



BUAP

BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

Las preferencias de selección escolar infantil en el marco de una Política Alimentaria

TESIS
PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL
PRESENTA:

María del Carmen Ríos Acevedo

DIRECTOR
Dr. Neptalí Ramírez Reyes

COMITÉ TUTORIAL
Dra. Rosalba Ramírez Rodríguez
Dr. Paris Aguilar Piña

CIUDAD DE PUEBLA, 2 DE DICIEMBRE, 2016



Colegio de
Antropología Social
BUAP

Diseño forros: Antropología Creativa. (BUAP).

Investigación realizada gracias al apoyo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT).

Corrección de estilo: Lic. María Isabel Zenteno Leyva y Lic. Jazmín Pérez Martínez (Facultad de Filosofía y Letras). (BUAP).

Agradecimientos

A mis Maestros y Director de tesis de la Maestría en Antropología Social, por su confianza, apoyo y consejos durante mi investigación. A la gentiliza sostén económico del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologías CONACYT, que gracias a ello he llegado a realizar otra meta más.

“Con el más sincera gratitud y cariño”.

A grandes personajes de la disciplina de la Antropología de la Alimentación, tanto internacional como Nacional, a la Dra. Isabel González Turmo¹, al Dr. Bruno Lutz Bachére², Dra. Sara Pérez Gil³ y al Dr. Paris Aguilar Piña⁴, a todos por sus asesorías, contribuciones certeras, respetuosas, sabias y por la retroalimentación a mi trabajo.

“Por su paciencia y sabiduría académica”.

A mis colegas y colaboradoras nutricionistas como Julissa Juárez (Sor Juna Inés de la Cruz), por su enorme trabajo en campo para la compilación de datos, amigos de la

¹ Doctora en Antropología Social, profesora titular de la Universidad de Sevilla y vicepresidenta mundial de ICAF (International Commission on the Anthropology of Food). Ha dirigido diversos proyectos nacionales e internacionales de investigación, relacionados con la evolución de los hábitos alimentarios y la alimentación en el Mediterráneo; entre ellos, el FEDER I+D Antropología de la Alimentación: cocinas y hábitos alimentarios a ambos la del Estrecho, primer proyecto de Humanidades en recibir un I+D en España, que contó con la participación de ocho universidades y cinco centros de investigación de España, Francia y Marruecos. Miembro de numerosos comités científicos de congresos internacionales, es autora de ochenta y dos publicaciones relacionadas con los hábitos alimentarios, el análisis de las cocinas y la metodología para el estudio de la alimentación.

² Profesor-investigador de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM)-Xochimilco. Maestro en Antropología y doctor en Ciencias Sociales, y miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), nivel. Es autor de varios artículos publicados en diversas revistas latinoamericanas acerca de aspectos teóricos de la Sociología, así como sobre las organizaciones campesinas. Actualmente trabaja las formas de dominación del campesinado, los programas de apoyo al campo y las migraciones transnacionales.

³ Nutricionista de la Escuela de Salud Pública de México, Licenciada en Sociología de la Facultad de Ciencia Políticas y Sociales de la UNAM, Especialista en Estudios de la Mujer de El Colegio de México y Dra. en Antropología de la ENAH. Profesora desde 1970 de diversas materias sobre Nutrición Comunitaria, Sistemas de Vigilancia Alimentaria, Ciencias Sociales Aplicadas a la Salud, Sociología, entre otras, en la Licenciatura de Dietética y Nutrición del ISSSTE, Licenciatura en Nutrición de la UIA, Licenciatura en Enfermería del INNSZ y del Instituto de Cardiología y en la Maestría y Doctorado en Ciencias Médicas, Odontológicas y de la Salud de la UNAM. Actualmente profesora en la Licenciatura en Nutrición Humana de la UAM-X de los módulos de Nutrición, género y salud reproductiva y Políticas de alimentación y nutrición. Puesto actual: Investigadora en el INNSZ y Nivel I del SIN. Áreas de interés: Antropología alimentaria y género. Investigadora responsable del proyecto Percepción corporal de mujeres y niñas y niños de zonas rurales de México y responsable del equipo mexicano en el proyecto Mujeres indígenas, soberanía alimentaria y sostenibilidad: participación-acción para la transformación del medio rural en la Sierra Norte y costa de Oaxaca.

⁴ Doctor en antropología, más de 10 tesis dirigidas a nivel licenciatura. Dentro de la UACM coordinador y colaborador de grupos de investigación en temas sobre sociantropología de la educación. Sabático 2013-2014 para desarrollo de la tesis de investigación sobre antropología de la alimentación. Por más de 20 años ha desarrollado investigación en el área de antropología y cultura de la alimentación en México.

maestría, al Centro de Bienestar Social del IMMS de Bosques de Manzanilla, a mis amigos de los trabajos en donde me han dejado desempeñarme como antropóloga de la alimentación (DIF- Municipal). A la Escuela Primaria Bilingüe: *“Fuertes de Guadalupe y Loreto”* (niños, funcionarios públicos de la Política de la EIASA y del Programa DEC a nivel nacional-federal, estatal y municipal, a los padres de familia de la escuela y del Consejo Escolar, al directivo y los docentes de la Institución Educativa, al Comité de Padres de Familia del Programa DEC y a los administrativos- funcionarios del Programa DEC).

“Gracias por ayudarme cada día a cruzar con firmeza el camino de la superación, porque con su apoyo y aliento hoy he logrado uno de mis más grandes anhelos”.

A mi familia, especialmente a mis hermanos, sabiendo que jamás encontraré la forma de agradecer su apoyo y confianza. A mi madre y abuelos, que son seres maravillosos y mis maestros de la vida; gracias por el apoyo moral, su cariño y comprensión que desde niña me brindaron, por guiar mi camino y estar junto a mí en los momentos más difíciles aún fallecidos, por perdurar en cada sueño. A mi padre, porque desde pequeña ha sido para mí un gran hombre maravilloso y el otro pilar de apoyo en la ausencia de mi madre, al que siempre he admirado y continuaré sus pasos. A mis suegros, por su apoyo moral, económico, emocional y saberes durante nuestra comensalidad familiar.

“Gracias por guiar mi vida”.

A mi maestro, amigo, colega y compañero de la vida Joelle Ortega Pérez. Por el cariño, enseñanza y apoyo académico y moral que siempre he recibido de ti y con el cual he logrado culminar otro esfuerzo y terminado otro sueño, mi maestría, que es para mí la mejor prueba de cariño, amor y agradecimiento. A quien jamás encontraré la forma de corresponder su apoyo, comprensión y confianza, esperando que percibas que mis logros son también tuyos e inspirados en ti, hago de este un triunfo y quiero compartirlo por siempre contigo, gracias.

“Con amor, respeto infinito y admiración”.

ÍNDICE

Resumen:	9
Presentación de los capítulos de la investigación	11
Capítulo I	15
Dimensión antropológica de la alimentación en un marco Político de Asistencia Social Alimentaria Escolar Infantil.....	15
<i>1. Antecedentes en investigaciones socioculturales en un Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil</i>	<i>19</i>
1.1. Antropología de la Alimentación y las prácticas de la alimentación infantil	21
1.1.1. Prácticas y preferencias escolares infantiles en el marco Político de la EIASA27	
1.1.2. Preferencias de selección en el Programa DEC.....	34
1.2. Importancia de las prácticas y preferencias: Planteamiento del problema	39
1.2.1. <i>Orientar el trayecto: Objetivos del estudio</i>	44
1.2.2. De lo material a lo teórico: Hipótesis de investigación.....	45
1.2.3. Interés social por las prácticas y preferencias: Aplicabilidad y utilidad de los resultados	45
1.2.4. Inconvenientes del estudio: Dificultades y limitaciones	47
1.2.5. Lo idóneo del estudio: Justificación.....	47
1.2.6. Hilo conceptual de la investigación: Conceptos clave	48
1.3. Reflexión metodológica: El porqué del método etnográfico	52
1.3.1. Los mecanismos de alcance del estudio: Tipo de investigación.....	53
1.3.2. Las condiciones del ambiente: Lugar de estudio.....	54
1.3.3. La parte de interés de las prácticas y preferencias: Actores de estudio	59
1.3.4. Parte representativa de los actores de estudio: Muestra.....	59
1.3.5. <i>Técnicas, herramientas y procedimientos de recolección de la información....</i>	<i>60</i>
Capítulo II	79
Marco Teórico-Conceptual Antropológico para entender un Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil.....	79
<i>2. Contexto histórico de los Programas de Ayuda Alimentaria Infantil en el Estado Mexicano</i>	<i>81</i>
2.1. La situación alimentaria infantil en el estado de Puebla.....	86
2.2. Antecedentes históricos del Programa de Desayunos Escolares	90
2.1. La Política Alimentaria Escolar Infantil en México desde la mirada antropológica .	92
2.2. La situación conceptual de los estudios antropológicos sobre alimentación	97

2.2.1. Una perspectiva intercultural de la alimentación	110
2.2.2. Una perspectiva histórica de la alimentación	113
2.2.3. Una perspectiva novedosa conceptual de la alimentación	116
2.3. La alimentación escolar infantil en Programas de Ayuda Alimentaria	121
2.3.1. Binomio de estudio que concibe las prácticas y preferencias escolares infantiles	124
2.4. Modelo teórico y método antropológico que percibe las preferencias de selección	145
Capítulo III	157
Etnografía de los modos y maneras de seleccionar los alimentos y platillos en los niños del Desayunador Escolar	157
Los niños describieron lo que consumen	159
3. <i>Las prácticas de la alimentación en el tiempo del desayuno en la escuela</i>	159
3.1. El desayuno dentro y fuera de la escuela	162
3.1.1. Las preferencias con los alimentos y platillos del desayuno escolar	175
3.2. Las actividades alimentarias en el Desayunador Escolar: Comité DEC	193
3.2.1. La preparación de los menús escolares	205
3.3. Los administrativos en las prácticas de alimentación en el Desayunador Escolar	212
3.4. La alimentación desde la lógica Política de la EIASA	215
3.4.1. Modos de obtener- distribuir los alimentos en el Desayunador Escolar: qué se debe comer y beber	218
3.4.2. Maneras de preparar los platillos en el Desayunador Escolar: qué se debe cocinar y la cantidad	222
3.4.3. Las reglas de una alimentación correcta en el Desayunador Escolar: Aprendiendo a comer	228
3.5 Los Padres de Familia en el Desayunador Escolar	236
3.5.1. Disertaciones sobre el costo del desayuno escolar	242
3.5.2. El desayuno de casa de los niños de la Nueva Resurrección	243
3.6. Perspectiva del docente en las prácticas de la alimentación infantil en el Desayunador Escolar	251
3.6.1. Los docentes en los modos y maneras de preferir los alimentos y platillos los escolares	258
Capítulo IV	271
Análisis de los Planes y Programas Públicos de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil. Una perspectiva antropológica	271
4. <i>Ausencia empática en el Desayunador Escolar</i>	274

4.1. Causas de la resistencia a un cambio social alimentario-saludable.....	280
4.1.1. Política Alimentaria Escolar Infantil batalla por imponer un <i>habitus alimentario</i>	282
4.1.2. Inconformidades o contradicciones alimentarias	284
4.1.3. Percepción de una práctica de riesgo alimentario	290
4.2. Juego y Convivencia. Una comensalidad escolar infantil.....	296
4.2.1. Colectividad como responsabilidad social alimentaria.....	300
4.2.2. El juego como convivencia social e intercambio cultural alimentario	305
4.3. Ignorando un modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil.....	311
4.3.1. Desconocimiento de un lenguaje cotidiano de alimentación infantil	317
4.3.2. La oralidad del lenguaje público institucional	318
4.3.3. Recuerdos de sabores, de familia y de lugar	320
4.3.4. Prácticas de la mesa de casa representadas en las preferencias escolares .	324
4.4. Voluntad Política Alimentaria. Una perspectiva de desconfianza y frustración	334
4.5 La última voz al problema y objeto de estudio: Conclusiones	341
ANEXOS.....	371

Las preferencias de selección escolar infantil en el marco de una Política Alimentaria

Resumen: En la presente investigación se aborda el tema de las prácticas de alimentación infantil. De manera particular, se centra en el problema de las preferencias de selección de los alimentos y platillos en los niños del Desayunador Escolar Bilingüe, de la Primaria “Fuertes de Guadalupe y Loreto”, en la colonia Nueva Resurrección, de la ciudad de Puebla. Las preguntas que guiaron el proceso de investigación fueron las siguientes: ¿Cómo son los modos y maneras de selección de los alimentos y platillos de los niños del Desayunador Escolar “Fuertes de Guadalupe y Loreto”? ¿Cuáles son los elementos sociales y/o culturales que influyen en las preferencias de los alimentos y platillos de los niños? ¿Qué relación existe entre el Programa DEC y las preferencias de los alimentos y platillos de los niños? En tal sentido, el objetivo general fue investigar las preferencias de selección de los alimentos y platillos de los niños del Desayunador Escolar Bilingüe de la Primaria “Fuertes de Guadalupe y Loreto”, en la colonia Nueva Resurrección de la ciudad de Puebla. En tanto que, los objetivos específicos fueron: 1) describir los modos y maneras de selección de los alimentos y platillos de los niños, 2) analizar los elementos sociales y/o culturales que influyen en las preferencias de los alimentos y platillos de los niños y 3) interpretar la relación existente entre el Programa DEC y las preferencias de los alimentos y platillos de los niños. La investigación tiene un alcance descriptivo, analítico e interpretativo. El método utilizado fue el etnográfico. Las técnicas empleadas fueron: observación participante, entrevistas semiestructuradas, el diario de prácticas de alimentación escolar infantil, el dibujo y el grupo focal. El diario de campo y la encuesta de prácticas de alimentación escolar infantil se usaron como herramientas para la recopilación de la información.

La investigación contribuye con referentes científicos, a la comprensión de las prácticas de alimentación infantil, al examinar las relaciones de forma inmaterial y material del niño con los alimentos y platillos a través de narraciones de lo que prefiere o no prefiere comer. De esta forma, se conocieron los modos y maneras de preferir los comestibles, el cómo y por qué los prefieren comer o no comer, y cómo expresan sus prácticas de alimentación en la cotidianidad en el Desayunador Escolar. La investigación revela la lógica estructural-funcional institucional y la influencia de los factores sociales y/o culturales que inciden en las preferencias de selección en el marco de una Política Alimentaria, como lo es el Programa Desayunos Escolares Calientes (DEC). Sobre todo, la investigación descubre que los niños y las niñas, no son el centro de la Política Alimentaria, sino que se privilegia la dimensión administrativa del Programa. El Programa DEC está descontextualizado porque no retoma elementos sociales y/o culturales que permean las preferencias de selección de los alimentos y platillo de los escolares infantiles.

Palabras clave: Significados socioculturales alimentarios; Prácticas de la alimentación infantil; Preferencias de selección; Política Alimentaria; Programa de Ayuda Alimentaria.

Presentación de los capítulos de la investigación

En el **Capítulo I Dimensión antropológica de la alimentación en un marco Político de Asistencia Social Alimentaria**, plantea un bosquejo del quehacer de la disciplina de la Antropología de la Alimentación, en un marco Político de Asistencia Social Alimentaria en el ambiente escolar infantil. En concreto, el desarrollo del tema de investigación: las prácticas de la alimentación y, del objeto de estudio: las preferencias de selección de los alimentos y platillos en un Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil: el Programa de Desayunos Escolares en su Modalidad Calientes (DEC). Se esquematiza la importancia de estudiar las prácticas y las preferencias (planteamiento). También, se describe hacia dónde va orientada la investigación (objetivos), los aspectos tanto materiales como teóricos (la hipótesis), el interés social del tema y del objeto de estudio (las prácticas y las preferencias), los inconvenientes que presentó la investigación (la aplicabilidad y la utilidad de los resultados), los hilos conceptuales que entretejen al tema y al objeto de estudio (los conceptos clave). Asimismo, se detalla la ubicación geográfica del lugar de estudio. Finalmente, se desarrolla una reflexión metodológica para fundamentar la importancia del método antropológico, las técnicas, las herramientas, los procedimientos de recogida de la información y los procedimientos de análisis, relacionados con el tema y el problema de estudio.

En el **Capítulo II Marco teórico-conceptual antropológico para entender los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil**, se da cuenta de un breve contexto histórico de los Programas de Ayuda Alimentaria Infantil en el Estado Mexicano, como la situación alimentaria en el estado de Puebla y asimismo, los antecedentes históricos del Programa de Desayunos Escolares en su Modalidad Calientes (DEC). Bosqueja la Política Alimentaria Escolar Infantil en México desde la mirada antropológica, y su situación conceptual de los estudios en la disciplina de la Antropología de la Alimentación, tocando una perspectiva intercultural, histórica y novedosa conceptual en temas de alimentación. Se desglosa una estrategia para trabajar en la Política de la Estrategia Integral de Asistencia Social

Alimentaria (EIASA) y el Programa DEC, por medio de un “binomio de estudio” que concibe las prácticas y preferencias escolares infantiles como fenómenos sociales. Y por último, esquematiza un modelo teórico y de método utilizado por la Antropología de la Alimentación para percibir a las preferencias de selección de los alimentos y platillos escolares infantiles.

En el **Capítulo III Etnografía de los modos y maneras de seleccionar los alimentos y platillos en los niños del Desayunador Escolar**, muestra la etnografía del lugar y los actores, al describir los modos y maneras de preferir seleccionar los alimentos y platillos por los niños del Desayunador Escolar de la Primaria Bilingüe de “Fuentes de Guadalupe y Loreto” en la colonia Nueva Resurrección en la ciudad de Puebla. En específico, cómo los distintos actores sociales (Comité DEC, Administrativos del Programa DEC, Directivos, Docentes, Consejo Escolar de Padres de Familia, los niños) que directa o indirectamente están interviniendo en las prácticas y las preferencias de los escolares infantiles en el Desayunador, en particular, del *desayuno de casa* y del *desayuno escolar*, así como las actividades alimentarias que preside la Política de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA), al observar la preparación de los menús escolares y las Reglas de Operación del Programa DEC.

En el **Capítulo IV Análisis de los Planes y Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil. Una perspectiva antropológica**, se halla un análisis breve de los elementos que componen a estos Planes y Programas, que son interpretados en un contexto en particular, por ejemplo, el Programa de Desayunos Escolares en su Modalidad Calientes (DEC) en la Primaria Bilingüe de “Fuentes de Guadalupe y Loreto” en la colonia Nueva Resurrección en la ciudad de Puebla. El apartado, relata las prácticas y preferencias de los actores involucrados directa e indirectamente en el Programa DEC, hallando aspectos: de una ausencia empática en este espacio social alimentario, las causas que los actores tienen para resistirse a un cambio social alimentario-saludable, de la batalla que la Política Alimentaria Escolar Infantil día con día, trata de imponer un *habitus*

alimentario en el Desayunador Escolar, las inconformidades o contradicciones alimentarias que presiden en éste, las percepciones que existen al interior del Desayunador por los actores como una práctica de riesgo alimentario, el juego y la convivencia como representantes de una particular *comensalidad escolar infantil*, una colectividad como responsabilidad social alimentaria, el juego como una convivencia social e intercambio cultural alimentario, la ignorancia por el Programa DEC, de un modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil al interior del Desayunador, el desconocimiento de un lenguaje cotidiano de alimentación infantil, la oralidad del lenguaje público institucional, los recuerdos de sabores, de familia y de lugar con los alimentos y platillos del *desayuno de casa* y del *desayuno escolar*, las prácticas de la “mesa de casa” representadas en las preferencias escolares y finalmente, la voluntad Política Alimentaria percibida por los actores involucrados directa o indirectamente en el Programa DEC de “desconfianza” y “frustración”.

Capítulo I

Dimensión antropológica de la alimentación en un marco Político de Asistencia Social Alimentaria Escolar Infantil

Alicientes para la realización de la investigación

Las motivaciones para abordar el tema de las prácticas de la alimentación infantil y en concreto, las preferencias de selección en el Desayunador Escolar de la Primaria Bilingüe “Fuentes de Guadalupe y Loreto”, en la Colonia Nueva Resurrección de la ciudad de Puebla, se debe en gran medida a mi experiencia laboral y al conocimiento empírico que he ido adquiriendo dentro de los Programas Alimentarios en diversos contextos.

El tema de las prácticas de la alimentación infantil, se reviste de gran complejidad y exige una amplitud de miradas para entender este fenómeno antropológico, en particular, el sistema y proceso cultural de la alimentación escolar. En efecto, tradicionalmente los profesionales de la salud, suelen conocer los aspectos tanto biológicos como bioquímicos de la alimentación y consigo, de la nutrición en los niños, pero no manejan con claridad los semblantes culturales y sociales del tema en cuestión.

Estudiar estos contenidos desde parámetros *inter y transdisciplinarios* es realmente necesario. Sobre todo, para describir las características de los modos y maneras de preferir seleccionar los alimentos y platillos en los niños, pero principalmente analizar los elementos sociales y/o culturales que influyen en las preferencias. También, es oportuno interpretar las relaciones entre el Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, como el Programa de Desayunos Escolares en su Modalidad Calientes (DEC)¹ y las preferencias de selección. Las cuales son difíciles de transformar ya que regularmente tiene dos componentes: 1) alimentos accesibles (factor económico) o que están en el entorno (geográfico y ambiental) y 2) alimentos preferidos, aquellos que cada persona o grupo selecciona, de acuerdo con lo que considera adecuadamente comestible porque son de

¹ A partir de ahora, el Programa de Desayunos Escolares en su Modalidad Calientes (DEC), se nombrará abreviándolo como Programa DEC.

temporada o por su gusto, entre otros componentes que se interrelacionan a la hora de la selección de la comida para los niños.

Para abordar el tema recurrí a la Antropología de la Alimentación, ya que aborda a las preferencias como expresiones culturales y estructuradoras sociales en los modos y maneras de comer del niño, descansando en aspectos ideológicos-inmateriales (de significados sociales y/o culturales) y materiales (la organización del proceso, lógica o ritmo) de las prácticas de la alimentación infantil en un ambiente escolar (Desayunador) al interior de la Política de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA)².

El estudio es fundamentalmente cualitativo, pero consta de elementos cuantitativos, los cuales se desarrollaron utilizando diversas técnicas como: el diario de campo y encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil, con distintas técnicas como: la *observación participante*, las *entrevistas semidirigidas o semiestructuradas*, un *diario de prácticas de la alimentación escolar infantil*, el *dibujo* para el análisis de los mapas mentales y el *grupo focal o de discusión*. Entre las herramientas empleadas fueron: el *diario de campo* y una *entrevista de prácticas de la alimentación escolar infantil*.

El proceso de investigación ha sido viable en virtud del método, las técnicas, las herramientas, las experiencias y los conocimientos que se tienen sobre el tema y el objeto de estudio. Así, el trabajo desarrollado intenta expandir la importancia del papel del antropólogo de la alimentación como conocedor de los estudios en las prácticas sociales de los niños y sus significados o sistema y proceso cultural de la alimentación. Es decir, las preferencias de selección de los alimentos y platillos en los niños del Desayunador Escolar.

² A partir de ahora, la Política de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA), se designará como Política de la EIASA.

Cabe señalar que la etapa escolar infantil es portadora de significaciones socioculturales y que se dejan entrever en las preferencias de selección. De esta forma, uno de los propósitos del estudio es construir un conocimiento desde los niños que sirva para enriquecer la planeación, el diseño y el desarrollo de la Política de la EIASA y del Programa DEC, en donde se hacen visibles las conductas o comportamientos, hábitos, prácticas de la alimentación y nutrición de los escolares.

1. Antecedentes en investigaciones socioculturales en un Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil

Las razones que me llevaron a interesarme por el tema de las prácticas de la alimentación infantil en tramas escolares, se deben a mi trayectoria como investigadora en estudios sobre la disciplina de la Antropología de la Alimentación, al laborar como nutricionista en proyectos de la Política de la EIASA y sus diferentes Programas. Así, visualicé que esta política es de gran interés en las agendas públicas del Desarrollo Integral de la Familia (DIF), porque promueven mejorar en las familias y comunidades poblanas; “al combatir las causas y efectos de la vulnerabilidad alimentaria” de las mismas (Desarrollo Integral de la Familia Nacional, 2006, p. 1). Además, de solventar diversas problemáticas en sentidos sociales, económicos y nutricionales.

Es pertinente puntualizar, que a pesar del interés gubernamental por resolver problemas sociales, económicos y nutrimentales, entre otros, se deja de lado el papel cultural del contexto y del colectivo social. Lo que conlleva a contradecir la eficiencia del Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil. Esto puede parecer trivial pero no lo es, porque toda política debe involucrar y nutrirse del conocimiento que tienen los propios actores en cuestión.

Estas deficiencias de la Política de la EIASA y su Programa DEC, han contribuido a aumentar mi interés como antropóloga de la alimentación, por

preguntarme qué alimentos y platillos prefieren seleccionar, y por qué eligen comerlos los niños. Esto me ha llevado a sentarme con ellos en la mesa (Desayunador) y en los diversos lugares de la escuela, donde el infante desarrolla sus actividades alimentarias para comprender la importancia que tienen estos cuestionamientos y descubrir algunas respuestas a las mismas.

Por lo tanto, como nutricionista, sé que las intenciones de la Política de la EIASA y el Programa DEC son honestas, y se apoyan con estudios estadísticos para la resolución de indicadores de *pobreza alimentaria*. Sin embargo, continúa habiendo padecimientos nutricios en los niños. Considero que los estudios de los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, pueden enriquecerse del conocimiento antropológico o de una mirada de estudios cualitativos en la alimentación y nutrición.

Los resultados de las pruebas internacionales relacionadas con la alimentación infantil en ambientes escolares en México, muestran significativas diferencias, pero no grandes cambios como lo veremos más adelante. Sobre todo porque no incluyen en su Política de la EIASA, el conocimiento de expertos sobre temas sociales y/o culturales (antropólogos de la alimentación).

Por tal motivo, esta investigación es integral, hace visible a los distintos actores que intervienen en el Programa DEC, y muestra mi experiencia como nutricionista y antropóloga de la alimentación (visión *inter* y *transdisciplinaria*). Así, se sustenta una doble convicción; la primera, se refiere a la prioridad de dar voz a los niños y a sus prácticas de alimentación, como a sus preferencias de selección de los alimentos y platillos en su contexto escolar; la segunda, sostiene la importancia de construir un conocimiento con los niños, a fin de edificar un discernimiento que favorezca la Política de la EIASA y su Programa DEC para que no se destine a fracasar.

1.1. Antropología de la Alimentación y las prácticas de la alimentación infantil

En torno a las prácticas de la alimentación infantil en un marco Político de la EIASA, se hallan estudios desde los años 40 del siglo XX. En el caso mexicano, antropólogos como Gamio (1982) en su libro *Forjando Patria. Pro nacionalismo*, realizaron trabajos para estudiar enfermedades como la *desnutrición infantil*. En sus estudios introduce el término *dieta indígena*, para atribuir un papel en la construcción de una identidad nacional mexicana, y que Gómez define como elemento importante de las Políticas Alimentarias en México. La dieta indígena y la política en 1946, se señalaron desde sentidos biológicos, de pobreza, ignorancia y hambre (Bertran, Arroyo, 2006, p. 3).

Las décadas de los 60 y 70, Cravioto y Arrieta (1983) y Chávez (1979), efectuaron estudios sobre el desarrollo y crecimiento infantil. Los autores incluían variables ambientales y sociodemográficas, debido a las exigencias cuantitativas. Los datos quedaron reducidos a asociaciones estadísticas que fueron apreciadas por la Epidemiología. Por otro lado, refiere Pérez (2011) que “la variable socioeconómica permitió conocer la relación entre el estado de nutrición de algunos miembros de la familia y el nivel de ingreso del jefe del hogar, la escolaridad de la madre y la calidad de la vivienda” (p. 141).

Por lo cual, los estudios de la Antropología de la Alimentación, tienen sus antecedentes en la Antropología Aplicada. Por ejemplo, en países de Europa, se interesaron por el conocimiento de las prácticas o comportamientos productivos locales. Además, se preocuparon por estudiar los contextos coloniales, en los que el cambio social era evidente. De esta forma, los estudios de la *malnutrición* fueron constituyentes para la comprensión del cambio social y cultural que experimentaron las sociedades no industrializadas. Los trabajos de forma indirecta favorecieron el conocimiento de los semblantes culturales de la alimentación y la comida, para resolver problemas sociales.

Las investigaciones nutricionales de las prácticas de la alimentación infantil, también tienen sus inicios en las unidades familiares, que se dirigieron a investigar aspectos relacionados con la alimentación en la “etapa preescolar”. Con el propósito de observar en dónde radicaban las causas de la *desnutrición infantil*. Como señala Carrasco (2007), si éste padecimiento residía en las “prácticas alimentarias *negativas* de las madres hacia sus hijos, en la miseria de las comunidades, en los factores económicos, en aspectos culturales como el gusto, en las preferencias, en los saberes, en las creencias, en las ideas o en los valores” (p.196). Es decir, “desde un punto de vista teórico, el acto alimentario como hecho social total deja de ser un puro comportamiento y se concibe también como un valor, un hecho de conciencia y de poder”. En otras palabras, la Política de la EIASA que operativamente y funcionalmente decide en su Programa DEC sobre las preferencias en los niños al decirles -que comer y no comer-. Y donde, institucionalmente las prácticas de la alimentación, expresan un hecho, un régimen social al interior de la escuela (Desayunador Escolar).

Las prácticas de la alimentación infantil vistas desde referentes culturales, conllevan al concepto de *ontogenia*³, para definir a la “etapa escolar infantil” como “un nivel biológico y cultural de un período de desarrollo y crecimiento” y un “proceso interactivo entre la cultura y el contexto situacional social” (Zavala, 2012, pp. 55-97). Es decir, la “etapa escolar infantil” es un “período de la vida humana en donde el infante se desarrolla y crece en un contexto físico, psicológico, cultural y socialmente específico” (Definición propia), para comprender los tejidos sociales, culturales y sus repercusiones psicológicas, percibiendo esos significados que les asignan los niños a la hora de comer los alimentos y platillos definidos como:

Alimento, “órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, cuyo consumo en las cantidades y formas habituales es inocuo, de suficiente disponibilidad, atractivo a los sentidos y seleccionados por alguna cultura” (*Cuadernos de Nutrición*, 2001, p. 9). Portador de sentido de las relaciones sociales,

³ “Ontos”, que puede traducirse como “el ser”. “Genos”, que es sinónimo de “raza” u “origen”. El sufijo “-ia”, que se utiliza para indicar “cualidad”. El término de *ontogenia*, es introducido a la antropología y creado e implementado por Haeckel en el siglo XIX, en 1866 planteó la conocida ley biogenética. Definición de ontogenia - Qué es, Significado y Concepto. Consultado el 27 de mayo, 2015. Disponible: <http://definicion.de/ontogenia/>

hábitos y prácticas de los actores al ejercer “efectos simbólicos y reales, individuales y sociales, al permitir construir y poner en escena la realidad y las relaciones sociales” refiere Fischler (Ibáñez, Huergo, 2012, pp. 38-39).

Por otro lado, un platillo “es una representación de una expresión socializada en un plato que se encuentra frente a nosotros y se materializa en los niños desde la obtención-distribución de los alimentos y de la preparación de estos. Los cuales, representan distintos valores, costumbres y tradiciones” (Definición propia). En otras palabras, el niño aprende qué comer, cuándo y de qué manera hacer significativa una comunicación, la cual define la lógica o el sistema y proceso cultural de la alimentación, puesto que la cultura establece como refiere Zavala (2012) “una identidad de comunicación e interacción” (pp.12-14), que conducen, a sus prácticas de alimentación y de convivencia colectiva en el ambiente escolar. Asimismo, los alimentos y platillos comenta Zavala, se representan en estos lo que “siente, hace y piensa el niño; pero también por cómo llega a sentir, cómo se siente, por qué hace lo que vemos y cómo es que llega a pensar de un modo o de otro” en relación con lo que prefiere seleccionar para comer, y por qué lo selecciona.

Las prácticas de la alimentación infantil para Barthes: “constituyen un signo de la actividad, del trabajo, del deporte, del esfuerzo, del ocio, de la fiesta, [de la escuela] de cada circunstancia social, que tiene su propia expresión alimentaria” en un espacio y tiempo determinado, donde los alimentos y platillos cohesionan una estructura alimentaria de una sociedad en particular. Por ejemplo, “comemos no sólo para alimentarnos sino también, en una buena medida por razones sociales”, creando un sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, lo conveniente, lo perjudicial, lo adecuado, lo fuera de lugar, lo tóxico, la saciedad; al respecto Douglas menciona que, “cada sociedad dispone de reglas, las cuales a veces no están escritas de acuerdo a juicios nutricios, culturales o emocionales que se reflejan en las prácticas de alimentación” (Contreras, 2002, p. 15).

Alimentarse es una práctica que se desarrolla más allá de su propio fin, resume un comportamiento o conducta. No hay que olvidar que la sociedad se organiza en sistemas contruidos por un conjunto de informaciones organizativas (conocimientos, saberes sociales) y reglas generativas (organización de modelos de conducta). Menciona Kaplan: las prácticas “en conjunto conforman y define un sistema cultural de alimentación, a donde la escuela constituye una estructura social” (Zavala, 2012, p. 59).

Por lo tanto, el sistema y proceso cultural de la alimentación estructura socialmente las prácticas de manera inmaterial y material, en otras palabras están constituidas por una estructura subjetiva en relación a lo que siente y piensa el niño respecto a lo que come y objetiva (como su dinámica- ritmo de alimentación a la hora qué come, cuál es el menú escolar, quién cocina).

De manera empírica las prácticas infantiles en contextos escolares, interactúan cuando el niño está comiendo, “aportando una dinámica de comunicabilidad y significación” (*Ibídem*, p. 15). Donde, la cultura interviene de forma estructural analizando los pensamientos y actitudes que tiene el niño en relación a lo que prefieren seleccionar para comer. Es decir, la cultura estructura, está sistematizada y procesada en cada sociedad en un sistema y proceso cultural o lógica de alimentación, que otorga un significado (valor-simbólico) a los alimentos y platillos.

En el sistema y proceso cultural de la alimentación, en donde está involucrado el desarrollo y el crecimiento del niño, depende como refiere Contreras (2002) de un “proceso de interacción, reproducción y de comunicación y su facultad para significar” (p.27), los alimentos y platillos de forma inmaterial y material, las cuales construyen las prácticas (sus modos y maneras de preferir) alimentarse (seleccionar) en los escolares infantiles. Asimismo, comunican por medio de los comestibles signos, que se encuentran en la mente de los niños (lo que piensan, viven, sienten) relacionado con lo que prefieren comer o no comer.

De esta forma, “el signo adquiere un significado comunicable” (Zavala, 2012, p. 61) que conforma un sistema y proceso cultural de la alimentación o de comunicación (un lenguaje cotidiano de alimentación infantil o un “lenguaje de la comida”) particular, este lenguaje se constituye sólo si tienen existencia social para el niño.

Además, una práctica se visualiza como lo refiere Bourdieu, en un “conjunto personal transformable por circunstancias particulares, en cuestiones biológicas y culturales, que dan acciones no siempre repetitivas ni siempre cambiantes, es el *habitus*” (Peña, Alonzo, 2006, p. 39). Ejemplos de lo mencionado, es el trabajo de Igor De Garine: *Los aspectos socioculturales de la nutrición* donde, comprende la complejidad del hecho alimentario. Junto con Vargas (1988; 1993; 1994) en trabajos realizados en Europa, elaboran distintos artículos en estos parámetros con propuestas de método, siendo un pionero de los estudios en las prácticas de la alimentación infantil en México en el año 70. Vargas, al ingresar al Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) forma el primer grupo de antropólogos médicos; el cual realizó distintos proyectos de acción de la Antropología con la Nutrición, hasta el reconocimiento puntual que tiene la visión histórica del desarrollo de los “patrones contemporáneos de alimentación en el país, con énfasis en el legado prehispánico y colonial de los hábitos, prácticas y costumbres del país moderno” (Peña, Alonzo, 2006, p. 39).

También, refiere Contreras concerniente al artículo de Mary Douglas: “*Las estructuras de lo culinario*” que desde una configuración estructuralista trabaja las reglas que constituyen las prácticas de la alimentación. Del mismo modo, se encuentra el apartado de Eric Ross, que a partir de perspectivas materialistas explica la realidad social, económica, política y ecológica. Otros ejemplares en Alimentación y Nutrición en la Antropología es el de Ellen Messer: *Perspectiva antropológica sobre la dieta* y Claude Fischler: *Gastro-nomía y Gastro-anomía*:

sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea (Contreras, 2002, pp. 171- 198; 259-380).

De los años 50 a los 70, en relación a los estudios de prácticas, ya no son los actores *indígenas* o los *campesinos*, sino la interacción entre éstos y la moderna sociedad occidental. A manera de ejemplo, se involucran en aspectos de la participación de la dinámica social alimentaria, convirtiendo los alimentos y platillos para el siglo XX, en unidades de análisis sensibles a fuerzas sociales, políticas y económicas externas al desarrollo.

A partir de los años 80 las investigaciones de Vargas y Long Towell, abordan históricamente la descripción de la evolución de patrones y prácticas de la alimentación en México, asimismo de los intercambios de alimentos entre los continentes Americano y Europeo, refiere Aguilar: Vargas con el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ)⁴ que trabaja de tres maneras en la disciplina, para estudiar las prácticas de la alimentación en la población mexicana: 1) estudia al interior de la Antropología Aplicada los procesos de alimentación y nutrición y los componentes biológicos como socioculturales, 2) los procesos de salud y enfermedad y 3) el mejoramiento de las condiciones de trabajo y vivienda en la población, para entender las diversas enfermedades que los infantes padecían (Esquivel, 2013, p. 3).

Al finalizar la década de los 80 y principios de los 90, la Antropología de la Alimentación, intenta plasmar un reconocimiento de importancia y desprenderse no completamente del campo de las Ciencias de la Salud, donde tiene su historia en México al posicionar fundamentos teóricos, metodológicos y empíricos. Al respecto señala Aguilar, que el objetivo de los fenómenos biológicos involucrados en la alimentación humana, determinan la función social de los alimentos y platillos.

⁴ A partir de ahora se designará por sus siglas INCMNSZ.

Por otro lado, los trabajos que Peláez Casabianca (1997) emprendió con el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM y el INCMNSZ, en un primer punto se enfocan al análisis de los alimentos y platillos como forma de comprender procesos sociales y culturales; y en un segundo aspecto, describe los componentes de la alimentación en determinados grupos sociales en relación con su estado nutricional (Peña, Alonzo, 2006, p. 124). Es decir, que para 1963 la Antropología de la Alimentación, tenía un campo trabajado en un sub-campo llamado Antropología Médica, donde los antropólogos realizaban investigaciones empíricas en los procesos sociales y las representaciones culturales de la salud, la enfermedad, y las prácticas de *atención o asistencia*.

Los trabajos referidos, buscan la manera de satisfacer las demandas humanitarias y científicas del campo de la medicina, donde se encuentra la Nutriología (nutrición o dietética), mediante la búsqueda del origen social de las enfermedades. Para esto, se realizan investigaciones en las cuales se averiguan los obstáculos que deben enfrentar los niños al momento de buscar ayuda médica y cuidados de salud. Por tanto, los estudios etnográficos que se llevan a cabo; consisten mayormente en observaciones, entrevistas y cuestionarios para conocer la manera en que los niños perciben la salud, las enfermedades, y de qué manera la sociedad, la cultura, la política y el ambiente afectan su salud, por sus prácticas de alimentación, que se puntualizan en el siguiente apartado.

1.1.1. Prácticas y preferencias escolares infantiles en el marco Político de la EIASA

En las preferencias de selección se abordan los factores que influyen en lo qué, cómo y por qué lo prefiere comer y no comer el niño, siendo incógnitas de debates hoy en día, y de interés para la Antropología de la Alimentación en México. A manera particular, por los diversos padecimientos actuales en salud-nutrición que enfrentan los niños en el ambiente escolar: como la desnutrición, diabetes,

sobrepeso/obesidad y enfermedades cardiovasculares, entre otros padecimientos que la Política de la EIASA y su Programa DEC ha intentado *atender o asistir*.

Diversos autores y funcionarios de los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil se cuestionan, si las preferencias están influyendo en las enfermedades que padecen los niños actualmente. Al observar su relación con los significados sociales y culturales que les atribuyen a los alimentos y platillos a la hora del *desayuno escolar*, que reflejan sus prácticas de alimentación cotidianas. Señala Shack, las preferencias constan de diversos factores, la “elecciones de alimentos en la sociedad moderna están cada vez más influidas por la publicidad” (Contreras, 2002, p. 11); pero también por aspectos psicológicos, económicos, políticos, entre otros, que conforman las prácticas de la alimentación en el niño.

Ejemplos de lo mencionado, son los artículos de Paul Rozin: “Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y las aversiones alimentarias” y de Dorothy Shack: “El gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias” (Contreras, 2002, p. 11). Menciona, que una práctica conforma una preferencia de alimentación, que se modela por un contexto social y una determinada cultura, las cuales son variables y condicionadas por multiplicidades de elementos, que están influidas por la publicidad o la disponibilidad de medios, en donde la selección de los alimentos y platillos, difieren en distintos países o regiones y suelen tener diversas características, consumiendo, evitando o rechazando algunos de estos, por cuestiones de salud o por situaciones morales-sociales, económicas, religiosas, sensoriales-estéticas, entre otras.

El interés por las preferencias de selección por los niños en el contexto escolar, conduce a cuestionamientos en torno a cómo perciben y experimentan sus sensaciones, con relación a qué, cómo y por qué lo prefiere comer, determinando una *comensalidad escolar infantil*. Es claro que el niño socialmente establece una forma de alimentarse, que el ambiente social y su construcción

cultural le hacen pensar o se le asigna como el adecuado y en donde las prácticas están influenciadas por normas- reglas sociales, que se encuentran presentes en la Institución Educativa al interior del Desayunador Escolar.

De acuerdo con lo anterior, en la obra de Pierre Bourdieu: *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura* (2010), se argumenta que el gusto por algún alimento y platillo intervienen aspectos sociales que la cultura de un grupo determina. De esta forma, se observa qué, cómo y por qué se prefieren ciertos productos, los cuales pueden ser influenciados por el “gusto”, el “sabor” y la “sazón” que constituyen un universo de formas de selección, pero también, por otra legitimidad de ciertas prácticas de alimentación que socialmente son fijadas por la Política de la EIASA en su Programa DEC. Ahí, se visualiza qué, cómo y por qué se obtienen-distribuyen los alimentos y la preparación de los platillos que adentran a las preferencias de selección y en donde, se edifican las prácticas infantiles concibiéndolas como:

Multidimensionalmente, [como realidades] fenoménicas hipercomplejas [donde] se articulan tres espacios como múltiples y diversos: a) el operacional; su corporalidad, b) el psíquico-emocional; el espacio de afectividad, y relacional/ interrelacionar de percepción/cognición y c) el espacio social; dónde ocurren las relaciones sociales y la cultura (Peña, Alonzo, 2006, p. 33).

Razón por la cual, concebir a los niños en estos tres parámetros mencionados, complejiza las prácticas de la alimentación, pero a la vez ayuda a percibir de forma total, el qué, cómo y por qué de las preferencias de selección. Además, de contemplar los aspectos biológicos, al analizar el desarrollo físico y crecimiento mental, divisando semblantes afectivos: en lo que sienten, viven y piensan los niños con lo que prefieren comer o no, posicionándolos en un contexto social, que lleva a la construcción cultural de la alimentación, observando a estos actores *biosocioculturalmente*.

Las prácticas producen signos que los niños otorgan a lo que prefieren comer y que son apreciadas como “una serie de reglas que explican el orden

estructural del fenómeno o sistema [y proceso de alimentación] y hace posible su comunicación con otros signos o en otro nivel de orden estructural” (Zavala, 2012, p. 18); es decir, se observan los elementos inmateriales y materiales que forman las prácticas de la alimentación y consigo, las preferencias de selección escolar infantil.

Las prácticas de la alimentación conllevan un proceso de signos culturales, que comunican *algo* a la hora de preferir seleccionar los alimentos y platillos por parte de los niños; que desarrolla cognitivamente, vivencialmente y significativamente. En otras palabras, muestra el cómo percibe, siente, piensa, relaciona y comunica el niño estas preferencias de selección a la hora de elegir qué desayunar en la escuela; ejemplificando su sistema y proceso cultural de la alimentación de manera concreta. Si bien, el infante de esta forma desarrolla e incorpora nuevos signos y códigos a sus prácticas interrelacionándolas, contradiciéndolas y oponiéndose a otras lógicas o sistemas y procesos culturales de alimentación. Por ejemplo: en casa, en donde se genera otro tipo de significados al preferir qué, cómo y por qué comer ciertos alimentos y platillos. Para explicar lo mencionado, la obra Carolyn Korsmeyer: *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía* (2002), revela la percepción del “gusto” por determinados productos, si bien incorpora un análisis para entender el por qué algunos comestibles son preferibles o se rechazan comer.

Por otro lado, las preferencias de selección escolar infantil se analizaron en dos ordenaciones: 1) se observó “las *estructuras conscientes* [o *materiales* (las Reglas de Operación-la operatividad)] y 2) se prestó atención a las *estructuras inconscientes* [o *inmateriales*] (expresan los símbolos-significados)” (Mauss, 1979, pp. 170-171). La primera ordenación, llevó a los aspectos materiales, a esos modos en que obtienen-distribuyen los alimentos y las maneras de preparación de los platillos (horarios); es decir, cómo tiene que operar el Desayunador Escolar, pero que subyacentemente sostiene a la estructura social, su funcionalidad y del cómo y por qué la construcción y determinación de su forma o estrategias de ver,

sentir, pensar y actuar como elementos constructores de las prácticas de la alimentación infantil al interior del Desayunador Escolar.

La segunda ordenación, marcó los aspectos simbólicos-inmateriales como lo sensorial, emocional, afectivos llevando a observar el *habitus alimentario*. Haciendo la relación al conocimiento de espacio social, al mundo social, a las formas sociales del pasado, reconocidas como las prácticas e interacciones que forman la experiencia vivida de los actores que participan directa o indirectamente al interior del Desayunador, el cual es interpretado como:

Un espacio sociocultural de organización para la alimentación [infantil], entendido como el conjunto de conceptos, lugares y referentes empíricamente observables y documentables. Dicho conjunto, está involucrado en la construcción cultural en el sistema y en el proceso de alimentación [en el Desayunador Escolar. Éste espacio es un referente] etnográfico que permiten documentar las dimensiones y lógicas culturales integradas a la actividad y estrategias socialmente definidas, y por esa vía, son útiles para establecer elementos de análisis (Aguilar, 2016, p. 77).

A donde, el Programa DEC lo dirige y lleva en marcha su Política de la EIASA. De acuerdo con la Estrategia Nacional de Orientación Alimentaria (ENOA, 2005)⁵, la cual no toma en cuenta la construcción del objeto de las preferencias de selección por los niños. Por lo cual, los estudios que la Antropología de la Alimentación ha representado en la Política de la EIASA y donde ha colaborado Vargas (1997), al crear la Coordinación General del Plan Nacional de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados (Coplamar) y con el INCMNSZ, realizan investigaciones en aspectos de salud y en abasto de alimentos, desde una visión de “Asistencia Social”, donde la Institución Gubernamental (DIF) continúa trabajando. Con la finalidad de educar en hábitos de alimentación y nutrición por medio de: a) Desayunos Escolares, b) cocinas populares y c) distribución de semillas y producción de hortalizas.

Para ilustrar lo señalado, cito el libro de Abelardo Ávila: *Estudios e Investigaciones. La política alimentaria en México* (2011), que hace un análisis de los Programas de Ayuda Alimentaria en el país con ayuda de un equipo

⁵ A partir de ahora, la Estrategia Nacional de Orientación Alimentaria, se abreviará de acuerdo a sus siglas ENOA.

multidisciplinario. El cual, alude a estudios de las “raíces de la conducta, prácticas y patrones alimentarios de la poblaciones para inducir cambios en ella y que priorizan en los riesgos para la salud” (Bertran, Arroyo, 2006, p. 14).

Anteriormente, las investigaciones en alimentación y nutrición en un contexto político, se trabajaban de dos formas: 1) alcanzar una seguridad alimentaria y nutricional y 2) constar de una soberanía alimentaria, que todo individuo tuviera: a) acceso físico, social y económico a alimentos, b) que sean inocuos y c) nutritivos. El objetivo, era satisfacer las necesidades energéticas diarias, las prácticas en alimentación, y llevar una vida activa y sana, para que el Estado-Nación determinara resolver las problemáticas sociales alimentarias y nutricionales, que durante el siglo XX hasta la fecha se han padecido como: carencia alimentaria y sus derivados, la pobreza, el hambre, la desnutrición y la malnutrición.

Para los 60 y parte de los 80 del siglo XX, los estudios recaen en la Antropología Mexicana, revistiéndose en aspectos de alimentación y salud, relacionados con la población indígena contemporánea. A manera de ejemplo, cito el libro de Peña y Alonzo: *Cambio social, antropología y salud* (2006), en donde reseñan el tema de la alimentación y nutrición en escenarios sociales, para un cambio de salud en hábitos, prácticas y costumbres alimentarias, tomando los aspectos culturales.

Otro ejemplo es la obra de *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Un ensayo de Antropología Aplicada* de Bonfil (2006), el cual marca que dentro de las Políticas Alimentarias su objetivo era la solución de los problemas que enfrentaban los indígenas de forma práctica. Con la ayuda de la Antropología Aplicada, intimidó con los aspectos de la cultura indígena y de sus alimentos y platillos que constituían su “dieta”, con la finalidad de una mejora y de un desarrollo económico. Y donde, analizan conceptos como la “dieta”, la cual es determinada por la estructura económica y con una idea del valor simbólico de los

productos, además de considerar la introducción de nuevos comestibles que generarían cambios –indeseables- en la *dieta indígena*, provocando mayores problemas de nutrición. Así, se llevan a cabo los estudios por el INCMNSZ en zonas marginadas del país, con el objetivo de proporcionar elementos de orden social y al mismo tiempo que permitiera un mejor entendimiento de los problemas del hambre y se utilizara como base para evaluarlo. Por esto, surgió el primer estudio de “patrones o prácticas alimentarias de la población mexicana”, con la finalidad de mejorar el estado de nutrición de la población infantil.

Otra obra que plasma dichos trabajos en parámetros de Programas de Ayuda Alimentaria es “*Regiones de refugio*” de Gonzalo Aguirre (2007), que por medio de mediciones (estadísticas) en temas de educación para la salud en los indios mexicanos y aspectos de nutrición como el hambre, llevan a cabo los antropólogos investigaciones en el campo de la salud-enfermedad (Antropología Médica). A través de análisis demográficos y para poder dar estrategias a la Política de Asistencia Social Alimentaria como una garantía de producción, almacenaje y distribución de productos agrícolas para la mejora y capacidad adquisitiva de los grupos más pobres y poder combatir la mortalidad infantil, esto por las consecuencias de falta de comestibles, como de su higiene y una atención médica, en que estaban expuestos los hogares mexicanos.

De esta forma, surgieron distintos Programas de Ayuda Alimentaria⁶, que después se plantearon en el primer Programa Nacional de Alimentación por el INCMNSZ, para el combate en problemáticas sociales sobre estos temas (Ávila, 2011, p. 23).

Sin embargo, los antropólogos en esta década, por los contextos de nuevas y cambiantes reformas políticas, se acentuaron en lo público y reclamos populares que resolver. Llevándolos a estudios para finales de los 80, al interior de las

⁶ Ejemplo: la “Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo), la Distribuidora Conasupo (Diconsa), el Programa de abastos de leche industrializada Conasupo (Liconsa) (Ávila, 2011, p. 23).

Instituciones Políticas y a Instancias Gubernamentales de control político, ocasionando una división de dos áreas para estudiar: la Antropología Física o Biológica y como polo opuesto, la Antropología Social o Etnología, en donde manejan temas como: cuerpo, género, violencia, procesos de salud-enfermedad, nacimiento y muerte confabuladas como *bioantropológicas*, surgiendo los estudios sobre lo *biocultural* en alimentación. Para ilustrar lo señalado, cito la obra de Miriam Bertran y Pedro Arroyo: *Antropología y Nutrición* (2006), los cuales han abierto en México estudios relacionados con las prácticas y consigo las preferencias, desde visiones socioculturales.

De modo que, la Antropología de la Alimentación ha estado en constante discernimiento en la Política de la EIASA y sus Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, como el Programa DEC. Es decir, ha estado trastocando las prácticas conocidas por estas como hábitos, conductas o comportamientos, las cuales llevan a la construcción de las preferencias como parte de una estructura que constituye un sistema y un proceso cultural de alimentación concreto. En su mayoría, la información que deriva de los Programas son estudios empíricos que se centran exclusivamente en el aprendizaje de las prácticas de la alimentación, de acuerdo a normativas institucionales, dejando de lado complejos elementos sociales y/o culturales que imperan en estos.

1.1.2. Preferencias de selección en el Programa DEC

La Política de la EIASA es impulsada en México a partir de 1922, en dos miradas: 1) de forma caritativa y 2) de manera asistencial, su finalidad fue apoyar al consumo de la población desprotegida por medio de Desayunos Escolares y a consumidores en zonas urbanas. También, las prácticas de *atención* o *asistencia* en alimentación y nutrición se conciben como una “política social”, llevando estrategias de promoción de organizaciones políticas a diferentes sectores sociales del país para consolidar una estrategia socioeconómica, y el logro en la

solución de los problemas alimentarios y nutricionales infantiles⁷. Su intención fue desarrollar una hegemonía territorial, étnica, lingüística, cultural y económica, con un ejercicio y control político.

Al mismo tiempo, los estudios descansan en Programas de Apoyo al campo (en agricultura), pero también, de educación y de salud en atención a la *desnutrición infantil*. Por ejemplo, para (1957-1958) los trabajos realizados por el INCMNSZ de forma *pluridisciplinar* con antropólogos, nutriólogos y otros investigadores, que junto al Centro de Estudios Rurales de Zacatepec del Hospital Infantil de México, valoran la desnutrición como problema de Salud Pública o actualmente Nutrición Pública. A lo cual, señala Aguilar la “línea de trabajo de la disciplina en términos políticos, planteándose en el campo de la salud y [por tanto], la investigación sociocultural tuvo poca producción, puesto que ha estado tradicionalmente más cerca de los problemas derivados de hábitos y costumbres alimentarias” (Peña, Alonzo, 2006, p. 124). De la misma manera, en su obra Noelia Carrasco: *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile* (2004); en donde argumenta, que los estudios en parámetros antropológicos sólo se han trabajado en la política como presupuestos técnicos y de gestión pública, con determinados indicadores económicos y nutricionales.

Para comienzos de los 70, los estudios se perfilaron en las prácticas de la alimentación de forma *intervencionista*, a donde la Antropología de la Alimentación todavía no tenía un desarrollo permeable como disciplina para analizar los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil. Si bien, sólo respondía a propuestas de la economía y la planificación social, para entender las prácticas que determinan las preferencias en un determinado tiempo de comida o *desayuno escolar* en el Programa DEC, observando solamente de forma accesible económicamente y nutricional, dejando de lado los aspectos socioculturales.

⁷ Se incorporan distintos Programas de Ayuda Alimentaria como “Programa de yodación de la sal” (1942), finalidad (disminuir el bocio endémico), el “abasto popular” (1946), impulsa (importación de productos y control de precios, para abaratar costo de alimento y continuar una promoción de producción) (Ávila, 2011, p. 23).

Consiguientemente, se intenta promover en los niños “una alimentación correcta, para contribuir al mejoramiento del estado nutricional [y consigo de su salud], a través de una ración alimentaria, en la mejora de su aprovechamiento y disminuir el ausentismo escolar” (Desarrollo Integral de la Familia Nacional, 2005, p. 8). Las prácticas son materializadas en un sistema y proceso local de comunicación (un lenguaje cotidiano de alimentación infantil o un “lenguaje de la comida) al seleccionar los alimentos y platillos los actores- niños. En donde, manifiestan significados, signos y códigos culturales y sociales, para hacer del *desayuno escolar* “aceptable” o “no aceptable” o mejor dicho, “preferible” o “no preferible” para comer.

Hoy en día, el *desayuno escolar* no es comprendido como una práctica de socialización; en donde el “individuo se convierte en miembro de un grupo social: una familia, una comunidad. Abarca el aprendizaje de actitudes y creencias, costumbres y valores, expectativas y roles del grupo social” (Zavala, 2012, p. 76).

Razón por la cual, “el proceso de sociabilización actúa a lo largo de la vida por la experiencia social”. En el mismo sentido, refiere Macionis que “los individuos desarrollan su potencial humano y aprenden los patrones de su cultura” (*Ibíd.*, pp. 76-77). Es decir, los individuos (niños) se convierten en actores participantes en su ambiente sociocultural; que emanan significaciones en donde se procesa un sistema y proceso cultural de alimentación concreto. Esto lleva, al concepto y modelo teórico llamado “*sistémico-procesual cultural de la alimentación*”, en dos formas disyuntivas: a) el desayuno dentro del contexto escolar (*desayuno escolar*) y b) el desayuno fuera (de casa). Ambas *categorías alimentarias* de análisis, reúnen y se materializan habitualmente en la “dieta”⁸, es decir que se manifiestan

⁸ Dieta: “Conjunto de alimentos y platillos que se consumen cada día. Constituye la unidad de la alimentación” (Cuadernos de Nutrición, 2001, p. 15). Recalca Messer que la “dieta se incorporan elementos que señala Contreras como: “a) las disponibilidades ecológicas y de mercado de los alimentos, b) las clasificaciones culturales de los alimentos en comestibles o no comestibles, jerarquizaciones en alimentos [y platillos] preferibles o menos preferibles y reglas para la distribución y c) las consecuencias nutricionales y médicas de pautas culturales de consumo particulares, incluyendo las pautas de reparto de alimentos” (Contreras, 2002, p. 27).

las prácticas de la alimentación, además de definir un modelo y manera de desayunar y consigo, de preferir determinados alimentos y platillos.

Por ejemplo, señala Rozín “que la incorporación de alimentos [y platillos], se rechazan o se aceptan principalmente debido a un conocimiento de lo que son y de donde proceden” (Contreras, 2002, p. 89). Igualmente, el concepto de desayuno explica una *comensalidad escolar infantil*, la cual expresa la forma en que los alimentos y platillos se comparten al interior de la Institución Educativa o en específico, en el Desayunador. Para ejemplificar:

En la mesa familiar o la comida institucional en un Comedor [o Desayunador] pueden estar compuestas por el mismo menú, pero la situación social (en este caso privada o pública) y su significación para la vida de [los actores] cambia radicalmente el evento alimentario [o lógica de alimentación], porque al momento de compartir la comida es un [instante] privilegiado de la reproducción física y social de los individuos y los grupos (Aguirre, 2007, p. 1).

Por lo cual, la *comensalidad escolar infantil* al interior del contexto de la Institución Educativa (Desayunador) se incorpora un sistema y proceso cultural de alimentación distinto al de casa, porque las prácticas y por ende las preferencias de selección en los niños son diversificadas. Asimismo, señala Fontecilla y Pizarro (2003), que la “Antropología de los Sistemas Alimentarios, la cual describe y analiza las Políticas Alimentarias, la producción y distribución de los alimentos [y platillos], los estudios de promoción y evaluación de [la Política de Asistencia Social Alimentaria y sus Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil] y las consecuencias nutricionales y/o epidemiológicas” (pp.8-9), también analiza y contesta los factores que están vinculados y permeando por ejemplo, en la Política de la EIASA y su Programa DEC.

Así, las prácticas de la alimentación infantil no sólo son visualizadas biológicamente, sino como herencia tradicional o social e históricamente acumuladas. De igual manera, es resultado de un proceso de aprendizaje, de socialización y de elemento de significación que afectan la vida cotidiana de los

niños, lo que quiere decir que las prácticas son determinantes de las preferencias de selección; en otras palabras, un fenómeno *biocultural*. Al respecto menciona Contreras (2002) “si se orienta a [los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil] desde puntos de vista de nutrición y salud, surgen las preguntas qué, cómo y por qué comemos y qué, cómo y por qué debemos comer” (p.16), ciertos alimentos y platillos. Si bien, estas incógnitas son siempre contestadas mediante *encuestas de consumo*, pero no abundan sobre dichos cuestionamientos. Con relación a esto, no informan sobre respuestas o construcciones sociales y/o culturales.

Por otro lado, habrá que preguntarse qué otras funciones desempeñan las preferencias en los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil como el Programa DEC; el cual, descarga “expresiones sociales, donde los sujetos [actores] están envueltos en tramas de significación, que deben interpretarse para entender sus actos [prácticas para] comprender esos significados culturales” (Geertz, 2003, p. 20). Es decir, las preferencias de selección desde miradas socioculturales, son escenificadas en escenarios políticos como el Desayunador Escolar y regulan la vida cotidiana de los niños en relación a “lo que prefieren comer”, “al cómo lo prefieren comer” y “por qué lo prefieren comer”.

Además, conduce a una serie de significados o acontecimientos sociales y al mismo tiempo comprende el sistema y proceso cultural de la alimentación infantil, la cual trata de una estructura de ideas alimentarias, que pueden ser nociones sistematizadas y procesadas en la vida diaria o cotidiana de los niños. Así que, estos “símbolos se hallan en racimos porque están en una estructura y son diversos, y a través [de ellos] llegamos a comprender lo universal” (*Ibíd.* p. 20) y lo complejo de las prácticas y consigo, las preferencias de selección de los alimentos y platillos en los niños en un contexto escolar (Desayunador).

Las prácticas están influenciadas por las percepciones y actitudes relacionadas con la nutrición y la salud, así como por las preferencias de

selección. Los antropólogos de la alimentación, están en una posición única para estudiar las complejidades entre la alimentación y la cultura a través de métodos cuantitativos, como la *antropometría*; así como los métodos cualitativos, como la investigación Etnográfica/Antropológica. Estos enfoques contribuyen a una comprensión más matizada, no sólo de la nutrición, sino también de las prácticas. Al examinar las relaciones del niño con los alimentos y platillos a través de narraciones, se concreta qué, cómo y por qué prefiere o no prefiere comer determinados comestibles. Lo anterior nos lleva a reflexionar sobre la relación íntima que existe entre la alimentación como un sistema y un proceso cultural, y la relación con el estado nutricional.

Aunque el contenido nutricional de los alimentos y platillos es una consideración importante en la planificación de una “dieta” (plan alimentario), las prácticas y sus preferencias, son a menudo un factor importante que afecta la ingesta real de los productos, que deben de ser considerados al momento de recomendar o sugerir una forma de alimentación; cada vez es más necesario considerar los diversos aspectos sociales y culturales que condicionan las prácticas en los niños. Lo que conduce al siguiente planteamiento de investigación.

1.2. Importancia de las prácticas y preferencias: Planteamiento del problema

El interés por el tema de las prácticas de la alimentación infantil, en gran medida ha sido por mi paso laboral en diversas instituciones gubernamentales como en Desarrollo Integral de la Familia (DIF), tanto estatal como municipal, entre otros organismos de Gobierno dedicadas a la Política de Asistencia Social en cuestiones de alimentación y nutrición. También se debe al conocimiento empírico, que he ido adquiriendo a través de diferentes Programas de Ayuda Alimentaria, ya que he estado involucrada desde su planeación hasta su elección y evaluación de los mismos.

La importancia del tema, comenzó por mi trabajo como nutricionista. Al observar los comportamientos o conductas de los niños a la hora de su descanso o receso en la escuela. Al poner atención a los escolares, me surgieron diversas preguntas, tales como: ¿Qué y cómo están comiendo los niños? ¿Por qué están comiendo determinados alimentos? ¿Cómo y por qué prefieren ciertos platillos (del Desayunador y la Cooperativa Escolar)? Es decir ¿Cómo forman sus prácticas de alimentación a la hora de su receso en la escuela? ¿Será posible la modificación de estas conductas señaladas por el Programa DEC como hábitos -no sanos- a cambiarlas por –buenos- hábitos saludables? ¿A qué se refiere la Política de la EIASA en su Programa DEC con relación a los *hábitos no sanos* y *buenos hábitos* saludables? Todos estos cuestionamientos que he señalado, me acercaron sistemáticamente y procesualmente a esta etapa escolar infantil para comprender las preferencias de selección.

Del mismo modo, a través de numerosas pláticas y talleres de Orientación Alimentaria que impartí como nutricionista a los niños de distintas instituciones escolares (donde están ubicados los Desayunadores) me centré por un lado, en indagar empíricamente si estaban funcionando. Asimismo, busqué datos estadísticos sobre la situación alimentaria escolar infantil, encontrando cifras desoladoras. Por ejemplo, el Programa DEC, presenta efectos de alimentación y de nutrición en los niños de las localidades donde están instalados dichos Desayunadores Escolares. Para ilustrar el estudio realizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), refiere:

A nivel mundial y nacional (México) consta de una situación de desnutrición infantil escolar del 8.92% y de sobrepeso/obesidad del 20%; en zona urbana la desnutrición con 3%, en tanto que en la zona rural ronda el 20%, de acuerdo a perfiles nutricionales proporcionados por la ENOA (Desarrollo Integral de la Familia Nacional, 2005, p. 50).

En efecto, es pertinente puntualizar que hay una deficiencia de estudios cualitativos. Debido a que los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, no toman en cuenta el contexto social y/o cultural en donde se aplican y sólo se ubican en perfiles estadísticos (cuantitativos). Es decir, de mediciones de peso,

talla y estatura. Asimismo, para el estudio de la ENOA podría ser novedoso para la Política de la EIASA, porque se enriquecería con diagnósticos Etnográficos/Antropológicos para fortalecer al Programa DEC.

Con relación a lo mencionado, las prácticas de la alimentación infantil reflejan un conjunto de actividades económicas, sanitarias, tecnológicas, sociales, culturales y políticas que se articulan con los comportamientos o conductas de los niños. Dichas prácticas pueden abordarse desde la Antropología de la Alimentación, disciplina encargada de estudiar las prácticas desde aspectos materiales. Además, de contemplar las inmateriales de significaciones tanto sociales como culturales, desde una visión multidimensional que las constituyen.

Igualmente, el interés por observar lo qué está pasando con las prácticas, no con una mirada nutricionista (ver a la alimentación como una satisfacción de una necesidad nutricional, biológica y fisiológica), sino que es necesario observar las prácticas desde parámetros antropológicos, debido a que estos se desarrollan por diversas causalidades sociales y/o culturales, entre las que destacan el medio, los recursos disponibles y las relaciones con estos. Al respecto se argumenta:

El ser humano no ingiere nutrimentos aislados sino alimentos, y al seleccionarlos, prepararlos y comerlos, no se plantea determinadas reflexiones fisiológicas [que se ocupa de las recomendaciones nutrimentales] sino que sigue los impulsos que le dictan sus gustos, su estado de ánimo, hábitos y costumbres (Bourges, 1990, p. 18-19).

Las ideas del autor detonan una cantidad importante de interpretaciones, al enfatizar el gusto, el estado de ánimo, los hábitos y las costumbres como puntos de partida para ingerir los alimentos y platillos. En tal sentido, el “gusto”, el “sabor”, la “sazón”, entre otros, consta de fuertes componentes socioculturales que es necesario descubrir y que permean las prácticas y las preferencias de selección escolar infantil. Es así como las prácticas encauzan los comportamientos o conductas de alimentación (hábitos de consumo), lo cual conduce directamente al objeto de estudio: *Las preferencias de selección de los alimentos y platillos en los*

niños del Desayunador Escolar Bilingüe, de la Primaria Fuertes de Guadalupe y Loreto, en la colonia Nueva Resurrección, de la ciudad de Puebla.

Estudiar las preferencias de selección de los alimentos y platillos escolares infantiles, no es sólo oportuno, sino útil y necesario, porque se desarrollan en una práctica social, como lo refieren Lund y Burk:

Las prácticas de un niño se inician por motivaciones básicas que se derivan de sus necesidades, inclinaciones, urgencias y deseos, que a su vez dependen de procesos cognoscitivos con ciertos alimentos y platillos, que para su selección intervienen distintos aspectos sensoriales, emocionales, económicos, relacionados con la salud (aversiones o de enfermedad) y por estatus social, entre otros (Bourges, 1990, p. 23).

Así, los autores resaltan las formas en que se construyen las prácticas, siendo importante reconocer que los niños son diversos en ámbitos sociales y/o culturales. En tal sentido, es necesario profundizar en las preferencias de selección en un contexto como el poblano. De acuerdo con lo referido, considero adecuado formular diversas preguntas de investigación, que orienten adecuadamente el proceso de conocimiento del problema y objeto de estudio. De tal forma, que se garantice la profundidad de las maneras en que los escolares infantiles prefieren determinados alimentos y platillos. Las preguntas a las que se intenta dar respuesta son las siguientes:

- ¿Cómo son los modos y maneras de selección de los alimentos y platillos de los niños del Desayunador Escolar “Fuertes de Guadalupe y Loreto”?
- ¿Cuáles son los elementos sociales y/o culturales que influyen en las preferencias de los alimentos y platillos de los niños?
- ¿Qué relación existe entre el Programa DEC y las preferencias de los alimentos y platillos de los niños?

La primera pregunta sirvió para detallar los modos o maneras en que los niños obtienen y le son distribuidos los alimentos y la preparación de los platillos al interior de la escuela, en concreto, en el Desayunador. Con esto se adentró en las

razones de sus preferencias, los lugares o los ambientes sociales alimentarios como: la Cooperativa y Desayunador Escolar en los que eligen comer, también significan por medio de sentimientos y emociones con lo que seleccionan para comer. La pregunta permite disipar ciertas incógnitas que dependen de diversos aspectos económicos (del costo de los comestibles), culturales (en donde se encuentran los hábitos, prácticas y costumbres alimentarias), sociales (si prefieren comer acompañados o no, llevando a la interacción social), geográficos (de disponibilidad de los productos en el entorno).

Con la segunda pregunta, oriento a un proceso que permitió conocer diversos elementos, rasgos y características culturales que influyen en la aceptabilidad de los alimentos y las combinaciones de estos (los platillos). Es necesario mencionar que dentro de la Institución Educativa, los niños tienen diversos *espacios sociales* para la selección de los alimentos y platillos, como la Cooperativa y el Desayunador. También tienen *loncheras* o *tentempiés*⁹, que son colaciones o refrigerios escolares o llamados *lunch*. Por lo tanto, la segunda pregunta permitió descubrir los alimentos y platillos que son traídos desde casa hacia la escuela y que son pieza clave para entender las prácticas porque favorecen la comprensión de los comportamientos o conductas (hábitos), pero sobre todo revelan aspectos sociales y/o culturales relacionados con las preferencias de selección de los alimentos y platillos escolares infantiles.

La tercera pregunta favoreció el conocimiento de la relación que existe entre el *desayuno escolar* del niño, sus preferencias de selección y los mecanismos de desarrollo (operatividad) del Programa DEC, como parte de la Política de la EIASA.

⁹ Consiste en una pequeña cantidad de comida que se toma entre horas, generalmente por no aguantar el hambre hasta el momento de la comida, es sinónimo de refrigerio.

1.2.1. Orientar el trayecto: Objetivos del estudio

Para afianzar lo planteado y profundizar en el objeto de estudio, es necesario generar diversos objetivos que orientaron el trayecto de la investigación.

1.2.1.1. General

-  Investigar las preferencias de selección de los alimentos y platillos de los niños del Desayunador Escolar Bilingüe de la Primaria “Fuertes de Guadalupe y Loreto”, en la colonia Nueva Resurrección de la ciudad de Puebla.

1.2.1.2. Específicos

1. Describir los modos y maneras de selección de los alimentos y platillos de los niños.
2. Analizar los elementos sociales y/o culturales que influyen en las preferencias de los alimentos y platillos de los niños.
3. Interpretar la relación existente entre el Programa DEC y las preferencias de los alimentos y platillos de los niños.

Estos objetivos sirvieron para orientar el trayecto de la investigación y tener certeza en torno a los avances y logros del proceso de investigación. Estas pautas de orientación se fortalecerán más adelante con la correspondiente hipótesis de investigación.

1.2.2. De lo material a lo teórico: Hipótesis de investigación

La hipótesis del estudio que se fue configurando a lo largo del proceso de la investigación es la siguiente:

- Las preferencias de selección de los alimentos y platillos de los niños del Desayunador Escolar están sujetas a factores sociales y/o culturales que son soslayadas por el Programa DEC.

Para que fuera posible la configuración de la hipótesis de estudio, se tuvo que ir de lo material (al contexto) y después contrastar con lo teórico (elaboración de conceptos hipotéticos) y viceversa.

1.2.3. Interés social por las prácticas y preferencias: Aplicabilidad y utilidad de los resultados

El empleo de la Antropología de la Alimentación en la investigación, dispone de un marco teórico y metodológico que permitió identificar los problemas y abordarlos de manera factible, para contestar a las necesidades reales que los escolares infantiles viven en relación con sus prácticas de alimentación, en particular, sus modos y maneras de preferir los alimentos y platillos al interior de la Política de la EIASA y en concreto, en el Programa DEC.

Actualmente, existe preocupación por la Institución Pública de Asistencia Social Alimentaria y el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), poder solventar los diversos padecimientos que los niños presentan por los sistemas y procesos de alimentación en obtención-distribución de los alimentos y la preparación de los platillos en escenarios escolares, donde los niños han mostrado enfermedades cardiovasculares, obesidad, diabetes. Esto ha dado lugar a muy diversas y complejas investigaciones en relación con “hábitos de alimentación saludable”.

Por lo tanto, cualquier Política Pública o Privada que quiera incidir en modificar un particular sistema y proceso de alimentación, deberá hacerlo reconociendo y conociendo que existe una red de factores socioculturales que imperan en las preferencias de selección en los niños. Al no tomarlos en cuenta, podría desarrollar Políticas de Asistencia Social Alimentaria y Programas ineficaces y sin soluciones reales al no-determinar en sus investigaciones respuestas a los siguientes cuestionamientos: qué, cómo y por qué prefieren seleccionar (comer) ciertos alimentos y platillos.

Así, la investigación aborda a las prácticas y las preferencias de selección de los niños en el ambiente escolar, en particular, en la Política de la EIASA y en su Programa DEC, desde una visión multidimensional que lleva a un estudio del fenómeno de la alimentación, no sólo biológica, fisiológica y nutricionalmente, sino desde perspectivas sociales, psicológicas, económicas, simbólicas-culturales, esta última objeto de estudio de la disciplina la Antropología de la Alimentación. Por ejemplo, el trabajo de Foster en su obra: *Antropología Aplicada* de 1969, recurría a muestras antropológicas relacionadas con el comportamiento de alimentación dentro de los Programas de Intervención Social como: la Salud Pública o Nutrición Pública, la Epidemiología y la Demografía.

Del mismo modo, con la *etnografía alimentaria escolar infantil* se descubrieron datos necesarios para trabajar de manera sistemática y procesual la alimentación, y que caracteriza a detalle las diversas problemáticas para la resolución de los diagnósticos alimentarios escolares infantiles. Además, la etnografía examinó las prácticas y comprendió qué, cómo y por qué de las preferencias de selección de los alimentos y platillos por los niños en el Desayunador Escolar.

1.2.4. Inconvenientes del estudio: Dificultades y limitaciones

La única dificultad fue la relacionada con las fuentes bibliográficas, porque los materiales novedosos regularmente se encuentran en otros países, particularmente en Europa, en donde se han desarrollado más estudios de la Antropología de la Alimentación.

Por otra parte, se contó con un recurso humano, de colaboradores (colegas), que formamos un equipo *pluridisciplinario* que trabajó en el lugar de estudio. La información fue recabada con ayuda de distintos profesionistas como antropólogos, nutriólogos, gastrónomos e ingenieros agrónomos.

En lo referente a limitaciones en la investigación, no se tuvieron problemas porque el lugar de estudio está en la ciudad de Puebla. Se obtuvo el apoyo de todos los actores para generar los resultados futuros y consigo la complementación del estudio.

En síntesis, puedo argumentar que la investigación ha sido oportuna, útil, necesaria, viable e importante para la disciplina antropológica y sobre todo, novedosa en el contexto poblano y académico.

1.2.5. Lo idóneo del estudio: Justificación

La investigación es viable, adecuada teórica, metodológica y empírica, puesto que analizó el problema de las preferencias de selección en los niños, permitiendo conocerlas y materializarlas en cambios reales dirigidos a las necesidades alimentarias y nutricionales, al tomar en cuenta su sistema y proceso cultural de alimentación en sus propios criterios sociales, económicos, políticos y geográficos.

Lo anterior, no necesariamente es lo *idóneo* desde el punto de vista alimentario y nutricional, teniendo en cuenta los alimentos y platillos preferibles por los niños, pero seguramente hizo evidente un entramado social y cultural que se debe tomar en cuenta en la Política de la EIASA y en el Programa DEC.

El estudio fue necesario, como señala Carrasco (2004) “ninguno de los desarrollos en la Política Alimentaria se ha propuesto analizar etnográficamente la experiencia local” (p.60). Es decir, las prácticas y su desarrollo en las preferencias locales donde el niño crece y se desenvuelve social y culturalmente, por lo menos en el estado de Puebla.

La importancia de la investigación, residió no sólo en describir, sino en analizar las preferencias de selección de los alimentos y platillos en los niños en el ambiente escolar (Desayunador). Esto con seguridad conduce a conceptualizar para comprender solamente una pequeña parte del sistema y proceso cultural de la alimentación que permean en las prácticas de alimentación. En efecto, el estudio fue preciso para la comprensión del desarrollo de las preferencias de selección, por medio de la disciplina antropológica de la alimentación, con sus teorías, metodologías y aspectos empíricos (etnografía), que abrió un abanico de interpretaciones y posibilidades de percibir estas prácticas y sus factores causales y efectos que imperan en el estado nutricional del escolar infantil.

1.2.6. Hilo conceptual de la investigación: Conceptos clave

Los conceptos que se muestran en el presente apartado, sirvieron como marco de referencia básico para cimentar la precisión de la sistematización y del proceso de investigación que se desarrolló. También, estas concepciones son un punto esencial para tener claro a dónde fue el estudio. Los conceptos son un punto de partida para hacer un esfuerzo previo por ponernos de acuerdo, intentando que la situación de entendimiento mejorara a través de la discusión sobre el objeto de

estudio: las preferencias de selección de los alimentos y platillos escolares infantiles.

Etapas escolar infantil.- Período de la vida humana en donde el infante se desarrolla y crece en un contexto físico, psicológico, cultural y socialmente específico (Definición propia).

Alimento.- “Órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, cuyo consumo en las cantidades y formas habituales es inocuo, de suficiente disponibilidad, atractivo a los sentidos y seleccionados por alguna cultura” (Cuadernos de Nutrición, 2001, p. 9). Portador de sentido de las relaciones sociales, hábitos y prácticas de los actores al ejercer “efectos simbólicos y reales, individuales y sociales, al permitir construir y poner en escena la realidad y las relaciones sociales” (Ibañez, Huergo, 2012, pp. 38-39).

Platillo.- Es una representación de una expresión socializada en un plato que se encuentra frente a nosotros y se materializa en los niños desde la obtención-distribución de los alimentos y de la preparación de estos. Los cuales, representan distintos valores, costumbres y tradiciones (Definición propia).

Loncheras o tentempié.- Consiste en una pequeña cantidad de comida que se toma entre horas, generalmente por no aguantar el hambre hasta el momento de la comida, es sinónimo de colaciones o refrigerios escolares, *lunch* (Definición propia).

Desayunador Escolar.- Es un espacio físico y cultural de organización para las prácticas de la alimentación infantil, permitiendo comprender las diferentes canales significativos socioculturales alimentarios como un sistema y proceso que constituye las preferencias de selección escolar infantil (Definición propia).

Política Alimentaria Escolar Infantil.- Es la acción de soluciones en los problemas en alimentación y nutrición con la intención de disminuir la desigualdad social en carencia alimentaria, mejorar la salud y la calidad de vida de los niños en el ambiente escolar (Definición propia).

Habitus alimentario escolar infantil.- Es una programación social del niño al seleccionar y consumir individualmente los alimentos y platillos, que siente necesario comer no sólo por una exigencia biológica y fisiológica de nutrirse o por saciedad, sino por una permanencia de aprendizaje social, que explica como una práctica de alimentación considerada individual que en realidad no lo es porque expresa la incorporación de las condiciones sociales de vida (Definición propia).

Dietonormatividad.- El conjunto de las relaciones de poder por medio de las cuales la alimentación se normaliza y se reglamenta dentro de una cultura de la alimentación, en particular, las prácticas de la alimentación idealizadas se institucionalizan y se equiparan con lo que significa ser humano saludable (Ortega, Ríos, 2015, pp. 2004-2015).

Valor alimentario o degustativo infantil.- Es el significado sociocultural o importancia-opinión del niño a lo que llama comida y prefiere comer, consta de interrelaciones de emociones y pensamientos o ideologías con lo que come, que condicionan sus prácticas con los alimentos y platillos gestados en el ambiente familiar, que edifican y clasifican su *gusto escolar* con tres recuerdos o nociones como: 1) recuerdos de sabores, 2) recuerdos de familia y 3) recuerdo de lugar (Definición propia).

Comensalidad escolar infantil.- Expresión socializada o colectivizada que construye el sistema cultural de la alimentación del niño o su modelo cotidiano familiar de la alimentación, que expresa al preferir seleccionar los alimentos y platillos con los cuales convive, juega y comunican significados culturales en el

ambiente social escolar en el que comparte, expresa, siente y vive lo que come (Definición propia).

Práctica de la alimentación infantil.- El uso continuo, habituado o cotidiano que el niño origina dentro de una estructura social o grupo determinado al que pertenece como la familia, la escuela y a donde se sistematiza y procesan o estructuran sus prácticas, hábitos y costumbres que las revela en una cultura de la alimentación socialmente fija, que despliega significados culturales y sociales, que conforman sus modos en sus *gustos* (preferencias de selección) al preferir obtener- distribuir los alimentos y sus maneras en la preparación de los platillos (Definición propia).

Preferencia de selección escolar infantil.- Es la elección de los alimentos y platillos que el niño prefiere comer, de acuerdo a lo que concibe como adecuado para alimentarse y puede llevarse a cabo por una temporada, por el ambiente, por su estado biológico y fisiológico, de salud, por una estructura socioeconómica que determina los modos de preferir obtener-distribuir los alimentos y las maneras de preferir la preparación de los platillos para comerlos. Lo que refleja (materializa) cómo piensa o mentaliza su pensamiento y su *gusto escolar* por la comida (Definición propia).

Canales significativos socioculturales alimentarios.- Son elementos que definen las preferencias de selección de los alimentos y platillos en el niño y están vinculados con sus hábitos, prácticas, creencias, costumbres, tradiciones y valores, en donde establecen relaciones sociales de manera individual o grupal, de formas aprendidas, adquiribles, modificables y aprehensibles (Definición propia).

La lista de conceptos presentada está ordenada y entretrejida de acuerdo al desarrollo de los apartados de la investigación, para ponerlas en juego en la

comprensión de las prácticas y preferencias, y mantener un hilo conductor para fundamentar cada capítulo y los objetivos del estudio.

1.3. Reflexión metodológica: El porqué del método etnográfico

La investigación retomó la perspectiva etnográfica, que permitió distinguir los elementos que intervienen, describen, analizan e interpretan las combinatorias “operativas, simbólicas y materiales” (Aguilar, 2016, p. XII) del fenómeno de la alimentación infantil. De ahí que es necesario promover la realización de la investigación Etnográfica/Antropológica, que permitió acopiar información en diversos campos del conocimiento, para comprender las reales condiciones y la relación de las prácticas y las preferencias en un marco Político Alimentario como por ejemplo, en la Política de la EIASA y en su Programa DEC.

El *método etnográfico* es un estudio de primera mano para conocer la compleja totalidad cultural y la interrelación social alimentaria infantil. En específico, proporcionó una base para las generalizaciones sobre las prácticas y las preferencias en el ambiente escolar. Es decir, el *método etnográfico* en la investigación, constituyó un estudio útil para la identificación, el análisis y la solución compleja y multidimensional de las prácticas de la alimentación infantil y consigo, de las preferencias de selección de los alimentos y platillos en el ambiente escolar (Desayunador Escolar). Asimismo, ayudó a abordar desde enfoques socioculturales para solventar los diferentes problemas que afectan, y los múltiples factores que intervienen en las preferencias de selección. Como refiere Leff: “la perspectiva de las ciencias de la cultura, la etnografía ha sido el método y conjunto de herramientas que ha permitido aproximarnos a una realidad empírica que el saber antropológico se ocupa de interpretar y comprender” (Aguilar, 2016, p. 20).

De la misma manera, el *método etnográfico* favoreció la captación o puntos de vista, el sentido, las motivaciones, intenciones y expectativas que los niños otorgan a sus propias acciones socioculturales materializadas en las prácticas y preferencias. Guber (2012) señala que “la etnografía es la concepción y práctica de conocimiento que busca comprender, los fenómenos sociales desde sus sujetos sociales. Es decir, refleja signos de experiencia personal” (un sistema y un proceso cultural de alimentación particular) (p.127). En efecto, desde estos parámetros, se percibieron las preferencias de selección, que llevó a observar lo que sienten, piensan y cómo viven los niños sus prácticas en la escuela, al prestar atención en específico al qué, cómo y por qué prefieren comer ciertos alimentos y platillos.

La *etnografía de la alimentación escolar infantil* por comentarios de Aguilar (2016), fue aplicada como una *estrategia* para promover el conocimiento de los procesos y mecanismos que inciden en las formas de las preferencias de selección. La investigación se enfocó epistémicamente en las prácticas y de forma concreta, en los modos de preferir obtener-distribuir los alimentos y las maneras de preferir la preparación de los platillos.

1.3.1. Los mecanismos de alcance del estudio: Tipo de investigación

El estudio tiene diversos alcances; en primer lugar fue descriptivo, debido a que detalló los modos y maneras de preferir los alimentos y platillos de los niños en el contexto escolar, el cómo es que prefieren comer y por qué prefieren comerlos y el cómo se expresan sus prácticas en la cotidianidad-escuela (Desayunador); el segundo alcance fue analítico, porque reveló las partes del objeto de estudio, del cómo están operando o cuál es la lógica estructural-funcional y la influencia de los factores sociales y/o culturales que determinan las preferencias de selección y; un tercer alcance, refirió al carácter interpretativo al evidenciar la estructura social del Desayunador.

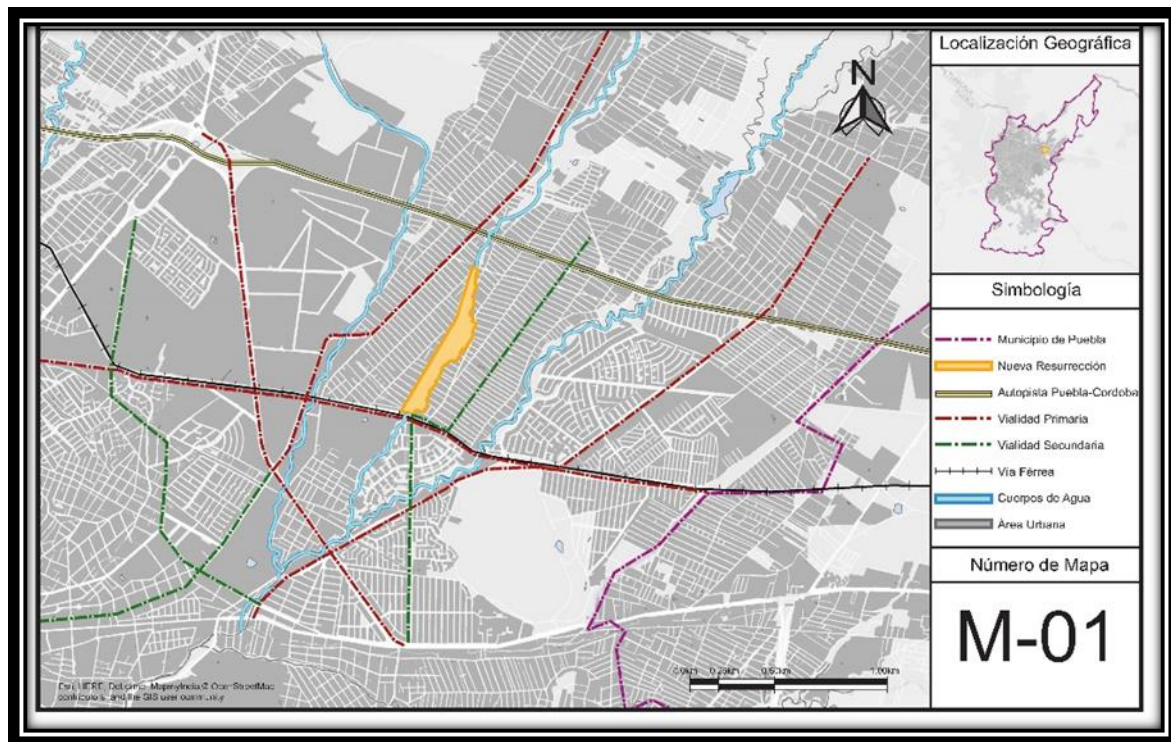
La investigación indagó en los diálogos sociales y/o culturales que emanan en las preferencias de selección a la hora del *desayuno escolar*, proporcionando las experiencias afectivas y cognitivas. Además, de prestar atención a las prácticas de comunicación *actor-actor*, tratando de develar las producciones simbólicas-inmateriales y operativas-materiales que las conforman al interior del Programa DEC.

Por tal motivo, el *método etnográfico* enfocado a las prácticas de la alimentación infantil y concretamente a las preferencias de selección, permitió aproximarme a una realidad tanto social como cultural. Esta realidad alimentaria está constituida por diversas categorías que surgieron como: el “gusto”, el “sabor”, la “sazón” y que se sitúan en la construcción de las mismas.

De manera general, la investigación tuvo tres componentes: descriptivo, analítico e interpretativo, según el variable tiempo, con un estudio longitudinal, permitiendo observar la investigación en un tiempo prospectivo durante aproximadamente dos años.

1.3.2. Las condiciones del ambiente: Lugar de estudio

El Desayunador Escolar de la Primaria Bilingüe “Fuentes de Guadalupe y Loreto”, de la colonia Nueva Resurrección, está ubicada al noreste del municipio de Puebla. La primaria cuenta con una matrícula de 702 alumnos y una plantilla de 21 docentes.



Mapa. No. 1. Muestra la ubicación de la colonia Nueva Resurrección. Mapa digitalizado por P. de la LIC. en Arq. Ángel Cortés Hernández (Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélaz Pliego”) (31 de Agosto, 2016).

Por medio de un diagnóstico social aplicado en la comunidad, por parte de varias instituciones gubernamentales¹⁰, refiere que la colonia Nueva Resurrección es una jurisdicción clasificada como *popular* y determinada como una zona urbana marginada. Esta se asocia con otras colonias vulnerables como Bosques de Manzanilla, San Antonio Abad, Viveros del Valle, Miguel Hidalgo (Resurrección), San Baltazar la Resurrección y con el INFONAVIT Manuel Rivera Anaya. Las colonias antes mencionadas tienen en común el Programa DEC.

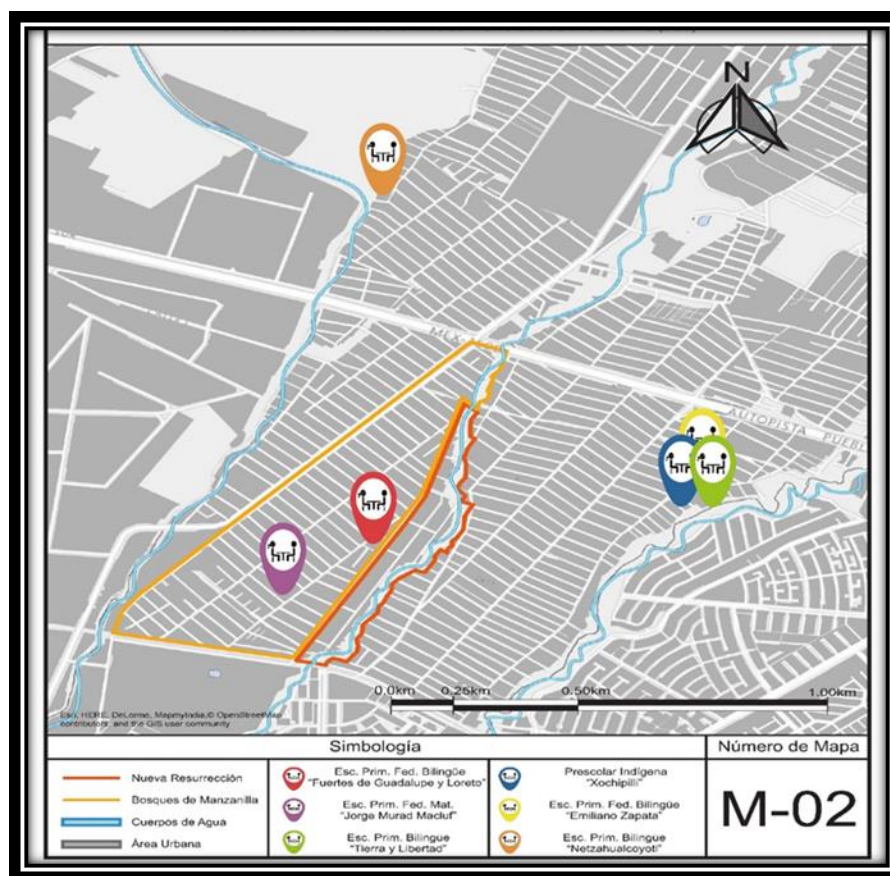
¹⁰ Las instituciones que intervinieron en el diagnóstico social fueron el “Centro de Bienestar Social (CECEM) del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), la Delegación Estatal en Puebla y la Jefatura de Servicios de Prestaciones Sociales en los años de 1991 y 2014” (V. S. Ramón y B. O. Nadia, Comunicación personal, 27 de Febrero, 2015).

