

**PRÁCTICAS EDUCATIVAS SOCIALES PARA LA TRANSMISIÓN DE LA
CULTURA ALIMENTARIA DESDE UN ENFOQUE INTERSECCIONAL EN LA
REGIÓN DE PAPALOÁPAN, OAXACA**
**SOCIAL EDUCATIONAL PRACTICES FOR THE TRANSMISSION OF FOOD CULTURE
FROM AN INTERSECTIONAL APPROACH IN THE PAPALOÁPAN REGION, OAXACA**

Héctor Cruz Sánchez

Universidad Internacional Iberoamericana, México

(hcsaa19@gmail.com) (<https://orcid.org/0009-0005-5057-1666>)

Elsa Antonia Pérez-Paredes

Universidad Abierta y a Distancia, México

(elsa.perez.paredes@gmail.com) (<https://orcid.org/0000-0002-8142-0212>)

Información del manuscrito:

Recibido/Received: 13/03/24

Revisado/Reviewed: 27/04/24

Aceptado/Accepted: 14/07/24

RESUMEN

Palabras clave:

cultura alimentaria, transmisión intergeneracional, patrimonio cultural intangible, Región Papaloapan.

La región Papaloápan del estado de Oaxaca México, tiene amplia riqueza cultural, étnica, ambiental, biológica, económica, entre otras. El gran número de recursos alimentarios hacen único este espacio territorial y cultural. En este contexto, algunos fenómenos mundiales tales como la globalización, procesos migratorios, los mercados alimentarios, entre otros, están influyendo en la cultura alimentaria de los diversos grupos sociales. Para conocer el contexto y proceso de valoración y transmisión de la cultura alimentaria se realizó una investigación desde un enfoque intercultural e interseccional en la región de Papaloápan en cuatro municipios (Tuxepec, Valle Nacional, Cotzocón, Yavéo) conformado por seis grupos étnicos (Náhuatl, Mixtecos, Mazatecos, Zapotecos, Chinantecos, Mixes y Afromexicanos). Se diseñó una metodología mixta, en el que a partir de una investigación participativa se realizó un diagnóstico de los procesos de valoración y transmisión intergeneracional utilizando herramientas socio digitales en las comunidades y las cocinas familiares de cuatro comunidades (San Bartolo, La Finca, María Lombardo, Francisco Villa). A partir de la profundización de estos procesos, se destaca los elementos interculturales e interseccionales que promueven la transferencia intergeneracionalmente la cultura alimentaria entre los diversos actores que intervienen en la reproducción de ésta y que aportan al diseño de una estrategia de comunicación comunitaria local que pueda promover y replicar en contextos similares la cultura alimentaria concebida como patrimonio cultural intangible en las diversas prácticas educativas sociales de las y los adultos mayores, las mujeres, los hombres adultos, las y los jóvenes y las infancias desde un enfoque inclusivo.

ABSTRACT

Keywords:

food culture, intergenerational transmission, intangible cultural heritage, Papaloapan Region.

The Papaloápan region of the state of Oaxaca, Mexico, has extensive cultural, ethnic, environmental, biological, and economic wealth, among others. The large number of food resources make this territorial and cultural space unique. In this context, some world phenomena such as globalization, migratory processes, food markets, among others, are influencing the food culture of various social groups. To understand the context and process of valuation and transmission of food culture, an investigation was carried out from an intercultural and intersectional approach in the Papaloápan region in four municipalities (Tuxtepec, Valle Nacional, Cotzocón, Yavéo) made up of six ethnic groups (Náhuatl, Mixtecs, Mazatecos, Zapotecs, Chinantecos, Mixes and Afro-Mexicans). A mixed methodology was designed, in which, based on participatory research, a diagnosis of the processes of valuation and intergenerational transmission was carried out using socio-digital tools in the communities and family kitchens of four communities (San Bartolo, La Finca, María Lombardo, Francisco Villa). From the deepening of these processes, the intercultural and intersectional elements that promote the intergenerational transfer of food culture between the various actors involved in its reproduction and that contribute to the design of a local community communication strategy that can promote and replicate in similar contexts the food culture conceived as intangible cultural heritage in the various social educational practices of older adults, women, adult men, young people and children from an inclusive approach.

Introducción

La alimentación en el territorio mexicano se remonta a la constitución de los pueblos originarios en lo que hoy es la República Mexicana. Cada grupo étnico ha ido adaptando su cultura alimentaria a las condiciones socioambientales de sus propias regiones y en las que sus sistemas alimentarios dependen de la disponibilidad y diversidad de recursos naturales, bióticos y ecosistémicos, pero también de sus sistemas productivos y sociopolíticos en los que estos grupos sociales se desenvuelven.

Ramírez (2023) establece que el frijol y el maíz, por mencionar algunas semillas, es un alimento históricamente importante para la dieta y cultura mexicana, mesoamericana y de los pueblos que la conformaron. La presencia del maíz, frijol, chile ha podido garantizar la seguridad alimentaria en nuestro país. Allí la importancia geopolítica de la soberanía alimentaria y el alcance que tiene la cultura alimentaria para la promoción del reconocimiento y reapropiación de la riqueza biológica y cultural de lo que nos rodea, incluyendo de lo que se alimenta un grupo social. De acuerdo con De la Barrera (2016, 2020), la alimentación representa uno de los vínculos más fuertes que las personas tienen con la naturaleza. De la misma forma, la biodiversidad local se ha vuelto parte no solo de los sabores, sino también de los saberes y cultura desarrollados en esta región multicultural del país, como lo es la región de Papaloápan, estableciendo que los ingrediente no sólo son típicos de la comunidad, sino sus sabores, los cuales son reconocidos por aquellas personas que las reconocen en tanto su interconexión con los ecosistemas que albergan las especies y el contexto cultural de la preparación en los que se preparan y están inmersos en la cultura alimentaria que se hereda desde el intercambio de saberes y sabores construido en las cocinas y hogares con sus propios significados y prácticas en las que se desenvuelven.

