún se encuentran lejos de integrarse de forma habitual en la dieta de los sonorenses. No obstante, los resultados obtenidos ponen de manifiesto que las comidas internacionales gradualmente se están abriendo un espacio en las preferencias de los consumidores sonorenses. Su incorporación a la dieta cotidiana aún se encuentra distante, pero no hay que descartar que conforme la población se familiariza con sus sabores, su imagen, que por lo general suele ser positiva, juvenil y moderna, su ingesta vaya en aumento.

Asimismo, la alta proporción de población joven de Sonora (72.3 por ciento), que se ubica en el rango de los 15 a 40 años de edad (INEGI, 2009), puede favorecer su desarrollo, ya que estos colectivos suelen ser los más abiertos y menos reticentes a degustar nuevas comidas. Además, son los que buscan alimentos de fácil preparación o bien bajo el concepto de entrega a domicilio o para llevar. Es indudable que las comidas internacionales han llegado al mercado sonorense, y aunque su permanencia depende de los consumidores, su posicionamiento y consolidación es un proceso que ya está en marcha.

Estos resultados coinciden con Mintz (2003, en Frías, 2010), en el sentido de que las preferencias alimentarias suelen ser muy resistentes al cambio, ya que existen sabores y gustos que están moldeados por nuestra cultura, de modo que es difícil que cambien en su totalidad: "resulta más usual la incorporación de nuevos alimentos a la dieta que el abandono de aquellos alimentos familiares y viejos" (*Ibid*: 6). No obstante, las preferencias y aversiones en la alimentación, ésta sufre hoy día cambios acelerados y depende de un sinfín de factores que conviene estar monitoreando.

Nuevos significados asociados con un ideal corporal

En la actualidad, aspectos como la salud, la estética y el hedonismo son considerados los tres principales "valores que impregnan ideológicamente una parte importante de los comportamientos alimentarios" (Gracia, 2002: 353). La mayor atención a la relación entre salud y alimentación, así como las presiones por tener un "cuerpo perfecto", saludable, delgado, estético y atlético, pasando por encima del placer de comer se convierten en tensiones sociales que otorgan nuevos significados a la alimentación humana.

Se dice que el individuo "debe ser capaz de controlar, manejar y disciplinar su cuerpo" mediante ejercicio físico, combinado con una dieta saludable. Las recomendaciones alimentarias que anteriormente se circunscribían al cuidado de los alimentos dentro del hogar, ahora se trasladan a la capacidad del ser humano de autorregular su salud a partir del control del cuerpo.

Como señala Contreras (2008), las decisiones familiares de lo que es bueno y saludable para comer ahora están mediatizadas por la acción de médicos, nutriólogos y dietistas que tienden cada vez

más a imponer reglas alimentarias. Es decir, el control de la alimentación, antes a cargo de la familia, hoy se va compartiendo con otros agentes que dicen lo que está bien y lo que está mal. Si bien este tipo de restricciones alimentarias constituye un elemento importante para la salud y el control personal del peso y la imagen corporal, también está claro que más allá de esta realidad, dicha restricción cumple una función importante en el control social de los individuos, esto es, el control del cuerpo, y sobre todo del de la mujer para favorecer el fortalecimiento de un ideal femenino.

En definitiva, "la comida —su restricción o su consumo excesivo— constituyen, en efecto, un elemento para el control personal del peso y [...] de la imagen corporal, y es también crucial en las representaciones sociales y en la distinción entre los sexos" (Gracia, 2003: 362). Asimismo, el bombardeo constante de los medios de comunicación respecto de una dieta adecuada induce al consumo de productos dietéticos o *light*, "bajos en grasas", productos naturales con altos contenidos en fibra y productos ricos en vitaminas y minerales.

El valor calórico de los alimentos se convierte en referente importante a la hora de tomar decisiones de consumo. Cabe mencionar que todos estos productos van acompañados de un discurso dietético para conservar una imagen corporal y buena salud, dos cualidades que influyen significativamente en los comportamientos alimentarios y explican la dinámica de introducción de nuevos consumos (*Idem*).

Ésa es la razón por la que hoy día una buena parte de la población consume "mensajes de salud, amor y belleza" por un lado, y por otro rechaza todos aquellos productos que contienen azúcar, como los postres, chocolates, panecillos y aderezos, entre otros, y que son fuente de placer. De esta manera, al acceder o adquirir determinados productos alimentarios, ingresamos a un mundo ideal en el cual las personas aprendemos a consumir desechando y eligiendo aquéllos donde la moralidad se vuelve también "un artículo de consumo", ya que "los sentimientos morales acerca del cuerpo afectan profundamente la forma en que se perciben los alimentos, y de una manera muy distinta de la que regía hace tres siglos" (Mintz, 2003: 110).