**Las preferencias de selección escolar infantil
en un marco de una Política Alimentaria**

 Ciudad de Progreso SISTEMA MUNICIPAL DIF DIRECCIÓN DE PROGRAMAS COMUNITARIOS DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA COORDINACIÓN DE DISTRIBUCIÓN Y ATENCIÓN ALIMENTARIA ESCUELAS CON EL PROGRAMA DESAYUNO ESCOLAR CALIENTE (DEC) 					
No.	JUNTA AUXILIAR	LOCALIDAD	ESCUELA	CLAVE	DOMICILIO
1	LA RESURRECCIÓN	LA RESURRECCIÓN	J. DE N. ACAMAPICHTLI	21DJN0337D	CALLE EMILIANO ZAPATA S/N
2	LA RESURRECCIÓN	SAN BALTAZAR RESURRECCIÓN	PRESCOLAR INDÍGENA XOCHIPILLI	21DCC0877K	AV. DIVISIÓN DEL NORTE S/N
3	LA RESURRECCIÓN	BOSQUES DE MANZANILLA	ESC. PRIM. FED. MAT. "JORGE MURAD MACLUF"	21DPR3427G	CALLE LAUREL S/N
4	LA RESURRECCIÓN	LA RESURRECCIÓN	ESC. PRIM. EDO. MAT. "JOSÉ LÓPEZ PORTILLO"	21EPR0086E	JOSE MARIA MORELOS Y PAVON No.37
5	LA RESURRECCIÓN	SAN BALTAZAR RESURRECCIÓN	ESC. PRIM. FED. BILINGÜE "EMILIANO ZAPATA"	21APB0634T	CALLE DIVISIÓN DEL NORTE S/N
6	LA RESURRECCIÓN	2 DE MARZO	ESC. PRIM. MAT. "FEDERALIZADA LUIS CORDOVA REYES"	21DPR3664I	MARGARITA MORÁN VELEZ No. 18
7	LA RESURRECCIÓN	LA RESURRECCIÓN	ESC. PRIM. EDO. MAT. MIGUEL HIDALGO	21EPR0168O	ITURBIDE NO. 4
8	LA RESURRECCIÓN	NUEVA RESURRECCIÓN	ESC. PRIM. FED. BILINGÜE "FUERTES DE GUADALUPE Y LORETO"	21DPB0608V	AV. PRINCIPAL No. 8462
9	LA RESURRECCIÓN	BOSQUES DE SANTA ANITA	ESC. PRIM. BIL. "NETZAHUALCOYOTL"	21DPB0709T	106 B ORIENTE S/N
10	LA RESURRECCIÓN	SAN BALTAZAR RESURRECCIÓN	ESC. PRIM. BILINGÜE "TIERRA Y LIBERTAD"	21APB0790K	CALLE DIVISIÓN DEL NORTE S/N
11	LA RESURRECCIÓN	LA RESURRECCIÓN	ESC. PRIM. VESP. JOSÉ VASCONCELOS	21EPR1502I	JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN No.37

Imagen. No. 5. Muestra los Desayunadores Escolares que están ubicados en la Junta Auxiliar de la Resurrección. En el lugar octavo se encuentra el Desayunador Escolar de estudio. Imagen elaborada por Mtro. Cristay Aparicio Angón (Administrativo- DIF-Municipal) (15 de Julio, 2016).

Los Desayunadores Escolares mostrados en la imagen anterior, todos presentan *marginación y vulnerabilidad* al no poder cubrir las necesidades de la canasta básica de alimentos, causando problemas nutricionales (desnutrición infantil y obesidad/sobrepeso, entre otros padecimientos degenerativos). Además de presentar; una población de migrantes indígenas, un alto índice de pobreza, falta de vivienda y hacinamiento, crecimiento demográfico, embarazos no deseados, desintegración familiar, violencia intrafamiliar, prostitución, desempleo, acceso a la canasta básica, ausencia de servicios educativos, recreativos, arte, deporte y cultura, pandillerismo, alcoholismo y drogadicción y bajo rendimiento y deserción escolar.

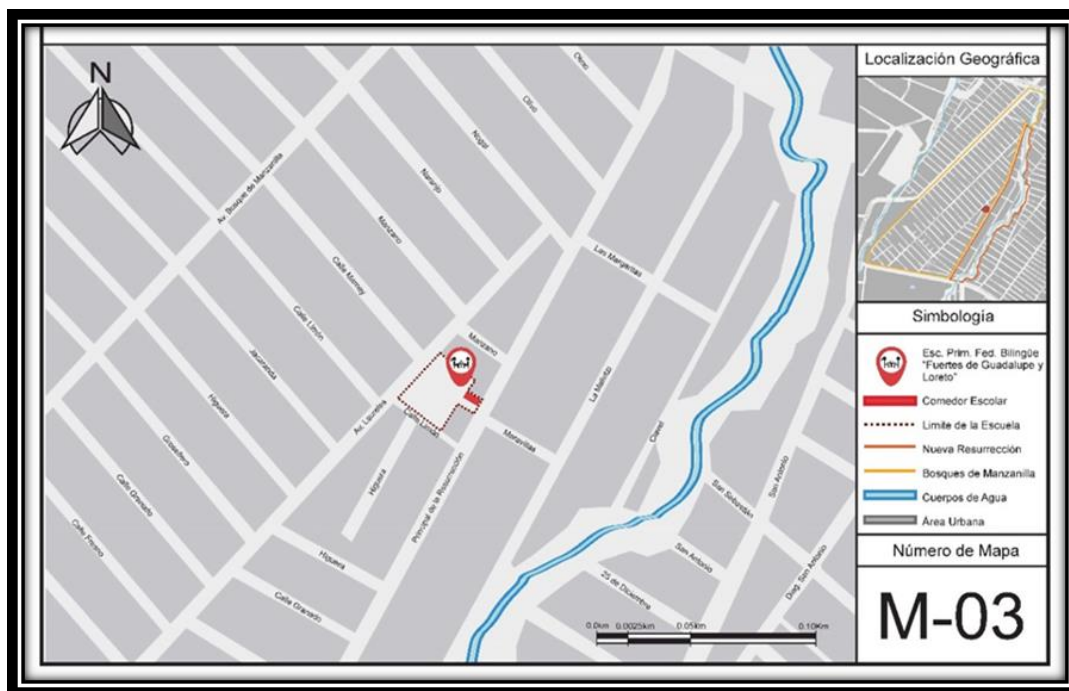


Mapa. No. 2. Muestra la ubicación de los Desayunadores Escolares en la colonia Nueva Resurrección y sus alrededores, la información fue registrada en recorridos de campo durante inicios del año 2016. Mapa digitalizado por P. de la LIC. en Arq. Ángel Cortés Hernández (Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélaz Pliego") (31 de Agosto, 2016).

Por lo cual, la existencia hasta estos momentos (2014- 2015), son de 11 Desayunadores Escolares, que se encuentran ubicados en esta zona urbana marginada que pertenecen a la Junta Auxiliar de la Resurrección. Para que en una colonia se implemente el Programa DEC, y se instale un Desayunador Escolar, debe tener las características antes mencionadas. La finalidad del Programa DEC, es combatir la *pobreza alimentaria*. Con datos obtenidos por administrativos¹¹, refieren que para la instalación de los Desayunadores Escolares, se toma en cuenta los aspectos de índice de pobreza y marginación social y determinantes de desnutrición y obesidad.

¹¹ La información obtenida por los administrativos fueron del Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), por la Dirección de Programas Comunitarios, por el Departamento de Nutrición y Asistencia Alimentaria y por la Coordinación de Distribución y Atención Alimentaria (durante el período 2015- 2016).

Así, la Dirección Alimentaria del Desarrollo Integral de la Familia (DIF) del Estado de Puebla, emite en sus Reglas de Operación del Programa DEC: “atender a la población en situación de *pobreza y vulnerabilidad*, a través de la implementación de Desayunos Escolares, que promueven un derecho social, con la finalidad de mejorar su calidad de vida”. Asimismo, de impulsar: “el goce de los derechos sociales a la población infantil en materia de nutrición, salud, educación, identidad registral y vivienda, incluyendo a los niños indígenas y sus comunidades” (Secretaría General de Gobierno de Puebla, 2014, p. 6).¹²



Mapa. No. 3. Muestra la ubicación del Desayunador Escolar desde el interior de la escuela: “Fuertes de Guadalupe y Loreto” en la colonia de la Nueva Resurrección. Mapa digitalizado por P. de la LIC. en Arq. Ángel Cortés Hernández (Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélaz Pliego”) (31 de Agosto, 2016).

El Desayunador Escolar de la Nueva Resurrección se compone de una población de migrantes, cuyo origen étnico se conforma de habitantes de la Sierra

¹² Consultado el 19 de Septiembre, 2016. Disponible: <http://ojp.puebla.gob.mx/index.php/zoo-items-landing/item/reglas-de-operacion-del-programa-de-desayunos-escolares-en-su-modalidad-caliente>.

Norte y la Mixteca Poblana, San Miguel Canoa y la Resurrección. Asimismo, encontramos habitantes que dejaron el casco de la ciudad de Puebla y de población procedente de los estados de Oaxaca, Veracruz y la ciudad de México.

La importancia de describir el lugar de la investigación, es porque acompaña y contextualiza al tema y objeto de estudio. Además, de definir el ambiente y las circunstancias que rodea a la problemática planteada. Dándonos generalmente una referencia del tiempo y lugar en donde los actores de estudio están realizando (*in situ*) sus actividades o acciones alimentarias.

1.3.3. La parte de interés de las prácticas y preferencias: Actores de estudio

Los actores de estudio fueron niños de edades entre 5-12 años y en etapa escolar primaria, personal del Comité de Padres de Familia del Programa DEC, Dirigentes de la escuela (Director y Docentes), Administrativos como funcionarios de Instituciones de las Políticas de la EIASA (los que dirigen el Programa DEC como locales, municipales, estatales y nacionales-federales) y Padres de familia de la Institución Educativa y del Consejo Escolar. Estos actores fueron analizados, sus acciones, expresiones, para comprender las prácticas y preferencias escolares infantiles.

1.3.4. Parte representativa de los actores de estudio: Muestra

La importancia de la representación de la muestra sin duda, fue empleada con la finalidad de lograr los objetivos fijados.

ACTORES	CANTIDAD	RANGO DE EDAD	GÉNERO	GRADO ESCOLAR	OCUPACIÓN
Niños	18	5 a 12 años	Masculino Femenino	Primero a sexto	Escolares de etapa primaria
Funcionarios públicos de la Política de la EIASA y del Programas DEC (Nacional-Federal, Estatal y Municipal)	5	40 a 50 años	Masculino Femenino	Licenciatura, maestría y doctorado	Funcionarios públicos
Padres de familia de la escuela y del Consejo Escolar	4	30 a 40 años	Femenino	Primaria, preparatoria y licenciatura	Amas de casa, promotora de salud y empleada
Directivo y Docentes	3	40 años	Masculino	Licenciatura, maestría y doctorado	Docentes (normalistas) y director de escuela indígena
Comité de Padres de Familia del Programa DEC	2	30 a 60 años	Masculino Femenino	Secundaria y carrera técnica	Carpintero, técnico en contaduría y ama de casa
Administrativos-funcionarios del Programa DEC	16	20 a 40 años	Masculino Femenino	Licenciatura, maestría y doctorado	Funcionarios públicos (nutriólogos, administrativos)

Cuadro. No. 1. Muestra a los actores de la investigación un total de 48, que se les aplicó las diversas técnicas y herramientas de estudio para la recolección y sistematización de la información. Elaboración propia, 17 de Junio, 2016.

La muestra dio a conocer desde la perspectiva de los actores, información relacionada a su mirada (representación), sus experiencias, sentimientos y afectos con los alimentos y platillos y del cómo se desenvuelven en un contexto dado sus prácticas y preferencias.

1.3.5. Técnicas, herramientas y procedimientos de recolección de la información

Existen varios métodos de investigación antropológica pero, el presente estudio comprendió el denominado *método etnográfico*. El cual, incluye numerosas técnicas y herramientas que contribuyeron en el estudio, para la observación, el registro y la participación en la vida cotidiana de los actores- escolares infantiles. Estas técnicas y herramientas fueron útiles como medios para la realización de las actividades durante el *trabajo de campo*. Con ellas se logró *describir, analizar e interpretar*, en particular, el tema de las prácticas de la alimentación infantil y

consigo, el objeto de estudio de la investigación: las preferencias de selección de los alimentos y platillos en el ambiente escolar (Desayunador Escolar).

La primera técnica fue la “*observación participante*, que permitió participar para observar y observar para participar, que no son opuestas sino parte de un mismo conocimiento social” (Guber, 2012, p. 52). La técnica acercó a la investigadora al contexto escolar, a las experiencias de los niños con relación a las prácticas de alimentación, conocer cómo viven, piensan y sienten los alimentos y platillos que se les distribuyen y preparan en el Desayunador Escolar. Con la técnica se pudo conocer directamente la información generada por los escolares, y los distintos actores involucrados directa o indirectamente en la vida cotidiana del niño al interior del Desayunador.

La segunda técnica fue el *diario de prácticas de la alimentación escolar infantil* de mi autoría¹³, que se implementó con los niños de los 18 salones de todos los grados A, B y C de la Escuela Primaria Bilingüe “Fuentes de Guadalupe y Loreto”. Ayudó al acercamiento de los modos de obtención-distribución de los alimentos y las maneras de preparar los platillos para los niños en el ambiente escolar en el Desayunador. Favoreciendo el conocimiento de las prácticas de la alimentación en el tiempo del desayuno. Además, captó las experiencias afectivas, sensoriales, simbólicas-inmateriales y operativas-materiales (la estructura-función) institucional del Programa DEC, las Reglas de Operación a la hora del *desayuno escolar*. Mostró los discursos o diálogos de los distintos actores que intervienen en las prácticas del niño. El diario fue una sintetizada *autobiografía alimentaria* porque dio a conocer de forma detallada los sentimientos, emociones, pensamientos, entre otros aspectos de manera personal e íntimamente. Es decir, llevó a percibir las preferencias de selección de los alimentos y platillos infantiles tanto de casa como de la escuela (Desayunador).

¹³ Ríos, A. M. C. (2013). *Un estudio de la antropología de la alimentación: el caso de diez hogares en la comunidad de Concepción Cuautla, Puebla*; en el período 2007-2009. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Tesis de Licenciatura.

La tercera técnica etnográfica utilizada fue la *entrevista semidirigida o semiestructurada*. Es una técnica que con base a una guía de preguntas concretas, se consiguió interaccionar causalmente con los actores de estudio, para conocer sus percepciones con los comestibles al interior del Desayunador Escolar (*in situ*). Fueron oportunas para percibir los motivos, los significados socioculturales de cuestionamientos del qué, cómo y por qué de las preferencias de selección. También, favoreció la conversación o situación comunicacional verbal con distintos actores que intervienen directa o indirectamente en el Programa DEC.

La cuarta técnica, el *dibujo* como un análisis de los mapas mentales. Fue pertinente para trabajarse con niños en su representación y cómo argumentan lo que seleccionan para comer a la hora del desayuno, para lo cual se tomaron en cuenta las obras de Teresa Ochoa Rivera (2001) *Guía para elaborar material didáctico en educación en nutrición y alimentación* y Licona Valencia (2000) *El dibujo como lenguaje y dato etnográfico*.

Así, el *dibujo* estructuró los elementos significativos que los actores-escolares infantiles asignan a sus prácticas de alimentación, en particular, dio respuesta a los cuestionamientos siguientes: qué, cómo y por qué de sus preferencias de selección. Las cuales, fueron expresadas en los diálogos cotidianos en el ambiente social la escuela, concretamente, en el Desayunador. Mostrando por medio de mensajes, lo que quieren comunicar los niños con un lenguaje no verbal (el *dibujo*). El “*dibujo* es un lenguaje porque es un conjunto de señales que comunican algo sobre una cosa” (Licona, 2000, p. 5). Es decir, comunica parte de las preferencias o del porqué del comportamiento con determinado alimento o platillo preferido por el escolar. Los mapas mentales o llamados por Alba (2004) como “representaciones espaciales o de los espacios imaginados” (p.119). Señalando Montoya ser adecuados para “datos representados como un texto dibujado porque muestran el orden de las relaciones que le son permitidas en el espacio, cumpliendo una función ideológica” (Diez,

Escudero, Carballada, Barberena, Hallak, Rocha, Massera, Vázquez, Barceló, Coñuecar, Gómez, Gómez, Feü, Martínez y Romero, 2012, pp.15-16).

En efecto, el “*dibujo* es una técnica de juego” (Licona, 2000, p. 5); porque materializa esas estructuras del pensamiento y produce los significados que son interpretados por los diversos actores en relación con los alimentos y platillos que prefieren comer o no comer. Ayudó a comprender ese conjunto de saberes y operaciones técnicas/reglas que son materializadas, que se expresan en un modo particular de qué, cómo y por qué los modos y maneras de preferir determinados alimentos y platillos.

La quinta técnica fue el *grupo focal o de discusión*, funcionó para obtener las opiniones o actitudes de los diversos actores. Condujo al levantamiento de información relacionada con los aspectos involucrados en las prácticas de la alimentación y consigo, en las preferencias de selección. Se obtuvo información sobre las características sociales y/o culturales que palpan tanto al tema como al objeto de estudio. La técnica es una reunión con modalidad de *entrevista grupal* abierta y estructurada, por lo tanto, procuró que un grupo de individuos (actores) seleccionados por la investigadora discutieran y elaboraran desde la experiencia personal qué, cómo y por qué de las preferencias de selección de los alimentos y platillos de los niños que acuden y dejaron de acudir al Desayunador Escolar.

La primera herramienta fue el *diario de campo*. El cual, por ser un documento escrito ayudó a la investigadora a narrar los sucesos que ocurrieron en el lugar de estudio. Asimismo, encaminó a la reflexión e impresiones de lo que se observó en el contexto, generando un pensamiento reflexivo. También la función del diario, sirvió como medio de evaluación del lugar de estudio, facilitando la toma de decisiones por la investigadora.

La segunda herramienta fue la *encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil*. La cual, procuró conocer los aspectos concisos sobre las

preferencias de selección. Al observar el sistema y los procesos o lógica de la alimentación de los niños, y así, tener de manera particularizada qué, cómo y por qué de sus prácticas. En particular, los modos y maneras de preferir alimentarse (a la hora del desayuno) tanto en el ambiente de la casa (*desayuno de casa*) como en la Institución Educativa (*desayuno escolar*).

Por otro lado, para la implementación de la técnica de *observación participante*, se llevó a cabo con actores que pertenecen al Programa DEC, con los niños que entran y que entraban al Desayunador Escolar, directivo y docentes del plantel educativo, así como de los administrativos-funcionarios y al Comité de Padres de Familia del Programa DEC y a los padres de familia del Consejo Escolar de la Institución Educativa. La técnica se implementó en los momentos de descanso o de las reuniones de *Consejos Técnicos* de los docentes, cuando los padres recogen a sus hijos y en los intervalos de reuniones y labores escolares, sin entorpecer las actividades de los padres de familia del Consejo Escolar. También, en los tiempos de la entrada al Desayunador de los distintos actores (niños, docentes, administrativos, Comité de Padres de Familia del Programa DEC), a la hora del receso o descanso escolar y en los eventos relacionados u actividades referentes al Desayunador Escolar por los administrativos, por el Comité de Padres de Familia y niños del Programa DEC.

La técnica el *diario de prácticas de la alimentación escolar infantil*, se elaboró con los niños de los distintos grados durante el ciclo escolar (finales del 2014-2015 y principios del período 2016), tomando una muestra por cada grupo escolar, con un prototipo de niños que dejaron de entrar y cuyo ingreso fuera constante al Desayunador.

La técnica de *entrevista semidirigida o semiestructurada*, se desarrolló con los niños que pertenecen y dejaron de entrar al Programa DEC, a los padres de familia del Consejo Escolar, al Comité de Padres de Familia y a los administrativos del Programa DEC, directivo y docentes de la Institución Educativa. La técnica se

aplicó en los momentos del receso o del *desayuno escolar* a los niños, a la hora de las reuniones escolares (Consejo Técnico) del directivo y docentes, cuando los padres recogían a los hijos en el plantel educativo y de reuniones del Consejo Escolar de los Padres de Familia. Asimismo, en oficinas de trabajo de los administrativos a la hora del descanso y al Comité de Padres de Familia del Programa DEC, al momento de terminar sus actividades en el Desayunador.

La técnica del *dibujo* se usó para la interpretación de mapas mentales que se efectuó a los niños de los distintos grados durante el ciclo escolar (finales del 2014-2015 y principios del período 2016) que conforman las actividades del Programa DEC y a los que formaban parte de éste, desarrollándose las acciones en las horas de clase con el permiso del docente, en el tiempo del *desayuno escolar* y durante el receso del niño.

La técnica de *grupo focal o de discusión*, se llevó a cabo con los padres de familia pertenecientes al Consejo Escolar y directivo y docentes de la Institución Educativa en los momentos de las reuniones académicas (Consejo Técnico) o juntas escolares, en las medias horas de descanso o salida del trabajo de los administrativos y durante el término de las jornadas laborales del Comité de Padres de Familia del Programa DEC.

La herramienta del *diario de campo* fue llevado a cabo por la investigadora. En primer lugar, recogió los datos de las observaciones, describiendo cada una de las características esenciales (objetivos) de la investigación; en segundo lugar, se realizó la recolección de los datos (aplicación de las técnicas y herramientas), dichos datos fueron consignados en una libreta, siendo ésta un soporte de las evidencias de las observaciones; en tercer lugar, se llevó a cabo observaciones de manera general, escribiendo el día y la hora del momento de dichas observaciones. Es decir, todo lo que se observó fue anotado en el diario, como por ejemplo, los alimentos y platillos y su relación con los actores situados en el contexto. Describiéndose las impresiones que estos comestibles les causaban; y

en cuarto lugar, el instrumento de la libreta se dividió en dos partes: 1) se anotó las observaciones realizadas y 2) se realizó el análisis de las observaciones elaboradas de la parte uno.

La herramienta de *encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil*, se aplicó con los niños que entran y que dejaron de entrar al Desayunador durante el ciclo escolar (finales del 2014-2015 y principios del período 2016), a la hora de las clases y con la autorización del directivo y docentes, para no interrumpir en sus quehaceres escolares.

El objetivo de estas técnicas y herramientas, fue para profundizar en la captación de las experiencias y reflexiones (discursos-diálogos) de los distintos actores relacionados directa o indirectamente con las prácticas de la alimentación infantil y en particular, en las preferencias de selección de los alimentos y platillos en los escolares del Programa DEC.

Las técnicas y herramientas utilizadas en la investigación, no fueron suficiente sólo para la descripción, sino que fue un primer paso para tratar de entender la realidad alimentaria (prácticas) escolares infantiles, en concreto, las preferencias de selección en los niños del Programa DEC.

Una vez que obtuvimos los datos mediante la *descripción*, fue necesario comenzar otra etapa, con el fin de darle un orden, depurar y hacerla más entendible. La segunda etapa, consistió en la sistematización de los datos, para el *análisis* de los mismos, obtenidos por la aplicación de las técnicas y herramientas, con la finalidad de abundar en el tema en cuestión: las “prácticas de la alimentación infantil” en el ambiente o vida cotidiana escolar (Desayunador). En específico, al realizar el *análisis* de la sistematización de la información, ayudó a la *descripción* y organización de todos los elementos (factores) que influyen en el objeto de estudio de la investigación: las “preferencias de selección de los alimentos y platillos escolares infantiles”, al identificar cada una de las partes o

componentes que constituyen tanto al tema como al objeto de estudio. Las técnicas y herramientas aplicadas consistieron y brindaron la siguiente información:

Primeramente se aplicó la herramienta del *diario de campo*, llevado a cabo durante todo el período de observación (aproximadamente 2 años). En éste se reflejaron los hechos y experiencias que permitieron la profundización, reflexión y procedimiento de la problemática de estudio, que dieron posibles soluciones a los problemas que se vieron reflejados en las observaciones, y también diagnosticó las dificultades tanto individualmente como grupalmente en campo con los actores en el contexto.

En segundo lugar, con la técnica de *observación participante* fundamentó la sistematización de la información como refiere Callejo:

La investigación social [es] el objeto de observación y las vías de observación son de la misma materia. La *observación participante*, se establece como práctica representativa de la perspectiva metodológica cualitativa de investigación social. Observar el fenómeno en su funcionamiento normal; es decir, cuando no es observado, [en lo] normativo que es lo que obliga, lo que condiciona [a una práctica]. Se parte del principio de que la acción [práctica] social ha de explicarse por las normas, valores o ideologías que son vinculantes para los miembros de un grupo” (Callejo, 2002, pp. 409 -410).

En esta técnica se obtuvo información sobre el juego de las normas sociales que permean las prácticas al interior del Desayunador Escolar. Llevando a la resolución del cuestionamiento del porqué de las preferencias de selección de los alimentos y platillos. Al facilitar información de las normas sociales (las Reglas de Operación del Programa DEC), las normas dominantes para con, los niños y al Comité del DEC. Dejando entrever, que existen normas sociales que los actores deben cumplir (*el deber hacer*).

En tercer lugar, con la técnica el *diario de prácticas de la alimentación escolar infantil*, contribuyó a observar un espacio y tiempo determinado del fenómeno complejo de la alimentación. El diario, sistematizó y definió como

resultados las preferencias de selección en el ambiente escolar. En el diario el niño describió los productos que consumía en un día a la hora del *desayuno de casa* y del *desayuno escolar*. El diario permitió un registro que ayudó a la sistematización de *categorías alimentarias escolar infantiles* encontrando por ejemplo: el “gusto”, el “sabor” y la “sazón”, conceptos que definieron las preferencias, al sistematizar una lista de los productos y preparaciones preferidas o no preferida tanto del *desayuno de casa* y del *desayuno escolar*. Es decir, se obtuvo una base de datos de las prácticas de la mesa de casa y de la escuela, en concreto, del Desayunador Escolar. La técnica representó los modos y maneras (las prácticas) de preferir los alimentos y platillos por el niño. En otras palabras, dio a comprender y/o entender los significados que los escolares le dan a los comestibles que le son obtenidos-distribuidos y preparados en el Desayunador.

En cuarto lugar, con la técnica de la *entrevista semidirigida o semiestructurada*, consistieron en la “búsqueda [profunda] de los significados” (Callejo, 2002, p. 411) que los niños les atribuyen a los productos que obtienen y le son distribuidos y preparados en el Desayunador. Esto llevó a visualizar al fenómeno de las prácticas de la alimentación infantil, arrojando datos específicos de las preferencias de selección. Además, de obtener *categorías alimentarias de análisis* con más precisión sobre el “gusto”, el “sabor” y la “sazón”, que expresaron los niños al momento de relatar o narrar sus respuestas.

En general, mostró las prácticas sociales y/o culturales que intervienen en los niños a la hora de alimentarse como comenta Callejo (2002) “expuso los sentimientos, experiencias y afectos” (p.411), con ciertos productos tanto del *desayuno de casa* como de la escuela (Desayunador). Además de dar a conocer el “lenguaje de comunicación o proceso comunicativo” que los niños a la hora de desayunar representan en sus prácticas. Es decir, facilitó la observación de una “definida situación social, configurada por un conjunto de normas sociales que rige” al Desayunador Escolar con las Reglas de Operación. El principal uso de la técnica, se centró:

En el estudio de lo que relativamente se sale de la norma, de lo que tiende a encerrarse entre los muros de las instituciones (instituciones totales, centros laborales, laboratorios, etc.) [Como el Desayunador Escolar]. Es decir, [en éste] espacio social donde lo normal es puesto entre *paréntesis*, denegado, donde se asume que las cosas funcionan socialmente de otra manera distinta a la que se tiene por normal o la que aparece en los discursos formales de las instituciones [como en el Programa DEC]. Su uso especialmente interesante para el estudio profundo de la vida cotidiana de las organizaciones, instituciones y grupos sociales en el estudio de la vida cotidiana y organizativa (*Ibidem*, p. 413).

La técnica profundizó en datos de las prácticas, recogiendo algo más que discursos. Ayudó a sistematizar los “flujos [o canales sociales y culturales] cotidianos [al momento de alimentarse en la escuela, en específico en] la vida de los observados [escolares infantiles]”. Obteniéndose, los relatos (las escenificaciones de las prácticas (los modos) al preferir obtener- distribuir los alimentos y (las maneras) al preferir la preparación de los platillos tanto de su ambiente escolar y fuera de éste (casa). En otras palabras, se obtuvo información de las “prácticas cotidianas de alimentación (de un grupo, una comunidad o una organización) en el escenario propio, «natural», de una confesión en un escenario que forma parte de la negociación” (Callejo, 2002, p. 411) en la escuela (Desayunador).

De igual forma, facilitó el *análisis* de la relación actual del Programa DEC y con las prácticas. Parafraseando a Callejo (2002), con la técnica salió a palabrear en los actores, ese silencio que producen las *entrevistas cerradas*, de la tensión entre la norma general y la particular (entrevista en profundidad); o el silencio del grupo, de lo que no se quiere *hablar y decir*. En otras palabras, denunció las diferencias entre la norma general (*lo que tiende a decirse*) y las normas particulares (*lo que tiende a hacerse*).

La cuarta herramienta de *encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil*. Auxilió en el análisis de la sistematización de las “experiencias alimentarias” de los niños con el *desayuno de casa y desayuno escolar*. Interpretando a Urteaga y Pinheiro (2003) refieren que con éste *análisis*

estadístico, favorece a la sistematización del cómo se comportan los niños, al registrar las prácticas o conductas alimentarias en estos dos escenarios sociales (*desayuno de casa* y *desayuno escolar*). En otras palabras, llevó a las relaciones de la información de la ingesta dietética (a ver el sistema y proceso cultural de la alimentación escolar infantil), y sus otras variables que se interponen como las sociales, económicas, geográficas, políticas, entre otras).

La quinta técnica el *dibujo* para interpretar mapas mentales, sirvió para el análisis de la sistematización de la información de las entrevistas y encuestas aplicadas. Como comenta Bourdieu (2010), la técnica facilitó los resultados de las representaciones sociales alimentarias, en concreto, mostró una *comensalidad escolar infantil*. Es decir, visualizó el sistema y proceso de expresiones o experiencias sociales y/o culturales que establecen (prácticas) los niños. En otras palabras, descubrió los aspectos “subjetivos” (simbólicos-inmateriales) y “objetivos” (operativos-materiales) que el Programa DEC rige en sus Reglas de Operación. Además, de plasmar en los mapas mentales los sentimientos, afectos con los productos obtenidos-distribuidos y preparados tanto en el *desayuno de casa* (prácticas de la mesa de casa) como en el *desayuno escolar* (prácticas de la mesa en la escuela), que en general develó las preferencias de selección.

La sexta y última técnica utilizada fue la de *grupo focal* o de *discusión*, que auxilió a la sistematización de los datos de las quejas o demandas, al hablar de manera grupal los distintos actores que intervienen directa o indirectamente en el *desayuno de casa* como en el *desayuno escolar*. En específico, aproximó a las experiencias de los distintos actores, principalmente del cómo viven, qué sienten y qué piensan sobre los productos que le son obtenidos-distribuidos y preparados en el Desayunador. Como comenta Callejo (2002), se puso en debate las normas dominantes, referenciales, reproducidas habitualmente en los discursos porque conforman lo legitimado, lo que hay que *decir* y *hacer* en el *desayuno escolar* y por otro lado, las normas particulares con las práctica del *desayuno de casa*, que se producen en la vida cotidiana de los actores-escolares infantiles.

En otras palabras, mostró las conversaciones o las opiniones sobre las *prácticas ordinarias de alimentación* de los niños tanto fuera (de casa) y dentro de la escuela (Desayunador Escolar). Como refiere Dingwall, “hay que señalar [que estos *grupos focales* o *de discusión*] buscaron signos en [los actores], de lo localmente aceptable” (Callejo, 2002, p. 416) o no aceptable comer. Reveló los elementos sociales y/o culturales que construyen e influyen en las preferencias de selección.

La técnica auxilió a la reconstrucción simbólica-inmaterial de las prácticas de la alimentación de casa y de la escuela (Desayunador), exponiendo el sistema y proceso cultural. Fue una estrategia de notable rendimiento analítico, pero difícil de aplicarse, al tener en cuenta que la discusión en el grupo sobre todo, frente a otros grupos sociales (que ejercen poder- como el Programa DEC- administrativos y Comité). Interpretando a Callejo (2002), no es que el contexto sea importante para analizar e interpretar el texto de cada grupo de discusión. El contexto es el grupo de discusión; de aquí, su carácter dialógico.

1.3.5.1. Procedimiento de sistematización de la información

El primer paso fue el proceso de sistematización para la organización de la recolección de la información que se obtuvo durante el *trabajo de campo*, el cual fue sistematizado en un *diario de campo*. En donde, se detalló o relató (describió) la información de las diversas técnicas y herramientas empleadas a los distintos actores sociales, en particular, de los niños.

¿Por qué hacer un *diario de campo*? Se utilizó como una herramienta metodológica, que ayudó a construir los planteamientos del tema en cuestión (las prácticas de la alimentación infantil) y del objeto de estudio (las preferencias de selección). El diario, para su recolección y organización de la información (sistematización), se clasificó con los siguientes elementos de importancia para el

estudio como: fecha, lugar, hora, actores sociales, cantidad, rango de edad, género, grado escolar, ocupación, técnicas y herramientas aplicadas y fotografía de las actividades sociales de los actores.

En un segundo paso, se elaboró una *guía de observación o de investigación* que antecedió al *trabajo de campo* con el objetivo de orientar, clasificar y organizar el tema, el objeto de estudio y de los posibles aspectos que pudieran estar vinculados, y así, realizar previas lecturas que intimaran con los aspectos recolectados para poseer un gabinete de autores. La *guía de observación o de investigación* se compuso de dos “ítems” o grandes temas, que se buscaron con la visitas durante el *trabajo de campo*. Los “ítems” previamente propuestos y clasificados por un color, los cuales fueron los siguientes: a) los discursos de los actores sociales y b) los alimentos y platillos, y de estos, se desprendieron posibles subtemas que ayudaron a particularizar de acuerdo con los objetivos de la investigación. Los cuales fueron obtenidos por diversas técnicas y herramientas aplicadas.

En un tercer paso, para ordenar y sistematizar (analizar) la información, fue con base en la elaboración de un *diario de campo*, para ir clasificando el registro de los datos durante el *trabajo de campo* (se elaboraron carpetas de análisis) por medio de *notas de campo o anotaciones* para identificar y catalogar los datos, los cuales fueron ordenados por colores como: 1) notas etnográficas, 2) notas metodológicas, 3) notas teóricas y 4) notas personales o íntimas. Estas *notas de campo o anotaciones*, son las observaciones que como etnógrafa experimenté durante el *trabajo de campo* (en específico, lo que senté viendo, oliendo, sintiendo, escuchando), en concreto, lo que *hacían y decían* los distintos actores sociales que intervienen directa o indirectamente en el Programa DEC.

En un cuarto paso, con la aplicación de la técnica de *observación participante*. La cual, me ayudó a acercarme al contexto (escuela) que no fue fácil. Primeramente, me dirigí al lugar de estudio (Desayunador Escolar). Me presenté

con las autoridades correspondientes (director y docentes), ya con una previa autorización (permiso oficial), me instalé para iniciar la observación dedicándome a prestar atención y no perder de vista los distintos espacios sociales alimentarios como: la Cooperativa Escolar y el Desayunador Escolar, en particular, qué, cómo y por qué determinados alimentos y platillos consumían los niños, en qué espacios consumían el desayuno durante el tiempo del receso o recreo escolar. Momentos que aproveche para interactuar con ellos y conversar sobre lo que estaban comiendo.

En un quinto paso, me aproximé después de unos dos meses al interior del Desayunador Escolar. En el cual, me permitieron la entrada sólo al ofrecirme como *voluntaria* para ayudar en las labores del Desayunador. Las actividades son llevadas a cabo por el Comité de Padres de Familia del Programa DEC, permitiéndome observar y conversar sobre las distintas acciones que tienen que desempeñar al interior de las instalaciones. También, con salidas y entradas del lugar de estudio, a las oficinas donde se encuentran los administrativos del Programa DEC, conseguí la oportunidad de poderlos observar en el diseño y planeación de sus salidas a distintos Desayunadores Escolares. Al estar acompañándolos y apoyándolos en eventos relacionados con el Programa DEC, observé, obtuve datos y diálogos de lo que *hacen y deben hacer* los actores como el directivo, los docentes y Comité del Programa DEC encargados del Desayunador.

En un sexto paso, para observar en concreto las prácticas de la alimentación infantil. Ya en el contexto, recorrí los 18 salones de todos los grados A, B y C de la Escuela Primaria Bilingüe “Fuentes de Guadalupe y Loreto”, que algunos docentes permitieron dicho recorrido y otros no, para la selección de la muestra de investigación, la cual fue por cada salón eligiendo a un niño que dejó de asistir al Desayunador, con otro niño que continuará asistiendo al mismo. De igual forma, esta actividad ayudó a observar a los docentes dentro del aula y poder conversar con algunos de ellos sobre cómo llevan a cabo las actividades en

lo referente al tema de “alimentación” (en los libros de texto). Del mismo modo, con autorización del directivo y de algunos docentes, pude acceder a las juntas del Consejo Escolar de Padres de Familia para observar y escuchar los diálogos que hacían con respecto a cuestiones del Desayunador (los discursos de los acuerdos y desacuerdos sobre el Programa DEC).

En un séptimo paso, ya seleccionada la muestra de 9 niños que dejaron de asistir al Desayunador, con otros 9 niños que continúan entrando al mismo, dando un total de 18 infantes. Se aplicó la técnica llamada *diario de prácticas de la alimentación escolar infantil*. La cual consistió en dar a cada niño una libreta, explicándoles que podían dibujar, escribir, recortar en ella los alimentos y platillos que consumieran durante un día. Comentándoles que el diario sería requerido por la investigadora cada mes, para leerlo, y se les entregaría lo más pronto posible. Esta técnica, ayudó a profundizar en los diálogos con los escolares y los actores encargados directa o indirectamente de la alimentación del niño como: el directivo, los docentes de la escuela, el Comité de Padres de Familia y los administrativos del Programa DEC y del Consejo Escolar de Padres de Familia de la Institución Educativa.

En un octavo paso, se elaboró una base de datos de los alimentos y platillos que en el tiempo del *desayuno de casa* y del *desayuno escolar* preferían comer o no preferían comer los niños en un día. Obteniendo información tanto de sus prácticas de alimentación y del cómo están construidas sus preferencias de selección. De acuerdo por comentarios de los niños, con la técnica del diario le permitió al escolar, sentirse en confianza de poder expresar lo que prefiere seleccionar para comer, sin temor a represalias, entretejiendo todos los elementos sociales y/o culturales que intervienen en las experiencias del niño con sus prácticas y sus preferencias. Asimismo, se pudo construir una lista de *categorías alimentarias* que representaron del porqué de sus preferencias como: por el “gusto”, el “sabor” y la “sazón” las cuales condujeron al cómo están representada su sistema y proceso cultural de la alimentación.

En un noveno paso, ya en confianza después de cinco meses de estar realizando *observación participante*, ya en el contexto (en el Desayunador Escolar) y con los actores sociales de estudio. Las técnicas y herramientas previamente aplicadas, permitieron elaborar una *guía de preguntas* y usar la siguiente técnica de investigación en campo, la *entrevista semidirigida o semiestructurada*. Las cuales, primeramente fueron aplicadas a los niños en el momento del receso escolar o en las horas de clase, con autorización de sus profesores y director.

La información obtenida de la técnica aplicada del diario, profundizó en las entrevistas dando como resultado otros espacios sociales de alimentación, a parte del Desayunador Escolar, en dónde los niños preferían obtener-distribuir los alimentos y ciertas preparaciones (platillos). Por ejemplo, algunos escolares preferían los productos dados en la Cooperativa Escolar y otros comer lo que algún familiar les había preparado como lonchera, *tentempié* o *lunch* desde casa. Los niños relataron y narraron comunicando con *gestos* sobre cada alimentos y platillos que le era mencionado por la investigadora, al preguntarle qué le gustaba comer y porqué, y del porqué no lo prefería comer. Asimismo, ayudó a subrayar las *categorías alimentarias* previamente obtenidas en los diarios.

En un décimo paso, se aplicaron entrevistas a los docentes, al Comité de Padres de Familia del Programa DEC y a los Padres de Familia del Consejo Escolar. Obteniendo información sobre los sentimientos, las experiencias y afectos que construyen los niños con determinados alimentos y platillos. También, de los desacuerdos y acuerdos que tienen hacia el Programa. Por ejemplo, hay desacuerdos porque los niños son apresurados a comer, también que el Comité del DEC los regaña y obliga a comer.

Por lo tanto, me dirigí a entrevistar a los actores administrativos del Programa, para que me platicaran cómo llevan a cabo las actividades (Reglas de Operación) en el Desayunador Escolar. Lo que dio a relucir, la operatividad del Desayunador, pero también, todas las problemáticas que se enfrentan ambos

actores que intervienen directa o indirectamente en el Programa DEC. Las entrevistas denunciaron “las diferencias entre la norma general (*lo que tiende a decirse*) y las normas particulares (*lo que tiende a hacerse*)” (Callejo, 2002, p. 416).

En un onceavo paso, se llevó la aplicación de la herramienta de *encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil*. La finalidad fue que los 18 niños de la muestra profundizaran sobre sus experiencias alimentarias, que dio información sobre su ingesta dietética (sistema y proceso cultural de alimentación). Posteriormente, se realizó un cruce o triangulación de la información (datos cualitativos con los cuantitativos) que lograron identificar los “datos conflictivos” (Urteaga y Pinheiro, 2003, p. 1). En otras palabras, las *inconformidades o contradicciones alimentarias* que presenta el Programa DEC con los actores involucrados directa o indirectamente (Comité y administrativos del Programa DEC, directivo, docentes y Consejo Escolar de Padres de Familia de la Institución Educativa).

En un treceavo paso, se aplicó a los niños que fueron previamente entrevistados y encuestados, la técnica del *dibujo* para interpretar mapas mentales. Dichas imágenes, relataron y narraron sus representaciones de cómo es el *desayuno de casa* y en contra punto, el *desayuno escolar*. Lo que permitió observar y describir una concreta *comensalidad escolar infantil*. Los niños al plasmar en los mapas mentales elaborados en horas de clase o al momento de su receso escolar, sin interrumpir sus actividades educativas y con autorización de los docentes. Éstos mapas mentales por medio del *dibujo*, condujo a información de los sentimientos, emociones y afectos con ciertos alimentos y platillos, en particular, de las prácticas de la “*mesa de casa*” con las prácticas de la “*mesa en la escuela*” (Desayunador Escolar). Develando sus preferencias de selección y los actores que construyen sus prácticas de alimentación, por ejemplo, la madre o los abuelos, que para los niños son representativos de sus preferencias de acuerdo a sus dibujos (mapas mentales).

En un catorceavo paso y última técnica que se aplicó, fue el *grupo focal o de discusión* a los docentes en las juntas del Consejo Técnico, pero además, en las reuniones con el Consejo Escolar de Padres de Familia de la Institución Educativa. Alternadamente, se llevó a cabo con los administrativos del Programa DEC. Dicha información obtenida, auxilió a sistematizar las demandas y quejas que ambos actores expresan y dialogan día con día sobre los productos obtenidos-distribuidos y preparados en el Desayunador. Es decir, se obtuvo información por estos *grupos focales o de discusión* del cómo viven, qué siente y qué piensan sobre los alimentos y platillos suministrados por el Programa DEC.

Parafraseando a Callejo (2002), refiere que con la técnica de *grupo focal o de discusión* se consiguió datos de las normas dominantes, las cuales conforman lo legitimado, que es igual a lo que hay que *decir y hacer* dentro del espacio social Desayunador (que es materializado en el *desayuno escolar*). Observándose las *contradicciones o inconformidades alimentarias*. Se analizaron las normas particulares, que son producidas durante el *desayuno de casa*. Lográndose concretar los signos localmente aceptables y los no aceptables al comer en el Desayunador. Por lo tanto, al visualizar las normas dominantes y las normas particulares, se alcanzó a percibir las demandas que enfrenta el Programa DEC. En concreto, se llegó a entrever del porqué de la “no”, o “sí” eficiencia y de la productividad del mismo.

Finalmente, con la aplicación de las técnicas y herramientas referidas, que se centraron en el común denominador en las respuestas de los actores involucrados. Es decir, las palabras se convierten también en categorías que deben ser definidas, analizadas e interpretadas. Así, la interpretación buscó comprender el hecho desde un punto de vista simbólico, que permitió reconstruir la estructura ideológica.

Capítulo II

Marco Teórico-Conceptual Antropológico para entender un Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil

Una pretensión antropológica en tramas Políticas de Asistencia Social Alimentaria

En el presente apartado se propone discutir los aportes teóricos-conceptuales y de método de la disciplina de la Antropología de la Alimentación, inmersa en los ejes temáticos de la Política de la EIASA y el Programa DEC, basado en lecturas de la Demografía, Epidemiología, Salud Pública o actualmente de la Nutrición Pública y también, del área de la Antropología de la Salud, Médica y de la Alimentación.

El apartado refiere a un conjunto de conceptos necesarios para definir antropológicamente (etnográficamente) los momentos propios de la “actividad alimentaria escolar infantil” en un espacio sociocultural como el Desayunador Escolar. El cual es definido como un espacio físico y cultural de organización para las prácticas de la alimentación infantil, permitiendo comprender los diferentes canales significativos socioculturales alimentarios, como un sistema y proceso que constituye las preferencias de selección escolar infantil (Definición propia). Hace necesario delimitarse tanto teórica-conceptual y empíricamente para la mejor comprensión y percepción del objeto de estudio de la investigación: las preferencias de selección de los alimentos y platillos escolares infantiles.

2. Contexto histórico de los Programas de Ayuda Alimentaria Infantil en el Estado Mexicano

Los Programas de Ayuda Alimentaria, refieren Briones, Ortega, Briones y Briones (Briones, Vázquez y Vélez, 2008, p. 265) que, son un reflejo y consecuencia de las condiciones económicas y de las características socioeconómicas y políticas del país. Se basan en investigaciones sociales, biomédicas, sobre servicios de salud y en la experiencia acumulada en materia de Salud Pública o Nutrición Pública, Demografía y Epidemiología, entre otras, están orientadas hacia los principales problemas de alimentación de las poblaciones, como la escolar infantil. De acuerdo con los autores citados, señalan que la Organización Mundial de la Salud

(OMS) que, la “Ayuda Alimentaria”, se relaciona con el alcance del mayor potencial posible en alimentación y consigo, a la salud a lo largo de la vida con Programas de Prevención y Promoción relacionado a los cambios de “hábitos saludables” o de “dieta correcta”.

Los Programas han intentado responder a la necesidad de crear condiciones sociales, económicas y culturales que posibiliten un acceso efectivo de la población a los alimentos y platillos existentes y disponibles. Dicha atención, históricamente ha priorizado a grupos de más bajo nivel de ingreso como los infantes en edad preescolar, las mujeres gestantes y en periodo de lactancia. Así como los ancianos que demandan la satisfacción plena de requerimientos nutricionales para mejorar su expectativa de vida y salud. También, han estado trabajando para que la población mexicana tenga condiciones alimentarias que faciliten un acceso efectivo a una seguridad alimentaria. Por ejemplo, al promocionar una “dieta correcta” con un “desayuno saludable” o “*desayuno escolar*”.

Los Programas en general, encargados de *estrategias* políticas en materia alimentaria y nutricional establecen como objetivo general:

Un abasto de alimentos [y platillos] a la población en condiciones adecuadas de calidad y precio, sobre todo en beneficio de los grupos de más bajos ingresos. [Apoyando] en una *soberanía alimentaria* nacional y garantizar la *seguridad alimentaria* a la población, en términos de suficiencia, disponibilidad y acceso. La *soberanía alimentaria* se sustenta en la facultad de autodeterminación del estado mexicano para establecer los criterios rectores relacionados con la atención de las necesidades alimentarias básicas de la población, conforme a sus requerimientos de cantidad, calidad y oportunidad. [Además, implica y asume] los lineamientos de política y acción que fortalezca la autodeterminación de los patrones de producción y consumo que vigoricen la estructura interna del proceso alimentario en su conjunto. La *seguridad alimentaria* propugna garantizar en todo momento la existencia de satisfacer la demanda creciente del abasto nacional, la cual deberá ser apoyada con incrementos graduales y sostenidos en la producción interna; ello demanda de una reestructuración profunda en los sistemas de producción primaria e implica robustecer la capacidad productiva del campo, lo que deberá traducirse en mejores niveles de bienestar para la población rural y en una mayor oferta de alimentos [y platillos] (Cuadernos de nutrición, 1991b, p. 18).

A lo largo de la historia, los Programas dentro de sus *estrategias* han intentado contribuir o subsanar las deficiencias alimentarias de los núcleos de población, en

el caso de los escolares infantiles que se encuentran en situación nutricional crítica. Con los productos han pretendido establecer acciones de coordinación *multisectorial* que permiten la determinación y composición de raciones alimentarias complementarias (con un prototipo de un *desayuno escolar*), con integraciones en función de carencias nutricionales, la disponibilidad de alimentos y platillos y de la alimentación tradicional. Toman en consideración el enfoque de “reordenamiento regional” que postulan los Programas, pero, pocas veces se lleva en las acciones o gestiones de los mismos. En México se tiene una larga historia de instauración de Programas que, en su mayoría están “orientados a mejorar la nutrición de grupos “vulnerables”, desde aquellos con carácter *asistencial* hasta los Programas condicionados a la inversión en desarrollo de capital humano” (Briones, Ortega, Briones, Briones, 2008, pp. 265-268).

De manera general, la Política y los Programas de Ayuda Alimentaria ofrecen como *estrategia* a estos actores sociales, alimentos y platillos suficientes que garanticen una adecuada alimentación y nutrición, exhortando en las escuelas actividades que promuevan la “alimentación saludable” o una “dieta correcta”.

Por lo tanto, es necesario comprender el concepto de “Ayuda Alimentaria”, el cual es usado en todos aquellos Programas cuya característica principal es “completar la *dieta* de algún grupo de población” (Casanueva, 1987b, p, 33). Por ejemplo, en los escolares infantiles del Programa DEC con un “desayuno o plato de comida caliente” con características nutritivas, aunque éste no cumpla una necesidad sociocultural. También, hay otros Programas con fines preventivos que, tratan de “curar” la desnutrición y el sobrepeso- obesidad causadas por la “malnutrición”; Programas educativos que buscan establecer “hábitos correctos”; Programas que pretenden proteger la salud y la vida del infante antes de que nazca y durante la lactancia para asegurar una adecuada alimentación de la madre, Programas que sólo intentan producir satisfacción emocional a quienes los organizan y proporcionan alimentos y platillos; y Programas que intentan corregir

de momento un déficit agudo, como los que se aplican en condiciones de desastre (inundaciones, terremotos, etcétera).

La “Ayuda Alimentaria” brevemente es “una acción que no corrige los problemas de fondo y en cambio, puede desplazar medidas más definitivas” (Casanueva, 1987b, p. 34).

Con argumentos de Casanueva (1987b) menciona que, la “Ayuda Alimentaria” debe constituir un medio para fomentar y favorecer las actividades de “atención” o “asistencia” primaria a la salud, en particular, en temas de alimentación, en especial las que se refieren a educación para la salud. Al mismo tiempo, es necesario que los Programas tengan una duración claramente limitada: si después de un plazo razonable no se han alcanzado los objetivos propuestos, es poco probable que algún día se logren. También, cuando los alimentos y platillos son un “incentivo obligado” para que la población, por ejemplo, infantil participen activamente en el cuidado de su alimentación y consigo, de su salud. Lo más probable es que las “acciones”, “asistencia” o “actividades” planteadas, no estén respondiendo a las necesidades sentidas de éstos y en comunidad y, en consecuencia, sea necesario replantear el Programa. Asimismo, para tener éxito, es imprescindible la participación y aceptación activa de los beneficiarios.

Cabe agregar que, en la mayoría de los Programas que “asisten” con “Ayuda Alimentaria” en el país refiere Casanueva (1987b), emplean alimentos donados por agencias internacionales. Aparte de no tomar en cuenta las prácticas de la alimentación, por ejemplo, en el Programa DEC, como confirmó el representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO):

Consideró que las agencias internacionales no contemplan los hábitos [prácticas] de los países receptores, sino su estado [nutricio]; se observa una grotesca diferencia entre lo que se reparte y lo que la población *desea y necesita*. La decisión de qué donar se basa en la disponibilidad de excedentes sin valor, las agencias procuran que los alimentos [y platillos] que envían sean culturalmente aceptados: incluso –dijo– en el caso de México se ha llegado a cambiar el trigo por harina de maíz. Chavéz, declaró que en teoría, los

organismos internacionales seleccionan los países beneficiarios sino que al revés, responden a una solicitud de *ayuda* por parte de los países con problemas. En la práctica los organismos internacionales presionan de varias formas a los países para colocar sus [alimentos y platillos] (Casanueva, 1987b, p. 34).

En otras palabras, quedan desertado por completo los motivos humanitarios. Además, de aportarles los alimentos y platillos como comenta Casanueva (1987b) a otro país, otorga prestigio en el seno de la comunidad internacional.

De manera breve, en torno a los Programas se debe reflexionar sobre las prácticas de alimentación y las preferencias de selección de los beneficiarios, antes de brindar los donativos en su mayoría internacionales. Asimismo, es preciso que se evalúen los riesgos económicos y políticos que pueden producir en el contexto donde se ofrecen, ya que pueden causar dependencia como refiere Martínez:

Es mucho más importante la dependencia sociopolítica que crean [los Programas]. Varios estudios demuestran que los Programas Asistenciales en general tienden a crear divisiones y exacerban luchas de poder en las comunidades, reduciendo por ende su potencial de organización y autogestión. [También, señalan] que se han llegado a donar a México alimentos inaceptables desde el punto de vista sanitario. Chavéz, la mayoría de las agencias internacionales utilizan alimentos [y platillos] donados que tienen una calidad muy cercana al límite mínimo de sanidad, [que se encuentren] en las mejores condiciones. Ha habido quejas de que los granos irradiados presentan alteraciones en su digestibilidad y también han encontrado lotes con *salmonellas*. Por ejemplo, se ha insistido en que la variedad de *salmonella* que causó la epidemia de tifoidea resistente a la cloromicetina que se inició en el Estado de Hidalgo hace aproximadamente 15 años, pudo haber venido en leche en polvo de donaciones internacionales (Casanueva, 1987b, p. 36).

Los Programas antes de acceder a recibir alimentos y platillos internacionales, tienen que evaluar los riesgos económicos y políticos que se corren al aceptarlos. También, tienen que diseñar actividades de educación y salud en alimentación de acuerdo con la cultura de sus beneficiarios, los cuales deben estar coordinados con actividades a promover y mejorar la producción, transformación y comercialización de los productos locales. Tienen que asegurar que sean limitados en el tiempo y en el espacio, llevarlos delante de común acuerdo con la comunidad beneficiada con lo que se asegurara su participación activa. Contar con mecanismo de supervisión local, disponer de sistemas eficientes de control de

calidad para evaluar las condiciones sanitarias y organolépticas de los mismos. Además, de beneficiar a toda la familia y no a un sólo miembro, y asegurar de común acuerdo con la comunidad algún tipo de cuota de recuperación.

En general, la actual situación alimentaria y el estado nutricio escolar infantil en el país, está determinada como menciona Garay por la “reducción del ingreso real de amplias capas de la población, el menor ritmo de crecimiento de la producción nacional de alimentos básicos y a una desviación hacia consumos alimentarios relativamente elitistas y su deficiente distribución interna” (Cuadernos de nutrición, 1991, p. 10). Esto último provoca, por un lado, el insuficiente acceso a los alimentos y platillos necesarios para ciertos sectores de la población (escolar infantil) y, por otro, el exceso de consumo y desperdicio de una minoría.

2.1. La situación alimentaria infantil en el estado de *Puebla*

Los datos por la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición¹⁴ ENSANUT de México (2012a)¹⁵ y de Puebla (2012b)¹⁶, refiere que los niños representan el futuro de México; su crecimiento y desarrollo saludable fueron identificados como objetivos prioritarios dentro del Plan Nacional de Desarrollo (2012-2018). Sin embargo, al reconocer que la universalización sería un objetivo que podría tardar varios años en conseguirse, se implementaron acciones para focalizar en la población escolar infantil y así, a partir de 2006, se ha garantizado la cobertura completa y de por vida en servicios de salud a los niños nacidos a partir del 01 de Diciembre de 2006. Llevándose a cabo, por el *Seguro Médico* para una Nueva Generación, ahora denominado “Seguro Médico Siglo XXI”. A través de esta iniciativa, todos los niños tienen ahora derecho a un seguro médico que cubra 100% los servicios,

¹⁴ A partir de ahora se referirá la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición por sus siglas: ENSANUT.

¹⁵ Por el Instituto Nacional de Salud Pública INSP y Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta IEE. (2012a). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT. Resultados Nacionales. México. Consultado 12 de Mayo, 2016. Disponible de Sitio web: http://ensanut.insp.mx/doctos/ENSANUT2012_Sint_Ejec-24oct.pdf.

¹⁶ Por el Instituto Nacional de Salud Pública INSP y Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta IEE. (2012b). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT. Resultados por entidad federativa. Puebla. Consultado 12 de Mayo, 2016. Disponible de Sitio web: <http://ensanut.insp.mx/informes/Puebla-OCT.pdf>.

que se prestan en los Centros de Salud de primer nivel y 95% de las acciones hospitalarias, así como a los medicamentos asociados, consultas y tratamientos sobre alimentación y nutrición.

En relación a los Programas de Ayuda Alimentaria al examinar la ENSANUT de Puebla (Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta, 2012b), refiere que:

Cerca de 623 735 hogares en Puebla (43.6%) informaron recibir uno o más Programas Sociales o de Salud que incluyeron componentes de alimentación o nutrición. De ellos, cerca de 32.3% fue beneficiario de un Programa, 8.5% de dos Programas y 2.7% de tres o más. Los Programas Sociales con mayor cobertura fueron el Programa de Desarrollo Humano Oportunidades con 30.7%, el Programa de Desayunos Escolares con 10.9% y apoyos a Adultos Mayores con 14.3%. En contraste, los Programas de alimentos y cocinas o Desayunadores del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), de Apoyo Alimentario en albergues indígenas, el Programa de Abasto Social de Leche Liconsa (Liconsa), Programa de Apoyo Alimentario y Programas de Organizaciones no gubernamentales beneficiaron a porcentajes pequeños (entre 0.6 y 6.0%) de los hogares del Estado. Los Programas de distribución de suplementos de hierro, ácido fólico y vitamina, cubren al 21.7, 31.9 y 16.8% de los hogares. Al analizar la distribución de los Programas sociales en zonas urbanas y rurales, se observó que los Programas con mayor cobertura en medio rural fueron Oportunidades, que benefició a 65.1% de hogares, comparado con 17.7% en el medio urbano; los Desayunos Escolares del DIF (18.0 frente a 7.6%) y el Programa de distribución de alimentos del DIF (10.9 frente a 4.2%)” (Instituto Nacional de Salud Pública y Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta, 2012b, p. 71). (Ver imagen número 3).

Así mismo, los hogares a nivel estatal constan de un total de 43.6% que son beneficiarios de algún Programa de Desarrollo Social Alimentario y en particular, la tercera parte (30.7%) fue favorecido con el Programa de Oportunidades. Por otra parte, en el año 2016, no hay datos actuales

**Las preferencias de selección escolar infantil
en un marco de una Política Alimentaria**

Programas de desarrollo social	Estatal				Urbana				Rural			
	Muestra n	Expansión			Muestra n	Expansión			Muestra n	Expansión		
		N (miles)	%	IC95%		N (miles)	%	IC95%		N (miles)	%	IC95%
Programa de Desarrollo Humano Oportunidades	1 038	1431.8	30.7	26.8-34.7	631	1 038.8	17.7	13.6-22.5	407	393.0	65.1	57.1-72.2
Programa de Abasto Social de Leche (Liconsa)	1 038	1431.8	3.8	2.5-5.7	631	1 038.8	3.6	2.0-6.0	407	393.0	4.4	2.4-7.8
Alimentos del programa DIF	1 037	1430.6	6.0	4.0-8.8	631	1 038.8	4.2	2.6-6.5	406	391.8	10.9	5.6-19.9
Cocinas o desayunadores comunitarios del DIF	1 037	1430.6	2.4	1.4-3.9	631	1 038.8	2.2	1.1- 4.3	406	391.8	3.0	1.5-5.5
Programa de Desayunos Escolares	662	911.3	10.9	7.2-15.9	383	627.9	7.6	4.3-13.0	279	283.4	18.0	10.1-29.9
Programa de Apoyo Alimentario	1 037	1430.6	2.0	0.9-4.1	631	1 038.8	1.7	0.6-4.3	406	391.8	2.8	0.8-8.5

Imagen. No. 3. Muestra el porcentaje de hogares que reciben la “Ayuda Alimentaria”, por tipo de localidad. Puebla. México. Tomado (de (Instituto Nacional de Salud Pública y Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta, 2012b, p. 72).

Los últimos datos de la ENSANUT de Puebla (2012b) sólo identifica a los grupos de población que se encuentran en pobreza de ingresos, a diferencia de los que, además, presentan carencia en el cumplimiento de sus derechos sociales, entre ellos en la alimentación. También, con relación a los infantes en edad escolar de 5 a 11 años, se observan problemáticas en cuestiones de nutrición:

[Padecen] el 8.6% de anemia, que representó 78 641, infantes anémicos un 10.1%. La prevalencia en escolares del área rural fue mayor que en la urbana. El 6.5% de los escolares de la zona urbana y 13.0% de la zona rural presentaron anemia. Prevalencias representaron a 40 822 escolares de la zona urbana y 37 818 escolares de la zona rural que sufrían anemia. Al comparar con los datos de 2006 se observó una disminución en el 2012 (Instituto Nacional de Salud Pública y Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta, 2012a, p. 77).

Los resultados de “mediciones de peso y talla mostraron que 29.2% de los escolares presentó exceso de peso”. En cuanto a anemia, se registró una disminución en la prevalencia durante los seis años transcurridos entre las encuestas. Sin embargo, estos datos deben ser tomados con precaución debido al insuficiente poder estadístico derivado del tamaño muestral en ambas encuestas. (*Ibídem*, 2012a, pp. 88-89).

Con respecto a información de las *prácticas de la alimentación infantil*, al igual que a nivel Nacional, sólo hay datos en el estado relacionados con menores de dos años. Mientras tanto, Puebla se encontró en el lugar 12 dentro de las

entidades con mayor proporción de hogares en alguna clasificación de “inseguridad alimentaria”, ya que 7 de cada 10 hogares la perciben, y al menos uno de cada diez hogares reportó haber padecido “hambre” en los tres meses previos a la encuesta. Al igual que lo que ocurrió con otros indicadores de vulnerabilidad nutricia y de desarrollo social, los hogares de áreas rurales tuvieron mayor prevalencia de “inseguridad alimentaria” comparados con los hogares de áreas urbanas. Ante la elevada proporción de hogares que se reportaron “inseguridad alimentaria”, es de “suma importancia colocar en la agenda de la Política Alimentaria Escolar Infantil *estrategias* que hagan efectivo el cumplimiento del derecho a la alimentación en los mexicanos y sobre todo en la etapa infantil” (Instituto Nacional de Salud Pública y Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta, 2012b, pp. 72-77).

La Política Alimentaria amerita acciones urgentes para las que se necesita otro tipo de estudios, no sólo cuantitativos sino cualitativos para obtener con más detalle la información alimentaria y el estado nutricional de los escolares infantiles. Es decir, al encontrar que esta política deja de lado, los aspectos socioculturales que constituyen y son de vital importancia para entender la alimentación, parafraseo a Garine y Vargas (Ríos, 2013) refieren que el proceso de las *prácticas de la alimentación infantil* en las comunidades urbanas depende cada vez menos del ambiente natural y del clima, y más de las situaciones económicas y del mercado local e internacional (p.98).

De manera particular, los datos del Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), por la Dirección de Programas Comunitarios, el Departamento de Nutrición y Asistencia Alimentaria y la Coordinación de Distribución y Atención Alimentaria (2016), señalan que en el estado de Puebla el 18% de los infantes menores de cinco años, presentan “desnutrición”. En diversas comunidades poblanas como la colonia de Nueva Resurrección, a donde la mayoría de sus habitantes (familias), se dedican a la elaboración de *memelas* o

gorditas, platillo tradicional poblano y fuente de ingreso para las mismas con un total de 70% dedicadas a esta actividad económica.

2.2. Antecedentes históricos del Programa de Desayunos Escolares¹⁷

En México el antecedente de las raciones escolares se remonta a la segunda década del siglo pasado, aparece el “Programa Gota de Leche”, que en 1929 aglutinaba a un sector de mujeres mexicanas preocupadas por la alimentación de los infantes de la periferia de la ciudad de México. Dicha labor fue impulsado por la Sra. Carmen García de Portes Gil. A partir del “Programa Gota de Leche” se formó la Asociación Nacional de Protección a la Infancia que comenzó a recibir apoyo de la Lotería Nacional para la Beneficencia Pública.

Así, hasta el 31 de enero de 1961, tomando como fundamento los Desayunos Escolares, se crea por la Sra. Eva Sámano de López Mateos, el organismo descentralizado Instituto Nacional de Protección a la Infancia (INPI) que generó una actitud social de gran simpatía y apoyo hacia la niñez. Esta institución tomó como Programa principal el producir y distribuir alimentos entre los infantes que asistían a las escuelas primarias. El 15 de julio de 1968, también por decreto del presidente Gustavo Díaz Ordaz, es creada la “Institución Mexicana de Asistencia a la Niñez” (IMAN), que se orientaba a la atención de infantes huérfanos, abandonados, desvalidos, con capacidades diferentes o con ciertas enfermedades.

Más tarde, en los años 70, se crea el “Instituto Mexicano para la Infancia y la Familia”. En 1977 se crea en el sexenio del presidente José López Portillo, el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), a partir de la fusión del “Instituto Mexicano para la Infancia y la Familia” (IMPI) con la “Institución

¹⁷ Datos proporcionados por el Mtro. Cristay Aparicio Angón del Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), de la Dirección de Programas Comunitarios del Departamento de Nutrición y Asistencia Alimentaria y Coordinador de Distribución y Atención Alimentaria (15 de Julio, 2016).

Mexicana de Asistencia a la Niñez” (IMAN). El Estado Mexicano tiene contemplado dentro de la Asistencia Social Alimentaria a los infantes, respondiendo no sólo a una cuestión de equidad, sino a un mandato constitucional, redactado en el artículo 4º de la Constitución, donde se garantiza el derecho a la *alimentación infantil*. Además, de cumplir con los compromisos adquiridos en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial en 1996 y en la Convención sobre los Derechos de los Niños, de 1989 (Art. 24). De igual manera reconoce el derecho de todo hombre y mujer a alcanzar una vida justa y digna.

El Programa DEC pretende focalizar la problemática que existe en cuanto a alimentación se refiere, atacando principalmente a los sectores poblacionales más vulnerables del Municipio de Puebla. Preferentemente a los menores que asisten a escuelas de diferentes niveles como son: preescolar, primaria y telesecundarias, dándole prioridad a aquellas Juntas Auxiliares, Inspectorías, Colonias y/o Barrios que se encuentran en un alto grado de marginación y desnutrición.

Existen dos modalidades del Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil: “Desayunos Calientes” y “Desayunos Fríos”. El *desayuno caliente* se integra con alimentos y platillos no perecederos y se elabora en Desayunadores Escolares, con la participación de padres de familia, maestros y otros miembros de la comunidad; el *desayuno frío* se compone de los siguientes productos: leche entera (sobre de doscientos cuarenta gramos), cereal, galletas marías, y barras de amaranto o barra de palanqueta, entre otros productos que van cambiando.

Estos productos ofrecidos cuentan con un alto valor nutritivo y variedad en los comestibles utilizados. De tal manera que, se otorga al menos el 30% de los requerimientos diarios de proteínas y calorías a los beneficiados, así como fuentes de todas las vitaminas y minerales necesarios para un sano desarrollo. Estos alimentos y platillos son preparados normalmente por las madres de familia o cocineras capacitadas. Se organiza un Comité que se encarga de controlar y

administrar tanto los insumos como los ingresos y se debe contar además, con el apoyo de grupos organizados de padres y madres de familia para apoyar en el adecuado funcionamiento del Desayunador Escolar.

2.1. La Política Alimentaria Escolar Infantil en México desde la mirada antropológica

La finalidad de la Política Alimentaria Escolar Infantil refiere Carrasco (2004) es “un constituyente en sí misma una disciplina o sub-disciplina que tiene por objeto el estudio de la acción de las autoridades públicas alimentarias y nutricionales en el seno de la sociedad” (p.189). Es la encargada en “la acción de soluciones en los problemas en alimentación y nutrición con la intención de disminuir la desigualdad social en carencia alimentaria, mejorar la salud y la calidad de vida de los niños en el ambiente escolar” (Definición propia).

De acuerdo con Bourges (1991) la Política Alimentaria Escolar Infantil “ha sido grande, valiosa y hasta heroica, pero sólo [han dibujado] un panorama general” al interior de los Programas (p.40). Al ser manejados por diversas aplicaciones de la Ciencia de la Nutrición, en particular, de la Nutrición Pública, y de forma histórica operadas por la Salud Pública, Epidemiología, Demografía y Antropología de la Salud, Médica y de la Alimentación. Ambas como refiere Beaudry (Álvarez, 2007, p. 63) están ligadas a la Política Pública en este caso con la Política Alimentaria Escolar Infantil, definida como:

Un sistema que se propone encauzar y concertar las actividades [alimentarias] públicas y privadas de diversos sectores que, directa o indirectamente, permitan: a) garantizar el abastecimiento adecuado de alimentos [y platillos] y su uso racional; b) corregir, en su caso, los defectos –por exceso, por insuficiencias o por desequilibrios- de la alimentación de la población; y c) promover todo aquello que contribuya colateralmente a lograr [su trabajo] (Cuadernos de Nutrición, 1991a, p. 3).

Los citados aspectos, han sido muy difíciles de alcanzar para la Política Alimentaria Escolar Infantil, ya que hasta estos momentos ningún Programa ha logrado con plenitud solventarlos. Estas dificultades se evidencian al momento de

diseñar, planificar y estratificar los Programas. Debido a que son sistematizados en dimensiones nacionales, produciendo contradicciones por ser un país tan diverso cultural y socialmente en cuestiones de alimentación.

Para entender la realidad alimentaria escolar infantil, se llevó a cabo una búsqueda de los análisis en los planes, diseños y estrategias de intervención social de los Programas Nacionales en Ayuda Alimentaria Infantil. La indagación fue breve para percibir los distintos elementos que los conforman como las incidencias de las carencias sociales en la población, de acuerdo a su grupo de edad. Mostrando una *pobreza alimentaria* entendida por Gámez (2008) como “aquella que se da en los hogares cuyo ingreso por persona, es menor al necesario para cubrir las necesidades de alimentación” (p.255).

La *pobreza alimentaria* es más que la escasez o la insuficiencia de ingresos. Por ejemplo, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Ingresos y Gasto de los Hogares, “uno de cada dos [escolares] infantes carecen de acceso a educación, salud, seguridad social, calidad y espacios de la vivienda, servicios básicos en la vivienda o acceso a la alimentación” (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, 2014, p. 28)¹⁸. Como se muestra en la imagen siguiente.

Parafraseando a Jusidman (2015) la Política Alimentaria continúa manteniendo la misma línea de “Política Social” y fundamentalmente de “Política Económica” (p.111-112), centrada en la protección de los equilibrios macroeconómicos básicos y de las bases de acumulación de riqueza de los sectores más poderosos, destacando los monopolios que dominan varios sectores de la economía mexicana en cuestiones de alimentación.

¹⁸ Consultado 05 de Julio, 2016. Disponible: <http://www.coneval.org.mx/Medicion/Documents/Estudio-Pobreza-Coneval-Unicef.pdf>



Imagen. No. 4. Muestra las carencias sociales en la población escolar infantil, de acuerdo a su grupo de edad. Tomado del Módulo de Condiciones Socioeconómicas de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, 2014, p. 28).

De manera particular los Programas de Ayuda Alimentaria continúan focalizados en los sectores pobres rurales y en las últimas décadas también hacia los urbanos, mediante acciones de corte fundamentalmente “asistencial”, profundizando en una dependencia. Por ejemplo, de los infantes y familias como el caso del Programa DEC, con gestiones de transferencia de ingresos, entregan directamente bienes y servicios (un plato de comida caliente), observados como beneficiarios o de sujetos de crédito; es decir, no se les considera titulares de derecho.

La Política Alimentaria Escolar Infantil en México y en particular en el estado de Puebla como explican brevemente Ismail, Immink y Nantel (2002) sólo conciben aspectos de la nutrición como punto de partida de los Programas, y el estado nutricional como un indicador principal que puede vislumbrar progresos insuficientes o inadecuados para cubrir las necesidades biológicas y fisiológicas

básicas. Todo ello como primer paso para el desarrollo, pero para conseguir el bienestar nutricional, la capacidad plena funcional y productiva en una población escolar infantil. Reitero que no sólo se han de abordar las causas inmediatas de la “malnutrición, sino otras condiciones como el mal abastecimiento de agua y saneamiento y una alta prevalencia de enfermedades” (Ismail, Immink y Nantel, 2002, p. 1) y los factores socioculturales que influyen en la edificación de las prácticas de la alimentación y en las preferencias de selección de los alimentos y platillos infantiles en el ambiente escolar (Desayunador). Se confirma de acuerdo a los autores citados que el estudio de la alimentación infantil es compleja y cada situación es diferente.

Por lo tanto, con argumentos de Carrasco (2004) el ambiente político y normativo continúa infiltrado, formando a los Programas de Ayuda Alimentaria sólo en ambientes de “educación” y “salud”. Produciendo que la alimentación sea concebida como un factor *resorte* porque una vez potenciada, permitirá mejorar las condiciones educativas como de salud de la población. Además, que al estar los Programas “institucionalizados” crean:

Concepciones de escasez, hambre y malnutrición, que utilizan como mecanismo legitimador bases cuantitativas y estadísticas procedentes del “cálculo de necesidades mínimas” universalmente establecidos. Las Políticas Alimentarias estarían promoviendo la desconexión total con cualquier determinación cultural respecto de la comida y la alimentación, estableciendo distancia irreconciliable entre las dos fuerzas que definen el acceso y el uso de los recursos: las necesidades y las capacidades humanas (Carrasco, 2004, p. 87).

La Política Pública Escolar Infantil ha aspirado históricamente a mejorar el estado nutricional, objetivo principal de cualquier Programa a nivel nacional como recomienda la Conferencia Internacional sobre Nutrición FAO/OMS¹⁹:

Cada país debe formular y aplicar un Plan Nacional²⁰ de acción sobre *nutrición*. La mayoría de los países están actualmente llevando a cabo una serie de actividades de nutrición para

¹⁹ Consultar el Documento final de la Conferencia: Declaración de Roma sobre la Nutrición. Recuperado el 13 de Noviembre de 2016, de Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición Sitio web: Noviembre 19- 21. 2014, pp. 1-4. Roma, Italia. <http://www.fao.org/3/a-ml542s.pdf>.

afrontar sus problemas. En algunos casos, estas actividades constituyen un *Programa Nacional Unificado de Nutrición* (Ismail, Immink y Nantel, 2002, p. 1).

Para ejemplificar lo mencionado, el bienestar nutricional de acuerdo con datos por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) argumenta que una población constituye tanto un resultado como un indicador del desarrollo y objetivo nacional, para reducir la inseguridad alimentaria y mejorar la nutrición. La cual, ha cobrado últimamente importancia dentro del marco de las estrategias de reducción de la pobreza alimentaria. Generando el interés por un acceso a los alimentos y a una buena nutrición por ser un derecho humano.

Por otra parte, el contexto “hace obligatorio que los Programas tengan éxito y que ese éxito sea sostenido”. Esa es la razón, de por qué los países tienen que hacer análisis de sus Programas de acuerdo a los ambientes donde son operados [contextos] y por lo tanto, tratar de mejorar sus resultados, su rentabilidad, eficacia y sostenibilidad.

La Política Alimentaria Escolar Infantil en México, se relaciona sólo con temas de nutrición (el estado nutricional). Su objetivo general, es reducir la prevalencia de la malnutrición o mejorar la seguridad alimentaria familiar y las nuevas ideas de campañas gubernamentales en los Programas de Ayuda Alimentaria. De acuerdo con datos de la FAO, el “estado nutricional es el indicador más importante de resultados para poder apreciar los avances frente a la pobreza y a la desnutrición” (Ismail *et al.*, 2002, p. 1). Hasta estos momentos, no se ha mostrado una sensibilidad social y/o cultural de la alimentación local, permaneciendo una política de conservación y no considerando sus deficiencias ni su relación con los contextos locales, sino más bien su adecuación como señala

²⁰ Para mayor referencia, consultar el Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad. Programa de acción en el contexto escolar. Consultado el 13 de Noviembre, 2016. Disponible en Sitio web: https://sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/635/3/images/prog_accion.pdf.

Carrasco (2004) “a los macro modelos y estrategias de desarrollo, [donde] las Políticas Públicas constituyen en sí mismas una disciplina o sub-disciplina que tiene por objeto el estudio de la acción de las autoridades públicas en el seno de una sociedad” (pp.188-189).

Un ejemplo de lo referido, es el Programa DEC, implementado por el Desarrollo Integral de la Familia (DIF- Estatal) y en su operatividad el DIF-Municipal. Ambos crean una Política Alimentaria o campañas aplicables a una alimentación escolarizada infantil homogeneizada, estándar, descontextualizada y “dietonormativizada” (Ortega, Ríos, 2015, pp. 2004-2015).

El problema no es dar un alimento y platillo nutritivo al infante, para corregir su problema de malnutrición, sino que dicho alimento y platillo se encuentra descontextualizado. Ocasionando que la Política Alimentaria continúe tropezándose, con “obstáculos políticos y económicos que [impiden] su éxito” (Berg, 1983, p. 131). Por el hecho de no tomar en cuenta los aspectos sociales y/o culturales que las prácticas de la alimentación infantil conforman. Continuando por lo menos en el Estado de Puebla en los Programas, modificaciones –paulatinas– por la situación de urbanización, de modernización y los cambiantes valores sociales y/o culturales que son constituyentes de una influencia significativa actual. Se decía que antes comíamos “bien”, y que ahora comemos “mal” porque nuestras preferencias de selección han cambiado, haciéndolas más complejas y diversas.

2.2. La situación conceptual de los estudios antropológicos sobre alimentación

Existe un trabajo cronológico sobre la trayectoria de los estudios de la disciplina de la Antropología de la Alimentación. Para lo cual, sugiero revisar la tesis de Licenciatura de Ríos (2013, pp. 34-94). Planteamiento que ha servido como punto de partida para el desarrollo en esta investigación. La construcción de la propuesta

es producto de una consulta muy amplia de fuentes de todo tipo comentadas en el mismo texto y que quedaron amplias y actualizadas en el “Capítulo 1. Hacia un estado de la cuestión de la Antropología de la Alimentación, un panorama histórico global del campo”. En la cual, se realizó de modo sistemático una compilación de los diversos estudios en dos apartados: 1) Una visión Latinoamericana y 2) una visión Europea.

Para la versión se realizó un recorrido por distintos autores y el análisis de los trabajos de la Antropología de la Alimentación que ha intentado proponer y cohesionar varias áreas del conocimiento para ser abordado el fenómeno de la alimentación. Esta disciplina refiere Garine:

[Es] una aproximación *holística* de los ámbitos de la biología, la cultura y la psicología. Se preocupa por explicar de qué manera repercuten unos sobre otros para determinar un estado nutricional que depende de fenómenos materiales (como las fuentes alimentarias) y no materiales (como la organización doméstica o las creencias filosófico-religiosas, a menudo englobadas bajo el término de hábitos alimentarios) de un grupo humano determinado (Gracia, 2008, p. 9).

La Antropología de la Alimentación parafraseando a Meléndez (2014), habla de hábitos, valores, creencias, modos de comer, patrones alimentarios y comportamientos o prácticas y preferencias. Por sí mismo, estos conceptos no representan mayor problema. El problema radica en que uno de esos conceptos tiene conexión con una teoría, con un enfoque, y con base en ello se establece el alcance o en sí la operatividad del concepto para que traduzca o represente lo que se quiere realmente estudiar o resolver. Por lo tanto, este trabajo pretende explicar cada concepto para facilitar la comparación y la construcción teórica-conceptual, sobre todo del tema en cuestión, las *prácticas de la alimentación infantil* y del objeto de estudio las *preferencias de selección de los alimentos y platillos escolares infantiles* en un Programa de Ayuda Alimentaria (Programa DEC).

Refieren Meléndez (López, Magaña, 2014) que “el estudio de la alimentación requiere un enfoque *multi, inter y transdisciplinario* para entender la complejidad del fenómeno” (p.37), para describirla, analizarla e interpretarla como

un “hecho complejo” o como un “acto social” como refiere Aguilar (2016). La finalidad, es construir conceptos a fines, sin choques culturales para fomentar una relación armónica de trabajo de las áreas que la laboran como: la Demografía, Epidemiología, Salud Pública o Nutrición Pública y la Antropología de la Salud, Médica y de la Alimentación, entre otras y poder así, resolver tanto cuestiones teórico y metodológicas como problemas prácticos del acto o práctica social de la alimentación infantil en un marco Político Alimentario. Menciona Meléndez (2014), “el acto de comer, de alimentarse” (p.37), o el acto o práctica social de la alimentación es entendido por Fischler como:

La función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial, y sus diferentes aspectos se ordenan en dos dimensiones básicas. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, y la segunda, de lo individual a lo colectivo. El ser humano biológico y el ser humano social están intrínsecamente relacionados en el hecho alimentario”. Señala Garine, “la alimentación no sólo se involucra factores biológicos y fisiológicos como respuesta a la satisfacción de una necesidad indispensable para la vida, sino también factores sociales y culturales. No todo lo que se puede comer es consumido por el hombre, sino que realizamos una selección alimentaria, lo que determina que haya sociedades que consuman alimentos [platillos] que otras aborrecen y viceversa (Meléndez, 2014, p. 37).

Para abundar en lo referido, simplifiqué el artículo de Juana M. Meléndez Torres (2012): “Reflexión sobre las aportaciones teórico-metodológicas de los estudios sobre la alimentación: una visión sociantropológica”. Trabajo publicado en el libro de Antonio López- Espinoza y Claudia R. Magaña González (2014) *Hábitos alimentarios. Psicobiología y Socioantropología de la Alimentación*. En este trabajo se elaboró un panorama del papel que tienen las aportaciones científicas en materia de la alimentación que toma elementos de diagnósticos o indicadores situacionales. Además, ofrece una reflexión profunda *multidisciplinariamente* para dar respuesta a cuestionamientos como ¿por qué comen lo que comen los niños? Con respuestas desde marcos conceptuales de la Antropología y la Sociología de la Alimentación. Las respuestas a tales incógnitas para la Política Alimentaria Escolar Infantil y Programas, ha sido compleja y requiere de múltiples visiones científicas y sobre todo de la mirada antropológica.

Parafraseando a Meléndez (2014) refiere que para Garine y Kopper, lo que es valorado por la cultura y lo que es fisiológicamente deseable en el plano de la nutrición es lo que constituye la originalidad del hombre y porta quizás el germen de su extinción. Al mismo tiempo, menciona Garine quien se pronuncia a favor de la *pluridisciplinariedad* para estudiar la alimentación. La cual, puede explicase como Meléndez lo señala:

Uno de los pocos terrenos en que un fenómeno, relevante a la vez para las ciencias biológicas y humanas, es susceptible de una cuantificación precisa y mediatiza una acción recíproca entre la *naturaleza* y la *cultura*. La alimentación que sufre la influencia de la cultura actúa sobre el nivel de la nutrición, éste afecta al consumo energético y al nivel de actividad de los individuos que constituyen una sociedad, los cuales influyen tanto sobre la cultura material como sobre los sistemas simbólicos que la caracterizan, aunque sin olvidar que estos diferentes términos se encuentran en reciprocidad de perspectivas (López, Magaña, 2014, pp. 37-38).

Meléndez (2014) refiere que, Garine alude que la “alimentación es un campo privilegiado donde la naturaleza y la cultura, que entran en contacto y en ella se pude observar la interacción entre *psyche* y *soma*” (pp.37-38). También, Fieldhouse señala que, “comer sirve como medio para describir la manera en que los seres humanos son simultáneamente organismos biológicos y entes sociales”.

Hoy en día, como lo señalan los autores citados, los Programas de Ayuda Alimentaria deben ocuparse en ámbitos de análisis más amplios, que camine más allá del puro interés nutricional o biomédico. Intentando observar al fenómeno-acto o práctica social de la alimentación infantil desde diversas perspectivas. Es decir, que la alimentación atraviase en todas dimensiones en la sociedad como:

En lo jurídico, religiosos, político, económico y cultural. Como un hecho social no se reduce a fragmentos dispersos, sino que éstos son vividos de manera conjunta por los individuos y esa conciencia subjetiva, junto con sus caracteres objetivos, es lo que conforma la realidad, en este caso alimentaria, de tales sujetos (Meléndez, 2014, pp. 37-38).

La importancia del trabajo antropológico (como un binomio de estudio) en la alimentación infantil, radica en la capacidad que tiene para hacer explicitas diversas correlaciones a menudo olvidadas por no considerar el hecho alimentario como un hecho social total. Con estas indiferencia se corre el riesgo de cometer

dos errores; en primer lugar, consiste en considerar el ingreso económico como una de las principales variables explicativas de la evolución de los comportamientos o prácticas de la alimentación; en segundo lugar, la tendencia a conocer las prácticas y preferencias escolares infantiles sólo a través del discurso que generan los informantes (discursos institucionales), ya que se pierde de vista que es frecuente (y esperable) que ellos, proporcionen una visión desviada y/o parcial, consciente o inconscientemente. Estas desviaciones están llenas de una significación que escapa de las generalizaciones más superficiales.

En relación con lo señalado, Medina (Meléndez, 2014), describe que la “alimentación es la confluencia o la síntesis de tres factores: sistemas biológicos, cultura y medio ambiente” (pp.37-38). Por lo tanto, la alimentación se convierte desde la perspectiva antropológica, en un concepto o marco de referencia mucho más amplio que el de *nutrición* o *dieta* y engloba por una parte, los procesos nutritivos y, por otra, la regulación y el control dietético, aludiendo al marco social y/o cultural que tiene que ver con las prácticas y preferencias escolares infantiles.

Asimismo, Contreras y Gracia (2005) refieren que para comprender el fenómeno de la alimentación infantil es necesario partir del estudio de la cultura; porque puede ofrecer un marco amplio para la comprensión intercultural y quizá, para llegar al descubrimiento de fenómenos significativos a fin de comprender a la especie humana, ya que podemos asumir a sistemas culturales distintos, que corresponden sistemas de alimentación diferentes. De esta forma la cultura actúa estableciendo regularidad y especificidad a la vez. Por lo cual, el concepto de *cultura de la alimentación* es argumentada como el conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura.

Es claro, que al situarnos en perspectivas *socioantropológicas* de la alimentación, debemos considerar que estamos hablando, de acuerdo con Calvo

de “prácticas materiales y sociales [deben ser entendidas] como prácticas simbólicas y de expresión” (Meléndez, 2014, pp. 37-38). Haciéndose posible establecer una correspondencia entre las categorías de los alimentos y platillos y en particular, en las prácticas y preferencias escolares infantiles y que son definidas en términos tecno-económicos, eco-culturales y sociológicos.

Hay varias corrientes y enfoques de la Antropología de la Alimentación que determinan su estudio. Como argumenta Meléndez que desde la Antropología Social, las corrientes más importantes son el funcionalismo, el estructuralismo y el materialismo cultural. Los primeros estudios sobre alimentación desde una perspectiva antropológica, donde la Antropología de la Alimentación estuvo enfocada a estudiar al *otro*, los contextos diferentes, las sociedades tribales, tratando de describir las condiciones de cada uno de ellos. Como menciona Goody: el interés antropológico por el alimento se desarrolló a finales del siglo XIX, centrándose en temas puntuales como el tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión y esencialmente los aspectos religiosos del proceso de consumo.

Los primeros estudios desarrollados por antropólogos europeos en las colonias africanas, la finalidad era entender al otro, la diferencia, y por supuesto con fines comerciales y políticos. Trabajos manejados con los conceptos de hábitos alimentarios, costumbres alimentarias, modos de comer y aculturación dietética étnica que estructuraron el trabajo de campo, casi siempre en sociedades alejadas, o lo que entonces se llamó “las otras sociedades” eran los contextos que prevalecían.

De acuerdo con Richards (Meléndez, 2014), la Antropología de la Alimentación se reconoció como tal, hasta la década de 1930, con los trabajos de la antropóloga británica Audrey Richards con los grupos *Bantu* y los *Bemba de Rhodesia* del Norte (hoy Zambia) (pp.37-38). Pero anteriormente, Radcliffe-Brown ya había observado entre los habitantes de las islas Andamán que “la actividad social más importante es, de lejos, la búsqueda de comida, y que es alrededor y a

propósito de la comida como el vínculo social, los sentimientos sociales, son invocados y puestos en práctica más a menudo”.

Fischler señala que Richard, discípula de Bronislaw Malinowski, “mantuvo un enfoque funcionalista de la alimentación y su papel en la socialización de los individuos en el seno de un grupo, cuya unidad de análisis es la cocina”. Además, que la antropóloga trataba de comprender las relaciones humanas de una sociedad determinada por las necesidades nutricionales, y buscaba, a su vez, mostrar cómo el hambre da forma a los sentimientos que unen a los miembros de cada grupo social. Richards y sus colegas Firth y Fortes, “encajaba con las preocupaciones colonialistas que primaban en ese momento en relación con las inadecuadas dietas locales que impedían a los nativos unirse a la fuerza laboral” (Meléndez, 2014, p. 39).

Refiere Meléndez que Messer señala que en los Estados Unidos los estudios realizados por Margaret Mead y su grupo de trabajo dentro de la escuela *Cultura y Personalidad*, dio forma a otra corriente de la Antropología de la Alimentación. Los estudios se centraron en el desarrollo de actitudes hacia la comida en diferentes culturas y se preocuparon por entender si las actitudes afectaban posteriormente las relaciones sociales, el comportamiento y la maduración psicosocial. También, por causas del estallido de la Segunda Guerra Mundial, en 1940 se estableció el Comité *Interdisciplinario de Hábitos Alimentarios* por parte del gobierno estadounidense. De igual manera, señala la citada autora que el objetivo de Freedman era estudiar los factores que intervenían en el cambio de los hábitos de alimentación.

Por lo tanto, con argumentos de la referida autora la contribución de los antropólogos podría ir más allá de analizar los problemas nutricionales derivados de los tiempos de guerra y, en primer lugar, ser capaces de situar las actividades relacionadas con la comida dentro de un contexto cultural más apropiado. Además, de proporcionar información sobre las dinámicas culturales que

subyacían a la aceptación social o al rechazo de ciertas *prácticas de la alimentación*.

Así, el término de hábitos alimentarios en cuanto al avance a nivel teórico dentro de la ciencia antropológica, que Mead y sus colaboradores habían intentado elaborar en los términos de su teoría de los “modelos culturales”. De esta primera época, destacan la visión de “hábitos alimentarios (*Food haits*) o las formas de comer (*Foodways*) como indicadores de solidaridad social, estatus y cambio en el ámbito de los sistemas económicos”. Para este grupo, los conceptos centrales fueron los hábitos alimentarios, definiéndolos Guthe y Mead como “las elecciones efectuadas por individuos o grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos [alimentarios] disponibles” (Meléndez, 2014, p. 39). Este es uno de los pocos estudios que definen con precisión, qué se entiende por prácticas de la alimentación, nombradas por los autores como hábito alimentario. En otras palabras, en esta investigación el concepto de “hábitos” es definido y utilizado como una *práctica de alimentación* entendida por Meléndez como:

Las elecciones, preferencias en un momento específico, producto de presiones tanto sociales como culturales, no como una manera de entender el alimento y platillo dentro de procesos más amplios o de contextos específicos que ayuden a entender por qué se come lo que se come, o por qué no se come lo que se tiene (López, Magaña, 2014, p. 39).

A manera de ejemplo, con un estudio pionero realizado en el sur de Illinois por Linton menciona que, se adaptaron las categorías universales, específicas, alternativas para crear la distinción entre alimentos y elementos centrales, secundarios y periféricos. Tal clasificación permitió describir las dimensiones variables y estables de las dietas locales en un marco comparativo. Los cambios temporales en esas dietas se veían como resultado de alteraciones socioeconómicas vinculadas a la urbanización. El objetivo de esta primera etapa fue la búsqueda de los factores de riesgo y las deficiencias en las prácticas de la población e informar de su resistencia al cambio.

En cuestión metodológica conceptual, parafraseando a Meléndez (2014) refiere que Fischler considera erróneamente el concepto de *prácticas de la alimentación* como sinónimo de “hábito”, dejando de lado que estas son prácticas sociales. La noción de hábito alimentario parece ocultar una mezcla bastante nebulosa que incorpora, a la vez, algo que semejaría un comportamiento “puro”, aprendido mecánico e inconscientemente, perfectamente lábil [frágil]. Es decir, “un tejido de creencias primitivas que deberían retroceder ante la clarificación fehaciente de la ciencia de la nutrición”.

Por lo tanto, a mi juicio y de acuerdo con Fischler hay que criticar en la investigación la utilización del término “hábito”, que tiene que ver con el sentido común: nosotros consumimos o no tal o cual especie porque lo impone el “hábito”. Propone que tal respuesta es tautológica. Lo que el sentido común utiliza como explicación es precisamente lo que habría que explicar. Por tal motivo, se infiere en la investigación como *prácticas de la alimentación*.

Menciona Meléndez (López, Magaña, 2014) que al final de la Segunda Guerra Mundial, el *Comité de Hábitos Alimentarios* se disolvió y no fue sino hasta la década de 1950, en donde resurgió el interés en Estados Unidos por los estudios alimentarios con un nuevo enfoque que se denominó Ecología Cultural por Steward en 1955 (p.40). Para estos antropólogos los seres humanos debían ser vistos como agentes biológicos inteligentes, equipados tecnológicamente y culturalmente condicionados, dentro de sistemas abiertos, retroalimentados con otras unidades biológicas. Y donde, el alimento y platillos se convertían en un medio para la transferencia de energía entre los componentes del ecosistema, y los requerimientos nutricionales que estaban condicionados por la multiplicidad de factores ecológicos.

Al final de la Segunda Guerra Mundial, una cierta generosidad frente a los países llamados subdesarrollados vive el nacimiento, por iniciativa de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y

de la Organización Mundial de la Salud (OMS) con Programas de Ayuda Alimentaria. Comentando a Gracia (2008), quien menciona que estas instituciones, están destinadas a mejorar el nivel nutricional de las diferentes capas de la población, en particular de los grupos llamados “vulnerables” en los países del Tercer Mundo. Insertando y trabajando preguntas: ¿cómo inducir a las personas a nutrirse mejor aprovechando lo que hay a su alrededor o importando productos manufacturados (para provecho de Occidente)? y ¿cómo calcular y establecer una ración alimentaria satisfactoria para las diferentes comunidades humanas? Los registros de diferentes Instituciones Públicas se han convertido en materiales elegidos por los historiadores de la alimentación. Los regímenes apropiados destinados a escolares, militares, prisioneros, enfermos, astronautas, entre otros, que son de actualidad y dan lugar a investigaciones que responden a preocupaciones de Salud Pública o actualmente Nutrición Pública.

Por otro lado, desde posturas materialistas, Marvin Harris (Meléndez, 2014) refiere que, la comida tiene que satisfacer primero al estómago y después a la mente humana: “si es bueno para comer, es bueno para pensar”, y se basa en razones prácticas (p.40). Agrega que las *prácticas de la alimentación* no son arbitrarias o injustas, ya que las preferencias o aversiones en ese aspecto pueden explicarse mediante elecciones relacionadas con la nutrición, la ecología o con dólares y centavos (materialistas). Las *prácticas de la alimentación* que se optimizan son los que se prestan a una relación costo-beneficio más favorable que la de los que se evitan.