A través del paso del tiempo los grupos originarios han ido incursionando nuevas variantes alimenticias y medicinales, identificación de plantas, consumo de animales y productos pesqueros, forestales y no maderables, como los hongos, entre otros, lo que ha llevado a establecer nuevas formas de preparación de los alimentos para su consumo. Estos procesos alrededor de la cultura alimentaria ha sido influenciada por fenómenos naturales, sociopolíticos y económicos dinámicos y que implican trayectos territoriales, que les obligan a adaptar o adoptar ciertos ingredientes y especies a su alimentación dependiendo el contexto situacional que da como resultado la cultura alimentaria, la cual se define como el conjunto de representaciones, de creencias, de conocimientos y de prácticas heredadas o aprendidas asociadas a la alimentación y que son compartidas por las y los individuos de una cultura o grupo social determinado dentro de una cultura (Contreras y Gracia, 2005 en Pérez-Gil, 2009).

De acuerdo con Pérez (1988) se identifica que fue hasta la conquista española que la alimentación y la cultura alimentaria fue transformada significativamente. Los efectos de este hito histórico, más allá de los diversos abordajes del fenómeno de dominación de la conquista, es que la alimentación cambió, lo que lleva a inferir que probable en la actualidad ningún pueblo originario conserve su cultura alimentaria idéntica a la original. Pérez (1998) menciona que fueron dos cosas las que cambiaron. Por un lado, los insumos o ingredientes y por otro, la diversidad de las recetas indígenas, las cuales antes no tenían tanta diversidad de alimentos cocidos dulces, salados, picos, amargo, afrodisiaco, etc. Un ejemplo asociado a la transmisión de los procesos de preparación y el uso de ingredientes en el contexto histórico de la conquista española es la vainilla. Ramírez (2023) menciona que los primeros europeos que la describieron fueron Bernal Díaz del Castillo y Bernardino de Sahagún. Y tal como lo hacían los antiguos mexicanos, los españoles

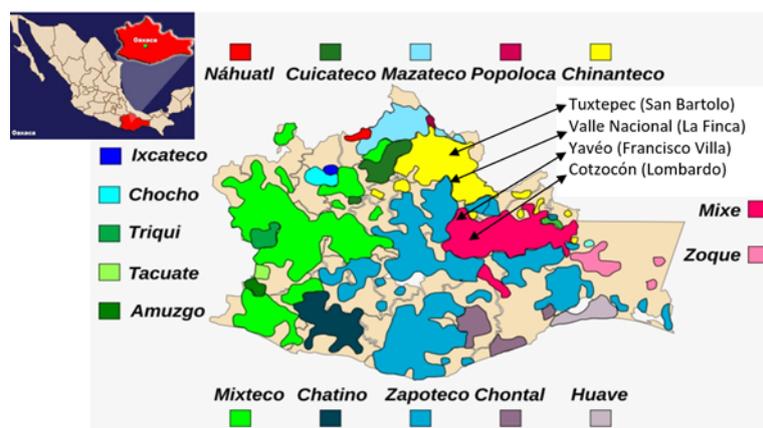
aprendieron a aromatizar al chocolate con vainilla, pero a diferencia de ellos no lograron hacer que las vainas produjeran su exquisito sabor y olor debido a que las y los indígenas guardaron en secreto el proceso: marchitaban las vainas y luego las calentaban para acelerar la producción de sabor y para prevenir su fermentación y descomposición. Cuando las vainas se tornaban cafés, las secaban a temperatura ambiente y las guardaban por unos tres meses.

Por otro lado, Gómez y Velásquez (2019) analizaron la alimentación de México mediante el establecimiento de cuatro etapas: 1.- Prehispánica, la cual tenía como base ingredientes como maíz y frijol y alimentos asociados a la milpa. 2.- Colonial, la cual contiene un mestizaje de nuevos ingredientes de Europa y Asia 3.- Independiente, en el que surge la creación de platillos típicos regionales y la etapa 4.- Moderna, en la que se registra un cambio de la dieta tradicional por el alto consumo de alimentos industrializados y en la que la presente investigación profundiza.

Lo global presente en lo local ha tenido consecuencias distintas al fenómeno de conquista española. Derivado de la globalización y su impacto en la cultura alimentaria surgen dos supuestos: primer supuesto, si la sociedad es educada intencionalmente respecto a su cultura alimentaria incursionando con nuevas culturas externas que podrían dar como resultado una adaptación enriquecedora benéfica y equitativa, o segundo supuesto, si la sociedad no es educada intencionalmente en su cultura alimentaria de lo local, ésta se podría extinguir (Cruz, 2024). Así, la presente investigación no pretende plantearse desde una resistencia contra la globalización o sobrevaloración de ésta, sino lo que se propone es profundizar sobre los procesos de valoración y transmisión intergeneracional que existen en la región Papaloápan de Oaxaca que puedan dar pauta al diseño de propuestas para el fortalecimiento de prácticas educativas sociales mediante estrategias de comunicación local, en el que la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria se mantenga como patrimonio cultural intangible. En un cotejo de territorio y grupos culturales se puede comprobar un mosaico de diversidad desde múltiples ángulos, a continuación, se representa esta realidad.

Figura 1

Contexto de territorio y grupos étnicos



Nota. Fuente: <https://culturacienciasdelacomunicacion.blogspot.com/2012/12/culturas-y-tradiciones-en-el-estado-de.html>

En la parte sur del país de México se encuentra Oaxaca, que a su vez se encuentra dividido por territorios, la región Papaloápan está en la parte norte de Oaxaca y abarca

los espacios culturales de chinantecos, mazatecos, zapotecos y mixes. En la investigación se consideraron cuatro municipios con una comunidad por municipio según se indica en la figura 1.

Se considera que el contexto oaxaqueño para profundizar en estos aspectos es pertinente, ya que de acuerdo Altamira y Trujillo (2017) existen pocos estudios en contextos del estado de Oaxaca, ya que sólo se cuenta con el estudio de un municipio del estado de Oaxaca del cual se ha hecho un “Registro de la Cocina Tradicional Oaxaqueña como Patrimonio Cultural Inmaterial de México”. Así, la continuidad de este trabajo en la región Papaloápan de Oaxaca, tendría un gran aporte dado la diversidad de la cultura alimentaria que existe en esta región.