Cabe señalar que el rango de edad donde principalmente repercuten las presiones sociales vinculadas con un ideal corporal se encuentra entre los jóvenes. Se trata de una población más vulnerable a patologías relacionadas con la alimentación como la *bulimia* y la *anorexia*. En el estado de Sonora, dichos trastornos alimenticios son considerados como la tercera causa de complicaciones en la salud entre los jóvenes de entre 15 y 20 años. Quienes las padecen suelen experimentar dificultades en el control de sus impulsos, o incluso pueden ejercer un hipercontrol.

Y aunque la literatura médica las cataloga como conductas inapropiadas, anormales y desviadas, lo cierto es que, más allá de su relación con la salud, responden a *factores multicausales* en los cuales el entorno sociocultural desempeña un papel determinante. De hecho, dichos trastornos ejemplifican claramente la situación contradictoria de los comportamientos alimentarios actuales donde, por un lado, se promueve la salud, la estética y el hedonismo y, por otro, se incrementan las preocupaciones por la obesidad, la anorexia y la bulimia.

Nuevos condicionamientos biológicos alimentarios que incrementan las enfermedades crónicas degenerativas relacionadas, como diabetes, obesidad e hipertensión arterial

Como señalamos anteriormente, a pesar de la relativa accesibilidad a los alimentos y de la oportunidad de elegir entre múltiples ofertas, algunos problemas de salud parecen derivarse de los consumos actuales. Éstos tienen que ver con ciertos condicionamientos biológicos como la intolerancia a la lactosa, al trigo, el apetito por el sabor azucarado (que parece ser un rasgo de fuerte componente innato entre todos los mamíferos, ya que proporciona mucha energía), el gusto por la carne, el exceso de consumo de ciertos nutrientes esenciales, especialmente grasas saturadas y azúcares simples. Dichos consumos han incrementado la prevalencia de enfermedades coronarias, diabetes y particularmente la obesidad.

En el estado de Sonora, al menos dos patrones de consumo de alto riesgo están asociados con dichas tendencias: uno que reivindica la tradición y que tiene como denominador común un alto contenido de proteína animal y grasas saturadas (como la carne asada y la comida típica mexicana); y otro que reivindica la modernidad (comida rápida), pero que igual que el anterior conlleva serios riesgos para la salud, medidos por el incremento de enfermedades crónicas degenerativas como la diabetes y enfermedades del corazón.

Ambos patrones reflejan decisiones de consumo que alteran la situación nutricia de los sonorenses, mismas que producen desequilibrios en los consumos de proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales, lo cual implica riesgos que se traducen en enfermedades crónicas no transmisibles, sobrepeso y males cardiacos, entre otros.

De acuerdo con datos de la Secretaría de Salud del estado de Sonora (2007), anualmente fallecen en esta entidad 2 216 personas al año por arteriosclerosis, enfermedad asociada a una alteración de la constitución de las arterias y los vasos del organismo provocada por una alimentación basada en la ingesta excesiva de grasas y pocos carbohidratos. Sonora ocupa el primer lugar nacional con un promedio de 100 fallecimientos por cada 100 000 personas, cifra comparativamente superior a la media de la república, que es de setenta.

A diferencia de la década de los setenta, cuando las causas principales de muerte provenían de enfermedades del aparato digestivo, neumonía e influenza, hoy día las enfermedades del corazón relacionadas con la obesidad y otras enfermedades como la diabetes, hipertensión arterial, estrés y colesterol alto han pasado a ocupar un lugar primordial, lo que coincide con la primer causa de muerte a nivel mundial. En Sonora, el riesgo de morir por padecimientos cardiacos, en el caso de los hombres, es tres veces mayor que el de los habitantes del sur del país y dos en el caso de las mujeres.

Respecto a la obesidad, de acuerdo con datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut) de 2006, Sonora también ocupa el primer lugar entre los 32 estados de la república. A nivel nacional ésta aumentó a un ritmo de 2.4 por ciento anual entre 1999 y 2006, por lo que para el último año este problema había alcanzado 65 por ciento de la población. Asimismo, para 2006,

poco más de 4 millones 100 000 niños de entre 5 y 11 años, y cerca de 6 millones de adolescentes, padecían obesidad y sobrepeso.