De manera general, entre las etnografías clásicas sobre temas de *prácticas de la alimentación*, Meléndez señala que Mintz y Dubois realizaron una clasificación para estudiar este tema. Estas etnografías incluyen explicaciones del como los alimentos son significados en la historia regional, en la preparación de (platillos), tabúes y preferencias, la identidad y el simbolismo culinario. Asimismo, que hay estudios como el de Counihan- Kaplan (1998), que define al género como la base social de las prácticas. Al mismo tiempo, Weismantel proporciona un

excelente caso donde la nacionalidad, etnicidad, clase y género se entremezclan con las prácticas. Otros son Lockwood y Lockwood que estudiaron los cambios alimentarios de la comunidad árabe en Detroit, reconociendo la influencia de la sociedad receptora, así como la influencia que tuvo la cocina de los diferentes grupos étnicos con los cuales los árabes convivieron en su nueva residencia.

Citando a Meléndez (2014) refiere que Garine apunta que las investigaciones en materia alimentaria muy pocas veces han sido inocentes o han estado simplemente motivadas por la inquietud de conocimiento (p.40). Recalca que los trabajos ya citados de Richards se inscribían en las preocupaciones de las potencias coloniales por asegurar una alimentación equilibrada entre las poblaciones dominadas (una preocupación de Salud Pública o actualmente de la Nutrición Pública). También, buscaban asegurar mano de obra capaz de trabajar con eficiencia. Como se muestra en los estudios de Guthe y Mead, los cuales mencionan que dichos trabajos estaban destinados a facilitar la “Ayuda Alimentaria” a los países que poseían una cultura distinta a la occidental y permitir eventualmente al personal militar que se encontraba allí, subsistir sin perjuicio alguno. Por ejemplo, entre los alimentos (bebidas) que se facilitaron fue la *Coca-Cola*. Aludiendo Mintz, que también fue utilizada para incentivar la identidad estadounidense dentro del personal militar en lugares lejanos.

Según Carrasco durante la segunda mitad del siglo XX, los modelos antropológicos elaborados en Inglaterra y Estados Unidos experimentaron una transformación en su objeto de estudio, como resultado del surgimiento de nuevos contextos de práctica y nuevos desafíos metodológicos y técnicos. En ese momento surgieron los conceptos de “desarrollo” y “bienestar”. Ya no fueron las pequeñas sociedades las que había que estudiar, sino la interacción de ellas con la moderna sociedad occidental. En el plano alimentario, el “alimento” se convirtió en una unidad de análisis susceptible a las fuerzas sociales, políticas y económicas externas al desarrollo disciplinario, antes inmunes a la definición problemática de sus objetos de estudio. Esa época marcó el origen del proceso de

homogeneización de la alimentación mundial, proceso simultáneo y complementario a los nuevos planes de desarrollo de alcance mundial.

Por lo tanto, comenta Meléndez y Cañez (López, Magaña, 2014) que a partir de ese momento la humanidad fue capaz de producir una gran cantidad de alimentos, como nunca antes en su historia (p.40). Ese auge fue motivado por el desarrollo de tecnología cada vez más especializada, enfocada en optimizar, potenciar y diversificar cada una de las etapas del sistema de alimentación. Todo ello se aunó al desarrollo de una integración mundial, financiera y comercial con vastos sistemas de producción agroalimentaria, lo que configuró un gran mercado alimentario.

El momento globalizador refiere Contreras y Gracia (2005) se produjo un contexto de gran complejidad, caracterizado por la subordinación de los sistemas de alimentación locales a las exigencias marcadas por los ciclos propios de la economía capitalista. Este modelo demanda la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la política de la oferta y la demanda hacia determinados alimentos, la concentración en empresas de carácter multinacional, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de redes comerciales y, en suma, la mundialización o globalización de la economía y, con ello, también de los sistemas de alimentación.

Así, refiere Contreras que todos estos cambios a escala mundial incidieron de manera profunda en la alimentación de las distintas sociedades, además de los que se desarrollaron de manera propia dentro de cada uno de los países. De acuerdo con comentarios de Meléndez señala que Espeitx, afirma una amplia disponibilidad de alimentos y el acceso generalizado (aunque diferenciado, sin duda), por un lado, y una forma concreta de organización política y económica, por el otro, dieron forma, contenido y sentido a la alimentación actual.

Estos procesos de cambio en la alimentación incidieron de forma desigual en cada una de las sociedades. Todo ocurrió a diferentes tiempos, grados y concreciones de acuerdo con cada sociedad, con su cultura y sus condiciones en general. Explicando a Fischler en Contreras (Meléndez, 2014) refiere que, durante ese tiempo hubo cambios cualitativos ligados a la urbanización, a la tecnología y al comercio y fueron dos los movimientos clave que caracterizaron las *prácticas de la alimentación* contemporánea: la “industrialización” y la “individualización” (p.41). De estos fenómenos se han derivado procesos más puntuales que ahora tienen gran influencia en la alimentación. Algunos de estos últimos son la urbanización, industrialización y salarización, migración, creación de espacios rural-urbanos, cambios de sector de actividad (de primario a servicios), modificaciones en los tiempos de trabajo y en los ritmos sociales, alargamiento del periodo dedicado al trabajo remunerado y fuera del hogar por parte de la mujer, cambios demográficos, difusión de nuevas ideas sobre el cuerpo y nuevos modelos de alimentación, industrialización alimentaria la revolución en el campo de la distribución y comercialización de los alimentos y platillos.

En los países menos desarrollados, a raíz de estos mismos cambios globales el fenómeno ha producido desigualdad y el aumento de la *pobreza alimentaria* ha sido considerable, lo que también repercute fuertemente en cambios en materia de salud. El proceso de migración es otro de los factores más importantes en estos cambios alimentarios, sobre todo la que se ha producido del campo a la ciudad y de una región a otra. Este nuevo fenómeno globalizador exigió nuevos enfoques para el estudio social de la alimentación. De tal rapidez fueron los cambios suscitados, que fue necesario elaborar teorías, métodos y conceptos acordes con la nueva problemática en las *prácticas de la alimentación*.

Refiere Meléndez (López, Magaña, 2014) que la Antropología de la Alimentación surgió en la década de 1930, pero no fue sino hasta finales de la década de 1970 y durante la de 1980 que, se reconsideraron tanto el alcance de este nuevo campo de la disciplina, como paso fundamental incorporar al interior de

los estudios las cuestiones relacionadas con el sistema de alimentación (p.41). Es decir, que en una particular transformación de los sistemas de alimentación se pueden apuntar dos perspectivas epistemológicamente contrapuestas: 1) Estudios de las variaciones intraculturales de la alimentación humana y 2) Estudios históricos de la transformación alimentaria”. Al respecto señala Gracia que Mead y Goody en “este tipo de análisis del cambio [en las prácticas de la alimentación] también encontramos dos enfoques: 1) alude a la direccionalidad de los cambios alimentarios”, asumiendo que cada sistema de alimentación posee zonas centrales y periféricas más o menos sensibles a ser modificadas; y 2) los estudios donde se contextualizan el cambio y la cultura de la alimentación tomando en cuenta las dinámicas alimentarias según el contexto social, económico y político global como refieren Mintz y Fischler.

2.2.1. Una perspectiva intercultural de la alimentación

Los estudios antropológicos están relacionados con el cambio alimentario. Los trabajos se enfocaron en estudiar las transformaciones de la *dieta*, misma que no se concibe como una dimensión que se halla articulada a los otros sistemas de la vida social y que está especialmente influida por los aspectos productivos y económicos de cada grupo como los escolares infantiles. Este tipo de enfoque es complementario a los estudios nutricionales, donde la *dieta* es la unidad de análisis. Según Meléndez los trabajos relacionados son los de Margaret Mead como uno de los pioneros. Ella plantea que la “complejidad de las pautas culturales se correlacionaba con el estado nutricional de la población, argumentando que en condiciones de deficiencias nutricionales se producía la desintegración de las mismas” (López, Magaña, 2014, p. 42). Asumiendo, que los cambios en materia de alimentación se producen unidireccionalmente y están faltos de intencionalidad por parte de las personas. En esta perspectiva propone que puede haber cambios en alguno o algunos de los componentes del sistema, quedando inalterados los demás.

Otro estudio que menciona Meléndez son los de Jerome y Peltó fundadores de la Antropología Nutricional, quienes plantearon “una diferenciación entre los aspectos nucleares del sistema de alimentación y la estructura de las comidas, sin que necesariamente esta transformación afecte a los componentes centrales del sistema”. Señalando Peltó y Peltó el término *delocalización*, mismo que recoge una de las principales dimensiones del cambio alimentario, tanto en la etapa de la producción como en el consumo. La *delocalización* se “produce de forma unidireccional en la mayoría de las regiones del mundo, lo que “significa que los grupos sociales renuncian a su autonomía local para vincularse con las redes mundiales de distribución de alimentos y platillos” (López, Magaña, 2014, p. 42). A manera de ejemplo, los trabajos de Messer, sus conceptos centrales dentro de esta perspectiva fueron los “hábitos alimentarios”, que fueron enfatizados principalmente como:

[Una] necesidad de estudiar la variación intracultural de los patrones alimentarios y el estado nutricional como un camino preciso para analizar las [preferencias] y estudiar por qué y cómo cambian los hábitos [prácticas] alimentarias, y por qué hay diferencias en el bienestar nutricional (“exitoso” vs malnutrición) dentro de poblaciones que en apariencia cuentan con “el mismo” ambiente nutricional y sociocultural (Meléndez, 2014, p. 42).

Distintos trabajos son encabezados en el Reino Unido con la antropóloga estructuralista Mary Douglas, autora de *Purity and danger* (1966), quien consideró esenciales los aspectos biológicos del hecho alimentario y puso énfasis en el carácter expresivo de la alimentación. Planteando que, los alimentos, y en particular la comida (platillos), constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres que expresa la estructura social y simboliza las relaciones sociales. Apuntalando en la comida (platillos) en el marco de una situación estructurada. La cual es producida de acuerdo con Meléndez en un “acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen”. Además, de estar “codificadas culturalmente; estructuradas, en consecuencia, mediante el conjunto de signos interrelacionados que pueden analizarse en términos sintácticos y gramaticales” (López, Magaña, 2014, p. 42). Por ejemplo, Nicod insiste:

En [un] carácter estructural y sintáctico de la comida, distinguiendo entre los elementos centrales y nucleares, por lo regular reacios [contrapuestos] a las innovaciones, y los periféricos, donde se introducen los cambios más significativos en tanto que constituyen las partes menos estructuradas (Meléndez, 2014, p. 42).

Por otro lado, Douglas fue cofundadora de la *Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación* de la *International Commission of Anthropology of Food* (ICAF). Es un organismo desde el cual ha intentado constituir trabajos antropológicos en temas de alimentación. Para la segunda mitad de la década de 1980 en varios países, destacando Estados Unidos, Reino Unido y Francia, se sugirieron varios contenidos que se organizaron en cuatro propuestas, y como argumenta Meléndez que para estudiar el fenómeno de las *prácticas de la alimentación* deben conducirse en estas propuestas:

La primera propuesta, fue fijar la atención en las necesidades nutricionales que, a partir de una crítica al establecimiento de normas universales de nutrición, dejaban de lado la variabilidad humana. Proponiéndose retomar el concepto de “bienestar nutricional”, para buscar el desarrollo de una historia crítica sobre los estándares nutricionales y el gasto energético de las mujeres en relación con la ingesta de alimentos. La segunda propuesta, tenía que ver con los aspectos sociales y culturales de la alimentación, ya que se reconoció que al tomar como punto de partida los problemas alimentarios y nutricionales como asuntos de orden biológico se incurrían, en general, en [contrariedades] de sesgo cultural y de interacción social. Unos de los temas prioritarios fue revisar “la estabilidad de los hábitos alimentarios”, en el sentido de cuestionar lo que hasta entonces se consideraba hábitos rígidos, inflexibles. Era importante que los antropólogos investigaran la estructura de donde emanaban las *preferencias*. Al mismo tiempo, de la complejidad de su inclusión en un sistema lógicamente construido de ideas, y la incorporación de patrones complejos de los alimentos y platillos en apoyo a los patrones de interacción social. Otro tema prioritario fue la “competencia por el alimento”, tanto dentro de una comunidad como dentro del núcleo familiar en épocas de escasez y hambrunas, así como las ideas acerca de lactancia. La tercera propuesta, se posicionaba en el estudio de la “escasez alimentaria”, sobre todo porque en ese momento surgían nuevos paradigmas en el pensamiento occidental sobre las causas de la escasez y las crisis alimentarias endémicas. Priorizando en los estudios del hambre y del almacenamiento de alimentos, tanto a nivel individual como gubernamental. Y la cuarta propuesta, se basaba en estudios en “alimentación, nutrición y cultura” (López, Magaña, 2014, pp. 42 -43).

La última propuesta, poseyó grandes aportaciones de Khare, quien sugiere que la Antropología de la Alimentación debería ser capaz de abordar el estudio de la comida (platillos) desde cuatro vertientes fundamentales:

[La primera,] como el conjunto de nutrientes que representan el trabajo sobrepuesto de sistemas ecológicos, biológicos y culturales de las sociedades; [la segunda,] como contexto sociocultural capaz de reflejar la lógica de los diferentes sistemas sociales y que, al mismo

tiempo, se explica por estos sistemas; [tercera,] como un sistema material y moral que media entre aquellos sistemas sociales, y [cuarta,] como un esfera susceptible de ser estudiada con fines de aplicación, y cuyas generalidades se puedan traducir en un código común que permita expresar propuestas para conseguir esta finalidad (Meléndez, 2014, pp. 42-43).

Con todas las conceptualizaciones referidas por Meléndez, surge la Antropología Nutricional que antecede a la Antropología de la Alimentación, la cual es definida como el estudio sociocultural de la alimentación y considera a la vez los aspectos y las consecuencias nutricionales de los fenómenos que analiza. Según Pelton esta disciplina propone que las “variables independientes son los factores socioculturales, y los efectos nutricionales son las variables dependientes”. Del mismo modo, los estudios sobre alimentación responden a las transformaciones ecológicas mundiales, a la emergencia de nuevas conceptualizaciones políticas y sociales, y a los primeros cuestionamientos al conocimiento científico nutricional. Asumiendo los estándares de nutrición adecuada propios del modelo de crecimiento que, ya habían presentado grandes indicios de crisis teórica, tanto en el campo ecológico como nutricional.

Estas propuestas y vertientes de manera general, se referían a la necesidad y pertinencia de realizar estudios *interdisciplinarios* para entender la complejidad del fenómeno y en donde por ejemplo, psicólogos, nutricionistas y economistas participaban.

2.2.2. Una perspectiva histórica de la alimentación

Desde una perspectiva histórica, la alimentación es un fenómeno integrado y compuesto por la interrelación entre componentes sociales, ecológicos, biológicos, productivos, culturales, políticos, entre otros. La alimentación señala Meléndez (López, Magaña, 2014), es vista por Fischler desde una postura estructuralista (pp.42-43). Este autor asume que los cambios y continuidades del comportamiento o *prácticas de la alimentación* deben interpretarse en relación con el sistema social, económico y político global. En donde, los universos de observación no

pueden reducirse a las clases sociales (propuesta de Bourdieu), ya que los referentes de cambio no siempre proceden de la clase social a la cual los individuos pertenecen o quieren optar, sino también de otros modelos de prestigio. Por lo cual, para Fischler estos modelos orientan la transformación alimentaria, por un lado a nivel de los elementos del sistema sin alterar la estructura. Refiriendo que el cambio se puede dar en tres modalidades por:

Una sustitución, por un reemplazo o por una adición, siempre dirigidos por un contexto externo que pesa sobre la esfera doméstica y nunca en dirección contraria. También, puede darse que el contenido del sistema siga siendo en esencia el mismo y lo que cambie sean las estructuras. A donde, los alimentos, los platos consumidos habitualmente [platillos], se insertarán entonces en una gramática o una *sintaxis* culinarias en las que se produzca la verdadera transformación (Meléndez, 2014, pp. 42-43).

Así, Fischler sigue de cerca la escuela estructuralista de Claude Lévi- Strauss, basada en las dicotomías entre lo individual y lo colectivo, entre naturaleza y cultura. Por ejemplo, refiere Meléndez que en la obra de Fischler, *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo* (1995), en donde hace una interpretación de la transformación del comportamiento o prácticas, tratando de explicar los factores biológicos y sociales que dan origen a las paradojas que acompañan al “comensal moderno”. Aportando el principio de incorporación como un elemento que funda la identidad, tanto individual como colectiva. Además, de cuestionar que los alimentos y platillos que son comidos *nos* modifican desde el interior, de lo cual infiere Meléndez que las transformaciones alimentarias podrían constituir igualmente transformaciones identitarias.

En la propuesta de Goody, Mennell y Mintz (Meléndez, 2014) asumen el análisis del contexto alimentario como la contextualización que se plantea tanto en términos espaciales como temporales y remite a considerar la delimitación y reconstrucción histórica de las transformaciones culturales de la alimentación (pp.42-43). En este planteamiento, no se otorga autonomía a las diferentes esferas del sistema de la alimentación. Como señalan Goody y Bourdieu que los cambios en la alimentación sólo pueden entenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural. Estudian la diferenciación social que encierra la

alimentación y que permite observar la verticalidad de las sociedades altamente jerarquizadas en clases sociales, rangos o castas. También, reconoce observar la horizontalidad en las variaciones protagonizadas por actores sociales considerados iguales, sin remitir a un orden jerárquico sino sólo estructural. Este enfoque es cuestionado por Fischler, quien argumenta que la “transformación alimentaria puede explicarse por circunstancias que no necesariamente responden a la lógica de la movilidad social”. Refiriéndose Mintz, que intenta dar cuenta de “las dinámicas de la alimentación según el contexto social, económico y político global” (Meléndez, 2014, pp. 42-43). Para ejemplificar lo citado, en su tesis como planteamiento central, tanto el azúcar como el té, han significado la gloria de unos y la ruina de otros, y destaca el lugar de los alimentos en la trama económica y política interétnica. Es decir, el análisis plantea que la “transformación de los consumos alimentarios es la interacción entre los intereses económicos, poderes políticos, necesidades nutricionales y significados culturales, y no únicamente es producto del cambio de gustos o preferencias”. Señala Mintz:

Que el uso y la aplicación del poder intervienen frecuentemente en los cambios de hábitos [prácticas] de consumo alimentario de una sociedad. Asume que los valores grupales y las prácticas del pasado pueden influir de manera significativa para decir qué es lo que cambia, hasta qué punto y con qué velocidad. Haciendo una primera aproximación para explicar la forma en que el poder sirve para acelerar o retrasar el cambio de los hábitos [prácticas] en materia de comida. Pero a diferencia del postulado estructuralista, este enfoque releva al contexto y a sus imbricaciones internas y externas como la principal fuente y foco de análisis (Meléndez, 2014, pp. 42-43).

Por lo tanto, la autora citada, menciona que Mintz propone que las condiciones del consumo en la vida diaria tienen que ver con lo que él denominó *significado interno*, y las condiciones del ambiente económico, social y político (hasta el militar) con el *significado externo*. Haciendo referencia a los factores de la economía política, instituciones y grupos que tienen la capacidad de decidir sobre la sociedad. De esta manera, los cambios en el consumo diario surgen cuando ya están produciéndose los cambios vinculados con el *significado externo*. Es decir, refiere Mintz que los grandes cambios son fijados en los límites exteriores para delimitar los horarios y los lugares de trabajo, el horario de las comidas, el poder adquisitivo, el cuidado de los hijos, los espacios de ocio y la organización del

tiempo en relación con el gasto energético de los individuos. Estos cambios se producen fuera de la esfera de la vida cotidiana y en un nivel de acción social totalmente diferente. Como consecuencia de esos cambios, individuos, familias y grupos sociales tienen que incorporar rápidamente a su práctica diaria o semanal comportamientos recién adquiridos, volviendo así familiar lo extraño e impartiendo un significado adicional al mundo material.

En otras palabras, se entiende como *significados internos* como menciona Mintz:

[Son] las expresiones de la adaptación doméstica a las condiciones externas y se traducen en: qué se come, dónde, cuándo, cómo, con quién, con qué y por qué. De manera que el *significado interno* constituye lo que quieren decir las cosas para quien las usan, volviéndose familiar e íntimo el mundo material (Meléndez, 2014, p. 42).

Este planteamiento que Mintz refiere, intenta manifestar los cambios y las permanencias en las prácticas de la alimentación, a partir del cambio en los significados que adoptan los alimentos y platillos porque al comerlos, desde la perspectiva simbólica, están revestidos de una connotación vibrante cultural.

2.2.3. Una perspectiva novedosa conceptual de la alimentación

El primer trabajo a exponer que cita Meléndez se llama *Antropología i alimentació. Una proposta per l'estudi de la cultura alimataària* (1992) de Silvia Carrasco. En este estudio menciona que el principal problema que han tenido los trabajos de la Antropología de la Alimentación es su ambigüedad teórica y metodológica. Además, que tiene dos supuestos. Los cuales son:

[La primera; es la] forma de alimentarse de los individuos y los grupos, tanto a pequeña escala (a nivel de las unidades domésticas) como a un nivel de etnias, naciones o clases sociales, constituyen sistemas organizados; por otra parte, se asume la existencia de sistemas [de alimentación] en los que participan los individuos y los grupos. Los estudios se prescinde de definir este carácter sistémico y simbólico, cuya definición es más ambigua y [el segundo supuesto o] problema; es la construcción de conceptos teóricos desde la Antropología de la Alimentación, que se hace evidente sobre todo cuando se quiere trabajar en forma conjunta con otras disciplinas que no son equivalentes como la nutrición, la economía o la medicina. En general, los investigadores anglosajones han hablado

tradicionalmente de hábitos alimentarios (*food habits*), como una tendencia reciente a sustituir esta expresión por hábitos de comida (*eating habits*), concepto mucho más ajustado a la realidad sociocultural de la alimentación. Los antropólogos franceses formados en antropología e historia prefieren utilizar estilos alimentarios (*styles alimentaires*) y algunos prefieren el concepto de prácticas alimentarias, dejando claramente para los enfoques biomédicos la expresión hábitos (Meléndez, 2014, p. 44).

Por otro lado, los investigadores que están en la perspectiva biomédica definen como “hábitos” los fenómenos que analizan, probablemente por la necesidad que tienen de centrar la atención en todo lo que resulta más cercano al consumo material de los alimentos y platillos, y a los procesos *biofisiológicos* ulteriores que se derivan y que constituyen su especialidad. Sin embargo, es importante señalar que las *prácticas de la alimentación* no equivalen a hábitos alimentarios. Aclaración que se vuelve importante en los estudios elaborados desde la perspectiva *socioantropológica*, ya que es tan importante saber cómo los individuos conceptualizan su alimentación como conocer las prácticas que llevan a las preferencias de selección. De acuerdo con Bourges (1991) se entiende como sinónimos las prácticas, las costumbres y los hábitos (p.41). La diferencia entre una costumbre y un hábito, es que la primera es una práctica socializada y el segundo término es una práctica individualizada, ambas de manera general son prácticas y es por lo tanto, que al referir en la investigación se especificó al principio, que se hablaría de *prácticas de la alimentación*, ya que refiere tanto en un sentido *biofisiológico* (estado nutricio y material) y a un ambiente sociocultural (comportamientos, significado e inmaterial).

Por ejemplo, parafraseando a Carrasco (Meléndez, 2014) el enfoque biomédico especializado en nutrición humana orienta su investigación a partir de dos consideraciones: primeramente, la perspectiva del ser humano a escala biológica (perfeccionando el conocimiento de sus procesos metabólicos) y secundamente, la consideración de las propiedades nutritivas de los alimentos y platillos (como conjunto de nutrientes que realizan diversas funciones energéticas, plásticas y reguladoras) (pp.44-45). Sin embargo, para la Antropología de la Alimentación, considera al ser humano como un ser social que no conceptualiza los alimentos y platillos en sustancias nutritivas, sino en propiedades de orden

social y material, de acuerdo a un grupo social determinado (por ejemplo escolares infantiles), y se interesa por las selecciones culturales entre los recursos del ambiente, las técnicas disponibles y las categorías individuales y/o grupales relacionadas con los sistemas y procesos de alimentación.

Meléndez menciona que Silvia Carrasco señala una perspectiva *socioantropológica* y con una intencionalidad de “Antropología Aplicada”, propone un concepto alternativo para reunir las actitudes normativas y las acciones particulares de los individuos y de los grupos con respecto a su alimentación, al cual denomina *comportamiento alimentario y/o experiencias alimentarias*, como alternativas para los estudios alimentarios desde el campo antropológico. El *comportamiento alimentario* lo describe Carrasco como:

La realidad referida, por un lado, a los alimentos [y platillos] y su manipulación, cargados de atributos culturales, y por el otro, a los grupos humanos que participan y organizan en sistemas [de alimentación] que se adaptan permanentemente para ser consistentes con su sistema sociocultural. [Dicho concepto va más allá] del hábito alimentario, pues comprende los aspectos materiales relacionados con la alimentación que son observables y cuantificables, y además los simbólicos e ideológicos. El *comportamiento alimentario* [o manejado en esta investigación como *prácticas de la alimentación*] de un individuo [infante] es el resultado de la sinergia entre los ambientes biológico, ecológico y sociocultural donde está inmerso. Por ello es importante conocer las influencias socioculturales que participan en este comportamiento [o prácticas] (Meléndez, 2014, pp. 44-45).

Por lo cual, dentro de esta perspectiva, las *prácticas de la alimentación* se sitúan dentro del marco de las sociedades que los generan y recrean, al interior de una Política Alimentaria Escolar Infantil. La autora señala que Medina refiere que los sistemas socioculturales concretos, desde los cuales se definen las características que los conforman. Asimismo, el trasfondo de esta propuesta teóricamente consiste en defender la idea de un sistema y proceso cultural de la alimentación, sin olvidar que, por otra parte, éste ha recibido definiciones y atribuciones diversas. Este modelo teórico para trabajar estudios desde la *socioantropología* que propone Silvia Carrasco basándose en tres vertientes, integradas por hipótesis que intentan concentrar y relacionar los principales componentes del sistema y proceso cultural de la alimentación son:

La primera considera que todas las prácticas relacionadas con la alimentación constituyen sistemas organizados (comportamientos social real e ideal); en segundo lugar, supone que siempre hay un desfase entre la visión que los individuos proporcionan de sus prácticas y las que realmente realizan, y por último, opina que existe una relación directamente proporcional entre la integración social y la posibilidad de alcanzar niveles dietéticos óptimos a partir de las posibilidades culturales y de su medio ambiente (Meléndez, 2014, pp. 44-45).

En otras palabras, para Silvia Carrasco las *prácticas de la alimentación* se estudian como aspecto constitutivo del sistema de alimentación que conceptualmente se conforman de:

Un conjunto de normas y creencias que un grupo de personas [escolares- infantes] comparten en relación a los alimentos [y platillos] y su manipulación, englobando las prácticas de decisión, elección, formas de almacenaje y preparación, orden y combinación de las comidas y formas de consumo, así como las pautas de organización, intercambio y participación individual o colectiva (Meléndez, 2014, p. 45).

La referida propuesta es tomada en cuenta en esta investigación, por su vinculación de conceptos teóricos y categorías etnográficas, como la organización social, la integración social y el cambio alimentario que la Política Alimentaria Escolar Infantil que intenta llevar a cabo en los Programas de Ayuda Alimentaria como por ejemplo, en el Programa DEC y donde se pone de manifiesto que la alimentación contemporánea responde por comentarios de Meléndez a una interrelación entre naturaleza y cultura, pero también incluye la variante política.

Otra propuesta y que se desarrolla en el siguiente apartado de la investigación. Es tomada en cuenta por su acercamiento a las necesidades del estudio, tanto de manera teórica como conceptual y por su método perfeccionado (metodológicamente hablando), al responder a los objetivos y la hipótesis planteada. El trabajo es la propuesta de Aguilar (2001) *Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación*. Actualmente, en su obra de tesis doctoral (2016) *Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco, México*. En ambos trabajos parten desde un marco teórico y conceptual para el estudio de la alimentación dentro de senderos antropológicos. Reforzando Meléndez premisas dentro de la alimentación como:

Una entidad sistémica y procesual que da cuenta de la configuración dinámica del sistema [de alimentación], y que éste puede ser interpretado considerando sus especificidades históricas y geográficas, concordando con la propuesta de Carrasco, pues ambos mencionan la importancia del *enfoque sistémico* en el estudio de la alimentación contemporánea. Aguilar propone que la “alimentación” debe concebirse como un “sistema complejo” en el que interactúan una serie diferenciada de variables empíricamente detectables. Vistas como etapas de un proceso, dichas variables van desde la concepción original necesaria hasta el replanteamiento de una “nueva” necesidad, pasando por la preparación y consumo del alimento [y platillo]. Esencialmente es un sistema abierto donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, “atendiendo a su especificidad histórica (López, Magaña, 2014, p. 45).

Por lo tanto, Aguilar (2001, 2014, 2016) hace énfasis en un carácter dinámico de la alimentación, proponiendo que los cambios alimentarios surgen o se deben a las necesidades específicas que se van sucediendo en el tiempo. También refiere la importancia del acercamiento de las disciplinas (Antropología de la Alimentación y la Nutrición Pública), que estudian al fenómeno en concreto, las *prácticas de la alimentación infantil* y al objeto de estudio, las preferencias de selección de los alimentos y platillos en ambientes escolares.

Fue de vital importancia haber realizado este recorrido de perspectivas y propuestas, porque se pudo observar que cada una consta de conceptos que atañen teorías y enfoques específicos como dice Meléndez:

Debido al carácter *interdisciplinario* de la Antropología de la Alimentación, es importante establecer conceptos claros tanto teóricamente como en términos operacionales en campo, con la finalidad de avanzar de manera más sistemática en el estudio *socioantropológico* de la alimentación, así como para establecer relaciones con otras ciencias afines y avanzar en la comprensión de la alimentación contemporánea y su relación con la Nutrición Pública [o] la Salud Pública de las poblaciones. La Antropología de la Alimentación, muestra una creciente diversidad que parece corresponder a la complejidad (y gravedad) de los problemas alimentarios contemporáneos. Es difícil insistir en el hábito, [en la costumbre, en la práctica o comportamiento de alimentación] como algo inalterable e inmutable, cuando son por demás palpables las influencias en el consumo alimentario de empresas trasnacionales, mercados (y mercadotecnias) globalizados, así como de las Políticas Públicas que las respaldan o intentan regular (López, Magaña, 2014, p. 46).

Es necesario poner los ojos en estos cambios de las *prácticas de la alimentación* y del por qué algunas cambian rápidamente o se transforman, o mientras otras muestran una resistencia ante estos cambios sociales y/o culturales. Siendo necesario un análisis exhaustivo en las teorías como de los conceptos citados.

2.3. La alimentación escolar infantil en Programas de Ayuda Alimentaria

La alimentación escolar infantil es tema prioritario en la Política y Programas de Ayuda Alimentaria. Por ejemplo, el Programa DEC que es “promovido actualmente por el sistema de Salud Pública a escala Nacional” (Gracia, 2011, p. 3). Los Programas visualizan a la alimentación escolar infantil en un sentido meramente nutricional (*biofisiológico*), dejando de lado entendimientos de los significados que los niños le dan a los alimentos y platillos que le son obtenidos- distribuidos y preparados en particular, en el Desayunador Escolar. En efecto, Pérez define alimentación como:

El primer aprendizaje social del ser humano y los comportamientos alimentarios forman la base de la cultura alimentaria, es decir, el conjunto de representaciones, de creencias, de conocimientos y de prácticas heredadas o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Es en la alimentación donde *naturaleza* y *cultura* se unen, pues aunque comer es una necesidad vital, el qué, cuándo y con quién comer son aspectos que forman parte de un sistema lleno de significados, y así el acto de comer no se restringe a un imperativo de sobrevivencia, ya que los hombres, tal como lo señala Maciel, sobreviven de una manera particular, culturalmente forjada y marcada. [Los modos y] maneras de vivir, de comer son diferentes lo que da lugar a una gran diversidad cultural (Pérez, 2009, p. 393).

La alimentación escolar infantil comprende un conjunto de prácticas que se materializan en las preferencias de selección de los alimentos y platillos. Las cuales, refiere Casanueva “se adquieren por mecanismos de ensayo y error a través de muchas generaciones”. Cada ser humano tiene una dieta o hábitos de consumo particular y posee sus propias prácticas y consigo preferencias de alimentarse. Como menciona Campero “sería erróneo afirmar que todos comen determinado número de veces al día o que todos desayunan, comen o cenan lo mismo” (Cuadernos de nutrición, 1988, p. 11). Esto lleva a preguntar a la Política y Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, ¿si ha intentado nutrirlas o que gane prestigio?

Hasta donde sabemos los requerimientos nutricionales del hombre parecen ser, básicamente, iguales en todo el mundo, y es posible que no hayan cambiado demasiado a través de la historia. Si esto es biológicamente cierto, adquiere mayor importancia el estudio de los hábitos, [prácticas] alimentarias de las sociedades a través del tiempo, en el aspecto

cultural. Se puede decir que en la antigüedad [las preferencias] eran sencillas y frugales [sobrias] (*Ibídem*, pp. 12 -13).

Al respecto, Bourges (1994) refiere que la “evolución de la alimentación humana” en la actualidad es extraordinariamente compleja y diversa porque complejos y diversos son cada uno de los factores biológicos, psicológicos y antropológicos que en conjunto la determinan (p.21). En relación con los factores biológicos son comparativamente los menos variables ya que, en gran medida, obedecen los dictados de la herencia genética, o que dan lugar a más semejanzas que diferencias individuales. Estos factores son muy variables porque la misma necesidad biológica puede satisfacerse de muchas maneras distintas. Parafraseando a Bourges, señala que las peculiaridades de la alimentación humana están relacionadas con el enorme desarrollo psíquico y social. Dentro de estos desarrollos el hombre conduce sus conductas, prácticas o comportamientos de alimentación y consigo sus preferencias de selección. Este autor señala:

Como parte del desarrollo ocurrieron varios hechos de profunda trascendencia alimentaria como son el dominio de la agricultura y de un amplio conjunto de técnicas para transformación culinaria e industrialmente para los alimentos [y platillos], la dispersión de la especie a todos los rincones del planeta y la diversificación de las culturas, es decir, de las conductas colectivas y formas de entender el mundo y la propia naturaleza humana (Bourges, 1994, p. 21).

Para abundar sobre lo citado, interpreto a Campero (1988), él menciona que la alimentación del ser humano ha sido tema de ciencia, artes y saberes populares, aunque su nivel, grado de dominio y riqueza es variable (p.11). De lo que no hay duda es que está ligada prácticamente a toda actividad humana. En concreto la *alimentación escolar infantil* es un verdadero objeto de estudio creado por las múltiples relaciones entre las diversas disciplinas, instituciones, técnicas, formaciones sociales, políticas y económicas y discursos que la conforman. Por comentarios de Bourges (1991) señala que se ha propiciado hoy en día en los ambientes escolares una compleja forma de *prácticas de la alimentación*, es decir en los modos y maneras de preferir la obtención- distribución de los alimentos y la preparación de los platillos (p.21).

La consecuencia de estas complejas preferencias de selección en el ambiente escolar, refiere Meoño (2008) se debe a una “modernidad alimentaria” que se encuentra en proceso y de acuerdo a los primeros estudios en Antropología de la Alimentación, tienen sus antecedentes con investigaciones en “sociedades agrarias” (p.22).

Estas prácticas modernas de alimentación que los escolares infantiles están sistematizando y procesando en el ambiente escolar (Desayunador), producen complejos modos y maneras de preferir seleccionar los alimentos y platillos, como refieren:

[Esta] polivalencia [alimentarias] ha posibilitado que numerosas disciplinas hayan convertido la alimentación humana en su objeto de estudio, habiendo sido abordada desde el enfoque médico-sanitario, desde el interés económico y político o, en fin, desde el ámbito antropológico, sociológico e histórico. Cada una de las disciplinas que se han ocupado de la alimentación humana ha centrado su atención en los aspectos considerados prioritarios según sus intereses. Es un fenómeno que en esencia, es complejo y multidimensional (Contreras, Gracia, 2005, p. 405).

En otras palabras, los Programas de Ayuda Alimentaria en casos escolares infantiles, es necesario que visualicen a la alimentación como:

Un colectivo humano [porque da como] resultado [una] interacción de múltiples factores y para poderla comprender e intervenir, [se necesita de un] análisis integral y de acciones integrales. [Llevando implícitamente aún] trabajo *intersectorial*, *interdisciplinario*, a la participación ciudadana, a los procesos sistemáticos y continuos. [Además, de] estar sustentado en la evidencia científica y en la vida cotidiana de las comunidades [actores y contextos] (Álvarez, 2007, p. 66).

Los complejos modos y maneras de preferir alimentarse, establecen un particular “sistema y proceso cultural de la alimentación escolar infantil”. El cual, ha asumido tendencia de cambio a homogenizarse por la Política y Programas. Ocasionando, una insatisfacción de las necesidades alimentarias y nutricionales en la población, por no concebir a la alimentación como un “sistema y proceso cultural” o como refiere Guidonet (2007), como un “hecho social total” y complejo.

Los Programas de Ayuda Alimentaria todavía no comprenden a la alimentación como un fenómeno que consta de dimensiones sociales y/o culturales. Siendo necesario partir desde una visión de un *binomio de estudio* de la “Nutrición Política” y la “Antropología de la Alimentación”, ambas encargadas en un sentido práctico, con una intervención dentro del fenómeno de las prácticas de la alimentación y consigo, de las preferencias de selección de los alimentos y platillos infantiles en el ambiente escolar (Desayunador Escolar).

2.3.1. Binomio de estudio que concibe las prácticas y preferencias escolares infantiles

El binomio de estudio de la “Nutrición Pública” y la “Antropología de la Alimentación” son de importancia en la operación de los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, porque “sensibilizan de manera general a la sociedad y a la clase política sobre la toma de conciencia de las causas y consecuencias de las condiciones alimentarias y nutricionales” (Álvarez, 2007, pp.64-66). Al ser abarcadas como refiere Egan desde “mediados de 1990, por una preocupación por el lento progreso en la mejoría de las *condiciones nutricionales* de segmentos grandes de la población”.

Al estar ambas disciplinas de estudio ligadas al trabajo del fenómeno de la alimentación y nutrición. Insertadas en la ocupación de la “intervención social” en el ámbito de la Política Pública al interior de los Programas. Las cuales, irrumpen en los resultados de las causas y consecuencias de los problemas de alimentación y el estado nutricional de la población. Al identificar las prioridades y los grupos poblacionales más afectados, para orientar las intervenciones y para el desarrollo de metodologías apropiadas (contextualizadas) para la resolución de las necesidades o padecimientos en alimentación y nutrición. También, percibe de forma estructural a un Programa, no sólo en un sentido material sino de manera inmaterial. Abarcando de manera específica, la obtención- distribución de los alimentos, “las técnicas empleadas para procurarse la comida y la bebida, y en

relación a la preparación de los platillos involucrando (técnicas alimentarias y de cocina)” (Garine, Vargas, 1997, p. 23).

La finalidad de integrar este binomio de estudio en la investigación, es para “promover la toma de decisiones, que contribuyan a elevar el *status nutricional* de la población escolar infantil e involucrar al sector oficial y privado y a la comunidad” (*Ibídem*, p. 23.) en las escuelas. Al definir este binomio, el estado nutricional, sus derechos económicos, sociales y culturales y conjuntamente, estudiar al fenómeno de las prácticas y las preferencias en el ambiente de la Política Alimentaria Escolar Infantil de manera *sistemática y procesual*.

En otras palabras, ayuda a definir a las *prácticas de la alimentación infantil* de forma empírica y sus experiencias con relación a los modos y maneras de preferir obtener- distribuir los alimentos y la preparación de los platillos (*preferencias de selección*) en el ambiente escolar (Desayunador Escolar). Al comprender cada una de las partes como un sistema y proceso alimentario, como un todo y en un contexto particular, lleva a la resolución de interpretar la realidad alimentaria de manera general. Además, de estimular la participación de la sociedad civil y de los diferentes sectores, los cuales tienen que ver con la producción social de bienes y servicios en sentidos prácticos alimentarios y nutricionales escolares infantiles. Del mismo modo, permite concretar acciones tendientes a mejorar los ambientes físicos, sociales, culturales y el empoderamiento de la población e incorporar acciones con interés por lo público, con la participación de la sociedad y con todos los sectores del desarrollo económico y social, y no únicamente con el sector de la salud- alimentación (administrativos de los Programas de Ayuda Alimentaria).

En concreto, el binomio de estudio debe estar presente en la agenda de los gobiernos y Programas. Los cuales, deben asignarle un lugar a los factores socioculturales, con la finalidad de defender el trabajo de los Programas en particular, en la población escolar infantil. Además, de ser un interventor en las

“Planificaciones Alimentarias y Nutricionales” entendida como “el proceso intencionado, organizado y sistemático, mediante el cual una sociedad da respuesta o atiende las necesidades en alimentación y nutrición de una población” (Álvarez, 2007, p. 67).

Por lo menos, en la “Planificación Alimentaria y Nutricional” de cada año, los Programas parafraseo a Álvarez (2007), deben tomar los ámbitos nacional hasta los locales y viceversa, con participación de las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales y la sociedad civil. Ya que, la planificación parte de la definición de la política y establece los Planes, Programas y Proyectos, para ello requiere de la adecuada asignación de recursos financieros, humanos y tecnológicos, de la organización, seguimiento y control de las acciones con el fin de conocer de manera oportuna y fiable los resultados e impacto de la Política y Programas en la población.

El binomio de estudio abarca los mencionados componentes por Álvarez (2007), pero oficialmente no han adquirido su reconocimiento. Por ejemplo, los primeros trabajos realizados con un abordaje teórico metodológico diferente al biologicista- cuantitativo fueron por el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ), el estudio sobre el *hambre en Sudzal, Yucatán*, que de acuerdo con este ensayo fue guiado:

Con la Antropología Aplicada inmerso en un Programa Experimental de Nutrición. Lo que se pretendió con el abordaje antropológico fue ayudar a la evaluación final o parcial del experimento, ya que estos profesionales [antropólogos/sociólogos] eran invitados para participar en dichos estudios cuando el personal de salud ya no podía aportar más explicaciones (Salas, Pérez, 2015, pp. 147-148).

Por lo tanto, si este binomio de estudio es trabajado en las “Planeaciones Alimentarias y Nutricionales”, ayudaría a develar y comprender las prácticas y los significados que los escolares infantiles le asignan a los alimentos y platillos para preferirlos comer o no comer, mostrando un sistema y proceso cultural de la alimentación.

El binomio de estudio accede a seguimientos de los fenómenos sociales y/o culturales que repercuten en el bienestar nutricional de los escolares infantiles. Además, de detectar de manera oportuna su aparición, hacerle seguimiento y formular Planes, Programas y Proyectos para combatirlos en los lugares en donde se llevan a cabo la implementación de los Desayunadores Escolares.

A manera de contexto, las investigaciones en relación con los Programas por su naturaleza de su objeto de estudio se apoyan en:

Las ciencias naturales para conocer los procesos biológicos que afectan el estado de salud y nutrición de la población y para evaluar y explicar la magnitud y gravedad de los fenómenos nutricionales. La Nutrición Pública utiliza las ciencias biológicas los conocimientos generados por la demografía, la bioestadística y la epidemiología. [También, de las ciencias sociales para conocer los procesos sociales, culturales, económicos, políticos y éticos que inciden en el bienestar nutricional de la población. Para su abordaje [deben utilizar] los conocimientos producidos por la sociología, la antropología, la economía y las ciencias políticas, entre otras. [Por lo tanto,] los cambios [alimentarios y nutricionales] en la estructura de la población deben obligar a las Instituciones Políticas y Programas Públicos de Ayuda Alimentaria a adecuarse a estos cambios (Álvarez, 2007, p. 71).

Para ejemplificar lo citado, se habla de un trabajo *interdisciplinario* o *multidimensional* al interior de los Programas en el caso escolar infantil. Esta *interdisciplinariedad* o *multidisciplinariedad* requiere la horizontalidad disciplinar, es decir que todas están en un mismo plano, y que alguna de ellas no se presentan como hegemónica.

El reto del binomio de estudio debe entrañarse en una buena gestión, para establecer una estructura que fomente la transparencia de un trabajo *interdisciplinario* o *multidisciplinario*, que delimite claramente funciones y responsabilidades, que permita una rápida respuesta y reduzca el burocratismo, pero que, al mismo tiempo, sea capaz de verificar los abusos de los recursos de un Programa, y que tampoco consuma desordenadamente tiempo.

Los Programas siempre han referido a tratar la “Asistencia Alimentaria” desde dos variables, “las *geográficas* y las *culturales* que influyen

determinantemente en el binomio producción- consumo” y en la “obtención-distribución y preparación” (Atalah, 1991, p. 33). Es decir, la intención de manera general de la Política Alimentaria Escolar Infantil, ha intentado reforzar por medio del concepto de “cultura de la alimentación” los Programas. Como refiere Garine y Vargas “la alimentación [para] satisfacer una necesidad biológica primaria del hombre entendido como un ser social dotado de cultura” (Ríos, 2013, p. 98). Esta cultura, influye sobre sus prácticas de la alimentación que se relacionan con los significados que les asignan en los modos y maneras al preferir obtener- distribuir y en la preparación de los alimentos y platillos que repercuten en el estado nutricional en los escolares infantiles.

Sin embargo, hoy en día los Programas no han podido modificar las prácticas y consigo las preferencias de selección. Al respecto Pérez (2013) afirma que sí es posible cambiar las prácticas, por medio de tácticas de “convencimiento” y no “prohibitivas”. Por ejemplo, como lo hace el Programa DEC en sus Reglas de Operación, al prohibir ciertos alimentos y platillos a los escolares infantiles. Es necesario entender, que a pesar de que los aspectos sociales y/o culturales son determinantes de las prácticas y preferencias de los niños, es posible lograr cambios positivos. Al puntualizar que los factores socioculturales influyen en las transformaciones de estas. Y que para lograrse dichos cambios, refiere Pérez se deben de dar a través de la *seducción* y el *uso* de mensajes positivos y repetidos, para conseguir cambiarlas.

La gama de factores que componen a las prácticas y preferencias escolares infantiles, se han vuelto un constituyente desafío para la Política y los Programas de Ayuda Alimentaria y en sus resultados de gestión. Por lo tanto, las prácticas y preferencias en este grupo social, deben ser descritas, analizadas e interpretadas por los Programas por periodos, por regiones, por culturas, en forma individual y de muchas otras maneras, en aras de lograr una generalización que está muy lejos de ocurrir en la realidad alimentaria que vivimos y han intentado hacer en toda sus gestiones políticas. Pero, mientras la orientación de los profesionales de

la alimentación de la Política Pública, continúen reduciendo los Programas en una “*normalidad dietética* basada en la restricción de ciertos alimentos [y platillos], cuyos objetivos tratan de estandarizarlas y no toma en cuenta, los factores socioculturales que las determinan” (Pérez, 2013, p. 1).

En los últimos años, las prácticas y preferencias escolares infantiles se han modificado significativamente porque la cultura donde se construyen, se compone de un mosaico de expresiones regionales y locales. La autora previamente citada, refiere que “la cultura es todo lo que nos rodea determinando la comida: dónde vivimos, de qué grupo social somos, en qué país vivimos, cómo es nuestra familia, todo nuestro pasado determina una cultura alimentaria”.

Por lo tanto, para cambiar las prácticas y preferencias escolares infantiles, deben tomar los Programas los factores que están involucrados al momento del “acto” de comer, no sólo los valores calóricos e higiénicos de los alimentos y platillos, sino todos los elementos socioculturales que determinan las preferencias de selección de lo que el escolares infantiles de lo que “prefiere comer” o “no prefiere comer”, como su disponibilidad en la región, la dimensión simbólica de los comestibles e incluso su vinculación con la historia personal de cada uno. Al respecto comenta Pérez que hay patrones de conducta muy arraigados en determinadas regiones, se han presentado casos de éxito en materia de Política Pública que demuestran que es posible incidir de manera positiva en la salud de la población.

En otras palabras, los alimentos y platillos ocupan un lugar preponderante como bienes, son el capital para la humanidad, son instrumentos del poder Político Público en los Programas y en la política económica, social y religiosa. Al mismo tiempo, llevan a padecer, a lo largo de las épocas cambios y recambios en sus significados hasta prácticamente perder su valor fundamental: “el valor que se convierte en un vehículo de sentido”. Es decir, los comestibles han tenido un “desplazamiento dentro de su sistema de significados; esto es, que de objetos de

valor de uso se han convertido en satisfactores sociales” (Casanueva, 1987a, p. 11). Y donde los Programas sólo toman a estos como satisfactores de nutrimentos para “asistir” en temas del estado nutricional. No son visualizados como mecanismos o satisfactores sociales y/o culturales que construyen las preferencias de selección.

Al no continuar involucrando los Programas en sus “Planeaciones Alimentarias y Nutricionales”, estudios sobre las *prácticas de la alimentación infantil* y su ambiente familiar, se pierden gran parte de los modos y maneras de preferir los alimentos y platillos (las *preferencias de selección escolares infantiles*), como argumenta Pérez (2013), se están derrochando los Programas de una pieza clave y fundamental para comprenderlas.

Las prácticas y preferencias reúnen un conjunto de experiencias sociales, influenciadas por la cultura que las hace evolucionar con el pasar del tiempo, formándolas asimétricamente. Dicha asimetría ha generado “distorsiones en las [mismas], y con frecuencia efectos inconvenientes en los niveles apropiados de alimentación y salud” (Cuadernos de nutrición, 1991b, pp. 19 -20).

En el mismo sentido, las prácticas y preferencias escolares infantiles menciona Casanueva que “son depositarios de todo tipo de características”, y que pueden estar sustentadas los modos de preferir obtener-distribuir los alimentos y las maneras de preferir la preparación de los platillos, por distintas razones, que van de la ética a la económica, pasando por las médicas, etcétera. Es decir, están definidas en un “sistema y proceso cultural de la alimentación”. El cual, se compone de “prohibiciones, experiencias, por un lugar, por un recuerdo, etcétera. También, están ligadas a ciclos agrícolas, a las prácticas religiosas y a la idea de contaminación y peligro” (Casanueva, 1987a, pp. 13-14).

Las prácticas y preferencias escolares infantiles tienen diferentes grados de significado. Para los Programas de Ayuda Alimentaria los productos que tienen

poco significado, por lo contrario son valiosos para los escolares infantiles y familias (en su vida cotidiana). Entre los que se encuentran dice Casanueva, están los que ingerimos en la esfera de lo privado, en la cotidianeidad: “son los alimentos [y platillos] diarios, los que conocemos como comida casera” o comida familiar y se encuentran cargadas de significados sociales y/o culturales. Por otro lado, constan de una mayor o menor fuerza, un significado, que a través de estos, expresan sus prácticas y preferencias. Al respecto menciona:

No siempre se fundamentan la selección, [por] una necesidad alimentaria y su satisfacción, sino sobre su prestación social y su significado. [Importando] su relación con las necesidades y su valor de uso, sino el valor que tienen en el intercambio simbólico, de prestación social, de competencia y, finalmente, de indicador de clase social. Para que esto ocurra, los alimentos [y platillos] deben revestirse de un ropaje de exclusividad, y sobre todo ser intercambiados a fin de que se manifieste una jerarquía social. [Existiendo alimentos y platillos] de pobres y de ricos, sin que estos sean pobres o ricos (Campero, 1988, pp. 13-14).

A manera de ejemplo, existen textos que hablan sobre lo citado. Se encuentra la obra de Isabel González Turmo *Comida de ricos, comida de pobres. Evolución de los hábitos alimenticios en Occidente Andalúz. (Siglo XX)*, (1997) y en su libro de Patricia Aguirre *Ricos Flacos, Gordos y Pobres. La alimentación en crisis* (2007). Ambas refieren lo que Campero (1988) reafirma, “en nuestra cultura existen claras diferencias entre un bistec y un filete, y entre un filete asado a la parrilla y un filete a la *Waldorf*, aunque sus propiedades alimentarias sean prácticamente iguales”. En otras palabras, son un elemento que funciona para la preservación de valores.

Existen prácticas y preferencias escolares infantiles de *ricos*, sin que estos en sí mismos sean *pobres* o *ricos*. Parafraseando a Campero (1988) señala que a nadie le parece costoso lo que Roland Barthes tituló *cocina ornamental*, lo que la domina no es ya el alimento sino el recubrimiento. En otro sentido, las prácticas y preferencias constan de significados sociales y/o culturales. Más allá de que la alimentación del grupo social cumpla una necesidad biológica y fisiológica, ésta es un “acto” o “práctica social” que sólo alcanza plenitud cuando despierta emociones estéticas y se realiza en compañía agradable por la similitud de significados culturales y sociales. Las prácticas y preferencias escolares infantiles

son una especie de comunión, de vinculación racional y emocional con los demás. Para ejemplificar, en la “mesa de casa” y/o Desayunador Escolar se intercambian vivencias, opiniones y valores, se discuten los problemas cotidianos, se celebra triunfos y lutos, se toman decisiones sociales o simplemente se comparten los detalles satisfactorios del momento. Pero este complejo universo de sustentos, sensaciones y convivencias se construyen y aprovechan día con día, y acaba por constituirse en un estilo singular de ser que traduce la personalidad e historia del grupo (un gusto, un modo y una manera de comer en particular).

Por lo tanto, al no permitir la Política de la EIASA y el Programa DEC, intervenir con estudios cualitativos (*etnografías alimentarias*) que trabajan y entienden los “sistemas y procesos culturales de la alimentación escolar infantil”, se continuará sin lograr una seguridad alimentaria y nutricional porque se basa en la producción básica y el máximo aprovechamiento del potencial de recursos naturales (observa los micro- ambientes y/o macro- ambientes o materiales y los aspectos inmateriales).

La cultura de la alimentación, parafraseando a Ríos (2013), permite revalorar a los alimentos y platillos como elementos de funcionalidad, establece la sociabilidad y contribuye a la armonía entre el grupo (infantes, familias, administrativos de los Programas y actores escolares, entre otros). Además, representa valores, costumbres y tradiciones porque los comestibles se distinguen como un símbolo en sus diversidades y características que representa unidad, tradición, *status* y distinción. En ciertos casos, refiere Moreno, "conlleva una carga de significados espirituales o de éxito al ser considerado un elemento de transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás" (Ríos, 2013, pp. 19-20).

Al respeto Garay (1991) refiere que los Programas sólo han propiciado una multitud de planes, diseños y estrategias de intervención paternalistas que reducen la capacidad propia de capitalización de estos sectores llamados

“vulnerables” y “marginados”, generando un neolatifundismo (p.11); es decir, la explotación de los recursos para la alimentación. En otras palabras, la Política de la EIASA y el Programa DEC no responden y no toman en cuenta las necesidades alimentarias y nutricionales de los escolares infantiles, al no prestar atención a los “micro- ambientes” y los “macro- ambientes” o de “lo local a lo nacional” y viceversa. Lo que muestra un sistema y proceso de la alimentación dependiente, explotadora e incapaz de aprovechar las iniciativas y la creatividad innovadora de los ambientes escolares donde en particular, los Desayunadores son instalados y puestos en función.

La intervención a través de los Programas y por la carencia de estudios desde visiones antropológicas sobre las prácticas y preferencias escolares infantiles, ha “propiciado en buena medida, una desigualdad” alimentaria y nutricional porque señala Garay (1991) que el “acceso a los recursos públicos, sean fiscales, financieros, humanos o físicos” que se brindan por ejemplo en los Desayunadores Escolares, sólo ofrecen la “Ayuda Alimentaria” a unos cuantos (p.11). Esto produce una fractura e *inconformidades o contradicciones* en el “sistema y proceso cultural de la alimentación escolar infantil”. Por lo cual, hay que centrar los Programas con su disciplina de estudio, la Nutrición Pública. Aparte de, las intervenciones de la Antropología de la Alimentación (con un binomio de estudio) que trabajen en conjunto al interior de los mismos. Si se continúa trabajando como hasta ahorita, habrá “ineficacia” e “insuficiencia”.

Los Programas requieren una reorientación en un contexto o estudios para comprender la cultura de la alimentación porque “ayudaría a favorecer la capitalización de los productos, el incremento de su rentabilidad, y el mejoramiento de la infraestructura” (Garay, 1991, p. 11). En concreto, la finalidad de llevar a cabo lo citado, conlleva a evitar errores y malos manejos, y que los recursos y la “Ayuda Alimentaria” se canalicen directamente a los actores- que muestran prácticas de riesgo alimentario, a valorar su sistema y proceso de alimentación y consigo su cultura, y de manera particular entiende las prácticas y preferencias

escolares infantiles. Pero siempre y cuando haya *estrategias* ligadas, al planteado binomio de estudio, de forma *multi, inter y transdisciplinario*, que llevan a cabo ambas disciplinas.

Para ello, se necesita crear los medios adecuados en los Programas para que los diversos grupos que permanecen “vulnerables” y “marginados”, puedan atender sus propias necesidades en materia de alimentación. También, es necesario integrar la económica nacional, además de un sistema y proceso cultural alimentario (autoconsumo), que deberá ser lo más adecuado para “cubrir las necesidades mínimas” (*Ibídem*, p. 12). Hay que trabajar en equipo institucionalmente y localmente, es decir incluir los “micro-ambientes” y “macro-ambientes” alimentarios con proyectos productivos de Desarrollo Social.

Lo señalado implica Programas de redistribución, de reorganización y de reconstruir elementos centrales de *estrategias* de desarrollo en el sector en donde se da operatividad. Sin embargo como comenta Garay (1991) no es conveniente continuar intentando soluciones generales o totalizadoras a realidades alimentarias tan diversas como las que viven [los escolares infantiles] en los distintos sectores del Estado.

Los Programas tienen que garantizar y estimular una obtención- distribución de los alimentos y preparación de los platillos y proporcionar un ingreso adecuado y suficiente en la población escolar infantil de manera local. Con una inducción gubernamental adecuada a través de los medios de comunicación y campañas abiertas que promuevan pautas de consumo hacia productos nutritivos y de bajo costo y a una cultura alimentaria en particular. Como señala:

A una dieta suficiente, diversificada y abajo costo con acceso universal, se requiere determinar una canasta básica que sirva de referencia a las distintas expresiones regionales de alimentación existentes en el país. Promover la autosuficiencia alimentaria con un impulso decisivo a la producción de básicos. Asignar la más alta prioridad a los sectores agrícolas y pesqueros, tanto por ser la fuente primordial de productos básicos como por absorber a los grandes núcleos de productores pobres. Llevar a cabo un nuevo esquema de subsidios selectivos a la producción y el consumo de alimentos [y platillos] básicos. Impulsar una política de producción basada en la diversidad de recursos y

potencialidades que ofrece el país y en tecnologías adecuadas a las distintas condiciones ambientales. Postular como elemento central de la *estrategia* los aumentos en la producción y productividad de la economía [local], diseñando políticas específicas para su modernización y tecnologías que no deterioren la base material de la producción [local]. Llevar a cabo una reforma de las instituciones, en sus estructuras y prácticas, de tal forma que sus acciones lleguen a los grupos que más lo necesitan. Ello implica una mejor coordinación interinstitucional, y fortalecer la participación de las organizaciones de productores en el diseño, instrumentación y evaluación de los Programas (Garay, 1991, p. 13).

Para que se lleven a cabo todos los puntos mencionados por Garay (1991), se requiere promover acciones que al mismo tiempo presten atención, en particular, en los contextos donde se instalan los Desayunadores Escolares. Permitiendo crear condiciones para un desarrollo más equitativo porque hace hincapié en la satisfacción de las necesidades de las prácticas y preferencias escolares infantiles, al implicar un desarrollo productivo y no una acción estatal para administrar su pobreza.

Hay que tomar al fenómeno de la alimentación infantil como un “acto” o “práctica social”, que conduce a los “mecanismos funcionales a la gestión pública orientada por intereses políticos” (Carrasco, 2004, p. 190). Asimismo, a las características contextuales de la situación alimentaria escolar infantil tanto de manera general como particular. Cabe añadir que, el trabajo de los Programas que supuestamente están determinados a demandas sociales que, en el caso concreto en el estado de Puebla, continúa sin explicación. Y a donde, la alimentación cumple sólo un papel biológico en dicha complejidad. Por ejemplo, el Programa DEC tiene como interés que el escolar infante tenga un estado de nutrición “adecuado”, entendiendo a esta condición biológica como lo refieren:

[Como una] condición dinámica del organismo que resulta de la ingestión, digestión, utilización y reserva de los nutrimentos. Cada una de las células de nuestro cuerpo incorpora nutrimentos y lleva a cabo sus funciones de manera constante, por lo que se encuentran en continuo proceso de cambio. El estado nutricional del conjunto de dichos cambios que se integran en el cuerpo humano, y comprende la cantidad de determinados nutrimentos almacenados en el organismo, la capacidad de afrontar estados de emergencia, el desempeño de algunas funciones corporales, así como sus efectos conjuntos sobre la composición, forma, tamaño y proporciones del cuerpo, y sus consecuencias sobre el crecimiento de los niños, la reproducción y muchas otras, que en conjunto integran la salud”, y donde los factores culturales y sociales aparecen en un segundo orden (Vargas, Casilla, 2008, pp. 87-115).

Lo anterior deja a relucir que el problema es mucho más complejo, parafraseando a Contreras y Gracia (2005) señalan que la alimentación no es exclusivamente un fenómeno biológico, nutricional o médico, sino que es además un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural, político en definitiva, en el sentido antropológico del término. Si no es visto así, se continuará corriendo el riesgo de incurrir en errores de diagnóstico de las situaciones o en las soluciones que actualmente presentan los Programas –por el no cumplimiento de sus metas-objetivos-. Un elemento clave del éxito, tal vez, el más importante de la Política de la EIASA y el Programa DEC, es un compromiso político real para conseguir el bienestar nutricional de la población escolar infantil, y un reconocimiento de la nutrición no sólo como aportación al desarrollo nacional, sino también, como indicador de sus resultados.

Para contextualizar el *quehacer*²¹ del binomio de estudio en los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, comento a Salas y Pérez (2015) refieren que, para interpretar y explicar los estudios en México en materia de alimentación y nutrición, estos determinantes biológicos hay que tenerlos en cuenta porque están inmersos en ambientes sociales.

2.3.1.1. Las prácticas y preferencias de alimentación como fenómeno social

Por interpretaciones de Aguilar (2016) refiere que, las prácticas y preferencias de alimentación son fenómenos o actos sociales, al ser actividades premeditadas y conscientes, si es planificada. Es decir, es una condición que regula los comportamientos, prácticas instrumentalizadas y condiciones materiales de la vida cotidiana en los infantes en el ambiente escolar (Desayunador Escolar).

²¹ Se refiere al estudio de “vida cotidiana” en las actividades alimentarias de los escolares infantiles en el Desayunador Escolar, o como los refiere Aguilar (2016) como “espacios cotidianos (espacios de auto transformación o auto invención”.

Esta planificación del fenómeno social es fundamental en la construcción de una cultura de la alimentación (objeto de estudio de la Antropología de la Alimentación), y que necesariamente vincula entre sí a los sistemas y procesos involucrados en su realización y supera la concepción tradicional, que consiste en asumir que la comprensión cultural del fenómeno social, sustenta expresiones simbólicas y no simbólicas (materiales e inmateriales), relevantes en la esfera o al momento del “acto” o “práctica” social del consumo, en específico, en los modos de obtención- distribución y las maneras de preparación de los alimentos y platillos en el Desayunador Escolar.

Para entender las prácticas y preferencias de alimentación, hay que verlas como lo refiere Guidonet (2007) como “*actividades cotidianas* el acto de comer” o alimentarse (p.13), o como lo visualiza Aguilar (2016) hay que representar la “*actividad humana*, como una práctica natural del fenómeno social de la alimentación en una perspectiva *sistémica y procesual*. Y esta actividad humana, es un conjunto de actos o prácticas creativas y recreativas de la vida social” (p. XII).

Al estudiar a las prácticas y preferencias de alimentación como un fenómeno, comprende muchos aspectos de la vida social, porque muestra la “cultural- material y [una] estrategia general de reproducción de la vida social” denominado por Aguilar (2016) un modelo “sistémico-procesual muy amplio y extenso de espacios de organización” alimentarios. Que ayuda a observar las dimensiones sociales y/o culturales en el espacio social escuela (Desayunador) (p.79). En efecto, las investigaciones de los Programas, hay que visualizarlos como fenómenos sociales o hechos sociales y una diversidad de factores que los conforman. A manera de ejemplo en el Desayunador Escolar, al alimentarse los escolares infantiles generan una socialización, que forma parte de su cultura y donde los alimentos y platillos significan el principio de una relación social y de transmisión oral de saberes culinarios. En otro sentido, las prácticas y preferencias

de alimentación constan de un método o modelo (lógica de alimentación) como lo refiere:

La combinatoria de alimentos, de saberes, de colores, de texturas y de temperaturas tiene una lógica. Esta combinación de alimentos [y platillos] nos hace pensar en la existencia de unas estructuras que hacen comprensible lo que comemos, tal y como ya demostró Douglas en su trabajo sobre alimentación de la clase obrera inglesa. Estas ordenaciones también, afectan a otros elementos, las relativas al consumo. Hay una correlación entre lo que comemos y cuándo, dónde y con quién lo hacemos (Guidonet, 2007, p. 18).

Con argumentos de Aguilar (2016) las prácticas y preferencias de alimentación deben concebirse como actos creativos (trascendentes) y no como actos rutinarios (en el sentido de repetición pasiva). En otras palabras, para entenderlas hay que prestarles atención como fenómenos, como representaciones y como prácticas que los escolares- infantes llevan a cabo y son muy diversas y, a menudo, contradictorias. Es decir, son vistas como prácticas sociales desde parámetros *bioculturales*, que hacen visualizarla en un tipo de cultura particular, con un sistema de signos que conforma un “sistema y proceso cultural de la alimentación escolar infantil”.

Por lo tanto, para poder contestar, uno de los tantos cuestionamientos, por ejemplo: *¿por qué los escolares infantiles comen lo que comen?* Una duda que como ya se había mencionado, la Política de la EIASA y el Programa DEC, tiene en cuestión y que los antropólogos de la alimentación dialogan dos enfoques teóricos, y que podrían ayudar a la pregunta expuesta.

De forma particular, para comprender el objeto de estudio de la investigación: las *preferencias de selección*, hay que visualizarlas como un fenómeno y un constituyente de las prácticas sociales, o como comenta Carrasco (2004) son “actos alimentarios”. Las *preferencias de selección* como un fenómeno y prácticas sociales o como hechos sociales alimentarios como la sociología lo refiere, justifica:

Un uso, un indicador de que los estudios contemporáneos de la alimentación humana pueden seguir validando los principios de la Sociología Francesa, particularmente las

propuestas *post* Durkheim que impulsaban a concebir a los *hechos sociales como objetos, como ciclos de reciprocidad y como partes integrantes de un todo mayor*. En principio, esta postura no resulta contradictoria con los nuevos usos de la fenomenología y en los estudios de Antropología de la Alimentación, por reconocer la articulación entre aspectos objetivos y subjetivos en la construcción de la realidad alimentaria (Carrasco, 2004, p. 46).

Las disciplinas que trabajan las *preferencias de selección* desde estas visiones son la Antropología de la Alimentación por Aguilar (2016) definiéndola como un fenómeno,²² como un acto social; y la segunda, es la Sociología de la Alimentación, que las analiza como fenómenos, como hechos alimentarios (p.70).

La investigación gira entorno a un análisis desde la Antropología de la Alimentación para comprender las *preferencias de selección* como fenómenos sociales complejos, entendiéndolas como:

Hechos sociales y en tanto fenómeno sociocultural requiere de un tratamiento integrado que promueva su definición según conceptos y prácticas productivas, ecológicas, sociales, políticas, y religiosas, propias de cada contexto. Es factible si concebimos a las [preferencias] como *hechos sociales totales*, integradores e integrados, y como *fenómenos* de naturaleza interdependiente. Lo cierto es que sólo su concepción fenoménica nos permite abordar el análisis de los procesos de intervención alimentaria considerando la incidencia de los contextos científicos y políticos en su orientación (Carrasco, 2004, p. 46).

Por lo tanto, las *preferencias de selección* se observan desde una percepción “fenoménica”, concibiéndolas como prácticas sociales que expresan una cultura de alimentación. Y para su comprensión refiere Guidonet (2007) se “oponen dos teorías” (p.14). Es decir, muestra un modelo denominado por Aguilar (2016) “sistémico-procesual” que origina visualizar el “sistema y proceso cultural de la alimentación” (p.79).

²² Las preferencias de selección para entenderlas como un fenómeno, se ha trabajado desde la “*Antropología Fenomenológica*”, fundamentalmente de factura alemana y de los países bajos, la cual se inscribió en la tradición del romanticismo anticapitalista, volviendo a los fundamentos de la existencia humana y a la idea de Nietzsche del hombre como un “animal aún sin determinar”. El darwinismo social y más recientemente la *sociobiología*, a través del libro de Edgard O. Wilson (1975), *Sociobiology: the new síntesis*, intentaron explorar las interconexiones entre la naturaleza biológica y genética de la especie y las cuestiones asociadas con los comportamientos, las diferencias y el cambio sociales (Ayús y Erosa, 2008, p. 3). Consultado 05 de junio, 2016.

Disponible en: http://www.pueblosyfronteras.unam.mx/a07n4/art_02.html

Este modelo teórico y de método que plantea Aguilar (2016), constituye los estudios actuales de la disciplina de la Antropología de la Alimentación. Al observarlas desde una “visión sistémica que [supera] los estudios estáticos que aíslan al fenómeno alimentario, al vincular conceptos teóricos y categorías etnográficas tales como la organización social, el cambio alimentario y la integración social” (Carrasco, 2004, p. 48). Parafraseando Aguilar (2016) señala que las *preferencias de selección* son estructuras operativas, o como las refiere Carrasco (2004) constan de un funcionamiento estructural, son percibidas como actividades o prácticas definibles, que se expresan en los mundos y maneras de preferir seleccionar los alimentos y platillos.

Para entender las *preferencias de selección*, es necesario percibir dos enfoques teóricos que se contraponen como “el materialismo y el culturalismo”. Y que de acuerdo con comentarios de Guidonet refiere que, el “materialismo” es determinado por Marvin Harris. En lo que respecta al “culturalismo” por Mary Douglas, la cual ha ejercido una gran influencia en el estudio antropológico de los sistemas de clasificación de los comestibles. De esta manera, alude que Harris justifica la “práctica social” del momento de las *preferencias de selección* como “elecciones alimentarias priorizando los factores ecológicos y económicos que las rodean” (Guidonet, 2007, p 14). Y que el “materialismo” es una propuesta de relación costo- beneficio como expresa:

Bueno para comer (1989) es una obra donde Marvin Harris sintetizó una estrategia teórica completa para estudiar el fenómeno en sus particularidades. Radica en intentar dar cuenta de los fundamentos prácticos de la optimización en el consumo alimentario de los diferentes pueblos. Es necesario precisar dos cosas: 1) el carácter práctico no necesariamente conlleva el carácter simbólico, por lo que hay que entender en esos términos los límites de la propuesta y 2) optimización, como dice el autor no quiere decir óptimo. *Optimización* es la adecuación funcional de las capacidades y posibilidades a las necesidades alimentarias específicas [y] dar parte de las bases materiales de los sistemas de alimentación [en específico en las preferencias de selección]: existen elementos de racionalidad que no hay que perder, a fin de cuentas el empirismo con un gramo de sensatez y racionalidad ha jugado un papel fundamental en la conformación de las tradiciones alimentarias de la humanidad. Dicha *optimización* constituye un problema de especificidad material en la que se desenvuelven los diferentes sistemas de alimentación. [Este] materialismo no se refiere solamente a una reducción economicista de costo-beneficio en términos energéticos, [sino a una] compleja relación donde se encuentran los aspectos materiales de la cultura [y] las posibilidades de pensar determinados objetos

como objetos de la alimentación. Esta relatividad tiene dos condiciones sustanciales en Harris: 1) Las capacidades *tecnoeconómicas* y *tecnoecológicas* y 2) el conjunto de las otras potencialidades sociales que posibilitan que un elemento sea concebido como alimento. [Así], los juicios valorativos en los diferentes sistemas de alimentación salen sobrando pues, antropológicamente, de lo que se trata no es de condenar a una cultura por lo que no come sino de saber lo que come. Esta relatividad cultural forma parte del centro de la propuesta central (Aguilar, 2016, pp. 68-69).

Interpretando al citado autor, refiere que, Harris insiste que hay una lógica intrínseca funcional en los criterios con los cuales cada cultura moldea las *preferencias de selección*. Harris expuso teorías sobre las causas de estilos de vida aparentemente irracionales e inexplicables dando prioridad a explicaciones “prácticas” y “materiales” como las condiciones ecológicas y tecnológicas frente a las espirituales (subjetivas) o tradicionales. Esta ejemplificación remite a revelar las prácticas (preferencias) en un grupo social determinado, al divagar en la pregunta por ejemplo *¿por qué los escolares infantiles prefieren ciertos alimentos y platillos?*

En lo que respecta a la perspectiva del “culturalismo” por M. Douglas menciona: al “elaborar el espectro de alimentos [y platillos] que conforman nuestra dieta es el resultado de una decisión arbitraria, estrictamente cultural” (Guidonet, 2007, p. 13). Además, de concebir en una sociedad una relación constructora de escalas de valores con los alimentos y platillos.

Las *preferencias de selección* para M. Douglas son un sistema de comunicación, protocolo de imágenes, costumbres y prácticas, que manifiestan la estructura social y simbolizan las relaciones sociales. Priorizando en el análisis de los elementos estructurales y otorgando excesiva autonomía a la explicación cultural por encima del orden material. Como señala:

Los factores culturales son los de mayor influencia en los hábitos alimentarios [prácticas]. La inclinación hacia ciertas comidas ha sido, en gran medida, inculcada por la cultura y aprendida como fruto de la experiencia, además de elegida de acuerdo con las preferencias personales (Korsmeyer, 2002, p. 127).

La autora manifiesta que todo aquel alimento y platillo que resta fuera de la clasificación elaborada, que sale del orden establecido por la comunidad, se transforma automáticamente en “impuro”. En otras palabras, no consta de un significado social y sobretodo cultural.

Por otra parte, refiere Fischler que desde una visión “materialista”, las *preferencias de selección* se pueden explicar o “hablar como adaptaciones”. Sin embargo, a partir de una observación “culturalista”, se puede “hablar de arbitrariedades” (Guidonet, 2007, p. 15), o de una injusticia, o ilegalidad o inequidad.

Al no observar a las *preferencias de selección* como “actos” o “prácticas” sociales de alimentación, o como hechos alimentarios, se continuaría sin explicación alguna de dichas preferencias. Es decir, si no son explicadas desde las mencionadas dos teorías, acabará cualquier Política Alimentaria Escolar Infantil y Programa “fracasando”. Ya que en estas, se combinan factores materiales y elementos culturales. De manera semejante, el sólo analizar a las *preferencias de selección* como elementos estructurales, otorgan excesiva autonomía a la explicación cultural, pero por encima del orden material. Como refiere Lévi-Strauss, para analizar las *preferencias de selección* se debe partir:

No de los productos de la actividad culinaria (los platillos) sino del análisis de los sistemas culinarios para pasar al nivel de las cocinas y finalmente las elaboraciones mismas. Aquí los *sistemas culinarios* están compuestos por los conjuntos de ingredientes, condimentos y procedimientos. Una vez más el problema radica en que el ámbito culinario refiere, a querer o no, cuando mucho a los procedimientos para procesamiento de los alimentos inmediatamente antes de ser consumidos. Desde mi punto de vista, solo ilustra la diferenciación social en el consumo y pierde de vista desde los procedimientos de creación de imágenes alimentarias hasta los mecanismos operativos necesarios para la satisfacción (Aguilar, 2016, p. 72).

Del mismo modo, las *preferencias de selección* están relacionadas a los “gustos” por comer o no comer ciertos alimentos y platillos. Y donde el “gusto” es un determinador de las *prácticas de alimentación*. Las cuales, pueden cambiar según explícitas circunstancias sociales en donde el escolar infante las accione o

practique. El “gusto” por un producto está categorizado o representado en las *preferencias de selección* y consigo, en las prácticas al alimentarse, plagada de significados sociales y/o culturales, que son mostradas en las experiencias, recuerdos, emociones, pensamientos sobre lo que come o rechaza comer. Como ejemplo:

Cuando se sabe que la comida que se tiene enfrente pertenece a una categoría dudosa o prohibida también cambia la experiencia gustativa; porque ciertas experiencias físicas están enraizadas en la cultura y en sus interpretaciones, incluyendo la reacción somática de disgusto. Lévi- Strauss señala que una división común de los alimentos de los pueblos de Sudamérica que estudió no es entre lo que sabe bien y lo que sabe mal sino en la *buena para pensar* y en lo *mala para pensar*. Incluso después de que haya pasado bastante rato desde una comida, si un individuo descubre que ha comido, sin saberlo y quizá disfrutándolo, un alimento prohibido, puede vomitar al instante (Korsmeyer, 2002, p. 131).

Interpretando a la autora citada, se caería en un gran error si sólo nos centráramos exclusivamente en la distinción entre gozo y desagrado o en específico sólo ver los alimentos y platillos escolares infantiles, en una clasificación como lo hace el especialista (nutriólogo) de “buenos” y “malos” para comer.

Para ejemplificar lo mencionado, explico a Korsmeyer (2002), la cual refiere que el saber de lo que vamos a comer afecta legítimamente al sabor que vamos a apreciar y no sólo al hecho de disfrutarlo o sino a cómo lo experimentamos, e incluso si lo apreciamos o no. La importancia de la identificación o representación correcta del objeto afecta a muchos placeres con la comida. Por citar un ejemplo, el placer de la comida suele ser más complejo, al menos en los humanos, que el placer gustativo y saber que es diferente puede marcar la diferencia en el modo en que sabe algo. Asimismo, es verdad que los escolares infantiles comen alimentos y platillos muy distintos, constan de la misma capacidad para poseer unas “preferencias gustativas” que se alejan de lo habitual de lo ordinario, de lo cotidiano, porque los “gustos” se expresan en otros ambientes sociales como el caso de la escuela (Desayunador Escolar). La comida al ser “trasladados al laboratorio” (cocina-Desayunador), será traducida, dando otros significados

socioculturales, diferentes o similares en la familia del niño. No obstante, esta “nueva comprensión del alimento [y platillo] podrá, llegar a infravalorar [desestimar] otro tipo de representaciones, como la organoléptica o la estética [porque] la escuela actúa como agente que socializa” (Guidonet, 2007, p. 47).

Al mismo tiempo, al expedir nuestros “gustos”, también aprendemos a hacer sutiles distinciones como refiere Rozin:

La capacidad para educar nuestro paladar es una característica casi exclusivamente humana. Los animales se alimentan a sí mismos, los hombres comen, pero sólo los hombres inteligentes conocen el arte de la comida, dice Brillat-Savarin. Los humanos destacan por su cultivo de las sensaciones gustativas que en una primera ocasión son desagradables o irritantes, como las proporcionadas por el chile picante. El gusto puede ser cultivado, y además, se nos recomienda hacerlo: se nos anima a probar un vino que nuestro anfitrión ha descubierto y a probar un plato que no conocíamos. Este fenómeno constituye una buena réplica a aquello que continúa clasificando la comida, la nutrición y el gusto como una mera categoría funcional que *mantiene* nuestra naturaleza animal. Aunque es cierto que todos los animales comen, sólo los humanos desarrollan lo que puede llamarse cocinas (Korsmeyer, 2002, p. 132).

En otras palabras, el realizar estudios desde la disciplina antropológica de la alimentación, trabajos que perciban las *preferencias de selección* como fenómenos y como prácticas sociales que actúan en el cuerpo como significados de sentidos y que son reflejados en sus modos y maneras de preferir los alimentos y platillos en los escolares infantiles.

La importancia de los estudios en las *preferencias de selección* es porque conllevan a los saberes culturales en su ambiente tanto familiar como escolar (social), en particular, en el Desayunador Escolar. El ver al fenómeno como práctica social desde una visión sistemática- procesual, transmite a una forma más detallada de estudiarla, observando todas las partes que se compone porque estamos influenciados por varios agentes sociales (medios de comunicación de masas, cuerpo médico, escuela). Habría que dar voz como comenta Korsmeyer a los científicos sociales que se dedican a la investigación del hecho alimentario o práctica social de la alimentación escolar infantil.

2.4. Modelo teórico y método antropológico que percibe las preferencias de selección

La razón por llevar a cabo este modelo teórico y de método antropológico en la alimentación, que ha venido desarrollando Aguilar desde el 2001, 2004, 2006, 2012, 2014 hasta el 2016. La finalidad fue de ampliar la discusión acerca de la pertinencia de desarrollar y mejorar los estudios de las *preferencias de selección escolar infantil* en el marco de una Política Alimentaria. En particular, la discusión se centra en entender los significados que los escolares infantiles les asignan a los alimentos y platillos que obtienen- distribuyen y preparan los actores involucrados directa o indirectamente en el Desayunador Escolar. En general, es una discusión con respecto a la construcción teórica y conceptual de forma sistémica y organizada (procesual) de estudios culturales sobre la complejidad propia de la alimentación humana (infantil).

La importancia del modelo teórico y de método, es porque su objeto de estudio es la *cultura de la alimentación*, y se perfila como comenta Aguilar (2016), se involucra en entornos de la actividad humana socialmente determinada y significada. Al hablar de alimentación humana como expresión sociocultural, al estudiar los elementos significativos, determinantes y determinados en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el “acto” o “prácticas de la alimentación infantil” como un conjunto de acciones sociales.

La disciplina de la Antropología de la alimentación, está encargada de proporcionar herramientas epistemológicas y comprensivas concretas que expresa en este modelo teórico y de método. Al encontrarse en un diálogo natural (cotidiano) con otras muchas áreas del conocimiento humano que permean al fenómeno de la alimentación, por ejemplo, en un contexto Político Alimentario. En concreto, analiza las *preferencias de selección escolar infantil* como una ordenación (proceso), que no intenta jerarquizar la importancia de los vínculos, sino establecer los grados relativos de interacción entre lo biológico, lo social, lo

cultural en un escenario Político Alimentario. Conduciendo a una perspectiva *pluridisciplinaria, interdisciplinaria o multidimensional, o multifactorial*.

Al hacer una sinergia la antropología con la nutrición, fundamenta una investigación etnográfica de los “sistemas de alimentación escolar infantil” en un marco Político de Asistencia Social Alimentaria. Asimismo, discute los elementos desde un carácter teórico para el desarrollo de los estudios en ámbitos culturales, sociales, biológicos y políticos que la alimentación infantil consta. Como refiere el autor citado, se basa en fundamentos teóricos que se ciñen en la noción de lo cotidiano como construcción consciente del individuo y del colectivo considerándolo como espacio de creatividad. Es decir, concibe a las *prácticas de la alimentación infantil*, y consigo, a las *preferencias de selección* como una entidad “sistemática” y “procesual”, que da cuenta de la configuración dinámica del sistema y proceso cultural de la alimentación escolar infantil en escenarios Políticos Alimentarios, además de ser interpretada histórica y geográficamente.

Así, la propuesta aporta elementos para reconocer e integrar las maneras, momentos y condiciones en que la sociedad y su cultura interactúan con otros factores para establecer las determinaciones de las prácticas y preferencias escolares infantiles en el marco de la vida cotidiana- la escuela (Desayunador). Es decir, la particularidad de los sistemas y procesos de alimentación ofrecen referentes para comprender el papel que juega las condiciones históricas, sociales y culturales en la configuración de las formas de operar la vida cotidiana que, en materia de alimentación, le permite al grupo el desarrollo de su vida alimentaria.

De la misma manera, comprende a las *preferencias de selección* como “referentes simbólicos y las condiciones de vida material en que se desarrollan las prácticas como acción social y cultural” (Aguilar, 2016, p. VIII). También, da cuenta de las particularidades y las condiciones de vida que determinan las prácticas y las preferencias. Como comenta el autor, la relación alimentación y nutrición al ser un fenómeno cultural, es de esperarse que el conjunto de los procesos

involucrados serán susceptibles de significación. El problema de las *preferencias de selección* se percibe como un proceso de alimentación y nutrición que al mismo tiempo es considerado como una cadena de continuidad en donde los procesos fisiológicos definirían la naturaleza del mismo. Es necesario para abundar en problemáticas como la planteada en este trabajo, porque desfilan un concurso de varias disciplinas, lo que justifica plenamente el planteamiento central pues la naturaleza *holística* de la perspectiva antropológica, es la que permite una visión de las humanidades, del fenómeno como una totalidad, misma que involucra también a las ciencias naturales y sociales.

Por lo cual, conduce a explicaciones disciplinares de la “Antropología de la Alimentación definiéndose a sí misma en relación a las dinámicas políticas e ideológicas de cada contexto” (Carrasco, 2004, p. 52). Además, reconoce otros componentes que juegan en la sociedad, por medio del desarrollo teórico y práctico. Que refiere Aguilar, “el objeto de la cultura es producto del ámbito de la alimentación, este término se define por sí mismo como el objeto central de los estudios sobre alimentación” (Ríos, 2013, p. 96). Concepto definido por Gracia como cultura alimentaria que se compone:

De un conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno [ambiente] los alimentos [y platillos] que posibilitan su subsistencia, abarcando el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos [y platillos] hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos [inmateriales] y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso (Ríos, 2013, p. 96).

Esta perspectiva teórica y de método, comprende la lógica implícita y explícita de las *preferencias de selección* como sistemas y procesos culturales que atiende a una dinámica y condiciones “objetivas” y “subjetivas”, propias de las situaciones de las prácticas y preferencias en un marco Político Alimentario Escolar Infantil como por ejemplo, la Política de la EIASA y en concreto, en el Programa DEC. Refiere Aguilar (2016) que las *preferencias de selección* hay que entenderlas como sistema de alimentación, la cual es definida como:

Un sistema social y de proceso operativo mediante los cuales son seleccionados los alimentos [y platillos] para su preparación y su ingestión. Se incluyen los aspectos higiénicos, sociales, y económicos de su concepción, producción, [obtención-] distribución, preparación (culinaria) y consumo (p. I).

En otro sentido, las *preferencias de selección* son un conjunto sistémico y de proceso complejo plagado de prácticas sociales, colectivas que reúnen un sinnúmero de operaciones, objetos, estrategias, mecanismo y actores cambiantes siempre en el tiempo y el espacio. La propuesta de Aguilar, es fundamental en la investigación porque visualiza al actor sus expresiones materiales e inmateriales o expresiones simbólicas y no simbólicas. Consiguiente, representa a las *preferencias de selección* como fenómenos que expresan una “cultura- material y estrategias generales de reproducción de la vida social” (Aguilar, 2016, p. 79). Este modelo y método es denominado *sistémico-procesual*.

Al tener los infantes extensos espacios de organización para alimentarse en el ambiente escolar, y donde sus *preferencias de selección* son expresadas y comprendidas como “actos” o “prácticas”, las cuales son explicadas como un sistema que se caracteriza por constituir elementos que están involucrados en un proceso concreto de alimentación, y se representa su dinámica de interacción tanto intrínseca (micro-ambiente) y extrínseca (macro- ambiente), en donde el escolar infantil, se encuentra con otros elementos socioculturales como el Desayunador y que determinan sus prácticas de alimentación, y consigo, sus *preferencias de selección*.

Así, el modelo teórico y de método citado de Aguilar, permite observar desde dimensiones complejas (*multidimensionalmente o multifactorialmente*) al interior del Desayunador Escolar, los procesos de la alimentación tanto en términos del “actor” individual y social, que expresa en sus práctica de la vida cotidiana al interior de este espacio social. Lugar en donde el escolar infantil, crea y re-crea su subjetividad alimentaria.

Las *preferencias de selección* con argumentos de Aguilar (2016) refiere que son “hechos culturales”, son momentos en que se expresan fuerzas sociales como los procesos de enseñanza-aprendizaje o de creación y recreación de relaciones personales o sociales (p. II). Las cuales, se componen de respectivas herencias culinarias siendo algo más que, un conjunto de recetas curiosas, elementos exóticos y mezclas tradicionales. Por ejemplo:

La propia tradición culinaria es compleja y diversa porque todos los seres vivos necesitamos nutrinos, los humanos lo hacemos de un modo particular, es decir alimentándonos (concibiendo, creando, comiendo concibiendo, creando concibiendo...). Todos los humanos necesitamos alimentarnos pero no todos lo hacemos del mismo modo porque contamos con una tradición que se reproduce con viejos conocimientos y se va conformando, sobre la marcha, incluyendo innovaciones elementales y/o funcionales que la van configurando de un modo singular tanto en el tiempo como en el espacio (*Ibídem*, p. II).

Es decir, las prácticas y preferencias se constituyen de un particular sistema y proceso de alimentación, no sólo se configuran como un aspecto de la fisiología humana para garantizar la existencia y reproducción biológica de los escolares infantiles. Y sus condiciones y expresiones determinan y a su vez, son influidas por los sistemas socioculturales, históricos y de reproducción de la vida material que son practicadas en el Desayunador Escolar. Se trata de una relación compleja y a veces contradictoria. Las actividades (prácticas) de la alimentación infantil que se llevan a cabo en el Desayunador, son entendidas y referidas por Aguilar como espacios cotidianos (espacios de auto transformación o auto invención). Se muestran como un espacio de la vida cotidiana o como espacio de construcción de lo cotidiano, no como un fenómeno aislado, ni estático, todo lo contrario.

Hay que percibir las como un “sistema complejo”, que implica reconocer que interactúan una serie diferenciada de variables empíricamente detectables que, vistas como etapas de un proceso, van desde la concepción necesaria, en tanto como concepto social y materialmente construido percibido y apropiado (en donde se involucra la imaginación, el gusto, la disposición y la disponibilidad). Hasta el replanteamiento de una nueva necesidad, pasando por la preparación del platillo y de la obtención- distribución y consumo del alimento, pero esencialmente como un

sistema abierto en donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, mismo que se objeta en su condición histórica sociocultural específica entendida como “tradición”. Y que esta a su vez, es vista como un fenómeno en constante reactualización y no como características estáticas de la vida social.

Por lo tanto, las prácticas y preferencias constan de un carácter dinámico y de significados variables al interior del Desayunador Escolar, que lo convierte en un espacio interpretado como una “totalidad-continuidad cultural. Como al “conocimiento generado en el problema de la vinculación alimentación y cultura”. (Aguilar, 2016, pp. 81 y III). En palabras del citado autor, comprende la naturaleza del objeto de conocimiento (relación cultura y alimentación), que hace necesario la utilización del modelo y método teórico, al conformar modelos o formas prototípicas de investigación que propician al desarrollo de la rama de la Antropología de la Alimentación, desde una perspectiva etnográfica, histórica y antropológica comparativa.

El alcance de esta propuesta no niega la posibilidad de generar leyes generalizadoras y tampoco el ámbito de la investigación semiótica. Es decir, que indaga en los diferentes sistemas de signos de alimentación que permiten la comunicación entre los escolares infantiles, pero también, sus modos de producción, de funcionamiento y de recepción con los alimentos y platillos. La importancia de la propuesta está en “los mecanismos operativos que llevan a los individuos [escolares infantiles] y las sociedades a generar los espacios alimentarios determinados” (Aguilar, 2016, p. 65). Ganando sin lugar a duda en el terreno etnográfico, pues la prioridad de lo observable se centra en el conjunto de actividades encaminadas a registrar una práctica en relación con otras, lo que indudablemente abriría nuevas condiciones a la observación alimentaria. La observación de los materiales y las técnicas de alimentación, estarían marcados los indicadores de fundamento de los aspectos característicos de la cultura de la alimentación. Es una herramienta general y de expresión de los espacios

socioculturales de organización para percibir las prácticas y preferencias. Esta complejidad alimentaria infantil que presentan los espacios como los Desayunadores Escolares, además de exhibir fenómenos culturales que exigen la descripción, el análisis e interpretación de los elementos que lo componen y así, permitir distinguir y diferenciar los momentos en que los objetos, actores y espacios alimentarios interactúan.

El método para la descripción, análisis e interpretación que refiere Aguilar (2016), requiere estudiarlo por:

Etapas o momentos [que forman] una *secuencia circular*... (n)- (o)- (p)- (c) (n')... entendida como: el conjunto de fases o momentos que, a manera de expresión simplificada, nos ayuda a delimitar espacios empíricos concretos o etnográficamente descriptibles. Como un apoyo para la comprensión de las implicaciones conceptuales y de método (pp. 81-82).

La primera etapa o momento es la “Necesidad de alimentarse (n)”, que de acuerdo por argumentos de Aguilar, se construye del imaginario individual y colectivo y en la fisiología misma, estos momentos no necesariamente serán coincidentes, pero sí producen una asociación que encuentra su expresión en las acciones encaminadas a la procuración de alimentos. Es la descripción de las actividades y actitudes culturales que se ponen en juego (combinatorias operativas, instrumentales y gestuales o comportamentales) para iniciar cada vez un ciclo en la actividad cotidiana de alimentarse. Es útil como punto de partida conceptual y referente empírico y operacional. Permite distinguir, dentro del arbitrario cotidiano, el establecimiento de los períodos de consumo diario. Esta noción involucra algunos procesos de carácter fisiológico, del gusto, la disposición, el aprendizaje culinario y la imaginación en el sentido del imaginario radical tal y como lo define Castoriadis (Aguilar, 2016, p. 83). Como una potencia creadora y creativa en donde son establecidas las condiciones generales para lograr la restauración o reposición física y anémica de las fuerzas del individuo y del colectivo. Define el uso del tiempo como tiempo de creación, no de repetición. Cada planteamiento del proceso en su conjunto se expresa un momento histórico social de creatividad

ontológica. En esta etapa son planteados los modos operativos simbólicos y no simbólicos así como el momento en que se va a satisfacer el hambre.

Este momento es una condición para la comprensión del papel de las *preferencias de selección* como procesos de construcción *ontológica* que rebasa y trasciende los actos o prácticas de la comensalidad. Es en donde, el análisis histórico y antropológico tradicional ha centrado su interés. Comprende la importancia sociocultural de otros momentos considerados como accesorios o secundarios dentro de las *prácticas de la alimentación infantil*.

La segunda etapa o momento se refiere a la “obtención (o)”. La cual es comentada por Aguilar como: el punto de partida o *etapa de concepción* de los objetos, materiales y acciones para la alimentación (n) no implican de modo automático a las acciones encaminadas a su procuración y realización concreta y objetiva. Su actividad concreta, es hacer realidad las estrategias para su obtención, requiere de objetos, condiciones de posibilidad, acciones y referentes que no necesariamente son fiel reflejo de la construcción imaginaria o de la función y necesidad fisiológica real. Es la función operativa, es la práctica en la que se establecen las consideraciones y estrategias para conseguir los alimentos y platillos, y los elementos necesarios para someterlo a algún proceso. Presenta dos variables, que pueden ser complementarias o independientes por las condiciones específicas en las que se lleva a cabo el proceso y son: a) la producción directa tanto de la materia prima alimentaria como de los instrumentos y técnicas necesarios para su procesamiento y b) la obtención mediata e inmediata a través de la caza, pesca, herencia (en cualquiera de sus formas) recolección, compra o intercambio de los mismos.