A su vez, Castro, (2000) establece que en un caso realizado en Guadalajara existe gran desconocimiento y poca valoración por parte de las y los pobladores sobre su cultura alimentaria, debido a la preferencia de los productos industrializados, en la que la región Papaloápan este fenómeno es similar.

Un enfoque que aporta al análisis de la cultura alimentaria desde la experiencia propia individual y colectiva de las personas reproductoras de la cultura alimentaria es el enfoque interseccional, el cual es un abordaje que se desprende de la teoría de género para explicar, analizar, caracterizar y profundizar en los sistemas desiguales y diferenciados por aspectos sociales, racializados, etarios, históricos, dinámicos y situados (Viveros, 2016). Este enfoque ha sido básico para esta investigación en la región Papaloápan de Oaxaca.

La selección de este enfoque para analizar la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria se propone para identificar formas de interacción social asociadas a las implicaciones subjetivas desde los ciclos de vida y sus etapas de desarrollo, así como los contextos socioculturales expresados en los diversos territorios en los que los sujetos colectivos se apropian (Pérez-Paredes y Sosa-Martínez, 2022) y transmiten su cultura alimentaria y su territorio.

En este sentido, es que se ha identificado que la cultura alimentaria también está asociada a las etapas del ciclo de vida, allí la perspectiva intergeneracional que se propone esta investigación desde una estrategia de comunicación local. Derivada de la investigación de la cultura alimentaria en el contexto de la región Papaloápan de Oaxaca, Cruz (2024) identifica que las personas durante su vida atraviesan doce etapas, las cuales implican cambios en sus culturas condicionadas al lugar donde nacieron, donde viven actualmente y con quienes interactúan desde sus condicionantes de ciclos de vida en las diversas etapas de su desarrollo como lo son:

- 1.- Gestación y Lactancia
- 2.- Exploración
- 3.- Formación de gustos
- 4.- Consumo cautivo
- 5.- Consumo en proceso de independencia
- 6.- Consumo independiente
- 7.- Consumo en pareja
- 8.- Consumo convenido en pareja
- 9.- Consumo en pareja y más integrantes de familia
- 10.- Consumo en tensión
- 11.- Consumo condicionado
- 12.- Consumo dependiente

Derivado de las etapas que se establecen, es que surgen las prácticas que favorecen la valoración y transmisión de la cultura alimentaria local, considerando que cada etapa

es diferente y al ser la cultura alimentaria una construcción social, cada etapa de vida implica que esta cultura se lleve consigo misma ya sea de manera individual pero también de manera colectiva como integrante de un grupo social y/o étnico. Por eso en cada etapa social condicionado a si se es dependiente de los padres/madre, se tiene una pareja o se vive de manera cotidiana en familia, existirá una interacción social donde se compartirán educación, alimentos, momentos, recuerdos, valores y significados, lo que intrínsecamente reproducirá la cultura alimentaria.

Otra aportación al reconocimiento de la perspectiva multicultural en la cultura alimentaria fue la de Gonzales (2013) quien se enfocó en difundir el patrimonio gastronómico de los grupos étnicos con el objetivo del rescate patrimonial e intercambio con los y las visitantes a las localidades. De esta forma, es que la presente investigación establece que las estrategias de comunicación local son relevantes para el reforzamiento de la cultura alimentaria que se tiene en la región de Papaloápan, Oaxaca.

Finalmente, es importante reconocer que la cultura alimentaria es también producto del incentivo de políticas públicas relacionadas con el patrimonio cultural intangible, en el que el Estado desde su Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024 y cabezas de sector, funge un papel relevante para la recuperación de la producción agroalimentaria local, la salvaguarda de los productos endémicos de la región y la promoción de la alimentación saludable basada en los hábitos y consumo de productos locales, tal como lo expone la Encuesta Nacional de Hábitos, Prácticas y Consumo Culturales (CONACULTA, 2010) la Encuesta Nacional de Hábitos Prácticas y Consumo Culturales (INEGI, 2012) y la Encuesta Nacional de Consumo Cultural de México (UNAM, 2020), las cuales han podido reconocer y correlacionar la situación actual de la cultura alimentaria desde el consumo de los diversos alimentos en las diferentes regiones de México.

Método

El diseño de la investigación consideró ocho grupos sociales pertenecientes a la región Papaloápan de Oaxaca. Se utilizó una metodología mixta en la que en un primer momento de la investigación cuantitativa se realizó un diagnóstico a través del instrumento de una encuesta, ya en el segundo momento mediante la investigación cualitativa se desarrolló mediante un estudio de caso de la región Papaloápan (Ver Tabla 1) empleando instrumentos como grupos focales, observación participativa y la entrevista a profundidad.

Tabla 1

Participantes desagregados por género y edad en la investigación de la Cultura Alimentaria

Grupos etarios	Encuesta		Entrevista		Observación		Grupo Focal		Subtotal		Total
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
Adultos mayores	45	38	0	0	0	4	0	0	45	42	87
Adultos	101	140	0	0	1	5	3	0	105	145	250
Jóvenes	33	43	1	4	1	5	3	0	38	52	90
Infantes	0	0	0	0	2	8	0	0	2	8	10
Total	179	221	1	4	4	22	6	0	190	247	437

De acuerdo a la tabla anterior en la encuesta participaron 400 personas, las restantes 37 personas participaron en el segundo momento. Es importante destacar que

el desarrollo de la investigación se realizó en un periodo del año 2020 al año 2022 y en la que, debido a la pandemia, se utilizaron diversas herramientas para la obtención de información. A los y las adultas mayores se les aplicó una encuesta física por las condiciones de accesibilidad tecnológica. En cambio, a las y los adultos se les aplicó una encuesta vía telefónica, así como a las y los jóvenes se les aplicó una encuesta virtual por el instrumento de Google Form. A todos los grupos se les aplicó el mismo instrumento y del cual en el presente artículo se resalta una de las preguntas que se exploró con relación a sus prácticas en su cultura alimentaria, así como de la transmisión intergeneracional de la misma y el involucramiento de los diversos sujetos locales.