En ninguno de los estados de la república estos problemas tienen una tasa inferior a 55 por ciento. Por otra parte, en el estado de Sonora 77.9 por ciento de las mujeres y 68 por ciento de los hombres padecen estos problemas. Las niñas en edad escolar de entre 5 y 11 años tienen una tasa de obesidad de 35 por ciento, superior a la de los varones de la misma edad, que tienen 27.1 por ciento, y ocupan el tercer lugar nacional, superado únicamente por los estados de Baja California Sur, con 35.5 por ciento y Nayarit con 35.1 por ciento.

De acuerdo con diversos estudios, estas tendencias parecen ser resultado tanto de distintos fenómenos macroeconómicos asociados con los procesos de integración regional, como otros de carácter microsocial relativos a las conductas y preferencias alimentarias. No obstante, el carácter omnívoro del ser humano parece explicar en gran parte dichas conductas de riesgo (Fischler, 1995). Esta particularidad exige al individuo una necesidad de nutrientes que son absolutamente necesarios para sobrevivir, y que sólo puede conseguir a partir de una gran variedad de alimentos.

Así, al parecer, el modo más simple de seguir un régimen bien equilibrado en proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales consiste en comer a la vez una multiplicidad de alimentos de origen animal y vegetal.

Conclusiones

Como pudimos observar hasta aquí, en los últimos años las conductas y hábitos alimentarios están cambiando con suma rapidez, al grado de convertirse en una preocupación central de gobiernos, individuos e instituciones, así como de los estudiosos de la alimentación en particular. Dicha preocupación pretende alertar sobre conductas de riesgo, por tratarse de cambios irreversibles que podrían alejar a la población de dietas sanas, y por estar vinculadas con transformaciones socioculturales de gran relevancia, que resaltan su interés académico.

Se trata de cambios relacionados con el tipo de alimentos consumidos, con sus formas de aprovisionamiento, la manera de conservarlos y cocinarlos, la estructura y composición de las comidas, así como con sus horarios y frecuencias. Asimismo, tienen que ver con los presupuestos invertidos, las normas de mesa, los valores vinculados a las prácticas alimentarias y con nuevos significados asociados con un ideal corporal, producto de nuevas actitudes individualistas y estilos de vida. Todo ello ha dado lugar a modificaciones sustantivas en las formas de *elegir* los alimentos, de *organizar* la alimentación y de *estructurar* las dietas, lo que en palabras de Gracia (2002) representa el abandono de los modelos alimentarios tradicionales, y podría caracterizarse como "un nuevo orden alimentario".

Lo anterior resulta comprensible en la medida en que ciertas conductas y comportamientos alimentarios están expuestos a múltiples influencias externas, macroeconómicas y macrosociales, y a dinámicas internas cotidianas que moldean los significados específicos de la alimentación (Mintz,

2003). En las decisiones alimentarias de los comensales modernos están presentes aspectos de tipo biológico, psicológico, económico y sociales, y otros más relacionados con ciertas actitudes, creencias y valores que tienen su origen en el grado de conocimiento del alimento en general, de la cocina en particular, o de manera más genérica en la cultura alimentaria. A ello se suma la influencia del ambiente urbano, la creciente oferta de productos procesados, el rol que juegan los medios de comunicación y los cambios en la estructura laboral. Asimismo, está la influencia de ámbitos como el lenguaje, la cultura, las tradiciones y la familia.

La selección y preferencia de alimentos se explica también por razones de salud, puesto que es un tema preocupante en la sociedad actual; por razones de percepción asociadas al gusto y los sabores; otras relativas al precio, al valor calórico, y otras más de tipo subjetivo relacionadas con ciertas creencias atribuidas a la bondad o maldad que supuestamente provocan algunos alimentos. También puede explicarse por el *estatus* de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de la naturaleza que las sociedades humanas han elaborado a lo largo de su historia (Contreras y Gracia, 2005).

Como se puede observar, el comportamiento alimentario de los humanos tiene determinantes múltiples. Sin embargo, cabe destacar que en este cúmulo de influencias, los hábitos alimentarios representan quizás el componente de mayor incidencia, por tratarse de acciones simbólicas que configuran y estructuran ciertas conductas y, ser expresión de creencias y tradiciones relacionadas con el territorio, como ocurre con el espacio físico, y con la oferta alimentaria. Los hábitos alimentarios surgen en la familia, se fortalecen en el medio escolar y se difieren en la comunidad cuando se entra en contacto con el medio social. Sufren además las presiones del *marketing* y la publicidad, ejercidas por las empresas agroalimentarias hasta conformar un perfil de consumo más o menos definido.