La tercera etapa o momento llamado “procesamiento (p)” (Aguilar, 2016, p. 84). Es el momento de procesar los alimentos y los recursos y estrategias de lo que se obtiene. Se encuentran en representación otros recursos operativos instrumentales y culturales que van adquirir una importancia central. Es lo que por

naturaleza misma y su situación central dentro del conjunto del proceso, unifica, adecua y adapta los recursos y los gustos. Es decir, constituye el conjunto de operaciones a las que es sometido el alimento y platillo para su consumo, depende del tipo y cantidad por procesar, así como el conjunto de nociones que el orden de la tradición establece generacionalmente, esto incluye las modificaciones por influencia o inventiva.

Etnográficamente adquiere singular importancia los instrumentos básicos y accesorios con los que se manejan así, como la gestualidad inherente al uso de los mismos. Como una de las etapas en donde se cristalizan con mayor claridad los aspectos culturales generales vale la pena dividirla a su vez en dos sub-etapas o momentos: la *depuración* y la *preparación* del alimento y platillo. La *depuración* se toma aquí en el sentido de eliminación de impurezas o sobrantes no considerados comestibles en contextos culturales específicos a fin de dejarlo listo para su almacenamiento y/o preparación. La *preparación* se refiere a la acción misma de procesamiento para consumo como platillo. Esto se desarrolla en el espacio físico y conceptual definido como la cocina que además de ser considerado tradicionalmente como un espacio físico delimitado, debe ser entendido como un proceso en su dimensión cultural, como un conjunto de materiales, técnicas y procesos simbólicos y no simbólicos en los que se realiza el producto consumible.

La cuarta etapa o momento es el “consumo (c)”, parafraseando a Aguilar refiere que, es la concentración de las acciones o prácticas de la alimentación infantil. Como actos o prácticas comunitarios al reunir recursos, técnicas, tradiciones, utensilios y gustos en una expresión sintética cristalizada en el platillo. No expresa sólo la estética, también la ética del sistema mismo de las preferencias como conjuntos, como productos de la actividad individual y social y como motivos de satisfacciones o frustraciones expresadas en el cuerpo social o personal. Es el momento cuando:

El alimento [y platillo] es ingerido y pasa a formar parte del cuerpo en su sentido fisiológico y en su sentido ontológico. La identidad emotiva (el gusto) antes y después de su consumo es un aspecto que queda objetivado para el conjunto individual y social: se realiza lo que antes era sólo en potencia. Adquiere fundamental importancia el resto del proceso digestivo, incluida la excreción, ya que además de su naturaleza funcional tiene un significado cultural central al vincular el bienestar o malestar anímico con la satisfacción o insatisfacción orgánica. En estos términos puede ser entendido como un *verificador* del funcionamiento del proceso (Aguilar, 2016, pp. 84-85).

La quinta etapa o momento referido por el autor, es llamado de “replanteamiento de la necesidad de alimentarse (n’)”. Se refiere:

[Al cierre del] circuito operativo del proceso de [las prácticas de la] alimentación y a la vez lo reinicia actualizando cuantitativa y cualitativamente la necesidad, modo y tiempo en que volverá a satisfacerse. En este momento se conjugan resignificados los criterios objetivos (hambre, sed, etcétera) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto, etcétera), a fin de replantear el conjunto del proceso de alimentación. Si bien empíricamente es impreciso dar cuenta de ello por su naturaleza estrictamente ontológica, es necesario explicitarla pues es ahí en donde se expresa la facultad creativa del cotidiano replanteando su sentido biológico, histórico y ontológico individual y colectivo. Constituye en términos interpretativos el momento que diferencia lo rutinario (estático y pasivo) de lo cotidiano (dinámico y creativo) (*Ibídem*, pp. 84-85).

Esta etapa o momento, representa el sentido trascendental del “acto” o “prácticas” de alimentación, así como la capacidad auto-reproductiva del *sistema* y el *proceso* de las *preferencias de selección* escolar infantil en conjunto. Constituye un referente conceptual para delimitar un fin y un inicio, de algún modo arbitrario, de las acciones que están encaminadas a garantizar las prácticas de la alimentación tanto individual y social. La recurrente necesidad de alimentarse se expresa aquí tanto físicamente (fisiología del cuerpo), como en el imaginario simbólico socialmente reconocido (satisfacción o insatisfacción) y expone la eficacia relativa de cada práctica como proceso unitario.

La organización alimentaria que explica Aguilar (2016), es el conjunto de actividades que los escolares infantiles en su actuar histórico específico cotidiano, realizan para el desarrollo de su vida (p.86). Dicha actividad es empíricamente observable como conjunto de combinatorias operativas mismas que expresan los modos de operación o esquemas de acción (operatividad) que son condición de la actividad alimentaria al interior del Desayunador Escolar. En la cotidianidad el

actor- escolar infantil deviene como autor o vehículo de dichas operaciones, siempre en contacto y vinculado con su ambiente natural-social. La complejidad del sistema-proceso de las *preferencias de selección* escolares infantiles, son contextos del imaginario moderno que determinan el sus prácticas de consumo y el disfrute (comer, degustar). La unidad social como es la escuela (Desayunador Escolar). El cual, se muestra como un espacio de acción social.

A manera de síntesis, este modelo teórico y de método antropológico que percibe las *preferencias de selección* en la investigación tuvo un interés en describir, analizar e interpretar las etapas o momentos del proceso de las prácticas de la alimentación infantil, y consigo, las *preferencias de selección* de los alimentos y platillos, como de la relación sistémica de los elementos y actividades que los vinculan con los comestibles en la construcción de referentes materiales e inmateriales significativos para el grupo y donde los escolares infantiles fueron concebidos como unidad social.

Capítulo III

Etnografía de los modos y maneras de seleccionar los alimentos y platillos en los niños del Desayunador Escolar

Los niños describieron lo que consumen

El apartado que a continuación se presenta es producto de distintas técnicas y herramientas, como: el *diario de campo*, la *observación participante*, *entrevistas semiestructuradas* o *semidirigidas*, *grupo focal* o *de discusión*. También, con un registro de datos obtenidos por medio de una *encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil*, en donde se realizaron diversas preguntas para obtener información precisa sobre los objetivos requeridos. La encuesta se complementó con la técnica del *dibujo* para el análisis de los mapas mentales, observando a 18 niños, nueve alumnos que frecuentaran el Desayunador y nueve que ya no lo frecuentaran. De la misma forma, se aplicó otra técnica a la que denomino *diario de prácticas de la alimentación escolar infantil*, en la cual los niños describieron lo que consumen durante el día, su estructura habitual (sistema y proceso) a la hora del desayuno.

3. Las prácticas de la alimentación en el tiempo del desayuno en la escuela

Las prácticas de la alimentación al momento del desayuno en la escuela, son llevadas a cabo de la siguiente manera. Por ejemplo, mencionan integrantes del Comité del Programa DEC²³:

El tiempo del desayuno de los niños constan de una hora de tolerancia iniciando desde las 10:15 de la mañana con los primeros y después a las 10:30 continúan los quintos y sextos grados y finalmente a las 11:30 del día a los cuartos y quintos, a veces no se puede llevar un orden tan específico". Los administrativos (nutriólogas) comentaron sobre el desayuno escolar que "los productos que se les dan en el Desayunador, están formados por los grupos de alimentos, que son de bajo costo y constituyen un alto contenido proteico, que hace al niño crecer y aprender, siendo un desayuno saludable (Diario de campo, 03 de Septiembre, 2015).

Las actividades al momento del *desayuno escolar*, dependen de condicionantes múltiples por los distintos escenarios que tiene el niño en la Institución Educativa de alimentos y platillos a su disposición como: el

²³ De ahora en adelante el Comité del Programa DEC, se abreviará como Comité DEC.

Desayunador Escolar, la Cooperativa Escolar y el desayuno de casa. Ver cuadro de ejemplo:

DESAYUNADOR ESCOLAR	COOPERATIVA ESCOLAR	DESAYUNO DE CASA
Tacos dorados de papa	Pepinos y jícama con chile y limón	Torta de jamón
Crema de elote	Papas	Fruta (manzana, sandía, naranja-crua o en jugo)
Albóndigas	Frijoles	Tortitas de espinaca
Pozole	Dulces	Tortitas de papa
Sopa	Pizza	Arroz rojo
Agua de frutas (melón)	Refresco	Chile relleno de queso
Tacos árabes	Chicharrines	Café con pan de dulce
Gelatina	Jugos	Leche con pan de dulce
Tostadas	Salchichas	Yogurt con cereal de caja
Tortitas de avena	Galletas	Agua o té de limón, manzanilla
	Dona de azúcar	Guisados de la comida anterior
	Helados y paletas	Galletas
		Huevo
		Barra de chocolate
		Chilaquiles

Cuadro. No. 2. Muestra la variedad de lugares, en donde el niño obtiene y se le distribuye alimentos y distintas preparaciones- platillos dentro de la escuela. Elaboración propia, 08 de Julio, 2015.

Los modos de obtención-distribución de los alimentos y platillos del niño dependen de las posibilidades económicas de sus padres o familia, al darle dinero a su hijo para comprar *ciertos* comestibles y preparaciones al interior de la escuela. También, estas prácticas se satisfacen por otras actividades de distribución y preparación de la comida, al no tener los padres el tiempo para preparar. Por lo tanto, de manera práctica prefieren comprarles los productos antes de entrar a la Institución Educativa. A manera de ejemplo, expresan niños de tercer grado:

Mi mamá desde casa me preparó una quesadilla. A mí me dio mi mamá una torta de jamón, yo traigo zanahorias con chile en polvo. A mí me preparó unos *hot cake*... Porque me gustan mucho. Yo mi mamá me compró este *yogurt* con cereal... También traemos agua simple... Porque nos ayuda a nuestro cuerpo, yo traigo un jugo. No entramos al Desayunador Escolar porque... No nos gusta la comida que cocinan en el Desayunador (Comunicación personal, 17 de Septiembre, 2015).

Con las observaciones y *entrevistas grupales*, se logró un acercamiento con los niños en su tiempo de receso o de recreación, para irnos conociendo y generar una “empatía” con ellos, y poder trabajar aspectos del cómo se conforman sus prácticas y consigo, sus preferencias de selección de los alimentos y platillos en el ambiente de la Institución Educativa, en particular, en el Desayunador Escolar. Si bien, se pudo observar una gran diversidad de comestibles y preparaciones que

traían de casa, otros comprados a fuera de la escuela por sus papás antes de entrar al salón y en su mayoría la obtención de estos productos provienen de la Cooperativa Escolar. Con respecto a lo señalado, –recalco- que antes algunos de estos niños entraban al Desayunador, ahora ya no es así; prefieren estar con sus compañeros en las mesas del patio platicando, jugando y compartiendo los alimentos y platillos que traen de casa, o comprarlos o adquirirlos con otros niños al interior de la escuela.



Fotos. No. 1 y 2. Muestra a los niños de tercer grado A comiendo distintos alimentos y platillos en la hora del receso escolar (17 de Septiembre, 2015).

Con las entrevistas a los niños, mencionan que ya no entran al Desayunador porque no los dejan platicar, que los regañan o llaman la atención si están jugando, que los apresuran a comer porque entran otros niños. Revelan que algunos de sus compañeros no tienen dinero para pagar el desayuno y por tal motivo, prefieren comer afuera su *desayuno de casa* que su familiar (mamá, abuela) les pusieron o compraron. Y con la complementación de la técnica de mapas mentales por medio del *dibujo*, se observó que la estructura habitual (sistema y proceso) a la hora del desayuno dentro de la escuela, difiere de las prácticas del desayuno dentro y fuera de la Institución Educativa en los niños, datos expuestos en el siguiente apartado.

3.1. El desayuno dentro y fuera de la escuela

Con entrevistas a los niños de quinto y sexto grado, se concretó que hay distintos actores involucrados en el desayuno del niño como: padres de familia, docentes, Comité y administrativos del Programa DEC, los cuales se encuentran preocupados porque el escolar o su hijo, tenga un desayuno o un plato de comida caliente, con la función de “mejorar la salud y el bienestar nutricional, además permitirle crecer bien y aprender bien” (Diario de campo, 06 de Julio, 2015). Al mismo tiempo, con la aplicación de una *encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil*, donde los niños comentaron quién les prepara de comer, dónde compran sus alimentos y platillos, entre otros cuestionamientos; es decir, que salieron a relucir los actores que intervienen en sus prácticas a la hora del consumo habitual del desayuno tanto fuera como dentro de la escuela.

A continuación se presentan testimonios, donde los niños dan respuestas de quién les prepara de comer, que de manera cotidiana son las mamás. Señalando el “gusto” y el “sabor” por algunos alimentos y platillos, que son preparados por éste familiar:

- Lizzet (sexto grado): Yo normalmente desayuno y me da mi mamá *yogurt*, leche, fruta, verduras, licuado, pan, atole en mi casa. Y en la escuela, mi mamá me pone una torta de jamón, también de milanesa, una gelatina, un poco de alimentos chatarra...Yo digo que son saludable y me hacen bien a mi cuerpo.
- Aidé (sexto grado): Yo como tortas en la escuela porque me lo pone mi mamá, también me ponen *pizza*, una manzana... Porque me gusta y sabe rico y es saludable... Pues sé que la fruta y verduras son saludables, por eso las cocina mi mamá. Otros alimentos que me hace mi mami son calabacitas, sopa, arroz, frijol, codo con pollo con verduras.
- Jesús (quinto grado): Me gusta comer en el desayuno frutas y papas con longaniza... Porque mi cuerpo lo pide y mi mamá cocina... Además sabe rico.
- Sandra (sexto grado): Lo que traigo a la escuela para comer...Yo no como en el Desayunador y por eso traigo una torta porque se me antoja. También me gusta el caldo de camarón, las albóndigas... Me gustan mucho; pero igual como frutas y verduras como piña, melón, manzana, mango, guayabas, calabaza, chayote...Me gusta comer estos alimentos porque es lo único que hay en mi casa, y que llevo a la escuela. No desayuno en la escuela porque no me gusta lo que preparan...No sabe a nada, por eso mi mamá me prepara mi desayuno para la escuela y sabe bien, me da *hot cake*... Me gustan.
- Jacqueline (sexto grado): Me gusta mucho la torta preparada y las lentejas, me gusta mucho desde que mi mamá lo prepara, también me da frutas y verduras como manzana, plátano, melón, sandía, col, brócoli... En el desayuno me prepara torta con té

- de limón y un pan, no entro al Desayunador porque no cocinan igual que mi mamá, que en casa.
- Guadalupe (quinto grado): Como sopa, agua, pasas, arroz blanco, brócoli, manzana, pera... Porque es nutritivo y me gustan... Me gusta entrar al Desayunador, porque sabe rico lo que preparan. También hacen atole y esta comida me ayuda, lo dice mi mamá... Que me ayuda a tener ganas para estudiar.
 - José (sexto grado): Desayuno sopa de verduras, guisados...Me gustan y como *pizza*, porque se me antoja... A veces entro al Desayunador pero otras no, y es cuando compro *pizza* en la Cooperativa Escolar, mi mamá o a veces mi abuelita me preparan mí desayuno...Me hacen un licuado con frutas, que sabe rico.
 - Yessica (sexto grado): Yo no desayuno en el Desayunador y en mi casa como frutas, agua, leche porque es rico, me gusta mucho que mi mamá me haga un adobo de puerco tiene un rico sabor, me gusta desayunar en casa y no en el Desayunador porque me dan café con leche...No es igual en el Desayunador que en mi casa, en mi casa sabe rico y mi mamá me prepara leche, sopa aguada, carne, papas fritas y lo que yo quiero.
 - Michel (sexto grado): Como frutas, verduras, sopa y coctel de frutas porque me gustan y son saludables. Yo siempre desayuno en mi casa porque las frutas son sanas y me dan fuerza... Me gusta desayunar frutas en licuados de chocolate... Porque son muy ricas y me gusta mucho. Me gusta desayunar en la escuela porque puedo platicar y comer con mis amigos. Quien cocinan en casa a veces es mi papá, pero siempre es mamá y hace espagueti, sopa, *mixiotes*, *lasaña* y *pizza*.
 - Jerameel (sexto grado): Desayuno en mi casa un jugo de zanahoria para que estén bien mis ojos, cereal porque es rápido de comer, café y pan porque sabe rico...Mi mamá es la que prepara estos alimentos.
 - Vanessa (sexto grado): Yo como sopa, agua, frutas y verduras, como manzana, plátano, durazno, sandía, chayote, zanahoria y torta... Porque me da hambre y me gusta. Entro al Desayunador porque siento que me estoy alimentando bien, pero cuando no entro...Es por el sabor de la comida, no me gusta. En la casa quien cocina es mi abuelita y me gusta mucho lo que cocina como guisados, sopa, pasta.
 - Vanessa (quinto grado): Me gusta desayunar en la escuela... Porque en la mañana no me da hambre...Pero a la hora del *desayuno escolar*, ya tengo ganas de comer y me gusta y sabe rico...A parte no me enfermo por comer cualquier cosa, y no me hace daño. Además comes saludable...Como frutas y verduras porque me hacen bien. La que cocina en mi casa es mi mamá y cocina diferentes cosas saludables. (Comunicación personal, 06 de Julio, 2016).

Con los testimonios, se pudo determinar que la obtención-distribución de los alimentos y platillos, depende mucho de la adquisición de dinero que les dan los padres a los niños para que compren antes, durante y después de la escuela y por la gama de productos expuestos al interior de la Institución Educativa. Al mismo tiempo, los niños realizan un sistema y proceso de alimentación de tres comidas o tomas diarias diferenciada, además de comentar que no es constante su entrada al Desayunador Escolar. Algunos prefieren desayunar en casa y llevar su comida. Otros prefieren comprar en la Cooperativa Escolar, pues les aburre la comida del Desayunador al expresarse que es insípida y no tiene sabor. Para ilustrar lo mencionado, refiere niño (sexto grado):

La comida en el Desayunador sabe insípida y sin sabor, y no me alcanza lo que me dan mis papás...O mejor dicho, a mis padres no les alcanza, pues sólo me dan diez pesos, pues tengo más hermanitos...Ya que sí entro al Desayunador, no entra alguno de mis hermanitos... Nos vamos turnando (Comentario personal, 07 de Julio, 2015).

Así, con visitas periódicas a la escuela y en el tiempo del receso o en horas de entrada y salida de los niños. Se observó que entran al Desayunador en un día de 120 a 135 niños, y los demás se encuentran comiendo su *desayuno de casa* preparado por su mamá u otro familiar (abuela). De igual modo, la asistencia al Desayunador depende del recurso económico de la familia.



Fotos. No. 3 y 4. Muestran a los niños en el momento de su receso escolar, consumiendo alimentos y platillos de la Cooperativa Escolar o traídos de casa y platicando con sus compañeros (24 de Mayo, 2015).

En las imágenes se aprecia el consumo de los alimentos y platillos por los niños, los cuales buscan un lugar donde comerlos, algunos traídos desde casa, como comprados al interior de la escuela y consumidos en áreas del patio del plantel educativo como las bancas y en el salón de clases. “Me gusta sentarme en las bancas de la escuela y comer lo que mi mamá me puso porque platico con mis amigos... Yo no entro al Desayunador Escolar, porque no me gusta la comida que dan, sabe fea” (Niño de tercer grado A, Comunicación personal, 17 de Septiembre, 2015).

Los testimonios de los padres, señalan que algunas veces al ponerle el *desayuno escolar* o el *lunch*, o el *tentempié* a su hijo, éste regresa intacto a casa, si les ponen alimentos y platillos parecidos a los que preparan en el Desayunador. Además mencionaron algunos padres, que se ocupan en que su hijo coma sano,

pero que muchas veces cambia de comida con sus compañeros. Por ejemplo, son muy cotizadas las tortas de frijoles, los tacos dorados que dan en la Cooperativa Escolar, los *chicharrines*, que a sus hijos le saben “riquísimos”; es decir, tienen popularidad entre los niños, muchas veces más que la comida en el Desayunador.

Argumentan los padres que su hijo no entra a comer al Desayunador Escolar porque los alimentos y platillos que dan no son preparados por la mamá en casa, aparte de no saber prepararlos, o que el hijo desconoce los productos y por lo tanto, su hijo no los sabe comer. Así, que prefiere dar dinero cuando no tienen tiempo de ponerles su *desayuno escolar*, o el *lunch*, o el *tentempié*, y que él elija. Los padres de familia refieren que en la escuela les enseñan a comer bien, o por lo menos en la escuela les tienen que enseñar a comer bien (Diario de campo, 11 de Enero, 2016).

Para indagar más sobre ¿qué alimentos y platillos comen? ¿Cómo los prefieren comer? ¿Por qué los prefieren comer? a la hora del desayuno en casa; es decir, fuera de la escuela, llevé a cabo la técnica del *dibujo* para interpretar mapas mentales a un total de 25 niños que se encontraban en cursos de verano. Además, de acudir a clases por las tardes y en temporada vacacional. El objetivo fue describir las prácticas de alimentación en el *desayuno de casa* y poder contrastar su obtención-distribución de los alimentos, cómo la preparación de los platillos en el ambiente escolar. Las actividades se llevaron a cabo en el Centro de Bienestar Social (CECEM) del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), que se encuentra a un costado de la escuela²⁴.

Asimismo, el registro de los datos se obtuvo por medio de la aplicación de un taller nombrado: *El pequeño antropólogo de la alimentación*. De esta forma conseguí información por parte de las mamás, del cómo obtienen-distribuyen los

²⁴ En combinación con el *dibujo*, están la encuesta con *entrevista de prácticas de la alimentación escolar infantil*, que se llevaron a cabo en un salón del CBIS, en la colonia Bosques de Manzanilla, a un costado de la Esc. Prim. Bilingüe: “Fuertes de Guadalupe y Loreto”, por motivo de un curso de verano durante el período 20 de Julio al 28 de Agosto 2015.

alimentos y platillos a sus hijos, por medio de la preparación del desayuno traído desde casa. Al platicar con los niños y algunas mamás sobre lo que preparan fuera de la escuela, con ayuda de instrumentos didácticos traídos y elaborados por la misma investigadora y algunos profesores que imparten otro tipo de talleres que colaboraron para la obtención de los datos.

La importancia de poder ser parte de estos talleres o cursos de verano, ayudó a adentrarme y conocer a los niños y su contexto fuera de la escuela. Con las actividades se conocieron las prácticas alimentarias que habitúan. Al mismo tiempo, saber las diversas funciones o roles que juegan las prácticas tanto en el ambiente de la casa como de la escuela. Se observó que al darles el desayuno a los niños en el “Centro de Bienestar Social”, no hay una planeación del encargado de brindar o servir este tiempo de comida, por la falta de un listado de alimentos y platillos que los infantes tienen habituado comer. Lo que ocasionó un desperdicio de comestibles en la primera semana.



Fotos. No. 5 y 6. Muestra a la etnografía en una actividad (lotería de alimentos) con los niños del taller: *El pequeño antropólogo de la alimentación* en la temporada vacacional (24 de Agosto, 2015).

Como parte del taller: *El pequeño antropólogo de la alimentación*, pude hablar con los niños y realizar la aplicación de una *encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil*, entrevistas y –claro- el *dibujo* para interpretar los mapas mentales. Al no tener un estudio o por lo menos un listado de qué prefiere desayunar el niño y después, elaborar la *valoración nutricional* correspondiente. Me pude dar cuenta que estás mismas acciones están pasando al interior del Desayunador, al no

preguntarle al niño ¿qué le gusta o prefiere desayunar? Es decir, los niños no son tomados en cuenta. A partir de las observaciones, se realizó una comparación de los actores de la Cooperativa Escolar y el Desayunador Escolar. Se preguntó por qué entran más al primer lugar que al segundo. De acuerdo con testimonios por el Comité DEC señalan, que venden los alimentos y platillos que los niños piden más, para que no se les quede el producto, y que en el Desayunador es lo contrario, no se los permiten, les dan los productos y les dicen que deben preparar.

Al participar en el “Centro de Bienestar Social”, obtuve testimonios de los niños en torno a algunos platillos, como las *enfrijoladas* que no les gustan. Los frijoles no les gustan en esta preparación, prefiriéndolos en una gordita porque así están acostumbrados en su casa a comerlos. Por este motivo, realicé una pequeña evaluación de los alimentos y platillos que los niños están acostumbrados a comer en casa. Estos datos se los entregué a la nutrióloga de la institución encargada, para realizar después la evaluación nutricional de acuerdo con la edad de los niños. Para ilustrar lo señalado, en las fotos se muestra los alimentos y platillos demandados por los niños, de acuerdo a un estudio cualitativo realizado en un mes.



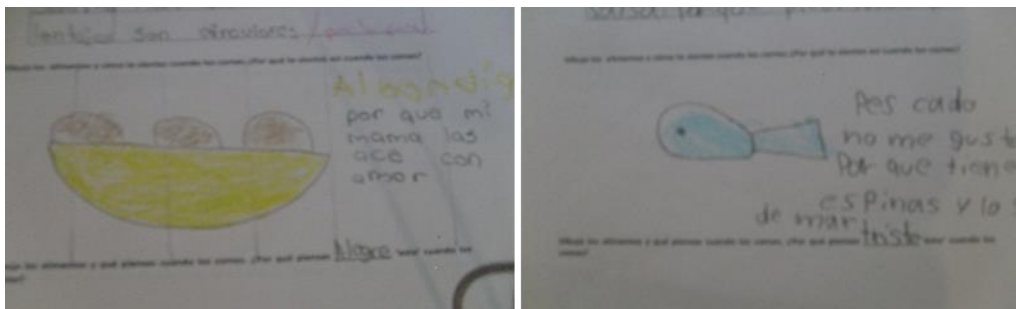
Fotos. No. 7 y 8. Muestran dos tipos de preparaciones de desayuno para los niños. Por ejemplo, varias frutas (melón y sandía picada), con *granola*, un vaso de atole de maíz y una galleta de canela. Otro platillo fueron las *enfrijoladas* (22 de Julio y 24 de Agosto, 2015).

De la misma manera, los niños por medio de una encuesta y entrevista relataron o narraron los alimentos y platillos que prefiere comer y no comer a la hora del

desayuno escolar, si son preparados en casa, así como la experiencia emocional, sentimental y afectiva con estos. Se desarrolló que los productos son obtenidos-distribuidos en su mayoría en el hogar. Para su preparación dependen de un adulto como mamá u otro familiar (abuela). Otros son productos listos para comer por el niño en el receso. Para ejemplificar lo señalado, se realizó una dinámica en la que los niños plasmaron por medio del *dibujo* sus experiencias emocionales, sensoriales y afectivas con determinados productos. De esta forma, surgió del porqué de sus preferencias al comerlos o no comerlos (ver Cuadro No. 3).

La técnica del *dibujo* ayudó a interpretar los mapas mentales, generando una conversación o diálogo, que permitió representar las preferencias de selección de los niños con los alimentos y platillos. El *dibujo* sirvió para poder leer los mapas mentales como gráficos que representan de forma no verbal sus prácticas de alimentación y en particular, lo que prefieren comer y no prefieren comer, quién les prepara la comida, *desayuno escolar*, o el *lunch*, o el *tentempié*, cómo es que se sientan a la mesa a desayunar, y qué familiares se sientan a comer con ellos, logrando percibir el sentido que le dan a sus sistema y proceso de alimentación. Es decir, los significados que les atribuyen a lo que llaman comida.

La dinámica consistió en pedir a los niños que dibujaran o recortaran en hojas las siguientes preguntas. Hoja No. 1. Lado A ¿qué alimento y platillo me gusta, es mi favorito, lo prefiero comer en la escuela y por qué? Lado B, ¿qué alimento y platillo me gusta, es mi favorito, lo prefiero comer fuera de la escuela y por qué? Hoja No. 2. Lado B, ¿qué alimento y platillo no me gusta, no es mi favorito, no lo prefiero comer en la escuela y por qué? Lado B, ¿qué alimento y platillo no me gusta, no es mi favorito, no lo prefiero comer fuera de la escuela y por qué?



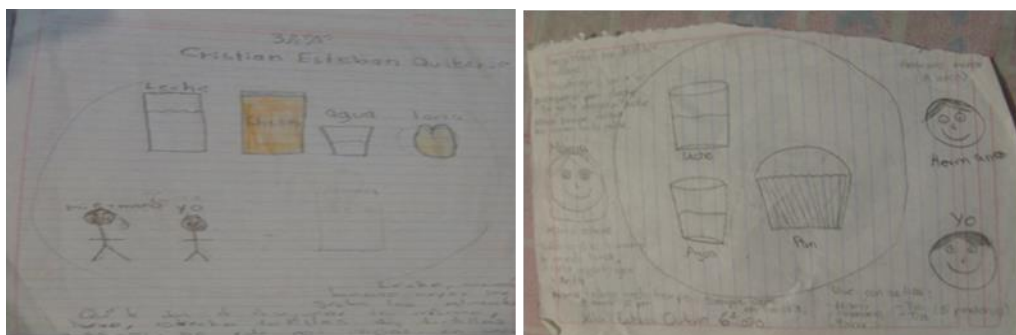
Fotos. No. 9 y 10. Muestran los dibujos de los mapas mentales, fuera de la escuela de los niños en el “Centro de Bienestar Social” y expresaron vínculos afectivos con los alimentos y platillos (20 de Julio, 2015).

Las ilustraciones de los mapas mentales de los niños, expresaron conexiones afectivas con determinados alimentos y platillos. En el primer mapa mental, está dibujado un tazón con albóndigas, las cuales son preferidas por el niño porque su mamá se las prepara con amor y se siente alegre al comerlas. (Ver. Foto. No. 9). En la segunda imagen, esta dibujado un pescado; el niño expresó que no le gusta o no lo prefiere comer porque tiene espinas, no le gusta el olor, es del mar y se siente triste al comerlo. (Ver. Foto. No. 10).

- ¿Qué desayunaste hoy Cristian?
Lo mismo de siempre, como huevo estrellado, tortillas, leche, comí unos *chetos*, agua, una torta, fruta.
- ¿Quién te cocina o prepara el desayuno en casa?
- Mi mamá... Porque se va a trabajar a una casa, no tengo papá y mi mamá trabaja temprano y quien me cuida es mi hermano.
- ¿Qué comes en el Desayunador Escolar?
- No entro, me ponen mi *lunch* y mi mamá me pone una torta de jamón. No me gusta desayunar ahí porque no los conozco...Me da miedo.
- ¿Qué desayunaste hoy Yahir?
- Mi desayuno es variado, no siempre es pan y leche.
- ¿Quién te cocina o prepara el desayuno en casa?
- Mamá siempre cocina porque dice que no hay que comer en la calle.
- ¿Qué comes en el Desayunador Escolar?
- No entro... Me prepara siempre mi *lunch* mi mamá, hoy me puso una torta, *yogurt*, agua y fruta.
- ¿Por qué te prepara siempre tú *lunch* tú mamá?
Mi mamá trabaja medio tiempo de ocho de la mañana hasta las dos de la tarde, y siempre comemos en familia mi hermano, mamá, mi tío y tía... Y me gusta mucho el pan de dulce como las conchas y comer con mi familia. (Niños de tercero y sexto grado, Comunicación personal, 20 de Julio, 2015).

El objetivo de la dinámica del *dibujo*, fue exponer la sensibilidad, las emociones y las experiencias que tienen los niños con algunos productos y preparaciones. Por

ejemplo, las descripciones de los resultados de los mapas mentales, muestran la relación que tienen las prácticas de la alimentación y la expresión de emociones en la hora del *desayuno de casa* y el *desayuno escolar*. Los niños expresaron una dificultad de comunicar sentimientos que no pueden ser dichos o no saben cómo expresarlos a un adulto, así como las emociones que no pueden ser reconocidas o expresadas, pero que se manifiestan a la hora del consumo del desayuno dentro y fuera de la escuela.



Fotos. No. 11 y 12. Muestran los mapas mentales fuera de la escuela en el “Centro de Bienestar Social” de los hermanos Cristian Esteban Quinterio y Yahir Esteban Quinterio (20 el Julio, 2015).

Algunos de estos sentimientos o emociones con ciertos alimentos y platillos que los niños dibujaron, expresaron “rabia o enojo”, “angustia o tristeza”, “alegría o felicidad”, sentimientos que se enunciaron tras el *desayuno escolar* con el *desayuno de casa*. Es decir, que determinados productos y preparaciones en la hora del *desayuno de casa* son considerados por los niños una situación de apego con sus emociones formadoras de sus prácticas de alimentación.



Fotos. No. 13 y 14. Dibujos-mapas mentales de niños dentro de la escuela de sexto grado. Alimentos que obtienen, le son distribuidos en casa y preparados-platillos por su mamá (08 de Julio, 2015).

En el cuadro siguiente se describió un listado de los alimentos y platillos que obtienen-distribuyen al interior de sus hogares y sus emociones alimentarias con estos, como de quién les prepara la comida o del cómo se sientan en la mesa a comer y quién participa en sus prácticas de la alimentación de los niños. Es decir, se observó el sistema y proceso alimentario a la hora del desayuno, desde qué alimentos comen, cómo los comen, con quién los comen, quién se los prepara para llevar el *desayuno escolar*, o el *lunch*, o el *tentempié* pero también quién es el encargado de darle el dinero para comprar al interior de la escuela en la Cooperativa Escolar y el Desayunador Escolar. El objetivo: fue obtener información en torno a las preferencias de selección de los alimentos y platillos. En el Cuadro. No. 3, detalla información acerca de los comestibles preferidos o no preferidos por los niños al interior de la escuela.

Cuadro No. 3. Entrevistas/encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil (Alimentos y platillos que prefieren comer fuera de la escuela)

Nombre: niño/edad	Alimentos/platillos que son tus favoritos, prefieres o te gusta desayunar en casa	¿Por qué son tus favoritos, prefieres o te gusta desayunarlos?	En qué piensas o cómo te sientes cuando los comes
Juan Diego, 7 años.	Arroz, <i>takis</i> [frituras], paletas [golosinas o dulces], tortilla, manzana.	Lo comí a los tres años / son picantes/ dulces/ me sabe a maíz/ porque tiene jugo.	La paleta [golosina o dulces] pienso en ella porque cuando la como me pongo alegre.
Camila Nicde, 6 años.	Jamón, tortas, espagueti, arroz, pollo.	Es rico/ me gusta/ mi mamá lo cocina rico y por eso me gusta/ porque es rojo/ sabe rico.	No pienso en nada, sólo en comer.
Ernesto, 6 años.	Arroz, pollo, huevo, frutas, espagueti, leche.	Sabe rico/es mi favorito/ su sabor/ es rico/ son dulces/ es rica/ me gusta y me siento feliz.	Me siento feliz cuando los como.
Vanesa, 6 años.	Pescado, verdura, arroz, sopa, camarones.	Me gusta/ siempre he comido arroz con mi abuelita/ lo prepara mi abuelita y me gusta/ saben ricos.	En mi abuelita y me gustan.
Jesús Eduardo, 8 años.	Pan, café, arroz, sopa, <i>pizza</i> .	Lo comí desde los siete años/ porque desde los cinco años me gusta/ me gusta/ porque me gustas desde que nací/ me gusta el sabor.	Me gusta la <i>pizza</i> , es mi favorito comer porque tiene buen sabor y me siento feliz.
Adolfo Ángel, 12 años.	Pollo, pipian verde, <i>pizza</i> , arroz, frutas de todas.	Sabe rico y nutre.	El pollo porque sabe rico y me siento bien.
Ulises, 9 años.	Chayote, espagueti, huevo, pescado, <i>pizza</i> .	Es rico y me gusta/ porque me gusta su sabor/ me gusta/ el sabor que tiene.	El pescado me pone feliz al comerlo.
Javier, 7 años.	Fruta, <i>pizza</i> , pollo, tortilla, papaya.	Sí me gusta/ es nutritivo/ tiene maíz/ es nutritivo.	Me siento bien cuando como <i>pizza</i> .
Iker, 6 años.	Manzana, sandía, huevo, <i>takis</i> [frituras], papas fritas, pescado.	Tiene jugo/ sabe rica/ sabe rico/ tiene chile.	Al comer el pescado porque me sabe rico y así me pongo alegre.
Ángel Alexis, 6 años.	Sopa de letras [pasta], tortilla, <i>pizza</i> , frijoles, arroz.	Cuando tenía tres años lo comí y me gustó/ porque mi mamá me da tortilla/ mi hermano lleva la <i>pizza</i> a casa/ porque desde que lo como me gusta.	
Cristopher, 10 años.	Pan, café, sopa, <i>pizza</i> , pera, mojarra.	Lo comí desde los tres años/ siempre lo como/ me gusta.	Como <i>pizza</i> y me siento bien, cuando la como.
Nadia Jaqueline, 8 años.	<i>Hot cake</i> , <i>pizza</i> , bistec.	Me gusta/ me encanta.	Cuando como los <i>hot cake</i> me siento alegre, porque saben ricos.
	Camarón, tacos, pescado, pechuga.	Es rico y tiene buen sabor/ tiene limón y carne/ tiene vitaminas/ es rica.	Me siento feliz cuando como estos alimentos.
Emiliano, 7 años.	Pescado, camarón, tacos árabe, arroz	Me gusta porque me nutre/es rico/ son ricos/porque puedes echarle <i>cátsup</i> .	Me siento feliz cuando están en la mesa para comerlos.
Diego, 6 años.	Torta de frijoles, carne de pollo, plátano, sandía, espagueti, manzana.	Me gustan los frijoles en la torta/ me gusta/ porque se pela/porque la parten/ se puede pelar y tiene jugo.	
Camila, 6 años.	Uvas, zanahoria, sopa.	Me gusta/ lo prepara mamá.	
Galia Lizbeth, 6 años.	Fresas, queso, cemita, huevo, plátano.	Son bonitas y dulces/ sabe bueno/ las prepara mi abuelita y son ricas/ es bonito/ sabe rico.	Me siento saludable al comer la fresa, porque es rica. El queso es muy rico y me alegra al comerlo. El huevo me gusta mucho y más con jamón.
Rocío, 10 años.	Arroz, tacos dorados, leche con chocolate, licuado de fresa.	Me gustan.	Me siento feliz cuando los como.
Kimberly, 6 años.	Sopa, manzana, zanahoria, espagueti, huevo.	Sabe rica/ es dulce/ por el color/ es rico.	Me siento feliz cuando los como, sobre todo el huevo.
Giovanni, 7 años.	Tacos árabes, pescado, sopa, arroz con pollo, tortilla.	Me gustan.	Siento felicidad cuando los como.
Juliana, 7 años.	Pepino, huevo, papas, naranja, plátano.	Les echan sal y limón/ tiene yemita/ son suaves/ tienen jugo/ es suave.	Alegre porque cuando como naranja mi mamá la parte y sabe rica.
Jaqueline, 9 años.	Albóndigas, plátano, <i>sandwich</i> , sopa fría [pasta], lentejas.	Son de carne/ su color/ tiene jamón y es carne/ tiene queso y jamón/ son circulares.	Me siento alegre, porque mi mamá las hace con amor.
Ingrid Denisse, 6 años.	Albóndigas, queso, tortilla, cereal con leche, leche con galletas [marca <i>choquis</i>].	Son mis preferidas y saludables/ sabe rico/ con sal y limón saben ricas/ buen sabor.	Feliz cuando como esto.

Cuadro No. 3. Entrevistas/encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil (Alimentos y platillos que no prefieren comer fuera de la escuela)

Nombre: niño/edad	Alimentos/platillos que son tus favoritos, prefieres o te gusta desayunar en casa	¿Por qué son tus favoritos, prefieres o te gusta desayunarlos?	En qué piensas o cómo te sientes cuando los comes
Juan Diego, 7 años.	Papaya, sandía, ejote.	Sabe a queso/ sabe fea/ no sabe a nada.	Me pongo triste cuando tengo que comerlos.
Vanessa, 6 años.	Manzana, carne.	No me gusta/ no tiene sabor.	Me siento triste y no me los como.
Jesús Eduardo, 8 años.	Chile, pescado.	Me pica y siento feo en mi boca/ lo vomito/ el olor.	Me pongo mal y lo vomito y sabe feo el pescado.
Adolfo Ángel, 12 años.	Calabazas, cebolla.	Saben feas/ saben feas y tiene mal olor.	
Ulises, 9 años.	Limón, cebolla, ajo.	Sabe amarga/ te hace llorar/ sabe horriblemente.	No me gusta el ajo tiene mal olor y sabor y me asquea.
Javier, 7 años.	Frijoles, puré de papa, pescado, camarones, mole.	No me gusta/ me da asco/ sabe feo/ no es sano.	Me da repugnancia, asco estos alimentos.
Iker, 6 años.	Camarón, sandwich, cebolla, brócoli, albóndigas.	Sabe feo.	Me entristece y no me gustan estos alimentos.
Ángel Alexis, 6 años.	Pescado, espagueti.	Mi mamá lo come y no me gusta/ sabe feo/ ya lo comí y no me gusto.	El pescado me pone triste y sabe feo.
Nadia Jaqueline, 8 años.	Arroz, pollo.	Lo vomito.	Me siento mal cuando los como y sabe feo.
Michel, 7 años.	Queso, albóndigas, huevo, jitomate.	Sabe a vaca/ saben feas/ por la clara y el líquido que le sale/ porque tiene semillas y sabe feo.	Me pongo triste cuando hay estos alimentos.
Emiliano, 7 años.	Albóndigas, jitomate, tuna, carne con jitomate, licuado de leche con chocolate.	Tiene huevo/ el color rojo no me gusta/ el sabor/ porque tiene jitomate/ porque está dulce.	
Diego, 6 años.	Arroz, guayaba, agua simple.	Sabe feo/ porque tiene hueso- semilla/ no tiene sabor.	
Camila, 6 años.	Fresa, pollo, plátano.	No me gusta/ no me gusta el sabor/ me ensucio mucho al comerlo.	
Galia Lizbeth, 6 años.	Jitomate, cebolla, zanahoria, espinacas, carne.	Sabe feo/ no son ricas/ se me mete en los dientes.	
Rocío, 10 años.	Queso, espagueti blanco, pollo, huevo, jitomate.	No me gustan.	Me pone triste y no los como, no me gustan.
Kimberly, 6 años.	Piña.	Me pica.	Cuando como la piña... Me da mucho miedo porque me lastima mi boca y me pongo triste, siento feo.
Juliana, 7 años.	Pescado, aguacate, ejote, tuna, salsa.	Tiene espinas/ tiene pelos/ sabe feo/ es dura/ pica mucho.	El pescado no me gusta, porque tiene espinas y lo sacan del mar y su olor y me pone triste.
Jaqueline, 9 años.	Huevo, aguacate, mango, chatarra [comida chatarra], nuggets.	Sabe agrio/ se pone negro/ tiene pelos/ es mala/ son de pollo y no me gusta el pollo.	Me pone mal comer estos alimentos y vomito.

Cuadro. No. 3. Muestra en forma de listado los alimentos y platillos que el niño prefiere y no prefiere comer fuera de la escuela y qué emociones les representan al comerlos. Elaboración propia, 08 de Julio, 2015.

Los datos esquematizados en el Cuadro. No. 4, ubicado en el Anexo. No. 1, muestra el tipo de alimentos y platillos que consumen los niños dentro de la escuela y está sujeta a condiciones económicas, a la capacidad adquisitiva de los padres de familia y el costo del *desayuno escolar*. Por otro lado, la mayoría son madres solteras que al no poder sustentar económicamente el desayuno, deciden ponerle el almuerzo desde casa. Pero también, el consumo de los alimentos y platillos están relacionados con aspectos sensoriales como el “gusto”, el “sabor” y la “sazón” con que se preparan los productos expuestos en distintos escenarios de la escuela.

La característica esencial en las preferencias de selección de los alimentos y platillos es diferente y particularmente por cada niño. De acuerdo con las entrevistas a estos, en un sentido *nutritivo* y *saludable*, como es estipulado en las Reglas de Operación del Programa DEC, es en lo último que los niños perciben para la entrada al Desayunador y del consumo de los comestibles al interior de éste. Asimismo, hay otras influencias externas como el consumo de alimentos envasados, enlatados y empaquetados. Los diversos escenarios permean en sus preferencias de selección y en algunos casos, no tiene que ver nada el comer alimentos y platillos *nutritivos*, que son sugeridos por el especialista-nutriólogo sobre comer un desayuno *saludable*, *adecuado* o *correcto*.

La comida en la escuela cuenta con una variedad en su obtención-distribución y preparación, pero la base de la alimentación en los niños dentro de la Institución Educativa es el maíz (tortilla), harinas (*chicharrines*) y bebidas (refresco o jugos envasados), además de agua simple, puesto que la escuela cuenta con bebederos. Sin embargo, de acuerdo con testimonios de padres de familia mencionan: “*el agua que está en los bebederos, sabe fea... Porque no se lavan continuamente*” (Diario de campo, 08 de Agosto 2015).

Al mismo tiempo, se observó con frecuencia el consumo o la práctica de comer paletas (variedad de dulces), como una diversidad de galletas en horas

antes del inicio de la escuela, de descanso o receso, en el salón de clases por la gran oferta de estos productos tanto alrededor de la Institución Educativa como al interior de la misma.



Fotos. No. 15 y 16. Ejemplo de alimentos y platillos vendidos fuera y dentro de la escuela como: gelatinas, quesadillas, tostadas, distintos guisados y algunas verduras y frutas picadas, *chicharrines*, galletas y los bebederos (27 de Febrero, 2015).

3.1.1. Las preferencias con los alimentos y platillos del desayuno escolar

Con las observaciones en campo y los testimonios obtenidos por las visitas prolongadas en horas de clase a los niños, docentes y Comité DEC, se identificó una rutina alimentaria, en donde el tiempo de tolerancia para la obtención-distribución y preparación del *desayuno escolar*, comienza a las 10:15 a.m. y termina a las 11:30 a.m. que se deja de servir.

Los alumnos no llevan un orden por grados, comenzamos a dar el desayuno a las diez y cuarto de la mañana a los primeros años, luego de diez y media continúan los sextos y quintos y finalmente a las once y media del día los cuartos, terceros y segundos años, pero a veces no se lleva de tal manera; sino más bien, conforme se van desocupando los docentes de sus alumnos y los van enviando; pero antes, yo ya pase a las nueve y media de la mañana a avisar cual será el menú de éste día, previamente discutido con los integrantes del Comité del Programa (F.A. Luis Antonio, Comunicación personal, 03 de Septiembre, 2015).

Con entrevistas a actores que intervienen en las prácticas de la alimentación de los niños, como el Comité DEC señalan: “*últimamente se ha generado rechazo por los alimentos y platillos que son preparados en el Desayunador Escolar*” (Diario de campo, 21 de Septiembre, 2015). Provocando bajas en la asistencia por los niños

que hoy en día prefieren comer en otros espacios como la Cooperativa Escolar o algunos otros eligen traer su *desayuno de casa*.

Otros datos de interés se obtuvieron a partir de entrevistas a directivos y personal del Programa, los cuales aludieron que la gente (padres de familia de los niños) “*no quieren que sus hijos coman saludable*” (Diario de campo, 28 de Julio, 2015) al no apoyar la entrada al Desayunador Escolar. Además, comentan que en este espacio se les brinda una “alimentación correcta”, lo cual conduce a preguntarse y confirmar –*si en verdad no quieren comer saludable los niños*- y cuestionarse a qué se refieren con una “alimentación saludable o correcta”. Con relación a lo mencionado, me dirigí a realizar una encuesta de prácticas de la alimentación escolar a los niños, para obtener datos del porqué de la inasistencia o porqué la no frecuencia de entrada al Desayunador, los cuales exclamaron:

- Niños (primer grado C): Antes me gustaba entrar al Desayunador, pero siempre es lo mismo... A parte mi mamá dice que la comida que preparan es sucia.
- ¿Por qué dice tú mamá, que la comida en el Desayunador Escolar es sucia?
- Porque dice mi mamá que no se lavan las manos y que así preparan la comida, que toman el dinero y cocinan, además no sabe buena y no me gusta la soya... Sabe fea y me da vómito.
- ¿Qué comen entonces dentro de la escuela o en el momento del recreo?
- Como salchichas que venden en la Cooperativa Escolar que están a dos pesos y mi mamá no tiene dinero, para entrar al Desayunador. (Comunicación personal, 21 de Septiembre, 2015).

Por otra parte, para desarrollar los datos de los dibujos por los niños e interpretar sus mapas mentales de la entrada al Desayunador Escolar, me involucré como observadora participante en el evento denominado: *Jornadas Alimentarias. Come saludable, vive saludable* organizado por el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) Municipal, los cuales señalaron:

Para la instalación de los Desayunadores Escolares, toma en cuenta aspectos que la colonia, o el lugar donde se ubique la escuela tenga carencia alimentaria. Después, con la ayuda de fuentes de evaluación como el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2012, la Secretaría de Desarrollo Social de México (SEDESOL) y el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), evalúan si existe un rezago social y pobreza alimentaria (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

La finalidad de la entrada al Desayunador por los niños es llevar “hábitos alimentarios saludables”. Por tal motivo, me dirigí a realizar algunas entrevistas a los niños, para conocer qué tanto éstas acciones trascienden en sus preferencias de selección. Les pregunté:

- ¿Qué les gusta comer niños?
- Niños (segundo grado): Hoy mi abuela preparó caldito de sopa con verduras y esto desayuné con mi abuelita... Pero en casa de mi abuelita, siembra y tiene distintas verduras que me prepara.
- ¿Qué siembra en casa tú abuelita?
Tiene tomates, frijoles, papas...Que ya están maduras para que los comamos en casa son ricos.
- ¿Ustedes saben para qué les sirven comer los alimentos que me nombran?
Sí, para que crezcamos fuertes y saludables.
- ¿Qué comieron hoy o desayunaron?
En la casa, a mí me dieron lechuga, frijoles, elotes que mi papá tiene y siembra.
- ¿Qué les gusta comer en el Desayunador Escolar?
Los tacos árabes, pepinos son ricos, pero no todo nos gusta comer del Desayunador, porque no me gusta algunas comidas... Sabe a tierra.
- ¿Por qué dices que te saben a tierra algunos alimentos y cómo cuáles?
Sí, por ejemplo me dieron gelatina y pruébela sabe a tierra... Me gusta otra gelatina, de otro sabor porque no sabe así como está.
- ¿Qué aprendieron de los talleres con los juegos que trajo el DIF-Municipal hoy a su escuela?
Yo jugué tres juegos... Jugué lotería, el memorama, serpientes y escaleras y carreras de costales, me divertí mucho.
- ¿Qué aprendieron?
La verdad... La verdad... Nada. No aprendí nada porque solamente era un juego y la verdad, sí aprendí algo a jugar.
- ¿Qué comen en casa?
Lechuga, jitomate, zanahoria, una vez mi abuela preparó ensalada... Me gusta mucho las verduras porque son buenas para crecer. (Comunicación personal, 06 de Febrero, 2015)

El propósito de asistir como observadora participante, fue para realizar cuestionamientos a los niños sobre sus alimentos y platillos preferibles o no preferibles comer. Además, para tener un acercamiento con los administrativos que llevan la operatividad del Programa DEC. También, para observar y completar los cuadros ya mencionados para tener a detalle sus prácticas de alimentación.

El sistema y proceso o estructura habitual de alimentación (operatividad) en el Desayunador Escolar, constan de una gran diversidad en distribución de alimentos y platillos a la hora del desayuno. Los padres de familia del Programa

DEC refieren que los comestibles que son dados a sus hijos son de índole deshidratado, con conservadores y que a veces no saben cómo prepararlos. Asimismo, hay restricciones del cómo elaborar los platillos al interior del Desayunador, por las Reglas de Operación que rigen el *desayuno escolar* (menú o comida escolar), el cual es seleccionado y preparado con lineamientos que la institución-administrativos del Programa DEC les distribuyen y les indican preparar.



Fotos. No. 17 y 18. Muestra a los niños jugando en el evento de *Jornadas Alimentarias: Come saludable, vive saludable*. Entre las actividades fue sembrar una planta comestible, jugar serpientes y escaleras, entre otros juegos (06 de Febrero, 2015).

Los niños no dependen totalmente de obtener los productos, sino por otros actores que intervienen en sus prácticas de alimentación. Por ejemplo, son los distintos eventos que la Institución Política de DIF-Municipal-administrativos realiza para que los niños lleven “hábitos saludables o correctos” dentro de la escuela, como es la obtención-distribución de los alimentos, y de una preparación específica y estipulada por las Reglas de Operación del Programa. El Comité DEC desconoce este reglamento debido a la falta de capacitación del personal y sobre todo, pláticas o talleres a los niños, respecto a los productos que obtienen- distribuyen y les son preparados en el Desayunador a los beneficiarios del Programa DEC.

Existen otros actores que intervienen a parte de los padres de familia, como la cocinera contratada por el Comité DEC, la Cooperativa Escolar con personal que se encargan de la venta de distintos productos. También, intervienen los docentes con sus libros de texto al marcarles en clases temas de “comida

tradicional” como sinónimo de “buena alimentación”, con el apoyo de materiales didácticos como carteles. Todos estos actores intervienen en las acciones de operatividad en el Desayunador.



Fotos. No. 19 y 20. Ejemplo de clase con el tema de “comida tradicional”, sinónimo de “buena alimentación”. Otra actividad que les dejan sus profesores a los niños, es dibujar el *Plato del Bien Comer* (22 de Octubre, 2015).

Muchas veces, de acuerdo con las entrevistas a los niños al preferir determinados alimentos y platillos, se debe a que sus padres trabajan y no tienen tiempo para prepararles el desayuno a sus hijos. Es por eso que los niños tienen que ir o a la Cooperativa Escolar o al Desayunador Escolar. Los testimonios indican que no se preparan los alimentos por cuestiones de tiempo.

- Vanessa (sexto grado): Yo como estos alimentos pues tengo hambre y es lo que me pone mi mamá. No como algunos alimentos... Porque no me gustan y lo que como, es porque me gustan. Me gusta comer en el Desayunador porque voy a comer bien y si no entro es porque voy a comer mal. Y puedo comer mis alimentos con mis amigos. Me gustan las albóndigas, bistec empanizado y caldo de pollo, porque saben rico. Me gusta estar en las gradas platicando con mis amigas antes de entrar al Desayunador Escolar, porque ellas no entran... No tienen dinero. Me gusta la comida del Desayunador, me agrada entrar, porque tengo hambre y como cosas ricas y que me hacen bien y a fuera no... A veces como *chatarra*. Me gusta mucho los tacos dorados de papa saben bien, el pozole, el agua de melón, me gusta y me lo dan en el Desayunador... Pero me gustaría mucho comer sopa, agua de sabor y papas, pues nunca lo dan. Hay a veces que no me gusta la comida por el menú. También me gustaría que entrarán mis amigas, pero antes costaba siete pesos y ahora cuesta nueve, y a veces no entran porque no les alcanza a sus papás. A mí, me dan trece pesos mis papás y así puedo entrar y los cuatro pesos que sobran los ahorro.
- Jesús (quinto grado): Me gusta mi torta que me prepara mi mamá... Pero que lleve jamón y queso, los tacos dorados me gustan por lo que lleva adentro, no me gusta el *sanwich*... Porque no me llena. Yo como en el salón porque ahí como a gusto y con mis amigos... Porque no me dejan comer los demás niños y a veces me tiran mi comida cuando salgo al patio porque se ponen a jugar a las correteadas, por eso me voy a mi salón. Antes entraba al Desayunador pero ahora no, pues mi mamá me prepara mi torta, me gusta mucho... Pero mucho los tacos dorados, la torta de espinaca... Porque es nutritiva, la pechuga empanizada, el mole de panza, arroz rojo y los chiles rellenos

- de queso... Estos a veces me los como. Y no entro al Desayunador porque mi mamá no quiso anotarme al Programa y no me gusta la comida en el Desayunador. Mi mamá, para desayunar me da café, té con pan y me da mi sopa de fideo que sabe rica.
- Jaqueline (sexto grado): Me gusta la torta... Porque la prepara mi mamá y los dulces porque saben ricos y me gusta su sabor. Yo como leche con galletas y desayuno en mi casa porque no entro al Desayunador, sólo pude entrar una vez... Mi mamá ahora me prepara mi torta y cocina milanesa, agua de limón, sopa y tortillas.
 - Luis (sexto grado): Me gusta comer papas a la francesa, tacos árabes, torta, *pizza*. Lo que no me gusta comer es porque no sabe *chido* y pica mucho como el chile, champiñones, aguacate, cebolla. Mi mamá es la que prepara los alimentos, durante el desayuno como manzana y por la tarde sopa, y en la noche un vaso con leche, plátano, naranja... Pues yo no entro al Desayunador porque ya no me alcanza, porque subieron el costo y por eso, ya no entro y aparte no me gusta lo que hacen.
 - Michel (sexto grado): Como arroz por su sabor, la piña porque es dulce, papas por el sabor, al igual que la sopa de verduras y la manzana... Me gusta porque es dulce. Pero también mi mamá, me prepara torta de jamón y comí unos *chetos* [frituras] se me antojaron... Me gustan por el sabor las paletas, los chicles y el agua de sabor porque es rica, el pollo porque sabe rico, pescado, el camarón, zanahoria me gusta por su sabor. No me gusta por su sabor las calabazas, elotes, pepinos. Hay veces que entro al Desayunador, ya que a veces no me gusta la comida... Lo que me gusta por su sabor es la verdura, por lo dulce la gelatina, por el sabor la frutas como el melón. Por ejemplo, el lunes no entre al Desayunador... Porque se me olvido mi dinero, el martes me gusto la comida, el miércoles no fui a la escuela, el jueves me dieron crema de elote y sabía rica y el viernes no tuve clases.
 - Yessica (sexto grado): En el desayuno como jugo, en la comida sopa, agua y en la cena pan. Los alimentos que me gusta comer porque son ricos: es la manzana, papaya, pepino, papa, sandía, piña, naranja. Los alimentos que como en mí recreo son una torta... Me gusta, el agua la prepara mamá y *chicharrines*... Los como porque se me antoja. También como salchichas, jugos y *chicharrines* que venden en la Cooperativa Escolar y tostadas y tacos dorados que hacen en el Desayunador porque tienen un rico sabor. A veces como en el salón de clases, junto con todos mis compañeros, cuando no quiero entrar al Desayunador por lo que cocinan. Mi mamá es la que prepara mis alimentos en casa.
 - Paola (sexto grado): Lo que como un día en mi casa es *yogurt*, leche, jícama... Saben rico. No me gusta la comida... Porque sabe feo la comida que lleva tomate. Otros alimentos que como en casa son chilaquiles, agua y helado. Al entrar al Desayunador Escolar me gusta y aparte me nutre y sabe rica la comida, como jícama con chile y limón, la comida de todo tipo, agua natural porque me hacen que me *nutra* más estos alimentos... Me siento feliz comiendo algo que me *nutra*. Lo que como en la escuela a la hora del receso y que me compro antes de entrar son galletas, chocolate, pero en la Cooperativa compro donas saben ricas... En verdad no me gusta la papaya... No sabe a nada. Además, me como el brócoli porque dice mi mamá que es nutritivo para mí (Comunicación personal, 08 de Julio, 2015).

En lo referente a las entrevistas y encuestas a los niños ilustradas, algunos padres de familia señalaron sobre el *desayuno escolar*:

Nuestros hijos ya no quieren entrar, usted lo vio licenciada en los resultados de la encuesta, porque no a todos los niños les gustan los alimentos que hay en el Desayunador Escolar. Adentro del Desayunador se les brindan a los hijos, alimentos nutritivos y saludables que les sirve para su crecimiento y no perdemos tiempo en preparar... Lo digo

por los padres que trabajamos, en hacer un desayuno laborioso para los hijos, que no da tiempo (Diario de campo, 20 de Julio, 2015).

Con los testimonios de los dibujos de la encuesta y parte de las entrevistas señaladas, los niños mencionaron el “gusto” por algunos “sabores”, por la “sazón” por ciertos platillos elaborados en el Desayunador Escolar; es decir, que la entrada al mismo depende de estos aspectos y de manera general del menú comida escolar, el cual no es variado. Se pudo percibir que los productos dados en el Desayunador no tienen una similitud con los obtenidos-distribuidos y preparados en casa, de acuerdo a los datos de los cuadros expuestos, en donde, los padres de familia y Comité DEC, señala que se ha generado un rechazo por estos comestibles. Además, no existe una relación armoniosa entre lo que da el Programa DEC con lo que están acostumbrados a comer, o lo que prefieren comer sus hijos, por la falta de motivación y dar voz a lo que quieren o prefieren comer los niños.

De esta manera, con el *dibujo* para interpretar mapas mentales y la previa combinación con otra técnica llamada *diario de prácticas de la alimentación escolar infantil*; que fue nombrada por los niños: “diario alimentario”, “diario escolar” y “mi diario alimenticio” obtuve mayor información.

La fecha de inicio de la redacción de la técnica fue el 24 de Febrero del 2015²⁵ y concluyó el 20 de Noviembre del 2016. Los alumnos de sexto y quinto grado de los salones A, B y C, llevaron a cabo primeramente la descripción de la actividad en los diarios.

A los niños se les pidió escribir, dibujar o recortar por día lo que comen de acuerdo al horario y tiempo de comida como el desayuno, merienda matutina, comida, merienda vespertina y cena. Anotaron en la parte izquierda de la libreta lo

²⁵ La forma de aplicar la técnica fue que la etnógrafa recorrió los 18 salones de los niños, para repartirles una libreta a un niño que fuera constante su entrada, con otro que había dejado de entrar al Desayunador Escolar (Diario de campo, 24 de Febrero a 20 de Noviembre, 2015).

que comen fuera de la escuela y en la parte derecha lo que comen dentro de la escuela. El vaciado de datos fue semanalmente, tomando como muestra un niño que entrara de manera constante al Desayunador y otro que no fuera frecuente su visita al mismo.

Lizzet (sexto grado): En la libreta es mi *diario escolar* y es una presentación de qué y cómo podemos comer bien, de una manera sanamente y trae preguntas de ¿qué debes comer? Y ¿por qué lo comes? Es la tarea para introducir los datos que la maestra Carmen Ríos dejó escribir a la alumna Lizzet Juárez Ventura. Lo que debemos hacer en esta libreta es comer frutas y verduras como lo indica el *Plato del Bien Comer* que trae varios ingredientes de qué comer, para cuidar tú salud, comiendo sanamente y saludable... Comiendo y tomando proteínas y hacer ejercicio. También, podemos ir a lugares que nos cuiden para tener salud. Por ejemplo, IMSS y seguir sus consejos como *Chécate, Mídete y Muévete*, una manera para tener salud. La libreta fue realizada con dibujos, palabras, colores, una portada e índice (V. J. Lizzet, Comunicación personal, 23 de Marzo, 2015).

La técnica apoyó y profundizó sobre las preferencias de los alimentos y platillos. Los niños expresaron en los diarios lo que comen en casa y en la escuela, tomando como ilustración un solo día de consumo. De igual manera, en los diarios plasmaron sus vivencias emocionales, afectivas y frustraciones con el *desayuno de casa* y el *desayuno escolar*.

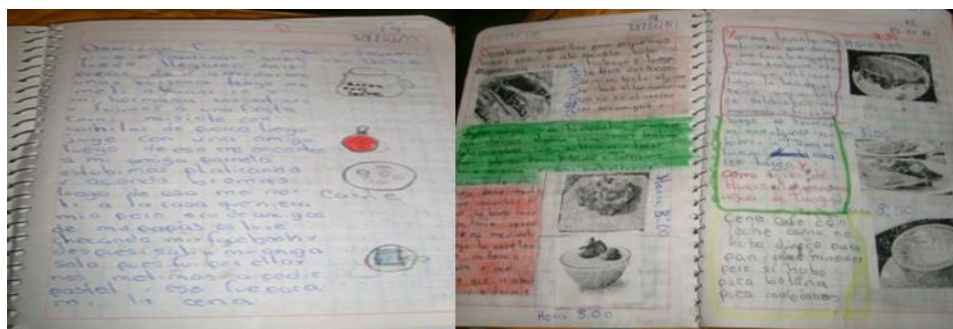


Foto. No. 21. Diario de Lizzet Juárez Ventura, donde describió lo que come en un día en la escuela y en casa, además de anotar los motivos de su entrada o no entrada al Desayunador Escolar (08 de Agosto, 2015).

Al escribir los niños su diario, se obtuvo información tanto de su estado de ánimo y qué es lo que pensaban al momento de estar comiendo los alimentos y platillos dados en el Desayunador Escolar. Lo que llevó a conocer sus prácticas o hábitos de consumo alimentario de casa y de la escuela, de forma íntima.

Con la técnica aumentó la confianza de los niños al puntualizar los sentimientos y las motivaciones con los comestibles que prefieren comer y no comer. Redactado su sentir cuando entran al Desayunador, de igual modo, del porque su ausencia al mismo. Fue una técnica de expresión de los momentos difíciles en el ambiente escolar y por qué en ciertos días no prefieren entrar a desayunar.

Algunos diarios fueron para los niños instrumentos de autoevaluación de lo que comen, una comprensión de sí mismos sobre sus comportamientos o conductas de alimentación. Permitió ventilar emociones, sentires y pensares con los alimentos y platillos consumidos durante su vida cotidiana tanto escolar y de casa. También, de los problemas que enfrentan para consumir los productos, los cuales fueron expresados libremente en el diario.

- ¿Qué comes en la escuela Jerameel?
- Una torta de jamón, con queso, mayonesa y aguacate.
- ¿Por qué comes estos alimentos?
- Mi mamá me da torta para comer en el recreo porque dice mi mamá que es nutritiva.
- ¿Qué desayunaste antes de venir a la escuela?
- Desayuné un licuado de plátano, mi café y pan... No lo desayuno diario porque otras veces como cereal, leche y por lo normal o diariamente tomo licuados de fresa, de plátano o de chocolate.
- ¿Qué comes saliendo de la escuela?
- En casa como sopa, con agua de jamaica, tortillas y de cenar unos *hot cake* pero algunas veces *hot dog*, pero ayer comí unos tacos árabes.
- ¿Por qué no entras al Desayunador Escolar?
- Algunas veces no me gusta la comida, tiene otro sabor que no me agrada.
- ¿Por qué no te agrada la comida en el Desayunador Escolar?
- Porque... Sabe medio fea o no tiene sabor, no me gusta.
- ¿Por qué dices que te sabe fea y no tiene sabor, o por qué no te gusta?
- No tiene sabor, no es agradable el sabor... No sé... El simple hecho es que no me gusta.
- ¿Quién te cocina o te prepara los alimentos en casa?
- Mi mamá y sabe rica y me gusta mucho.
- ¿Por qué te gusta la comida de tú mamá?
- Porque, mi mamá no me va a dar de comer cosas malas.
- ¿Qué alimentos no te agradan del Desayunador Escolar?
- Algunas veces cocinan con mucha soya, no me gusta mucho la soya y otros alimentos, que la verdad saben feos.
- ¿Quién o qué persona prepara los alimentos en tú casa?
- Yo y mi mamá, cocinamos arroz, chilaquiles y sopa y me gustan porque saben ricos.
- ¿Por qué preparan los alimentos que me mencionas?
- Porque son comidas típicas mexicanas, todos la comemos en casa, mi papá, mi mamá y mis tres hermanos y yo, nos gustan a todos (E. R. Jerameel, Comentario personal, 17 de Marzo, 2015).

A manera de ejemplo, y en su mayoría en los diarios los niños expresaron su ausencia al Desayunador por una falta de dinero. Al ser varios hermanos en una familia tienen que turnarse para entrar. Otro motivo fue por el sabor de la comida, que no les agrada y además, las señoras del Desayunador les gritan y los obligan a comer rápido y no los dejan platicar.

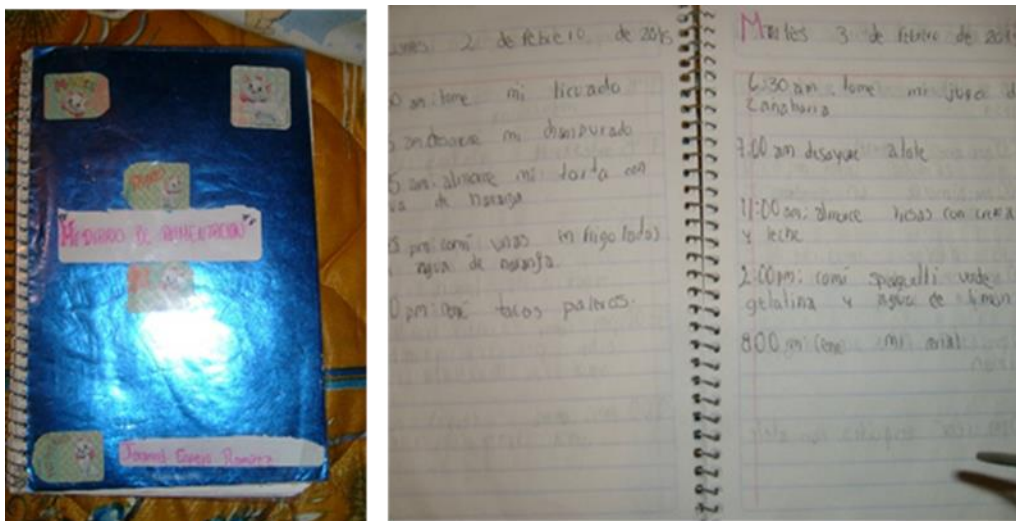


Foto. No. 22. Diario de Jerameel Espejo Ramírez, la cual dejó de entrar al Desayunador Escolar, por la falta de recurso económico y por el sabor de los platillos (08 de Agosto, 2015).

Otro ejemplo de *diario de prácticas de la alimentación escolar infantil* es el de Vanessa titulado "diario alimenticio". En el cual, redactó qué y por qué su consumo de determinados alimentos y platillos:

- ¿Qué comes en la escuela Vanessa?
- Yo entro al Desayunador Escolar a comer.
- ¿Qué desayunaste hoy?
- Hoy comí albóndigas, arroz, melón y agua simple.
- ¿Por qué decidiste entrar al Desayunador Escolar?
- Mi abuelita me dijo que entrara a ver y me gustó, en mi casa prepara mi abuelita albóndigas, y en el Desayunador también hacen albóndigas y saben ricas. A veces me gusta lo que preparan... Pero otras veces no, pues el sabor no me agrada, entro por el sabor y como lo preparan y las albóndigas saben ricas, les salen bien a la cocinera.
- ¿Qué albóndigas te gustan más, las que prepara tú abuelita o del Desayunador Escolar?
- Las albóndigas de mi abuelita tienen otro sabor diferente y las prepara diferente y me gustan ambas albóndigas, tienen sabores distintos... Pero saben ricas las dos.
- ¿Qué alimentos te gustan?
- La verdura... Poco la fruta, la carne y alimentos de origen animal.
- ¿Qué comes en casa?

- Depende de lo que preparen en la casa, ayer comí cecina con longaniza y frijoles y me gusta, sólo que no hay que comer mucha longaniza porque tiene grasa y nos podemos enfermar.
- ¿Qué desayunas antes de venir a la escuela?
- Desayuné un licuado de plátano o de mango, siempre desayuno y aparte entro al Desayunador Escolar.
- ¿Cuántos integrantes son en tu familia?
- Somos nueve conmigo, es mi abuelita, mi abuelito, mis papás, mi hermano, mi tía, mi tío y yo.
- ¿Qué alimentos te gustan en el receso comer?
- Me gustan las paletas que venden en la Cooperativa de la escuela, saben ricas... Pero no hay que comer muchos dulces porque se te pican los dientes y no es saludable.
- ¿Qué cocina tú abuelita?
- Me gusta lo que prepara mi abuelita porque es lo que nos gusta y es nutritivo en la casa, prepara el arroz, la sopa, la sopa de verduras y me gusta mucho (M. S. Vanessa, Comentario personal, 17 de Marzo, 2015).

Lo destacado del diario de Vanessa, es que permea una representación por un gusto por ciertos alimentos y platillos por un familiar de apego sentimental (abuela) buscando un “sazón”, un “sabor” que motiva su entrada al Desayunador Escolar. En la construcción por el “gusto” está representado dentro del *desayuno escolar* su alimentación de casa.



Foto. No. 23. Diario de Vanessa Martínez Saldívar, titulado “diario alimenticio”, niña que continúa entrando al Desayunador Escolar y es motivada por su abuela y padres tanto económicamente como moralmente (08 de Agosto, 2015).

Los *diarios de prácticas de la alimentación escolar infantil* mencionados, fueron una técnica que auxilió al conocimiento desde los niños; es decir, sus preferencias

de selección, dando como resultado las diversas percepciones de los niños con los alimentos y platillos que son dados tanto en casa como en la escuela.

Resaltando distintas *categorías alimentarias* de análisis como el “gusto”, el “sabor”, la “sazón” por ciertos productos y preparaciones. Por ejemplo, en el diario de Lizzet, se observó un manejo de la representación de una alimentación guiada por una norma o regla del Desayunador Escolar con el gráfico el *Plato del Bien Comer*, en el que se marca el qué comer, cómo comer al interior del mismo, para llegar a una “alimentación correcta o saludable”.

Estos diarios además de ayudar a que los niños compartieran sus experiencias sentimentales, emocionales y afectivas con algunos alimentos y platillos, creándoles interés por escribirlo. Durante el receso, los niños se acercaban a platicarme sobre sus diarios mencionándome, “*me gusta mucho escribir en el diario porque expreso cómo y qué siento al comer en la escuela, aparte de que puedo dibujar y recortar*” (Diario de campo, 17 de Marzo, 2015).

En efecto, me platicaban sobre sus gustos por ciertos alimentos y platillos en el Desayunador y si comían antes de venir a la escuela. En otras palabras, en el diario redactaron sus sentimientos, emociones y afectos con respecto a lo que se brinda en el Desayunador, y lo que acostumbran a desayunar en casa.

Una segunda actividad complementaria para la elaboración de estos diarios fue el instrumento llamado *lluvia de ideas*²⁶, que complementó los mapas mentales de manera grupal, bosquejándose las siguientes preguntas: ¿qué alimentos comes y no comes? Y ¿por qué los comes y por qué no los comes? La actividad inició nombrando a los niños al interior de su salón en los sextos y quintos grados en los grupos A, B y C determinados alimentos y platillos que existen en el

²⁶ De Alba, llama análisis de Alceste; es útil para identificar el contenido semántico de una lista de palabras-lugares, así como su organización en diversas categorías temáticas. El “Programa Alceste es adecuado para el propósito, ya que fue aplicado para analizar listas de asociaciones de palabras, método de libre expresión propio del psicoanálisis, es ampliamente utilizado para estudiar las representaciones sociales” (2004, p. 131).

Desayunador, con otros que no estuvieran dentro de éste, para describir sus palabras o diálogos al respecto de estos productos y poder categorizar el *desayuno de casa* y el *desayuno escolar*.

Grado y grupo	Alimentos	¿Por qué no como los alimentos/platillos que están en el Desayunador Escolar?	¿Por qué sí como los alimentos/platillos que no están en el Desayunador Escolar?
6to C	Soya		Sabe feo/ asco
	Jícamas con chile	Gusta/ picoso/ rico/ nutritivo/ saludable/ dulce	
6to B	Huevo deshidratado		Sin sabor/ no lo prefiero/ casi ni pica
	Chicharrones	Exquisito/ delicioso	
6to A	Soya		No me gusta/ asqueroso/ desabrido/ verduras
	Papas [frituras]	Gusta/ sabe rico	
	Fruta y verdura deshidratada		Feo/ raro/ salado
	Fruta (manzana, plátano)	Sabe rico/ sabroso	

Cuadro. No. 5. Ejemplo de alimentos y platillos que se encuentran en el Desayunador Escolar y fueron nombrados a los niños en la actividad. Elaboración propia, 17 de Marzo, 2015.

La finalidad de la actividad de *lluvia de ideas*, fue crear una asociación de palabras con los alimentos y platillos que se dan en el Desayunador y fuera de éste; a manera de ejemplo y parafraseando a Gracia (2008), ayudó a construir una oralidad y no sólo porque a través de ella se expresa el punto de vista interno de los actores sociales o el *emic*, con relación a sus preferencias de selección, comprendiendo “lo que verdaderamente es significativo para el grupo estudiado, sino porque su relato da cuenta de cómo los niños organizan el conocimiento y sus experiencias alimentarias a través del lenguaje, cómo las perciben y cómo las comunican” a lo que llaman comida (pp. 54-67).

La técnica del diario y el instrumento dinámico *lluvia de ideas*, alcanzó a contrastar una técnica utilizada por el nutriólogo llamada *Recordatorio de 24 horas*, el cual funciona para contabilizar los alimentos y platillos que comen los escolares en un determinado tiempo y lugar, para llegar al problema en parámetros nutricionales y así modificar hábitos de consumo, pero no presta atención el cómo se edifica el comportamiento o prácticas de alimentación.

Por tal motivo, la acción del diario llevó a detallar de manera particular las características de asignación de significados que les atribuyen los niños a los alimentos y platillos que consumen dentro y fuera del Desayunador.



Fotos. No. 24 y 25. Muestran a los niños en la actividad de *lluvia de ideas*, de quinto y sexto grado, que ayudaron a categorizar los alimentos y platillos fuera y dentro del Desayunador Escolar (17 de Marzo, 2015).

La actividad de *lluvia de ideas* y la técnica del *dibujo* para interpretar los mapas mentales, permitieron profundizar sobre los alimentos y platillos que prefieren comer y no comer, además del por qué los prefieren comer y no comer. La técnica es conocida por Silvia Carrasco “*proyectista del dibujo*” (Gracia, 2008, p. 46), la cual mostró sus prácticas de alimentación en el contexto escolar. Además, permitió indagar e integrar los datos ¿qué? ¿por qué? y ¿cómo prefieren los niños seleccionar sus alimentos y platillos? Al mismo tiempo, el ejercicio metodológico como el *dibujo* reveló los discursos mentales de los niños, por medio de un diálogo de preguntas abiertas y divertidas, con un lenguaje práctico sobre sus preferencias de selección.

Con las actividades realizadas, se visualizó las dificultades que tanto los padres de familia como sus hijos viven día a día en su alimentación. Por medio de la representación de los dibujos, se mostraron los distintos problemas que enfrentan los niños para entrar al Desayunador Escolar. Los niños señalan, “*si no me gusta el menú de ese día, por no ser variado, o los alimentos que dan no me gustan, no entro, y me voy a la Cooperativa Escolar o espero a la salida de la escuela para llegar a casa y comer*” (Diario de campo, 17 de Marzo, 2015).

Por lo tanto, en los mapas mentales los niños dibujaron emocionalmente su “gusto” para decidir entrar a desayunar. Es decir, si están tristes o quieren jugar con sus compañeros, no quieren ser apresurados o regañados por el personal del Comité DEC. Otro elemento de interés esbozado en los dibujos, fue el recurso económico. Por ejemplo, algunos niños tienen otros hermanos y no alcanza a los padres darles a todos los hijos el dinero suficiente para entrar al Desayunador.

- Nohemí (sexto grado): Los alimentos que me gustan, son las frutas y verduras como la manzana, el mango por su sabor dulce... Aunque no sean *chucherías* como los dulces, los caramelos, los *chicharrones*, en mis dibujos puse a un niño sonriendo porque es feliz con lo que come, no me gusta mucho la milanesa porque tienen grasa, y de vez en cuando como carnes rojas y leguminosas. En el desayuno como a veces naranja, un pan integral, también mi mamá sirve carne pero no mucha porque nos pone a dieta... Porque mi mamá era gordita, ya se sentía mal y le está llevando su alimentación una nutrióloga. Y ahora mi mamá prepara ensaladas de lechuga con jitomate, a veces yo le ayudo a preparar... Comemos variedad de comida, de vez en cuando como alimentos *chatarra* y en la escuela porque mis compañeras me los dan. Entro al Desayunador Escolar, donde me dan de comer de acuerdo al *Plato del Bien Comer*, pero algunas veces me dan mis compañeros comida *chatarra*, ahora ya dan agua simple antes era de sabor, nos dan frutas como naranja, manzana y uvas. Entro al Desayunador porque mi mamá dice que sale más barato... Porque cuánto cuesta un *yogurt* hasta siete pesos, pero en el Desayunador dan un alimento del *Plato del Bien Comer* y es saludable, dan todo tipo de comida... Sólo si tiene mucha sal o azúcar no la como.
- ¿Qué opinas de la actividad?
- Me gustó, porque pude expresarme y así conocer qué es lo que comen mis compañeros de la escuela, también mejorar mi comida (Comunicación personal, 24 de Marzo, 2015).

El *dibujo* (mapa mental) de Nohemí, representa una alimentación guiada por un especialista (nutriólogo) por cuestiones de enfermedades en casa de un familiar al que imita (mamá). La niña sigue sus consejos de nutrición de su mamá, para llevar una “alimentación correcta o saludable” y poderle evitar a su hija los padecimientos que enfrenta ella, recomendándole que lleve una “alimentación saludable”, que la encuentra dentro del Desayunador Escolar porque es vigilada por nutriólogos.

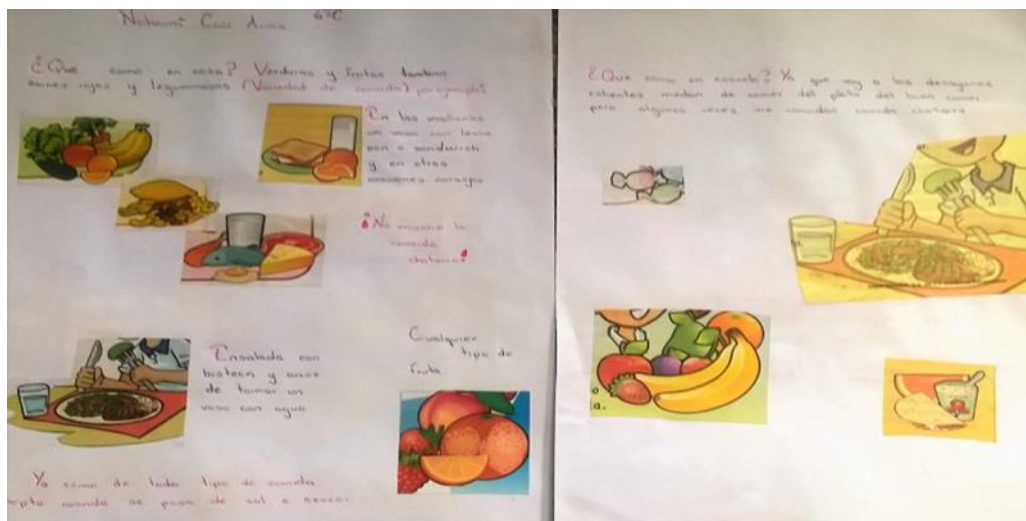


Foto. No. 26. Mapa mental de Nohemí Cruz Arias, edad 12. Niña que entra al Desayunador Escolar. Además cuenta con el recurso económico y la motivación de sus padres para asistir a desayunar (24 de Marzo, 2015).

Así, el *dibujo* refiere Licona (2000) fue una técnica de “juego” y que materializó las estructuras del pensamiento, dando a relucir los significados que los niños tienen con relación a determinados alimentos y platillos (p.5). Es decir, que prefieren comer y que no, plasmaron la construcción de sus prácticas de alimentación. Para ilustrar lo mencionado, se muestra el mapa mental de Jaqueline donde expresa el motivo de su entrada al Desayunador Escolar:

- Jacquelin (sexto grado): Los alimentos que me gustan... Hay comidas que me gustan porque me las prepara mi mamá, me gustan las lentejas y los alberjones, mis hermanos no les gusta porque dicen que no saben a nada, en la casa no se consume refresco... Mi papá no lo permite, se prepara para beber agua de sabor como *tang* [saborizante artificial], quien cocina y prepara los alimentos es mi mamá. Alimentos que no me gustan son los frijoles y la sopa de arroz, pero mi mamá las cocina y tengo que comerlos porque en casa les gusta a todos mis hermanos y por lo tanto mi mamá lo cocina, pero mi papá cuando mi mamá no se da cuenta se los come porque me quiere. Alimentos que me gustan en la escuela, los dulces. No entro al Desayunador... No me gusta su comida tiene mal sabor, no me dan dinero porque no les alcanza a mis papás y por eso también no entro.
- ¿Qué opinas de la actividad?
- Me gustó la actividad porque me ayudó a comprender la situación de lo que consumimos, me pareció divertida, el dibujar me divirtió aunque no me gusta dibujar (Comunicación personal, 24 de Marzo, 2015).

En el *dibujo* (mapa mental) de Jacqueline, se observó del porqué su inasistencia al Desayunador. Los cuestionamientos son porque no está acostumbrada a consumir los alimentos y platillos que son distribuidos y preparados en el Desayunador, por

no consumirlos en casa y por la falta de recurso económico, al no tener el suficiente dinero sus padres por ser varios integrantes (hermanos) en la familia.

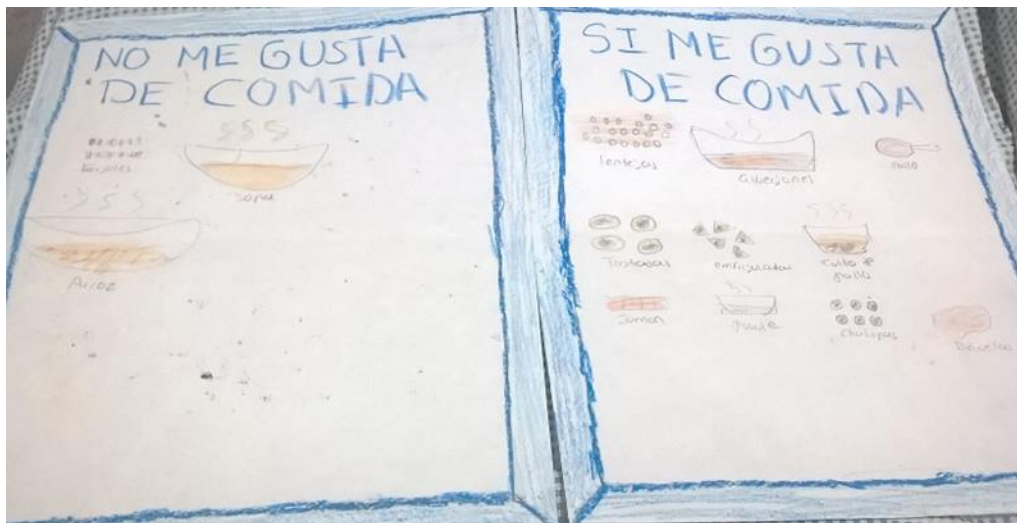


Foto. No. 27. Mapa mental de Jacqueline Luna Valencia, edad 11. Niña que no entra al Desayunador Escolar porque no le gusta el sabor de la comida (24 de Marzo, 2015).

Otro ejemplo de mapa mental, donde son visibles las *categorías alimentarias* como el “gusto”, el “sabor” y la “sazón” por ciertas comidas en el Desayunador.

- Sandra (sexto grado): Los alimentos que me gusta comer en casa deben ser picosos, saludables y dulces. Me gusta comer picante porque mis hermanos cuando era niña le echaban picante a mi comida como broma y por eso como picante. Como alimentos saludables como verduras que le hacen bien al cuerpo, me gusta mucho las frutas y otras no, me gustan los alimentos dulces que prepara mi mamá cuando llega del trabajo. Las comidas que no me gustan... Son porque saben insípidas y sin sabor, no me gusta el ajo, ni la cebolla porque al probarlas no tienen buen sabor, tampoco me gustan los *chapulines* porque cuando estaba chiquita me encerraron en un armario y se me metió un chapulín entre mi ropa y por eso no me gustan. Alimentos que me gusta comer en la escuela son los *sandwich*, antes vendían fruta picada pero ahora ya no. No entro al Desayunador porque el dinero que le da mi papá a mi mamá, apenas si alcanza para comprar cosas en casa, a veces me dan diez pesos pero los guardo para comprar material para hacer mis tareas.
- ¿Qué opinas de la actividad?
- La actividad que nos pusieron el día de hoy fue muy divertida, educativa, me ayudó a recordar que me gusta y que no me gusta, fue muy divertido no fue nada complicado porque sé muy bien que me gusta comer y que no me gusta, me sentí feliz (Comunicación personal, 24 de Marzo, 2015).

El *dibujo* (mapa mental) de Sandra, mostró el motivo de su inasistencia al Desayunador Escolar que se debe a cuestiones económicas, al no contar con el dinero necesario para poder asistir al mismo, pero que si lo tuviera con gusto

asistiría, ya que por comentarios de sus compañeros que le platican que comestibles hay y por lo tanto, le gustan los alimentos y platillos que se distribuyen y preparan en el Desayunador.

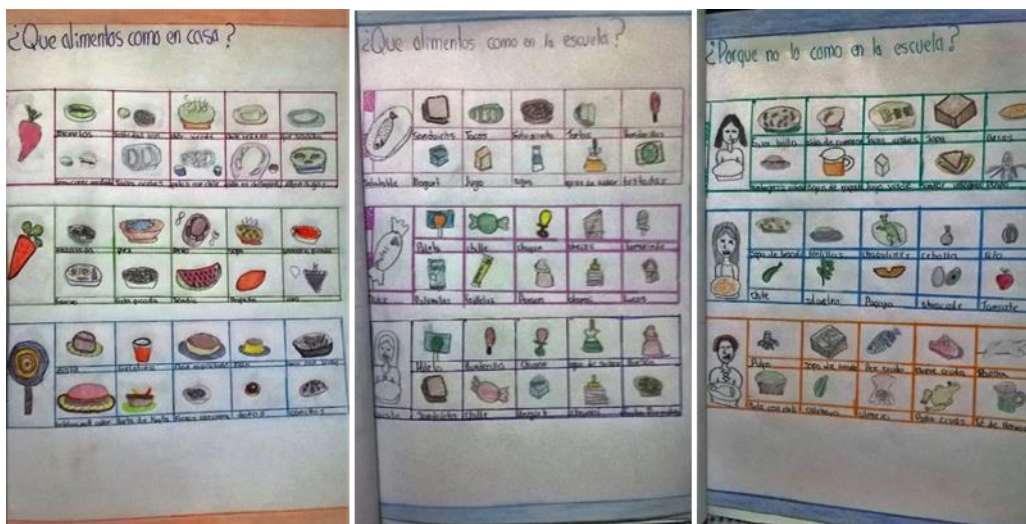


Foto. No. 28. Mapa mental de Sandra Paola Sánchez Hilario, edad 11. Niña, que entraba al Desayunador Escolar, ahora ya no por el sabor de la comida y en mayor parte, por el costo del desayuno (24 de Marzo, 2015).

Ejemplo de mapa mental de un niño que antes entraba al Desayunador Escolar, pero por el factor económico, en particular por el aumento en el costo del desayuno, le limita asistir:

- Luis (sexto grado): Lo que más me gusta comer son las papas a la francesa, *nuggets* de pollo que me prepara mi mamá y es lo que a veces traigo a la escuela para comer, también me gusta el refresco... Sabe rico y porque tiene un sabor azucarado y tiene gas, yo lo compro cuando me dan dinero mis papás y puedo ir a la tienda. Alimentos que no me gustan comer o me dan asco porque tienen sabor amargo, o que no es dulce y al comerlo me da asco y siento ganas de vomitarlo, por eso algunos alimentos que prepara mi mamá no me gustan, yo me preparo a veces una torta de jamón o como frutas, entre los alimentos que me dan asco es la soya... Tiene un sabor raro y se ve medio rara cuando no está preparada, mi mamá cocina la soya... Pero también no me la como. Entro dos veces al Desayunador... Pero cuando hacen soya, me cuesta trabajo comerla y a parte como muy lento y en el Desayunador las señoras te apuran a comer... Eso no me agrada. Alimentos que me gustan en la escuela... A veces tengo que traer mi comida, porque no me alcanza para entrar al Desayunador, pues antes costaba siete pesos y ahora cuesta nueve pesos y no me alcanza para entrar, por lo cual ahora ya no entro por el dinero.
- ¿Qué opinas de la actividad?
- A mí me gustó la actividad para saber también qué estoy consumiendo y racionándolo para tener alguna prevención en caso de algún problema de salud (Comunicación personal, 24 de Marzo, 2015).

3.2. Las actividades alimentarias en el Desayunador Escolar: Comité DEC

La finalidad de la descripción fue documentar y divulgar las actividades alimentarias que se llevan a cabo en el Desayunador Escolar y los actores que están involucrados, en particular, se describe los modos de obtención-distribución de los alimentos, como sus maneras de preparación de los platillos a la hora de la elaboración del desayuno de los niños, es decir, como investigadora decidí vivir las experiencias, las perspectivas y los diálogos o discursos. Esto para conocer cómo intervienen en las prácticas de la alimentación y consigo en las preferencias de selección de los alimentos y platillos de los niños, las cuales fueron descritas con las observaciones y/o participación en diversos períodos en el espacio social: el Desayunador Escolar. Esto es complejo y diverso por los distintos actores que interactúan o forman una red *inter-institucional* o un sistema y proceso o estructura de alimentación específica. Observándose los modos y maneras en el tiempo del *desayuno escolar*, la operatividad-funcionamiento del mismo y las actividades de los actores involucrados.

Los actores del Comité DEC se conforman de cinco integrantes. De acuerdo con las Reglas de Operación del Programa, el Comité está constituido por un Presidente, Secretario, Tesorero y dos Vocales. Sólo pueden participar padres de familia de los menores beneficiarios del Programa, excluyendo a docentes y autoridad escolares, con un periodo de permanencia de un año como máximo y pueden ser reelectos con aprobación del Consejo Escolar de Padres de Familia al término de cada ciclo escolar.



Fotos. No. 30 y 31. Muestra al actual Comité DEC, director de la Institución Educativa y etnógrafa al interior del Desayunador Escolar (08 de Agosto, 2015).

Las responsabilidades que tienen es la recepción (almacenaje- la obtención de los insumos en la escuela), distribución, entrega de los alimentos y manejo de los productos en su preparación (platillos), así como el seguimiento y vigilancia del Programa, además de ser los encargados de notificar a la Delegación Regional del Desarrollo Integral de la Familia (DIF) Municipal, cuando se detecten productos en mal estado. El Comité DEC, toma las medidas pertinentes para el cambio de los productos y funge como agentes para contar, firmar y recibir los comestibles, asimismo, presentan un resumen mensual a los padres de familia del Programa DEC y al DIF-Municipal.

El Comité es el encargado del destino de las cuotas de cooperación, es decir del manejo del recurso económico y de solicitar a los padres de familia la documentación requerida por el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) Estatal y conjuntamente participan en coordinación con los padres de familia en la elaboración del padrón de peso y talla de los beneficiarios, los cuales, deben cumplir con los lineamientos y normatividad establecidos por el DIF, y que están escritas en sus Reglas de Operación para consumir el objetivo del Programa DEC.

Contribuir a mejorar el estado nutricional de los menores en edad preescolar, escolar básica y bachillerato del Sistema de Educación Estatal, mediante la entrega de desayuno caliente o comida, diseñados con base a esquemas de calidad nutricional, acciones de Orientación Alimentaria, aseguramiento de la calidad y de desarrollo comunitario, para promover una alimentación correcta entre la población atendida, fomentando un adecuado crecimiento y desarrollo físico e intelectual, en coordinación con: padres de familia, autoridad municipal, y maestros de la Institución Educativa (Porras, 2015, p. 7).