En el segundo momento metodológico se utilizaron tres herramientas para profundizar el estudio de caso a través de entrevistas a profundidad, observación participante y grupos focales en diversas familias de diversos grupos étnicos.

El diseño de la investigación consideró la diversidad multicultural y el enfoque interseccional, ya que del 100% de los 437 participantes, 52% fueron hablantes de español, 23% chinantecos, 6% afromexicanos, 5% mazatecos, 4% mixe, 4% zapotecos, 3% mixteco, 3% náhuatl. Respecto a los grupos etarios del 100% de las y los participantes 18% fueron adultos mayores, 57% adultos, 22% jóvenes, 2% niños/as. Estos últimos no fueron abordados directamente, sino que, mediante la observación participante, se pudo analizar la participación que las infancias en la elaboración de comida tradicional y en las prácticas asociadas a la cultura alimentaria. Con relación a la selección de personas con base al género, se consideró en la muestra de estudio que fuera homogéneo, contando con la participación de 44% de hombres y 56% mujeres del 100% de la población total.

Resultados

En el diagnóstico realizado se observa en la Tabla 2 algunos datos relevantes sobre la transmisión de la cultura alimentaria y particularmente, la lengua materna en la que se transmite.

Tabla 2
Transmisión de cultura alimentaria

Grupo etario	% de personas que transmiten su Cultura Alimentaria.			% de transmisión en Lengua materna		
	Si	No	Total	Si	No	Total
Adultos mayores 60 años y mas	62	38	100	89	11	100
Adultos 30 a 59 años	35	65	100	22	78	100
Jóvenes 18 a 29 años	12	88	100	2	98	100

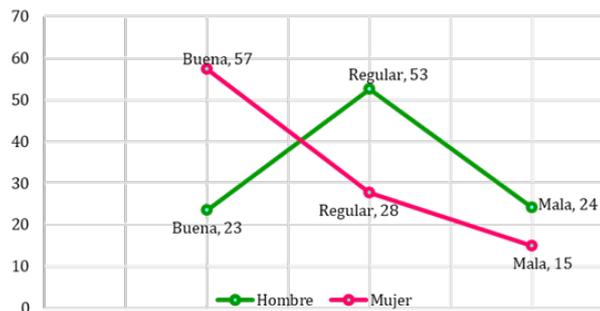
Se reportó que en la encuesta quienes mayormente transmiten la cultura alimentaria son las mujeres, en todos los grupos etarios se da la transmisión, 62 % las adultas mayores transmiten y 89% de quienes lo hacen de forma oral en su lengua materna, 35 % de las adultas transmiten con prácticas en las cocinas familiares, pero solo el 22% de quienes transmite lo hacen en lengua materna y por su parte 12 % de los jóvenes también transmiten por las redes sociales las recetas y fotografías de alimento tradicional, aunque solo 2% afirma que lo hace en lengua materna.

Un sector importante que se incluyó tanto en las encuestas como en las entrevistas fue el sector de productores/as agropecuarios, con quienes se constató que en la mayoría

de las comunidades tienen prácticas de conservación de recursos y de cultura alimentaria y en las que mediante la conservación de la diversidad de flora, fauna, hongos y cultivos de criollos se mantiene la cultura alimentaria, expresándose así, la valoración de éstos considerados como los insumos necesarios y utilizados en la cocina tradicional. Se considera que estas prácticas de conservación de recursos deben enseñarse y replicarse en otras regiones para favorecer su conservación, pues si estos se perdieran y tuviera que cocinarse con insumos de otras regiones o países el sabor, consistencia, olor y apariencia de la comida tradicional cambiaría y generaría mayores costos.

Figura 2

Valoración regional de la cultura alimentaria por género



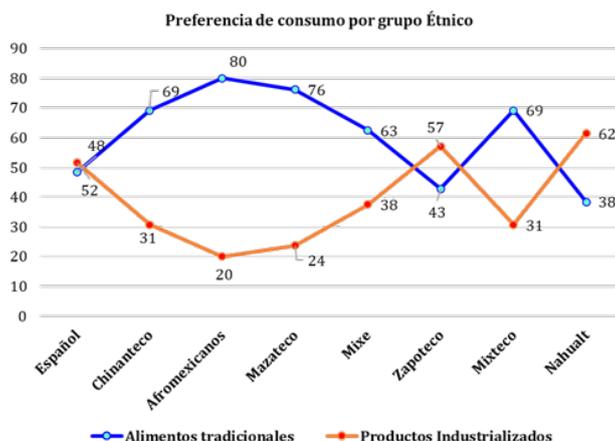
Respecto a la valoración de la cultura alimentaria desagregado por género da cuenta de que son las mujeres quienes más le dan valor a la cultura alimentaria ya que como se observa en la Figura el 57% de las encuestadas manifestaron el valor positivo que tiene para ella ésta. Mientras que, en la población de hombres, el 23% manifestó que la cultura alimentaria era calificada como buena.

Estos resultados, arrojan que de manera recurrente como un eje transversal en el tema de cultura alimentaria es asignarle la responsabilidad de la cultura alimentaria a las mujeres (el 94% de los encuestados afirma que a lo largo de la vida los temas relacionados con cultura alimentaria siempre se les delega a las mujeres). En todas las familias de los grupos étnicos considerados y en todas las comunidades, son las mujeres las actrices principales de las prácticas, mantenimiento, producción y transferencia de la cultura alimentaria quienes, a su vez, no tienen las condiciones para enseñar las nuevas generaciones de manera consciente o inconsciente, los saberes ancestrales existentes en sus mentes y lo valoran afectivamente éstos desde una visión de valoración positiva cultura. Así, el papel estratégico de las mujeres como las portadoras de las prácticas, la valoración y la transmisión intergeneracional, debería reflejarse en el reconocimiento de este papel, traducido al ámbito económico, en su beneficio económico, y toma de decisión sobre la administración de los recursos económicos y los procesos productivos alimentarios, se debe incluir a las nuevas generaciones para multiplicar el mayor número de prácticas de la cultura alimentaria.