En el estado de Sonora, si bien existe un proceso continuo y ascendente de constitución y reconstitución de significados en torno a la alimentación, provocado por las nuevas tendencias del sistema alimentario mundial, éste todavía está lejos de afianzarse como tendencia dominante, debido al peso de las tradiciones y la defensa de lo local. La llamada "cultura hegemónica internacional" alimentaria está cuestionada por los componentes más representativos de la región, que caracterizan los patrones dietarios y preferencias de alimentos como la carne asada, los caldos y el consumo de antojitos mexicanos, además de ciertos hábitos, tradiciones y valores familiares que se resisten a desaparecer, aun cuando la integración de la región al mercado mundial y la presencia de la modernización aparecen como dos hechos incuestionables.

Bibliografía

Amin, Ash y Nigel Thrift (1994). "Living in the Global", en Ash Amin y Nigel Thrift (eds.), *Globalization, Institutions and Regional Development in Europe*, Oxford University Press, Londres.

CIDAC (Centro de Investigación para el Desarrollo, A.C.) (1991). *El acuerdo de libre comercio México-Estados Unidos*, Diana, México.

CIDAC-Ibafin (1988). *México ante la cuenca del Pacífico. Alternativas para el futuro*, Diana, México.

Glade, William y Cassio Luisselli (1989). *La economía de la interdependencia: México y E.U.*, FCE, México.

Contreras, Jesús (2008). "Modernidad alimentaria: entre la sobreabundancia y la modernidad", en Sergio Sandoval Godoy y María Juana Meléndez (coords.), *Cultura y seguridad alimentaria: enfonques conceptuales, contexto global y experiencias locales*, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo/Plaza y Valdés, México, 302 pp.

Contreras, Jesús y Mabel Gracia (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Ariel, Barcelona.

Fischler, Claude (2010). "Gastronomía y gastroanomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna", *Gazeta de Antropología*, núm. 26, Madrid, Disponible en http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html.

———— (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona. Disponible en http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=34351.

Frías Jaramillo, Hevilat (2010). "Condicionantes bioculturales y sociales asociados al comportamiento alimentario y al riesgo de obesidad en los adolescentes de Hermosillo, Sonora", borrador de tesis de la maestría en Desarrollo Regional, CIDAC, Hermosillo.

Gracia, Mabel (coord.) (2002). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel (Antropología), Barcelona, 382 pp.

Gracia Arnaiz, María Isabel (2003). "Alimentación y cultura: ¿hacia un nuevo orden alimentario?", en Julia Navas López y Carmen Gaona Pisonero (coords.), *Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación*, Universidad Católica San Antonio de Murcia, Murcia, pp. 205-230.

INEGI (2009). "II Conteo de Población y Vivienda 2005". Resultados definitivos, México. Disponible en http://www.inegi.org.mx/inegi/default.aspx, consultado en agosto de 2009.

————, (1992). "XIII Censo Industrial", México.

Mintz, Sydney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, Ediciones de la Reina Roja/CIESAS/Conaculta, México.

Poquiviqui, Gisela (2003). *Attitude and Behavior Towards Ethnic Food among Belgians and Hispanic in Belgium*, tesis de maestría en Tecnología de Alimentos, Universiteit Gent, Gante, Bélgica.

Sandoval Godoy, Sergio y Dena María Camarena (2010a). "Comportamiento alimentario y perfil de consumo de los sonorenses: el caso de las comidas internacionales", *Región y Sociedad*, núm. 50, El Colegio de Sonora.

————, y Juana M. Meléndez (coords.) (2008). *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*, CIDAC/Plaza y Valdés, México, 302 pp.

————, Sandra Elvia Domínguez Ibáñez y Anayeli Cabrera Murrieta (2010). "De golosos y tragones están llenos los panteones: cultura y riesgo alimentario en Sonora", *Revista Estudios Sociales*, número especial, pp. 149-180.

———, Vidal Salazar y Pablo Wong (1998). "Exportaciones agroalimentarias de Sonora hacia la región Asia-Pacífico: una aproximación a los factores de competitividad", *Región y Sociedad*, núm. 16, El Colegio de Sonora, pp. 82-106.

Shiva, Vandana (2001). "Globalización y pobreza", *LEISA, Revista de Agroecología*, vol. 17, núm. 2.

Sloan, Elizabeth (2001). "Ethnic Foods in the Decade Ahead", *Food Technology*, vol. 55, núm. 10, p. 18.

Torres, Felipe (2003). "La visión teórica de la seguridad alimentaria como componente de la seguridad nacional", en Felipe Torres (coord.), *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*, Plaza y Valdés, México, pp. 15-52.

VERDERSA (1997). Encuesta Proyecto Visión Estratégica del Desarrollo Económico de la Región Sonora-Arizona, Conglomerado de Manufacturas, aplicada por El Colegio de Sonora y Ciderson, Hermosillo.