La operatividad del objetivo del Programa DEC, se describió a partir de observar y participar al interior de las actividades alimentarias en el Desayunador Escolar. En particular, por una *jornada laboral* que comenzó a las ocho en punto, hora de la entrada de los niños. Cuando ingresé a la escuela los integrantes del Comité DEC se encontraban preparándose para la realización de las acciones del día, se colocaron el mandil, su cofia y dejaron guardados sus objetos personales como bolsa de mano, celular y llaves.

Después me dirigí hacia ellos, los saludé y se sorprendieron cuando me acerque al punto de reunión. Solicité que me aceptaran para trabajar diferentes días como *voluntaria* en el Desayunador. De esta forma pude comprender la situación de las prácticas de la alimentación, el estado nutricional de los niños y su relación con el Comité, a los cuales les expliqué el propósito de mi asistencia al lugar, que consistió en conocer cómo intervienen en las preferencias de selección de los alimentos y platillos en los niños en el Desayunador. Ya había realizado entrevistas a algunos integrantes del Comité, lo cual facilitó la breve “empatía” con algunos actores y así permitirme la entrada al mismo.

Los distintos integrantes del Comité tienen diversas funciones, por ejemplo, el señor Luis quien es el Presidente y el Tesorero realizan las compras en diferentes mercados del centro de la ciudad de Puebla o cerca de la escuela y también en tiendas de abarrotes de la colonia Nueva Resurrección. Además compran, obtienen y distribuyen los alimentos que conforman los menús de una semana como: pollo, carne de res, embutidos (salchicha), huevo, verduras (cebolla, jitomate, tomate, ejote, chayote, col, lechuga), frutas de temporada (melón, limón, tamarindo, naranja), azúcar, sal de mesa, pasta para mole, condimentos como yerbas de olor: la yerbabuena, el epazote, el cilantro, las hojas de laurel, la manzanilla, el perejil. Igualmente consiguen y traen a los proveedores y realizan los pagos de alimentos como las tortillas (un producto consumido diario por los niños), los contenedores del agua para cocinar, el gas, la luz, el agua para lavar y hacer la limpieza del lugar, el equipo de seguridad (extinguidor, botiquín de

primeros auxilios). También se encargan del cobro de las cuotas de recuperación del desayuno a los beneficiarios.

De manera rutinaria el Sr. Luis (Presidente) pregunta a los integrantes del Comité, *¿qué desayunaremos?* presentándose sugerencias por parte de los otros miembros. Entre *bullicio* opinaron acerca de lo que se compraría y prepararían para desayunar; acordaron tortas de jamón, acompañadas con una taza de té (esta preparación sólo es para el almuerzo de los integrantes del Comité DEC) para emprender las actividades del día en el Desayunador. Durante la comida, la comitiva plática sobre las acciones alimentarias a realizar en la jornada, comiendo rápido pero al mismo tiempo preparando, lavando trastes y limpiando.

Algunas de las funciones que lleva a cabo el Presidente son: representar al Comité ante los padres de familia y de cualquier autoridad. Si hay productos en mal estado notifica a la Dirección Alimentaria (DAL) para la reposición del mismo, verifica el debido lavado de manos de los escolares previo a la entrada al Desayunador, encabeza las reuniones para conocer las cuotas de recuperación, verifica permanentemente que el Desayunador funcione de acuerdo con lo establecido en los lineamientos y normatividad instituida por el DIF- Estatal, y dirige las quejas, sugerencias y solicitudes al DIF-Municipal. Al mismo tiempo, el Presidente funge como Tesorero al no haber otra persona comprometida, él tuvo que ocuparse de ambos cargos.

En mi estancia como *voluntaria* dentro del Desayunador Escolar. En primer lugar, me coloqué sobre la cabeza una cofia que la Sra. Cecilia (cocinera) e integrante del Comité DEC me prestó, ya colocado este instrumento necesario para realizar las actividades en el Desayunador, les dije que me indicaran qué hacer o por dónde comenzar, primero me señalaron aspectos de preparación como pelar pepinos para el agua que beberían los niños ese día, enseguida machaqué los frijoles que serían para el menú del otro día, después lavé las

piezas de pollo crudas que serían cocidas y posteriormente deshebrarlas para el platillo que se realizaría al día siguiente.



Fotos. No. 32 y 33. Muestran a las señoras Mary y Brenda (Vocales del Programa DEC) secando los utensilios que fueron lavados y a la etnógrafa deshebrando el pollo para el platillo del pozole para el otro día (03 de Septiembre, 2015).

Al participar en las labores del Desayunador, pude percatar de otro actor fundamental en los modos de obtención-distribución de los alimentos, como en las maneras de preparación de los platillos que se brindan a los niños. El otro actor es la Sra. Cecilia, que se encarga de dirigir a los demás integrantes del Comité, les da indicaciones del menú del día y dice lo que hace falta comprar para la preparación el *desayuno escolar*.

- Sra. Cecilia (cocinera): El señor Luis es el encargado de ir a comprar las cosas que faltan para preparar los menús, tanto de un día y de toda la semana, pero no estoy de acuerdo en donde compra los alimentos que le encargo... Pues trae productos que por baratos, a veces no se encuentran en buen estado... Pero bueno, mañana se preparará algo laborioso y que sólo asistirán dos personas del Comité para ayudarme.
- ¿Qué es eso laborioso señora Cecilia?
- Será pozole, pues les gusta mucho a los niños y va a ver que los niños que no entran, entran este día.
- ¿Por qué entran los niños en particular con el pozole?
- Entran porque les gusta mucho porque están acostumbrados a comerlo (V. R. Cecilia, Comunicación personal, 03 de Septiembre, 2015).

Al mismo tiempo, señalaron los demás integrantes que sería un día muy pesado porque el pozole era un guiso de muchos ingredientes para servir y que aparte sólo estarían dos personas del Comité ayudando. Por lo tanto, me propusieron si no quería venir a auxiliarlos, contesté que me organizaría.

El papel del cocinero es fundamental en la operatividad del Desayunador Escolar. Si bien, durante mi estancia en el lugar pude observar que la Sra. Cecilia dirige a los demás actores, les da instrucciones de qué comprar para preparar ese día, dirigiéndose al Sr. Luis (Presidente) y las demás integrantes del Comité señalando *“necesito que me apoyen a limpiar los frijoles, hay que preparar el agua de pepino y que les ayude la licenciada”* (Diario de campo, 03 de Septiembre, 2015).

Entre las actividades que participé, destaca el proceso de obtención-distribución de los alimentos. Para apreciar lo señalado, acompañé al Sr. Luis (Presidente) al almacén, donde se acopian los alimentos perecederos distribuidos por el Programa DEC. Antes me había sido difícil acceder al lugar, pero como *voluntaria* conseguí que el Presidente me dejara entrar al almacén, seleccioné los productos que estaba pidiendo la cocinera para elaborar el menú o comida escolar del día. El cual, debe prepararse de acuerdo con las políticas y lineamientos de operación del Programa. El *desayuno escolar* se integra con “alimentos perecederos y se debe de elaborar en la cocina con la participación de padres de familia, docentes y otros miembros de la comunidad” (Desarrollo Integral de la Familia. Nacional, 2006, p. 29).

El Comité no cuenta con el apoyo de otros padres de familia para el desarrollo de las actividades alimentarias al interior del Desayunador Escolar. Al respecto refiere el señor Luis (Presidente) que, *“parte de los problemas en relación a los alimentos es la distribución de los mismos, pues algunos de estos productos no sabemos cómo prepararlos y darle una variedad”* (F. A. Luis Antonio, Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).



Fotos. No. 34 y 35. Muestran al Sr. Luis (Presidente) seleccionando los alimentos del almacén y en la segunda imagen, las dos señoras vocales del Programa DEC lavando los utensilios (18 de Septiembre, 2015).

Por la falta del apoyo de los padres de familia, tuvieron que contratar a la Sra. Cecilia (cocinera), la cual recibe una remuneración por su trabajo. En las Reglas de Operación del Programa se recalca que en la “preparación del desayuno caliente, los padres de familia deben de participar en el almacenaje de insumos, elaboración y distribución del apoyo alimentario, así como la vigilancia de su consumo” (Desarrollo Integral de la Familia. Nacional, 2003, p. 30). Esto llevó al Comité DEC buscar a alguien que cocinará, porque los administrativos municipales encargados de la operatividad, realizan visitas periódicas para verificar que estén asistiendo los beneficiarios, al no ser así, se suspende la entrega de producto.

Mensualmente tienen que informar al DIF-Estatal “el número de raciones distribuidas diaria, por modalidad, localidad y beneficiarios atendidos” (*Ibídem.* p. 31). El mayor problema que enfrenta el Comité, si tienen bajas de entradas por los niños (inasistencias) al Desayunador, se sancionan dándoles menos suministros de alimentos.

Hay papás que no piensan igual que uno, que así como yo generen el interés de venir a conocer el Desayunador o qué es lo que comen sus hijos. También me gustaría que hubiera el apoyo de otros padres, por saber qué se les da, cómo se les trata a sus hijos. No nada más es venir y pagar, o incluso ya hasta ellos no vienen ni a pagar, son sus hijos, que ya ni eso se les ve el interés. Y que tengamos visitas constantes por personal del DIF, para que ayuden a mejorar en el Desayunador Escolar. (V. R. Cecilia, Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).

Con lo mencionado, se continuó hablando sobre las Reglas de Operación del Programa, las cuales deben de llevarse a cabo por el Comité en el Desayunador. Dentro de estas reglas, se hace referencia en uno de sus puntos, siendo pieza clave en la descripción en los modos de obtención-distribución de los alimentos, como de las maneras de preparación de los platillos para los niños a la hora de elaborar el *desayuno escolar*. El apartado señala, que el Comité DEC es el encargado de proporcionar de manera diaria raciones de frutas y verduras como es establecido en su *guía de menús*, además que son marcados por los criterios de calidad nutricia específicos, para la conformación de los apoyos alimentarios del DIF-Estatal.

Los menús denominados *menús cíclicos* son elaborados al menos 20 de estos, por el DIF-Estatal a través de la Dirección Alimentaria (DAL) y son entregados al Comité DEC. Estos deben considerar los siguientes puntos tanto para su obtención-distribución de los alimentos y para la preparación de los platillos en el Desayunador:

1. Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etcétera). Preferir la tortilla de maíz, por su alto aporte de calcio y fibra. En caso de incluir arroz, éste deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa aparezca como un ingrediente que se agregue en una pequeña cantidad al plato y no sea el ingrediente principal, no será considerada como una porción de cereal.
2. Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación.
3. Al incluir atole en un menú, éste deberá ser preparado con un cereal de grano entero (avena, amaranto, cebada, arroz o maíz) y como máximo 20 gramos (2 cucharadas soperas) de azúcar por litro de leche o agua. En caso de incluirse un licuado, éste deberá ser preparado con fruta natural y máximo 20 gramos por litro de azúcar.
4. En caso de no incluirse la leche como bebida dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un derivado de lácteo (excepto crema) u otra fuente de

calcio, como tortilla de maíz *nixtamalizado* o sardina, 5. Ofrecer agua simple, y en caso de integrar un agua de fruta, ésta deberá cumplir con las siguientes características: a) preparar con fruta natural únicamente, b) añadir como máximo 20g/l de azúcar; es decir, 2 cucharadas soperas por litro y c) considerar como bebida de baja frecuencia y 6. Para el diseño de los menús cíclicos se recomienda: a) que la porción de leche sea de 240 a 250 ml, b) evitar duplicar las fuentes de proteína en el menú; por ejemplo, cuando se incluye un alimento de origen animal con una leguminosa en el platillo, o cuando están presentes dos leguminosas, c) promover la combinación de los cereales con las leguminosas, para un mejor aprovechamiento de los alimentos de la dotación. Por ejemplo; arroz y lenteja, maíz y frijol, arroz y frijol, etcétera. d) hay que asegurarse de que todas las preparaciones incluyan verduras y frutas disponibles en la región, para facilitar su adquisición y distribución, y e) promover que la ración de fruta o verdura sea fresca, con base en la capacidad de compra y distribución del Sistema Estatal de Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF), o a través del establecimiento de convenios con el Sistema Municipal de Desarrollo Integral de la Familia (SMDIF) o los Comités de Padres de Familia de los Desayunos Escolares para su adquisición. (Porras, 2015, p. 18).

Dichas Reglas de Operación del Programa, rigen de manera normativa las prácticas de la alimentación de los niños en el Desayunador. Las cuales detallan por ejemplo: qué y cómo deben de ser y componerse los menús escolares.

- Sra. Cecilia, ¿qué me puede usted comentar sobre las normas o reglas del Desayunador Escolar?
- Sra. Cecilia (cocinera): He leído sobre las Reglas de Operación, si las conozco porque no las dieron en los recetarios, pero no hemos tenido capacitación de estas reglas ninguno de los que elaboramos en el Desayunador Escolar, hacen que sólo nos metamos al ruedo, sin saber algunas cosas. Me gustaría mucho que me capacitaran, con cursos porque soy la más responsable en el Desayunador, pues yo me siento con más responsabilidad porque soy la que guisa y la que dirige que se va a cocinar o desayunar, también soy responsable de lo que los niños coman y no les haga daño. Por lo tanto, me gustaría aprender sobre qué puedo hacer más con los alimentos que dan en el Desayunador, por ejemplo que puedo hacer más con la soya, con la lenteja, sólo las preparo de pocas maneras, y me gustaría cambiar las recetas, pero hay que saber prepararlas de otras formas. De igual manera, si quieren que se cumpla al pie de la letra estas reglas se necesita que nos capaciten, para tener un mejor manejo de las cosas o darme más ideas en cómo preparar los menús, y para que los niños no se aburran de lo mismo. Pienso que en todo lugar o trabajo hay reglas para que el procedimiento de todo salga bien, por eso el interés de conocerlas para aprovecharlas.
- Sr. Luis, ¿qué piensa respecto de las Reglas de Operación, cree usted que estén propiciando la entrada o no entrada al Desayunador Escolar en los niños?
- Sr. Luis (presidente): Claro que sí, muchos problemas se hacen presentes por estas reglas, para empezar en la asistencia al Desayunador y comienzo por el personal del DIF, ya que nos prometen cursos y pláticas y jamás cumplen con las citas estipuladas. Han prometido dar cursos de soya y amaranto y con los otros alimentos que nos dan y nada, nunca llegaron a nuestras instalaciones.
- ¿Cómo afecta, Sr. Luis todo esto que me menciona a los niños en su alimentación?
- Afecta mucho... En la entrada al Desayunador Escolar por los *chavos*, también la cocinera que no ha recibido cursos de capacitación para preparar estos alimentos que dan y la calidad de estos, algunos ya caducaron y no se pueden preparar. Desgraciadamente en el Desayunador comen lo que uno les ofrece dentro del menú del día, esto por la mala coordinación de todos los aspectos de políticas Gubernamentales

que hacen muy tedioso el suministro, y lo comen porque es lo que se brinda... No porque sea la alimentación que a ellos [los niños] les gusta. Hay mucha falta de orientación para su preparación de algunos de estos alimentos, hasta la fecha nunca ha llegado el personal... Que nos capaciten o den cursos de una buena elaboración del tipo de alimentos que el Programa suministra. Y conozco las Reglas de Operación porque no las dieron, pero falta mucha difusión... Pienso que piden mucho y como reglas no cumplen tanto los directivos como los promotores del Programa (F. A. Luis Antonio y V. R. Cecilia, Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).

Las observaciones en campo y las entrevistas, me llevaron a profundizar al interior del Desayunador, constatando que el DIF- Municipal tiene la obligación de capacitar al Comité en materia de nutrición y manejo de sus alimentos mensualmente, lo cual no siempre es así. Sólo se capacitó al Comité en su inauguración, pero actualmente es otra Comisión de Padres de Familia, asumieron el cargo contratando a una cocinera para preparar los alimentos y elaborar los platillos. A partir de esto se incrementó el costo del desayuno, pasando de \$7 a \$9 lo que provocó disgustos en algunos padres de familia. La cocinera no ha tenido la capacitación para preparar los productos que da el Programa, pero al estar su hijo en esta Institución Educativa, muy independiente del recurso económico, está por gusto.

Me siento bien... Porque vengo con el entusiasmo que se coman todo, pero también me siento presionada; por los niños que no comen, me pregunto si porque sabrá feo y por eso no lo comen, pues soy de las personas que les pregunto a los niños si les gustó: por qué no lo comen, si estuvo sabroso, ya que al pedir el niño más comida, ahí me doy cuenta de que no estuvo feo lo que preparo. Por lo tanto, me siento muy bien, a gusto, contenta, satisfecha cuando los niños me piden más y orgullosa cuando me dicen que la comida estuvo rica. Estoy en este lugar por diferentes motivos: el primero, soy la cocinera... Porque me gusta cocinar, el segundo, por votación de algunos padres de familia cuando se conformó el Comité del Desayunador Escolar. El tercero y el más importante, porque en esta escuela estudian mis dos hijos, que se encuentran en primer año y cuarto. Mi responsabilidad, es dar a los niños una buena alimentación. Hay niños que me dicen que les gusta cómo les cocino, como se les trata, le gusta comer bien, y les gusta la idea de que exista un comedor y venir a desayunar, tienen la buena disposición y de que no se aburren, se les ve el entusiasmo de entrar al Desayunador. Con lo que el Programa suministra, se realizan menús nutritivos y saludables, los cuales elaboro y los complemento en guisos que les guste a los niños. (V. R. Cecilia, Comunicación personal, 13 de Julio, 2015).

Entre los diálogos, aproveché para hacerle varias preguntas a la Sra. Cecilia por ser la coordinadora en la obtención-distribución de los alimentos y la encargada en la preparación de los menús.

- ¿Qué alimentos y platillos le piden los niños en el Desayunador?
- Sra. Cecilia (cocinera): “Son varios los que a los niños les gusta mucho comer y entran al Desayunador hasta los que nunca entran, como: los tacos árabes que los elaboró de soya, la cual aparenta que es carne... Porque hay niños que en sus casas se conforman con saber que están comiendo soya, al saber que es carne les encanta. Otro guiso es la ensalada de atún con verduras como chícharo, zanahoria, papa, la sopa seca y aguada, el arroz rojo, blanco, verde y con verduras, sopa de verduras, tortitas de avena, torta de arroz, frijoles refritos, carne de hamburguesa de soya, verduras con soya, *entomatado* de soya, longaniza de soya, papas con atún, papas con longaniza de soya, *enfrijoladas*, son algunos preparados que les gusta mucho... Les gusta mucho y sólo esperan la hora para ir a comer, ya que con anterioridad vienen como usted lo ha visto a preguntar el menú del día.
- ¿Qué alimentos y guisos Sra. Cecilia, ha observado que coman menos los niños?
- Realmente todo lo comen, pero hay algunas cosas que nunca las han probado y les gusta mucho cuando se las cocino y es su primera vez que la prueban, por ejemplo la crema de elote, comentándome algunos niños que no lo consumen en su casa y no conocen, pero que les gusta comerla cuando se las preparo. (V. R. Cecilia, Comunicación personal, 03 de Septiembre, 2015).

Alrededor de las 10:30 de la mañana comienzan a llegar los niños al Desayunador, los cuales son formados por el señor Luis (Presidente) en la parte de afuera del lugar. Los alumnos previamente se lavan las manos y enseguida pasan a realizar su *desayuno escolar*.



Fotos. No. 36 y 37. Muestra al Sr. Luis cobrando la cuota a los niños y a los beneficiarios de distintos grados antes de entrar al Desayuno Escolar (24 de Mayo, 2015).

Continuando en las actividades como *voluntaria* en el Desayunador, ayudé a servir los platillos que comerían los niños, los cuales estaban siendo ofrecidos por la cocinera.

- ¿Qué cree usted que deban comer los niños? Usted como mamá de niños de primaria.
- Sra. Cecilia (cocinera): “Mire licenciada; de hecho el Desayunador, ya se convirtió en comida, por los alimentos que provee el Programa, que nos dicen que hay que meter frijolitos, arroz, sopa, entonces esto ya se va convirtiendo en un tipo de comida... Porque un desayuno: es una leche, una frutita con granola, un pan tostado, realmente esto sí es un desayuno. Cuando les gustan la comida a los niños, piden un poco más y se les da. Me enfrento a muchos problemas al cocinar, ya que hay alimentos que los cambian y sin capacitación en saber cómo prepararlos es difícil. Al iniciar el día, hay pocas personas que ayudan en el desayuno. No hay padres de familia que apoyen. Esto me lleva a veces a la desesperación de querer dejar o de confrontarse con los demás padres de familia, de que den un rato, una hora de su tiempo. Esto al principio desesperaba en el Desayunador, y pues al grado de que lo podrían cerrar, no venían los padres a apoyar, por ejemplo de cuatro o de seis que se mandaban a llamar no venía ninguno, esto llegaba a la desesperación de pensar que no quieren a sus hijos. A veces por cuestión de recurso se tiene que comprar lo más barato posible y bueno la persona que compra al no saber comprar lleva alimentos de mala calidad o podridos, esto por la disposición del dinero para preparar un menú en el Desayunador y donde, yo solamente me encargo de entregar las cantidades del menú para preparar, y el presidente se encarga de comprar las cosas que necesito” (V. R. Cecilia, Comunicación personal, 18 de Septiembre, 2015).

Con el testimonio de la Sra. Cecilia (cocinera), se apreció el momento de la selección del menú y se obtuvieron datos de la obtención-distribución de los alimentos, como la elaboración de los platillos, dichas actividades son consensuadas por el Comité al inicio de su *jornada laboral*, siendo los pilares de las decisiones en la selección de los comestibles y de la preparación. Ellos deciden de acuerdo con lo que tienen de provisiones y dinero para cocinar, junto con el Presidente-Tesorero fija el recurso económico (cuota del desayuno) y de acuerdo a los productos con los que se cuenta en el almacén. En entrevistas previas a estos dos integrantes del Comité, mencionaron que a veces los niños se hartan de la comida, por los alimentos que da la institución y que la cocinera ya no sabe qué hacer de comer con los productos que le son dados.

Durante el transcurso del día como *voluntaria* en el Desayunador, pude comprender y describir las diversas problemáticas que se enfrentan a la hora de la obtención-distribución de alimentos, como de la preparación de los platillos en el Desayunador y la relación que tienen con las prácticas de alimentación de los niños. Estar en la escuela me permitió descubrir que hay competencia con la Cooperativa Escolar. Mientras el Programa DEC les prohíbe la preparación de determinados productos para los niños; por las enfermedades que pueden

ocasionarles, en la Cooperativa se venden comestibles que el personal del Programa os define como “alimentos chatarra”.

Licenciada por ejemplo, en la Cooperativa tienen a la venta productos que son chatarra, no entiendo por qué lo permite la escuela. Y acá en el Desayunador nos prohíben muchas cosas, ocasionando que algunas veces los niños prefieran no entrar e ir a la Cooperativa a gastar su dinero porque no hay variedad en el Desayunador de alimentos. A veces los niños son mañosos; pues vienen a preguntar cuál fue el menú, y si sus padres le preguntan si entraron al Desayunador, les contestan que sí diciéndoles el menú, cuando prefirieron irse a la Cooperativa. (F. A. Luis Antonio, Comunicación personal, 03 de Septiembre, 2015).

Por otra parte, entre *bromas*, los integrantes del Comité, la música que procedía del radio escondido entre los utensilios de cocina, encendido desde temprano realicé distintas actividades como ayudar a servir los platillos a los niños, repartir tortillas. El Sr. Luis (Presidente) mencionó que los tiempos de desayuno, constan de una hora de tolerancia comenzando desde las 10:15 de la mañana y dejan de servir hasta las 11:30. No llevan un orden con los grados; a las 10:15 entran los primeros años, a las 10:30 continúan los sextos y quintos. Finalmente a las 11:00 del día los cuartos, terceros y segundos grados. Señala el Presidente que a veces no se cumple este horario, ya que conforme se van desocupando los docentes van enviando a los alumnos, pero antes el señor Luis (Presidente) pasó aproximadamente a las 9:30 de la mañana a informar cual será el menú del día, previamente discutido por el Comité DEC.

3.2.1. La preparación de los menús escolares

Los menús escolares son preparados por semana por la cocinera la Sra. Cecilia, el día de hoy por ejemplo (06 de Julio, 2015) preparó sopa de pasta aguada con espinaca, tortitas de avena, agua de pepino y un alimento que no puede faltar nunca en la mesa del Desayunador y apetecido por los niños, aparte de ser un alimento base en el lugar, la tortilla. Así, las tortillas²⁷ en el Desayunador son distribuidas entre siete y ocho kilos diarios, compradas por el Comité DEC. Es un

²⁷ Algunas familias se dedican a la siembra de este producto (maíz), con el cual elaboran otros platillos como: quesadillas, gorditas, picaditas, tamales. Siendo su alimentación de base de algunas familias.

alimento fundamental en los niños, ya que sin esta cantidad no se llenarían, porque suelen dar las que ellos requieran y pidan comer. También, sino les dan pueden llegar a tener problemas con los padres de familia del niño.

- Sra. Cecilia (cocinera): Me gustaría mucho que me apoyaran más los padres, para que los niños no se aburran de lo cotidiano, que me permitan los que dirigen el Programa, darles un antojito, o una golosina para llamar la atención de los niños, por sus opiniones de que no debe de llevar grasa, pero muchas veces lo que se cocina es una grasa, que no les hace daño a los niños y los que entran al Desayunador no son niños obesos, si yo viera que hay niños obesos, créame que no metería lo que son taquitos, pues estuviera cometiendo un error. Es donde, me gustaría que me apoyaran como autoridad más que nada, que el director y la profesora Mari Carmen encargados del Desayunador, me apoyaran en esto. Por ejemplo, si quiero dar hoy unos *hot dog*, pues que me apoyaran en dárselos a los niños, porque si no; se opaca mi trabajo, me lleva a preguntarme qué hago ahora, no me dan esa pauta. También, que nos den cosas de mejor calidad. Por ejemplo: la leche al principio que nos daban estuvo bien, y la segunda al cambiar de marca, no está muy bien.
- Algún problema Sra. Cecilia con el preparado de algún alimento, por ejemplo me comenta de la leche, qué pasa con este producto, qué problema le ve, o qué dificultad enfrenta usted como la cocinera en su preparación.
- Van cambiando los tipos de cosas que nos van mandando, yo ahorita tengo un problema con la leche, la marca que mandaron está muy fea, porque hay que tratarla mucho y conocerla, la anterior que manejaba como ya la conocía estaba muy bien, pero ahorita no... Hay que trabajarla mucho. Por ejemplo, si la quiero meter en un puré de papa, tengo que trabajarla muy bien y cuidarla mucho, porque se llega a cortar, pues cambiaron el producto de la leche, la cual me cuesta trabajo preparar (V. R. Cecilia, Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).

Es importante mencionar que al momento de preparar el *desayuno escolar*, toda la responsabilidad está en primer lugar en la cocinera en relación al menú y las raciones para los niños, y como segundos encargados son los demás integrantes del Comité DEC:

- Sra. Cecilia (cocinera): El encargado de realizar las compras en el Desayunador e ir al mercado es el Presidente. También, el que me sugiere y me enseña qué cocinar, es mi esposo que es Chef, juntos preparamos los menús, que sean nutritivos y sobre todo que les guste a los niños. A parte, los menús son adecuados para los insumos que da el Programa. Además, tengo que ocupar todo lo que hay de alimentos y de ahí decido que hacer, pero por ejemplo un día a la semana les tengo que dar sopa, un día arroz, otro día lentejas, se maneja así para que las cosas que da el Programa se estén ocupando.
- ¿Qué opina Sra. Cecilia de estos menús escolares dados por el DIF?
- Yo no los ocupo... Pues no les entiendo, yo elaboré mis menús, los cuales voy sacando con ayuda de mi esposo que tiene conocimiento sobre cocina, pues ya le había comentado que es Chef. Con lo que nos dan, los hago en guisos, donde se les mete carne una vez a la semana, fruta, se trata y se tiene que incluir estos alimentos. Nos dieron menús, pero pienso que se les está guisando a niños, los cuales son muy difíciles, entonces en este libro de menús por ejemplo para el menor, trae una yerba o condimento y a veces no las conozco, ni mi esposo. Entonces con esto no me baso

porque me quitaría tiempo para cocinar, también viene en poquitas porciones, acá en el Desayunador se tiene que hacer en porciones grandes, los *recetarios* que nos dieron son como para la casa, como para que yo guise en casa. Por lo tanto, para sacar ideas de qué cocinar, pido opinión a las personas que laboran en el Desayunador, que me ayuden a pensar que se elaborará en la semana, claro no quitando los frijoles, la sopa, el arroz... Y veo siempre que sean completos en todo para el niño.

- Las recetas que les dieron, cree usted que deberían estar ajustadas a sus saberes de los alimentos y la forma de prepararlos, como ustedes saben y sí, ustedes las deberían de elaborar o hacer los menús y recetas.
- Sí deberían de estar diseñados los menús o estas recetas de nosotros para los que las hacen porque nosotros somos los que convivimos más con los niños, nosotros vemos su reacción de los niños, de cada comida que se les da, nosotros somos los encargados de ver que les guste y de ver sus caras que hacen al comerlos (V. R. Cecilia, Comunicación personal, 03 de Septiembre, 2015).

Por otra parte, al momento de estar desmenuzando el pollo, le pregunté al Sr. Luis (Presidente) que también realizaba la misma actividad lo siguiente:

- Sr. Luis, qué platillos les preparan a los niños o la cocinera la Sra. Cecilia.
- Mira en esta semana les preparamos soya en sus variedades, picadillo, tacos árabes, carnitas, tinga, lentejas, arroz, sopa aguada, sopa seca, crema de elote, frijoles, frijoles charros, atún en ensalada, picadillo en tortas, avena en tortitas, tortas de arroz con avena, y otros.
- Señor Luis, a qué se debe que se preparen estos platillos que me mencionó o como deciden preparar los platillos que me dijo.
- Bueno, los hace la señora Ceci que cocina, busca recetas y las saca y prepara. Siempre tratando que los niños coman alimentos saludables y muy apegados al Programa, pero dentro de esta alimentación hace falta incluir más carne, verduras y principalmente pescado y mariscos. Se hace un menú semanal, pero hay alimentos que no sabemos cómo se preparan, después se expone para algún comentario y se pone en tela de juicio, a los maestros y los demás del Comité.
- Me comentó que son alimentos saludables, cómo entiende lo saludable Sr. Luis.
- Pienso que la alimentación debe ser variada pero nunca repetitiva, pues esto causa una total negación de los niños y hasta aburrimiento por algún tipo de alimento, cómo a veces pasa en el Desayunador Escolar con nuestros niños.
- ¿Qué cree usted como cocinera responsable que deba ser un desayuno saludable y qué debe comer su hijo, por ejemplo Sra. Cecilia?
- Sra. Cecilia (cocinera): “Como dice el Presidente, principalmente las verduras, frutas, la carne de vez en cuando, un pan, esto sería lo que entran en un desayuno sano. También debe de haber verduras que marca el *Plato del Buen Comer*, no grasas, no comida chatarra, sino cosas que realmente alimentan al niño. La comida chatarra no nutre, sólo engorda, en cambio la comida saludable nutre, alimenta y es lo mejor que puede comer un ser humano.
- Usted Sra. Cecilia cocina igual en casa que en el Desayunador, por ejemplo a su hijo, qué le cocina.
- Sí, cocino igual que en casa, porque para empezar mi niño es especial, ya que tuvo problemas con el intestino entonces me capacitaron mucho la nutrióloga del hospital de mi hijo, en lo que le tenía que darle de comer. Por su tipo de enfermedad, se me quedaron estas pláticas donde aprendí a cocinar de acuerdo al *Plato del Buen Comer*. Por ejemplo darle mucha proteína, yo es lo que manejo en el Desayunador la limpieza, meter verdura de calidad, para que tenga su aprovechamiento en su cuerpo. Así los niños aunque sean normales tienen que comer bien y lo único que cambia de la casa a

la escuela es la porción que se les da a los niños (F. A. Luis Antonio y V. R. Cecilia, Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).

Pasada la hora de servir el *desayuno escolar*, en donde también algunos docentes entraron a comer al Desayunador, a los profesores se les sirve una ración distinta que a los alumnos. Por ejemplo, a un docente se le sirvió sopa de pasta aguada con espinacas en mayor porción que los escolares y como plato fuerte fueron tres tortitas de avena, que a comparación con los niños eran dos, más su ración de chiles en vinagre (picante) y vaso al ras con agua de pepino, menos de la mitad que se les sirve a los escolares. Si los niños querían más se les daba, para no tener problemas con sus padres.



Fotos. No. 38 y 39. Muestra la ración del desayuno escolar para un docente (03 de Septiembre, 2015). Docente comiendo en el Desayunador Escolar (12 de Mayo, 2015).

Sobre las imágenes mostradas, comenta el Sr. Luis (Presidente), “*nos ha dicho personal del Programa DEC que sirvamos una ración de todo y dándoles sólo una tortilla por niño; pero si no se les da, tendremos problemas con sus padres*” (Comunicación personal, 06 de Julio, 2015). De acuerdo a lo que observé en mi estadía en el Desayunador Escolar, el Comité se enfrentaría a muchos problemas, tanto con los niños y con los padres al tener quejas, porque no se les da de comer correctamente por lo que pagan.



Fotos. No. 40 y 41. Ejemplo de una ración de *desayuno escolar* y niños comiendo en el Desayunador (03 de Septiembre, 2015).

Cada integrante del Comité DEC realiza funciones diversas, desde ver que los niños coman los alimentos y platillos. Los cuales no pueden retirarse de la mesa si no han terminado. Están al pendiente de que no platiquen porque se les pasaría su hora de receso y tienen que entrar a desayunar otros niños.



Fotos. No. 42 y 43. Muestra a la Sra. Ana (Vocal del Programa DEC) dando indicaciones a los niños para depositar su plato, cuchara, vaso y desperdicios. También el momento en que está repartiendo las tortillas a la hora del desayuno (03 de Septiembre, 2015).

Las señoras Ana y Brenda (Vocales del Programa DEC), les indicaban a los niños donde depositar sus utensilios, repartían las tortillas, platicaban con los escolares y si no querían comer los animaban a que lo probaran, exclamándoles: “*pruébalo te gustará mucho*” (Diario de campo, 03 de Septiembre, 2015). También, les indicaron los modales dentro del Desayunador como dar las gracias cada vez que les servían las raciones y cuando terminaban su desayuno. Asimismo, las *Voluntarias* les contestaban con una frase: *gracias a Dios* y se retiraban los niños.

Al mismo tiempo, la señora Cecilia (cocinera) les servía a los niños que requerían de otra ración. El Presidente Sr. Luis se encontraba cobrando y formando a los niños, indicándoles a los escolares que pasarían al Desayunador al lavarse las manos y pagar su desayuno previamente, para así después pasarlos a comer.

Alrededor de las 11:30 de la mañana realizaron otras actividades los integrantes del Comité. El Sr. Luis (Presidente) se dedicó a limpiar y desinfectar las mesas y bancas, barrió y trapeó en donde comieron los beneficiarios. Comentó mientras realizaba estas acciones, que habían entrado entre 120 a 128 niños, pero que cuando había platillos como pozole, tacos árabes, carnitas se duplicaba la entrada al Desayunador. Le pregunté y usted Sr. Luis (Presidente) ¿por qué cree que entren? Poniéndome un ejemplo me comento: *“la otra vez les dimos carnitas claro no todo era carne sino combinado con soya... Si todo fuera con carne el Desayunador quebraría económicamente y les gusta mucho a los chavos”* (Comunicación personal, 03 de Septiembre, 2015).



Fotos. No. 44 y 45. Muestra a los integrantes del Comité DEC, realizando diversas actividades después de haber servido el *desayuno escolar*, entre estas acciones está barrer y lavar los utensilios (03 de Septiembre, 2015).

Durante el transcurso de las acciones en el Desayunador los integrantes del Comité reían, platicaban de problemas en casa, *chismes*, quejas hacia algunos padres de familia como de algunos docentes, así como de la preparación con algunos alimentos. Comentaron que no han tenido capacitación, pero que buscan la forma de ingeniárselas, pues el Desayunador tiene que continuar en función.

Otras de las actividades desarrolladas por las señoras Mary, Brenda, Ana y Cecilia (*Voluntarias* del Programa DEC), consiste en lavar los utensilios y limpiar el área de la cocina. En las siguientes fotografías muestran otras actividades que el Comité DEC después de haber servido el *desayuno escolar* lleva a cabo.



Fotos. No. 46 y 47. Muestra a la Sra. Ana (Vocal del Programa DEC) oreando las tortillas que sobraron del desayuno para el día siguiente. En la imagen se muestra a la Sra. Cecilia cocinando para el platillo del pozole para el otro día (03 de Septiembre, 2015).

Con los testimonios, se pudo observar en los discursos o diálogos por el Comité DEC, que son pieza clave e interventores en las prácticas y preferencias en los niños.

- Sr. Luis (Presidente): Creo que el Programa no está diseñado a las necesidades de los niños y nunca se va a poder llevar a cabo, ya que las preferencias de los niños son muy diversas. En la alimentación del niño, se trata de variar; pero con el Programa... Hace más falta diversificar alimentos o dar más apoyo para que se consuman productos más variados.
- Sra. Cecilia (cocinera): El Programa está bien, sólo que no cumple con lo que los niños quieren comer porque deberían de mandarnos otros alimentos, por ejemplo antes nos daban unos frutos secos que los niños los dejaban, no se los comían, no les gustaban, cambiaron a otros que tienen manzana, pasas, plátano que si les gustó mucho. Cuando se hizo el cambio de los otros frutos secos, si les gustó y se lo comían, hasta luego terminaban de comer y piden otro poco. Que hubiera un cambio de algunos productos para que los niños lo coman porque no lo comen y se desaprovecha. Yo creo que el Programa está bien porque cumple con las necesidades de crecimiento y desarrollo, pero en sus gustos de ellos no, porque son niños y son muy difíciles para que coman. Hay que estar viendo y preguntándoles que les gustaría comer, también se necesita variar un poco los alimentos para no aburrirlos y que entren al Desayunador. (Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).

Les pregunté al Comité DEC: ¿qué alimentos les gustaría que hubiera en el Desayunador Escolar? Los demás integrantes esperaron a que contestará la Sra. Cecilia (cocinera), ya que dicen que es la experta en esto, la cual mencionó:

Por ejemplo, así como dan atún, que dieran unas frutas enlatadas o algo en almíbar, antes nos daban gelatina, la cual se aprovechaba con la leche que nos daban y la preparaba, se combinaba y así había una variedad y a los niños les gustaba mucho. (V. R. Cecilia, Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).

Fue un día pesado entre padres que llegan a pedir informes sobre qué papeles traer para que entren sus niños al Desayunador, hasta convencer a los niños a que se coman el platillo. El cierre de la *jornada laboral* se terminó con la salida de los niños de la escuela a las 13:00 horas. Las personas colgaron sus respectivos mandiles y cofias, se repartieron cada uno de los integrantes la comida que sobró, para dar de comer en sus casas, comentando que aparte llegaban a cocinar en su hogar.

De acuerdo con comentarios de los actores, existe una falta de capacitación sobre los alimentos y platillos que se brindan al interior del Desayunador Escolar, además de no permitirles sugerencias en la alimentación de los niños. Es decir, no hay variedad en los menús con productos locales y de conocimiento de los guisos o la sazón por recetas familiares o al menos por los integrantes del Comité DEC. Por lo tanto, no hay una diversidad de platillos con diferentes formas de preparación y de saberes específicos por los padres de familia.

Existe una desorganización por parte de la institución- administrativos que llevan el Programa DEC, al no dar la capacitación con talleres y pláticas tanto al Comité DEC como a los niños de los productos distribuidos y de su preparación es evidente que los niños no eligen los alimentos y platillos acostumbrados a comer. Lo referido se tocará a continuación.

3.3. Los administrativos en las prácticas de alimentación en el Desayunador Escolar

Para describir las preferencias de selección de los modos de obtención-distribución de los alimentos y las maneras de preparación de los platillos en los

niños del Desayunador Escolar; se entrevistó, observó y discutió sobre el papel que fungen los administrativos en las prácticas de alimentación. Las técnicas fueron ejecutadas en los horarios de trabajo y en el receso o tiempo de descanso.

Las opiniones, las actitudes y las percepciones expresadas en los discursos o diálogos de los diversos administrativos llevaron a conocer cómo son manejadas las prácticas de la alimentación infantil dentro del Desayunador de acuerdo con las Reglas de Operación del Programa. Se observó del cómo los administrativos elaboran y operan las actividades en el Programa DEC. También, de estar al tanto de las formas de intervención en las preferencias de selección.

El Programa DEC es administrado por la Política de la EIASA, que contribuye a trabajar con la “población desprotegida y en la familia para un desarrollo integral” (Desarrollo Integral de la Familia. Nacional, 2006, p.16). El Programa DEC tiene como objetivo:

...contribuir a mejorar las condiciones nutricias de los sujetos de Asistencia Social, involucrando a la familia y la sociedad de manera organizada y brindando los elementos formativos a la población asistida para mejorar sus condiciones de manera sostenible. Del mismo modo, llevan a cabo sus acciones con apoyos asistenciales en los Programas Alimentarios en el Estado, que responden a las necesidades sociales en materia de alimentación y nutrición en diversos grupos sociales como los infantes. (Desarrollo Integral de la Familia. Nacional, 2006, p.16).

La finalidad es brindar a la población infantil una “protección social”. La Política de la EIASA se encarga de los lineamientos para la operación de los Programas de Ayuda Alimentaria y Nutricional nacionalmente, de ahí se deriva el Programa DEC. El cual debe eliminar las problemáticas en alimentación y en el estado nutricional que padecen los niños en el Estado.

La Política de la EIASA y el Programa DEC trabajan en conjunto con la ENOA. Su papel es desplegar una *estrategia* que evalúa la alimentación que se brinda a los beneficiarios. Esto se puede desarrollar con los siguientes pasos:

a) Diagnósticos situacionales en la comunidad, b) un análisis de problemáticas de la población en el ámbito alimentario y nutricional, c) un planteamiento de acciones para el trabajo comunitario y d) para la resolución de problemas en alimentación-nutrición. (*Ibídem*, p. 83).

El trabajo de los administrativos en el Programa DEC, intentan combatir las condiciones de *vulnerabilidad y marginación* en el sitio. Por ejemplo, en la colonia Nueva Resurrección, los administrativos participan en: a) orientar al personal y a directivos de la Institución Educativa, b) realizar quehaceres de difusión, asesoría y capacitación al personal (como coordinadores y nutriólogos) del DIF, c) de emitir los lineamientos que el DIF-Nacional establece en sus Reglas de Operación del Programa, d) regir, valorar y hacer cambios en sus planes, seguimientos y evaluaciones al Programa DEC a niveles operativos, e) promover estrategias de atención educativa en los menores- escolares, de participación familiar y comunitaria y f) estimular el rescate y la promoción de la “cultura alimentaria” en las familias, con visitas periódicas a los DIF-Municipales con la finalidad de supervisar, apoyar y brindar asesoría en la operación adecuada del Programa. Es decir, el papel del administrativo es: 1) diagnosticar y analizar la situación actual del estado en cuestión alimentaria y nutricional, para reforzar o reorientar los diferentes Programas de Ayuda Alimentaria, 2) plantear y diseñar nuevas estrategias de Orientación Alimentaria, 3) dar atención y seguimiento a la población beneficiaria-niños, 4) evaluar los resultados de las acciones encaminadas al beneficio familiar y 5) verificar y asegurar la calidad nutricia de los insumos (alimentos) otorgados en los diferentes Programas de Ayuda Alimentaria como el Programa DEC (Diario de campo, 02 de Octubre, 2015).

El Programa DEC opera y funciona en la población con *vulnerabilidad y marginación* como es la colonia Nueva Resurrección en el Desayunador Escolar de la Primaria Bilingüe: “Fuentes de Guadalupe y Loreto”. Por medio, de diagnósticos del estado nutricional en los niños (talla y peso), se analiza si tienen desnutrición o sobrepeso/obesidad. A manera de ejemplo, señaló Anahí García²⁸

²⁸ Nutrióloga del Sistema Municipal DIF. Departamento de Nutrición y Asistencia Alimentaria, de la Coordinación de Orientación Nutricional.

(nutrióloga) que refiere: “*en su mayoría los niños se encuentran con un diagnóstico normal con un peso y talla adecuados*” (Comunicación personal, 28 de Julio, 2015). Los diagnósticos se realizan para saber si existe marginación, vulnerabilidad o causas de pobreza alimentaria, que son estudiadas con parámetros del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL).

- Anahí G. (nutrióloga): De acuerdo con el Departamento de Distribución Alimentaria, se basa el Programa en estudios del CONEVAL, el cual fundamenta con sus lineamientos y criterios que establece, para la identificación y medición de la pobreza, por medio de estadísticas y que forman nuestras áreas de oportunidad para laborar los Programas Alimentarios. Después de ahí, nos enfocamos a trabajarlas como en la Nueva Resurrección por ser una colonia prioritaria para nosotros, porque entre más alejada esté del Municipio de Puebla, mayor es el índice de pobreza que tiene y mayor problemas de alimentación en los niños como la desnutrición.
- ¿Qué tipos de diagnóstico tienen en hábitos o en estudios de las prácticas de la alimentación en los niños?
- No se han hecho diagnóstico sobre los hábitos de alimentación en nuestra población objetivo [los niños], todo es empíricamente preguntándoles a los padres en las juntas ¿qué les dan de comer a sus hijos? Estaría bien, tener una estadística sobre esto... Algo parecido a la *frecuencia de consumo* que manejamos los nutriólogos y con la ENSANUT de 2012. En concreto, no hay un estudio como tal que avale, lo que comen los niños, es decir que no existen diagnósticos cualitativos en papel sobre sus hábitos de alimentación. (Comunicación personal, 28 de Julio, 2015).
-

De acuerdo con los testimonios el Programa DEC no cuenta con estudios previos de la *cultura alimentaria* o *cultura de la alimentación escolar infantil*, pero este concepto es mencionado en sus lineamientos y normas (Reglas de Operación). Existe un desconocimiento de las prácticas, en específico, de su contexto sobre los modos de obtención-distribución de los alimentos y en las maneras de preparación de los platillos dentro y fuera del Desayunador Escolar.

3.4. La alimentación desde la lógica Política de la EIASA

Los testimonios del personal administrativo señalan, “que la alimentación no es sólo dar comida a los niños o de una necesidad fisiológica de comer, sino que se come por emociones, y porque somos seres sociales” (Diario de campo, 12 de Noviembre, 2015). Por ejemplo, la administrativa Anahí G. (nutrióloga) menciona

que “*para platicar o ver a una persona interviene muchas veces la comida, agradecemos a las personas con una buena comida, damos afecto con un buen regalo de comida*” (Comunicación personal, 28 de Julio 2015). Con lo mencionado llevó a cuestionarme: ¿cómo se encontraban los niños del Desayunador Escolar en temas de alimentación?

- Anahí G. (nutrióloga): Los aspectos de alimentación y nutricionales de los niños que están en estas escuelas bilingües, vemos que hay un porcentaje de sobrepeso en su mayoría de las comunidades que atendemos. Por lo tanto, los niños que entran al Desayunador con un 30%. El número promedio de niños que entran son 232; de los cuales 30% están en sobrepeso, el 2% con obesidad... No se observa mucha obesidad por el acceso a los alimentos, pero contrariamente a nuestra sociedad actual, tenemos la costumbre de consumir refresco en vez de leche y por eso se da la obesidad. También, hay desnutrición con el 6% de leve, moderada y severa, no es mucho pero sí preocupa las estrategias que se están implementando más en aspectos de obesidad que de desnutrición.
- ¿Qué tiempo se lleva la evaluación empírica que mencionas sobre los porcentajes y cuándo la llevan a cabo?
- La estadística es de porcentajes y la empírica es parecida a una *frecuencia de consumo* de alimentos, son diferentes. La estadística la llevamos en el período en el 2015 en los meses de enero a julio; donde se hace el peso-talla, y por finales de julio se tiene la evaluación, el tiempo que se tarda es variable de acuerdo a las escuelas que se tengan y llevando un trabajo de tres a cuatro meses para elaborarlas.
- ¿Cuándo hacen las evaluaciones nutricionales a los niños?
- En los períodos de mayo, junio y a finales de julio tenemos que tener las evaluaciones de la primer fase. El segundo período; abarca agosto, septiembre, octubre, noviembre y principios de diciembre, donde se hace la evaluación de peso-talla. Se realizan dos evaluaciones al año, en donde se ve al niño y el cómo va creciendo y desarrollándose. (Comunicación personal, 28 de Julio 2015).

Los resultados de las entrevistas llevaron a revisar el objetivo del Programa DEC; el cual tiene la responsabilidad de combatir la *desnutrición infantil*, pero también hoy en día al interior de la escuela los niños están presentando problemas de sobrepeso/obesidad, diabetes, entre otras enfermedades crónicas degenerativas que el Programa DEC tiene a su cargo prevenir. Por lo cual, comencé a observar las prácticas de la alimentación dentro del plantel educativo de los niños que entran al Desayunador Escolar. Percatándome de un consumo habitual de ciertas bebidas como el refresco de distintas marcas. Esto a pesar de tener los bebederos de agua instalados. También, con dulces y galletas comiendo durante las clases, adquiriéndolos u obteniéndolos desde casa y otros comprados en la Cooperativa Escolar, porque al interior del Desayunador no tienen permitido su consumo.

Estos datos señalados no son tomados en cuenta o no son prioridad para los administrativos, comentando que los problemas de alimentación que los niños presentan en el Desayunador como el sobrepeso/obesidad, se deben a que los padres no los están “alimentando correctamente”, porque en el Desayunador se les asiste con pláticas-talleres. Comentando los administrativos que, “es problema de los padres que les compran estos productos chatarra” (Diario de campo, 12 de Noviembre 2015).

Además, el trabajo en aspectos de alimentación por parte del personal del Programa DEC, sólo se basan en diagnósticos cuantitativos como datos antropométricos y clínicos. Como refiere la administrativa Enaí Ojeda²⁹ (nutrióloga) que, *“la alimentación en los niños es evaluada por parámetros antropométricos con mediciones de peso y talla de los beneficiarios, para después hacer el padrón del DEC, el cual debe sellarse y entregarse a DIF-Estatal”* (Comunicación personal, 5 de Octubre 2015). Al mismo tiempo, las nutriólogas emplean un trabajo de evaluación del estado nutricional para obtener datos de crecimiento y desarrollo de los niños relacionados con aspectos biológicos y fisiológicos, pero en relación a testimonios cualitativos sobre ¿qué alimentos y platillos están habituados a comer los niños-beneficiarios del Programa? De acuerdo con las entrevistas no llevan a cabo este tipo de estudios. Es decir, se deja de lado las preferencias de selección de los niños. Como refiere especialista (nutricionista y antropóloga del cuerpo y la alimentación):

Los especialistas como nutricionistas, no abordan las prácticas alimentarias desde lo subjetivo. Así, la mayoría de estos nada más les importa pesar y medir, con mediciones de índice de masa corporal, el cual a veces no funciona porque no toma en cuenta como se ven ellos con su cuerpo, es decir relacionamos la belleza con la delgadez y ahí entran los problemas. A parte clasificamos en “comen mal”, “comen bien”, “comen erróneamente”, “comen adecuadamente”... Pero nosotros cómo estamos calificando todo esto, el prohibir alimentos que son de los lugares de origen porque están mal. La cuestión es sobre la concepción del cuerpo en los niños, cómo se ven ellos, cómo se perciben, cómo quieren ser... Pero permea también otros medios como la televisión. Hablarles a los sujetos que tienen que bajar de peso porque están muy gordos, que hay alimentos malos, alimentos buenos, no va por este rumbo la solución de las problemáticas que se ven hoy en día. Hay

²⁹ Nutrióloga del DIF-Municipal del Departamento de Nutrición y Asistencia Alimentaria, de la Coordinación de Orientación Nutricional.

que preguntarse qué opinan, qué piensan, cómo perciben su cuerpo estos alimentos y por lo tanto, cómo perciben su alimentación... Hay que dejarlos expresarse sobre su propio cuerpo. También como una normatividad rige en una persona con obesidad, cómo tratar o estudiar al otro de acuerdo a mis conocimientos de nutrición. Es decir, la política no tiene un asentamiento sólido, por el discurso que le dan a la población, no llevan los procesos de una visión histórica y que son erróneos. Hay que tomar y tener en cuenta todos los cambios sociales, los sistemas educativos, porque está costando mucho dinero y al final no están sirviendo para nada... Hay que tomar en cuenta los procesos culturales que pueden ser de gran utilidad, hacer de las problemáticas más particularizadas y no generalizar, trabajar con la sociedad para hacer un cambio alimentario. (P. G. R. Sara³⁰, Diario de campo, 21 de Abril 2015).

Para los administrativos no es prioritario lo mencionado en el ejemplo, pero sí existe una preocupación al referirse que, las prácticas de la alimentación de los niños no son las *correctas*, se suma a esto la diversidad y facilidad con la que pueden obtener comida *no saludable* al interior de la escuela y que se expresa en el siguiente apartado.

3.4.1. Modos de obtener- distribuir los alimentos en el Desayunador Escolar: qué se debe comer y beber

En los modos de obtención- distribución de los alimentos intervienen las Reglas de Operación del Programa DEC. El objetivo es mejorar el estado de nutrición y salud de los infantes, por medio de productos que contribuyan a corregir su crecimiento y desarrollo.

Carlos (Supervisor): “Primeramente: debe destacar la escuela con este tipo de padecimientos como problemas de desnutrición y ser una zona vulnerable y marginada con signos de pobreza extrema; en segundo lugar, se propone el Programa DEC a la autoridad escolar y padres de familia; tercero, al ser aprobada por la autoridad escolar y padres de familia; como cuarto punto, se da el lugar o el terreno para la construcción del Desayunador; quinto, se construye o se remodela un lugar que tenga la escuela y por último, se inaugura y arranca como Desayunador Escolar, iniciándose la operación del mismo. (Comunicación personal, 02 de Octubre, 2015).

Para el funcionamiento de un Desayunador Escolar los apoyos alimentarios son distribuidos por personal del Desarrollo Integral de la Familia (DIF) Municipal al Comité DEC. Estos productos son previamente evaluados y aprobados por el

³⁰ Grabación de ponencia por las doctoras Mabel Gracia-Araiz y Sara Pérez-Gil Romo (UAM-Xochimilco). Lugar: auditorio. “Jacques Galinier”, Colegio de Antropología Social, BUAP. Puebla, día 21 de Abril 2015.

nutriólogo, que son los únicos que tienen el conocimiento sobre los aspectos nutricionales de los alimentos y la aceptación y validación del consumo de estos comestibles para los niños en el Desayunador. A partir de un *Grupo Focal* realizado a las nutriólogas del DIF-Municipal refieren:

Somos las que constamos del conocimiento para mejorar nutricionalmente a la población infantil, con la ayuda de una *ración alimenticia* para la mejora del aprovechamiento escolar, disminuir el ausentismo e involucrando a la familia de los escolares en este proceso de alimentación y nutrición. A donde, los padres participan en el almacenaje de estos insumos en su distribución y preparación, pero también de vigilar el consumo por los niños. (Grupo Focal³¹, 27 de Octubre, 2015).

En lo referente a los alimentos que se distribuyen en el Desayunador por parte del DIF-Municipal al Comité DEC, señala Stephania³² (nutrióloga):

Los alimentos que se distribuyen al personal de DIF-Municipal son frijol negro, arroz pulido grano, leche descremada en polvo sabor natural, aceite puro de soya, soya texturizada sabor natural, pasta para sopa integral, lenteja grano grande, avena en hojuelas, cereal integral de amaranto, cereal amaranto con fruta deshidratada, cacahuete, nuez, salvado, avena y linaza, huevo en polvo sabor natural, sopa de crema de elote en polvo, jitomate y fruta deshidratado y atún en agua. (Diario de campo, 02 de Octubre, 2015).

Los alimentos ilustrados, son obtenidos-distribuidos para los niños en el Desayunador Escolar. Estos productos son adecuados porque cumplen con las normas higiénicas y nutritivas para los infantes siendo “óptimos” para ellos. El Programa DEC con los comestibles promueve a una “alimentación correcta” para el crecimiento y desarrollo; la prevención de enfermedades y con el fomento de la actividad física conforme al consumo y requerimientos de energía de los niños.

³¹ Resultados por la aplicación de la técnica de *Grupo focal* o de *discusión* sobre la operación y función del Programa DEC a diversos actores administrativos, nutriólogos, padres de familia del lugar de estudio y académicos en temas de “cultura de la alimentación y nutrición saludable”. Llevado a cabo en la ciudad de Puebla, en la colonia Nueva Resurrección en el “Centro de Bienestar Social” del IMSS, el 27, de Octubre, 2015.

³² Responsable del cumplimiento de las pláticas y talleres de Orientación Alimentaria en el Estado, en la Institución del DIF-Estatal en el Departamento de Orientación Nutricional.



Fotos. No. 48 y 49. Muestra los alimentos que son obtenidos por el Comité DEC y distribuidos al Desayunador Escolar. Imágenes tomadas por Mtro. Cristay Aparicio Angón (administrativo-DIF-Municipal) (20 de Junio, 2014).

Con la lista de los productos señalados por administrativos, llevó a los cuestionamientos: ¿por qué estos comestibles son apropiados para el niño? y ¿por qué los deben de consumir? Como lo menciona la nutrióloga Anahí:

Es necesario su consumo, pero siempre y cuando estos alimentos, cubran la regla de los tres grupos y si no las cubren; ahí está el problema de siempre y el que estamos padeciendo. Por querer erradicar la desnutrición, ahora nos estamos enfrentando a otro problema como es la obesidad. Por lo tanto, hay que checar bien los alimentos en sus tablas nutrimentales y que cubra con las características de una dieta correcta... Y creo que estos productos lo son. Siento que nosotros mismos, hemos desencadenado hoy en día el padecimiento de la obesidad en los niños, no tanto por los alimentos que comen... Si no por las señoras de los Comités al no tener una buena capacitación; las cuales en vez de darles pasta, una leguminosa y una fruta, le cargan más de pasta a los menús. El niño puede tener una carga energética más elevada, pero pueden ser varios factores no sólo el que estoy comentando... Por eso, insisto que se tiene que capacitar bien a las personas de los Comités, para que den la porción adecuada, ya que muchos niños piden doble ración, y a lo mejor darles una fruta y no otra vez la pasta. (Comunicación personal, 28 de Julio, 2015).

La nutriólogas de DIF-Municipal encargadas de la operación del Programa DEC señalan que: “la población tiene el hábito de consumir *memelas* o *gorditas* durante el desayuno en algunos de los cuatro Desayunadores Escolares que existen en la zona” (Diario de campo, 28 de Julio, 2015).

- No es que no sea sana la *memela*, el simple hecho es la porción que se les da a veces más de dos, claro si son pequeñas... Dicen las señoras que las verduras están en la salsa pero para nosotros como nutriólogos esto no es significativo, no se está comiendo la ración de verdura que se tiene que comer. Asimismo, no está siendo el desayuno equilibrado y variado ocasionando una deficiencia de la dieta correcta y no cubre estas características. Por lo tanto, no es una alimentación saludable.
- ¿A qué se refiere nutrióloga Anahí, con dieta correcta en los niños?

- “A lo que llamamos dieta, es todos los platillos que consumimos en el día. A lo mejor, estamos acostumbrados que dieta significa bajar de peso, restringir alimentos... Pero no, una dieta significa los platillos que son consumidos al día. Todos tenemos una diferente dieta y dieta correcta; esto quiere decir, que debe cubrir cinco características diferentes para que sea más *óptima* para tener una mejor salud el niño. Así, la dieta debe cumplir con una variedad de alimentos, que sean inocuos-higiénicos, suficiente de acuerdo a sus necesidades energéticas, debe de ser adecuada por la región, no en todo lugar se consumen los mismos alimentos. Por ejemplo, en las comunidades con vulnerabilidad comen a lo mejor insectos, no comen carne, consumen más frijoles o leguminosas que puede cubrir sus nutrimentos, por último debe ser equilibrada. Los productos que se les dan en el Desayunador Escolar, están formados por los grupos de alimentos, que son de bajo costo y se constituyen por una alta proteína. Por ejemplo: si mezclamos las leguminosas con los cereales, te da una proteína de alto valor biológico. La cual es muy benéfica para el crecimiento y desarrollo del pequeño. Esta proteína es como si comiéramos carne porque a veces no se tiene el recurso adquisitivo para comprarla y hacemos que esta proteína se desarrolle en los niños de manera adecuada. (Comunicación personal, 28 de Julio, 2015).

Con el testimonio mencionado se hace una justificación de los productos obtenidos- distribuidos a los niños meramente de un discurso de aporte o valor nutricional y clínico. Estos modos de obtención-distribución de los alimentos, se manejan por medio de apoyos a la población-escuela, que es diagnosticada con mayor nivel de riesgo y pobreza. Debido a que se encuentra ubicada en una zona de difícil acceso, hay carencias sociales que definen oficialmente a una población o comunidad con *pobreza alimentaria*. La cual tiene un bajo acceso a los servicios de salud y rezago educativo. En otras palabras, no cuenta con servicios básicos en la vivienda, no tienen bajo ingreso, un bienestar social y no hay accesibilidad a la alimentación (Diario de campo, 15 de Octubre, 2015).

El Programa DEC es operado por medio de normas (Reglas de Operación) tanto en la obtención-distribución de los alimentos, como en la preparación de platillos en el Desayunador Escolar. Para ejemplificar, refiere administrativo Andrés (Supervisor) que:

Las Reglas de Operación del DEC, se llevan a cabo por normas oficiales mexicanas como en los demás Programas Alimentarios y Nutricionales a nivel Nacional, los rigen la NOM-120-SSA1-1994 [refiere a los] bienes y servicios en las prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos. Por lo tanto, está norma se aplica en los Desayunadores Escolares para que lleven prácticas higiénicas en el manejo de los productos que se les entrega. (Comunicación personal, 21 de Julio, 2015).

Al momento de preparar los platillos, el Comité DEC tiene que asegurarse que todos los productos y las preparaciones lleguen al consumidor (escolar infantil) de manera inocua. Estas normas (Reglas de Operación) se llevan a cabo por medio de “supervisiones” con ayuda de formatos, en donde se verifica el Desayunador Escolar en los siguientes aspectos: en los insumos alimentarios (producto que entran y salen), las condiciones del Desayunador, la asistencia del Comité, el equipo de seguridad al confirmar si cuenta con extinguidor, botiquín de primeros auxilios, gas, las cuotas de recuperación (pago del desayuno), la participación de los padres de familia, el control de los beneficiarios, las observaciones de las áreas como la cocina, bancas, entre otros aspectos que estén en buenas condiciones y por último, el almacenamiento del producto no caducado para su uso.

Comentan que a veces el área de lavado de manos de los niños, carece en ocasiones de agua potable. Para el almacenaje de los productos, no hay una adecuada ventilación, ni tarimas para los alimentos, tampoco control de plagas en el almacén. Otros problemas se deben al espacio y tamaño que tiene el lavatrastos con respecto a las ollas. No se dan abasto para limpiar los utensilios, también hay peligro por la estufa porque no han tenido mantenimiento y en ocasiones se escapa el gas, son algunos aspectos que los niños y el Comité DEC enfrentan día con día. Con relación a las preparaciones se abunda en el siguiente apartado.

3.4.2. Maneras de preparar los platillos en el Desayunador Escolar: qué se debe cocinar y la cantidad

La jornada de actividades a la hora de la preparación de los platillos, fue fundamental porque ayudó a describir el tiempo del *desayuno escolar* que se brinda a los niños. Los alimentos son preparados por el Comité DEC, esto se lleva a cabo en el horario de clases de los escolares. Al respecto, las nutriólogas tanto

de DIF-Estatal como por el DIF-Municipal, rigen las decisiones en los niños de *cómo alimentarse o qué comer y qué cocinar*. Por ejemplo:

El *desayuno escolar*, está compuesto por una ración alimentaria que DIF-Estatal y Municipal, proporcionan a preescolares y escolares, en el centro educativo y que opera en las modalidades fríos y calientes, para contribuir a mejorar el estado de nutrición en menores de 5 años escolarizados con desnutrición o en riesgo, a través del otorgamiento de apoyos alimentarios pertinentes, incorporando acciones de Orientación Alimentaria dirigidas a los padres de familia que permitan modificar los hábitos de alimentación y salud de toda la familia. (Desarrollo Integral de la Familia. Nacional, 2006, pp. 40-43).

El *desayuno escolar* de acuerdo con las nutriólogas, debe aportar la energía y los nutrimentos necesarios para el grupo de edad (escolares en etapa infantil), el cual cubre “un mínimo del 20% de la ingesta diaria recomendada de acuerdo a la NOM-169-SSA, 1998” (*Ibídem*, pp. 40-43). También, la integración del desayuno caliente debe contener como mínimo 250 mililitros de leche entera de vaca, que hoy en día se cambió por leche descremada. Este platillo fuerte consta de cereales combinados con leguminosas (lentejas, alubias, habas, frijoles), sardina, atún, huevo, conejo, iguana, pan, tortilla y fruta. “Tomándose en cuenta, que deberá cubrirse por lo menos del 20 al 33% de recomendación diaria de nutrimentos avalado por el INCMNSZ” (Desarrollo Integral de la Familia, 2006, pp. 40-43).

Con la técnica de *grupo focal o de discusión* con las nutriólogas arrojó que la preparación debe constar de productos “saludables al tener los tres grupos de alimentos como: frutas y verduras, cereales y tubérculos y comestibles de origen animal y leguminosas. Con la finalidad de que todos los nutrimentos entren al cuerpo del niño y tenga un crecimiento adecuado, para abatir la desnutrición” (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015). De acuerdo a las nutriólogas el desayuno debe proporcionarle al niño a su “cerebro la glucosa necesaria para realizar funciones *neurocognoscitivas* (aprendizaje), para suministrar a su organismo la energía necesaria para desarrollar diferentes actividades dentro de la escuela” (*Ibídem*. p.40) para que el niño cuente con un plato de desayuno con características físicas caliente y nutritivo.

En la preparación de los platillos del *desayuno escolar*, “no se debe utilizar grasa, freír, capear, empanizar porque es relacionado con problemas de colesterol y triglicéridos y por último no está permitido consumir bebidas como los refrescos y el café ya que pueden surgir enfermedades como aterosclerosis, siendo constante la modificación de las prácticas de la alimentación en los niños” (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015). De acuerdo con los testimonios de los padres refieren que “los administrativos; pueden estar afectando la entrada al Desayunador Escolar, es decir produciendo un abandono- desinterés por los beneficiarios del Programa y consigo no un desarrollo alentador en su objetivo y metas de acción del Programa DEC” (Diario de campo, 15 de Octubre, 2015).

Para la preparación del *desayuno escolar* mencionaron los niños y el Comité DEC, que enfrentan a diversos problemas. Los espacios y tamaño de las bancas son muy pequeñas para los escolares de quinto y sexto grado. Los platos y raciones son grandes (estándar) ocasionando un desperdicio de comida que los niños dejan, porque algunos sólo hacen un *picoteo* tirando parte de la comida.

Asimismo, algunos productos caducan porque no los elabora el Comité DEC, muchas veces por no saber cómo prepararlos, o por una falta de capacitación del manejo de los productos, como recalca la nutrióloga Anahí:

- Hay veces que se olvida que estamos tratando con personas, y acá, es donde yo veo la falla administrativa, se tienen que estar capacitando y no se da así, por la falta de personal como nutriólogas... Sí contáramos con cinco por escuelas; como las escuelas que tienen un médico porque no hay de planta un nutriólogo para trabajar en conjunto... Recalcando que la labor del nutriólogo es importante en los Desayunadores.
- Otros problemas que ha observado con referente al cumplimiento de las normas que se encuentran estipuladas en las Reglas de Operación en el Desayunador Escolar, qué ha observado durante el tiempo que ha elaborado”.
- Referente a los costos, los cuales tienen que ser de cinco a siete pesos, es lo máximo que las señoras pueden cobrar. Pero a veces este costo algunas señoras no les alcanza para comprar utensilios de cocina, reparar material en el Desayunador Escolar y por lo tanto a veces se cobra más en algunos... Como pasa en el comedor de *Fuertes de Guadalupe y Loreto*. Como nutrióloga del DIF-Municipal, mi papel en el Programa no es ver qué escuela lo requiere, sino en caso de nutrición ver que cubra las medidas de higiene, las señoras que tengan buenas prácticas de mano-factura, para que hagan un alimento inocuo a los niños sin riesgo a su salud, para prevenir enfermedades gastrointestinales.

- ¿Cómo llevan a cabo estas actividades para que los niños tengan una nutrición y prevengan enfermedades?
- Por medio de capacitaciones a las señoras del Comité en temas de almacenamiento de alimentos, se les señala que tienen que aprovechar lo que les otorga el DIF como amaranto, soya, avena, para que los puedan servir al máximo, ya que son alimentos funcionales porque tienen un alto contenido en proteínas que le ayuda al niño. También, es importante en la alimentación de los niños darles capacitaciones en sus escuelas para que en conjunto tengan una perspectiva de la nutrición, para llevar una alimentación correcta y tener hábitos saludables junto con la escuela y el Desayunador. Además, se esté en armonía y se pueda tener a niños más sanos. Para promover o promocionar la entrada al Desayunador, nos enfocamos a los padres de familia... Mencionándoles que es muy importante lo que comen sus hijos. Por ejemplo: se les da pláticas de nutrición al tener que comer más frutas y verduras, hacer ejercicio y tomar agua y sobretodo checar de cómo se encuentra de salud en general. Muchas veces nos hemos topado, que algunos lugares no es usual el consumo de la soya o de otros alimentos que les da el Programa, pero poco a poco y con pláticas-talleres se ha observado que tienen que ver mucho con la disponibilidad de las señoras del Desayunador... Al no tener buena empatía con los niños y un buen entusiasmo y con esto, hemos visto en algunas escuelas que sí entran y consumen los productos que se les da. (Comunicación personal, 28 de Julio, 2015).

Las normas que rigen las Reglas de Operación del Programa DEC, al interior del Desayunador Escolar, establecen criterios generales que unifican, por medio de las pláticas y talleres de Orientación Alimentaria que se brinda a la población beneficiada (niños y Comité de Padres de Familia) mensualmente por personal del Programa. Los cuales desarrollan temas de alimentación y nutrición, manejo e higiene de alimentos y platillos-menús (Diario de campo, 02 de Octubre, 2015). En efecto, se capacita al Comité DEC en almacenamiento (obtención- distribución) de alimentos, el manejo de los productos y la preparación de los platillos en sus menús escolares. Esta capacitación tiene como finalidad formar “hábitos saludables” en los infantes.

Los menús escolares están basados en raciones con los productos que son dados o abastecidos en el Desayunador Escolar. Los menús son hechos por el Comité y en las capacitaciones se les dice qué pueden cocinar.

- Nutrióloga Anahí, en lo que respecta a la cuestión del gusto, sabor y sazón de los platillos, cuentan con estudios sobre estos aspectos, y si usted cree, que los mencionados conceptos estén contribuyendo a la inasistencia al Desayunador por parte de los niños”.
- Anahí G. (nutrióloga): “Es interesante lo que comentas sobre el sabor... Siento que es también porque como las señoras tienen a diario a los niños, involucra a que algunos ya las conocen y por lo tanto conocen su sabor y la sazón de la comida.... Pero en lo que respecta a la sensibilización en los pequeños para que coman estos alimentos es muy

difícil y no se cuentan con estudios... Siendo un constante problema, por lo que te comentaba del trabajo de la empatía y el entusiasmo del personal que generan con los niños, llevar un trabajo de un año no es fácil y que cambies al personal...Es otra vez volver a comenzar en las actitudes de las señoras, que en algunos Desayunadores me han comentado, que algunas no todas son apáticas, faltan, son despreocupadas por sus hijos...Pero hay otros Comedores en donde hay sólo una persona, que les prepara de comer a doscientos niños y es en donde se ve el trabajo con entusiasmo. Además de que las señoras trabajan en conjunto y se llevan bien, reflejándose en su Desayunador y esto se nota desde que tú llegas... Hay un trabajo en equipo, esto de acuerdo a mi experiencia en estos seis aproximadamente años en el Programa. Por ejemplo, el DIF-Estatal apoya con la distribución de los alimentos y con la colaboración de la Universidad México Americana del Golfo (UMAG), que está apoyando con algunos estudiantes de gastronomía (Chef), para capacitar a Comités. Así, nos apoyamos mucho de estudiantes de Servicio Social (nutriólogos, dietistas), los cuales se les pide que elaboren material didáctico para ponerlo en práctica en las capacitaciones. También, se busca una empresa que done algunos materiales para los niños y se pueda tratar temas de los alimentos y los platillos. Otras formas de sensibilización que estamos manejando son con pláticas a los niños sobre los buenos hábitos... Yo considero que todo debe trabajarse en equipo, es necesario constar del apoyo por parte de la Secretaría de Salud (PREVENIMSS) con su Programa "*Chécate, Mídete y Muévete*", pero falta mucho. Por ejemplo los medios de comunicación que de alguna manera están bombardeando día a día a los niños. Por lo tanto, el gran problema que veo en todo esto, es por el cambio constante del Comité, se pierde este conocimiento por el gusto, el sabor y la sazón por la comida en el Desayunador por los niños, y es comenzar de nuevo a ver que les gusta a los niños comer... Déjame decirte, que se ha observado empíricamente, que los niños están modificando poco a poco sus hábitos, pero es un cambio gradual, de generación en generación, no puede ser de un día para otro... Hay que poner el ejemplo en medidas higiénicas; al respecto, estuve en una comunidad y les comentaba sobre la higiene al preparar los alimentos con una plática y no me hacían caso, lo lleve a la práctica y me hicieron caso. (Comunicación personal, 28 de julio, 2015).

Los menús cuentan con una ración para 10 integrantes de la familia y con sus respectivas porciones de kilocalorías por ración. De acuerdo con testimonios de la cocinera e integrante del Desayunador, refiere que es un gran problema al no tomar en cuenta sus opiniones en la preparación de los menús y recetas. Como lo menciona el supervisor Andrés:

El desayuno debe ser bueno y a la vista del niño, pero creo que uno de los grandes problemas al prepararlo y que siento que repercute en la entrada por los chicos al Desayunador Escolar, es porque no toman los usos y costumbres alimentarias... Te comento, que no en todos los Estados el Programa DEC lleva los mismos productos, por la extensión territorial, el clima que varían y también como trabajan los padres de familia... Es importante el cómo te preparen la soya, es necesario que experimenten con los niños para ir creando el gusto por este alimento. Por lo tanto, como Supervisor siempre les digo al Comité que se esmeren en el sabor porque es importante que le guste al niño para entrar al Desayunador. También, que pregunten el Comité a los niños ¿cómo se imaginan el alimento que están preparando para los niños?, ¿qué aspecto tiene? y ¿qué sabor tiene? Puesto que no todos comen lo mismo, que los niños le den la buena vista desde que lo sirven. Sin embargo, es importante la preparación como punto clave en mis supervisiones y capacitaciones a la cocinera o Comité del DEC; siendo lo principal para el consumo la

preparación y para una asistencia al Desayunador, del mismo modo es el recurso y la motivación de los padres de familia, para que sus hijos entren. Tengo entendido que en algunos Desayunadores Escolares los padres de familia, están muy comprometidos pues hasta pagan por semana, es decir por adelantado el desayuno. (Comunicación personal, 21 de Julio, 2015).

Por lo tanto, con los testimonios se recalcó que la labor de los Desayunos Escolares es coadyuvar en la nutrición del niño, y que reciban los aportes nutricios necesarios para su crecimiento y desarrollo, pero que también en esta edad se determinan los hábitos alimentarios e higiénicos, ya que las costumbres adquiridas en esta etapa repercuten a lo largo de toda su vida. Por eso la participación de los padres de familia es de vital importancia para vigilar la adecuada aplicación del Programa. Asimismo, se resalta el respaldo de autoridades educativas tanto municipales y estatales que contribuyen al beneficio del desarrollo del escolar. Todo lo señalado, debe ayudar a realizar una vigilancia nutricia, con una higiene alimentaria al preparar los alimentos y de un equipo y utensilios de cocina adecuados y manejados en el Desayunador.

Al mismo tiempo, las Reglas de Operación repercuten constantemente en las prácticas de la alimentación infantil y consigo en sus modos de obtención-distribución de alimentos, así como en las maneras de preparación de platillos en los niños. Como lo recalca la nutrióloga Stephanie:

Las Orientaciones Alimentarias están determinadas por la NOM-043-SSA2-2005, que hace mención sobre los servicios básicos de salud, para una promoción y educación para la salud en materia alimentaria, siendo los criterios para brindar orientación. (Comunicación personal, 02 de Octubre, 2015).

En otras palabras, las Reglas de Operación para su ejecución son llevadas a cabo por las mencionadas normas y hay una esencial que permea a profundidad la operatividad en el Desayunador Escolar y las prácticas de la alimentación en los niños, es la regla 043³³ compuesta por dos gráficos como: el *Plato del Bien*

³³ El 23 de enero de 2006 se publicó en el Diario Oficial la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA-2005. Establece los criterios que deben seguirse para orientar a la población en materia de alimentación con observancia obligatoria para las personas físicas o morales de los sectores público, social y privado, que forman parte del Sistema Nacional de Salud, que ejercen actividades en materia de Orientación Alimentaria. Consultado 01 de Noviembre, 2015.

*Comer*³⁴ y por la *Jarra del Buen Beber*³⁵. Estos dos gráficos deben ser utilizados en toda “Supervisión” y “Capacitación” de las nutriólogas. Sirven para orientar a los niños y al Comité DEC en cuestiones de alimentación, con respecto a lo *qué deben comer y beber* y asimismo en lo *que debe cocinar y la cantidad* que debe preparar y servir a los niños el Comité.

3.4.3. Las reglas de una alimentación correcta en el Desayunador Escolar: Aprendiendo a comer

Las normas que se establece con la figura del *Plato del Bien Comer* y en la *Jarra del Buen Beber*, orientan las prácticas de la alimentación infantil tanto fuera como en el Desayunador Escolar. Estos gráficos son un recurso didáctico que las/los especialistas en salud-nutriólogos aplican para dar una Orientación Alimentaria a la población perteneciente a la Política de la EIASA y Programas de Ayuda Alimentaria, como el Programa DEC. Con la finalidad de encauzar en la población beneficiaria una “correcta alimentación” o “alimentación saludable”.

Disponible: <http://educacion.tamaulipas.gob.mx/wp-content/uploads/2014/06/NOM-043-2012.pdf>.

³⁴ El *Plato del Bien Comer*.- Es una representación gráfica de los grupos de alimentos que funciona como guía alimentaria. Consultado 01 de Noviembre, 2015. Disponible: <http://www.fns.org.mx/index.php?IdContenido=46>.

³⁵ La *Jarra del Buen Beber*.- Es una ilustración que marca las recomendaciones de bebidas saludables para la población mexicana, la cual tiene 6 niveles representan las proporciones durante todo el día. Consultado 01 de noviembre, 2015. Disponible: http://nutrihealthum.bligoo.com.mx/la-jarra-del-buen-beber#.VjW_xfkvfIU.



Fotos. No. 50 y 51. Muestra gráfico del *Plato del Bien Comer*, utilizado en los eventos de las *Jornadas Alimentarias* y en los Desayunadores por DIF-Municipal (19 de Abril, 2014).

El propósito del funcionamiento de las normas es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la “Orientación Alimentaria como un instrumento disponible para corregir dicha desinformación” (Cuadernos de nutrición, 2001, p. 44). Es dirigida a la población con opciones prácticas y un respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a las necesidades y posibilidades de los niños. Sirve como elemento para brindar información homogénea y consistente, a fin de coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población escolar infantil para prevenir problemas de salud relacionados con alimentación.

Estas normas o reglas se ejecutan por medio de la Orientación Alimentaria, la cual es prioritaria para capacitar a los niños en el Desayunador Escolar y es parte importante de las Reglas de Operación del Programa DEC y en particular, en el Comité. Como lo dice la nutrióloga Stephania:

Siempre le hago énfasis... Al personal que opera tanto en las supervisiones y capacitaciones en los Desayunadores Escolares, en hacer pláticas adecuadas con estas imágenes, para que a la gente se les quede y se cumpla con el objetivo. Les ayuda por medio del diseño de presentaciones en temas de alimentación y nutrición en distintas etapas de la vida. Así, en cada capacitación de Programas se les explica

fundamentalmente el manejo de los gráficos el *Plato del Bien Comer* y la *Jarra del Buen Beber*, que les ayuda para dar la Orientación Alimentaria... Apoyándose de un proyector, o con ayuda de un rotafolio. Siempre, les reitero que tienen que hacer sus propios materiales para las pláticas-talleres. También, se les dan trípticos con los gráficos y tienen que hacer énfasis en activación física, el no consumir alimentos con azúcar y grasa, como medidas higiénicas y de sanidad. (Comunicación personal, 02 de Octubre, 2015).

De acuerdo con las entrevistas a especialistas en salud y a administrativos del Programa DEC a nivel nacional, la justificación del diseño de estos gráficos constan con fines concretos, por los antecedentes que presenta la población mexicana escolar infantil. Por ejemplo:

En México, como en muchos otros países, con frecuencia es posible observar la creciente adopción de malos hábitos de alimentación que conducen a carencias, excesos y desequilibrios nutrimentales y afectan a sí la salud de la población de manera negativa. Los hábitos alimentarios tienen numerosos determinantes que interactúan de manera compleja; uno de ellos es la desinformación que resulta de consejos, mitos opiniones ligeras y la mala publicidad. (Cuadernos de nutrición, 2010, p. 44).

En las Reglas de Operación del DEC, en sus capacitaciones y supervisiones en materia de alimentación y nutrición a los niños y al Comité, es de vital importancia la aplicación de las normas por medio de gráficos. Identificando los grupos de riesgo; desde el punto de vista nutricional, con una evaluación del estado de nutrición, la prevalencia y magnitud de las enfermedades relacionadas con temas nutricionales, y por último, realizar una evaluación de la disponibilidad y capacidad de compra de alimentos por la población.



Fotos. No. 52 y 53. Muestra a administrativos indicándoles las reglas del juego a los niños en los juegos lúdicos como el semáforo y twister de alimentos disponibles en las *Jornadas Alimentarias* (20 de Febrero, 2015).

Los administrativos señalan que, muchas veces por una falta de educación en materia de nutrición en la población; por causantes de una pobreza agravada, por la pérdida del poder adquisitivo, el encarecimiento de los alimentos que muchas ocasiones restringe el acceso a una “dieta” o “alimentación correcta”. Además, que esta información en salud les ha servido para un control en la estatura baja, el bajo peso y emaciación (enflaquecimiento) que han disminuido, pero en contrapunto se ha generado el sobrepeso/obesidad en la población en general, así como de enfermedades degenerativas como: la hipertensión arterial, la aterosclerosis, la diabetes mellitus, el cáncer y la osteoporosis, mostrándose un notable incremento en los últimos años, que los administrativos no saben a qué se debe.

De igual manera, el Programa DEC busca generar una demanda de alimentos que debe sustentarse en la producción y el abasto oportuno de los productos, así como en la factibilidad del acceso a ellos, protegiendo la *soberanía alimentaria* de su población objetivo, los niños. El Programa exige conocer y dar preferencia a los alimentos locales y regionales por parte del personal encargado de estas tareas. Sin embargo, muchas veces esto no se lleva a cabo como está estipulado por no tomar en cuenta las prácticas de la alimentación de los niños, de acuerdo a los testimonios de los padres de familia y docentes de la Institución Educativa.

En otras palabras, los modos de obtención- distribución de los alimentos y las maneras de preparación de los platillos, muestran sus prácticas de la alimentación de los niños, las cuales están regidas por normas que son estipuladas y aplicadas en las Reglas de Operación al interior del Desayunador y repercuten en sus preferencias de selección, al señalarles *qué deben comer y beber y qué no deben comer y beber*. Y con relación al Comité DEC *qué deben cocinar y las cantidades que deben preparar* a los niños.

Para profundizar en lo señalado, se llevó a cabo la aplicación de un *grupo focal o de discusión* a administrativos-nutriólogas de DIF-Municipal, las cuales

profundizan en las problemáticas que se enfrentan. Ahí se enfatizó el intento de cubrir la meta del Programa DEC para que el Municipio de Puebla tenga más Desayunadores Escolares.

- Anahí G. (nutrióloga): Con el objetivo de combatir los problemas que los pequeños tienen como obesidad y sobrepeso, entre otros, se han incrementado las *Jornadas Alimentarias*, que se realizan por medio de juegos lúdicos para que los niños conozcan sobre hábitos saludables; con el apoyo del *Plato del Bien Comer*, el niño conoce los grupos de alimentos y sus propiedades nutrimentales. Con estas *Jornadas* los niños están aprendiendo a elegir alimentos más sanos. Entre otros materiales que se involucran son lotería de alimentos, serpientes y escaleras, hay unos aros, un juego donde el niño forma su *Plato del Bien Comer*, hay varios materiales didácticos y por medio del juego aprenden a comer sano.
- Evodio (Director de escuela): Gracias al equipo que se encuentra en la escuela, el cual hará posible esta actividad de Orientación Alimentaria. El cuerpo humano, puede compararse con una máquina que está siempre realizando diversas actividades, por lo que una alimentación equilibrada es el mejor combustible para mantener una buena salud. Una buena alimentación debe adecuarse a la edad, sexo, peso, talla y actividad física e intelectual de cada persona, considerando también el clima y los estados especiales de cada individuo. Una alimentación saludable es aquella que porta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sano, para desarrollarse plenamente y vivir con salud, aprender y trabajar mejor, así como protegerse de enfermedades... Esperando que estas *Jornadas de Orientación Alimentaria*, sean un éxito en beneficio de la población estudiantil de esta escuela.
- Roberto (Jefe. DIF-Municipal): Son importante estas *Jornadas de Alimentación*, pues de acuerdo con la FAO la protección social, se encarga de cubrir cuestiones de pobreza, el hambre, la mala nutrición, mediante la protección de ingresos y accesos a la nutrición, de una atención sanitaria y de servicios de educación. Con la finalidad de mejorar las capacidades humanas y la protección social para favorecer la capacidad de los más necesitados. En este sentido los Programas Alimentarios que ejecuta el Sistema Municipal DIF, forman parte de la protección social y contribuyen con alimentos para mejorar la alimentación de los niños y las familias. Así, estas *Jornadas de Alimentación* son pláticas de Orientación Alimentaria, que por medio de juegos conocerán los niños las diferentes propiedades nutritivas de los alimentos, cómo se dividen, que les aporta al cuerpo y la cantidad de alimentos que debemos comer. Además, promueven llevar una vida saludable, pues no basta llevar una correcta alimentación, sino que diariamente se debe aplicar algún ejercicio o actividad física para gastar la energía acumulada, y en este modo uno puede prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación tales como la obesidad y el sobrepeso.
- José (Director. DIF-Municipal): Hoy venimos a cumplir con ustedes esforzándonos porque su alimentación sea mucho mejor, la señora del patronato del DIF siempre nos ha dado instrucciones de que tengamos a todas las comunidades con una Orientación Alimentaria. Así, realizamos estas *Jornadas* por los índices de sobrepeso y obesidad en los niños, que en principio se vea reforzado por los padres de familia, pero en la escuela debemos dar conocimientos y preparación, pero la educación debe venir de la casa, recalco debe ser reforzado por los padres de familia. Por lo tanto, hago un llamado al Presidente de Padres de Familia que tiene que dar este tipo de mensajes, que nos apoyen a nosotros como autoridades y a los docentes. Realizamos actividades para que los niños no coman tantos dulces, que coman nutritivo... Que las Cooperativas también se exhorta que no tengan tantos dulces, se puede tener fruta, se puede tener algunas otras cosas que no les hagan tanto daño a los pequeños, porque el esfuerzo que estamos haciendo, es para que ustedes estén sanos y puedan aprovechar la escuela todos los días, para prevenir situaciones de obesidad y sobrepeso. Siendo muy

preocupante para el alcalde y su esposa la señora Dinora López de Gali. Ahorita no lo vemos, porque están muy chiquitos, están muy jóvenes. Hay que trabajar de la mano, que participen en las dinámicas... Que jueguen aprendiendo que “somos lo que comemos”, que la nutrición es muy importante porque nos va hacer unos ciudadanos muy responsables y muy productivos. Así, el día de hoy tendremos una medición de peso y talla, para checar a los niños que estén bien nutridos... Les pido que se acerquen a los especialistas como los médicos. Si bien, hoy vamos a promover estilos de vida saludables, que por medio de la repartición de *guías de nutrición*, la cuales contienen menús que les puedan ayudar a todas las mamás en ver el cómo pueden hacer un alimento nutritivo y no tan caro. Las cuales, fueron trabajadas con especialistas en nutrición, para que le sea un documento accesible y que pueda proporcionarle ideas de cómo preparar los alimentos de manera nutritiva. Se presentan actividades lúdicas, ejercicios y mucha diversión, pero necesitamos el compromiso de las mamás para que esto no se quede en este evento, sino que lleguen a casa y lo lleven a cabo y que estén al pendiente de la Orientación Alimentaria... Lo que se trata es de cumplir con una mayor calidad de vida para tener una buena alimentación en los niños y las familias. (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

Precisamente, con las normas se esbozan los materiales para difundir y diseñar el *desayuno escolar*. Esto efectuado con apoyos didácticos como “guías de menús y recetarios” que se reparten a los padres de familia en el eventos como las *Jornada Alimentarias* por administrativos del DIF-Estatal y Municipal. Se apoyan también de pláticas-talleres en las escuelas para la población que asisten al Programa DEC.

Para poner en marcha las pláticas y talleres; se ponen en práctica los puntos de vigilancia nutricia, de higiene y preparación de los alimentos en las escuelas, a los padres de familia, a autoridades de la Institución Escolar, al Comité DEC y a los niños, para el consumo de estos alimentos y platillos. Si bien, muchas veces no hay aceptación de la comida o desayuno o menú... Pero sí trabajamos con orientaciones de aprender el *Plato del Bien Comer* y que los apliquen en casa con la ayuda de recetas y guías de menús que se les entrega para modificar sus hábitos. (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

Los modos de obtención-distribución de los alimentos y las maneras de preparación de los platillos, se enfrentan a diversos problemas de acuerdo a los testimonios por los administrativos, para el cumplimiento del objetivo del Programa a la hora de la práctica del *desayuno escolar* en los niños. Primero, no cuentan con el suficiente personal capacitado para atender en los Desayunadores y segundo aspecto, falta de vehículo para moverse y hacer el trabajo de supervisiones y capacitaciones, además del poco apoyo de los directores de las escuelas, los cuales a veces no están dispuestos a apoyar en las pláticas y talleres de Orientación Alimentaria.



Fotos. No. 54 y 55. Guías de menús y recetarios que se brindan a la población en eventos de las *Jornadas Alimentarias* y a los Desayunadores Escolares (22 de Marzo, 2015).

Otras problemáticas a las que se enfrentan los niños, se debe el espacio, el cual es reducido para la cantidad de beneficiarios que se atienden. También, por “las cuotas que debe pagarse, a veces no alcanza a los padres de familia. Por lo tanto, prefieren preparar o comparar su *lunch* o por el simple hecho de que no les gusta lo que se preparó ese día o por la falta de compromiso del Comité DEC”. (O. A. Enai, Comunicación personal, 05 de Octubre, 2015).

Anahí G. (nutrióloga): Muchas veces los factores pueden ser porque los padres ya no tienen el dinero para pagar ni siquiera cinco pesos... Es una realidad. Otra tiene que ver que los niños no les gustan los menús, también porque no le alcanza para comprar en la Cooperativa Escolar, o porque se les hace aburrido. La cuestión, es que no queremos que baje tanto la matrícula o el número de niños que entran al Desayunador que sea variable. Por ejemplo, que el día de hoy entren 130 niños y mañana 150, va fluctuando entre 10 o 15 personas, pero el problema o los puntos rojos, es cuando en un Desayunador se registran 200 niños y ahora hay 100, acá para nosotros es una problemática porque bajaron tanto los índices y tiene que haber una razón del porqué. Otra es por las señoras que no saben, por ser nuevas en las actividades del Desayunador, pero también puede ser que el pequeño no entre porque se sienta lleno... Puede haber muchas circunstancias o factores, el punto fundamental tiene que ver mucho la Cooperativa; ya que, si a los niños los atiendes de mala gana o la que atienda tenga un mal carácter, el niño va a preferir no entrar e irse a la Cooperativa Escolar. (Comunicación personal, 28 de Julio, 2015).

Los administrativos comentan que se enfrentan en su mayoría con los directivos y docentes de la escuela, otras veces con el Comité DEC y finalmente con los niños. Esto genera el incumplimiento del objetivo y consigo de las Reglas de Operación del Programa, los cuales son llevados por intereses políticos o personales, ocasionando disputas que repercute en las prácticas de la alimentación en los niños. También, refieren que tiene que ser una labor constante, pero la mayor parte de su tiempo lo utiliza en trabajos de oficina y no en los lugares como el Desayunador Escolar.

Por lo tanto, los modos de obtención- distribución de los alimentos y las maneras de preparación de los platillos que enfrentan los administrativos, depende de varios cuestionamientos ya mencionados para la operación y funcionamiento del Programa DEC.

Hace un año 2014 eran 64 Desayunadores Escolares y en la actualidad 2015 existen 83 de estos Desayunadores... Y están pendientes por abrirse más, de los cuales hay inaugurados 33 en el Estado de Puebla. Es decir, que hasta estos momentos, se cuenta con 180 Desayunadores Escolares trabajando en el Estado. Pienso que la meta está bien, pero se genera que no esté bien estructurado el Programa con personal adecuado... Sigue habiendo problemas. No vale la pena abrir tantos Desayunadores si no están bien vigilados y capacitados los Comités, por el tiempo que damos a las actividades y el recurso tanto humano como material. (G. M. Anahí, Comunicación personal, 28 de Julio, 2015).

En las entrevistas referidas, esclarecieron y concordaron que muchas cosas no están funcionando del todo en el Programa. Por lo tanto, mencionan que se necesitaba preguntarle a alguien externo y así podría conocer qué otras problemáticas existen, a parte de las indicadas. También refieren que el DEC debería llevar a cabo actualizaciones al mismo, porque durante años ha sido similar y consigo, continuarán los problemas.

Independientemente de los problemas que existen en el Programa, yo me siento muy a gusto, es mucha la carga de trabajo pero siempre me ha gustado trabajar con niños y siento que tengo una vocación para hacerlo, soy muy amigable para ellos y de esa forma los canalizamos al Programa para que coman saludable. Por lo tanto, al Programa le veo varias fallas, pero si las trabajamos irán modificándose porque muchas veces no se actualizan estas fallas y caemos en los mismos problemas. (G. M. Anahí, Comunicación personal, 28 de Julio, 2015).