De la misma forma, una variable que también influye en la cultura alimentaria, particularmente el consumo de alimentos tradicionales es el grupo de origen étnico al que se pertenece.

Figura 3

Preferencia de consumo de alimentos tradicionales por grupo de origen social



Como se observa en la Figura 3 de los 8 grupos seleccionados en la investigación, el grupo de origen afromexicano manifiesta una mayor preferencia del consumo de alimentos tradicionales en un 80%, en contraste con el grupo de origen zapoteca (43%) y de origen náhuatl (38%) quienes son los que reportaron menor preferencia del consumo de alimentos tradicionales y una mayor preferencia por productos industrializados.

Uno de los resultados de la investigación asociados a la existencia de la pluriculturalidad en la región de Papaloápan, Oaxaca es que ésta no es homogénea en su constitución cultural alimentaria, ya que en cada comunidad interactúan de dos y hasta ocho grupos sociales incluidos también el grupo de afromexicanos. En consecuencia, las prácticas de transmisión de la cultura alimentaria a las nuevas pluriculturalidades y generaciones han cambiado y se ha enriquecido debido a la permanencia de los saberes de la cultura y valoración de su reproducción al interior de las familias de los diversos grupos culturales con quienes se profundizó. Por ello es necesario en la actualidad, modificar intencionalmente las formas para la transmisión intergeneracional y recuperar la lengua materna (como se observa en la Tabla 2) como elemento intrínseco a la cultura alimentaria.

En la investigación se constató que en el caso de los informantes del grupo étnico mixe la transmisión es más completa, fluida y fidedigna debido a que en la transmisión de la cultura alimentaria según la encuesta, el 92% de quienes transmiten su conocimiento lo hacen en su lengua materna, ésta es una práctica que se manifiesta en las cocinas y que diariamente se van perfeccionando.

A decir de las y los informantes de la investigación respecto a la cultura alimentaria, el 83% mencionó que tiene conocimiento de que existen esfuerzos aislados de parte de gobierno o sociedad respecto a la cultura alimentaria: tales como ferias gastronómicas, exposiciones, demostraciones, días especiales de algún platillo, y con menor frecuencia kermeses o festivales comunitarios, en las que rara vez en las fiestas de los pueblos, se preparan la comida tradicional. Se identificó que estas acciones no son sistemáticas con las agendas municipales, no contienen un objetivo claro asociado a la cultura alimentaria, ni una planeación, ni recursos públicos dirigidos a la transmisión de la cultura alimentaria.

Propuesta para la promoción de prácticas educativas sociales para la transmisión de la cultura alimentaria (PESTCA) desde sus dimensiones y escenarios en la región de Papaloápan, Oaxaca

Para promover las prácticas educativas sociales para la transmisión de la cultura alimentaria desde un enfoque interseccional en la Región de Papaloápan, Oaxaca retomada en el trabajo doctoral de Cruz (2024) se requiere reconocer e identificar las diversas etapas de vida de los grupos sociales y sus referentes culturales en el ámbito familiar comunitario y regional-cultural. En la propuesta diseñada por Cruz (2024) a partir del diagnóstico y análisis exploratorio de la cultura alimentaria en esta zona, establece que el abordaje de lastres dimensiones sociales son muy pertinentes de considerar par cualquier iniciativa: el género y su papel y deconstrucción en la reproducción cultural, lo intergeneracional en tanto la interfaz entre generaciones y grupos etarios y lo multicultural en tanto es la identidad lo que articula las valoraciones y la transmisión cultural. En este sentido se propone que la interseccionalidad permita la participación de actores que tradicionalmente no son visibilizados como reproductores culturales tales como: niños, niñas, jóvenes mujeres, hombres y género no binario, hombres adultos y adultos homosexuales.

A continuación, se describen las (PESTCA) en los tres ámbitos de las diferentes prácticas de la cultura alimentaria:

La cultura alimentaria desde las prácticas familiares

Para las etapas de gestación y lactancia: El inicio de la cultura alimentaria de una persona se da está íntimamente relacionada con las practicas alimentarias maternas, por lo que todo lo que el producto en gestación y lactante depende permanentemente de lo que la madre come. Esto va acompañado de la observación del lactante de los alimentos que consume la madre y de esta forma pueda ir asociando formas, colores, sabores, olores, etc. A su vez, es el momento en el que una madre puede incorporar hábitos diferentes por el requerimiento de comer lo más variado y completo que sus recursos le permitan, verduras, frutas, y por su puesto su comida tradicional, pues a través de la madre él bebe recibirá toda la alimentación desde el contexto en el que se encuentra. Su olfato ira identificando los olores y su vista iría identificando colores y formas, platillos, conductas, que le servirán como fundamentos en la formación de su cultura alimentaria. A su vez, este es el momento ideal y recomendable para que mama transmita su lengua materna y en su lengua le explique al bebe lo que ella hace: que come, como sabe lo que está comiendo, porque lo hace, para que lo hace.

Para la etapa de exploración: los bebes están en la etapa de exploradores tanto con la madre como con el padre y todos los que eventualmente conviven con él o ella y quienes deben proponerse una meta en común enseñar a través de los sentidos: el tacto, el olfato, el gusto, el oído y la vista, todos los sentidos deben percibir la cultura alimentaria. En medida de lo posible será importante tener frutas y verduras naturales en el entorno de él o la bebe, siempre supervisado por un adulto responsable. Que vea comer a sus padres y a la familia, que reciba los olores, que pueda tocar los alimentos si es posible que pueda solo probarlos no comerlos como lo son los platillos calientes y picosos.