En otras palabras, el Programa DEC no está siendo *eficaz* concluyen los administrativos de DIF-Estatal. Por ejemplo refieren:

Hay que hacer esfuerzos con los DIF-Municipales, para complementar en temas de los Desayunos Escolares calientes y fríos. Por lo tanto, la prioridad de la Institución DIF es que llegue el alimento a muchos que lo necesiten y sobre todo verificar que los niños que necesiten el apoyo lo tengan, e independientemente de realizar un oficio para pedir más insumos, no hay que cuestionarse por las cantidades. No debemos cuestionarnos como organismo por qué sube o por qué baja el producto. Nuestro deber es hacer el cambio de las cantidades que se otorgan a los pequeños porque los niños no tienen la culpa a la hora de las verificaciones de las cantidades del producto. En la licitación pública para que se den los apoyos de los distintos Programas por cada desayuno frío y caliente, nosotros como Institución DIF cobramos una cuota con base en lo que el municipio nos dicen... Aumentamos o disminuimos producto, no inventamos las cantidades. (Antonio Director de Alimentaria, Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

Estas normas que se llevan a cabo en las Reglas de Operación son de vital importancia y formadoras de las prácticas de la alimentación de los niños al interior del Desayunador Escolar, permean en los modos de obtención-distribución de los alimentos, como en las maneras de preparación de sus platillos, es decir en sus preferencias de selección, las cuales, paulatinamente se han ido modificando, por los productos que no distribuyen en el Desayunador.

3.5 Los Padres de Familia en el Desayunador Escolar

El contacto con los padres de familia, se llevó a cabo a través de visitas periódicas, en las reuniones o asambleas en los *Consejos Técnicos* de los docentes y las juntas del Consejo Escolar de Padres de Familia. Que por medio de la aplicación de las técnicas como: la observación participante, entrevistas y la herramienta de encuestas dieron información de las prácticas de la alimentación de los niños y sus preferencias de selección de los alimentos y platillos en el Desayunador Escolar.



Fotos. No. 56 y 57. Muestra junta de los padres de familia de la Institución Escolar y un ejemplo de una reunión del Consejo Escolar de Padres Familia (22 de Octubre, 2015).

De acuerdo con los testimonios de los padres, estos cuentan con ingresos familiares mínimos. Lo que repercute en disponer de servicios en sus viviendas como luz, agua, para alimentos de la canasta básicas, algunos se dedican a labores del campo y otros trabajan como obreros cerca de las distintas fábricas que se encuentran cerca del lugar como en la refresquera *Pepsi* y de industrias de materias primas para la construcción, otros en el centro de la ciudad como albañiles y algunas mujeres laboran como empleadas domésticas o en actividades comerciales.

La información del “Centro de Bienestar Social” (CECEM) del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) refiere que existe una falta de participación de los padres de familia al Programa DEC. Esto se debe a que en su mayoría son madres solteras, las cuales tienen que trabajar y encargan a sus hijos algunas veces con los abuelos, algún familiar o en ocasiones son dejados por un rato en el CECEM. En su mayoría son padres jóvenes (entre 20 a 36 años), por tal motivo, se ha visto que no tienen el tiempo para comprar los alimentos y prepararlos para elaborar el *lunch* o *desayuno escolar* de sus hijos.

- ¿Conoce el Programa de Desayunos Escolares Calientes?
- Sí lo conozco.
- ¿Usted estuvo de acuerdo en la instalación del Desayunador Escolar?
- Sí, porque ahorra tiempo a los padres como yo que trabajamos... Además de ser un buen proyecto” (O. B. Nadia, Comunicación personal, 14 de Octubre, 2015).
- ¿Conoce el Programa de Desayunos Escolares Calientes?
- Sí, por la escuela de mi hijo.

- ¿Entra su hijo al Desayunador Escolar?
- Sí entra, siento que el Programa está bien... Pero creo que este se desaprovecha porque hay niños que no tienen el dinero y por lo tanto, no pueden entrar y tampoco tienen buena alimentación en casita. Yo he tratado de que mi hija entre, pero a veces si me es difícil tener el dinero, pero invierto en eso porque sé que es bueno para su cuerpo al llevar una alimentación sana.
- ¿Cómo madre de familia que aceptó la instalación del Desayunador Escolar, es encuentra satisfecha con las actividades del Programa?
- Sí, pero hay que pensar en mejoras al Programa, como capacitar a las personas que guisan para darles más atención a los niños que tienen problemas de obesidad, pues veo sus compañeritos de mí hija, en su mayoría están gorditos.
- ¿Cuántas veces entra al Desayunador Escolar su hija?
- Sólo dos veces por semana porque repiten la comida, o a veces les dan lo que queda de un día antes.
- ¿A qué se debe que en ocasiones, su hija no entre al Desayunador Escolar?
- Por la falta de dinero. (M. M. Luz, Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).

- ¿Conoce el Programa de Desayunos Escolares Calientes?
- Sí, conozco el Programa... Desde que yo cursaba la primaria ya estaba este Programa, el cual yo también fui beneficiaria, actualmente porque al ser la Presidenta del Consejo Escolar de Padres de Familia, estuve de manera cercana con los niños del Desayunador Escolar.
- Usted, estuvo de acuerdo en la instalación del Desayunador Escolar ¿Por qué causa?
- Sí, estuve de acuerdo en el Programa, por cuestiones en muchas veces por ocupaciones... No da tiempo de preparar un desayuno adecuado a los niños, y con la instalación... Considero se alimentan mejor y a un bajo costo, es un beneficio tanto para los padres como para los hijos.
- ¿Cuántas veces entra al Desayunador Escolar su hijo? Y ¿Por qué entra?
- Toda la semana... Sólo cuando él me dice que no quiere entrar, es cuando le pongo *lunch*, pero quiero mencionar que a pesar de que le pongo *lunch* procuro que en casa desayune una pequeña porción de comida, como leche y galletas marías o menos de la mitad de un pan de dulce. (F.M. Elizabeth, Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).

- ¿Conoce el Programa de Desayunos Escolares Calientes?
- Sí lo conozco, mi hijo que está en la primaria y el otro en preescolar, a veces entran, porque no les gusta la comida más bien el menú.
- ¿Qué me puede comentar del Programa Sra. Laura?
- Está bien el Programa, sólo que está mal porque siempre es lo mismo.
- ¿Por qué Sra. Laura le dice a su hijo que entre al Desayunador?
- Le digo que entre al Desayunador porque come mejor y los alimentos que le dan son nutritivos para él. Lo único que sí recalco es que le den variedad al menú... Es un buen Programa porque dan cosas nutritivas.
- ¿Cuántas veces entra al Desayunador Escolar su hijo y por qué entra?
- Sólo entra dos veces por semana, porque casi siempre dan lo mismo en el Desayunador Escolar. (G. S. Laura, Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

- ¿Conoce el Programa de Desayunos Escolares Calientes?
- Sí lo conozco.
- ¿Entra su hijo al Desayunador Escolar?
- Sí entra porque le digo que entre... Pero no le gusta mucho.
- ¿Usted estuvo de acuerdo en la instalación del Desayunador Escolar y por qué?
- Sí estuve de acuerdo en poner el Desayunador... Pero algunos padres de familia no lo estuvieron.
- ¿Cuál cree usted que sean las razones por las que su hijo entra en ocasiones a comer al Desayunador?

- Porque no me da tiempo prepararle su almuerzo y a veces no desayuna en casa, entonces come allá.
- ¿Cuál es la razón por las que su hijo entra en ocasiones a comer al Desayunador?
- Porque los obligan a comer a prisa y al final del día vomita lo que comió”.
- ¿Cuántas veces entra al Desayunador?
- “Entra sólo dos veces por semana.
- ¿A qué se debe que su hijo entre o no entre al Desayunador?
- Porque vomitaba en las noches y enfermaba del estómago. (C. H. M. Dulce, Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- ¿Usted estuvo de acuerdo en la instalación del Desayunador Escolar Sra. Selene?
- Sí, estuve de acuerdo que se instalara el Desayunador, porque les iban a llevar su peso, su talla a los niños que costaría de cinco a seis pesos máximo. Y ahora está muy caro el Desayunador, hay poca falta de comunicación y falta de apoyo de los padres al Desayunador y no hay variedad en la comida, por lo tanto mis hijas antes entraban y ahora ya no. (L. D. Selene, Comunicación personal, 13 de Julio, 2015).

En las entrevistas los padres de familia mencionan que el Programa DEC es útil para ellos y después para sus hijos porque no invierten tiempo en la preparación del desayuno y así pueden realizar sus actividades laborales y están tranquilos porque sus hijos comen nutritivo. El Desayunador Escolar presenta para los padres distintas discusiones cómo el que apresuran a sus hijos a comer y no hay una variedad en los menús. Lo que ocasiona varios desacuerdos de cómo se llevan las actividades en el Desayunador. Unas refieren “que es mucho el trabajo, para juntar el dinero para que su hijo entre a desayunar” (Diario de campo, 07 de Septiembre, 2015).

- ¿Qué piensa de los menús que se dan en el Desayunador Escolar?
- Dulce (madre de familia): A veces son buenos, pero son mejores las *memelas* y cuestan menos.
- Cree usted Sra. Dulce, que los menús estén diseñados de acuerdo a las necesidades tanto nutritivas, económicas de usted y claro de su hijo.
- No, pues como le comento... Hay otros alimentos que son baratos y que pueden comer en el Desayunador los niños. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): Muchas veces mi hijo, me dice que no quiere entrar al Desayunador porque no le gusta la forma de preparación y por lo mismo el sabor cuenta mucho, son varios aspectos del porque mi hijo en ocasiones no quiera entrar, no sólo por el menú... Empezando porque yo misma le digo que debe desayunar allá, ya que representan un apoyo económico y de tiempo para mí. Además, por otro lado al ver que sus compañeros asisten al Desayunador... Es digamos que un impulso para que el también asista. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Cree usted Sra. Laura que el menú está diseñado de acuerdo a las necesidades tanto nutritivas, económicas y de preferencias de su hijo.
- Laura (madre de familia): Claro que sí, sus alimentos reitero son nutritivos y me ayudan mucho a mi economía, cuando no puedo darle dinero para que compre algo para comer en la escuela. Yo estuve de acuerdo a que se instalara el Desayunador Escolar, porque

es una buena ayuda y además veo que si hay una agradable relación. Con respecto a los alimentos que le dan a mi hijo, no hay ningún problema sólo hay que variarle y motivarlos para que entren, porque son nutritivos los alimentos que se les dan. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

- ¿Qué piensa de los menús que se dan en el Desayunador Escolar?
- Luz (madre de familia): No son los adecuados, pues no se los dan variados y no meten frutas y verduras, sino que pura pasta. No están diseñados estos menús de acuerdo a las necesidades de mi hija en cuestiones nutritivas y económicas. (Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).

Es evidente con los argumentos, que hay que trabajar en la cuestión de los menús escolares, pues son base importante para la entrada de los niños al Desayunador, pero también hay propuestas que de acuerdo con los padres de familia pueden ayudar al Programa DEC, por ejemplo:

- Dulce (madre de familia): Hay que convocar a los demás padres a que participen en el Programa y motivarlos. Pues el Programa es bueno pero la *idiosincrasia* es lo que no. Hacer un reglamento que invite a participar a todos los que pagan por un desayuno o que sepan que no es un servicio que deba remunerarse. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): Muchos niños asisten y aprovechan los desayunos de tal manera, para mejorar su alimentación y con ellos su salud. Porque he visto a menores con mejor alimentación en los niños que entran; a los que no entran, hay que luchar para que continúe el Programa. Si me encuentro satisfecha... Pero siento que es necesario realizar un estudio sobre la alimentación que se lleva en casa por los niños, y de esta forma suministrar aquellos que no les dan en su hogar pero que si son importantes para el desarrollo de los menores, y por otro lado evitar alimentos que a la mayoría no les gusta y no tener un desperdicio de los mismos. Y para solucionar problemas de salud que puede enfrentar mi hijo como obesidad, que se lleven por medio de pláticas y talleres para madres de familia sobre la alimentación de todos los miembros, por otro lado llevar un control de talla y peso en las escuelas... Bien elaborado. Precisamente lo que mencioné con antelación, hay que evitar alimentos que les disgusten a los niños o a mi hijo. El Programa sí toma en cuenta las preferencias o las necesidades y considero que hay una relación agradable hacia mi hijo con el Programa. No exactamente todo los cambios se deben al Programa, desde siempre le he inculcado a mi hijo buenos hábitos alimenticios, que con los Desayunos Escolares sólo se refuerzan. Creo que los hábitos se construyen desde casa... Hay que tener mucho cuidado con la forma en la que se preparan los alimentos, tal vez si hicieran un estudio sobre los alimentos que prefieren los niños, y cuales no les agradan para así evitar que haya un rechazo. Tal vez a través de consultas nutricionales, así como talleres de preparación de alimentos dirigidos a las madres de familia, que muchas desconocen sobre el Programa y los beneficios que tiene". (Comunicación personal, 23 de julio, 2015).
- Laura (madre de familia): Si variaran la comida, ya que al variarla pueden motivar a los niños. También a veces darles algo que les guste, para que entren... Pues el Programa no está comprendiendo sus preferencias al no tomar en cuenta el gusto que tiene por ciertos alimentos y todavía sin motivación, pero mi hijo me dice que él se siente bien en el Desayunador. Por lo tanto, siempre le digo que entre y cuándo no entra es porque no

hay variedad y aparte, le digo a mi hijo que no coma golosinas, que no le hacen bien... Yo digo, que al no repetirse el menú los niños entrarían, pero asimismo nosotros como padres tenemos que contribuir en decirle a nuestros hijos que no coman golosinas, no darles tanta azúcar en los alimentos y controlar también la sal. Hay que cambiar la alimentación desde el hogar y si toda la familia comemos bien, pues el niño comerá bien. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

- Luz (madre de familia): Yo sugiero que les den frutas y verduras, sé que los niños no entran por la falta de dinero, pero hay que intentar los padres trabajar en esto. Intentar variar la comida, pues hay en muchas ocasiones que les dan pura pasta... Muchas veces mi hija a veces no quiere entrar porque me comenta que les dan mucha pasta y soya, que casi es siempre y que le da asco. Hay que darles algo que les nutra, pero no hay un nutriólogo que este en constante vigilancia en el Desayunador Escolar, creo que es importante que el nutriólogo se encuentre checando los menús que se les dan a los niños en el Desayunador. (Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).
- Selene (madre de familia): Hay que intentar hablar con las personas o autoridades encargadas, para que la Cooperativa Escolar no se abra al mismo tiempo que el Desayunador porque los niños van a comprar y que haya más opciones en los menús. (Comunicación personal, 13 de Julio, 2015).

Cabe mencionar, que los actores como el Comité, los administrativos del Programa DEC, el directivo y algunos docentes mencionan que no existe la preocupación de los padres por la alimentación de sus hijos. Por los comentarios por los padres de familia, si se encuentran preocupados por las prácticas de alimentación de sus hijos. Por ejemplo madre de familia comenta:

Los hábitos hay que reforzarlos en casa... Mejorar la alimentación de los niños, de manera personal, me gusta mucho leer sobre la alimentación, que le beneficia y afecta para que posteriormente lo considere a la hora de preparar sus alimentos de mi hijo. Pero las personas que también deben estar involucradas para la salud de mi hijo son mi madre y yo; ya que mi hijo y yo vivimos en la casa de mis padres y somos ella y yo las encargadas de la preparación de los alimentos para mi hijo y de los demás miembros de la familia. (F.M. Elizabeth, Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).

Los padres de familia, hablan de trabajar en conjunto con la Institución Educativa, de Salud y el Programa DEC. En el Desayunador Escolar comentan las madres de los niños entrevistados que la comida es sana porque es lo recomendado en el *Plato del Bien Comer*, que se encuentra en los libros de texto de sus hijos. Así, muchos de ellos se guían por medio de este gráfico para alimentarlos, pero por cuestiones laborales a veces es imposible poder apoyar y que asistan sus hijos y también por el costo del *desayuno escolar* que en ocasiones no pueden pagar.

3.5.1. Disertaciones sobre el costo del desayuno escolar

En la relación que existe entre los padres de familia con el Desayunador Escolar, impera una disconformidad al señalar, “que no cooperan totalmente en el Desayunador con la necesidades que hay en la escuela, al no suministrar un recurso económico por el uso del agua y su almacén” (Diario de campo, 21 de Septiembre, 2015). A manera de ejemplo los padres de familia refieren:

La cuota del desayuno, por eso se quedó en nueve pesos para entrar al Desayunador porque así ya no tendríamos que venir ayudar. Acordándose en las reuniones pasadas y ahora quieren que uno venga ayudar, entonces ya no estoy de acuerdo en el costo de la cuota, tanto la Cooperativa Escolar como el Desayunador Escolar deben cubrir con las necesidades de la escuela como dar cooperación, y por eso estamos pagando. (Diario de campo, 21 de Septiembre, 2015).

En otras palabras, los padres mencionan que al interior de la escuela tanto la Cooperativa y el Desayunador, utilizan agua y no cooperan. A lo que quiero llegar, es que estos aspectos tienen relación en discusiones generadas día a día en el Desayunador, al no estar totalmente de acuerdo con las actividades del Programa DEC con los padres de familia de los niños que no entran, recalcando que ellos cooperan la misma cantidad que los padres que entran cuyos hijos a desayunar. Estos problemas son sólo una muestra de algunas de los inconvenientes que enfrenta el Desayunador. Otro es el costo del desayuno que originó bajas de asistencia en los niños. Comentando los padres de familia y el directivo y los docentes:

La escuela está ubicada en una comunidad indígena, a veces la institución como la Secretaría de Educación del Estado no genera el recurso tan rápido como a otras escuelas que no son indígenas, sé que hay carencias y que perjudican a nuestros niños, al no poder acceder al Desayunador por el costo. También, se necesita en el patio de la escuela un techo, pues ahí es donde comen sus hijos porque el espacio del Desayunador Escolar es insuficiente y caro. (Diario de campo, 21 de Septiembre, 2015).

Con los testimonios escritos, me dirigí a algunos padres para profundizar sobre sus comentarios sobre el Programa DEC.

- ¿Qué piensas sobre el costo del *desayuno escolar*?
- Luz (madre de familia): Es caro, porque hay niños que no tienen para entrar.
- ¿Ha apoyado alguna vez en las actividades dentro del Desayunador Escolar?

- Sí, a lavar trastes y lavar la cocina, lo hago para que a mi hija la atiendan bien. (Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): .Creó que es un buen costo del *desayuno escolar*, muy accesible.
- ¿Cómo contribuye o ayuda en el Desayunador Escolar?
- No he podido ayudar o cooperar en las labores... En primera porque no me han dado la oportunidad las señoras que están en el Desayunador y claro por mi trabajo, pero siento que el desayuno que le brindan a mi hijo es bueno... Le ayuda porque mi hijo desayuna bien. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Laura (madre de familia): Está bien el *desayuno escolar*... Porque dan varios alimentos" (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Dulce (madre de familia): Más o menos es costeable el *desayuno escolar*... Pero mi hijo no asiste frecuentemente al Desayunador por la cuestión del dinero.
- ¿Ha apoyado alguna vez en las actividades dentro del Desayunador Escolar?
- Si, lavando trastes, cocinando y limpiando. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Selene (madre de familia): El costo el *desayuno escolar* lo elevaron y por lo tanto, muchos niños dejaron de entrar al Desayunador como mis hijas, pero también porque no varían lo que cocinan. (Comunicación personal, 13 de Julio, 2015).

La información de los padres de familia, se obtuvo con el apoyo de una encuesta socioeconómica y un diagnóstico nutricional del "Centro de Bienestar Social" del IMSS, se pudo constatar que el costo del desayuno no afecta la economía de los padres de familia. En cambio los padres que exclamaron que es caro el costo del desayuno, son madres solteras y rentan casa. Además, vienen de otras partes del Estado de Puebla (Sierra Norte o la Mixteca poblana) y de Oaxaca, por lo tanto, no cuentan con familiares que les apoyen en la alimentación de sus hijos y al cuidado de los mismos.

3.5.2. El desayuno de casa de los niños de la Nueva Resurrección

Al entrevistar a los padres de familia y hacer empatía con algunos de estos, pude visitar algunos hogares. Ahí, abundé sobre los modos de obtención- distribución de alimentos y las maneras de preparación de los platillos, también sobre el *lunch* o refrigerio escolar o a la hora del *desayuno de casa*, conocí como algunos padres les dan dinero a sus hijos para que compren al interior de la Institución Educativa, ya sea en la Cooperativa Escolar o en el Desayunador Escolar.

En los hogares se observó que cuentan con varios alimentos que son cultivados por las familias como el maíz y el frijol. De igual forma por problemas económicos, no siempre se tiene comestibles para sustentar la comida en el hogar. Por lo tanto, en su mayoría los padres buscan otros apoyos como Programas de sustento a la mujer con “despensas”. Con ayuda de una *encuesta de prácticas de alimentación escolar infantil* a los padres de los niños, se concretó una clasificación de los alimentos y platillos en los distintos escenarios, donde el infante realiza sus prácticas de alimentación con el propósito de obtener información en sus preferencias de selección.

a) Alimentos y platillos dentro de la escuela:

- ¿Qué alimentos y platillos come su hijo (a) dentro de la escuela?
- Dulce (madre de familia): No consume más que su jugo, pues no hay dinero para que compre. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Laura (madre de familia): Los tacos dorados que venden en la Cooperativa, pues le gustan mucho... También el *sandwich* y torta, pues estas no se dan en el Desayunador Escolar y las compras en la Cooperativa o se las preparo en la casa. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

b) Alimentos y platillos fuera de la escuela:

- ¿Qué alimentos y platillos come su hijo (a) fuera de la escuela?
- Dulce (madre de familia): A veces compra galletas, *chicharrines*, *bonice* [paletas de hielo], nieve, esto no es siempre... Pues no dejo que coma alimentos *chatarra*. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): No compra alimentos dentro de la escuela... Cuando no entra al Desayunador, yo le pongo su desayuno desde casa. Nunca he sido de la idea de comprar alimentos fuera de la escuela, solo dulces de vez en cuando pero por puro antojo de él, no para que cumplan como comida, desde mi opinión, los *chicharrines* o papas envasadas, al igual que la fruta picada que venden me dan cierta desconfianza por la falta de higiene que hay para prepararlos. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Laura (madre de familia): Las papas son de su agrado, helado porque adentro se los venden y los dulces porque le gustan, pero esto es a veces, no es siempre. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Luz (madre de familia): Mi hija no consume o compra alimentos dentro ni fuera de la escuela, pues no hay dinero y también porque venden *chicharrines* preparados con chile, *esquites*, *gorditas*, chalupas, *tostadas*, *molotes*, *salchichas* fritas, papas a la francesa. Y se supone que estos alimentos no son nutritivos para mi hija, por lo tanto no compra. Insisto que debería haber capacitación para padres y las personas que guisan para nutrir bien a nuestros hijos... Yo intento buscar y platicar con gente que sabe de alimentación y les pregunto para que mi hija coma bien y saludable, pero hay muy pocos papás que están interesados en la alimentación de sus niños. Se necesita un capacitador en alimentación. (Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).

c) Alimentos y platillos preferidos en casa:

- ¿Qué alimentos y platillos prefiere comer su hijo (a) en casa?
- Dulce (madre de familia): Es el pollo asado porque él dice que es delicioso, las lentejas porque a comparación en el Desayunador que también las hacen, le gustan sin combinar dulce y sal, el pipián con puerco, las albóndigas; por el sazón, las *enfrijoladas* porque le doy la porción ideal y no le cae pesado, pero en cambio en el Desayunador no... Le dan más y luego que coman rápido y le cae pesada la comida. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): Come pastas (sopa aguada, *espagueti*, sopa fría), me he dado cuenta que tiene preferencia por las pastas, porque son fáciles de ingerir y por el sabor especialmente de aquellas que llevan crema, queso y jamón como lo son la sopa fría y el *espagueti*. Huevos.- Porque hay ocasiones en las que me pide hasta doble ración y se los come de diferentes formas de preparación: con jitomate, nopales, jamón, salchicha, revueltos, estrellados. Nopales.- Es un alimento que rara vez falta en su alimentación, aunque la mayoría de verduras las consume, los nopales son los que él mismo pide cuando le ofrezco de comer. También, papas fritas, hervidas, en tortitas o de cualquier forma se las come y todo tipo de carnes, por el sabor que tiene se las come... Desde pequeño le daba calditos, o en papilla y desde entonces tiene gusto por las carnes. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Laura (madre de familia): Las *enfrijoladas* le encantan, el pollo y el huevo le gustan mucho, el platillo como pollo al horno es su favorito y el filete empanizado le agrada. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Luz (madre de familia): La leche con fruta en licuado, sopa de verduras con pollo, cereales como la nuez, avena, amaranto, almendras... Estos alimentos le doy; ya que, me comento una nutrióloga que le sirve para concentrarse en la escuela y pensar mejor, otros alimentos son el pescado frito con ensalada, carne de puerco en salsa de jitomate. (Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).

d) Alimentos y platillos no preferidos en casa:

- ¿Qué alimentos y platillos no come su hijo (a) en casa?
- Dulce (madre de familia): La ensalada como el pico de gallo, porque no le gusta el jitomate y el pepino crudo, el pescado por el olor, el mole de panza por el sabor. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): Los pescados y mariscos no le gusta por su sabor. Los camarones al igual que los pescados y mariscos no le agradan... Quiero mencionar que yo soy alérgica y por tal motivo los evito en nuestra alimentación. Sin embargo, las veces en las cuales los ha probado no le gustan. Picante [chile] ningún alimento que lo contenga... Posiblemente porque en casa se evita por problemas gastrointestinales de algunos miembros de la familia; y por lo cual, él no está acostumbrado. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Laura (madre de familia): No le agrada el hígado de res, le reitero la soya y el espagueti no le gustan. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Luz (madre de familia): Come de todo, pero hay veces que no hay dinero para comer variado, por lo tanto procura comer todo. (Comunicación personal, 07 de septiembre, 2015).

- Nadia (madre de familia): Son la carne, al igual que los frijoles no me da tiempo preparárselos, mariscos porque casi no voy al mercado a comprar estos alimentos y por lo tanto no los preparo en casa, amaranto porque nunca he preparado este alimento y no sé cómo se prepara y por eso no se lo doy a mi hijo. De ahí en fuera consume todos los alimentos, siento que consume en su mayoría. (Comunicación personal, 14 de Octubre, 2015).

e) Alimentos y platillos que se preparan para su *desayuno escolar* para el receso, sino entra al Desayunador:

- ¿Qué alimentos y platillos le prepara a su hijo (a) para su recreo en la escuela?
- Dulce (madre de familia): Le preparo una torta de jamón o de salchicha, pero antes desayuna diario en la casa y a veces le preparo su fruta picada. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): Las tortas de jamón; por el jamón y el queso, *sandwich*, al igual que las tortas... Mi hijo tiene un gran gusto por el queso y jamón, huevo con jamón porque el huevo es uno de sus alimentos favoritos, fruta picada... Toda la fruta le gusta y por tal motivo le gusta que le ponga precisamente eso de *lunch*, galletas saladas con queso *philadelphia*, principalmente por el queso le agrada que le ponga estos alimentos de *lunch*. Considero que el Programa ayuda a que los niños como mi hijo reciban una mejor alimentación, que el típico *lunch* que normalmente llevan los niños a la escuela como: torta, *sandwich*, galletas, jugos. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Laura (madre de familia): Cuando no entra al Desayunador Escolar, le preparo sus *enfrijoladas* y su huevo con *salchicha*, le gusta mucho y le doy dinero, o a veces le preparo una torta, *sandwich*, *hot dog* porque le gusta y le dura más hasta que salga de recreo. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Luz (madre de familia): Siempre desayuna en casa, le preparo un licuado con leche, fruta, amaranto, nuez, almendra, pasas, granola y un poco de fruta picada y un *yoghurt*... Pues esto como ya le había comentado, le hace bien para que se concentre su cerebro en la escuela. (Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).

f) Alimentos y platillos no preferidos en el Desayunador Escolar:

- ¿Qué alimentos y platillos no come en el Desayunador Escolar?
- Dulce (madre de familia): Las preparaciones como la ensalada con atún, me dice mi hijo que es asquerosa porque lleva mayonesa y no le gusta, los frijoles y huevo al consumirlos juntos es demasiado pesado a su estómago y por lo tanto se siente mal, la sopa de elote, es mucho cereal con tortilla, las calabazas con soya; por ser una comida fría en el desayuno le da mucho asco... Sí tiene crema o carne o queso es el rechazo por el sabor y además tiene demasiada grasa. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): No hay alimento que no le guste, si no lo consume es por falta de apetito, pero no precisamente porque no le guste... Para mí hijo no es problema comer los alimentos que le dan en el Desayunador, pero aquí depende mucho de la educación alimentaria que hay desde casa; es decir, no van a consumir lo que en casa normalmente no les dan y por consecuencia no conocen y no se lo comerán, esto pasa con mi hijo. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015)
- Laura (madre de familia): Es la soya, porque no le gusta el sabor que tiene. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

- Luz (madre de familia): Los alimentos que le gustan a mi hija como la leche, la fruta, pescado y verduras, sólo que no se lo dan siempre en el Desayunador Escolar, no se los dan diario, la soya pues no la saben guisar. Mi hija come de todo y trato que coma los alimentos en el Desayunador pues son nutritivos y le sirven para estudiar, pero sí que tenga una variación y que metan otros alimentos que también sean nutritivos. (Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).
- Nadia (madre de familia): Los frijoles... Porque no me da tiempo prepararlos en la casa y cuando se los dan en el Desayunador Escolar; pues no los sabe comer, los jugos naturales porque siento que hace mucho frio en la mañana y su estómago está caliente para beber estos. (Comunicación personal, 14 de Octubre, 2015).

g) Alimentos y platillos preferidos en el Desayunador Escolar:

- ¿Qué alimentos y platillos come su hijo (a) en el Desayunador Escolar?
- Dulce (madre de familia): Los tacos árabes, los *hot dogs*, tostadas porque se le antojan mucho. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Elizabeth (madre de familia): No tiene favoritos, la mayoría le agradan. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Laura (madre de familia): Son varios como la sopa, gelatina y albóndigas le gustan mucho, los tacos le agrada su sabor y la fruta le encanta y aparte le enseño que las coma en casa. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

Tal como se observó en los testimonios, los padres de familia hablan de los alimentos y platillos que consumen sus hijos, que a veces puede ser una comida *desabrida* o *insípida* porque no están educados en casa a comer ciertos productos del Desayunador Escolar. También, se refieren al gusto, el sabor, la sazón, las aversiones dietéticas (enfermedades-alergias), las capacidades económicas y a veces los motivos laborales. Cabe agregar que algunos padres no les dan dinero a sus hijos para entrar al Desayunador por todo lo que ya se comentó. Prefieren poner el *lunch* o darles de desayunar en casa, por el costo que es imposible pagar. Ya que no sólo tienen un hijo al interior de la escuela, sino hasta dos o tres niños. Por lo tanto, no les alcanza y optan por ponerles un refrigerio con lo que hay en su hogar, buscando que el niño coma debidamente al prepararles los alimentos y platillos. Igualmente, señalan que las preparaciones y productos que les mandan como *lunch* a sus hijos, es lo que tienen a su alcance económico.

Con estas entrevistas y encuestas, se conoció que la alimentación de los niños se encuentra estructurada en su “mayoría por madres jóvenes, las cuales

buscan otra forma de economía al irse a trabajar a las fábricas cercanas, dejando a los hijos y buscan capacitación, algunas en el “Centro de Bienestar Social” del IMSS, a donde les dan pláticas y talleres para generar un empleo, pues la mayoría tiene algunos grados escolares de primaria” (Diario de campo, 20 de Febrero, 2015).



Fotos. No. 58 y 59. Muestra a las madres de familia, realizando la dinámica del *dibujo*, para conocer los alimentos y platillos que comen en casa (05 de Agosto, 2015).

Los padres están interesados en que sus hijos puedan entrar al Desayunador Escolar, para que se alimenten bien y coman por más tiempo, pero también están los padres de familia de los niños que tienen mayores recursos económicos (otro grado de estudios y empleo) y que les dan a sus hijos dinero para que entren al Desayunador, pero recalcan que en ocasiones no entran porque no es variado lo que preparan. Por lo cual, sus hijos deciden comprar sus alimentos en la Cooperativa Escolar, que en su mayoría son productos industrializados como: lácteos (*yogurt* embotellado), dulces y dulcería ricos en azúcar, alimentos llamados *snacks*; son botanas saladas que incluye todos los productos elaborados a partir de harinas, pastas cocidas, horneadas o fritas aderezadas para servir como botana, agua embotellada con colorante, refrescos gaseosos, jugos y néctares.

Al mismo tiempo, en lo que respecta a las maneras en que los niños prefieren sus platillos. Por ejemplo, algunas madres de familia preparan alimentos para venta, para tener un negocio, para mantener a sus familias, elaborando

distintos alimentos como chipotles, cacahuates garapiñados, calabaza, ate, tepache, jamaica en vino y en mermelada y tortitas de jamaica, los cuales comentan que son productos para venta y poder tener un negocio familiar, para que sus hijos estén alimentados.

Lo que comemos y le damos a nuestros hijos es lo que tenemos a nuestro alcance económico, como de disponibilidad. Los niños comen alimentos como el frijol y maíz, en distintos platillos cotidianos como *gorditas* o *memelas*, *quesadillas*, en tortilla, en guisos tradicionales que no puede faltar y que sus hijos están acostumbrados a comerlos. (Diario de campo, 20 de Febrero, 2015).

Por lo que se pudo observar, en la mayoría de los casos las madres son las encargadas de preparar los alimentos tanto en casa, en la Cooperativa y el Desayunador Escolar.

- ¿Con qué frecuencia acostumbra usted a variar la comida a su hijo (a)?
- Dulce (madre de familia): Intento variársela siempre o cambiarla, sino se aburre y no come. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- ¿Quién es el que proporciona la fuente de ingresos en su hogar?
- Elizabeth (madre de familia): Mis padres, pues mi novio no... Nos separamos.
- Los alimentos que ingiere su hijo en casa ¿por quiénes son preparados?
- Por mí, me levanto a prepararle sus alimentos, siempre le pregunto que le gustaría comer y eso es lo que le preparo.
- ¿Con qué frecuencia acostumbra usted variar la comida a su hijo?
- Siempre trato de variársela, para que coma. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Laura (madre de familia): Siempre procuro variar su comida a mi hijo".
- ¿Quién prepara los alimentos en casa?
- Yo soy la que los preparo. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).
- Nadia (madre de familia): Soy yo la que le preparo los alimentos a mi hijo, o a veces otras personas cómo gente que me ayuda a llevar a mi hijo a la escuela, pues estoy a veces trabajando.
- ¿Con qué frecuencia acostumbra usted variar la comida a su hijo?
- Frecuentemente. (Comunicación personal, 14 de Octubre, 2015).

Los padres hablaron de varios conceptos como de un "buen sazón o mal sazón", "de alimentos que dan desconfianza o confianza", esto por su preparación u origen o procedencia, "de una comida desagradable o agradable", "de una comida desabrida o no desabrida", "de alimentos nutritivos o no nutritivos" y "de saben bien o no saben bien." Pregunté si el Programa DEC comprendía las preferencias

de alimentos y platillos de sus hijos (as), el cuestionamiento fue: ¿Creé que el Programa de Desayunos Escolares tome en cuenta lo que prefiere comer su hijo o hija?

- Dulce (madre de familia): No mucho, pues no hay una relación completa y agradable, pero les dan alimentos balanceados y que les hacen bien. (Comunicación personal, 22 de Octubre).
- Elizabeth (madre de familia): Los alimentos dados en el Desayunador son para que mi hijo lleve una mejor alimentación; ya que no son los mismos nutrientes que le aporta un guiso, que una torta de jamón o unas galletas empaquetadas por ejemplo... Lo que venden en la escuela como la Cooperativa. El desayuno que dan, involucra cada grupo de alimentos necesarios para una salud correcta, al mejorar la alimentación de mi hijo en su desarrollo físico y mental, pero a pesar de todo esto; es necesario estudios sobre lo que los niños comen en casa, para que totalmente cubra con las preferencias. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).
- Luz (madre de familia): El Programa de Desayunos Escolares no comprende las preferencias de mi hija... Como le comento, no es variado, casi siempre es lo mismo y no les dan fruta y verdura. Su relación si es agradable, pues el Desayunador funciona pero no hay mucho apoyo por otros papás, claro entiendo que en su mayoría trabajan, como yo. Yo si estuve de acuerdo en la instalación del Desayunador Escolar, pero le comento que hay a veces que no tiene uno para darle de comer, pero yo busco, para que mi niña entre, pero hay otros padres que no pueden o no quieren. También en el Desayunador no comprenden las preferencias, pues no hay personas preparadas para lo que cocinan... Pues no saben preparar algunos alimentos como la soya y no hay variación. (Comunicación personal, 07 de Septiembre, 2015).
- Selene (madre de familia): No las comprende o toma en cuenta el Desayunador porque por eso se fueron muchos niños, por los alimentos que no son variados y la sazón. Por ejemplo; yo a mis hijas siempre cuando parten para la escuela, les pregunto qué quieren comer, así al regreso de la escuela es lo que les preparo. Sí, les dan comida sana, pero aparte de esto... Yo les sugeriría que les dieran un poco de picante, pues los niños comen los guisos picosos y otros no, pero también que les den pollo, fruta y por ejemplo a mis hijas les gusta mucho las albóndigas, pero no las guisan mucho, que incluyeran más frutas. (Comunicación personal, 13 de Julio, 2015).

De acuerdo con los padres de familia, el Programa DEC no toman en cuenta las preferencias de selección de los alimentos y platillos de sus hijos. Además, de no contar con el suficiente espacio en el Desayunador.

En lo concerniente a la preparación de los platillos, refieren que, no perciben los conceptos como el gusto, el sabor, la sazón, la cantidad o porciones que se les da a los niños, no existe una variación de los menús y sobre todo que

su costo no es accesible para todos los infantes. También, argumentan la falta de capacitaciones en pláticas, talleres en materia de alimentación y su relación con el Programa y sus productos y que muchos de los alimentos no saben cómo prepararlos.

3.6. Perspectiva del docente en las prácticas de la alimentación infantil en el Desayunador Escolar

La compilación de datos del presente apartado, se llevó a cabo por medio de observación participante, entrevistas, encuestas y grupo focal o de discusión realizadas al directivo y los docentes de la Escuela Primaria Bilingüe “Fuertes de Guadalupe y Loreto”, en la colonia Nueva Resurrección, a la hora de las reuniones del Consejo Escolar de Padres de Familia, en juntas mensuales del Consejo Técnico de los docentes y a la hora del recreo escolar. El objetivo fue conocer cómo son los modos y maneras de preferir los alimentos y platillos por los niños al interior del Desayunador Escolar.

La Institución Educativa cuenta con una plantilla de 21 docentes y 702 alumnos aproximadamente. Se trabajó con los profesores que tuvieron relación o conocimiento sobre el Programa DEC.

- ¿Conoce el Programa de Desayunos Escolares?
- Juan (docente): Sí, lo conozco porque en mi escuela se encuentra.
- ¿Cómo docente se siente parte del Programa?
- Sí... Porque como en el Desayunador y además, participo en las actividades del Desayunador Escolar, al contribuir que mis alumnos entre al mismo. (Comunicación personal, 26 de Octubre 2015).

- Efigenio (docente): Sí conozco el Desayunador porque existe en la escuela.
- ¿Cómo docente se siente parte del Desayunador Escolar?
- No... Porque no voy a comer... Nos lo prohibieron entrar porque sólo es para unos cuantos. (Comunicación personal, 01 de Octubre 2015).

- Jorge (ex Director): Sí está en mi escuela el Programa de Desayunos... Es una política que diseñó el Gobierno del Estado, para atender a las comunidades con carencia en materia alimentaria.
- ¿Usted como docente se siente parte del Desayunador Escolar?
- Totalmente... Porque estoy convencido de que los niños requieren de una Política Alimentaria, que les ayude a subsanar deficiencias que son visibles todos los días

desde el punto de vista del aprendizaje y fisiológicamente. (Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

Los anteriores testimonios dejan entrever cómo el directivo y los docentes perciben al Programa DEC, señalando que necesita de más difusión al interior de la escuela, porque beneficia a sus alumnos y que “no sería posible, sin el apoyo de las mamás que todos los días se levantan para atender el Desayunador Escolar” (Diario de campo, 16 de Octubre 2015).

- Juan (docente): Son buenos los alimentos que dan, pero se está desaprovechando el Programa porque no todos los alumnos asisten.
- ¿Usted come en el Desayunador Escolar?
- Sí, es buena la comida y económica. (Comunicación personal, 26 de Octubre 2015).

- Efigenio (docente): El Programa está bien, sólo que sea para todos... No todos mis alumnos entran... Pues no les alcanza, hay discriminación.
- ¿Qué cree usted que se está desaprovechando en el Desayunador Escolar?
- La participación de todos.
- Usted come en el Desayunador Escolar.
- No... Porque me lo prohibieron... Lo que hacen de comer no es bueno para mis alumnos, ellos no están acostumbrados a comer estos alimentos. (Comunicación personal, 01 de Octubre 2015).

Los docentes mencionaron que el Programa está muy bien, pero la dinámica de distribución no ha tenido nada de benéfico en la Institución Educativa, porque no cumple con los requerimientos nutrimentales de los niños. También, refieren que hay una ausencia en el control de los ingresos en el Desayunador. Es decir, nadie los fiscaliza ni les pide cuentas. Entonces la mayoría de los padres va por el dinero y no porque quieran darle de comer a los niños. Asimismo, la atención es deficiente debido a que se les grita a los alumnos, los obligan, los limitan. Igualmente, señalan los docentes que a las señoras del Comité que laboran en el Desayunador no las capacitan en el área administrativa, que no cuentan con instrucción en el manejo del dinero, en cuestiones nutrimentales (desconocen la preparación de una alimentación adecuada) y sobre todo en el trato a los niños (no saben cómo hablarles o tratarlos). Con lo señalado son las deficiencias que como docentes han observado en el Desayunador Escolar. En términos generales dentro del Programa DEC, es considerado un “mal necesario”.

Las actividades en el Desayunador Escolar... Para empezar las Políticas Alimentarias están mal diseñadas. Éstas deben ser delineadas a partir de estrategias metodológicas que permita al DIF recuperar los saberes tradicionales culinarios de la escuela y sistematizarlas en la elaboración de un *recetario* y dárselos a las señoras de la cocina. Los Comedores del DIF, son un lugar de encuentro lo decía *Marc Auge*, son un no lugar, en lugar que sea un lugar de encuentro... De platicar, de cotorrear. Cuando llegan al Desayunador mis alumnos dicen que las señoras los regañan, no los dejan entrar porque no tienen el dinero, no se sienten parte. Es decir, la señora no tiene empatía con los niños, están dando una alimentación dicen mis alumnos: "*que no me llena, que no me gusta*", se están convirtiendo estos lugares en no lugares. En la escuela, yo les digo a los maestros que dejen que la gente se sienta parte de la escuela... Antes que estuvieran los Centros de Salud, los lugares de reunión comunal era la iglesia y la escuela. En donde la gente convivía, y se retribuía cuestiones de alimentación y se hacían campañas de alfabetización, la maestra se reunía con las mamás para preparar alimentos. Actualmente, el DIF con sus *Jornadas Alimentarias* ha intentado llevar una retribución alimentaria, pero no la han logrado o no ha sido posible porque se institucionalizó, es un no lugar. Le decía al licenciado Cristay que como administrativos del Programa sean empáticos, conozcan a la comunidad. No se meten a estudiar los funcionarios aspectos de Antropología de la Alimentación, los médicos por ejemplo entendieron algunos que existe una medicina tradicional... Esto de la Antropología en un país multi-diverso, debería estar en todas las materias. Por ejemplo los funcionarios a veces llegan a imponer porque les están pagando... Y se pierde el interés social.... Quedando fuera lo local, los saberes tradicionales, la cultura local en dónde están tomados por el Programa. (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

Marcaron que el Programa DEC cuenta con ventajas al darles a los niños un alimento -entre comillas- que les haga olvidarse del hambre momentáneamente.

Algo que hemos observado los profesores, es que por acá los niños terminaron de comer en el Desayunador y ya quieren ir al baño... Al seguir algunos de mis alumnos, observé que hacen del baño o vomitan lo que comieron, es recurrente por estos alimentos tratados y muchas veces los papás se traen a la abuela del pueblo, la tía, la madrina, la hermana que se quedó solterona y se hace cargo de los sobrinos, de los primos, etcétera., y la que continúa preparando los alimentos frescos, así como se los preparan en el pueblo. Ya los niños en la escuela se enfrentan con alimentos tratados, lo que ocasiona que los defequen o los vomiten y todos los días hay alguien que defeca o vomita. Por ejemplo; con los niños de preescolar que entraron a la primaria, son los que se enferman o realizan estas conductas... Creo que el DIF, debería tomar el apoyo de un antropólogo físico o de la alimentación para que realice una investigación, un estudio antropométrico del crecimiento de los niños de las generaciones, hacerles un seguimiento cómo lo marcan los estándares... Por el rechazo de alimentos, no hay un crecimiento y por lo tanto, hay una mala inversión de los padres de familia al estar pagando el desayuno, para algo que van a defecar o a tirar sus hijos y por consiguiente, hay inasistencia al comedor. (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

Reiteran que los alimentos que se les da a sus alumnos en el Desayunador Escolar, no son los adecuados por estar sometidos a Reglas de Operación por el Programa DEC. Al mismo tiempo, mencionan los docentes que la política otorga

estos productos de manera estándar o de manera uniforme, en lo referente a su dotación al Desayunador. Esto corresponde a una política *homogénea*, desaprovechando los recursos que ofrecen el campo mexicano o el ambiente escolar.

Los docentes explicaron que en la colonia Nueva Resurrección en donde se encuentra la escuela, hay “frutas y verduras frescas, alimentos no procesados y una cantidad maravillosa de herbolaria” (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre 2015) que pueden ser utilizadas como alimento para los niños. Insistiendo, que son productos que se están desaprovechando por el personal que decide estas políticas y muchas veces no son nutriólogos, y *“no digo que sólo tenga que estar el nutriólogo, sino que haya un equipo de especialistas, que pueda ayudar a implementar una política más certera, con un trabajo multi e interdisciplinario”* (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

Además, refieren que la infraestructura del Desayunador requiere de una ampliación, pues para el número de alumnos es pequeño y en aspectos del mobiliario no responde a las necesidades *ergonómicas*³⁶ de los niños. Tal parece que los infantes tienen la misma estatura y peso, también hay sillas demasiado grandes para los niños de primer año, y otras muy chicas para los escolares de sexto grado. Entonces no hay un estudio *ergonómico* previo, que diga que el mobiliario es para los niños de cierto grado, no permitiendo la movilidad de los mismos al entrar al Desayunador y salir. “Siempre tienen que mover a los niños, pidiéndoles permiso tanto para ingresar al Desayunador como para salir de este” (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

De igual forma, comentaron que si se llevara a cabo los puntos mencionados, sería algo beneficioso para la entrada de los alumnos al Desayunador, y que hubiera una variedad en sus menús, conjuntamente que

³⁶ Se refiere a objetos diseñados y adaptados para las condiciones y actividades físicas que realiza el niño al interior del Desayunador Escolar.

llegara personal y sensibilizara dando información de los beneficios de una alimentación variada impartido por el Desayunador Escolar con cursos y talleres de cocina en nutrición.

- Efigenio (docente): Si pudieran ayudarnos a los profesores en el diseño de material de apoyo para este tipo de temáticas en alimentación como proyecciones del *Plato del Bien Comer* y la *Jarra del Buen Beber*, dando trípticos a papás para sensibilizarlos y estimularlos a apoyar en el Desayunador y que entren sus hijos. Además, de bajar el costo... Ya que es alto, ponerles el sabor que acostumbran los escolares, buscar nuevas formas de preparar y preguntar los gustos de los niños al prepararles alimentos que les gusten. Y sobre todo para tener el apoyo comunitario, se necesitan pláticas con los padres de familia, implementar una alimentación variada. (Comunicación personal, 01 de Octubre 2015).
- Jorge (ex Director): La manera en que se podría sensibilizar para que entren los niños, es que hubiera investigadores independientes u ONG' s, o misioneros que se encarguen de demostrarle al gobierno que existen formas alternativas y viables de alimentar al pueblo... Pues desgraciadamente los investigadores que pertenecen a una institución, se ciñen a la política. Y si son investigadores independientes, publican la realidad alimentaria... No la esconden, porque los políticos ponen lo que quieren escuchar. Mientras siga el Programa DEC, justificando sólo lo cuantitativo tendremos problemas de que no entren los alumnos. (Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

Entre otras problemáticas que han visto los docentes dentro de la escuela y que pudieran estar interviniendo en la inasistencia al Desayunador Escolar; destacaron que en su mayoría los alumnos tienen problemas familiares por cuestiones económicas. A las familias no les alcanza el dinero para pagar el desayuno escolar, pero también por el sabor de la comida, no a todos los alumnos les gusta. Hay también otros inconvenientes con los alimentos que se dan en el Desayunador. Los productos tienen sabores diferentes a los que acostumbran los niños a comer. No les gusta el sabor, “pues a mayor economía, una buena alimentación variada” (A. M. Juan, Comunicación personal, 26 de Octubre, 2015).

Lo anterior ocasiona molestias en los docentes de la Institución Educativa, porque no hay un consumo de alimentos balanceados, al existir comida *chatarra* en la Cooperativa Escolar. Mencionan que si no se llevara la venta de estos productos *chatarra*, tendría más eficacia el Desayunador Escolar y con ello la asistencia de los niños, pero aún con lo recalcado, refieren los docentes que los

“alimentos en el Desayunador son buenos” (A. M. Juan, Comunicación personal, 26 de Octubre, 2015).

- ¿Cuál sería probablemente la estrategia que debería implementarse para que los escolares entren al Desayunador usted como docente?
- Juan (docente): Informando de los beneficios de una sana alimentación, que implementa el Desayunador Escolar... Pero a veces es imposible trabajarlo, pues con la carga de documentación que nos dejan nuestros directivos es imposible, sólo cuando hacemos la labor de estos temas de alimentación es cuándo los vemos en los libros de texto. Requerimos que vengan personas especializadas en estos temas, a dar pláticas... Pues nosotros a veces no podemos con todo... Que dieran talleres y cursos de cocina, en verdad nos puede ayudar mucho para nuestros alumnos. Pero estoy bastante satisfecho con el Desayunador en mi institución. (Comunicación personal, 26 de Octubre 2015).

Por lo tanto, refieren los docentes que ha sido bueno el Programa porque se han visto cambios en los alumnos al ya no ingerir comida *chatarra*, “ya no la consumen mucho” (M. L. Efigenio, Comunicación personal, 01 de Octubre 2015). Sin embargo, aún no ven resultados de manera general, pues cada día van menos alumnos al Desayunador y los que realmente lo necesitan no pueden asistir, por el costo del desayuno.

La mayoría de los niños que entran al Desayunador, lo hacen porque los padres de familia, no tienen tiempo para preparar la comida a sus hijos, y no porque sean conscientes que verdaderamente hay una adecuada nutrición dentro del Desayunador que les facilita no preparar alimentos. Señala un docente “... te doy tu dinero y allá vete a comer y no me importa que te den de comer” (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre 2015). Comentando que no a todos los padres de familia les interesa la alimentación de sus hijos.

Jorge (ex Director): La mayoría de los padres de familia su estatus social es bajo, no se encuentra a profesionistas de clase media, todos son empleados o sub empleados que no rebasan tres sueldos mínimos diarios, y le puedo comprobar con las inscripciones de los niños para la entrada a la escuela, no hay ningún padre de familia con el bachillerato terminado, hay padres analfabetas. Otros apenas acabaron la secundaria o la primaria y son de origen migrante y acaban de llegar a la ciudad de Puebla. Se están instalando, están pagando renta, no tienen casa, no tienen trabajo seguro, no tienen para pagar la inscripción, entonces su entrada al Desayunador está limitada en muchos casos a la falta de dinero. El costo es adecuado, pero en la medida que se prepare alimentos que responda a las necesidades de los niños, en un *beneficio costo* el desayuno, tendrá una

relación proporcional entre lo que pagan y lo que consumen. Muchos de los padres se sienten defraudados porque consideran que pagan mucho para recibir poco, entonces sí uno les cobrara diez pesos, los padres están conscientes que responden a las necesidades de los niños y los padres no se sentirían defraudados... Pero la mayoría se sienten defraudados de lo que está comiendo su hijo. Por ejemplo, por servirles un pedacito de sopita, de soya y de huevo deshidratado y un vaso de agua de arroz. Otro factor que permea la entrada de los niños al Desayunador Escolar y que tienen relación con lo que comento... Es la preparación de los alimentos, esto determina mucho y es más fuerte que la cuestión económica. Cuando un padre sabe que la alimentación de su niño es buena, va hacer todo lo posible por pagar el costo del desayuno porque hay generaciones de migrantes de tradiciones, entonces cuando llegan a la ciudad se ven frustrados, porque en lugar que tengan la seguridad de recibir una alimentación adecuada sus hijos, se encuentran que los alimentos tienen conservadores, sin sabor, sin color, no frescos. Ocasionando un *choque cultural*, pues hay familias que son de comunidades de la Mixteca, Sierra Norte en donde comen rico y llegan acá, y la alimentación que se les da a sus hijos en la escuela y por lo tanto, para ellos no es una alimentación adecuada o nutritiva... Sino más bien, es otro tipo de comida. Por lo tanto, hay muchas frustraciones por los padres de familia, además de que los niños de primer año se sienten desplazados por los de sexto grado, tanto por el uso de los materiales porque a los niños de primer año, les cuesta mucho trabajo jalar una silla, o ir a una banca para poder sentarse, mientras que los de sexto llegan se sientan y empujan a los demás y es un relajo, que se vuelve una limitante de los niños. Hay niños que se sientan y sus piecitos están colgando, o al servir el plato las proporciones de alimento que sirven son iguales que a un niño de primero, es igual a uno de sexto grado... Siendo los platos uniformes, son estándar, entonces las señoras piensan y les dan del mismo tamaño y a todos se les sirven igual... Hasta eso debería de haber platos para primero/segundo, tercero/cuarto, y quinto/sexta, hasta deberían ser de colores y servir una cantidad, pues muchas veces las señoras del Desayunador obligan a los niños de primero que se acaben lo que les sirvieron en el plato, una ración que es para un alumno de sexto grado... Pero en el caso del escolar de quinto o sexto que quiera más, ya no les sirven la misma cantidad. (Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

En efecto, los docentes no se encuentran satisfechos con el Programa DEC por el tipo de alimentos y platillos que dan y porque los alumnos no están acostumbrados a comerlos. A esto comenta el ex director Jorge.

No estoy de acuerdo con los administrativo del Programa en lo alimentario, ni en su logística, ni el apoyo del DIF, ni en nada... No hay el interés de nadie por brindar una alimentación a los alumnos, me da la idea... Que fue organizado por empresas trasnacionales, para meter estos alimentos que como empresa no quiero, engañan a la gente que les estás dando de comer gratis, permitiendo que se roben más el dinero. (Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

Los docentes han observado que sus alumnos tienen pequeños y paulatinos cambios en su alimentación. Debido a las actividades del Desayunador y en su higiene, esto ha sido beneficioso porque no tienen tantas enfermedades. Antes se presentaban desmayos, diarreas y lo más recurrente era la disentería. Actualmente continúan padeciendo alergias; que de acuerdo con las entrevistas

de docentes, se da porque la alimentación o la despensa que se utiliza en el Desayunador son de origen químico o tienen muchos conservadores y algunos alimentos ya están caducados. Refieren que la alimentación que se otorga en el Desayunador Escolar no responde a las necesidades nutrimentales de los niños, siendo ciertos alimentos y platillos rechazados por su organismo. Al mismo tiempo, el tipo de alimentación que se da a la hora del *desayuno escolar*, no está pensado para el organismo de los escolares infantiles. Los comestibles deben responder a las necesidades de crecimiento, de absorción y de nutrición a los gustos y costumbres del niño.

3.6.1. Los docentes en los modos y maneras de preferir los alimentos y platillos los escolares

Los docentes señalan que con la entrada del Programa DEC en la escuela, los modos de obtención-distribución de los alimentos y las maneras de preparación de los platillos han cambiado. Antes se observaba comer a los alumnos distintos guisados con alimentos como nopales, plantas comestibles (*quintoniles*, *verdolagas*, *quelites*), hongos, animales (*chapulines*, carne de borrego, de res, de cerdo) y el consumo de platillos como *verdolagas* preparadas con diferentes tipos de animales como carne de pollo, de res, con nopales, con camarón, nopales capeados y el “Día de Muertos” el mole poblano, que tienen varias características en su preparación con carne de puerco o de pollo. También, se hacen galletas con azúcar y canela que describen los docentes que son deliciosas.

Por otra parte, en relación con las bebidas se consume tepache, agua de limón, *chía*, pulque, bebidas que los niños consumen de manera cotidiana, pero en la práctica al interior de las familias de los escolares, es la bebida como el té que está presente en todas las cocinas. La mayoría de las mamás preparan una olla aproximada de diez litros para todos los integrantes del hogar y es lo que van tomando los niños. Por ejemplo, los docentes explican que han estado en casas de sus alumnos y han observado, otra bebida de consumo diario, el café. Los

niños que no entran al Desayunador Escolar, traen de casa estas bebidas (café y el té), con un pan seco (es la torta que no tienen ningún aditamento como saborizante, o relleno) y de dulce.

Señalan los docentes que los niños sistemáticamente tiran las tortas de jamón, queso de puerco, gelatina y carnes frías.

Les comento a los padres, señoras sí ustedes saben que los niños no procesan, no metabolizan, no les gusta consumir la gelatina, queso de puerco, jamón, no se los den, traten de dar otras cosas, pueden hacerles tortita de nopales con huevo, yerbas capeadas, patita de puerco capeada, otra cosa que les gusten a sus hijos. (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

Enfatizan los docentes, que hoy en día a los escolares ya no se les ve comer los alimentos y platillos mencionados, porque ahora el Programa no toma en cuenta en nada las preferencias, los gustos, los hábitos de alimentación, las actividades culinarias de sus lugares de origen, tradiciones porque el alimentos de los niños además de ser comestibles, existen rituales hechos con la comida a manera de ejemplo refiere el ex director Jorge.

Existe un ritual del *chapulín*, implica que las personas que lo recolectan, tienen que hacer un rito de agradecimiento a la madre tierra por haberles dado los chapulines como un regalo... Ellos lo consideran un regalo, pero la gente de origen mestizo o no indígena lo consideran una plaga... Mientras que la gente de origen indígena lo considera como un regalo de los dioses, por lo que depositan alguna ofrenda que podría ser una cerveza, alguna botella de licor, pan, galletas, lo entierran en las cuatro esquinas de la milpa, dejan descansar entre comillas el alimento y al siguiente día se dedican a recolectar los *chapulines*. (Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

De acuerdo a los testimonios, las prácticas de la alimentación a la hora del desayuno, tienen componentes o saberes familiares locales ancestrales expresados oralmente, que distinguen su capacidad al definir los modos de obtención-distribución de los alimentos y las maneras de preparación al preferir sus platillos de forma “pícosa”, “salada” o “dulce”. Comenta el ex director Jorge:

Han sido ONG' s y organizaciones civiles, que han organizado a las comunidades; que han tenido el valor de constituir las, en decir saben que vamos a organizarnos nosotros y vamos hacer una *Feria de la memelita y la tortilla* en Santa Clara Ocoyucan, de manera que hay que aprovechar a la “Mayordomía”, para dar de comer a toda la gente. Es importante tomar

estas organizaciones para fomentar la alimentación local. En la feria se comió y preparó de todas las variedades de platillos en memelas con pedazos de pescado, camarones, hongos, *huitlacoche*, bistec, cecina, longaniza. Hay que organizarnos en hacer ferias, porque ayudan a rescatar nuestros alimentos y se abre un espacio económico para la venta del maíz del lugar como el rojo, el castizo, el pardo, el de temporal y de riego y con ayuda de los *jabueyes* (que en *nahuatl* significa agua grande). La ciudad de Puebla en esta zona, tiene el privilegio de sembrar todo el año y se puede aprovechar para hacer feria alimentarias. (Comunicación personal, 22 de Octubre 2015).

Con lo que producen (variedades de maíz), ciertos padres de familia dependen económicamente, pero por las transformación de las prácticas de alimentación ocurridas en la zona por la urbanización con las empresas constructoras y la refresquera *Pepsi*, como de la entrada a la Institución Educativa del Programa DEC; las prácticas de alimentación se han modificado, de acuerdo a los testimonios de los docentes. Si bien, antes de la instalación del Desayunador en la escuela originalmente los niños, traían su *Itacate* que es una palabra de origen *náhuatl* que quiere decir “paquete de comida”, las mamás traían en trastes de aluminio alimentos de sus lugares de origen. Y la hora en que venían las madres a dejar el *Itacate* a los niños, era en el tiempo del recreo, siendo recurrente ver chalupas, tostadas, tacos de pollo, tamales, *verdolagas* y pequeñas porciones de comida, señalando que era una alimentación más fresca, más natural, más de sus lugares de origen y visiblemente más variada.

Las prácticas de alimentación o los hábitos de los escolares, comentan que dependen mucho de cómo se cocine en su casa, además de organizar mejor las labores de estas prácticas en el Desayunador Escolar, con la elaboración de una buena planeación del menú diario del niño en el hogar, afirmando que los menús en el Desayunador son buenos porque hacen que los escolares infantiles consuman menos sal, grasa, azúcar y evitan la comida *chatarra*.

En el Desayunador Escolar, los alimentos que consumen los niños son productos con conservadores o procesados, de origen industrial (como la soya y huevo deshidratados), mercancías que no corresponden a las necesidades de los niños. Por lo tanto, está ocasionando una relación desagradable, porque en la gran mayoría de los casos los niños no son afectos a comer cosas procesadas.

Por esta razón, los docentes exclaman que han tratado de sugerir a directivos del Programa DEC que toda la semana tengan un menú específico, que un día se coma pura verdura preparada, otro día preparar alimentos mexicanos o meter dulces tradicionales e introducir colores en los platos para las proporciones de los niños por grado. En ocasiones, disponer de mariscos, que no sean tratados o conservados, que puedan comprarse ese día y consumirse en el momento.

Argumentan, que hay que retomar la alimentación mexicana con base a un estudio serio a profundidad, que abarque un aproximado de cinco años por lo menos, con un antropólogo físico o de la alimentación que haga un seguimiento, que haya una organización para supervisar el uso de los recursos y que se capacite a las madres de familia para dar un tratamiento adecuado a los niños.

Por otro lado, hay gente que sólo con la voz influye miedo en los niños. Al respecto Jorge (ex Docente) refiere que los escolares infantiles comentan lo siguiente: "...ya no voy porque están las señoras y están de malas-... Hay muchos jóvenes que estudian gastronomía y se están desperdiciando y pueden trabajar y hacer mejoras dentro de los Desayunadores" (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015). A manera de ejemplo, señalan los docentes que para lograr un cambio cultural alimentario, es necesario hacerlo en tres pasos:

1) Hacer un diagnóstico previo de la cultura culinaria de los niños, 2) su escritura o captura o sistematización y 3) su difusión y por ejemplo ningún medio se valora la comida tradicional y a pesar de que todos sabemos que los *chapulines* tienen un alto nivel nutrimental jamás se transmite en televisión... Pero ni de chiste, no dicen que se consuma un gramo de *chapulines* porque son nutritivos. Nunca se dice sobre el consumo de los nopales, *quintoniles*, *verdolagas*, *huitlacoques*, se quiere tapara la comida mexicana y poner otra comida o cultura alimentaria de origen europeo. Con las Reglas de Operación en el Desayunador hacen limitar los saberes locales que tiene la población haciéndolos dependientes porque no se toma en cuenta por parte del DIF las características culturales de consumo de los niños, desde la cantidad de calorías que debe consumir los alumnos de primero y segundo, con la proporción de los terceros, cuartos, quintos y sextos grados. Sería importante que el comedor realizara una especie de ficha antropométrica de inicio de intermedio y final, de cómo van creciendo los niños porque antropométricamente no hay un desarrollo a detalle generado y sus recetas en el Desayunador que son estandarizadas y no corresponden a las necesidades de los niños. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

Con lo mencionado, se les preguntó a los docentes, ellos qué podrían sugerir que deberían desayunar sus alumnos. Comentaron que el Programa debería experimentar, incluyendo fruta y verdura, productos lácteos (*yogurt*), un pan de origen vegetal (de trigo, de arroz o de amaranto), algún tipo de dulce como postre, palanqueta, alegría, jamoncillo pero de manera tradicional y como sustituto de la proteína podrían ser los hongos, *chapulines* y sopas naturales, es decir preparadas a mano, que no sea de las bolsas de sopa que dan, que sean elaboradas para una semana. También que las señoras compren todos estos alimentos frescos en el mercado, y que lo distribuyan en la semana y así, complementarlos con los productos que da el Programa DEC como: soya, huevo deshidratado, jitomate deshidratado para que el niño entre al Desayunador. Refieren los docentes, que los alimentos dados por el Programa DEC son nutritivos, porque los encuentras en los libros de texto, pero que al mismo tiempo – no se les capacitó- sobre estas herramientas didácticas, por ejemplo el *Plato del Bien Comer*.



Fotos. No. 60 y 61. Muestran a los niños dibujando en su clase de alimentación, el gráfico del *Plato del Bien Comer* (22 de Octubre, 2015).

Los docentes expresaron que son ignorantes en cuestiones de nutrición, además de que no han tenido una capacitación previa para retomar y manejar este gráfico, el cual responde a estándares europeos y no mexicanos, comentando que deben estar capacitados en cómo implementar estas herramientas didácticas con sus alumnos. En relación a las recetas o el recetario que la Institución del DIF propone para que los niños se “alimenten sanamente”, tiene que constar de un diagnóstico

previo, sobre las costumbres culinarias, las preferencias, los gustos y las aversiones, para sacar un pequeño patrón alimentario de la comunidad de los alumnos que asisten al Desayunador Escolar.

Otra problemática que observan los docentes, es la “despensa” que le dan al Comité DEC porque es impuesta, no es a consideración de las señoras quienes comentan: “Es que a mí me dan esa despensa y yo la tengo que acabar en una semana” (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015). Ellas no son libres de sugerir, lo mejor sería irse por ejemplo a comprar a la “Central de Abasto” los alimentos frescos. Nada de estos se les permite y las señoras saben hacer otras cosas, pero se ven obligadas a consumir estos productos que les dan, siendo el peor fracaso del Programa porque impone. Comenta el ex director Jorge:

Los niños vomitan la comida y de hecho los niños les preguntan a las señoras del Desayunador: *qué hicieron de comer* y cuando estás le contestan: *hicimos huevos*. En ese momento los niños ya saben que el huevo es deshidratado y por lo cual no entran. Las mamás comentan: *mi hijo no entra al Desayunador porque le van a dar soya, huevo deshidratado o cualquier tipo de alimento que la mayoría de veces lo vomita*, por lo tanto evita comerlo y entrar. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

Con los testimonios, se sabe que los estudios realizados en el Programa DEC para los niños, está asentados en un trabajo con sesgo político y en su mayoría de los alimentos no son frescos, tienen tratamiento químico, no responden a las necesidades nutrimentales de los niños o de la población en general, no son preparados los platillos debidamente y lo más grave, el tratamiento que les dan las señoras del Desayunador no es el adecuado porque no las capacitan y supervisan.

3.6.1.1. La alimentación en los escolares

Hablar de una alimentación en contextos escolares infantiles, refiere a temas de Educación en Nutrición³⁷, que de acuerdo a los argumentos de los docentes, es palpable en los modos de obtención- distribución de los alimentos, como en las maneras de preparación de los platillos al interior del Desayunador Escolar, con un pensamiento sistematizado y normativo presente en las Reglas de Operación del Programa DEC, dicha normatividad es apoyada con Orientación Alimentaria en los libros de texto. Los Programas Educativos temáticos que hablan de cuestiones alimentarias y nutricionales se encuentran en los libros de todos los grados, su finalidad es informar sobre la nutrición de los escolares.

Existen en los Programas Educativos temas que hablan sobre alimentación en los alumnos, como en los libros de Español, de Ciencias Naturales, de Formación, a donde vienen dibujos y dinámicas del *Plato del Bien Comer*, de alimentación y obesidad en todos los grados. (M. L. Efigenio, Comunicación personal, 01 de Octubre, 2015).

Para profundizar en lo mencionado, se llevó a cabo la aplicación de un *grupo focal o de discusión*, con los docentes. Los cuales refieren que el Programa DEC está sometido a una educación formal con otro tipo de educación que reciben de su casa los niños y que no corresponde con la cultura alimentaria de la que provienen los escolares. Por medio del *Plato del Bien Comer* se intenta dar una Educación Nutricional a los alumnos, pero que no responden a la realidad culinaria de los mismos.

- Juan (docente): Manejo el *Plato del Bien Comer*, me ayuda a que los alumnos lleven alimentos variados... Todos los grados lo llevan, es lo que doy de clase cuando estoy con mis alumnos hablando de alimentación que coman y hagan platillos saludables en sus casas... Pero la verdad todavía no lo comprendo bien, necesito ayuda para darle a mis niños indicaciones sobre esta herramienta.
- Jorge (ex Director): El *Plato del Bien Comer*, se encuentra en todos los libros de los grados; pero no hemos tenido capacitación, es conocido dentro de los *Contenidos Transversales*. Hay un *Plato del Bien Comer* y una *Jarra del Buen Beber* en todo el

37 Para profundizar sobre el tema ver libro de Andrien M & Beghin I. (2001). "Nutrición y Comunicación. De la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición", Ed. Ibero. En la obra de Andrien y Beghin presentan un trabajo serio, profundo, analítico y reflexivo que nos lleva a un verdadero cuestionamiento crítico y sustentado de conceptos, prácticas y actividades en el campo de la educación nutricional. Ambos exponen de una manera original y fascinante la concepción global, participativa y liberadora de la educación en nutrición, entendida como una intervención en la comunicación social.

país... Por estos gráficos, se ha tenido problemas en la escuela, es parte de los problemas de alimentación escolar. Yo creo que hay que tener una educación regionalizada y esto incluye a la alimentación; que retome de la lengua, de los valores, las formas de organización comunitaria, de los *etnodeportes*, etcétera. No se retoma lo local... Estamos sobre una mina culinaria y solamente estamos comiendo lo que nos dice el gobierno, lo oficial, lo verdadero, lo único. Hay que hacer foros, mesas redondas, talleres, que platiquen sobre nuestros alimentos y el valor que tienen tanto nutrimental como cultural.

- ¿A qué se refiere y cuáles son los objetivos de las temáticas de alimentación que comenta y que se encuentran en los *Contenidos Transversales*?
- Jorge (ex Director): Lo que hacen estos *Contenidos Transversales*, es desarrollar en los niños la capacidad para desenvolver el conocimiento, la selección y el consumo de alimentos, que proporcionan a la población los nutrimentos necesarios para desarrollarse físicamente... Estamos consumiendo o seleccionando alimentos que no son nativos o de acá y muchos de nosotros somos mexicanos des-culturados, porque nos meten cosas europeas y lo nuestro, lo que yo como en dónde está. Nos hacen sentir, que somos subdesarrollados, nacos, indios, que estamos en el tercer mundo, cuando ya la ciencia se ha encargado de desarrollar los *quintoniles*, los nopales, que son parte de nuestro contexto y que no debemos olvidar comer. Desde que metieron aspectos de alimentación en los libros en 2010, hay una reforma donde los libros del plan 93 desaparecen, estos fueron creados en el Centro de Estudios del Politécnico, y entran un nuevo plan de Reforma Educativa, que no fueron hecha por los anteriores especialistas del Centro, sino de una Asociación Civil pagada por Peña Nieto, para que diseñara al vapor los nuevos libros de texto, con las consecuencias que tuvo faltas de ortografía, falta de sintáctica, de un manejo del contenido, a partir de estos libros en esta reforma meten tres aspectos: 1) formación cívica y ética, que estudia los valores, 2) alimentación en las Ciencias Naturales y 3) educación sexual. Así, sólo en temas de alimentación se lleva el *Plato del Bien Comer* y tenemos que trabajarlos los docentes con los alumnos, no los impusieron. Nunca nos dijeron hagan un estudio previo de lo que comen en su comunidad y mándenlo y platiquemos; sino que les van sus libros de texto con el *Plato del Bien Comer*, que les faltó llamarlo mejor "Plato europeo", y chúltenselo con los niños... Háganles creer que comer frijoles no sirve de nada. No se dio una capacitación sobre esto, sólo lo metieron, ni en la cuestión de los otros dos puntos. Sólo a nosotros como directores nos han capacitado en la reproducción social, pero de qué sirve que a mí sólo me capaciten, sino que deberían de capacitar a todos los maestros... Con mi trabajo como director en la otra escuela, en donde estoy como administrador mayor de la escuela, yo me encargo de las nóminas, de capacitar a los maestros en estos temas, no tengo tiempo a veces visitar a los profesores en sus salones para platicar con ellos sobre sus necesidades en temas de alimentación... Hay mucho trabajo, no puedo estar totalmente en la escuela al no tener tiempo. No alcanzo a veces con el trabajo a que mis maestros se queden para capacitarlos en cuestiones alimentarias... Es una capacitación estándar, requiero ayuda, podrían especificar a un profesor a que investigue con el antropólogo cuál es la realidad alimentaria de mi comunidad, en donde se encuentra mi escuela y así hacer cambios en la alimentación de los alumnos. (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

Los docentes recalcan que hacen falta *estrategias* diseñadas desde lo regional o local en temas de alimentación. Asimismo que se prepare en el Desayunador Escolar lo que al niño le gusta y en lo que está acostumbrado comer.

Los materiales de información que brinda la Secretaría de Educación Pública Estatal (SEP) en los libros de texto y carteles, señalan algunos docentes que son herramientas útiles para informar detalladamente y entendiblemente. Sin embargo, otros profesores mencionan que estos materiales, han ocasionado limitantes de aprendizaje tanto para los docentes como para los escolares. Refiriéndose los docentes que cuentan con bastantes materiales diseñados por ellos y sus alumnos de alimentación, guiándose por estos libros de texto que a veces por la falta de capacitación de especialistas (nutriólogos) en la escuela, les es complicado abarcar y comprender. Señala el ex director Jorge:

Nos dan materiales como “carteles” que tienen plasmado *Come saludable o Comida tradicional sinónimo de buena alimentación...* Pero estos recursos educativos, junto con la reproducción de los Planes y Programas es aséptica, es decir no está relacionada con la cultura local, esto siempre ha sido los *sinsabores* de la educación, siempre llegamos a las comunidades a imponer una cultura oficial, un sistema de pesos y medidas estándar, un lenguaje oficial, una forma de comer estándar, una forma de gobernar estándar, siempre en que llevan la verdad oficial... Se impone, nunca dicen... Vete a la comunidad e investiga que comen y promuévelo, tú tienes un plan y programa y haz lo que está marcado en la norma educativa. Si hablan español que bien y si hablan lengua indígena también, implementa y que dejen su alimentación tradicional, que ahora consuman los alimentos que nosotros les estamos dando. Es una realidad, una forma de alimentación general y para olvidarse de alimentos como los *chapulines*, los nopales. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

También, se preguntó a los docentes entorno a las formas de educar y motivar a los alumnos para entrar al Desayunador Escolar, los cuales refirieron lo siguiente:

- ¿Qué cree usted como docente que sería la mejor manera de informar o educar o motivar al escolar para que asista al Desayunador?
- Jorge (ex Director): A través de informaciones extracurriculares que los docentes, el directivo, el Consejo Escolar de Participación Social, puedan promover dentro de las escuelas en espacios informales como por ejemplo: reuniones de Consejo Escolar, reuniones con los padres de familia en general, invitar a un nutriólogo a hablar con los padres de familia en las juntas generales, hacer trípticos, campañas de alimentación autóctonas, pláticas con el DIF.
- Juan (docente): Que den Programas grabados de cocina y elaboración de platillos.
- Efigenio (docente): Hay que hacer láminas, videos... Algo práctico que involucre a los alumnos y padres de familia en aspectos de nutrición y enfermedades... Yo recomendaría una feria alimenticia. (Grupo Focal, 27 de octubre, 2015).

Los docentes expresaron su inquietud en la alimentación de los alumnos, señalando que hay que involucrar capacitaciones por parte de nutriólogos a los profesores. Si bien, la Secretaría de Educación Pública siempre se ha preocupado

por capacitar a los docentes en español y matemáticas, pero no en otras actividades. Exclamaron que la característica principal para hacer una campaña adecuada en información sobre Educación Nutricional para los niños que entran al Desayunador, es aquella que permita retomar la cultura culinaria de los padres de familia, porque en ninguna campaña se promueve la cocina tradicional mexicana y que el Programa DEC realiza todo lo contrario, señaló al respecto el docente que “al hacer énfasis en comer alimentos con químicos procesados o con conservadores, por ejemplo (leche deshidratada, soya, huevo en polvo)... Creo que ni los soldados comen huevo en polvo” (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015). Como lo señala el ex director Jorge.

La Secretaría de Salud se encuentra trabajando en campañas de salud; pero no se ha visto mejoría, estamos muy mal con enfermedades en los alumnos como obesidad, diabetes, entre otras. Creo que debe haber gente capacitada que tengan la libertad de comprar los alimentos frescos y que sean capaces de atender a los niños. Por ejemplo, lo que pasa con la soya, la cual sea preparada con longaniza, otro día con *verdolagas*, otro día con huevo, pero todos los días es soya y la gente se fastidia. Yo he visto que en las familias los mexicanos no somos afectos en comer lo mismo en toda la semana, siempre la gente dice: *-otra vez tu chorizo con huevo- -otra vez tus verdolagas-*, y en todas las familias sean ricos y sean pobres, yo he trabajado en comunidades indígenas y me han dicho: *-yo ya no quiero esto-, -yo quiero comer otra cosa.* (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

Los docentes refieren que desde el punto de vista de los Planes y Programas en educación en alimentación, no hay forma de diseñar materiales didácticos educativos para los niños, pero sí hay que aprovechar la organización comunitaria de la escuela en convivios, festividades, como comenta un docente:

Por ejemplo voy a mandar hacer tamales con mis propios recursos, con una señora que hace tamales con epazote y queso, de esta manera se demuestra que la yerba de epazote se puede utilizar para hacer tamales. (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

La finalidad es demostrar a los padres de familia que vienen de Chiapas, Tabasco, Oaxaca, de las partes del Sur de la ciudad de Puebla, que el epazote hay que comerlo, ya que se lo dan a los animales porque no los han capacitado en temas de alimentación. Por lo tanto, los docentes están dispuestos hacer un trabajo en conjunto con especialistas en este campo, para que sus alumnos se encuentren capacitados en temas de alimentación y prevengan enfermedades. También,

comentan que sí tuvieran la capacidad de crítica, análisis y sobre todo de ser propositivos, es decir: "... yo que voy a proponer como maestro en estos temas de mi comunidad y apoyar, para que mis niños tengan un consumo óptimo" (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

Con todo lo referido recalcan que, por eso hay en la escuelas poca participación y que a veces ellos quieren hacer comidas comunitarias para que los niños traigan alimentos y los compartan, también traer dulces tradicionales, pero no se atreven a trabajarlo, porque tienen miedo a que llegue supervisión y si los encuentran haciendo algo que no está dentro de las reglas, los sancionan. Hay temor, no hay permisos y existe miedo a hacer algo innovador "es un currículo oculto trabajar con estas actividades, pero yo estoy dispuesto hacerlo por mi comunidad y por mis niños" (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015). Hay muchas cosas que pueden hacer para alimentar a sus alumnos. Sin embargo, el 90% de docentes que trabajan en escuelas bilingües como la primaria "Fuertes de Guadalupe y Loreto", no les interesa y ni los profesores son de origen indígena. Por lo tanto se ha perdido también parte de la alimentación tradicional por estos aspectos. Comenta el ex director Jorge.

En mi tesis en licenciatura llamada "*La interculturalidad en la ciudad de Puebla, el caso de la Nueva Resurrección*". Se comprobó, que ni somos escuelas bilingües, ni somos *bioculturales*, ni nos interesa trabajar la cuestión étnica, ni algunos maestros que están en estas escuelas son de origen étnico, o sea es un mito que el Estado mexicano éste preocupado por dar una educación a los pueblos indígenas, ahora sólo está dando trabajo a maestros que no saben nada sobre dar clases y se encuentran en estas escuelas bilingües y no son indígenas, quitando el empleo a maestros que sí lo son y estarían más preocupados por la alimentación de los alumnos. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

Asimismo, se reveló con los testimonios que la mayoría de los docentes en estas escuelas son hijos que les heredaron las plazas y ellos están acostumbrados a una comida de tipo urbano, que un día pueden comer *verdolagas*, pero al otro día pueden comer *pizza*, *kentucky*, refresco. Igualmente, exclamaron que el gráfico del *Plato del Bien Comer*, no ha contribuido en nada porque está muy alejado de la

realidad culinaria de los niños. Consecuentemente, no han visto muchos cambios en estas prácticas de los escolares con el Programa DEC.

Por ejemplo, se colocaron bebederos, pero la mayoría de niños trae bebidas procesadas con conservadores, con aditamentos, con fenilalanina, que están prohibidas para diabéticos, que traen cafeína y colorantes y es raro el niño que trae su café, té, agua de limón. Y además, esto de la educación indígena es el *frankenstein* del Estado, no hay una educación indígena en las escuelas bilingües. (A. M. Jorge, Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

Los docentes quieren y esperan que los escuchen, no sólo en aspectos educativos, sino en cuestiones de alimentación. Comentaron que les están dejando toda la responsabilidad del comportamiento de los escolares.

A manera de resumen, el Desayunador Escolar es percibido por los docentes como *no lugares*, porque no se encuentran adaptados de acuerdo a los aspectos económicos, pues no les alcanza pagar el desayuno a algunos padres de familia, además de no tomar en cuenta el Programa DEC las necesidades nutricionales de los escolares infantiles.

Los docentes recalcan que las Reglas de Operación del Programa, están constituidas por una política que homogeniza, estandariza, unifica y hace dependiente a los distintos actores que participan en el Programa DEC en cuestiones alimentarias, generando una supresión en los recursos alimentarios del lugar, por no constar de estudios *multidisciplinarios* e *interdisciplinarios* y al no apoyarse de investigadores independientes como ONG' s, la Mayordomía, las cuales pueden fomentar a la participación sobre temas de alimentación local y la entrada al Desayunador Escolar. Además, el Programa DEC no sensibiliza, no sistematiza y capacita en el crecimiento y desarrollo de los niños en las mediciones antropométricas, no fomenta un aprendizaje y una ganancia económica comunitaria.

En relación a los aspectos de los recursos educativos en temas de alimentación, los docentes señalaron que no están diseñados de acuerdo al

contexto culinario regional o local y a los hábitos de los escolares. También, que hay disgustos y por lo tanto hay críticas al gráfico del *Plato del Bien Comer*, mencionando que está planteado con alimentos europeos, que está *desculturalizado*, y además está discriminando la alimentación local.

Capítulo IV

Análisis de los Planes y Programas Públicos de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil. Una perspectiva antropológica

Análisis de las prácticas y preferencias de los actores del Programa DEC

A partir de los datos descriptivos relacionados con los modos de obtención-distribución de los alimentos y las maneras de preparación de los platillos en los escolares infantiles, y por mis observaciones en campo de *lo que hacen y dicen* los padres de familia, directivos y docentes escolares, administrativos y Comité de Padres de Familia del Programa DEC en relación a las prácticas de la alimentación infantil, que me dispuse a analizar y reflexionar para encontrar las posibles razones que influyen en las preferencias de selección, en función de la teoría de la Antropología de la Alimentación, para posteriormente constituir aciertos que ayuden a la Política de la EIASA a una posible eficacia del Programa DEC.

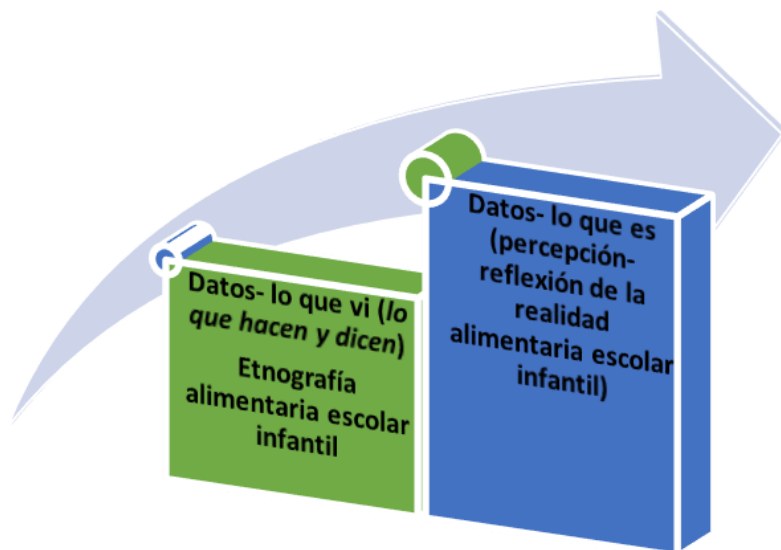


Imagen. No. 5. Esquema analítico y reflexivo de los datos descriptivos (*lo que hace y dicen*) los actores que intervienen en el Programa DEC. Elaboración propia, 29 de Abril, 2016.

La ilustración antes referida, muestra el proceso analítico de lo que observé, de lo que *hacen y dicen* los actores que intervienen directa o indirectamente en el Programa DEC.

4. Ausencia empática en el Desayunador Escolar

De acuerdo con las observaciones generadas a partir de mi participación como *voluntaria* en las actividades del Desayunador Escolar se pudo identificar una falta de *participación afectiva e integral*, debido a la obligación forzada de cooperar en las operaciones de obtención- distribución de los alimentos, así como en la preparación de los platillos para los niños-beneficiarios del Programa DEC. Es decir, hay una ausencia de *diálogo empático* y escasa *relación armónica* por parte de los actores involucrados, causando inconformidades o contradicciones en las prácticas de la alimentación infantil.



Imagen. No. 6. Muestra a los actores que *deben* intervenir en la operatividad y funcionalidad de la obtención- distribución de los alimentos y en la preparación de los platillos para los niños del Desayunador Escolar. Elaboración propia, 29 de Abril, 2016.

Al integrarme en las acciones y conversaciones cotidianas en el Desayunador Escolar, me llevó a conocer sus expresiones de manera íntima: sobre lo que

piensan, sienten y cómo viven los padres de familia, el directivo y los docentes de la Institución Educativa, el Comité de Padres de Familia y los administrativos del Programa DEC, pero sobretodo el “gusto” de los niños, que determina sus preferencias de selección respecto a los alimentos y platillos en el Desayunador.

Los diálogos que los actores involucrados construyeron con relación a los comestibles distribuidos y preparados al momento del *desayuno escolar*, no reflejó una relación de trabajo colectivo, de unión o sinergia de una cordialidad en la elaboración de la comida en el Desayunador Escolar. Por ejemplo, los padres de familia al no tener un trabajo con un horario fijo, no pueden asistir a cooperar en las actividades de limpieza o en este caso en la preparación de la comida. El directivo y los docentes dicen no estar contemplados por el Programa DEC, tanto en la organización y cooperación en las operaciones del Desayunador, pero también por una falta de tiempo por sus diversas acciones institucionales escolares. Otro ejemplo que valida esta observación, es la del Comité de Padres de Familia del Programa, los cuales no han tenido “capacitación” y “supervisión” tanto en el manejo del *valor nutrimental* de los alimentos como en la preparación de los mismos; y por último, los niños, al no tener la información necesaria debido a la falta de pláticas y talleres de Orientación Alimentaria. Además, de ser comensales pasivos y sólo receptivos de los alimentos y platillos que les distribuyen y preparan el personal del Comité DEC.

Por una falta de mayor escucha y diálogo, por parte de los administrativos y sobre todo por la indiferencia en la construcción de debates locales en temas de alimentación y nutrición infantil, que ha repercutido en la ausencia de acuerdos para llevar a cabo las prácticas de la alimentación en los niños en el ámbito escolar. Por lo tanto, no se toman en cuenta las necesidades alimentarias y socioeconómicas de las familias pertenecientes al Programa. Dicha desorganización, causa inconformidades o contradicciones en los padres de familia al sentirse:

...preocupados que su hijo tenga un desayuno o plato de comida caliente y nutritivo en la escuela” (Comunicación personal, 28 de Julio, 2015); y al pretender los administrativos, el estar cumpliendo con el objetivo de: “...Combatir la malnutrición y la desnutrición en los niños. (Diario de campo, 15 de Octubre, 2015).

Sin embargo, cómo combatir esta situación de alimentación incorrecta si existe una ausencia de atención y retroalimentación constante, como se ha reiterado. Igualmente, estas contradicciones son generadas primeramente desde los discursos de los administrativos; planeadores y tomadores de decisión del Programa DEC, puestas en marcha en las Reglas de Operación, con conversaciones que tienden a homogenizar las prácticas de la alimentación infantil, así como la imposición de modelos ajenos a la realidad cultural del contexto; también, del establecimiento de posibles prohibiciones y de prescripciones meramente nutricionales.

Por lo tanto, estas contradicciones han producido distanciamientos en los padres de familia, el directivo y los docentes, en el Comité DEC, y sobre todo, en la participación e inclusión de la opinión de los niños en el Desayunador Escolar. Podemos sintetizar, que existe una gran contradicción, desfase y desconcierto entre las *prácticas de la mesa de casa* (la cultura de la alimentación) y las *prácticas del desayuno escolar* (la Política Alimentaria).

En otras palabras, el Desayunador está creando desmotivación y falta de asistencia de los niños y cooperación por los padres de familia que pertenecen al Comité DEC, por no estar comprendiendo –en este caso principalmente los administrativos- que una práctica de la alimentación infantil, es sinónimo de una conducta cotidiana, que genera un hábito, una rutina, una lógica de alimentación. Es decir, las prácticas de la alimentación infantil son entendidas en los diálogos públicos- institucionales o expresados por los administrativos del Programa DEC como prácticas hegemónicas, estandarizadas y unificadoras, al promover la utilización como refiere Carrasco:

De un mecanismo legitimador [de] bases cuantitativas y estadísticas procedentes del cálculo de necesidades mínimas. A donde, la Política Alimentaria promueve la desconexión

total con cualquier determinación cultural respecto de la comida y la alimentación, estableciendo distancia irreconciliable entre las dos fuerzas que definen el *acceso* y el *uso* de los recursos: las *necesidades* y las *capacidades* humanas. (Carrasco, 2004, p.187).

El Programa, al intentar que los alimentos obtenidos- distribuidos y los platillos preparados por el Comité DEC, garanticen una cantidad nutritiva que no sea perjudicial para la salud de los niños, y así, producir un “bienestar social, pero también una desigualdad de distribución” (Díaz, Gómez, 2001, p. 11). Por lo tanto, el Programa todavía no comprende que las prácticas de la alimentación y las preferencias de selección por los niños en el Desayunador Escolar, se deben a varias condicionantes: accesibilidad económica, disponibilidad social de alimentos y afectividad de los actores con estos. Como menciona Contreras: “las preferencias alimentarias están determinadas por el gusto del consumidor, que se suele entender como individuales y libres. Las personas han comido siempre aquello que han tenido cerca de su territorio de acceso y que la práctica ha mantenido el hábito”.

Por otro lado, las autoridades del Programa DEC al desconocer o desvalorizar las conversaciones en sus prácticas cotidianas familiares de alimentación, y por la falta de estudios en las preferencias de selección de los alimentos y platillos de los escolares infantiles en el Desayunador, está generando como comentan (Díaz, Gómez 2001) “desigualdades [que están] determinadas por las diferencias económicas” (p. 8). Los aspectos de acceso, uso y afectividad de los alimentos y platillos, son pieza clave de las inconformidades o contradicciones alimentarias en el Desayunador Escolar y que modelan en la familia de manera cotidiana las prácticas del niño (su *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*). Produciendo un choque cultural de alimentación entre las *prácticas del desayuno de la mesa de casa* contra las *prácticas del desayuno escolar*. Sobre esto recalca Carrasco.

Los Programas Alimentarios están muy pocas veces acompañados de investigación [cualitativa] respecto a las prácticas alimentarias locales [lo que] induce a desconocer las características nutricionales del sistema alimentario de la población beneficiada. Asumiendo como justificantes de su acción criterios dictaminados únicamente por la fusión

nutrición-salud y las condiciones socioeconómicas [de manera general] de la población. (Carrasco, 2004, p. 188):

Al interior del *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*, constituye diversos elementos de organización social para obtener- distribuir los alimentos y para preparar los platillos, también de una disponibilidad y accesibilidad local y de tiempo al cocinarlos y de una percepción y afectividad con la comida; en donde se reflejan significados culturales, sociales, económicos y nutricionales que constituyen su sistema o lógica de alimentación en particular sobre lo que están prefiriendo comer y por qué lo están prefiriendo comer los niños.

Así, el Programa DEC al sólo tener en la mira una necesidad nutricional, apartando aspectos culturales y cualitativos de la alimentación y aspectos socioeconómicos de manera local, genera indiferencia hacia el Programa y falta de sensibilidad a la diversidad alimentaria. Por ejemplo, los padres de familia, docentes y Comité DEC mencionan al respecto:

Deja mucho que decir el Desayunador, al no cumplir con las necesidades tanto alimentarias, económicas y de tiempo en la preparación; pues el espacio para la cantidad de niños en la Institución Escolar es insuficiente en relación a las bancas, mesas y utensilios para servir el desayuno como platos, vasos no apropiados para algunos grados, por cuestiones de su estatura. Igualmente, por la falta de recurso humano como nutriólogos y otros especialistas en su vigilancia nutricional; ocasionando una captura deficiente de datos sobre las necesidades que enfrentamos personal del Comité... Al no saber cocinar los alimentos dados por el Programa y del cómo preparárselos a los niños, no hay un seguimiento en su crecimiento y sobre todo si están entrando a desayunar los niños que realmente lo necesitan". "El Programa también no está permitiendo involucrar otras vías de distribución de alimentos más a los gustos y costos de nuestros hijos, de los alumnos o escolares, como lo hace la Cooperativa Escolar. (Diario de campo, 02 de Octubre, 2015).

Pero no sólo los actores que realizan las labores diarias en el Desayunador (Comité DEC) acaparan los problemas para el desarrollo del Programa de Ayuda Alimentaria, sino también los administrativos, al no tener los recursos materiales necesarios para llevar a cabo las actividades de capacitación a los Comités DEC en cuanto a medidas de higiene y supervisiones de almacenamiento de los alimentos y preparación de los platillos. También, hay conflictos por el material de cocina con el Comité DEC, al tener diariamente quejas (reportes) sobre los aparatos o utensilios como la estufa y licuadora por no ser los adecuados porque

no son industriales, los cuales se deterioran fácilmente con el uso diario. Además, de una falta de vehículos para supervisar los Desayunadores Escolares y por el incremento en la cuota del *desayuno escolar*. Lo que genera problemas de descontento y frustración por los que operan, provocando un exceso y desperdicio de producto.

Los aspectos mencionados son una parte de las causas de inconformidad o contradicciones alimentarias, incide en la desaprobación de los productos por no cumplir sus necesidades tanto socioeconómicas y de alimentación. Como dice Mintz:

Es fundamental analizar “los significados que las personas asignan a sus actividades diarias [de alimentación], desde su propia tradición histórica, entran en conflicto con los significados externos que impone la acción del poder económico, social y político. (Good, Corona, 2011, p.77).