Para la formación de gustos: si se han hecho correctamente las dos estrategias anteriores, en esta estrategia los sentidos ya estarán identificados con los alimentos. Su vista, su tacto, su olfato y oído identifican los alimentos, ahora es el momento de trabajar mayormente con el sentido del gusto. Provocar que coma racionadamente los más variable posible de acuerdo con los recursos, se le debe dar a probar y explicar que

alimento es, como le sirve y explicarle que eso comerá durante su vida. La mamá o el papá deberá comer primero frente al bebé y facilitarle el consumo sea hervido o raspado o licuado, evitando todo lo procesado a diferencia de la etapa anterior donde solamente le daban a probar, aquí ya podrá comer algunas cantidades moderadas y variadas.

Para el consumo cautivo: Papá y mamá deben estar de acuerdo en maximizar la utilidad cultural de esta etapa, lejos de que sea una mala experiencia en el infante, provocar que los mejores recuerdos de la vida sean precisamente los de la infancia. En un ambiente de amor, cuidado, y respeto, se debe inculcar en la mente de los infantes, que lo que ellos comen es de ellos, así como su nombre, su personalidad, su nacionalidad su lengua materna, también su cultura alimentaria los identificara el resto de su vida. El papá y mamá deben hablar frecuentemente del valor de su cultura alimentaria que no vale ni más ni menos que otras, y que esto no se puede comprar con dinero, siendo un tesoro individual. Las prácticas en esta etapa más que por obligación debe fomentarse disfrutar el consumo. Provocar el mayor número de actividades juntos, días de campo, cenas familiares, fogatas, horas de cultura, y cualquier otra donde la familia esté unida y comparta sus experiencias permitirá que las valoraciones hacia la cultural alimentaria sean positivas y permanezcan para la vida adulta.

Para consumo en etapa de independencia: En esta etapa se determina la cultura alimentaria para el resto de la vida. Si las estrategias anteriores se hicieron correcta y oportunamente, esta no implicara mayor problema, dado que en esta etapa los hijos empiezan a comer fuera de casa, por lo tanto, se debe intensificar en casa de manera consensada una mayor frecuencia en el consumo de alimentos tradicionales y un reforzamiento en la transmisión de la cultura alimentaria, por lo que en esta etapa se deben insistir en las prácticas que transmitan el conocimiento de la cultura alimentaria y su valoración positiva y sistémica, resaltando que los alimentos tradicionales son más sanos, nutritivos, y saludables, y que son parte de su identidad cultural. No se debe imponer o tratar de eliminar la curiosidad de los hijos de probar otros alimentos y tampoco prohibir comida rápida, sin embargo, recordarles frecuentemente, que esos alimentos no son propios de la comunidad y si bien pueden consumirlos como antojo, nunca deberán sustituir a lo propio.

Para consumo independiente: Cuando las personas son jóvenes y solteros (as), no puede influirse mucho en lo que comen fuera de casa por lo que las veces que coman en casa se deben procurar elaborar los platillos tradicionales que más les gusta, a manera de consentir su paladar. Por su parte es importante que, de parte de la madre y el padre, se refuerce la importancia de la cultura alimentaria en sus prácticas cotidianas. En esta etapa la comunicación será lo más importante y cumplirá la función de recordar y en la que como se observa en algunos casos se pueden enviar insumos para consumir alimentos preparados de su preferencia que sean tradicionales, o guiarlos mediante algún medio virtual para que preparen ellos mismos sus comidas tradicionales.

Para consumo en pareja: desde la etapa de noviazgo debe preverse el consenso y ajuste de ambos requeridos para compartir una cultura alimentaria. Desde los primeros días ambos conyugues deben platicar de sus gustos y preferencias respecto a comidas y tomar acuerdos equitativos para continuar conservando su cultura y además enriqueciendo la misma. Los acuerdos podrían funcionar alternando los días para comer un día de acuerdo con los gustos de cada integrante de la pareja y así sucesivamente. Esto no solo conservará la cultura alimentaria de cada uno si no que la enriquecerá ahora en pareja y en la que los acuerdos para la conservación de la cultura tendrían que ser equitativa y respetuosa entre ambas partes.

Deberán también hacerlos valer frente a terceros en las visitas esporádicas a familiares o amigos. Se podrá exceptuar eventos sociales, u otros donde la pareja no influya en la posibilidad de seleccionar su comida.

Para consumo en pareja y más integrantes del núcleo familiar: desde que la esposa está embarazada la pareja deberá llegar a acuerdos para modificar su alimentación en función de las necesidades y gustos en la madre y el producto en gestación. Posterior al parto la alimentación también debe cuidarse en pareja cuidando así al bebe y a la madre. Los primeros años de vida del niño puede provocar alteraciones en la cultura alimentaria de los adultos, pero debe buscar normalizarse tan pronto como sea posible en medida que el nuevo integrante de la familia ya pueda entender las explicaciones del ¿por qué?, ¿cómo?, ¿cuándo?, ¿con quién?, comer.

Para consumo en tensión: se debe buscar el equilibrio intergeneracional, sin la imposición de las y los adultos pero que tampoco ellos cedan totalmente a los nuevos gustos. Es una buena oportunidad para comer cosas nuevas y durante este acto destacar las bondades de los alimentos propios como nutrición, salud sabor, así como el valor de lo propio. Se deben intensificar los actos familiares para transmitir conocimiento de la cultura alimentaria.

Para consumo condicionado: con base al trabajo de las estrategias anteriores tanto padres/madres como hijos/as tienen similitudes en su cultura alimentaria pero sus gustos pueden variar. El consenso de que comer debe incluir la opinión y respetar los gustos y responsabilidad por participar por todos los y las integrantes de todas las generaciones. Una calendarización que considere todos los gustos y participación en la preparación influirá en la reproducción de la cultura alimentaria en la unidad familiar.

Para consumo dependiente: los adultos mayores generalmente en esta etapa ya no tienen poder de decisión debido a sus limitaciones físicas, económicas, etc. Por lo que aquellas personas que tienen a su cargo el cuidado de adultos/as mayores, dependientes en cuanto a su alimentación, deberán en la medida de lo posible preguntarles sobre lo que quieren comer y evaluar de lo que quieren comer que pueden comer, pues habrá alimentos que por su edad avanzada ya no sean recomendables. Deben también si es posible recrear los ambientes donde ellos se alimentaron en sus vidas, traer periódicamente a personas con las que ellos comían como hijos, familiares, amigos. Se sugiere implementar un programa donde estos adultos mayores capaciten a generaciones más jóvenes, si es posible sean remunerados por ello, así ellos se sentirán útiles y además transmitirán la riqueza de su cultura alimentaria y lengua materna a las nuevas generaciones.

La cultura alimentaria desde las prácticas comunitarias

Si se parte del supuesto que la mayoría de las familias locales adopten las practicas descritas en el apartado anterior, se deben fomentar acciones de educación inclusiva para la transmisión intergeneracional de la cultura, orientados a:

- Encuentros comunitarios multiculturales de cocineras y cocineros, dirigido a las familias locales
- Muestras y sesiones de degustación gastronómicas multiculturales con presencia de visitantes de todas las edades, está dirigida a turistas
- Concursos de cocina, por redes sociales, abriendo la votación por el público en general, dirigidos a los jóvenes y niños de todas las edades.
- Involucrar a las escuelas, iglesias, sectores productivos, programas gubernamentales y organizaciones sociales en estas estrategias.

Estas prácticas comunitarias se deben impulsar para su realización en las comunidades más conocidas y visitadas que tengan presencia multicultural, para que sean replicadas luego en el mayor número de comunidades locales.

La cultura alimentaria desde las prácticas regionales

Derivado de las prácticas familiares y comunitarias a nivel regional como una segunda etapa se debe trabajar en educar a la sociedad respecto a una transmisión de la cultura alimentaria en un esquema de inclusión y de identificación de la producción, comercialización y economía basada en el sistema alimentario y socioambiental regional. Para ello, se promover las siguientes estrategias son de suma importancia: Ferias regionales de cultura alimentaria enfocada a educar a todos y todas

- Concursos de cocina tradicional, abriendo posibilidad de participación tanto a hombres como mujeres, se sugiere hacer categorías para premiar por género, por edad.
- Encuentros regionales multiculturales de educación inclusiva en la cocina tradicional.
- Difusión por la radio comunitaria cultural que existe en las regiones culturales presentes en la región territorial del Papaloápan de Oaxaca.
- Difusión vía redes sociales de todo lo realizado en los tres niveles, familiar, comunal y regional.

Trabajar intencionalmente en las tres dimensiones de la sociedad paralelamente género, intergeneracional y multicultural, asegura que trabajando de manera incluyente todos: hombre, mujeres, así como personas de todas las edades y todos los grupos étnico-multiculturales sean parte de estas prácticas que garantizan la transmisión de la cultura alimentaria y de la que el Estado tiene que asumir promoverla desde la política pública y la promoción del patrimonio biocultural intangible.

Discusión y conclusiones

A manera de discusión se analizan los estudios similares y se comparan con los resultados de la presente investigación en el contexto regional de Papaloápan, Oaxaca. Altamira y Trujillo (2017) quienes han realizado estudios similares en la región de Valles Centrales, no reportan estudios similares en la región Papaloápan de Oaxaca. Por ello, es necesario en el presente involucrar a las y los actores principales de la cultura alimentaria, particularmente mujeres adultas mayores y conocedoras de las comidas tradicionales y en general de la cultura alimentaria en el diseño de políticas públicas dirigidas a la promoción de la cultura alimentaria a nivel local y desde sus propios referentes identitarios de cada grupo social y étnico.

Por otro lado, será relevante concentrar para el sector académico e interesados en la cultura alimentaria, un compendio o acervo de todos los trabajos científicos relacionados con el tema de la cultura alimentaria que proporcionen métodos, procesos, estrategias para el conocimiento, valoración y transmisión de la cultura alimentaria para las nuevas generaciones.

De acuerdo con Castro, (2000) será enriquecedor replicar las estrategias de promoción de la cultura alimentaria con los ajustes pertinentes en otros contextos en los que las personas de las comunidades de todas las generaciones aprendan a valorar la diversidad biológica y socioambiental a través de la cultura alimentaria, pues la inclinación en un contexto capitalista y posmoderno es la valoración de lo nuevo y de lo foráneo, devaluando lo propio y lo ancestral. En la región Papaloápan existe un número reducido

de personas de la tercera edad, las cuales son los agentes que mayormente valoran la diversidad biocultural local y quienes, pudieran transmitir a las nuevas generaciones dichas valoraciones mediante estrategias dirigidas para este objetivo.

Como lo establece Gonzales (2013) debe rescatarse el enfoque del patrimonio gastronómico de todos los grupos étnicos y multiculturales para con ello rescatarlo. Sin embargo, merece la pena ser cuidadoso en evitar la apropiación cultural que genere desigualdad y despojo cultural que no vaya acompañado de la ética y de la búsqueda propia de encontrar soluciones pertinentes y duraderas orientadas al fomento de la economía local desde una perspectiva de conservación del patrimonio de la cultura alimentaria.

Las encuestas oficiales realizadas por CONACULTA (2010), INEGI (2012), y la UNAM (2020), no consideran la cultura alimentaria en sus consultas, por lo que es necesario unir esfuerzos por parte de las dependencias de gobierno, las universidades nacionales y locales, así como todo los actores rurales para hacer un trabajo conjunto multidisciplinario, intergeneracional y multicultural, que tenga como eje transversal conocer más de la cultura alimentaria desde las prácticas de los sujetos que habitan en un territorio y de ahí, construir financiar e impulsar programas de trascendencia de la cultura alimentaria.

Es necesario educar a toda la sociedad respecto a la cultura alimentaria local, para valorarla como patrimonio intangible.

La transmisión intergeneracional se intenciona desde la política pública y en todo momento ser inclusivo respecto a género, edades, grupos étnico-culturales, por ello, la pertinencia del enfoque interseccional en estas estrategias.

Las generaciones anteriores hicieron un buen trabajo de enseñanza de sus saberes. Sin embargo, sus métodos ya no son vigentes ni tan reactivos al contexto digital y de globalización para seguir enseñando igual a las nuevas generaciones. Así, la propuesta de las (PESTCA) en la región del Papaloápan, Oaxaca propuestas por Cruz (2024), puede ser una estrategia que fortalezca la enseñanza intergeneracional y que deberá promoverse desde una política pública local, regional y nacional.