Lo anterior pasa en el Programa, al no tomar en cuenta los significados culturales y sociales que les asignan los niños a los alimentos y platillos en el Desayunador Escolar.

Por lo cual, con base en un *registro etnográfico* de las necesidades alimentarias, se identificó una resistencia a un cambio alimentario-saludable que el Programa intenta llevar a cabo con cambios de hábitos “correctos” o “sanos”, por medio de una invasión homogeneizadora que crea el no cumplimiento de sus Reglas de Operación del Programa. No toma en cuenta el sistema cultural de la alimentación de los niños, sólo busca la necesidad nutritiva del *desayuno escolar*. Deja de lado la estructura de pensamiento de los modos y maneras de comer, o de pensar la comida y/o hacer la comida en casa. Lo que conlleva inherentemente elementos como el “gusto”, el “sabor”, la “sazón” y la “confianza” con determinados comestibles por los niños.

4.1. Causas de la resistencia a un cambio social alimentario-saludable

El Programa DEC está rodeado de un ambiente de resistencia social, de difícil establecimiento de relaciones y de cooperación por los actores involucrados en las actividades. Principalmente derivados de los discursos administrativos que producen consecuencias o efectos, como el sentimiento de imposición y obligación. Por ejemplo, en los lineamientos en el Programa DEC que estipula en las “Reglas de Operación:

... los padres de familia en el desayuno o comida escolar caliente, [tienen o] deben participar en el almacenaje de insumos, elaboración y distribución del apoyo alimentario, así como de la vigilancia de su consumo por los beneficiarios. (Comunicación personal, 27 de Octubre, 2015).

También, sí dentro del Desayunador no se cuenta con la asistencia de los niños, es sancionado con disminución de productos y si esa tendencia continúa corre el riesgo de cerrarlo. Recalca el Comité DEC, “estamos constantemente presionados por el Programa” (Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).

De esta manera los administrativos del DEC se someten a normas (Reglas de Operación) para hacer cumplir sus lineamientos o como refiere Lutz (2012) “de estrategias privilegiadas de dominación cultural” (pp. 92-93). En este caso en la alimentación, con acciones que buscan “arraigar su intervención en la dieta con saberes normativos”. Lo que ocasiona una desigualdad en la obtención-distribución y preparación del *desayuno escolar* de los niños. Además una inasistencia en las actividades (participación voluntaria y consciente) de los involucrados en el Programa, como padres de familia del Comité DEC, quienes deben presentarse obligatoriamente a preparar el *desayuno escolar*. De acuerdo con Dettwyler y Fishman estas normativas sólo originan “afirmaciones valorativas de una alimentación óptima, idónea, o adecuada” (Bertran, Arroyo, 2006, p. 263) pero que son impuesta.

Desde esta perspectiva, los administrativos crean Reglas de Operación en el Desayunador por medio de la imposición y la obligación. Las cuales desvalorizan las prácticas cotidianas del niño en el ambiente familiar donde se producen cargas simbólicas de forma inmateriales (como de significado, simbolización, ideológicas, del valor cultural de la alimentación) y afectivo-estéticas, pero también materiales (función institucional, de organización, utensilios). Ambas estructuras (materiales e inmateriales) se cohesionan en un colectivo social (grupo/comunidad) como los actores involucrados en el Desayunador Escolar. Dice Parsons; la *colectividad* “cuyos miembros participan de una región territorial común como base de operaciones de sus actividades diarias” alimentarias, refiere López (Peña, Alonzo, 2006, p. 142).

La alimentación estructura el modo de actuar de los actores, así como sus “prácticas sociales de alimentación son diferenciadas [y] no se pueden homogenizar por ser grupos sociales diversos, con tradiciones diversas, con cuestiones culturales diversas y lenguajes diversos” (Grupo de Focal, 27 de Octubre, 2015). Asimismo, cada grupo social, cada sociedad ha estructurado y ordenado una manera de comer o “maneras de la mesa” como lo señalan Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol en la obra *“La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar”* (1999). Ellos recalcan que cada sociedad, cada grupo social ordena de distinta manera su mesa para ingerir sus alimentos y platillos.

Subrayan Torre y Salas, que las prácticas de la alimentación infantil “no son sencillas de operar ya que se sustentan en procesos biológicos moldeados de forma invariable por la cultura” (Bertran, Arroyo, 2006, p. 258). La alimentación es una práctica social edificada por significados culturales construidos a partir de la *mesa de casa*, que de manera cotidiana los actores intentan reproducir en el Desayunador. Por lo tanto, si se tomaran en cuenta las *prácticas de la mesa de casa* revelarían *cómo* se integran e involucran los actores en la obtención-distribución de los alimentos como en la preparación de los platillos; además, de visualizar *cuál* es su propia definición de *ayuda mutua* o *redes de intercambio* para

satisfacer una necesidad alimentaria, en donde los valores culturales de alimentación se imponen y determinan las acciones, superpuestas en escenarios socioeconómicos familiares de los escolares infantiles.

4.1.1. Política Alimentaria Escolar Infantil batalla por imponer un *habitus alimentario*

El Programa DEC deja de lado las prácticas de la alimentación y consigo las preferencias de selección de los alimentos y platillos por los niños, sólo se fundamenta una necesidad nutrimental o de valor calórico de la dieta, al mismo tiempo de intentar “transformar los cuerpos y las mentes, sin cambiar su histórica condición de dominados” (Lutz, 2012, p. 93- 94). Históricamente las prácticas de la alimentación infantil en el ambiente de los Programas de Ayuda Alimentaria, se esbozan con batallas por imponer un *habitus alimentario* como lo define Lutz (2012). Los Programas ejercen una fuerza colectiva por una clase social que produce y reproduce un saber práctico en torno a la comida y los alimentos que deben ser consumidos. En otras palabras, podemos definir que el *habitus alimentario escolar infantil* consiste en:

Una programación social del niño al seleccionar y consumir individualmente los alimentos y platillos, que siente necesario comer no sólo por una exigencia biológica y fisiológica de nutrirse o por saciedad, sino por una permanencia de aprendizaje social, que explica como una práctica de alimentación considerada individual que en realidad no lo es porque expresa la incorporación de las condiciones sociales de vida. (Definición propia).

En el Programa impera una voluntad de dominación hacia los padres de familia pertenecientes al Comité DEC, y conduce a los niños al *deber* comer determinados productos preparados en el *desayuno escolar* para estar “sanos”. Igualmente, señala Aguilar (2014, p. 26) que estos subsidios y distribuciones de los comestibles “impuestos por un orden económico dominante”, en donde la Política de la EIASA intenta “modificar paulatinamente el gusto de los pobres” (Lutz, 2012, p. 97) o conocidos en el Programa como “grupo vulnerable” (escolares infantiles). Con el propósito de arraigarles a los niños productos en su

mayoría deshidratados (industrializados), asimismo una idea de “buenos”, “higiénicos” y “saludables”. Pero de acuerdo con los diálogos con los actores involucrados se pregona otra perspectiva, la de una representación de una *práctica de riesgo alimentario*.

Las *prácticas de riesgo alimentario* son una representación construida por los actores alimentarios; es decir, los padres de familia, el directivo y los docentes y por los propios niños, que conciben desconfianza, frustración y temor hacia los alimentos y platillos que brinda el Programa de Ayuda Alimentaria, por no tener una relación o diálogo empático-armonioso con estos comestibles. Ello conlleva a inconformidades, rechazo hacia los productos distribuidos y preparados en el Desayunador Escolar. Por ejemplo, de acuerdo con las conversaciones de los padres de familia, los docentes de la escuela, el Comité DEC y los niños señalaron: “*No sentirse respaldados por no tomar en cuenta sus hábitos alimentarios*” (Diario de campo, 02 de Octubre, 2015). Produciéndose desacuerdos, no hay una armonía alimentaria tanto individual y colectivamente, asimismo de un trabajo mutuo en la alimentación-saludable de los niños.

Para ejemplificar lo referido, los administrativos argumentan: “el costo del plato de comida en el Desayunador Escolar, es accesible para todos los niños” y al mismo tiempo, estos acusan a los niños de que ellos “no quieren comer saludable, por esta causa no entran al Desayunador” (Diario de campo, 02 de Octubre, 2015). Aquí se revela una profunda contradicción en el intento administrativo de un cambio alimentario- saludable por medio del Programa DEC, al querer resolver el problema de la *malnutrición* y la *desnutrición* del niño de forma estadística-cuantitativa-nutricional, desplazando un *diálogo empático-armónico* y las prácticas cualitativas construidas colectivamente por los distintos actores que intervienen. Para ilustrar lo señalado, los administrativos (nutriólogas) refieren que “los padres de los escolares muchas veces no saben alimentar a sus hijos”, “hay que capacitarlos en nutrición para que alimenten bien a sus hijos” (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015). Cuando este tipo de especialistas distinguen a alguien que sabe

(ellos) del que no sabe (los otros), inciden en una diferenciación también de clase social, y revela al mismo tiempo un *etnocentrismo* desde un modelo cultural también diferenciado, pero sobre todo hegemónico.

Al respecto, Martínez menciona que los administrativos continúan generando “discursos semi-científicos en donde [prevalecen] los prejuicios clasistas” (Lutz, 2012, p. 95) que persisten hasta nuestro días en la Política de la EIASA. Un discurso semi-científico es definido por Lutz (2012) como aquellas “oraciones que se inscriben en un régimen de verdad en virtud de los títulos y la función ejercida por su orador, y en cuyo contenido coexisten elementos del saber científico con datos estadísticos y sesgos clasistas” (p.95).

En otras palabras, los discursos o diálogos del Programa DEC y su Política de la EIASA, expresan ante los padres de familia, el directivo, los docentes de la escuela, el Comité DEC y en los niños, discursos de antaño que los Programas utilizaban con el propósito de hacer un “cambio de dieta para mejorar la raza, homogeneizar el padrón nacional de consumo e incrementar el volumen de transacciones de alimentos procesados al incorporar a las poblaciones de extracción rural en la economía nacional” (Lutz, 2012, p. 95-96) y transformar el “sistema alimentario tradicional con canales locales de distribución y preparación” a un “sistema alimentario moderno” (Díaz, Gómez, 2001, p. 10). A causa de estos discursos, en el Programa siguen prevaleciendo desigualdades alimentarias y socioeconómicas en los niños que desconoce la Política de la EIASA, ocasionando un tipo de colonialismo interno, que paralelamente producen conflictos entre la cultura de la alimentación local y la Ciencia de la Nutrición.

4.1.2. Inconformidades o contradicciones alimentarias

Podemos observar que en el Programa DEC existen *inconformidades o contradicciones alimentarias* con los actores involucrados. A manera de ejemplo,

la mayoría de los padres no cuentan con un grado académico o profesional. Hay madres solteras que son las jefas de la familia con más de un hijo. Lo que produce una falta o nula cooperación del padre de familia a participar en el Desayunador, además de no contar en ocasiones con el recurso suficiente para pagar el *desayuno escolar* de su hijo o hijos. Por ejemplo, como refieren los niños:

Quando no entro al Desayunador, compro los alimentos en la Cooperativa Escolar porque son más baratos y venden alimentos *chatarra* que son saludables y me hacen bien a mi cuerpo”, “... Los como por la cuestión económica de la casa y porque me gustan”, “... Porque no alcanza el dinero a mis papás para entrar a comer...Tengo más hermanitos. (Diario de campo, 17 de septiembre, 2015).

Estas inconformidades repercuten en la entrada del niño al Desayunador. En este sentido, Garine refiere “el ingreso elevado dan lugar a una dieta equilibrada” (Contreras, 2002, p. 157), pero en este caso no lo es.

Con lo manifestado, los actores involucrados en el Desayunador mencionaron que por una falta de diálogo con los administrativos, se han creado desacuerdos, riñas o discusiones. Originando la no empatía y una relación no armónica con el Programa DEC. Además de causar la resistencia de un cambio social alimentario-saludable; es decir, una ausencia de participación social en el Desayunador Escolar. Lo que da como resultado una deserción en la *responsabilidad compartida o colectiva* sobre las prácticas de la alimentación infantil, por ser visualizado el *desayuno escolar* como una *práctica de riesgo alimentario* que se origina por las conversaciones expuestas por los padres de familia y docentes como: “es basura lo que el gobierno da; es lo que el Programa le da a nuestros hijos” (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015) o como dice Rius (2000) “*la basura que comemos*” respecto a la calidad de los alimentos.

Parafraseando a Pérez (2011), actualmente existe un caos en la alimentación; por un lado, la industria que no escucha; por otra parte, el gobierno o la Política Alimentaria que no quiere ver y por último el consumidor (los escolares infantiles) que no tienen voz ni voto de lo que prefiere comer, o lo que llega a su

mesa o al Desayunador Escolar. Por esta razón no hay un arribo de un fin común de “mejorar la salud y el bienestar nutricional de los niños para permitirle crecer y aprender en la escuela” (A. A. Cristay, Comunicación personal, 27 de Octubre, 2015), según la finalidad del Programa DEC.

Con lo señalado anteriormente, hay una resistencia a un cambio social alimentario-saludable desde la perspectiva intervencionista de la Política Alimentaria local hacia los actores involucrados. No es por un desinterés de los padres de familia en colaborar a que su hijo aprenda a llevar una “alimentación correcta”, sino porque el Programa no cumple con las necesidades alimentarias y socioeconómicas que repercuten en su disponibilidad de tiempo en la obtención-distribución y preparación, pero también de manera afectiva, al no sentirse parte del Desayunador Escolar. No permitiéndoles al padre de familia perteneciente al Comité DEC y al niño una habituación con los alimentos y platillos de forma disponible física, económica y sobre todo sensible. Existen tres condicionantes en la alimentación del individuo (niño):

1) Come lo que puede encontrar a su alrededor, 2) Cuando puede elegir, escoge lo que sus antepasados comieron antes que él y 3) Cuando los alimentos son suficientes para poder elegir, surge una serie de hábitos alimentarios con sus concomitantes tabúes y perjuicios elementos relacionados con la ideología y la cultura en torno a la alimentación. (Peña y Alonzo, 2006, p.140).

En este sentido, al dejar de lado estos condicionantes que mencionan Peña y Alonzo (2006) en un Programa como es el DEC, continuarán con las inconformidades o contradicciones alimentarias como en el caso de las preferencias de selección en la obtención- distribución de los alimentos y en el “gusto” por la preparación de los platillos por el niño. Para ejemplificar, señalaron los padres de familia, docentes de la escuela y Comité DEC que: *“el Desayunador no toma en cuenta lo que estamos acostumbrados a comer”* o *“habituados a comer”* (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015) u ordinariamente lo que se está familiarizado a comer en casa. Lo que produce contrastes en las *prácticas del desayuno de casa* o de la mesa de casa con las *prácticas del desayuno escolar*.

Para subrayar esto último los niños mencionaron de acuerdo con los alimentos y platillos que consume en casa o en la mesa de casa: “siempre los como”, “lo como desde que nací”, “desde que nací... Me gusta el sabor” (Comunicación personal, 08 de Julio, 2015). Los padres de familia dicen que: “le gusta el nopal a mi hijo porque es un alimento que rara vez falta en su alimentación desde pequeño se lo daba” (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).

Los diálogos expuestos por los actores involucrados en el Programa DEC y al interior de su Política de la EIASA, son conducidos en su operación con actividades de atención social alimentaria como las describe Elias:

Son un proceso de civilización o colonización, consiste en un movimiento general de transformación y codificación de las costumbres a partir de las conductas de referencia de la elite nacional. Las prácticas sociales de alimentación, los hábitos de consumo de alimentos están sometidas a una valoración clasista. (Lutz, 2012, p. 92).

De acuerdo por comentarios de Lutz (2012) refiere que de manera histórica los Programas de Ayuda Alimentaria y el papel de la Antropología siempre se han dirigido al servicio del Estado y de la civilización con estudios de la dieta o patrones alimentario de los indígenas, y hoy en día, de los grupos vulnerables (infantes) para la promoción de estilos de vida saludables, que incluye “hábitos correctos”.

Para dirigir estas valoraciones clasistas o de desigualdades alimentarias, se basan en las *guías alimentarias* en donde se encuentran los gráficos como el *Plato del Bien Comer* y la *Jarra del Buen Beber* empleadas por los administrativos (nutriólogos) con actividades de Orientación Alimentaria a los niños, padres de familia y Comité DEC, para difundir una cierta forma de comer y el consumo de los productos deshidratados brindados por el Programa.

El Programa DEC “se ha esmerado en registrar los malos hábitos de los grupos de población de bajos recursos para afianzar la dominación cultural de los mismos. Con el argumento de que su mala alimentación les perjudica a ellos y

permitirles imponer una dieta” (Lutz, 2012, pp. 103, 104, 106 y 112). Como señala Bourdieu, “la facultad exclusiva de decir lo verdadero y hacer lo correcto otorga al gobierno un incomparable poder para regular la vida de los sujetos” en una correcta alimentación con una mal alimentación “por su baja calidad y/o por su cantidad excesiva”. A donde el objetivo (eficacia) del Programa: “lo que emprende es lo que menos ha alcanzado, porque privilegia la reproducción de la dependencia de los pobres sobre sus emancipación” o libertad de sus prácticas de la alimentación del grupo social (escolares infantiles).

Los lineamientos marcados en el diseño que la Política de la EIASA produce en los actores como los padres de familia que pertenecen al Comité DEC y en los niños, un sentimiento de aprisionamiento y de imposibilidad, por una administración que se empeña en corregir sus prácticas de alimentación; para inducirles prácticas “saludables”, a donde el Desayunador parece ser el único lugar de la escuela que se come correcta, sana y nutritivamente y se llega a tener una calidad de vida saludable. Desde esta perspectiva podemos concretar que se utiliza una *dietonormatividad*³⁸ entendiéndola como:

El conjunto de las relaciones de poder por medio de las cuales la alimentación se normaliza y se reglamenta dentro de una cultura de la alimentación, en particular, las prácticas de la alimentación idealizadas se institucionalizan y se equiparan con lo que significa ser humano saludable. (Ortega y Ríos, 2015, p. 2004-2015).

Este modelo construido desde el discurso nutricio hegemónico dominante dirige lo “aceptable” y lo “no aceptable”, lo “normal” y lo “anormal”, lo “bueno” y lo “malo” en las prácticas y consigo en las preferencias de selección. Echando por tierra, que las prácticas de la alimentación de los niños se conciben de forma colectiva y cultural, produciendo en ellos dice Lutz (2012) “una erradicación de los saberes autóctonos sobre alimentación para sustituirlos por saberes certificados ya sea por la ciencia” (p. 12) o la política en este caso.

³⁸ Término utilizado originalmente por Michael Warner como “heteronormatividad”.

Al respecto, los administrativos señalan: “que los alimentos que dan en el Desayunador deben nutrir al escolar” (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015) y así, optimizar su rendimiento físico e intelectual, para que el Programa cumpla con una eficacia en la protección o ayuda social alimentaria escolar infantil y “producir el máximo de resultados con el mínimo de recursos tanto humanos, financieros, materiales y técnicos” (Desarrollo Integral de la Familia. Nacional, 2006, p. 5). A pesar de lo mencionado, los padres de familia recalcan que:

Es de gran utilidad el Desayunador para nosotros como padres que trabajamos todo el día, al tener dos trabajos o más. El desayuno en la escuela, ayuda a nuestros hijos a comer saludable. Les decimos a nuestros hijos que entren porque algunos no tenemos el tiempo para prepararles su desayuno... Pero también hay desacuerdos por el costo, pues está diseñado a la economía de algunos padres con otro tipo de recurso... Más elevado. (Comunicación personal, 23 de Julio, 2015).

Insistiendo los padres de familia y docentes del plantel educativo, que los desacuerdos son ocasionados por la falta de estudios de “lo qué comen sus hijos”, o los alumnos, o los estudiantes en casa.

Esto significa, que los actores involucrados en el Programa DEC se resisten al cambio alimentario-saludable por la falta de construcción de una responsabilidad alimentaria ligada a una *participación social* entendida como el:

Proceso que permite involucrar a la población, a las autoridades locales, a las instituciones públicas y a los sectores sociales y privados en la planeación, programación, ejecución y evaluación de un Programa. (Desarrollo Integral de la Familia. Nacional, 2006, p. 7).

Cabe agregar, que mientras el diseño político-institucional de la EIASA y de su Programa DEC, desfavorezcan la alimentación local familiar, carecerá de información en las necesidades culturales de la alimentación y de aspectos socioeconómicos, que continuarán provocando la no aceptación (rechazo) de los alimentos y platillos ofrecidos para los niños en la hora del *desayuno escolar*, generando un desperdicio alimentario y una percepción por los escolares y sus padres de *prácticas de riesgo alimentario*.

4.1.3. Percepción de una práctica de riesgo alimentario

Las observaciones y entrevistas a los actores involucrados en las actividades del Desayunador Escolar (padres de familia, directivo y docentes, Comité DEC y niños) exponen la preocupación y desconfianza o inseguridad que, producen una desmotivación para asistir al Desayunador; al manifestar una noción de temor, de desagrado al relacionarse con los alimentos y platillos. Exclamando los niños que: *son alimentos desabridos, sin sabor, feos, sucios, me dan vómito, me dan asco* (Diario de campo, 20 de Julio, 2015).

Las *prácticas de riesgo alimentario* se producen por un “nuevo orden tecnológico, político y económico trasnacionales” (Carrasco, 2004, p. 253) y en particular, por la falta de supervisiones administrativas, por capacitaciones en Orientaciones Alimentarias, pero sobre todo por una ausencia de estudios de las *prácticas de la mesa de casa* de los niños, que conducirían a conocer sus hábitos de consumo de los alimentos y platillos.

Las Reglas de Operación del Desayunador Escolar, son visualizadas por los actores involucrados como incomprensibles porque no utilizan un lenguaje coloquial y adecuado a la población con determinado capital cultural alimentario; y por otro lado, son poco comprensivas, en cuestiones de la alimentación particular de los niños, beneficiarios, hijos, alumnos o escolares. La falta de diálogo produce percepciones de desconfianza y frustración. Las razones y motivos según los actores se debe a que, “los encargados del Programa no los han capacitado u orientado en la preparación y la importancia de los alimentos y los platillos en su beneficio nutricional a los niños” (Diario de campo, 03 de Septiembre, 2015). Lo que ha provocado la resistencia de los padres a participar y colaborar en las actividades y la motivación para la entrada de sus hijos. Incitando a reprobaciones por estos, en relación a su eficacia del Programa por los productos dados a los niños. Para ejemplificar mencionó el Comité DEC:

Nos enfrentamos a muchos problemas al cocinar, ya que hay alimentos que cambian y sin capacitación en saber cómo prepararlos nos desesperamos y queremos dejar de apoyar y también por eso no entran otros padres”. Los niños aludieron que “la comida en el Desayunador sabe insípida, sin sabor y no me alcanza”. Los padres de familia recalcaron “nos sentimos defraudados por lo que están comiendo nuestros hijos”. Los docentes refieren que “los alimentos del Desayunador no tienen sabor, no tienen color, no son frescos, además de contener conservadores que les hace daño a su cuerpo. (Diario de campo, 21 de Septiembre, 2015).

Al respecto profundiza Douglas:

... las concepción científica occidental de riesgo a transitado desde ser encubierta por aquellos sectores de la sociedad que controlan estructuralmente las percepciones sociales (particularmente la ciencia y sus instituciones), a constituir un dispositivo que carga de temores a los grupos sociales. (Carrasco, 2004, p. 252).

La percepción de desconfianza, frustración o temor que muestran los actores en el Desayunador son comprendidas como *prácticas de riesgo alimentario* definidas como:

Probabilidades de perjuicio, daños eventuales ante una realidad mediata/inmediata. Tales perjuicios o daños han de ser, por lógica o sentido cultural, de naturaleza negativa. Para la sociedad y la cultura occidental, el riesgo es tal, sólo sí existe la probabilidad de que algo malo suceda en el presente. (*Ibidem*, p. 253).

Esta *práctica de riesgo alimentario* por los actores que intervienen en el Desayunador Escolar, se debe a un desconocimiento de los comestibles obtenidos- distribuidos y preparados como dice:

Todo alimento nuevo o desconocido representa un peligro potencial, probándose en la conducta del niño cuando examina o incluso rechaza lo nuevo; y sin embargo también exploran el mundo llevándose a la boca. La paradoja es esa oscilación entre los dos polos, el de la *neofilia*³⁹ y la *neofobia*⁴⁰, entre la alternancia y la monotonía, entre la seguridad y la variedad. (Aduriz, 2012, p. 89):

En otras palabras, al observar las *prácticas de riesgo alimentario* las cuales permiten darnos cuenta de los modos o maneras en que el tiempos es

³⁹ Es la afición y gusto desmedido por las cosas nuevas y la novedad.

⁴⁰ Palabra derivada del griego *néos* (nuevo) y *fobos* (miedo) es el miedo o fobia incontrolable e injustificada conscientemente hacia cosas o experiencias nuevas. Se puede manifestar como la falta de voluntad de probar cosas nuevas o que rompe con la rutina o cotidianidad.

representado como refiere Ramos, “los fenómenos sociales que rompen la normalización de la sociedad la representación del mal, la forma de concretarlo, vivirlo, administrarlo” (Guidonet, 2010, p. 114). Así, Guidonet refiere que, “el riesgo [alimentario] nos dice [a] qué se teme, a qué hay que achacar esos males y la forma de asegurarnos ante ellos” (p. 114)

Hay niños que pueden adaptarse rápidamente a un “cambio social alimentario- saludable” que produce el *desayuno escolar* porque los alimentos y platillos se encuentran en su cotidianidad, en su vida diaria. Es decir en su familia, en la *mesa de casa*, pero también hay niños que rechazan los comestibles por una falta de “gusto” al no representarle un “sabor”, un lugar familiar o por el simple hecho, de no haber una variedad de los mismos. Lo que llega a crearles una rutina alimentaria, que les produce aburrición. Pero de igual manera, hay niños en el Desayunador que muestran el deseo de experimentar cosas nuevas, son los llamados por los escolares los *aventados* o *que tienen dinero* para probar la comida nueva que es obtenida- distribuida y preparada por el Comité DEC.

Por otra parte, una práctica de la alimentación infantil es edificada como lo señala Aduriz e Innerarity (2012) por “valores de uso (calóricos, sanitarios...), [gozadores o] hedonistas (gusto, estéticos...), simbólicos y morales” (p. 37), que producen en el niño una resistencia a comer y/o evitar probar nuevos alimentos del *desayuno escolar*, y puede ser por varios motivos como lo señalan Díaz y Gómez (2001) por atribuciones como: “culturales, económicos, edad, sexo, nivel de educación y urbanización” (p. 10).

Por lo tanto, se observó a la hora del consumo del *desayuno escolar* dos formas de percepción en los niños para preferir comer los alimentos y platillos:

1) Niños que tienen una *representación o perspectiva de forma objetiva*; al tener un valor nutricional o valor calórico de la dieta edificado en sus *prácticas de la mesa de casa* y donde hay una Orientación Alimentaria en la familia, de un

conocimiento y preparación en casa de los productos. Por ejemplo se muestra en los diálogos de los niños.

Al entrar al Desayunador Escolar, me gusta y aparte me nutre y sabe rica la comida como jícama con chile y limón, la comida de todo tipo, agua natural... Me hace que me nutra más estos alimentos...Y me siento feliz comiendo algo que me nutra", "entro al Desayunador Escolar porque me dan de comer de acuerdo al *Plato del Bien Comer*, pero otras veces mis compañeros me dan comida *chatarra*, ahora comienzan a darnos agua simple antes era de sabor. Entro al Desayunador porque mi mamá dice que sale más barato y es saludable, dan todo tipo de comida... Sólo si está con mucha sal o azucarada no las como. (Comunicación personal, 24 de Marzo, 2015).

2) Niños de una *representación o perspectiva de forma subjetiva-simbólico de significado* según López (Peña y Alonzo, 2006, p. 139). Las prácticas de la alimentación infantil están edificadas con un valor cultural de la alimentación muy plasmado y arraigado a sus hábitos. Los niños generan *prácticas de riesgo alimentario*; es decir que desconfían, se frustran y tienen temor al personal que atiende en el Desayunador Escolar y a los alimentos y platillos que se dan. Por lo tanto, rechazaron el *desayuno escolar*, por no estar habituados a comerlos en la *mesa de casa*. En otras palabras, los comestibles no están representados en sus hábitos de alimentación en el hogar. Además, no tienen un vínculo afectivo de empatía y de construcción cultural con el *desayuno escolar*.

Consecuentemente, son los niños que no prefieren comer el *desayuno escolar* por la falta de una habitualidad, cotidianidad alimentaria, de una relación armoniosa con el personal del Comité del Desayunador y que no les muestran un "*afecto placentero*" (Menéndez, 2007, p. 26) para motivarlos a entrar. Por ejemplo, los niños refieren:

No entro al Desayunador Escolar porque algunas veces no me gusta la comida... Tiene otro sabor que no me agrada, sabe medio fea o no tiene sabor, no me gusta, no es agradable el sabor... No sé qué decir... El simple hecho es que no me gusta. La comida que prepara mi mamá, es rica y me gusta mucho y todos comemos en casa, mi papá, mi mamá y mis tres hermanos y yo... Nos gusta a todos. (Comunicación personal, 21 de Septiembre, 2015).

Las prácticas de la alimentación infantil en el Desayunador Escolar, construyen valores culturales y valores nutricionales o calóricos de la dieta. De otro modo, edifican un *valor alimentario o degustativos infantiles* que es entendido como:

El significado sociocultural o importancia-opinión del niño a lo que llama comida y prefiere comer, consta de interrelaciones de emociones y pensamientos o ideologías con lo que come, que condicionan sus prácticas con los alimentos y platillos gestados en el ambiente familiar, que edifican y clasifican su gusto escolar con tres recuerdos o nociones como: 1) recuerdos de sabores, 2) recuerdos de familia y 3) recuerdo de lugar. (Definición propia).

Estos *valores alimentarios o degustativos infantiles* de acuerdo con existen cuatro valores que son:

1) Por un valor nutricional o por un valor calórico de la dieta; *-sino nutre, no es alimento tiene que nutrir-*, 2) por un valor de inocuidad; *-lo que mata, no es alimento- [-si produce daño al cuerpo-]*, 3) por un valor sensorial u organoléptico; *-si no nos gusta no lo comemos y viceversa-*. *[-La necesidad de alimentarse, crea alimentos-]*, *-no sólo el gusto y el olfato, sonido, temperatura, aspecto, crepitación, evocación-* y 4) por un valor cultural; *-porqué [comemos] nuestros alimentos y los de otras culturas no-, [-damos un prestigio de estimación, un honor u importancia, una reputación, un respeto-]*. (Moreno, 2006, p.3)

De esta manera, ambas prácticas –ya sea objetivas y/o subjetivas- de alimentación infantil se edifican a partir de un valor cultural que es atribuido a los alimentos y platillos que el niño prefiere comer, los cuales “potencializan las posibilidades de gozo o placer pero suelen aumentar las dimensiones del riesgo” (Aduriz, Innerarity, 2012, p. 89) o llamadas *prácticas de riesgo alimentario*. Es decir, con las observaciones realizadas a los padres de familia y los niños, algunos sólo consumen un plato de comida durante el día. Por lo tanto, genera que los niños consuman hasta saciarse produciéndoles vómitos y diarreas, hasta una indigestión. En consecuencia, por estos comportamientos, los padres de los niños asocian dicho momento con el alimento y platillos que consumió su hijo tal vez en el DEC, como un recuerdo desagradable produciendo una acción de decepción, rechazo, y/o desconfianza. Como comentan Aduriz e Innerarity (2012), una confianza se puede quebrantar por la decepción. En otras palabras, la misma fragilidad de las relaciones sociales las padecen las relaciones alimentarias. En ambas se pasa con idéntica facilidad de la cooperación o al conflicto, de la fe ciega a la sospecha generalizada.

Concibiendo los niños y sus padres una desconfianza ante los alimentos y platillos dados en el Desayuno Escolar. Si bien, para que exista todo lo contrario una confianza alimentaria en el Desayunador con el Comité y administrativos del Programa DEC, con los padres de familia, el directivo y los docentes y los niños de manera cooperativa y de responsabilidad alimentaria, se requiere “capacitación”, “supervisión” y “orientación” tanto en el valor nutrimental o calórico de la dieta. Así, como entender el valor cultural de la alimentación de los actores involucrados en el Programa, mostrando *diálogos empáticos- armoniosos*, para hacer sentir al niño una confianza con el *desayuno escolar*; haciéndolo pensar como si estuviera comiendo en casa, que se sienta seguro, confiable, querido, apreciable y fiable del lugar. Sobre todo, porque el acto de comer activa un pensamiento empático y relaciones armoniosas y de cooperación (*participación social*).

Sin embargo, no es adecuado continuar con acciones que la Política de la EIASA ha venido implementando en su diseño institucional de sólo tomar en cuenta en sus Programas, un valor nutrimental o valor calórico de la dieta homogéneamente. Ya que, esto produce sentimientos de desconfianza con los alimentos y platillos en los actores del Desayunador Escolar. Las causas son por desconocer su procedencia, por no saber la preparación, por no ser productos de origen o de pertenencia o apego significativo histórico y social en donde se entreteje el sistema cultural de la alimentación de los niños y sus familias.

El *desayuno escolar* puede ser “riquísimo”, “delicioso”, “saludable”, “nutritivo” o todo lo contrario como expresaron algunos niños es “horrible”, “espantoso”, “aburrido”, “desagradable”, “asqueroso”.

La alimentación constituye un ejercicio de confianza llamada confianza institucionalizada, si nos fiáramos, si no hubiéramos olvidado nuestra última indigestión, comer sería algo insoportable. Pero esta confianza es frágil porque, en buena medida, se debe a que lo apetitoso colabora con nuestra desmemoria voluntaria. (Aduriz, Innerarity, 2012, p. 86)

Argumentando lo citado por los autores; el confiar, es una actitud de la que no se puede dispensar uno completamente, el comer es un acto de confianza. Por

ejemplo, los niños generaron un sentimiento de desconfianza con el *desayuno escolar* porque no está acostumbrado a comerlo y sobre todo del cómo está preparado. Los padres de familia no sienten confianza porque desconocen la preparación, no saben que hay detrás de esos alimentos y platillos, pensando que estos productos “producen vómito, diarrea y mareos en sus hijos porque pueden estar no bien preparados, al desconocerlos por su procedencia” provocando indignación o rabia contra el personal del Comité DEC.

En otras palabras, los administrativos al momento de operar y hacer funcionar el Programa DEC, no está generando una empatía y ponerse en el lugar de los padres de familia, el directivo y los docentes, el Comité DEC y sobretodo con los niños. No se concibe: “*como si estuvieran comiendo en casa*” (Diario de campo, 22 de Octubre, 2015), y poder identificarse con los sabores y degustarlos, porque no hay esta representación de la alimentación cotidiana de casa-familia, que explican sus prácticas y sus “gustos” por los alimentos y platillos (sus preferencias escolares infantiles).

Las prácticas del *desayuno de la mesa de casa* o llamadas por Lutz (2012) “costumbres de mesa” (p. 94) que en la familia del niño, reflejan una colectividad o colectivo social revelando un *intercambio de comida o cruce o cambio cultural alimentario* por los escolares infantiles.

4.2. Juego y Convivencia. Una comensalidad escolar infantil

Los niños que dejaron de asistir al Desayunador Escolar, se percibió en estos que realizan prácticas alternativas como las de *intercambio de comida o cambios culturales alimentarios* en el ambiente escolar. Al observar a los niños y sus prácticas al comer tanto fuera como en el Desayunador, reflejaron una “dimensión simbólica de la alimentación, de un comensal cada vez más extendido, llamados *comensales creativos*, para los cuales las decisiones alimentarias no se llevan a

cabo de acuerdo con el dinero, el hambre o la tradición sino en función de sus gustos personales” (Aduriz, Innerarity, 2012, p. 37). Al mismo tiempo, comenta Ríos y Ortega (2015), que “los comensales creativos, son aquellos actores alimentarios que se resisten de manera consciente y argumentada al intento de *dietonormativizar* sus prácticas de alimentación, forzada principalmente por las instituciones que diseñan los Programas de Ayuda Alimentaria y la industria de los alimentos. Dichos *comensales creativos*, crean una amplia gama de posibilidades para llevar una dieta equilibrada entre las cuestiones objetivas (científicas-nutricias) y las subjetivas (culturales-organolépticas, estéticas).

Por lo tanto, las prácticas y consigo, las preferencias de los niños se constituyen a partir de un *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil* o llamado por Aguilar (2001) “sistema cultural de la alimentación” o por Licona “sistema culinario” (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015). Este modelo para ser interpretado, se tiene que conceptualizar de la siguiente forma:

Desde una “dinámica del sistema en la perspectiva de la ecuación sujeto-objeto (sociedad-naturaleza) como unidad conceptual básica interpretativa. Ambas entidades son imposibles de comprender en ámbitos aislados o disociados, de hecho deben ser entendidos como elementos dialógicos: el sujeto actuando sobre el objeto y replanteando en esta relación su vínculo con la naturaleza y la sociedad (su entorno). El proceso de alimentación, constituye la dinámica misma con la que funciona dicho sistema. Mediante él, se pone en juego esa capacidad de autotransformación o autoinvención traducible como lo cotidiano sus maneras de hacer. (Aguilar, 2014, p. 26).

Las prácticas de la alimentación infantil y sus preferencias de selección de los alimentos y platillos en el ambiente escolar, se constituyen por un sistema y funciona por medio de un proceso o “canales locales de [obtención-] distribución o preparación” (Díaz y Gómez, 2001, p. 10) tanto fuera como en el Desayunador Escolar y al exterior e interior de la Institución Educativa. Es decir, las prácticas de la alimentación infantil son expresadas por medio de un lenguaje de la comida, como señala Montanari:

Un lenguaje de la comida; que es un conjunto de conversaciones que llamamos gramática, que configura el sistema alimenticio no como una simple suma de productos y alimentos,

ensamblados de manera más o menos casual, sino como una estructura en el interior de la cual cada elemento define su significado. (Montanari, 2006, pp. 93 - 98):

Por medio de está analogía el lenguaje de la comida producen en los niños un intercambio de sus alimentos y platillos, o mejor dicho establecen un *cambio cultural alimentario*, visible en sus prácticas sociales del niño en el ambiente escolar, como refiere Montanari:

Con la lengua hablada, el sistema alimenticio contiene y transporta la cultura de quien la práctica, es depositario de las tradiciones y la identidad del grupo. Constituyente [de] un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de intercambio cultural: es instrumento de identidad, pero también el primer modo para entrar en contacto con culturas diferentes. (Montanari, p. 110).

Al interior de la escuela los niños reproducen su *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil* que es definido en sus “prácticas dialógicas y, por tanto, como estrategias (cotidianas) de reproducción social activa y en constante transformación, misma que corre a cargo del sujeto individual y colectivo” (Aguilar, 2014, p. 24). Asimismo, los escolares infantiles tienen sus propias preferencias, rechazos y hábitos de casa, o de la mesa de casa, o “costumbres de mesa” como llama Lutz (2012) consta de un valor cultural y social en la alimentación muy importante. Aquí es donde se construyen las *prácticas de la mesa de casa* (hábitos) que llegan a socializarlos en el ambiente escolar, por medio de las prácticas sociales. Las cuales pueden ser aprobadas o desaprobadas por otro grupo social o lugar (Desayunador Escolar). A manera de ejemplo los niños mencionaron, “no podemos jugar, platicar y compartir los alimentos dentro del Desayunador... Preferimos otro lugar para comer como la Cooperativa Escolar, el patio de la escuela, el salón de clases” (Comunicación personal, 17 de Septiembre, 2015).

De acuerdo con las observaciones en campo con los actores involucrados en el Programa DEC, llegué a la conclusión que en gran medida el motivo por el cual los niños que antes entraban y ahora ya no, se debe primordialmente a los

administrativos, en particular a los especialistas-nutriólogos de la Política de la EIASA, las cuales son las encargadas de aprobar la obtención- distribución y preparación de los comestibles sólo con una visión nutrimental o calórica de la dieta del niño, o como señala Bertran con una “mirada de la boca para adentro” (Diario de campo, 21 de Abril, 2015).

También, inducen para su operatividad y función en la preparación del *desayuno escolar* al Comité DEC, al decirles que tienen que llevar al pie de la letra las Reglas de Operación. Siendo los segundos encargados en la desaprobación por los niños de los alimentos y platillos y consigo a la ausencia al Desayunador. Por medio de la expresión de sus diálogos de *reproche* por los productos. Así, al interior del Desayunador hay sentimientos de desconfianza, frustración, temor (llamadas *prácticas de riesgo alimentario*), por no existir una validación colectiva y de responsabilidad alimentaria y convivencia social.

Por tales motivos, los niños buscan otros lugares para comer a donde puedan dialogar, hablar, conversar y se sientan a gusto o en armonía para platicar de sus alimentos y platillos a la hora del receso o puedan representar un *cambio cultural alimentario* y no como pasa al interior del Desayunador, al limitarlos en sus comportamientos al momento de comer, de imponerles qué comer y obligarles a sentarse para comer. Muchas veces no los dejan seleccionar con quién quiere comer, para platicar y jugar, que es una práctica que el niño hace para convivir. Por lo tanto, el problema de la entrada a desayunar en la escuela, tiene que ver con la vida cotidiana de los niños, pues siempre se habla del *desayuno escolar* a nivel celular y nunca hablamos de como el niño percibe los alimentos y platillos que va a comer, o qué prefiere seleccionar para comer. Provocando, su ausencia, su apatía o desmotivación por asistir al mismo.

4.2.1. Colectividad como responsabilidad social alimentaria

Al participar en las actividades en la elaboración del *desayuno escolar*, se observaron en los diálogos con los actores involucrados directa o indirectamente en el Programa DEC de una pérdida de lo que Aduriz e Innerarity, (2012), llaman, “dispositivos de inclusión que la comida produce de manera colectiva” (p. 48) y generar una convivencia (armonía) social escolar infantil con los alimentos y platillos preferibles para comer.

El niño constituye una colectividad o un grupo social donde comparte y convive buscando su realización ante esa colectividad social en el ambiente escolar, al intercambiar sus alimentos y platillos, además de expresar sus prácticas, hábitos, costumbres contruidos de familia y fuera de casa de dos maneras; la primera es edificada en sus prácticas de alimentación con una *colectividad endógena* conformada por un orden moral (esencia de su *modelo cotidiano familiar de alimentación*), que es compartido socialmente en la familia; la segunda es la *colectividad exógena*, la cual en algún momento puede repercutir en las prácticas del niño con actores, sabores, lugares externos como por ejemplo; de otros ambientes sociales donde el niño se desenvuelve en la escuela, en una fiesta familiar, en el cine, con otros familiares, con compañeros, por autoridades-organizaciones como locales-civiles (Mayordomía), por el directivo y los docentes, pero también institucionalmente-administrativos y por el Comité DEC, entre otros, que moldean sus prácticas y consigo, sus preferencias de selección. Así, estas formas de “organización natural de los grupos sociales son sistemas de organización comunal que tienen funciones sociales” refiere Licona (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

En estas dos colectividades el niño define su intercambio de comida, la cual es manifestada a la hora del recreo o momento de recreación, entablando nuevas formas de relación alimentaria, produciéndose un cambio en su sistema cultural de

la alimentación o nombrado por Mintz, “sistema de significados compartidos”. A manera de ejemplo:

En el momento del receso escolar por los niños se “distinguen [sus prácticas y preferencias por] dos tipos de significados: el *externo* y el *interno*. Los primeros se refieren a las condiciones ambientales en las que vive un grupo [el escolar infantil]; en términos alimentarios estaríamos considerando el acceso a los alimentos, el sistema de mercados, los precios y el dinero disponible para compararlos, o bien las condiciones climáticas para producirlos; también entran en esta categoría los imperativos de la vida laboral que establecen horarios y formas de comida determinadas, así como la organización doméstica, el cuidado de los hijos y la exposición a alimentos nuevos. Los segundos constituyen lo que quieren decir las cosas para quien las usa, de manera que se vuelva familiar e íntimo el mundo material. Son la expresión de la adaptación doméstica a las condiciones externas. (Bertran, Arroyo, 2006, pp. 221 - 222).

Por lo tanto, “comer conjuntamente es, a nivel alegórico, un símbolo en sí mismo que contribuye a mantener y renovar los valores colectivos, fortalecer los lazos existentes y mostrar una comunidad viva” (Aduriz, Innerarity, 2012, p. 49). Además de constituir una *estrategia alimentaria* particular en las prácticas cotidianas familiares infantiles y crear recursos tanto inmateriales como materiales por los miembros de la familia del niño, que establecen sus condiciones o necesidades culturales alimentarias y socioeconómicas, que la Política de la EIASA y el Programa DEC busca tener un control. Para ejemplificar lo referido, los docentes de la Institución Educativa manifestaron que:

En la escuela era antes un escenario de reuniones comunales, en segundo lugar era la iglesia y ahora es el Centro de Salud. La escuela ofrecía a la gente (padres de familia- niños) una convivencia y retribución en cuestiones de alimentación, a donde los docentes se reunían con los padres de familia (mamás) para preparar alimentos como el *Itacate*; que era una provisión o paquete de comida que le daba la madre a la hora del receso a su hijo. (Comunicación personal, 22 de Octubre, 2015).

En otras palabras, existe una ausencia dentro del Desayunador Escolar de un estado de ánimo colectivo en los actores involucrados directa o indirectamente en las actividades del Programa. Si la Política de la EIASA y sus administrativos produjeran estudios socioculturales llegarían al efecto de *empatía-armonía* con los actores involucrados en el Programa DEC. Llevando al reconocimiento de un valor alimentario o de la cultura de la alimentación o mejor dicho, a conocer el *modelo*

cotidiano familiar de la alimentación infantil que es diseñado de forma colectiva, además de conocer los nexos de orden social u organización social de los padres de familia, directivo y docentes, Comité DEC y de mayor interés por el Programa los niños. Lo que llaman los administrativos “participación ciudadana” y “confianza ciudadana”. A manera de ejemplo los padres de familia refieren “*no siento confianza con los productos dados a mi hijo*”. En tanto, el Comité DEC argumenta: “no sé qué hacer y cómo preparar los alimentos para dar una variedad en las comidas” (Diario de campo, 12 de Noviembre, 2015).

La finalidad de la Política de la EIASA es promover certidumbre o certeza y confiabilidad en el ciudadano, en los actores que colaboran en el Desayunador Escolar de manera participativa colectivamente social y que haya una convivencia armónica de responsabilidad por todas las partes del Programa, para un objetivo de obtención- distribución y preparación del *desayuno escolar* y una aceptación (asistencia) por los niños a consumir los alimentos y platillos en el Desayunador Escolar.

Al observar los testimonios del personal del Programa DEC (administrativos) se pudo determinar que el problema parte de ellos, al dejar de lado la parte *sensible* y no sólo dar importancia a los componentes materiales (como dar comida, preparar un platillo caliente, cumplir con los horarios estipulados, servir las raciones adecuadas) que los niños tienen que cumplir. También, hay cosas inmateriales que llevan a los dispositivos que marcan la aceptación, confianza (convivencia) y participación social de forma colectiva.

Estos *dispositivos de inserción de la comida* llamados por Anduriz e Innerarity (2012) como “convivencia”, “participación social” y “colectividad” que el Programa define en sus lineamientos de la Política de la EIASA, pero que no son puestos en marcha o aplicados, por carecer de diagnósticos socioculturales quedando accionados superficialmente. Por lo cual, al momento de dar el *desayuno escolar o plato de comida caliente*; primeramente, pierde sentido para la

comprensión del comensal- el niño, en segundo lugar para quién obtiene- distribuye y prepara la comida- el Comité DEC y por último, los demás actores involucrados como el directivo y los docentes, los padres de familia del plantel educativo.

De igual manera, no se produce una *responsabilidad social alimentaria* al no transferir el *desayuno escolar* significados afectivos y emocionales de experiencias vividas que los actores que directa o indirectamente intervienen en el Programa DEC como el Comité DEC y los problemas que se enfrenta día con día, también los padres de los niños que expresaron una confianza o desconfianza por los comestibles que comen sus hijos y lo más importante, los motivos que tiene el niño para no entrar a comer; por cuestiones de dinero, porque no le gustó el menú, o el simple hecho de no agradarles o no tienen la confianza con los alimentos y platillos obtenidos- distribuidos y preparados en el Desayunador.

Los administrativos no han visto que los comestibles que componen el *desayuno escolar*, es el símbolo, el instrumento que hace funcionar las prácticas de la alimentación infantil. Al ser animales simbólicos, es decir que siempre estamos asignando o clasificando significados a todas las cosas y la alimentación no es excepción, siempre hay procesos de significación. Hay una construcción simbólica o de significado a lo que comemos y donde los alimentos y platillos no están ausente de estas construcciones por los niños. Entonces la manera en que preparamos y el modo en que consumimos, está asociado a una serie de hábitos, creencias, a una serie de significados, de sentidos expresados a través de los diálogos y expresiones (gestos). Como dice Aduriz e Innerarity (2012), constantemente estamos “comiendo cultura”. (p. 17)

El Programa DEC continúa desvalorando que la alimentación se compone de un sistema y un proceso cultural y social en donde se obtienen- distribuyen y preparan los comestibles del grupo social (actores involucrados) el cual es complejo. En este modelo o sistema cultural de alimentación y culinario fluyen al

interior del Desayunador en dos dimensiones: 1) en prácticas de obtención-distribución de los alimentos y 2) en prácticas de preparación de los platillos, dando a relucir lo qué prefieren seleccionar y por qué lo prefieren seleccionar para comer los niños.

Parafraseando a Aduriz e Innerarity (2012) en el Desayunador Escolar ya no sólo se trata de llegar y comer de manera rápida, no jugar, o porque van a entrar al desayunar otros compañeros y hay que comer de prisa, sino de desarrollar en los niños significados (consciencia) sobre el valor de los productos (valor alimentario) que tiene enfrente o que va a comer.

Al no visualizar estudios sobre las preferencias de los niños, se bloquearán las posibilidades de inserción de estos dispositivos de significación sociocultural; y continuará causando la inasistencia y rechazo o desconfianza por el *desayuno escolar* de los actores involucrados en el Programa DEC.

En otro sentido, hay que ver el momento del *desayuno escolar* como un proceso de relajación y que impulse a la convivencia de platicar, dialogar o conversar por los niños de forma armónica que lleve a un intercambio de los alimentos y platillos como pasa fuera con los niños que anteriormente entraban al Desayunador. También, existen otros lugares de intercambio como el patio de la escuela, en el salón de clases y la Cooperativa Escolar; donde se establece un marco de cordialidad o naturalidad en torno a los alimentos y platillos que le son obtenidos-distribuidos y preparados y que le *gustan* comer. Además aprende de lo que le rodea, para imitar otras formas de comer, admitir formas de hacer y de pensar nuevas prácticas de alimentación; igualmente estimulando la experimentación de diferentes sabores en el intercambio en estos espacios alternativos al Desayunador, pero también les ayuda a reconocer sus fronteras alimentarias al socializar con otros niños por medio del juego o de la *charla*.

4.2.2. El juego como convivencia social e intercambio cultural alimentario

El Programa DEC desarrolla *Jornadas Alimentarias* con el propósito de orientar y enseñar a los niños a alimentarse “saludable” o “correctamente” y de motivarlos a entrar al Desayunador Escolar. Sin embargo, las actividades o eventos no han tenido la “eficacia” en los niños, primeramente por el manejo del material didáctico para brindar orientación y así educar en materia alimentaria y nutricional. Los materiales no están diseñados con los alimentos y platillos que representen su alimentación cotidiana o la *mesa de casa* de los niños. Además, son orientaciones de unas horas, se realizan de manera rápida y por medio de juegos como serpientes y escaleras, en donde el niño efectivamente está jugando, más no aprendiendo. Por ejemplo, los niños de segundo grado comentaron sobre los juegos: “no aprendí nada, porque solamente era un juego... Y en verdad, sí aprendí algo a jugar” (Diario de campo, 20 de Febrero, 2015).

Mientras la Política de la EIASA continué simulando que los niños están aprendiendo a llevar “hábitos saludables”, no habrá un cambio alimentario real que disminuya las problemáticas alimentarias escolares infantiles principalmente las de desnutrición, llámese bajo peso o sobrepeso y lo que conlleva estos trastornos. Por haber una simulación, la cual se debe a la ausencia de estrategias que contemplen el sistema cultural de la alimentación o un *modelo cotidiano familiar de la alimentación*, es decir en general, la organización social tanto familiar como escolar de las comunidades en donde se aplican los Desayunos Escolares. Por ello afirmo que el Programa de Ayuda Alimentaria continuará aparentando que cumple su objetivo, sobre el control de las patologías derivadas de los modos y maneras de alimentación.

De acuerdo con lo anterior, refiere Aduriz e Innerarity (2012), que “la comida constituye un acto social y una visión del mundo, una forma particular de concebir nuestra presencia en el universo” (p. 113). Así, los niños socializan su comida a la hora del receso escolar de forma recreativa, es decir con el juego. Se podría

pensar que el juego “aparece en la cocina cuando comer ha dejado de ser un problema” (*Ibídem*, p. 114). Como sucede en el Desayunador Escolar donde los actores del Comité les expresan a los niños que “con los alimentos no se juega”, “pónganse a comer y dejen de jugar” (Diario de campo, 03 de Septiembre, 2015). Siendo claro que al personal del Comité DEC le interesa que el niño coma y se termine los productos que el Programa le proporciona, ejerciéndoles presión los administrativos del Desayunador; ya que si no es así, para los administrativos el Comité DEC, está haciendo mal su trabajo.

Con respecto a lo señalado, los niños por medio del juego socializan un *lenguaje de la comida*, también con el intercambio de sus alimentos y platillos en donde se producen cambios culturales de la alimentación. La alimentación “en nuestro tiempo el juego ha ejercido una función de bisagra, de mecanismo para facilitar la introducción amable de cambios en un mundo tan reacio a las transformaciones bruscas” (Aduriz e Innerarity, 2012, p. 115). En otras palabras, el niño por medio del juego establece nuevas formas de relación, nuevos gustos, nuevos sabores, un nuevo lugar que aceptar. Por esta razón, el *desayuno escolar* tiene dos fines en el niño: “comer y nutrirse”. Pero también, jugar para comunicarse por medio de su lenguaje de la comida y producir un intercambio-convivencia para formar un grupo social de empatía con sus preferencias con los alimentos y platillos y establecer una colectividad (su *gusto escolar*).

No hay que olvidar que hay significados sociales y/o culturales que dicen cosas, sin hablarlas sólo son expresadas por medio del juego en el niño que edifican su práctica social para alimentarse. Recalca Aduriz e Innerarity:

... jugar con la comida, con los sentidos, con el ingenio, con la imaginación constituye un inteligente y poderoso mecanismo de proyección de imprevistos y sorpresas. Por eso es tan importante restablecer la diversión, la emoción y el placer alrededor de la alimentación. En su célebre obra *Homo Ludens* Johan Huizinga relata cómo la cultura surge en forma de juego. (Aduriz, Innerarity, p. 119).

Para entender lo mencionado, las bancas del patio de la escuela son un “*lugar de gusto para comer* por los niños que ahora ya no entran al Desayunador Escolar”.

En el patio surge una *práctica de convivencia* al momento de compartir los alimentos y platillos traídos de casa o comprados en la escuela o fuera de esta. Esta convivencia se da a través del juego; es decir en el momento del receso de los niños. Para apreciar lo señalado los niños de tercer grado exclamaron “me gusta sentarme en las bancas antes de entrar al Desayunador... Porque ahí como y platico con mis amigos que no entran” (Comunicación personal, 17 de Septiembre, 2015).

El niño al convivir⁴¹ o comer junto a otro niño, expresa por medio del juego sus diálogos cotidianos familiares (la naturaleza de su sistema cultural de la alimentación de la *mesa de casa* o su *modelo cotidiano familiar de la alimentación*) que es expresado en sus prácticas escolares al momento de estar socializando o de manera colectiva, y que comunica por medio de sus alimentos y platillos como dice Montanari (2006), un “lenguaje de la comida” al compartirlos con otros niños de su edad por medio del juego.

Hay una integración del niño en la vida social-escuela. Por medio de estas dos prácticas sociales, “compartir” y “jugar”, el niño convive y comunica, y expresa los diálogos cotidianos de su dieta familiar y que por medio de la acción o conducta del juego, comparte lo que come fijando reglas al comer *¡pero sin olvidarse del divertirse!*

Al recrear una convivencia de juego se externaliza un ambiente de manera de la *mesa de casa*. Como comentan los autores Aduriz e Innerarity (2012), al alrededor de la *mesa de casa* se reproducen comportamientos aprendidos que muestran nuestra idea del gozo y el disfrute personal, los cuales pueden ayudar a difuminar barreras sociales y/o culturales que permean al interior del Programa DEC. Recalcando estos autores:

⁴¹ La misma etimología de la palabra convite lo sugiere, pues identifica el vivir juntos (*cum vivere*) con el comer juntos (Montanari, 2006, p. 94).

A ojos de los niños el momento de la comida se convierte en un espacio de juego donde, además de ejercitar sus instintos básicos, aprende una serie de valores y reconocen hábitos sociales que les igualan a los adultos. Y todo ello estimulando la creatividad y la emoción que suscita el enfrentarse a sabores y texturas nuevos. [Por ejemplo] el psicólogo estadounidense Jerome Bruner, experto en el estudio sobre el juego y su vinculación con el pensamiento y el lenguaje, señala la importancia que tiene la utilización del juego en diferentes espacios de la vida social en los que se muestra una tolerancia hacia el error y se crean escenarios donde lo imposible deja de serlo por un instante. Los comedores escolares no deberían visualizarse como meros comedores sino como un aula más. (Aduriz, Innerarity, 2012, p. 119).

El *desayuno escolar*, puede ser un momento en el que las normas (Reglas de Operación) del DEC se lleven a cabo, pero también puede ser un lugar de recuerdos o nociones de *empatía* y de *relaciones armónicas*, de integración de prácticas de alimentación de diversidad cultural. “Una mesa alegre favorece el intercambio de ideas y sentimientos, recrea problemas y facilita soluciones, hace brotar confianza y las actitudes positivas y refuerza la solidaridad y la colaboración” (*Ibídem*, p. 119). Expone una *comensalidad escolar infantil* que practica el niño al momento del receso escolar y que es *dietonormativizada* en el Desayunador de manera negativa al prohibirles jugar, hablar y comer rápido. Al respecto describe Fischler:

La comida es fuente de energía y disfrute sensorial y social-; particularmente en la infancia, es un importante ordenador de la vida cotidiana, del tiempo y del espacio: asociada [a los niños que] aprenden normas, valores y formas de relacionarse. El acto de incorporación de alimentos es “el movimiento por el cual hacemos traspasar al alimento la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo, lo de fuera y lo de dentro... La incorporación funda la identidad... El alimento absorbido nos modifica desde el interior. (Ibañez, Huergo, 2012, p. 31).

El momento del consumo conlleva en sí mismo una aceptación y responsabilidad alimentaria social. Debe comprenderse, que el niño carga conceptos como el “intercambio”, “colectividad”, “convivencia” y el “juego” que en conjunto forman una *comensalidad escolar infantil*.

Entendiendo el concepto de *comensalidad* como la “acción social” como refiere Aguilar (2016)

...[Hay que concebirla] “... Como reservorio de códigos y sistemas de significación que han modelado una forma de comportamiento ante lo comestible a través de una fracción de la historia de la cultura occidental. Dicho vocablo dice Arribas se deriva del “verbo comer-

dere: comer compartiendo”. La *comensalidad* dejó de ser un acto social, colectivo y se transformó en un acto especializado en el consumo individual, centrado no en la escasez de la producción de los alimentos, sino en el disfrute distanciado (enajenado) del trabajo pretérito como proceso de producción colectivo, donde la diversidad de producciones culturales y técnicas previas se diluyeron en el disfrute egoísta del propietario privado, cuyas virtudes económicas (dinerarias) hicieron posible el desapego de la ingente necesidad de obtener y procesar los recursos para garantizar su alimento cotidiano y le permitió fijar su atención en el acto que percibió y significó como el más placentero del proceso: el consumo. (pp. 14 -15)

Parafraseando lo citado de Aguilar (2016), la *comensalidad* está sostenida no en la acción social colectiva encaminada a superar la escasez, sino en la sobredeterminación del gozo y el disfrute, reintegrando un orden simbólico. Constituyendo una relación hombre-alimento, una forma de expresión de la condición natural del imaginario burgués, por extensión condición del hombre moderno: ser objeto de servicio a fin de sumergirse en el disfrute. Asimismo, señala Patricia Aguirre:

... la *comensalidad*, es decir la forma en que los alimentos se comparten. La mesa familiar o la comida institucional en un comedor pueden estar compuestas por el mismo menú, pero la situación social (en este caso privada o pública) y su significación para la vida de las personas cambia radicalmente el evento alimentario porque el momento de compartir la comida es un momento privilegiado de la reproducción física y social de los individuos y los grupos. (Rojas, Cartín, et al, 2015, p. 6).

En otras palabras, el Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil busca construir un hedonismo (“gusto”/“placer”) por los alimentos y platillos que distribuye y se preparan en el Desayunador Escolar. Pero contrariamente, los niños actúan buscando cada vez más su “gusto” y “placer” con los productos por un referente de recuerdo de un sabor, de un lugar familiar y no tanto, por cuestiones saludables o que cubran determinadas necesidades dietéticas como el Programa lo marca en sus Reglas de Operación. Es decir, se observó durante el consumo de los comestibles sensaciones concretas, íntimamente vinculadas al “sabor” y al “deleite” de la *mesa de casa*. Como señala Tejerina:

Conquistar al consumidor *hedonista*, aquel que busca en un alimento [y platillo] unas características determinadas que provoquen en su boca una experiencia única, no implica saciar su hambre -que es una necesidad- sino calmar su apetito, un deseo. Solo un nueve por ciento de los alimentos que se consumen se elige sin llevar aparejada una connotación

relativa al placer, la comodidad o la manera en la que nos sentimos cuando los comemos.
(Tejerina, 2016, p. 1)

En el Desayunador Escolar se fundamenta una *comensalidad escolar infantil* entendida como:

Expresión socializada o colectivizada que construye el sistema cultural de la alimentación del niño o su modelo cotidiano familiar de la alimentación, que expresa al preferir seleccionar los alimentos y platillos con los cuales convive, juega y comunican significados culturales en el ambiente social escolar en el que comparte, expresa, siente y vive lo que come. (Definición propia).

Los niños expresan por medio del *lenguaje de la comida o diálogos cotidianos de la mesa de casa* los alimentos y platillos que está acostumbrado a comer. Sin embargo, el ambiente del Desayunador Escolar tiene normas (Reglas de Operación) con respecto a lo que prefiere comer; es decir, el niño al interior del lugar no tiene voz, ni voto, ni palabra, ni puede jugar, ni convive, ni puede decidir en lo que prefiere que le preparen para comer o seleccionar de acuerdo a su “gusto” (lo que quiere comer). Además, no puede elegir con quién o quiénes comer y a qué hora degustar el desayuno. Todas estas atribuciones están *dietonormativizadas* por los administrativos del Programa y que hacen accionar en el Comité DEC. Al no socializar los niños por medio del “juego” y la “convivencia” en el lugar, optan por buscar otros lugares que les brindan una estrecha relación con los comestibles, a sus necesidades tanto alimentarias (a lo que acostumbra a comer), económica (que sea accesible a su bolsillo) y social (que conviva y juegue, que se divierta).

El propósito del diseño institucional del Programa DEC, es “ayudar” a los infantes-beneficiarios en sus necesidades de alimentación y nutrición (una Asistencia Social Alimentaria), para una *protección social* en ambientes escolares. En consecuencia, no existe una correspondencia entre las recomendaciones de los especialistas (nutriólogos) del Programa y la percepción de los actores involucrados con los alimentos y platillos obtenidos- distribuidos y preparados en el *desayuno escolar*. Mostrando una incoherencia fundamental entre la deficiencia

teórica y las prácticas que los funcionarios llevan a cabo al diseñar el Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil. Asimismo, desconocen las experiencias de la *mesa de casa* de los niños y destinan al DEC a un fracaso rotundo.

Es necesario complementar con una investigación *antropológica de la alimentación* (etnografía alimentaria escolar infantil), que lleva a conocer la estructura tanto alimentaria como culinaria en su cotidianidad al interior de la familia de los niños. Para evitar que exista precisamente un choque cultural o un rechazo de los productos y sobre todo inconformidades o contradicciones alimentarias y socioeconómicas.

De manera general, mientras la Política de la EIASA y su Programa DEC desconozcan un *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*, se perderá una parte de la realidad alimentaria que persiste en las prácticas de la alimentación y sus preferencias de selección de los alimentos y platillos de los niños en el ambiente escolar.

4.3. Ignorando un modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil

Mientras las autoridades administrativas continúen desconociendo la existencia de un *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*, y que es un componente fundamental de las *prácticas de la mesa de casa* del niño, y que se socializa primeramente en la familia y luego, las traslada a otros ambientes, en este caso el escolar.

Al ser ignorado este modelo por el Programa de Ayuda Alimentaria, se desvalorizan las prácticas de la alimentación infantil que se edifican desde casa, donde comienza el niño a construir sus comportamientos o conductas, hábitos, costumbres de alimentación, que conforma en una colectividad al interior de una comunidad.

El Programa DEC deja de lado la percepción del infante- beneficiario, quien es percibido como un actor pasivo, receptor de decisiones y preferencias de obtención- distribución de los alimentos. Sobre todo, en la determinación involuntaria en la preparación de los platillos que consume. El niño no puede opinar sobre lo que prefiere comer y acostumbra a desayunar.

Mientras el diseño institucional de la Política de la EIASA y su Programa DEC continúen contemplando al interior del plantel educativo un modelo exclusivamente interinstitucional (DIF Municipal-Estatal-Nacional), en el que sólo participan las instituciones pertinentes e interesadas a nivel Político Alimentario, se seguirá responsabilizando también exclusivamente a los actores involucrados en el Desayunador Escolar. Es decir, al diseñar desde el escritorio y de manera administrativa el Programa DEC, siguiendo las normas que legislan u ordenan su operatividad institucionalmente, las prácticas de la alimentación del niño, tendrá incoherencias o contradicciones precisamente a la hora del *desayuno escolar*. En particular en el consumo de los alimentos y platillos que se obtienen- distribuyen y se preparan por el Comité DEC. Al respecto, refiere Arnaiz y Contreras:

... la mayor parte de nuestras conductas sociales e incluso individuales están articuladas por normas que nos indican lo que podemos o debemos hacer en cada momento y generan expectativas acerca de lo que se considera deseable, adecuado, oportuno o conveniente. (Bertran, Arroyo, 2006, p.75).

Para profundizar un poco más, la escuela parafraseando a Bourdieu (Montanari, 2006, pp. 93 y 98), este lugar es la continuación de hábitos que el niño aprendió en la *mesa de casa* o sea en donde se construyen las *prácticas de alimentación de casa* (endógeno), en y con la familia como el primer ambiente social. Y en segundo lugar, el Desayunador Escolar (exógeno) a donde el niño expresa sus prácticas; ya construidas, que puede representarlas de forma *negativa* o *positiva*, según las necesidades y el contexto.

Una manera negativa de representar estas prácticas de alimentación ya construidas, es en los productos que concibe con desconfianza, frustración o

temor. El escolar infantil, muestra duda porque no hay una relación empática, ni recuerdo, tanto con los actores del Comité DEC que administran, obtienen-distribuyen y cocinan o preparan los alimentos y platillos, son percibidas como una amenaza por el desconocimiento (o falta de recuerdo). Asimismo, al no estar habituado con los comestibles ofrecidos en el *desayuno escolar*; es decir, no visualizan sus *prácticas de la mesa de casa*. Al no haber un significado-representación de la mesa de casa, no habrá una empatía con los productos y preparaciones presentadas al momento del *desayuno escolar*, creándose un *choque cultural de alimentación*, porque el Desayunador presupone “un saber comer”, “una manera de comer”, “un modo de comer”, “de hacer comer”, que no es congruente o no representa o significa al niño.

La otra manera de percibir los alimentos y platillos es de forma *positiva*, Al representarle el *desayuno escolar* confianza, placer y hasta alegría al consumir los productos, porque está acostumbrado a comerlos, y son preparados por alguien que le genera una confianza, empatía, familiaridad. En otras palabras, su aceptación con los comestibles, se debe a que es representada la comida de familia, de casa en el nuevo ambiente social como el Desayunador.

En casa se crea un *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*, que consta de estructurantes habituales de comer, interiorizados en el niño; este modelo se revela en sus *prácticas de la mesa de casa*. Ahora, tanto el modelo representativo como su manifestación tangible o prácticas son desconocidas y desvalorizadas (se excluyen) por el Programa DEC. Lo que dan una versión distorsionada y parcial de la realidad sobre el hábito y la práctica social alimentaria del escolar infantil.

El niño lo que está valorando inherentemente es su sistema cultural de la alimentación o su *modelo cotidiano familiar de la alimentación*. De esta manera, no se trata de “no querer” cambiar hábitos, sino de que se valore sus *prácticas de la*

mesa de casa, que al valorarse estas prácticas se expresarán nuevos modos y maneras de preferir seleccionar los comestibles en el Desayunador Escolar.

No hay que olvidar que las prácticas de la alimentación infantil se modulan o articulan al interior del Desayunador bajo dos normas, recalcan Arnaiz y Contreras:

...dos tipos normas básicas diferentes entre sí, a veces incluso contradictorias: las normas sociales y las normas dietéticas. *Normas sociales* se refieren al conjunto generalizado de convenciones –acuerdos sociales- relativos al número, tipo, momento, lugar, composición y estructura de los tiempos de comida y a las condiciones y contextos en los que se produce su consumo. Ejemplo: distribuir la comida a lo largo del día en una o varias tomas, establecer horarios definidos, la hora de comer, dependiendo de los platos y alimentos, con los dedos o con cubiertos. *Normas dietéticas* alude al conjunto de prescripciones basadas en conocimientos científico-nutricionales y difundidos a través de medios médico-sanitarios. Describen en términos cuantitativos y cualitativos lo que es una comida correcta o adecuada, una alimentación equilibrada y cómo se debe organizar las tomas alimentarias diarias con el fin de mantener un buen estado de salud. Ejemplo: consumir frutas, verduras y cereales, utilizar técnicas para cocinar que eviten la pérdida de nutrimentos básicos. (Bertran, Arroyo, 2006, pp. 75-76).

Es evidente entonces que, desde el punto de vista “normativo”, también el *desayuno escolar* se constituye de dos “normas”, que conduce a una complejidad para su consumo de los alimentos y platillos por los niños. Ya que el primer tipo de norma donde están edificadas las *prácticas de la mesa de casa*, es la más habitual que en la mayoría de los niños y constituye una estructura llamada por Arnaiz y Contreras (Bertran, Arroyo, 2006, p. 77) “ternaria–comida normal” o por Guidonet (2007), “comida cotidiana o diaria” (pp. 16-17). Las *prácticas de la mesa de casa* son complejas de estudiar como dice Fischler:

... estudios sobre el comportamiento alimentario de la población estadounidense [mexicana] ponen de manifiesto que una de las dificultades esenciales en la recolección de datos en el campo de la alimentación es, precisamente, la grave diferencia existente entre lo que las personas declaran *hacer* y lo que *realmente hacen* que son llamadas *normas interiorizadas*, que pueden ser tanto las sociales como las dietéticas. (Fischler, 1995, p. 10).

Por esta razón, se distinguieron en el estudio dos prácticas posiblemente determinadas por estas normas. La primera, llamada por Arnaiz y Contreras “*prácticas declaradas (interiorizadas)*” o percibidas por los niños dentro del

Desayunador Escolar como *prácticas de riesgo alimentario* en relación con las maneras y modos de comer; nos muestran que fácilmente son objeto de transformación, de reestructuración semántica, de olvido o incluso, de negación u ocultación” (Bertran, Arroyo, 2006, p. 77).

Los niños que edifican este tipo de prácticas con el *desayuno escolar*, son los que niegan a sus padres que no compran en la Cooperativa Escolar y están entrando al Desayunador, pero también son los que ocultan su rechazo a los alimentos y platillos que se obtienen- distribuyen y preparan dentro del lugar. Por ejemplo, personal del Comité DEC comentan que:

... por tener a la venta productos que son *chatarra* en la Cooperativa Escolar y en el Desayunador nos prohíben muchas cosas, ocasionando que algunas veces los niños prefieran no entrar e ir a la Cooperativa a gastar su dinero porque no hay una variedad en los alimentos. Y a veces los niños son mañosos, pues vienen a preguntar -cuál es o fue el menú-, y si sus padres le preguntan si entraron al Desayunador le contestan que -sí-, diciéndoles el menú como evidencia de que accedieron al mismo, omitiendo que prefirieron ir a la Cooperativa. (Comunicación personal, 06 de Julio, 2015).

Los niños que revelaron este tipo de prácticas, se debe a que no se sienten a gusto y en confianza en el lugar (Desayunador Escolar), al no poder convivir por medio del juego y no comunicarse o dialogar. El simple hecho de no poder platicar con sus compañeros por comer rápido, y del mismo modo, no están habituados por la falta de recuerdo hacia los comestibles que se les presentan en el Desayunador.

Las segundas prácticas son llamadas por Arnaiz y Contreras (Bertran, Arroyo, p. 77) “*prácticas reales (objetivas)* que se realizan mediante la observación directa o de manera indirecta a través del análisis de las variables socioeconómicas”. Los niños que expresaron estas prácticas son los beneficiarios del Programa que han estado desde primer grado hasta sexto. Son motivados por sus padres por varias razones; por un padecimiento (adversidad dietética), tuvieron que cambiar o modificar sus hábitos de alimentación. Señalan los padres a sus hijos “que para no padecer de las enfermedades que ellos tienen, hay que

entrar a desayunar, pues es saludable y nutritivo para ellos” (Diario de campo, 21 de Septiembre, 2015).

Los escolares infantiles interiorizan conceptos de un “buen desayuno”, “porque lo dice mi mamá, es un desayuno adecuado y lo tengo que comer porque me va hacer crecer y aprender en la escuela” (Comunicación personal, 24 de Marzo, 2015). De esta manera, podemos observar que existe una lógica o proceso de alimentación parecido a las *prácticas de la mesa de casa*. Asimismo, son niños que cuentan con el recurso económico suficiente para poder ingresar y acceder a los alimentos que proporciona el Desayunador.

El ingreso también implica una relación afectiva porque la recomendación gira en torno a los padres de los niños que los motivan desde casa. Ya que los alimentos y platillos son preparados en la mesa de casa, generando un grado de *familiaridad y recuerdo* que vincula con el *desayuno escolar*.

Las prácticas de la alimentación infantil y sus preferencias de selección de los alimentos y platillos en el Desayunador Escolar, siguen conducidas en su mayoría por percepciones materiales y simbólicas (inmateriales). Por lo tanto, no existe una relación directa entre las representaciones dietéticas asumidas por las personas, junto con su definición de alimentación “saludable” o “correcta” y con los hábitos, costumbres, prácticas reales. Es decir, no existe una relación directa entre lo que se piensa y lo que se come o lo que se desea comer. Contrastando o contradiciéndose y produciendo inconformidades entre las normas socialmente aceptadas (en las Reglas de Operación) y sus “prácticas declaradas (interiorizadas)”, *de lo que hacen* los niños y las “prácticas observadas”, *de lo que realmente hacen* los niños.

4.3.1. Desconocimiento de un lenguaje cotidiano de alimentación infantil

Los niños construyen, producen y reproducen un *lenguaje cotidiano de alimentación*, llamado por Montanari como “lenguaje de la comida” (Montanari, 2006, pp. 93-98), o como lo refieren De Certeau, Giard y Mayol (1999) “lengua habitual”. En este *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*, conforma y transporta significados, un valor cultural de la alimentación marcada en el niño, no necesariamente consciente en sus preferencias de selección de los alimentos y platillos que componen su *desayuno escolar*. Lo que produce en él, un rechazo o una aceptación del mismo.

Comentando a Bourdieu (Montanari, 2006, pp. 93 y 98), menciona que el “lenguaje es instrumento de comunicación”. Efectivamente, pero antes que nada es un instrumento de poder. La lengua expresa, reproduce y consagra las diferencias sociales, toda nuestra cabeza está organizada por la lengua. Existe en el Desayunador Escolar un “lenguaje reconocido como oficial-legítimo (lenguaje dominante)”. El cual dice a los niños qué comer, cómo comer, dónde comer, con quién comer, entre otras prácticas sociales al interior del Desayunador. En oposición, están las “lenguas ignoradas o perseguidas (lenguaje dominado)” (Montanari, 2006, pp. 93-98). Donde se encuentra la *lengua cotidiana familiar de la alimentación infantil*, que no se toma en cuenta, o se desconoce, o ignora, o desvalora la Política de la EIASA en sus estudios al operar y funcionar el Programa DEC.

Sin embargo, este problema no es contemporáneo, sino tradicionalmente histórico. Los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil y sus procesos de construcción desde el Estado, han sido desde su *lenguaje público institucional* que producen desde el habla los nutriólogos; y esa oralidad la reproducen y pregonan los administrativos, convirtiéndose en el único lenguaje oficial y legítimo. Esto, ocasiona una desigualdad alimentaria al interior del Desayunador, a lo que Lutz (2012) llama “discursos semi-científicos” monopolizados por los administrativos,

generando prejuicios clasistas, dotados de poder, con una sola verdad sobre el cómo alimentarse.

4.3.2. La oralidad del lenguaje público institucional

Dentro de la oralidad como llaman De Certeau, Giard y Mayol (1999), se expresa un sistema cultural de la alimentación o el *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil* y los actores involucrados directamente o indirectamente con el niño. Lo que permite visibilizarla en sus “prácticas cotidianas”, pero no es lo que valora el Programa DEC. Lo que sostiene y organiza a la Política Alimentaria son tres prioridades: *lo oral, lo operativo y lo ordinario* (*Ibídem*, pp. 259-260). Continúan diciendo que contrariamente, las *prácticas sociales de la alimentación de la mesa de casa* o el *lenguaje cotidiano familiar* y primario de la alimentación infantil, siguen siendo invisibles para el Programa. Como refieren De Certeau, Giard, et al:

... para hacer objeto mismo de sus conquistas. La cultura oral se convirtió en el blanco que una escritura debía educar o informar. Los practicantes se transformaron en consumidores supuestamente pasivos. La vida ordinaria se constituyó en un vasto territorio ofrecido a la colonización de los medios de comunicación. Sin embargo, los elementos que creíamos eliminados siguieron determinando los intercambios sociales y organizando la manera de “recibir” los mensajes culturales es decir, de transformarlos mediante el uso que se hace de ellos. (*Ibídem*, pp. 259-260).

De esta manera, la *lengua cotidiana de alimentación infantil* es transmitida por medio de la oralidad, “lo oral tiene un papel fundador en la relación con el otro” (Certeau, Giard, et al, 1999, p. 260). El niño por medio del habla-oralidad comunica y codifica su información de su sistema cultural de la alimentación o su *modelo cotidiano familiar de la alimentación*, que interpreta en sus relaciones sociales con otros niños (con el juego como convivencia social) por medio del intercambio de alimentos y platillos en la escuela. Como afirma los autores citados:

La oralidad constituye también el espacio esencial de la comunidad. En una sociedad, no hay comunicación sin oralidad. El intercambio social exige un correlato de gestos y

cuerpos, una presencia de voces y acentos, marcas de la respiración y las pasiones, toda una jerarquía de informaciones complementarias, necesarias para interpretar un mensaje más allá del simple enunciado. Hace falta este tono de la voz mediante el cual el locutor se identifica y se individualiza, y esta especie de vínculo visceral, fundador, entre el sonido, el sentido y el cuerpo. La oralidad está en todas partes, porque la conversación se insinúa en todas partes; organiza tanto la familia como la calle, tanto el trabajo en la empresa como la investigación en los laboratorios. (*Ibídem*, pp. 259-261).

El niño produce su convivencia con otros niños, gracias al juego de la oralidad y de su lenguaje cotidianamente construido. Sin embargo, este choca culturalmente e inevitablemente con el *lenguaje público institucional*, por no conocer los códigos para poderse comunicar. Al no poder interpretar o relacionar una estructura de manera oral con los alimentos y platillos obtenidos- distribuidos y preparados en el Desayunador por el Comité DEC. Produciendo un *choque alimentario* profundo en la dimensión *cultural*. El niño se siente obligado a comerlos, originando, una resistencia a esa práctica social, que es para el escolar infantil impuesta y asignada (persiste una *dietonormatividad*). Paralelamente genera un recuerdo o noción negativa, de rechazo, de desconfianza. Y por esta razón, no asiste al Desayunador Escolar.

Pensando en el “deber ser” de las Políticas Alimentarias, una práctica social adecuada para el niño, debe restaurar en él una “paciencia y tenacidad, un espacio de juego, un intervalo de libertad, un modelo de un sistema o de un orden” (*Ibídem*, p. 263) empático y de relación armónica con su ambiente.

El *lenguaje público institucional* interpretando a los autores referidos, señalan que este lenguaje intenta hacer un sistema cultural de la alimentación controlada, al hacerla funcionar a su manera con un lenguaje controlador, de imposición; al no interesarle el *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*, a donde se encuentran recuerdos de sabores, de familia y de un lugar que hacen que el niño se perciba, se represente con el *desayuno escolar* con los alimentos y platillos que prefiere seleccionar para comer.

4.3.3. Recuerdos de sabores, de familia y de lugar

La *lengua cotidiana de la alimentación infantil*, es construida a partir de relatos, diálogos y narraciones emitidas por los familiares: abuelos, tíos y hermanos. Pero principalmente por los padres, que construyen este modelo cotidiano familiar en la mesa de casa al niño. Además, de concebir “lazos afectivos y simbólicos” (Anduriz, Innerarity, 2012, p. 254), que se incrustan en sus prácticas de la alimentación infantil, entendidas como:

El uso continuo, habituado o cotidiano que el niño origina dentro de una estructura social o grupo determinado al que pertenece como la familia, la escuela y a donde se sistematiza y procesan o estructuran sus prácticas, hábitos y costumbres que las revela en una cultura de la alimentación socialmente fija, que despliega significados culturales y sociales, que conforman sus modos en sus gustos (preferencias de selección) al preferir obtener-distribuir los alimentos y sus maneras en la preparación de los platillos. (Definición propia).

Las prácticas de la alimentación infantil se edifican con base en la observación e imitación, construyendo recuerdos y nociones. En efecto, estos componentes hacen que el niño prefiera gustar seleccionar los alimentos y platillos que integraron sus *prácticas de la mesa de casa* y de su *lenguaje cotidiano familiar*. De esta forma, se constituyen las preferencias de selección escolar infantil como:

Es la elección de los alimentos y platillos que el niño prefiere comer, de acuerdo a lo que concibe como adecuado para alimentarse y puede llevarse a cabo por una temporada, por el ambiente, por su estado biológico y fisiológico, de salud, por una estructura socioeconómica que determina los modos de preferir obtener-distribuir los alimentos y las maneras de preferir la preparación de los platillos para comerlos. Lo que refleja (materializa) cómo piensa o mentaliza su pensamiento y su gusto escolar por la comida (Definición propia).

El “gusto escolar” del niño por preferir determinados alimentos y platillos que son obtenidos- distribuidos y preparados en el *desayuno escolar*, pueden ser aceptados o rechazados si están edificados e identificados de acuerdo en sus *prácticas de la mesa de casa*, transmitidas y enseñadas desde la familia (mamá, papá, abuelos, otros) que derogan un *valor alimentario* o un *valor degustativo* infantil hacia los productos gestados en el ambiente familiar.

Estas *prácticas de la mesa de casa* son validadas sensitiva y culturalmente por el niño en sus prácticas sociales en la escuela o en particular en el Desayunador. Por ejemplo; en familia, se construye un “gusto escolar” por un sabor que tienen flujos afectivos y de significados socioculturales que condicionan el desarrollo de hábitos, costumbres y prácticas de alimentación, produciendo en el niño una sensibilidad gustativa a largo plazo, asociándolo a un lugar o a un ambiente representativo para él. Como refiere Anduriz e Innerety:

Etimológicamente, la demarcación del vocablo *gusto* la encontraríamos entre el término griego *geusis* y el latino *gusius*, que en castellano se podrían interpretar como “gustar”, “probar” e incluso “conocer”, ejercicio indispensable para interpretar si eso que se está experimentando nos atrae o desagrade. Sin un vínculo afectivo con un concepto o una experiencia previa será difícil emitir un juicio de valor sobre lo experimentado. La administración del “gusto” en la mesa, la potestad [influencia] para distinguir entre lo placentero y lo repulsivo, lo correcto y lo incorrecto, no se deriva exclusivamente de procedimientos sujetos a una concepción racional, puramente experiencial o sensorial, sino que parte de los principios generales de aprobación o rechazo de la sociedad a la que pertenecemos y de las opciones que esta nos ofrece, vinculadas al universo simbólico y pensamientos preestablecidos que han tratado de conciliar paladares, criterios y sentimientos a lo largo del tiempo, hasta acotar y ordenar la indeterminación de los límites del sabor. En su obra *“El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos”* David Le Breton, revela cómo, durante la formación del gusto se cruzan datos biológicos y educativos, pero la simbólica social de los alimentos y de los gustos, prevalece sobre una biología que se inclina según las orientaciones culturales. La idea del gusto, vinculado a lo estético y lo afectivo, ha quedado marcada en prácticamente todos los ámbitos de actuación del ser humano, pero en especial en aquellos hábitos prosaicos del día a día, como el vestir o el comer, donde manifiesta espontáneamente su condición de norma cultural y diferenciadora. (Anduriz, Innerety, 2012, p. 281)

De esta manera, hay un “gusto escolar” que se transmite por medio del *lenguaje cotidiano familiar*, a través de las *prácticas de la mesa de casa* y representan un *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*. También, son mecanismos de la percepción de los alimentos y platillos por los niños, que trasladan a la Institución Educativa permeando su acción al asistir o no al Desayunador Escolar.

Éste modelo produce en el niño su “gusto escolar” para preferir los alimentos y platillos, por medio de recuerdos o nociones de un “sabor”, de “familia” y de un “lugar”, que representa sus códigos o significados culturales y sociales familiares (*prácticas de la mesa de casa*). Al reconocer un sabor familiar

(preparación-platillo), le es familiarizada la comida o el alimento, porque es preparado en casa. Además, de conocer su procedencia, su origen. Identificándolo por crecer en su ambiente propio y un lugar de *gusto*, de *empatía*, de una *relación armoniosa* porque le representa, le recuerda una experiencia afectiva y vivencial.

En otras palabras, su “gusto escolar” del niño se edifica y clasifica por tres recuerdos o nociones como:

1.- *Recuerdos de sabores*.- Son las nociones cognitivas (mentales-de conocimiento) y a donde las “prácticas de la mesa de casa” del niño se construyen cuatro experiencias de sabores (*valores alimentarios o degustativos* infantiles) que conforman su “lenguaje cotidiano de alimentación infantil” materializadas en las prácticas de la mesas de casa “saladas”, “dulces”, “ácidas” y “amargas” que cimientan las prácticas de alimentación o en específico del sabor degustativo del niño con determinado alimento y platillo.

2.- *Recuerdos de familia*.- Son las nociones vivenciales, de experiencia (afectiva, emocionales y sensoriales) que edifican el “valor alimentario o degustativo” en el niño por algún alimento y platillo. Siendo producido por un aprendizaje- de conocimiento y un lenguaje cotidiano de alimentación dado en el ambiente o modelo familiar de alimentación (*prácticas de la mesa de casa*).

3.- *Recuerdo de lugar*.- Son las nociones de significados culturales y/o sociales que conforman las preferencias de selección de los alimentos y platillos por el niño, es decir su “gusto escolar”. Este gusto alimentario o degustativo es materializado hacia un lugar (por los alimentos y platillos), por representar su lenguaje cotidiano de alimentación (*prácticas de la mesa de casa*), porque genera una representación, relación o asociación de palabras que conforman una categoría de alimentación o su lenguaje cotidiano de alimentación. Este “gusto” o “no gusto” por un lugar (Desayunador Escolar) es materializado en sus prácticas de alimentación, las cuales pueden ser semejantes o contrastantes con otro

lenguaje externo como el público-institucional (Desayunador), conformando su “gusto” o “no gusto” por el lugar al sentirse parte o no del mismo.

El niño al preferir comer los alimentos y platillos, construye códigos o significados con los recuerdos o nociones de un sabor y por un lugar familiar, los cuales son hablados o platicados en su ambiente por medio del *lenguaje cotidiano de la alimentación infantil*, que son expresadas en su contexto escolar, a partir de sus prácticas de manera estructural “consciente” y “no consciente”.

Una *práctica de la mesa de casa* en el niño puede ser moldeada de forma positiva o negativa en el ambiente escolar. Justamente, las prácticas a la hora del *desayuno escolar* y su aceptación por los niños en particular de los alimentos y platillos que se dan en el Desayunador, no tienen que ver sólo por un valor nutrimental, calórico, de satisfacción, de una necesidad de alimentarse biológica y fisiológicamente.

Más bien, estas prácticas son creadas en la cotidianidad familiar (*práctica de la mesa de casa*) en donde el niño conoce y aprende por primera vez sobre los comestibles, y estos al ser repetidos en su obtención- distribución y preparación en casa, edifican sus *prácticas de la mesa de casa*, que se interiorizan (lo que piensa y siente) el niño de dos formas: “afectivamente” y “simbólicamente”. Como afirma Peña y Alonzo (2006), se encuentra lo “psíquico-emocional-afectividad-relacional con percepción-cognición” (p.33). Dejando entrever, sus prácticas de alimentación, las cuales a veces no son controladas, cimentando una *estructura no consciente* que llama Arnaiz y Conteras (Bertran, Arroyo, 2006, p. 77), “prácticas declaradas (interiorizadas)”.

Al haber un conocimiento, una reflexión, un aprendizaje, una orientación hacia el niño en temas de alimentación y nutrición sobre los productos que está comiendo o lo que va a comer, como lo ha intentado hacer el Programa DEC. Por medio de sus capacitaciones de talleres y pláticas de Orientación Alimentaria. En

las cuales se construyen dos estructuras (la consciente y la no consciente) que el niño forma en sus prácticas de alimentación y que a la vez circulan *canales significativos socioculturales alimentarios* entendidos como:

Son elementos que definen las preferencias de selección de los alimentos y platillos en el niño y están vinculados con sus hábitos, prácticas, creencias, costumbres, tradiciones y valores, en donde establecen relaciones sociales de manera individual o grupal, de formas aprendidas, adquiribles, modificables y aprehensibles. (Definición propia).

Los *canales significativos socioculturales alimentarios* son materializados y expresados en un *modelo cotidiano familiar de la alimentación*. El cual lleva a conocer la lógica, estructura o ritmo (dinámica) de las prácticas del niño con los alimentos y platillos en el Desayunador Escolar.

Al igual que las *prácticas de la mesa de casa*, estos canales son ignorados o desvalorados por el Programa DEC. Como resultado, se crean inconformidades o contradicciones alimentarias o un choque cultural de alimentación, de las “prácticas en el Desayunador” con sus “prácticas de la mesa de casa”. Es decir es la constante que el niño acepte o no el *desayuno escolar*.

4.3.4. Prácticas de la mesa de casa representadas en las preferencias escolares

El Programa DEC constantemente participa e interviene en los hábitos y prácticas de alimentación de los escolares infantiles, reiteradamente informa a los padres sobre cómo alimentar a sus hijos con “dietas sanas”. Ya sea por medio de talleres y pláticas referentes a los grupos de alimentos basado en el *Plato del Bien Comer*, recomendando un consumo equilibrado de cada uno de estos grupos específicos en dicho gráfico como: 1) verduras y frutas, 2) cereales y tubérculos y 3) leguminosas y productos de origen animal. Sin embargo, la *estrategia* es insuficiente, descontextualizada y no ha servido para modificar las prácticas de alimentación. Debido a que no representa ni incluye de forma particular las preferencias de selección de los alimentos y platillos escolares infantiles.

De acuerdo con revisiones y observaciones en campo, la Política de la EIASA carece de estudios sobre las prácticas de alimentación en el ambiente familiar. Asimismo, varios autores han hecho mención, que para comprender la salud o los hábitos saludables, es necesario identificar una cantidad considerable de factores, ya sean genéticos, conductuales, ambientales, sociales, culturales, económicos, entre otros. Contrariamente, en el Programa DEC sólo prevalece el cambio de las prácticas escolares desde un valor meramente nutrimental o calórico de la dieta. Es decir, demasiado simplista, determinista y reducido a una dimensión. Como dice Douglas:

[Hay que] situar el contexto como un sistema local [porque] ayuda a comprender, evaluar y tener en cuenta la red de interconexiones que lo une a otras instituciones familiares y la articulación de la familia con las instituciones más amplias de la comunidad. El ama de casa y su familia aplican a las construcciones de las comidas unos criterios con unas implicaciones estructurales, cada día, el ama de casa decide los elementos que utilizará y la forma de combinarlos. Para llegar a poner de relieve la organización del modelo alimentario, es necesario intentar descubrir las reglas que la guían a la hora de tomar estas decisiones. La primera, no disociar aspectos fisiológicos de la nutrición de los sociales; y segundo, no es posible disociar en la alimentación los aspectos económicos de las aspiraciones de orden social y nutricional, refiere Douglas. (Contreras, 2002, pp.176 -177).

A manera de ejemplo, señalan madres de familia:

La situación económica, es lo que más repercute en una mamá soltera como yo, en la vida de casa nos sostenemos del salario de lo que trabajamos, las que tienen esposo pues les ayudan pero no es siempre así, esta situación está en cualquier lugar... De los apoyos sociales, hay muchas personas que se benefician y es gente que no lo necesita, y las que los necesitamos pues estamos trabajando, y no podemos participar por el tiempo o por el tipo de trabajo. Si yo falto a mi trabajo me corren, esa es la realidad de la sociedad en que vivimos, a veces queremos darles más a los hijos y apoyar en la alimentación pero hay que trabajar para darles de comer, pero muchas veces el sueldo no me alcanza. (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

Supuestamente, la finalidad del Desayunador Escolar es proteger a los niños de enfermedades a largo plazo, pero mientras la Política Alimentaria no introduzca estudios apegados al ámbito de las *prácticas de la mesa de casa* (ambiente familiar), se dejarán muchos aspectos dispersos, produciendo la “ineficacia” en el Programa, inconformidades o contradicciones alimentarias (choques culturales de la alimentación).

Al conocer las *prácticas de la mesa de casa* como las *prácticas de alimentación escolar* de los niños, se revelará porqué los infantes prefieren determinados alimentos y platillos del Desayunador, como refiere Rozin: “no cabe duda que el mejor predictor de las preferencias, hábitos y actitudes alimenticias de cualquier ser humano concreto sería la información acerca de su grupo étnico” (Ogden, 2005, p. 41).

Para abundar en lo mencionado, parafraseo a Douglas que señala, en las preferencias de selección de los alimentos y platillos, es una actividad humana que cabalga entre lo natural y lo cultural. Las preferencias están “unidas a la satisfacciones de las necesidades del cuerpo, pero también en gran medida a la sociedad”. La cultura crea en los niños un sistema de comunicación referente a lo que es comible o no, placentero o no.