Aún existe en las comunidades lo necesario en insumos naturales para continuar con la preparación de comida tradicional y con ello, hacer trascender la cultura alimentaria, pero es todavía necesario cuidar de toda esta diversidad biológica, continuando con las buenas tradiciones desde los beneficios económicos e identitarios que la cultura alimentaria puede proporcionar.

Las mujeres son las actoras principales de la cultura alimentaria por lo que en cada familia se les debe delegar más autoridad que incluya los beneficios propios en la promoción de la cultura alimentaria como sujetas políticas y también económicas, teniendo la facultad de administrar los recursos económicos para que ellas sean las hagan trascender la cultura alimentaria a las nuevas generaciones.

Se deben impulsar proyectos intergeneracionales de intercambio de conocimiento los adultos pueden enseñar a los jóvenes y los jóvenes a los adultos.

La lengua materna está ligada directa e inseparablemente a la cultura por lo que todas las personas que transmiten conocimiento de cultura alimentaria deben hacerlo en su lengua materna y en su ambiente original, de sus cocinas, sus hogares, de sus recursos naturales-endémicos, de su entorno y de los utensilios que los caracterizan.

En el sur del país de México no existe ningún grupo étnico u originario totalmente aislado, en todo el territorio se respira un ambiente de pluriculturalidad, por lo que todos los programas, planes, proyectos, ferias, talleres, intercambios etc., deben hacerse desde

un enfoque pluricultural que arrojó la información obtenida en la investigación de Cruz (2024) en los ocho grupos sociales seleccionados.

También deberá incorporarse el enfoque de género e interseccional y desde una perspectiva local-regional, considerando los ámbitos distintos expuestos como el familiar, comunitario y regional para que tengan éxito y se logren los objetivos desde una perspectiva regional y sostenible por considerar las identidades como elemento clave de la sostenibilidad de las estrategias.

Se considera necesario la búsqueda de un financiamiento o subsidio para el diseño, implementación y difusión de una estrategia multiescalar y coordinada en ésta y otras regiones del país que permitan seguir profundizando en las prácticas de la cultura alimentaria desde el enfoque del patrimonio cultural intangible y que requiere ser retroalimentado por las comunidades y por el Estado mismo

Referencias

- Altamira Contreras, S., & Trujillo Martínez, V. (2017). Registro de la Cocina Tradicional Oaxaqueña como Patrimonio Cultural Inmaterial de México. In *XI Congreso Virtual Internacional Turismo y Desarrollo*. <https://www.eumed.net/libros-gratis/actas/2017/turismo/41-registro-de-la-cocina-tradicional-oaxaqueña.pdf>
- Castro, E. (2000). Valoración de la diversidad biológica a través de la cultura alimentaria desde la época prehispánica hasta el siglo XX en Guadalajara. Diseño de una estrategia educativa radiofónica. [Tesis de Maestría publicada, Universidad de Guadalajara].
<http://repositorio.cucba.udg.mx:8080/xmlui/handle/123456789/5498>
- CONACULTA (2010). Encuesta Nacional de Hábitos, Prácticas y Consumo Culturales https://www.cultura.gob.mx/encuesta_nacional/
- Cruz-Sánchez, H. (2024). Estrategia multicultural e intergeneracional para las prácticas educativas inclusivas, valoración, y transmisión de la cultura alimentaria como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Región Papaloápan de Oaxaca, México. [Tesis Doctoral, UNINI-FUNIBER].
- De la Barrera E, Orozco-Martínez R. (2016). Socio-ecological considerations on the persistence of Mexican heirloom maize. *Maydica*, 61, 36.
- De la Barrera, et al. (Coord). (2020). *Como agua pa'l Antropoceno: manual para el planeta con recetas, relatos y ciencia*. UNAM.
- Gonzales M. (2013) Análisis del Patrimonio Gastronómico entre los Mazahuas de San Antonio Pueblo Nuevo, San José del Rincón, México. [Tesis de Licenciatura publicada, Universidad Autónoma del Estado de México].
<http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/13729>
- Gómez & Velásquez. (2019). Salud y Cultura Alimentaria en México. *Revista UNAM*, 20(1).
https://www.revista.unam.mx/wp-content/uploads/v20_n1_a6_Salud-y-cultura-alimentaria-en-Mexico.pdf
- INEGI. (2012). Encuesta Nacional de Consumo Cultural de México 2012.
<https://www.inegi.org.mx/programas/enccum/2012/>
- Pérez-Gil, A. (2009) Cultura alimentaria y Obesidad. *Atla Cultural de México*, 32(5).
https://www.anmm.org.mx/GMM/2009/n5/32_vol_145_n5.pdf
- Pérez-Paredes, E., & Sosa-Martínez, L. (2022) Las narrativas socioambientales como estrategia para la resignificación del territorio: la experiencia del Laboratorio Socioambiental Ciudadano como espacio digital de diálogo en la Sierra de

- Guadalupe. In De La Torre, F. (Coord). *Laboratorios urbanos. Crisis, controversias e incertidumbres en la gestión del conocimiento*. ACADEMIA. https://www.academia.edu/104541938/Laboratorios_urbanos_Crisis_controversias_e_incertidumbres_en_la_gesti%C3%B3n_del_conocimiento?uc-sw=108392965
- Ramírez, G. (2023) La vainilla: tras los pasos de un prodigio. Originaria de los bosques de Veracruz, migrante, asentada en Madagascar. In *La Jornada de Veracruz. Suplemento de Jarocho Cuántico*. <https://jornadaveracruz.com.mx/suplementos/el-jarocho-cuatico-septiembre-2023/>
- UNAM. (2020). Encuesta Nacional sobre Hábitos y Consumo Cultural 2020. <https://cultura.unam.mx/EncuestaConsumoCultural>
- Viveros Vigoya, M. (2016). La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación. *Debate Feminista*, 52. <https://doi.org/10.1016/j.df.2016.09.005>.