Cultura es esta actividad cognitiva característica del hombre, que consiste en clasificar, evaluar y jerarquizar los comestibles. Los nutricionistas saben que existe una educación del paladar, que el gusto y el olfato están sometidos a un control cultural. (Contreras, 2002, pp. 171-173).

En las *prácticas de la mesa de casa*, se construye un *lenguaje cotidiano familiar infantil*. Es el primer ambiente social e iniciación de la edificación de los hábitos de los niños. Ahí intervienen actores del contexto familiar, como lo es la mamá, la abuela u otro actor (guardián) que se encargue de la obtención-distribución en los canales alimentarios, así como de la preparación de los platillos para el escolar infantil.

El segundo ambiente, en donde el niño transfiere estas *prácticas de la mesa de casa*, es el ambiente escolar. Por medio del lenguaje cotidiano, códigos o significados sociales y culturales, los expresa en sus preferencias de selección de los alimentos y platillos al interior del Desayunador Escolar. Para ejemplificar, señala Anduriz e Innerarity (2012), “nuestra cultura se caracteriza por una ancestral vinculación de la comida con el trabajo doméstico de la mujer. La mujer se dedica a las tareas que tienen que ver con la supervivencia” (p. 123). La mamá

o cualquier otro actor encargado de la alimentación del niño en el ambiente familiar, introduce un mensaje cultural, por medio del *lenguaje cotidiano familiar* y que el niño expresa en el ambiente escolar que produce la aceptación o el rechazo de los productos debido al reconocimiento o desconocimientos de los mismos.

El niño, en este nuevo tejido de alimentación, como es el escolar, y dentro de normas sociales concretas que implica este determinado ambiente, valdría pensar sólo si intervienen o se presentan formas de interrelación afectiva o simbólica. Entonces dará una conducta positiva de aceptación con los alimentos y platillos que están presentes en la escuela; es decir, los productos que ofrezca el Desayunador se tornarán comestibles e incluso atractivos, por el vínculo sensible y la costumbre o familiaridad identificada desde casa (recuerdos o nociones de sabor, de familia y de lugar). Esto producirá una asociación con el ambiente familiar y el nuevo lugar adquirirá empatía o un tipo de asociación como referente cultural de la alimentación de casa, vinculada al nuevo ambiente. Pero, sí esta condición no se cumple, producirá un rechazo o una conducta negativa, precisamente por no estar habituado a los comestibles.

Es entonces donde entra una práctica social, la cual es aprendida, pero impuesta, es decir, éstas “prácticas dietéticas” son normativizadas o llamadas por Arnaiz y Contreras “prácticas reales (objetivadas)” (Bertran, Arroyo, 2006, p.77). Dicha *dietonormativización* es aprendida en el contexto escolar y se necesita de la cooperación y complicidad de los padres de familia, el directivo, los docentes de la Institución Educativa, el Comité y administrativos del Programa DEC.

Inversamente, las *prácticas de la mesa de casa* representan social y culturalmente al niño, junto con su lenguaje de casa, para después incorporarlas al ambiente escolar –y no al revés-, a donde se forman *categorías alimentarias o asociaciones de palabras*. Como lo refiere Bertran y Arroyo:

Los atributos que se confieren a los alimentos también tienen que ver con percepciones sobre su capacidad de acción en el organismo, tengan o no un sustento científico. Todas

las sociedades han tenido una forma de clasificar los alimentos según estados corporales, como ciertas enfermedades, los procesos asociados a la reproducción (menstruación, embarazo, puerperio, lactancia) o determinadas edades, como por ejemplo los esquemas culturales de la ablactación. (Bertran, Arroyo, 2006, p. 222):

De manera que, los niños perciben los alimentos y platillos del Desayunador de modos distinto a los administrativos del Programa DEC. Los escolares infantiles buscan primariamente una definición de “sabroso”, “rico”, “agradable”, y a parte que cumpla con su saciedad alimentaria y que lo llevaría a ser un alimento saludable y por ende nutritivo.

Estos significados culturales son parte importante de las prácticas de la alimentación infantil, y están de acuerdo al análisis de sus *categorías alimentarias*, que varían acorde a sus necesidades socioeconómicas. En efecto, derivan en conceptos como lo *saludable* o contrariamente como *prácticas de riesgo alimentario*, llámese desconfianza, miedo y/o temor. Al hacer falta los *canales de significados socioculturales alimentarios*, que filtran y canalizan las prácticas del niño de manera estructural, a veces no consciente o razonada. Al respecto Menéndez señala lo siguiente:

Podemos estar dominados por impulsos que no controlamos; y que, sin darnos cuenta, nos empujan hacia un alimento con un sabor determinado”, [a una manera de actuar no conscientemente formando un] “tejido de asociaciones y significados que actúan sobre su vida consciente y que está al servicio de intereses emocionales que no son propios, pero también desconocidos”, [modulando el “gusto escolar infantil”]. (Menéndez (2007, p. 27)

A manera de ejemplo, se muestra en el Cuadro No. 6, un listado de las *categorías alimentarias* que los niños expresaron con los alimentos y platillos del Desayunador Escolar. Como dice Anduriz e Innerarity (2012) “*Dime que alimentos te representan y te diré quién eres*” (p. 284).

Se observó con las *categorías alimentarias infantiles* señaladas en el cuadro siguiente, que no existe o no hay estudios realizados desde las *prácticas*

de la mesa de casa por los administrativos, ni de investigaciones sobre el *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*.

Me gusta
Sabe rico
Tiene un rico sabor
Sabe riquísimo
Es saludable
Lo cocina mi mamá
Se me antoja
Sabe bien
Es nutritivo.- Representa para Jeshua 5 años; “... <i>Es saludable lo que como en mi casa</i> ” (Comentario personal, 08 de Agosto, 2015). Cuando el niño se refiere a términos como saludable y nutritivo, representa que el alimento y platillo es beneficioso para su cuerpo y que está representado en sus <i>prácticas de la mesa de casa</i>
No sabe a nada
No tiene sabor
No me gusta
Me da hambre o tengo hambre
Siento que me estoy alimentando bien
No me dan ganas de comer
Me hace bien
Me aburre

Cuadro. No. 6. Listado de las *categorías alimentarias infantiles* elaboradas por una asociación de palabras, que representan cultural y socialmente las preferencias de selección de los alimentos y platillos del niño y la construcción de su “gusto” practicado en la escuela. Elaboración propia, 29 de Abril, 2015.

En consecuencia, tiene que ver mucho la representación de la madre (las *prácticas de la mesa de casa*) y la construcción de las *categorías alimentarias* que el niño-hijo-alumno-infante-beneficiario *hace y dice* con respecto a lo qué prefiere seleccionar para comer.

En efecto, la madre y el niño se encuentran cotidianamente viviendo y construyendo las *prácticas de la mesa de casa*. Las cuales se transforman en la mesa con un despliegue de *canales de significados socioculturales alimentarios* que se mecanizan o se manejan por un *lenguaje cotidiano* de los integrantes de la familia (mamá, hermanos (as), abuela, tíos), que son expresados oralmente en las *prácticas de la mesa de casa* de dos formas: 1) de un saber alimentario y culinario, donde la madre crea conocimientos o las habilidades necesarias para establecer una práctica en su hijo y 2) de una experiencia afectiva, emocional y sensorial con productos obtenidos- distribuidos y preparados en la mesa de casa.

Estos dos mecanismos quedan grabados como recuerdos que forman su *gusto de alimentación o degustativo* del niño y consigo, sus preferencias de selección que posteriormente se ejercen y practican en la escuela. Ejemplo de *prácticas de alimentación en la mesa de casa* de los niños:

... porque mi mamá me lo prepara con amor... Y me siento alegre al comerlo”, “me siento alegre porque mi mamá me hace las albóndigas con amor”, “me gusta porque me lo prepara mi mamá”, “me lo como, porque me lo da mi mamá y eso es nutritivo”, “cocina mi mamá y cocina diferentes cosas saludables”, “me como el desayuno de casa porque mi abuelita me lo pone para que lo coma en el recreo”, “me siento feliz, cuando están estos alimentos en la mesa para comerlos. (Diario de campo, 24 de Marzo, 2015).

Brevemente, en la “mesa de casa” señala Bertran hay una “representación de honor” (Diario de campo, 21 de Abril, 2015), donde el niño forma una manera de percibir los alimentos y platillos al exterior (Desayunador Escolar), expresando una forma de sentir que genera una aceptación o rechazo hacia el *desayuno escolar*. Así, el niño se puede sentir o no representado con los productos, creando “desconfianza” o “confianza” por estos. Para ilustrar lo mencionado, los escolares infantiles de primeros grados señalan:

Antes me gustaba entrar al Desayunador, pero siempre es lo mismo... A parte, mi mamá dice que la comida que preparan es sucia porque dice mi mamá que no se lavan las manos y que así preparan la comida, que toman el dinero y cocinan... Además no sabe buena y no me gusta la soya... Sabe fea y me da vómito. (Comunicación personal, 24 de Mayo, 2015).

En tal sentido, la “mesa de casa” en donde la mamá funge como:

La historia de sus progenitores y con ella se conforma la base de su propia historia. Mamá determina una temperatura y un olor que vincula, el sonido de la voz de su madre, un acento, una lengua materna. Todo un mundo de percepciones y sensaciones es asimilado por el niño a través de los sentidos. (Menéndez, 2007, p. 37).

De igual manera en lo citado, las *prácticas de la mesa de casa* se construyen a partir de campos ancestrales o históricos, formando estos saberes alimentarios y culinarios que no sólo la mujer-madre representa social y culturalmente la construcción del “gusto escolar” (preferencias de selección) del niño, beneficiario, alumno o de su hijo por ciertos alimentos y platillos de forma afectiva, emocional y sensorialmente.

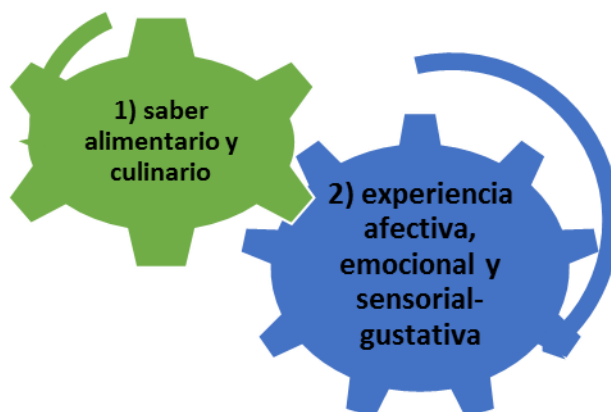


Imagen. No. 7. Mecanismos socioculturales que constituyen las prácticas de la mesa de casa y edifican valores alimentario o degustativos (marcan el “gusto escolar” del niño) por el “gusto” por determinados alimentos y platillos (preferencias de selección). Elaboración propia, 29 de abril, 2015.

Podemos decir, que entre las *prácticas del desayuno de casa* y las *prácticas del desayuno escolar* en el niño, no existe una relación *empática-armoniosa*. Al no haber una edificación de tejidos históricos, culturales y sociales con estos comestibles, y por lo tanto no hay una representación (de un recuerdo o noción de sabor, de familia y de un lugar) de la comida en el Desayunador Escolar.

No hay un *flujo o canales de significados socioculturales alimentarios* que permita la obtención- distribución y preparación de los alimentos y platillos de acuerdo a las *prácticas de la mesa de casa*. Consecuentemente, a la ausencia de canales sensibles, se pudo observar sentimientos negativos respecto al *desayuno escolar*, por ejemplo, de “enojo”, “angustia” o “tristeza”; aunque otros de “alegría” o “felicidad” por coincidencia de gustos, no deliberado.

Los infantes que expresaron los sentimientos de “alegría” o “felicidad”, es porque sus padres los motivan a entrar al Desayunador, entretejiéndose *canales de significados socioculturales alimentarios* presentes en sus *prácticas de la mesa de casa* o en el desayuno de casa, que están siendo significadas en las *prácticas del desayuno escolar* formando una *empatía o relación armoniosa* el niño con el Desayunador, creándose una responsabilidad alimentaria colectiva.

En la imagen que se muestra a continuación, representa los probables causantes de la inasistencia de los padres de familia y los niños en el Desayunador Escolar, por no tomar en cuenta el Programa DEC ciertas necesidades señaladas por los actores que intervienen. También, esquematiza los factores que actúan para el no cumplimiento o de una posible “ineficacia” de la Política de la EIASA y el Programa DEC. La imagen plantea conceptos teóricos y de método utilizados por la Antropología de la Alimentación.

El esquema fue una herramienta útil para tener un enfoque general del tema a tratar, que visualmente representa los causantes que permean tanto en las prácticas de la alimentación infantil, como en las preferencias de selección de los alimentos y platillos en un ambiente escolares.

**Las preferencias de selección escolar infantil
en un marco de una Política Alimentaria**

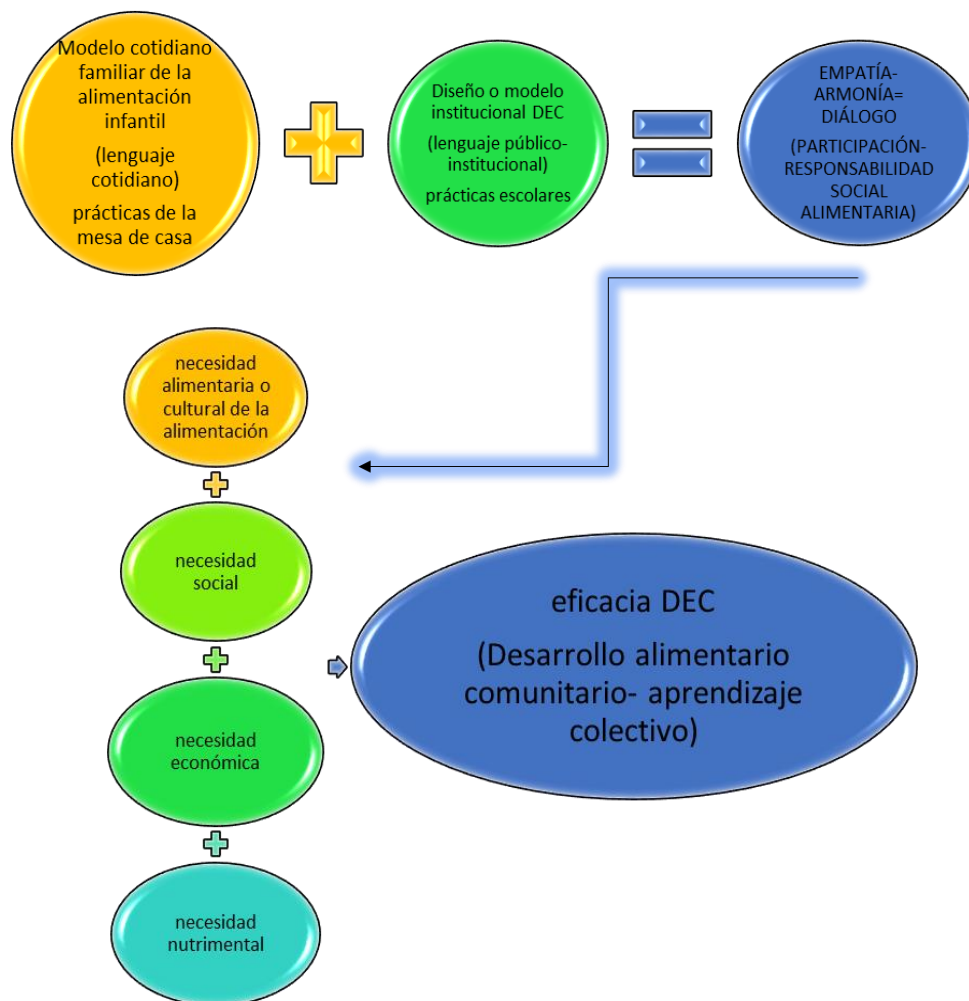


Imagen No. 8. Planeación desde una estrategia teórica y metodológica de la Antropología de la Alimentación en una Política de Asistencia Social, en un Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil. Elaboración propia, 24 de Abril, 2015).

Por esta razón, si el diseño o modelo institucional DEC, continúa sin tomar en cuenta una “planeación de una estrategia teórica y metodológica desde la Antropología de la Alimentación en sus Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, se continuará con *contradicciones o inconformidades alimentarias*. Instituyéndose una política llena de desacuerdos y oposiciones, de rechazo y desconfianza hacia los productos en su mayoría deshidratados, distribuidos y preparados al interior del Desayunador. Ocasionando, en los actores que

intervienen, desde los padres de familia, el Comité DEC y hasta en los niños, una percepción de una *práctica de riesgo alimentario*. Debido al desconocimiento de origen o procedencia de los alimentos, y por su preparación de los platillos en el Desayunador.

4.4. Voluntad Política Alimentaria. Una perspectiva de desconfianza y frustración

La voluntad política, es entendida dentro del Programa DEC y administrativos, como una relación de “protección social alimentaria” dirigida y focalizada para los actores- escolares infantiles. Sin embargo, se ha generado una situación contraria, gracias a las acciones inadecuadas de los administrativos. Visualizando los actores involucrados directa o indirectamente a ésta voluntad política de desconfiable y con frustraciones por los productos dados a los hijos, escolares, beneficiarios, infantes, niños en el Desayunador Escolar. Esto se debe a una falta de una reciprocidad empática y armónica, por la ausencia de escucha de los actores que intervienen en el Programa DEC. Lo que propicia la falta de reconocimiento social en el Desayunador.

La Política de la EIASA y el Programa DEC, han ocasionado desconfianza y frustración por los productos obtenidos- distribuidos y preparados para los escolares infantiles, ya que esta Política Alimentaria ostenta la última palabra en la marcha de los lineamientos, pero sin tomar la opinión de los demás actores involucrados. Como señala Pérez:

Actualmente en las facultades de medicina de países industrializados hay un curso singular que hace tomar en su carrera a los futuros médicos [nutriólogo]: el de cómo manipular al paciente [niño], o sea, comunicar con él de forma que éste se sienta inferior en presencia del médico [nutriólogo]. (Pérez, 2011, p. 42)

Lo que se quiere decir, que el nutriólogo se insensibiliza cuando transforma su carrera a parámetros administrativos o a una función pública. Para éste, los niños

se convierten en números. A manera de ejemplo, los docentes y los padres de familia refirieron:

... hace falta una planeación situada o contextualizada sobre lo que llamamos comida diaria a nivel familiar”. También, el “Programa tiene un mal diseño, porque no está delineado por estrategias metodológicas que recuperen los saberes alimentarios y culinarios de los alumnos, de nuestros hijos. (Grupo focal, 27 de Octubre, 2015).

Al mismo tiempo, el Programa DEC impone un lenguaje de reglas de consumo de alimentos y platillos descontextualizado, al decirles qué *debe* de comer el hijo, el escolar, el beneficiario, el infante, el niño. Para ejemplificar lo citado, mencionan los padres de familia y docentes:

... hay que cambiar la alimentación desde el hogar y así toda la familia comemos bien, pues el niño come bien”. “... El Plan Nacional de Desarrollo y su Política Pública, no sé de dónde sacan sus Programas, o quien los opera, hay que preguntarles a los niños si desayunaron, porque a veces llegan niños que sólo tienen de comer un huevo y son tres hermanitos... Y tienen que turnarse en la comida. Los Programas, siento, se tienen que meter más a la realidad social y de ahí diseñarlos, es mucho trabajo para que en realidad hagamos una política social, que haya mucha participación, con el trabajo de la nutrióloga y antropóloga de la alimentación comenzamos hacer menús de acuerdo a sus costumbres; como parte de nuestra experiencia, sabemos lo que nos gusta, pero a veces no hay para eso. A la gente, estos Programas le dan alimentos que no les gustan, que no están de acuerdo a sus costumbres o hábitos. Antes de emprender un proyecto hay que saber las necesidades de cada uno (individualmente). ...Hoy en día, quien tiene los puestos son los hijos júnior, que llegaron de dedazo. Vivimos de números y el Programa tiene que intervenir en promover la inclusión social en la alimentación. Son muchos factores que influyen en la alimentación y la Política Pública aplicada, nosotros somos el producto del cambio generacional, hay desintegración familiar y la alimentación está en una economía de mercado, estamos en un mundo globalizado. La Política Pública está diseñada a los intereses no marginales, sino trasnacionales que está invirtiendo en el país. No hay una transversalidad, deja mucho que decir: ¿cuál es el impacto social de la política social? Porque los que operamos Programas de desarrollo social nos quedamos a medias en la ayuda, será porque no tenemos el apoyo correspondiente, no hay una realidad que impacte”. De acuerdo con lo anterior, se recalca: “... Creo que cualquier diseño de Política Pública, no es posible hacerla sin una investigación social, antropológica. No se puede diseñar una Política Pública si no hay un sustento de diagnóstico social por lo tanto, se divaga. (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

Para concretar los ejemplos mencionados, cito a López:

...los humanos discriminamos lo que comemos mediante criterios no siempre objetivos es decir, en la preferencia o rechazo de los alimentos [y platillos] no siempre medía su valor nutricional, sino otros criterios como el grupo social de pertenencia, residencia o época de residencia. Así, los alimentos [y platillos] que son preferidos y tienen valor para un grupo o sociedad no lo tienen para otros. (Peña y Alonzo, 2006, p. 140).

En éste mismo sentido, la “voluntad política” ha dejado mucho que decir, reflejando históricamente su labor con los actores sociales. La cual, siempre ha trabajado con “la población rural e indígena pero también en las clases marginadas de la ciudad, nunca se condensó en una exclusiva y única política gubernamental” (Lutz, 2012, pp. 98-99), que fuera diseñada acorde a las necesidades culturales, sociales, económicas. Sólo ha tratado históricamente a los grupos sociales las necesidades nutrimentales o calóricas de la dieta de manera estadística. Parafraseo a Pérez (2011), el gobierno es una de las más antiguas instituciones creadas para asegurar las necesidades básicas de la colectividad, en particular en cuestiones de apoyos alimentarios. En general, los distintos sistemas sociales o políticos se caracterizan por revelar discrepancias serias entre lo que prometen y lo que cumplen; entre sus ideas, la realidad y la fantasía del público, a pesar de la intervención de los estudios cualitativos que se propone, no se espera que resuelva todos estos dilemas; pero sí, que haya un acercamiento de *empatía* y *armonía* en solventar las necesidades culturales de la alimentación en los niños, y socioeconómica de los padres de familia.

En otras palabras, “la idea que tenemos de nuestra alimentación al creer que está bajo un sistema democrático cuando en realidad depende de un sistema de poder oscuro, en donde no hay una participación completa por parte del consumidor” (Pérez, 2011, p. 59). No hay Reglas de Operación alimentarias al “gusto” o “conocimiento” de los actores involucrados, generándoles desconfianza y frustraciones con los comestibles dados a los escolares infantiles en el Desayunador Escolar. Esto cimienta una Política Alimentaria que no reconoce y desconoce las particularidades (la dieta local), las maneras y modos de obtención-distribución y preparación de los alimentos y platillos de las familias de los niños. De hecho, el Programa DEC no está garantizando la necesidad básica y principal en los escolares infantiles. Como señala Pérez:

...el que la alimentación de un país sea sana se debe en su mayor parte a la ética profesional de los funcionarios o servidores públicos que están a cargo de las diferentes

dependencias del gobierno. Estos dictan las leyes que después repercutirán en la vida de los ciudadanos desde antes de nacer hasta su muerte. (Pérez: pp. 61).

La Política de la EIASA y el Programa DEC, ha estado construyendo modas y discursos semi-científicos en los Desayunador Escolar, como refiere Lutz:

...en efecto, los diferentes modelos de la buena alimentación son expresiones de esos discursos semi-científicos con pretensión de verdad y no solamente porque los conocimientos dietéticos y fisiológicos se van actualizando constantemente, sino porque el Estado y la ciencia pretenden siempre decir la verdad y promover lo correcto. Cada época trae consigo una forma particular de representar la buena alimentación y lo que deben de hacer los pobres para alcanzarla. Los modelos se van sucediendo y superponiendo en una dinámica permanente que no excluye contradicciones". (Lutz, 2012, p. 99)

Es evidente entonces que al Programa DEC no le interesa visualizar un manejo de recursos colectivamente que involucre sus prácticas de alimentación a nivel local, dejando entre ver su voluntad o intención:

... al renovar estas [prácticas] e incrementar sus necesidades en cuanto al tipo y cantidad de alimentos [y platillos] ingeridos, constituye un hecho de civilización, generalmente, ésta moda de consumo viene de arriba (clases altas) y de fuera (corporaciones transnacionales) y se disuelven en el crisol de los hábitos alimentarios heredadas de los diferentes sectores de la población. (*Ibidem*, p. 99)

En otras palabras, no es socialmente útil esta Política Alimentaria para la colectividad escolar infantil, sino al contrario divide al grupo social (actores involucrados). Esto ocasiona un desperdicio de comestibles en el Desayunador, por no responder a las necesidades de los padres de familia y de sus hijos en materia alimentaria y nutricional. En efecto, como señala Salas y Pérez (2015), se crea una "desconfianza respecto a su utilidad" (p. 142). Dando a relucir inconformidades o contradicciones alimentarias, que degeneran una "ineficacia" en el Programa DEC. Por ejemplo, administrativo señalan:

...muchos cuestionan la política del gobierno actual, pero desgraciadamente las políticas son sexenales, no son políticas de desarrollo. Por lo tanto, llegan y cambian y otros los bloquean, hay que ver que la participación de las personas que es casi nula porque tenemos escuelas donde hay bastantes padres y sólo hay cinco trabajando en el Desayunador, no todos los padres participan y no se involucran en el desarrollo de sus hijos. En las despensas que se entregan se les da arroz, amaranto, avena, y las personas no saben qué hacer con esto y aunque se les da capacitación, la gente no lo consume, prefiere dársela a los puercos o venderlas... Necesitamos el apoyo de los padres. Las políticas en parte, van por mal camino y mucho tienen que ver porque la participación de la

sociedad no se involucra. Tenemos casos en que vamos a ofrecer el Desayunador y cuando les pedimos que deben participar la gente no asiste. Por eso, los proyectos no funcionan porque la misma sociedad no les interesa, encontramos casos donde los niños no tienen que comer, hay que hacer un trabajo con las madres. Las cuotas de recuperación que estamos llevando son de quince centavos, es un precio bastante accesible, pero falta compromiso de la sociedad. (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

Mientras la voluntad de la Política Alimentaria y sus Programas continúen en una manipulación internacional de las estadísticas y un valor de referente sólo nutrimental y de números, se continuará con una ausencia de *empatía* y de una relación *armónica* con los actores involucrados. Por lo tanto, “el Estado no ha entendido que para cambiar la dieta de los pobres y sus costumbres de mesa es necesario reorganizar su *planing* semanal” como refiere Lutz, (2012).

El Programa DEC al sólo tener diagnósticos (Dx) de conocimiento del estado nutricional, de información cuantitativa (como peso-talla, toma de masa corporal y signos clínicos) de los niños y parámetros generales de la variable de *pobreza alimentaria*. Creó que estos aspectos son insuficientes para obtener resultados de un cambio social alimentario escolar infantil. Al obtener sólo resultados de una parte de la realidad alimentaria.

De acuerdo con lo anterior, no estoy diciendo que la Política de la EIASA y su Programa DEC, no estén contemplando acciones de trabajo comunitario en ámbitos alimentarios y nutricionales, sino al contrario, inicia su estrategia con diagnósticos situacionales de datos generales sobre “pobreza” y “marginación” alimentaria (con fundamentos estadísticos- mediciones antropométricas y clínicas), quedándose sólo con estos datos. En relación a esto último, la información dada por los estudios cuantitativos ha sido contundente, pero hasta estos momentos no ha generado un cambio social de alimentación “saludable” en los escolares infantiles. Por lo cual, creo que es necesario llevar a cabo diagnósticos de la situación actual en cuestiones alimentarias y nutricionales de los niños. Por medio de estrategias prácticas (de intervención social), con estudios cualitativos (con etnografías alimentarias) previas en los lugares en donde serán

previamente instalados los Desayunadores Escolares, podrían dar a conocer algunas problemáticas alimentarias.

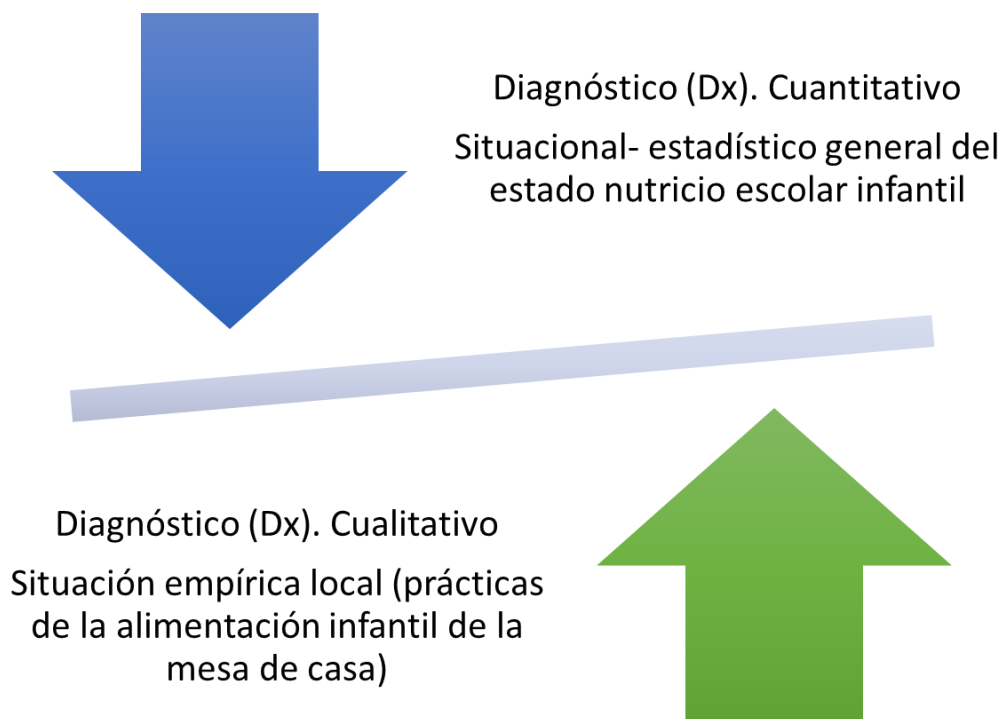


Imagen. No. 9. Muestra la importancia de los diagnósticos (Dx) por la Política de la EIASA y el Programa DEC. Visualizándose la prioridad de los estudios cuantitativos. Elaboración propia, 24 de Abril, 2015.

En general, los Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil están desequilibrados en sus estudios, al continuar desvalorando los diagnósticos cualitativos, que de acuerdo por comentarios de los administrativos, no se toman en cuenta por el tiempo de su elaboración. A manera de ejemplo, señalaron funcionarios públicos del Programa DEC y docentes:

...todos los pueblos tienen una visión imaginaria o un proceso simbólico que la define, con una particularidad. La perspectiva de las Políticas Públicas es un problema porque nosotros no podemos desarrollar un sistema basado en cada comunidad, en cada espacio delimitado, el definir cada estructura alimentaria de cada lugar. Hay un problema con las Políticas Públicas, nosotros no podemos hacer alimentos centrándonos en las particularidades de las comunidades; y creo, que todas las Políticas Públicas caen como dijo el investigador, en ese error. Sin embargo, lo que nosotros estamos haciendo en los Programas Alimentarios, es el diseño de una guía, que es sus primeras páginas lleva a una

alimentación saludable, tenemos que tomar en cuenta tres aspectos: 1) la alimentación que tiene un carácter biológico, psicológico y social, en esta parte viene el aspecto cultural, en la cual nosotros, si promovemos el *Plato del Bien Comer*, que es solamente ilustrativo y define cómo los grupos de alimentos se van a manejar en cada grupo social. Por ejemplo, si en una comunidad consume *chapulines* es un alimento de ellos, y que se tiene que tomar en cuenta, lo mismo en la preparación de alimentos que tienen que estar basados en aspectos culturales. Y otra de las actividades que comentamos, es que la alimentación tiene que estar centrada en los procesos cíclicos y biológicos de la naturaleza, en el sentido de que hay que consumir los alimentos de cada temporada". "Los Programas sociales no tienen un grupo social en concreto. Sin embargo, lo que estamos planteando es que se retomen estos aspectos, esas particularidades de cada zona, para ocupar los alimentos. En este sentido, la alimentación es un proceso en constante transformación, nosotros estamos basados en un proceso diacrónico, nosotros encontramos una serie de problemáticas". "Una parte como lo comentaban tenemos zonas que por ciertos modos indígenas, semi-rurales, por otra por la gran influencia que están en el proceso de globalización, que está experimentando en múltiples zonas donde hay una gran marginación, son muchos aspectos a tratar. (Grupo Focal, 27 de Octubre, 2015).

Con respecto a la imagen y los testimonios, el Programa DEC y su Política de la EIASA, promueve el concepto de *cultura alimentaria* o mejor dicho a estudios en los hábitos de alimentación en el ambiente escolar. Sin embargo, no se llevan a cabo por la cuestión de la tardanza de los diagnósticos; por eso, sólo se limitan a los escolares infantiles que entran al Desayunador.

Por los diálogos expuestos, se ejemplifica una carencia de estudios sobre la dieta local o del conocimiento del *modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil*. Al respecto refiere Carrasco (2004) es necesario "validar prácticas alimentarias saludables y sustentables basadas en la economía y la cultura" (pp. 188). Los estudios del "sistema y proceso cultural de la alimentación infantil, conducen a saber no sólo los hábitos, sino su organización familiar y social con los alimentos y platillos que acostumbran a comer, es decir su dieta en el hogar, el tiempo y costo para obtener los comestibles, la hora de la obtención- distribución y preparación de la comida para el niño. Dichos aspectos no son tomados por la Política de la EIASA y su Programa DEC. Lo que ha ocasionado que se perciba por los actores involucrados directa o indirectamente percepciones de impugnación, desmotivación, frustración e indignación hacia esta Política Alimentaria. Por lo tanto, al continuar el Programa DEC desconociendo y desvalorizando estos conocimientos o contextos locales de alimentación cotidiana

familiar del niño, continuará percibiéndose como un Programa de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil ineficaz, ineficiente y descontextualizado, sin ningún valor o reconocimiento social para con los actores que deben de implicarse.

4.5 La última voz al problema y objeto de estudio: Conclusiones

A lo largo de la presente investigación en el tema de las prácticas de la alimentación infantil, se concluye de acuerdo a los resultados reflejados. Que las preferencias de selección de los alimentos y platillos de los niños del Desayunador Escolar “Fuentes de Guadalupe y Loreto”, están sujetas a factores sociales y culturales que son soslayadas o ignoradas por la Política de la EIASA y su Programa DEC. Siendo posible concluir de manera particular que:

Los modos y maneras de selección de los alimentos y platillos de los niños del Desayunador Escolar, con respecto a su acto del “desayuno”, se perciben de dos formas de alimentación. La primera práctica es llamada “prácticas del desayuno de casa o de la mesa de casa” y la segunda, “prácticas del desayuno escolar o del Desayunador Escolar”. Dichas prácticas son diferentes pero a la vez semejantes y contrastantes por los elementos sociales y culturales que las constituyen.

En estas prácticas se observó que se contrastan, repercutiendo la entrada al Desayunador Escolar por los niños, debido a varias causas como: por una falta de supervisiones y capacitaciones (de diálogos empáticos y armónicos) con los actores involucrados directa o indirectamente en el Programa DEC, principalmente con los niños por ser los beneficiarios del Programa y el Comité, que es encargado de obtener- distribuir los alimentos y de preparar los platillos para los escolares infantiles. La ausencia de esta empatía y armonía dialógica, se debe, a que los administrativos que operan el Programa DEC, carecen de un conocimiento sobre las prácticas del “desayuno de casa o las prácticas de la mesa de casa” de sus

beneficiarios. Su atención sólo es fijada a las “prácticas del desayuno escolar” meramente desde una perspectiva biológica y fisiológica (estado nutricional).

Otro causante que produce el rechazo por los productos, y consigo, la inasistencia al Desayunador Escolar, se debe a la falta de diagnósticos sobre los alimentos y platillos locales. En otras palabras, se muestra una ignorancia por parte de la Política de la EIASA sobre los sistemas y procesos culturales de alimentación escolares infantiles, en donde se operativizan los Desayunadores. Al carecer de los saberes alimentarios y culinarios locales, a lo que llamo un “modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil” que produce una “comensalidad infantil escolar” particular.

El modelo cotidiano familiar de la alimentación se representa materialmente en el “desayuno de casa o de la mesa de casa”, en donde el niño comienza a significar un lenguaje social y cultural de alimentación, en particular con los alimentos y platillos que por primera vez consume, socializa y crea y re-crea un valor cultural con determinados productos, al crearle una asociación simbólica-afectiva con estos. Asociándolas (significándolos) por medio de tres tipos de recuerdos que refiero: 1) por un recuerdo o noción de un lugar, 2) por un recuerdo o noción de un sabor y 3) por un recuerdo o noción de un familiar. Por ser el primer escenario social a donde el niño imita, crea y re-crea sus prácticas de alimentación y por ende, sus preferencias de selección (su cultura alimentaria). Y donde el juego por el niño, constituye una convivencia social e intercambio cultural alimentario.

Del mismo modo, al continuar la Política de la EIASA y el Programa DEC, ignorando referido “modelo”, se continuará con choques culturales de alimentación entre las “prácticas del desayuno de casa o de la mesa de casa” con las “prácticas del desayuno escolar o del Desayunador”. Por ejemplo, produce un rechazo por ciertos alimentos y platillos por los escolares infantiles (una inasistencia, ausencia de la participación social por los padres de familia). Como comenta Carrasco

(2004), los Programas de Ayuda Alimentaria, muy pocas veces están acompañados de datos cualitativos (etnográficos), en específico, carecen de estudios sobre las prácticas de alimentación local, lo que provoca el desconocimiento o ignorancia por los administrativos sobre este “modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil”, y una perspectiva de desconfianza y frustración hacia los alimentos y platillos por los actores involucrados directa o indirectamente en el Programa DEC, imponiendo dicha Política de la EIASA, “modelos” o “estrategias” ajenas a la realidad o situación cultural alimentaria del contexto.

Al continuar con las señaladas acciones, a mi juicio y de acuerdo con Contreras y Gracia (2005), cualquier Política y Programa Público o Privado de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil que quiera incidir en modificar un “sistema y proceso cultural de la alimentación”, deberá hacerlo reconociendo y conociendo las numerosas incertidumbres y expectativas que reviste en estos momentos los significados y las experiencias que los infantes experimentan con los alimentos y platillos obtenidos- distribuidos y preparados en los Desayunadores Escolares.

Conocer, “el qué prefieren comer” y “el qué no prefieren comer” y del por qué. Además, deberá tener en cuenta que hoy ser lo que comemos refleja, quizás, más que nunca, la naturaleza compleja y contradictoria del orden social dominante. Éste dominio de acuerdo con Carrasco en su “intervención es planificada y proyectada desde un aparato institucional que suele ser el Estado”, que se encuentra con una “concepción cultural occidental de alimentación, la que prioriza sus fines biológico- reproductivos, la promoción de la salud y finalmente, su virtud en tanto, motor del desarrollo personal y social” (Carrasco, 2004, pp. 189-190). Llevando a una lógica organizacional de la gestión pública alimentaria infantil operativizada-normativizada y no pensada en lo que se prefiere comer y por qué se prefiere comer ciertos alimentos y platillos por los infantes en ambientes escolares. Aplican una *dietonormatividad*.

Los Programas muestran trampas, a lo que me refiero, es que con los discursos institucionales, engendran diálogos banales, y los cuales pretenden abordar los problemas alimentarios y nutricionales escolares infantiles como la desnutrición, la anemia, la malnutrición como el sobrepeso-obesidad que padece ésta población. En donde, la Política Alimentaria Escolar Infantil a manera de introducir los productos que brinda en su “ayuda” y al “asistir” son en su mayoría “deshidratados” porque son prácticos, rápidos de preparar y porque se conservan más tiempo, de acuerdo a los testimonios de los administrativos.

Estos productos están generando un aire de nostalgia, de desconfianza y de frustración en los lugares de origen (en las familias de los infantes), porque sólo buscan resultados como refiere Campero (1988), de “consumidores de fantasía, [por tratarse] de una cocina [alimentación] imaginaria [productos imaginados] y por ello su elaboración es imaginaria, de una cocina [alimentación] de papel” (p. 16). Siendo Programas hechos en papel- de escritorio- irreales, no prácticos, no reales. Por ejemplo, el Programa DEC no permite sugerencias en los menús escolares al Comité DEC, lo que ocasiona descontentos por ciertos productos por desconocer su procedencia como su preparación y por no tomar en cuenta sus saberes culinarios (guisos) de recetas familiares, –lo que le gusta a su hijo-, es decir carecen de una variedad en los menús, por la no inclusión de alimentos y platillos locales, provocando en los docentes, padres de familia y Comité DEC una perspectiva de no ser escuchados, y al mismo tiempo, a la no participación en el Desayunador Escolar. Lo que produce a la carencia de una colectividad como responsabilidad social alimentaria por la población escolar.

Se observó otro causante de la inasistencia de los niños y por el no consumo del desayuno escolar. Se debe, por una desorganización en los tiempos por parte de los administrativos que llevan el Programa; al no supervisar y dar las capacitaciones y talleres necesarios y correspondientes a los actores del Comité DEC, como a los niños beneficiarios del Programa, en relación a los productos distribuidos que tienen que preparar en el Desayunador. Mostrando, que los

escolares infantiles no deciden elegir los alimentos y platillos acostumbrados a comer en casa, además de no contar con el suficiente espacio, para la cantidad de niños de la Institución Educativa que quieran o requieran entrar al Desayunador.

De acuerdo con los testimonios por los niños, se pudo revelar la siguiente pregunta de investigación: ¿qué relación existe entre el Programa DEC y las preferencias de los alimentos y platillos de los niños? Los escolares infantiles no son tomados en cuenta sus diálogos (sus pensamientos, sus experiencias, sus sentimientos) con los productos dados por el Programa, en otras palabras no se toma en cuenta sus preferencias de selección.

Por otra parte, con la aplicación de diversas técnicas y herramientas de investigación antropológica y de la nutrición. Mostraron los factores causantes de la resistencia a un cambio social alimentario-saludable por los niños. Un ejemplo de lo mencionado, fue la obtención de información de categorías o clasificaciones que los niños hace y dicen con respecto a determinados alimentos y platillos del Desayunador Escolar. De igual forma, develaron del por qué los prefieren comer y del por qué no los prefieren comer. Estas categorías fueron: “rico”, “sabroso”, “gusto”, “sazón”, “feo”, “asqueroso”, “sabor” y que permean la entrada al Desayunador Escolar.

Otros causantes se deben al tiempo de elaboración del platillo, la forma de elaboración, la oferta y la demanda de algún alimento y platillo, todo esto condiciona la cuestión de rechazo y aceptación por los productos al interior del Desayunador; pero hay una pieza clave, que marca la entrada a este espacio social alimentario, que es el factor económico (lo material). Para obtener dichas especulaciones, se llevó a cabo con la técnica del dibujo para analizar mapas mentales, los cuales descifraron el pensamiento subconsciente de los niños, como son sus experiencias de alimentación con ciertas comidas (guisos- platillos), los conflictos relacionados con algunos menús escolares, que son preparados al interior del Desayunador. Todo esto, prueba que el escolar infantil dentro de este

espacio social, es un actor pasivo y receptor de sus decisiones de obtención-distribución de los alimentos, y en la preparación de los platillos. Contrayendo sus prácticas de alimentación otros actores como: sus padres, el docente, el Comité y administrativos- nutriólogos del DEC.

Así, se puede resumir, que el Programa DEC, intenta resolver un problema específico como es la “malnutrición” y la “desnutrición” en los niños, pero sin contar con estudios sobre las prácticas de alimentación de estos, ya que su respuesta es solucionar aspectos de salud-enfermedades relacionados con la alimentación de forma estadística, y sobre todo, ha creído hasta estos momentos, que son los únicos que tienen la respuesta para la resolución a este tipo de problemas. Desplazando o dejando de lado a distintos actores que intervienen en estas prácticas y saberes de alimentación en los escolares infantiles. Al hacer comentarios los administrativos (nutriólogos) refirieron, que los padres de los niños muchas veces no saben alimentar a sus hijos. Si bien, habrá algunos que –no saben-; por lo cual, hay que capacitar, brindar talleres o pláticas y orientación para solventar e interactuar aprendizajes, saberes locales y trabajar en equipo, primeramente conociendo las prácticas de alimentación infantil, las cuales conllevaran al porqué prefieren o no ciertos alimentos y platillos. Afirmando que el niño, es pieza clave del Programa DEC, pero al mismo tiempo -no es tomado en cuenta- en la operatividad del mismo, siendo un actor pasivo, es decir no tiene decisión de lo qué quiere, prefiere o tiene necesidad de comer.

De igual forma, al niño se le presentan en el ambiente escolar una gama de productos y espacios de distribución de alimentos y platillos, que hay tanto al interior como fuera de la escuela. De acuerdo a los testimonios, mostraron una desestructuración en los ritmos- prácticas de alimentación prefabricada, rápida o exprés. Pero a pesar de la diversidad de comestibles que se pudo encontrar en el Desayunador Escolar falta variedad en los menús.

El Programa DEC; de acuerdo con los padres de familia de la Institución Educativa, no toma en cuenta las preferencias de selección de alimentos y platillos de sus hijos, dicho de otra forma, no llevan a la práctica sus costumbres, sus hábitos, sus tradiciones de alimentación, a lo que está acostumbrado comer. Ocasionalmente, que allí inconformidades o contradicciones y una percepción de una práctica de riesgo alimentario que sus hijos consignan por los productos obtenidos- distribuidos y preparados en el Desayunador. Esto también, lo llega a producir porque la Política Alimentaria Escolar Infantil impone una subjetiva batalla por un *habitus* alimentario en sus hijos en el Desayunador.

En lo referente a la preparación de los platillos, dicha actividad social es percibida por los padres de familia como “prácticas de riesgo alimentario”. Por no apreciar de manera detallada el Programa DEC las características que simbolizan (significados socioculturales) por los niños a la hora del desayuno escolar, dichos conceptos fueron: el “gusto”, el “sabor”, la “sazón”, la “cantidad” o “porciones”. Es decir, que no hay una representación tanto social como cultural de la alimentación de la mesa de casa. Dicho de otra forma, no hallan los escolares infantiles significados socioculturales con los productos dados en el Desayunador Escolar.

De la misma manera, al no visualizar tanto los padres de familia y los niños, una representación de su “modelo cotidiano familiar de la alimentación” al interior del Desayunador. Lo que, causa una perspectiva de nostalgia, desconfianza y frustración hacia los alimentos y platillos que les son proporcionados a sus hijos por la Política de la EIASA y el Programa DEC. Es decir, que no hay una relación con el Programa y sus productos, con los niños y sus padres; ya que, muchos de los alimentos no saben prepararlos. Por lo tanto, al no prepararse en casa estos platillos, los niños no saben comerlos. Lo que lleva a contestar la siguiente pregunta de investigación: ¿cuáles elementos sociales y/o culturales están influyendo en las preferencias de los alimentos y platillos de los niños? Infaliblemente existe una influencia de significados socioculturales, que se materializan en sus prácticas de alimentación como en sus preferencias de

selección en los escolares infantiles, por ser las constructoras (cognitivas, afectivas, simbólicas) de sus decisiones sobre “lo que prefieren comer, de “cómo lo prefieren comer y del “por qué lo prefieren comer”.

Puedo sintetizar, que el Desayunador Escolar es percibido como refieren los docentes de la Institución Educativa: 1) como “no lugares”, porque no se encuentran adaptados de acuerdo a los aspectos económicos; pues no les alcanza pagar el “desayuno” a algunos padres de familia, 2) no toman en cuenta las necesidades nutricionales de los escolares infantiles; visto sólo una necesidad meramente biológica y fisiológica, 3) los padres de familia por no contar con el tiempo en la preparación del *lunch*, tentempié o refrigerio escolar, pagan por que otra persona realice esta actividad social alimentaria (una cocinera). Mandando los papás a sus hijos al Desayunador, no porque sean conscientes que en éste lugar existe una nutrición o que se va a nutrir su hijo, sino por el tiempo al preparar los alimentos y platillos, 4) no se toman en cuenta los hábitos y costumbres; las prácticas de alimentación infantil, porque los comestibles no están habituados a los “gustos”, a un “sabor” de la mesa de casa y a un “sazón” del desayuno de casa. En otros términos, no conlleva a las prácticas del desayuno de casa que representan inmaterialmente sus preferencias de selección.

Percibiendo los niños y sus padres los alimentos y platillos del Desayunador como: no buenos, ni adecuados para sus hijos. Creándoles frustración, desconfianza e inconformidades y contradicciones alimentarias- desacuerdos a los padres, por lo que se suministra de desayuno escolar y 5) por la no contemplación de las necesidades ergonómicas; en relación a su infraestructura por las cuestiones siguientes: por los platos que no son adecuadas las porciones o raciones, las recetas que no conciben los saberes alimentario y culinarios locales, las sillas, mesas, entre otros objetos; no están diseñados de acuerdo a los distintos grados escolares en el tamaño de los niños, y por la venta de alimentos chatarra a la hora de receso de los infantes (Cooperativa Escolar). Todos los

aludidos aspectos, producen una percepción de una práctica de riesgo alimentario en el Desayunador, y por lo tanto, es considerado un “no lugar”.

Asimismo, con la implementación de las Reglas de Operación en el Programa DEC. El cual se ejerce por normas particulares encuadradas sólo a una “oralidad del lenguaje público institucional” y que desconoce un “lenguaje cotidiano de alimentación infantil”, constituyendo Política Alimentaria Escolar Infantil, homogeneizadora, estándar, unificadoras y dependiente a los distintos actores que participan en el Programa DEC. Generando un rechazo por los recursos alimentarios brindados por la Política de la EIASA. Lo que está causando a una ausencia empática y una resistencia a un cambio social alimentario-saludable con los actores involucrados directa o indirectamente en el Desayunador Escolar.

También, por no tomar en cuenta estudios multidisciplinarios e interdisciplinarios, y por no apoyarse de investigadores independientes como ONG’ s y de la Mayordomía, que pueden fomentar la participación en la alimentación local e intervenir de manera afectiva y con una relación armónica en el Desayunador. Esto es resultado por la relación dialógica que los administrativos del Programa DEC al no sensibilizarse con los demás actores sociales; por no tener apoyo en el seguimiento del crecimiento y desarrollo de todos los niños, y no solamente de los beneficiarios del Programa, por una falta de difusión local de sus alimentos y platillos, no apoyo para la realización de eventos, ferias, cursos, talleres de alimentación y cocina, como de la falta de materiales de apoyo para el manejo de los comestibles brindados en el Desayunador.

En otras palabras, la Política de la EIASA y el Programa DEC, no fomenta a un aprendizaje tanto operativamente (material), como simbólicamente y afectivamente (inmaterial). En palabras de los actores referidos -no propicia nuestras costumbres alimentarias- locales y ganancias socioeconómicas comunitarias-. Dicho de otra manera, no concibe a una colectividad como

responsabilidad social y a un posible cambio alimentario en los escolares infantiles y sus familias.

Para ejemplificar lo mencionado, en aspectos de los recursos educativos en temas de alimentación, los docentes señalaron que no están diseñados de acuerdo al contexto culinario regional o local y a los hábitos (prácticas) de los escolares. Realizando una crítica al gráfico del Plato del Bien Comer, el cual está diseñado con alimentos europeos, que está desculturizado y discrimina su alimentación local o regional; ya que, les fue impuesto por sus autoridades educativas en los libros de texto. Además, de no contar con “supervisiones” y “capacitaciones” de éste gráfico y en temáticas de alimentación plasmadas en los libros. Pero ellos están conscientes y con afectividad por el Programa DEC por sus alumnos, pero por el trabajo extracurricular, no pueden participar completamente. Es decir, que tienen temor o miedo a sanciones; exclamando, que están dispuestos a trabajar por su comunidad y por los alumnos, pues en su mayoría de los docentes no son de origen indígena, pero sus compañeros que lo son esperan aprender de ellos y trabajar de manera conjunta.

A manera de síntesis, se encontró una falta de estudios empíricos sobre las prácticas de alimentación infantil locales por parte de la Política de la EIASA. Esto conlleva a que no se toma en cuenta la opinión de los niños sobre la selección de los alimentos y los platillos al interior del Desayunador. Los estudios etnográficos en alimentación escolar infantil, conducen a conocer otro tipo de aspectos que influyen en las preferencias de selección como: la organización familiar y social y las diversas formas de la dieta en los hogares de los niños, pero también en problemas al interior de este como: violencia familiar, migración, si es madre soltera, bajos salarios, una carencia alimentaria, un rezago educativo, falta de servicios de salud, de una seguridad social, si cuentan con servicios básicos en su vivienda, conocer la accesibilidad de alimentos, los problemas laborales- en donde trabajan los padres (desempleo) y su ingreso para los alimentos y preparaciones

al momento del “desayuno”. Todos estos referidos aspectos permean la asistencia por los niños al Desayunador.

Se observó, que sólo existen diagnósticos para el conocimiento del estado nutricio infantil, datos cuantitativos como medidas antropométricas (peso-talla, toma de masa corporal) y signos clínicos. También, de estudios situacionales en parámetros de pobreza para implementar así el Programa, dando sólo una mitad de la construcción de las prácticas de alimentación infantil en un marco educativo y político. Del mismo modo, el Programa promueve el concepto de cultura alimentaria, pero al ignorar el “modelo cotidiano familiar de la alimentación infantil” y el desconocimiento de un “lenguaje cotidiano de alimentación”, al sólo imponer una oralidad de un “lenguaje público institucional”, dicho término queda en palabras, en el papel.

Por otra parte, existe una clasificación local de los alimentos y platillos (clasificación cultural alimentaria infantil), que es consumida de manera cotidiana por los niños, por los padres de familia, directivos y docentes de la escuela y por el Comité del DEC que desconocen los administrativos. Llevando a un estudio de las emociones alimentarias con los productos y los niños que dan en el Desayunador Escolar.

Los alimentos y platillos por el Programa sólo cumplen un aporte nutrimental, según los administrativos cumple con un “bajo costo” económico para los padres de familia. Sin embargo, esto no es así, lo que conlleva a una “ineficacia” del Programa DEC. Esto también, es por la imposición de normas/reglas, que muestran una incomprensión de los discursos que los administrativos del Programa quieren promover en la población objetivo- niños, con la implementación de conceptos como “una buena alimentación”, “mala alimentación”, “alimentación saludable”, “dieta o alimentación correcta”, entre otros. Siendo clasificaciones y conceptos desconocidos y no comprendidos y sobre todo, descontextualizados a su “lenguaje cotidiano de alimentación” en los

niños y los demás actores involucrados directa o indirectamente en esta Política Alimentaria Escolar Infantil. Ya que, dichas reglas están diseñadas desde escritorio, sin la realización de modelos teóricos y de método de la Antropología de la Alimentación y empíricamente. Esta disciplina, al contemplar los sistemas de alimentación, así como la cultura de alimentación y de manera específica, a temas de las prácticas de la alimentación infantil, y consigo, a las preferencias de selección de los alimentos y platillos en un marco Político Alimentario Escolar. Dando a entender los significados que los niños le dan a los productos y preparaciones al interior del Desayunador.

De acuerdo con las observaciones a los actores- administrativos del Programa DEC, se enfrentan a problemáticas en el Programa. Señalando que por el insuficiente recurso material como vehículos para operar en los Desayunadores Escolares; ha generado la ausencia de supervisiones y capacitaciones a los Comités en medidas higiénicas y del manejo de los productos, en relación al almacenamiento de los mismos y de la orientación en la preparación de los platillos. Además, de no estar también de acuerdo en los materiales que se les distribuyen los Desayunadores como: las estufas, licuadoras y los productos. Los cuales, explicaron estar conscientes que por lo mencionado, se está produciéndose un desperdicio de los alimentos. Porque muchos de los comestibles que se les dan a los Comités DEC a veces no son adecuados a los “gustos” y al costo de los niños, que a comparación de la Cooperativa Escolar tienen otro tipo de reglas que las rigen, ocasionando que haya más diversidad de alimentos y platillos, tanto de forma industrial como local y hace que los niños compren en este lugar.

En general, puedo referir que existe al interior del Desayunador Escolar una Política Alimentaria que carece de estudios antropológicos- etnográficos de las prácticas de la alimentación infantil, que detalla los modos y maneras de preferir seleccionar los alimentos y platillos. De manera particular, la Política de la EIASA, no está contemplando los elementos sociales y/o culturales que influyen en dichas

prácticas en los escolares. En mi opinión, de acuerdo con el análisis realizado de los Planes y Programas de Ayuda Alimentaria Escolar Infantil, desde una perspectiva antropológica de la alimentación, concluyo que no existe una relación entre el Programa DEC y las prácticas y consigo las preferencias de selección de los alimentos y platillos en los niños de la escuela de “Fuentes de Guadalupe y Loreto”. Lo que está dando como resultado la inasistencia por los niños al Desayunador Escolar, y una falta de participación social alimentaria por los demás actores involucrados.

Bibliografía

Aduriz, A., e Innerarity, D. (2012). *Cocinar, comer, convivir. Recetas para pensar con los cinco sentidos*. Barcelona: Destino.

Aguilar, P. (2001). *Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación*. Revista de Anales de Antropología. Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM. No. 35 Diciembre, 2002, pp. 11-29. México. Recuperado 11 de Noviembre de 2015, de <http://revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/viewFile/14884/14183>

Aguilar, P. (2014). *Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana*. Revista de Anales de Antropología. Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM. No. 48-I Enero de 2014, pp. 11-31. México. Recuperado 11 de Noviembre de 2015, de www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/download/44185/pdf

Aguilar, P. (2016). *Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco, México*. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Filosofía y Letras/Instituto de Investigaciones Antropológicas. México

Aguirre, G. (2007). *Regiones de refugio. México*: Universidad Veracruzana. Serie Conmemorativa Sergio Galindo.

Aguirre, P. (2007). *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires, Argentina: Capital Intelectual.

Alba, M. (2004). *Mapas mentales de la Ciudad de México: una aproximación psicosocial al estudio de las representaciones espaciales*. Revista de Estudios Demográficos y Urbanos. El Colegio de México. No. 55 Enero- Abril de 2004, pp. 115-143. México. Recuperado 06 de Abril de 2015, de <http://www.redalyc.org/pdf/312/31205503.pdf>

Álvarez, C. (2007). *Nutrición pública: una visión integral e integradora*. En: *Revista Perspectivas en Nutrición Humana*. Vol. 9 No. 1 Enero-Junio de 2007, pp. 63-77. México. Recuperado 24 de Febrero de 2016, de

<http://aprendeonline.udea.edu.co/revistas/index.php/nutricion/article/view/9343/8600>

Andrien, M., y Beghin, I. (2001). *Nutrición y Comunicación. De la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición*. México: Iberoamericana.

Atalah, E. (1991). *Avances y metas. Los programas de ayuda alimentaria en Chile*. Revista Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 14 No. 1 Enero-Febrero de 2001, pp. 33- 38. México.

Ávila, A., Flores, J., Rangel, G. (2011). *La política alimentaria en México*. México: CEDRSSA.

Ayús, R., y Erosa, E. (2008). *El cuerpo y las Ciencias Sociales*. Revista Pueblos y Fronteras. La Noción de Persona en México y Centroamérica. Digital Núm. 4, Dic. 2007 – Mayo 2008, pp. 1-56. México. Recuperado 06 de Junio de 2016, de http://www.pueblosyfronteras.unam.mx/a07n4/art_02.html.

Berg, A. (1983). *10. Los programas públicos de nutrición infantil*. Estudios sobre nutrición. Su importancia en el desarrollo socioeconómico (pp. 117-136). México: LIMUSA.

Bertran, M., y Arroyo, Pedro. (2006). *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Salud (Fondo Nestlé para la Nutrición) y Universidad Autónoma Metropolitana (UAM- Xochimilco). Recuperado 10 de marzo de 2012. <http://fondonutricion.org/nestle/publicaciones/libros.html?download...antropologia-y-nutricio...>

Bonfil, G. (2006) *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Un ensayo de antropología aplicada*. México, D.F: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Universidad Autónoma Metropolitana y Universidad Iberoamericana. Recuperado 17 de marzo de 2014. <http://www.ciesas.edu.mx/publicaciones/clasicos/libros/Sudzal.pdf>.

Bourdieu, P. (2010). *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*. Buenos Aires, Argentina: XXI siglo veintiuno.

Bourges, H. (1990). *Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios*. Revista de Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 12 No. 2, pp. 17-32. México.

Bourges, H. (1991). *Comentarios a El combate a la pobreza. Para comprender nuestra realidad alimentaria*. Revista Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 14 No. 1 Enero-Febrero de 2001, pp. 40- 47. México.

Bourges, H. (1994). *Evolución de la alimentación humana*. Revista Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 17 No. 4 Julio- Agosto de 1994, pp. 21- 28. México.

Briones, R., Vázquez, S., y Vélez, M. (2008). *Nutrición y salud*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Facultad de Medicina.

Callejo, G. J. (2002). *Observación, entrevista y grupo de discusión: el silencio de tres prácticas de investigación*. Revista Española de Salud Pública. Vol. 76 No. 5 Septiembre- Octubre de 2002, pp. 409-410. España. Recuperado el 23 de Agosto de 2016, de <http://www.scielosp.org/pdf/resp/v76n5/colabora3.pdf>

Campero, G. (1988). *La cocina de papel. Los alimentos como satisfactores sociales*. Revista de Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 11 No. 4 Julio- Agosto de 1988, pp. 11- 16. México.

Carrasco, N. (2004). *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile*. Universidad Autónoma de Barcelona. Facultad de Lletres. Departament d' Antropologia Social i Cultural. España. Recuperado 10 de marzo de 2012, de <http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/5506/nch1de1.pdf>

Carrasco, N. (2007). *Desarrollo de la Antropología de la Alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos*. Revista de Estudios sociales (Hermosillo, Son.). Vol.15 No.30 Julio- Diciembre de 2007, p. 1. México. Recuperado 19 de Febrero de 2011, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003

Carrasco, S. (1992). *Antropología y alimentación. Una propuesta del estudio de la cultura alimentaria*. Barcelona: Antropología Cultural. Universidad Autónoma de Barcelona. Recuperado 11 de noviembre de 2015, de https://books.google.com.mx/books?hl=en&lr=&id=N aH A2uvUC&oi=fnd &pg=PA111&dq=info:bB4FlyR15TwJ:scholar.google.com&ots=Lc2YsGVU5 5&sig=aMgmnkOcprE1GJ-LBtXTes8lsyg&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false.

Casanueva, E. (1987a). *Cambios y tendencias en tiempos de crisis. ¿Qué alimentos compran los capitalinos?* Revista de Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 10 No. 6 Noviembre- Diciembre de 1987, pp. 9- 15. México.

Casanueva, E. (1987b). *La ayuda alimentaria directa: cinco juicios sobre sus alcances limitaciones*. Revista de Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 10 No. 6 Noviembre- Diciembre de 1987, pp. 33-39. México.

Centro de Bienestar Social (CECEM) del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), de Bosques de Manzanilla, Puebla. Recuperado 27 de Octubre de 2014, de Sitio web: <http://www.imss.gob.mx/directorio/instalacion/delegaci%C3%B3n-estatal-puebla>

Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (Cinvestav), México. Recuperado 21 de Octubre, de 2015, de Sitio web: <http://www.cinvestav.mx/>

Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación de la International Commission of Anthropology of Food (ICAF). (2013). Europa. Recuperado 12 de Marzo, de 2013, de Sitio web: <http://www.icafood.eu/index.php/contact>.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2014). *Pobreza y derechos sociales de niñas, niños y adolescentes POBR en México, 2014. Julio 05, 2016, de Fondo de Naciones Unidas para la Infancia (Unicef)* Sitio web: <http://www.coneval.org.mx/Medicion/Documents/Estudio-Pobreza-Coneval-Unicef.pdf>.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). México. Recuperado 12 de Abril de 2015, de Sitio web: <http://www.coneval.org.mx/Paginas/principal.aspx>

Contreras, J. (2002). *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, España: ALFAOMEGA, Universidad de Barcelona e IPN.

Contreras, J., y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. España: Ariel.

Cuadernos de Nutrición. (1991a). *Prólogo*. Revista Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 14 No. 1 Enero-Febrero de 2001, p. 3. México.

Cuadernos de Nutrición. (1991b). *Puntos esenciales. El Programa Nacional de Alimentación*. Revista Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 14 No. 1 Enero-Febrero de 2001, pp. 17- 32. México.

Cuadernos de Nutrición. (2001). *Orientación Alimentaria: glosario de términos*. En: Revista de Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 24 No. 1 Enero-Febrero de 2001, pp. 9, 15 y 44. México.

De Certeau, M., Luce Giard, L., y Mayol, P. (1999). *El oficio de la historia. La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.

Departamento de Orientación Nutricional de la Dirección Alimentaria del Sistema Estatal para el Desarrollo Integrar de la Familia (SEDIF). Puebla. Recuperado 28 de Agosto de 2016, de Sitio web: <http://difestatal.puebla.gob.mx/>

Desarrollo Integral de la Familia (DIF). Nacional. (2003). *Políticas y Lineamientos para la Operación de los Programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA)*. México: Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

Desarrollo Integral de la Familia (DIF). Nacional. (2005). *Estrategia Nacional de Orientación Alimentaria (ENOA)*. México: Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

Desarrollo Integral de la Familia (DIF). Nacional. (2006). *Políticas y Lineamientos para la Operación de los Programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA)*. México: Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

Díaz, C., y Gómez, C. (2001). *Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación*. Revista Internacional de Sociología (RIS). Noviembre-Diciembre de 2001, pp. 5-23. España. Recuperado 05 de Noviembre de 2015, de http://www.mercasa.es/files/multimedios/1309263315_DYC_2001_60_5_17.pdf.

Diccionario Virtual. *Qué es, Significado y Concepto*. 27 de Mayo de 2015, de Sitio web: <http://definicion.de/ontogenia/>.

Diez, M., Escudero, H., Carballeda, A., Barberena, et al. (2012). *Cartografía social. Investigación e intervención desde las ciencias sociales, métodos y experiencias de aplicación*. Revista Rivadavia: Universitaria de la Patagón, 07 de Noviembre de 2012, pp. 15-16. Programa Nacional de Voluntariado Universitario, Secretaría de Políticas Universitarias. Ministerio de Educación de la Nación. República Argentina. Recuperado 19 de Junio de 2014, de <http://www.margen.org/Libro1.pdf>

Dirección de Programas Comunitarios. Departamento de Nutrición y Asistencia Alimentaria. Coordinación de Distribución y Atención Alimentaria del Sistema Municipal de Desarrollo Integral de la Familia SMDIF. Puebla. Recuperado 28 de Agosto de 2016, de Sitio web: <http://dif.pueblacapital.gob.mx/>.

Esquivel, G. (2013). *Los métodos de la nutriología y su relación con los métodos de la antropología de la alimentación, en el estudio de hábitos alimentarios en México*. Instituto Politécnico Nacional. Secretaría de Investigación y Posgrado Centro de Investigaciones Económicas, Administrativas y Sociales. México. Recuperado 15 de noviembre de 2016, de http://www.mcmmc.ciecas.ipn.mx/wp-content/uploads/2014/11/T9_Esquivel.pdf

Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama. Recuperado 05 de noviembre de 2015, de https://www.researchgate.net/publication/240305121_El_Homnivoro.

Fontecilla, E., y Pizarro, E. (2003). 4.2. *Tendencias de la antropología nutricional*. Analizando Nuestra Mesa: Conceptos y conductas alimentarias en familias con niños escolares que Cursan 5 Básico en la ciudad de Valdivia (pp. 8-9). Valdivia Chile: Universidad Austral de Chile. Facultad de Filosofía y Humanidades Escuela de Antropología. Recuperado 24 de Julio de 2014, de <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2003/fff682a/doc/fff682a.pdf>

Foster, G. (1969). *Antropología Aplicada*. México: Fondo de Cultura Económica.

Gámez, E. (2008). 11. *Políticas alimentarias en México*. En Nutrición y Salud (pp. 251-261). Puebla: BUAP. Facultad de Medicina.

Gamio, M. (1982). *Forjando Patria. Pro-nacionalismo*. México: Porrúa.

Garay, A. (1991). *¿Cómo se come hoy en día? La alimentación en tiempos de crisis*. Revista Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 14 No. 1 Enero-Febrero de 2001, pp. 6- 13. México.

Garine, D., y Vargas, L. (1997). *Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición*. Revista de Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 20 No. 3 Mayo- Junio de 1997, pp. 21- 28. México.

Geertz, C. (2003). 15. *Juego profundo: notas sobre la riña de gallos en Bali*. La interpretación de las culturas (pp. 339-372). México, D. F: Gedisa. Recuperado 11 de Agosto de 2014, de Disponible: <https://noehernandezcortez.files.wordpress.com/2014/06/la-interpretac3b3n-de-las-culturas.pdf>

Gobierno Federal., Secretaria de Educación Pública (SEP), y Secretaria de Salud (SALUD). (2010). Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad. Programa de acción en el contexto escolar. México. Recuperado 13 de Noviembre de 2016, de Sitio web: https://sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/635/3/images/prog_accion.pdf.

Good, E., y Corona, L. (2011). *Comida, Cultura y Modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D. F: CONACYT, ENAH, INAH, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Gracia, A., y Pérez, G. (2015). *Cuerpos deseables: tomando medidas frente a la normativización del cuerpo y la alimentación*. Trabajo presentado en el 1er. Coloquio Internacional de Antropología y Etnografía de la Alimentación. 3ero. Nacional. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla.

Gracia, M. (2008). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel Antropología.

Gracia, M. (2011). I. *¿Somos lo que comemos? alimentos, significados e identidades*. Revista de Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Alimentos hoy. Vol. 20, No 22 Abril de 2011, pp. 3-5. Colombia. Recuperado 13 de Noviembre de 2016, de <http://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/30/30>.

Guber, R. (2012). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires, Argentina: XXI siglo veintiuno.

Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC.

Harris, M. (1991). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. México. D.F: Alianza/ Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Ibañez, I., y Huergo, J. (2012). *Encima que les dan, eligen, políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares*. Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad, No. 8 Año 4, Abril- Julio de 2012, pp. 29-42. Argentina. Recuperado 26 de Septiembre de 2015, de <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/156>

Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélaz Pliego". BUAP. Puebla. Recuperado 07 de Abril de 2016, de Sitio web: <http://148.228.173.140/icsyhweb/lineas-de-investigacion.html>.

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ). México. Recuperado 21 de Septiembre de 2014, de Sitio web: <http://www.innsz.mx/opencms/index.html>.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). México. Recuperado 10 de Octubre, 2016, de Sitio web: <http://www.inegi.org.mx/>.

Instituto Nacional de Salud Pública INSP y Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta IEE. (2012a). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT. Resultados Nacionales. México. Recuperado 12 de Mayo de 2016, de Sitio web: http://ensanut.insp.mx/doctos/ENSANUT2012_Sint_Ejec-24oct.pdf.

Instituto Nacional de Salud Pública INSP y Centro de Investigación en Evaluación y Encuesta IEE. (2012b). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT. Resultados por entidad federativa. Puebla. Recuperado 12 de Mayo de 2016, de Sitio web: <http://ensanut.insp.mx/informes/Puebla-OCT.pdf>.

Ismail, S., Immink, M., y Nantel, G. (2002). *Mejora de los programas de nutrición*. Un instrumento de análisis para la acción. Julio, 13, 2016, de FAO Sitio web: <http://www.fao.org/3/a-a0244s.pdf>.

Jusidman, C. (2015). *Desigualdad, pobreza y Cruzada contra el hombre*. Revista Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 38 No. 3 Mayo- Junio de 2015, pp. 111- 115. México.

Korsmeyer, C. (2002). *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona, España: PAIDÓS.

Ley Orgánica, para la mejora de la calidad educativa. Boletín Oficial del Estado, núm. 295, de 10 de diciembre de 2013, pp. 97858 a 97921, de Sitio web: <http://www.boe.es/boe/dias/2013/12/10/pdfs/BOE-A-2013-12886.pdf>.

Licona, E. (2000). *El dibujo como lenguaje y dato etnográfico. Cuadernos de trabajo 40* (pp. 5-31). Centro de Ciencias del Lenguaje de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla: BUAP.

López, A., y Magaña, G. R. C. (2014). *Hábitos alimentarios. Psicobiología y socioantropología de la alimentación*. Guadalajara: Mc. Graw Hill. Education.

Lutz, B. (2012). *Civilizar al campesino pobre: Biopolíticas alimentarias en México*. Revista Ruris en el Departamento de Relaciones Sociales de la Universidad Autónoma Metropolitana – Xochimilco. Vol. 6 No. 2 Septiembre de 2012, pp. 91-122. México. Recuperado el 19 de Junio de 2014, de [https://www.academia.edu/11833331/Bruno Lutz 2012 Civilizar al campesino pobre. Biopolíticas y colonización de la alimentarias en Mexico](https://www.academia.edu/11833331/Bruno_Lutz_2012_Civilizar_al_campesino_pobre_Biopoliticas_y_colonizacion_de_la_alimentarias_en_Mexico)

Mauss, M. (1979). IV. *Regalos que se hacen a los hombres y presentes que se ofrecen a los dioses*. Sociología y Antropología (pp. 170-171). Francia. París: TECNOS. Recuperado 02 de Abril de 2015, de <https://filosinsentido.files.wordpress.com/2013/07/110435225-durkheim-mauss-sociologia-y-antropologia.pdf>

Meléndez, J. (2014). 3. *Reflexión sobre las aportaciones teórico-metodológicas de los estudios sobre la alimentación: una visión socioantropológica*. Hábitos alimentarios. Psicobiología y socioantropología de la alimentación (pp. 37-48). Guadalajara: Mc Graw Hill Education.

Menéndez, I. (2007). *Alimentación emocional*. Madrid: Debolsillo. Recuperado 05 de noviembre 2015, de <http://www.isabelmenendez.es/libros/ALIMENTACION%20EMOCIONAL%20-%20Isabel%20Menendez.pdf>.

Meoño, L. (2008). *Mixtas, hot dogs y shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular de la ciudad de Guatemala*. Universidad de San Carlos de Guatemala. Escuela de Historia. Área de Antropología. Nueva Guatemala de la Asunción. Guatemala. Recuperado 11 de noviembre de 2011, de [https://www.academia.edu/3584709/MIXTAS HOT DOGS Y SHUCOS A PROXIMACION A LAS TRANSFORMACIONES DE LA COMIDA POPULAR DE LA CIUAD DE GUATEMALA](https://www.academia.edu/3584709/MIXTAS_HOT_DOGS_Y_SHUCOS_A_PROXIMACION_A_LAS_TRANSFORMACIONES_DE_LA_COMIDA_POPULAR_DE_LA_CIUAD_DE_GUATEMALA).

Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. España: Trea.

Moreno, R. (2006). Alimentación y cultura. Noviembre 11, 2015, de Personal Sitio web: <http://www.uco.es/ayc/introduccion.pdf>

Naciones Unidas y FAO. (2004). *El derecho a la alimentación adecuada*. Folleto informativo núm. 34, de 12 de noviembre de 2015, pp. 1- 53, de Sitio web: <http://www.ohchr.org/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>.

Norma Oficial Mexicana NOM- 169-SSA 09/1998, para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo, 01 de noviembre, 2015, de Sitio web: <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/169ssa18.html>.

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA 23/2005, *Jarra del Buen Beber, para orientar a la población en materia de alimentación*. Sistema Nacional de Salud, 01 de noviembre, 2015, de Sitio web: http://nutrihealthum.bligoo.com.mx/la-jarra-del-buen-beber#.VjW_xfkvfIU.

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA 23/2005, para orientar a la población en materia de alimentación. Sistema Nacional de Salud, 01 de noviembre, 2015, de Sitio web: <http://educacion.tamaulipas.gob.mx/wp-content/uploads/2014/06/NOM-043-2012.pdf>.

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA 23/2005, *Plato del Bien Comer, para orientar a la población en materia de alimentación*. Sistema Nacional de Salud, 01 de noviembre, 2015, de Sitio web: <http://www.fns.org.mx/index.php?IdContenido=46>

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, refiere a los bienes y servicios en las prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, de Sitio web: [http://www.cofepris.gob.mx/AS/Documents/COMISI%C3%93N%20DE%20OPERACI%C3%93N%20SANITARIA Documentos%20para%20publicar%20en%20la%20secci%C3%B3n%20de%20MEDICAMENTOS/SUPLEMENTOS%20ALIMENTICIOS/NOM%20251%20SSA1%202009.pdf](http://www.cofepris.gob.mx/AS/Documents/COMISI%C3%93N%20DE%20OPERACI%C3%93N%20SANITARIA%20Documentos%20para%20publicar%20en%20la%20secci%C3%B3n%20de%20MEDICAMENTOS/SUPLEMENTOS%20ALIMENTICIOS/NOM%20251%20SSA1%202009.pdf).

Ochoa, T. (2001). *Guía para elaborar material didáctico en educación en nutrición y alimentación*. México, D. F: Universidad Iberoamericana.

Ogden, J. (2005). *Psicología de la alimentación*. Madrid. España: MORATA, S.L.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO y Organización Mundial de la Salud OMS. (2014). *Documento final de la Conferencia: Declaración de Roma sobre la Nutrición*. Recuperado el 13 de Noviembre de 2016, de Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición Sitio web: Noviembre 19- 21. 2014, pp. 1-4. Roma, Italia. <http://www.fao.org/3/a-ml542s.pdf>.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. (2015). Recuperado el 02 de Noviembre de 2015, de Sitio web: <http://www.fao.org/home/es/>.

Organización Mundial de la Salud OMS. (2016). Recuperado el 13 de Noviembre de 2016, de Sitio web: <http://www.who.int/es/>.

Ortega, J., y Ríos, C. (2015). *Alimentación infantil en el marco de las Políticas Alimentarias: Qué y por qué de las preferencias dietéticas de consumo, en dos casos de Desayunadores Escolares de la colonia Resurrección. Puebla, 2013-2016*. Recuperado el 11 de Junio de 2016, de IV. Congreso Internacional. Otras maneras de comer. Elecciones/convicciones/restricciones. Observatorio de la Alimentación y Fundación Alícia Sitio web: Junio 9-12. 2015, pp. 2002-2015. Barcelona. http://www.odela.org/congreso/wp-content/uploads/PUBLICACION_omdc_junio2015.pdf

Peña, F., y Alonzo, A. (2006). *Cambio social, antropología y salud*. México: CONACULTA, SEP, INAH y PromeP.

Pérez, M. (2011). *Caos en la alimentación*. España: El Viejo Topo.

Pérez, S. (2009). *Simposio. III. Cultura alimentaria y obesidad*. Revista Gac Méd Méx, Vol. 145 No. 5. 4 Septiembre de 2009, pp. 392- 395. México.

Recuperado el 23 de Junio de 2016, de http://www.anmm.org.mx/GMM/2009/n5/32_vol_145_n5.pdf.

Pérez, S. (2013). *¿Cómo influye la cultura en los gustos y preferencias alimentarias?* Recuperado el 21 de Junio de 2016, de Serie Científica Latinoamericana. Simposio cambio de conductas Sitio web: <http://www.seriecientifica.org/es/2013/como-influye-la-cultura-en-los-gustos-y-preferencias-alimentarias>.

Plan Nacional de Desarrollo (2012-2018). Gobierno de la Republica. Recuperado 13 de Julio de 2016, de Sitio web: <http://pnd.gob.mx/>

Porras, R. L. J. (2015). *Reglas de Operación. Programa Desayunos escolares en su Modalidad Caliente*. Desarrollo Integral de la Familia (DIF). Estatal. Puebla.

Ríos, C. (2013). *Un estudio de la antropología de la alimentación: el caso de diez hogares en la comunidad de Concepción Cuautla, Puebla; en el período 2007-2009*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Facultad de Filosofía y Letras. Colegio de Antropología Social. Puebla.

Rius, E. (2000). *La basura que comemos. Transgénicos y comida chatarra*. México: Grijalbo.

Rojas, M., Cartín, M., y Aguilar, G. (2015). *VI Sección Estrategias de acción social, educación ambiental e identidad alimentaria Identidad de la alimentación en el siglo XXI en una sociedad de consumo*. Revista Estudios. Universidad de Costa Rica, Vol. 30 Septiembre de 2015, pp. 1-23. Costa Rica. Recuperado el 05 de Noviembre de 2015, de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5466927.pdf>.

Salas, M., y Pérez, S. (2015). *Metodología cualitativa aplicada a la salud: algunas precisiones*. Revista de Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud. A.C. Vol. 38 No. 4 Julio- Agosto de 2015, pp. 141- 149. México.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). (2016). México. Recuperado 13 de Noviembre de 2016, de Sitio web: <http://www.gob.mx/sagarpa>.

Secretaría de Desarrollo Social SEDESOL. (2013). Puebla. Recuperado 09 de Agosto de 2013, de Sitio web: <http://www.2006-2012.sedesol.gob.mx/es/SEDESOL/Puebla>.

Secretaría de Educación Pública SEP. (2016). Planes y Programas. Puebla. Recuperado el 21 de Octubre, de Sitio web: <http://www.sep.pue.gob.mx/>

Secretaría General de Gobierno de Puebla. (2014). Reglas de Operación del Programa de Desayunos Escolares en su Modalidad Caliente. *Orden Jurídico Poblano*. No. 16, Vigésima Octava Sección, Tomo CDLXXVI Lunes 22 de Diciembre de 2014, p. 16. México. Recuperado 19 de Septiembre de 2016, de Sitio web: <http://ojp.puebla.gob.mx/index.php/zoo-items-landing/item/reglas-de-operacion-del-programa-de-desayunos-escolares-en-su-modalidad-caliente>.

Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia DIF (2014). México. Recuperado 28 de Agosto de 2014, de Sitio web: <http://sn.dif.gob.mx/>.

Tejerina, C. (2016). *Alimentación consumo. Hedonismo alimentario: el placer por comer productos saludables*. Abril 03, 2016, de efe futuro.com Sitio web: www.efe.com

Turmo, I. (1997). *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en Occidente Andaluz*. (Siglo XX). España: Universidad de Sevilla y Secretaria de Publicaciones.

Urteaga, C., y Pinheiro, A. (2003). *Investigación alimentaria: consideraciones prácticas para mejorar la confiabilidad de los datos*. Revista chilena de nutrición. Vol. 30 No. 3 Diciembre de 2003, p. 1. Santiago. Chile. Recuperado el 23 de Agosto de 2016, de http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-751820030003000003&lng=en&nrm=iso&tlng=en

Vargas, L., y Casillas, L. (2008). *Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta*. Revista An. Antrop. De la Universidad Nacional Autónoma de México. Vol. 42, pp. 87-115. México. Recuperado 13 de Noviembre de 2016, de

[www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/download/18223/pdf
409](http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/download/18223/pdf/409).

Zavala, J. (2012). *Capítulo 2. Evolución y ontogenia como unidad explicativa del ser humano biocultural, Capítulo 3. Selección ontogénica, desarrollo biocultural y significado. Ontogenia y teoría biocultural. Bases para el estudio de las persona a partir del desarrollo infantil* (pp. 16-114). México: Copit-arXives & UNAM. Recuperado 31 de Mayo, de 2015, de <http://scifunam.fisica.unam.mx/mir/copit/TS0010ES/TS0010ES.pdf>

ANEXOS

ANEXOS

Cuadro. No. 4. Niños Quinto y Sexto grado, entrevistas/encuesta de prácticas de la alimentación escolar infantil

Nombre del niño/ grado y grupo	Alimentos y platillos que comes en un día	Alimentos y platillos en casa	¿Qué comes en la escuela?	¿Quién prepara estos alimentos- platillos?	¿Por qué los comes o prefieres comer?
Vanessa. Quinto A. Si entro al Desayunador Escolar.	Papas, manzana, pepino, torta, salchicha, zanahoria, albóndigas, jamón.	Papas, manzana, pepino, torta, salchicha, zanahoria, albóndigas, jamón.	Bolis, fruta, <i>chicharrines</i> [frituras], paleta, agua de sabor, chocolate.	Mamá, papá, señoras que cocinan en desayunador.	Me gustan/ se me antojan, porque los quiero probar a que saben, porque no los he probado/ porque tiene buen sabor.
Dafne Michell. Quinto A. Si entro al Desayunador Escolar.	Papas, agua, manzana, licuados, pera, <i>chicharrines</i> [frituras], pepino, torta de jamón y salchicha.	Papas, agua, manzana, licuados, pera, <i>chicharrines</i> [frituras], pepino, torta de jamón y salchicha.	<i>Chicharrines</i> [frituras], <i>chetos</i> [frituras], chicle, agua, chocolates.	Mamá, papá, abuelita, señoras que cocinan en desayunador.	Me gustan/ se me antojan/ son ricos/ mi mamá me regaña sino me acabo el dinero que me da para la escuela.
Jesús Daniel. Quinto A. No entro al Desayunador Escolar.	Tortas de jamón, sopas, tacos árabes, pelonas, tostadas, taquitos dorados, bistec, caldos, <i>pizza</i> , pan.	Sopas, caldo de pollo, tortitas de papa, salsa de chicharrón, salsa de pollo, brócoli hervido, salchicha frita, salsa de huevo, lentejas.	Tortas, sandwich, tacos, tostadas, chicharrón preparado, fruta, verdura, cereales, dulces.	Mamá, hermanas, papá, cocinera de escuela, abuelita.	Saber rico/ me gusta/ es lo que hay en mi casa.
Cinthya. Sexto B. Si entro al Desayunador Escolar.	Sopa con pollo, papas, pechuga, mole, pollo con verduras, sopa de letras.	Manzana, fresas, mango, plátano, durazno, pepino con limón.	Sopa con pollo, pollo con verduras como zanahoria, chayote, calabacitas y jitomate.	Mamá, hermana y yo.	Sabe rico, porque tiene verduras y esto es saludable para mí/ me encanta/ porque mi mamá lo hace rico y me gusta, lo que hace mi mamá.
Jovana. Sexto B. Si entro al Desayunador Escolar.	Mole, sopa de verduras, pollo, pechuga, sopa de letras.	Fresas, mango, durazno, plátano, manzana.	Mole, sopa, pollo, pechuga, carne con pan molido, sopa, bombones [golosinas o dulces].	Mamá, papá, hermana, hermano y yo.	Me gusta, porque sabe rico y tienen mucho sabor/ me gusta, porque tiene verduras/ me gusta, porque tiene mucho sabor y salsa-me gusta que pique.
Vanessa. Sexto B. No entro al Desayunador Escolar.	Espagueti, arroz, caldo de pollo, torta, frijoles, soya, agua de jamaica, limón, manzana, plátano, pera.	Espagueti, arroz, caldo de pollo, torta, frijoles, soya, agua de jamaica, limón, manzana, plátano, pera.	Torta, manzana, jugo, uvas.	Mi abuela prepara la comida de la casa.	Porque me da hambre en la escuela/ porque me lo pone mi abuelita, para que me lo coma en el recreo.
Karen Yadiht. Quinto B. No entro al Desayunador	Pepinos, sandía, huevo con jamón, choco flan, sopas de verduras,	Tostadas, flan de café, longaniza, milanesas.	Bolis de limón, <i>chicharrines</i> [frituras], paletas, salchichas, tacos dorados,	Mamá y papá.	Saben ricos.

Las preferencias de selección escolar infantil
en un marco de una Política Alimentaria

Escolar.	cereal	tortas.			
Brenda. Quinto B No entro al Desayunador Escolar.	Manzana, plátano, envueltos, sopa, cereal, pepinos.	Arroz, sopa, tortillas, huevo.	Galletas, [frituras].	chicharrines Mamá.	Se me antoja/ es saludable lo que hace mi mamá.
Jeshua. Quinto B Si entro al Desayunador Escolar.	Desayuno: cereal, pepinos, leche. Comida: pepinos, jícama, jugos. Cena: leche, pan, café, galletas.	Desayuno: cereal, pepinos, leche. Comida: pepinos, jícama, jugos. Cena: leche, pan, café, galletas.	<i>Chicharrines</i> [frituras], tortas.	Mamá, abuelita y abuelo.	Me da hambre/ es saludable lo que como en mi casa.
Valeria. Quinto C. No entro al Desayunador Escolar.	Agua simple, tunas, manzana, leche, <i>sándwich</i> .	Agua simple, carne en chilito, cemita, refresco.	Agua, tortas.	Mamá y yo.	Si no los como corro el riesgo de enfermarme.
Guadalupe Arletn. Quinto C. Si entro al Desayunador Escolar.	Agua de frutas, ensalada rusa [mezcla de verduras].	Agua de frutas, ensalada rusa [mezcla de verduras].	Chicharrines [frituras], golosinas o dulces.	Mamá.	Tengo que comer.
José Ángel. Sexto A. No entro al Desayunador Escolar.	Manzana picada, licuado de chocolate, sandía, naranja, <i>pizza</i> , espagueti, sopa aguada, milanesa de pollo o res, sincronizadas, sopas marucha [pasta instantánea], café, galletas, enchiladas.	Sopas, pocas verduras, pescado, enchiladas, agua de jamaica, frutas.	<i>Mamuts</i> [galleta con chocolate y bombón-golosina], chicharrines [frituras], dulces o golosinas, tubos de chocolate, agua de frutas.	Mamá.	Mi mamá los guisa y saben ricos y deliciosos.
Yessica. Sexto A. No entro al Desayunador Escolar.	Papaya, manzana, piña, agua, jugos, leche, refresco, tortillas, espagueti, sopa, pan, verdura, milanesa de pollo, <i>pizza</i> .	Frutas, verduras, caldos, sopas aguadas, carne, jugos, agua de sabor, sopa frías, refresco, agua natural, ensaladas.	Tortas, tacos dorados, tostadas, salchichas, golosinas o dulces, fruta.	Mamá y señora de la cooperativa.	Es de acuerdo a la cuestión económica de la casa/ por los gustos.
Michel. Sexto A. No entro al Desayunador Escolar.	Manzana, plátano, melón, piña, papaya, fresas, naranja, sandía, guayaba, verduras, milanesa, sopa, leche, <i>pizza</i> .	Frutas, verduras, sopa, jugos, ensaladas, pescado, refresco, carnes.	Fruta.	Mamá y papá.	Me gustan/ porque me los prepara mi mamá

**Las preferencias de selección escolar infantil
en un marco de una Política Alimentaria**

Jerameel. Sexto B. No entro al Desayunador Escolar.	Mixiotes, tamales, pepinos, manzanas con miel, leche, agua, refrescos, tacos árabes, <i>pizza</i> , queso, café, carne de res, pechuga, salsa.	Fruta, cereal, arroz, frijoles, en tomataadas, enfrijoladas, palomitas.	Torta, fruta, dulces.	Mamá, papá, hermana y a veces yo.	Me gusta esta comida/ es rica. ¿Por qué no entras al Desayunador Escolar o por qué si entras? Porque no alcanza el dinero a mis papas para entrar a comer...Tengo más hermanos.
José Gilberto. Sexto B. A veces entro al Desayunador Escolar	Huevo con jamón, milanesa, arroz, frijoles, cereal con leche, chilate de pollo, mole, verduras.	Plátano, fresa, mango, piña, sandía, pepino, jícama, manzana.	Torta de milanesa, jamón y salchicha, galletas, tacos dorados, tostadas.	Mamá.	
Luis Enrique. Sexto B. No entro al Desayunador Escolar.	Leche, agua, torta, jugo, cereal, huevo con jamón, tacos árabes, tacos al pastor, <i>pizza</i> , carne, sopa, elote.	Leche, pescado jugo, cereal, pastel, palomitas, marucha [pasta instantánea].	Salchichas, jugo, agua, dulces.	Mamá, papá y yo.	Tengo hambre. ¿Por qué no entras al Desayunador Escolar o por qué si entras? Antes entraba, pero cuando subió el costo de siete a nueve pesos y ya no, porque no alcanza a mis papás.
Sandra Paola. Sexto B. No entro al Desayunador Escolar.	Torta de jamón y milanesa, cereal, <i>sandwich</i> , rebanadas de plátanos con crema, pan, leche, café, pastel, elote, <i>pizza</i> , camarones.	Caldo de camarón, pastel, pescado, langostino, pulpo, jaiba, torta con plátano y azúcar, doritos [frituras], mole de olla, cereal.	Torta de huevo, salchicha, milanesa y jamón, <i>chetos</i> [frituras], chicles, <i>sandwich</i> , paletas, jugos, <i>yogurt</i> .	Mamá y yo.	A veces se me antoja y me lo como.
Joaquín Luna. Sexto B. No entro al Desayunador Escolar.	Salsita con bistec de res, manzana, plátanos con crema, huevos revueltos, carne, albóndigas, plátano...Mucho, licuado, <i>hot dogs</i> .	Frijoles, tacos árabes, papas con longaniza, lechuga, longaniza, lentejas, chile de albóndigas, guisados.	<i>Chetos</i> [frituras], torta de milanesa y salchicha, dulces, palomitas, paletas, <i>sandwich</i> , <i>rikaleta</i> [golosina o dulce].	Mamá, papá y yo.	Yo me gusta lo que como, por muchos motivos. Pues me gusta lo que cocinan...Cuando lo pruebo y si no me gusta, me lo como porque no me gusta desperdiciar la comida.
Ignacio. Sexto B No entro al Desayunador Escolar.	Cereal, leche, plátano, <i>sandwich</i> de atún, papa, carne asada con guacamole y tortillas, frijoles, ensalada, <i>yogurt</i> natural, pan tostado, avena, huevos, verdura, té limón, frutas, caldo de pollo, arroz, sopa de fideo, queso, salsa, lechuga, manzana, naranja, torta de atún con papas, taco de frijol con queso, una taza de café con leche, pan tostado con mermelada o miel,	Cereal, leche, plátano, <i>sandwich</i> de atún, papa, carne asada con guacamole y tortillas, frijoles, ensalada, <i>yogurt</i> natural, pan tostado, avena, huevos, verdura, té limón, frutas, caldo de pollo, arroz, sopa de fideo, queso, salsa, lechuga, manzana, naranja, torta de atún con papas, taco de frijol con queso, una taza de café con leche, pan tostado con mermelada o miel, pescado, pollo, ensalada,	<i>Sandwich</i> , chicharrines [frituras], palomitas, bolis, galletas, dulce, torta de salchicha, agua.	Mamá.	Me gusta/ sabe rico.

**Las preferencias de selección escolar infantil
en un marco de una Política Alimentaria**

	pescado, pollo, ensalada, avena.	avena.			
Nayeli. Sexto C. No entro al Desayunador Escolar.	Desayuno: manzana, coctel de frutas, café, cereal con leche Comida: salchichas, huevo con jamón y sopa.	Melón, verduras.	Torta, tacos, <i>sandwich</i> , <i>yogurt</i> , galletas, agua a veces, refresco.	Mamá y a veces yo.	Sabe rico/ se me antoja/ se ve delicioso.
Lizzet. Sexto C. No entro al Desayunador Escolar.	Espagueti, ensalada de manzana, coctel de frutas, galletas, consomé, caldo de pollo, arroz, salsa de chicharrón, pollo rostizado, <i>pizza</i> , leche, agua simple y de sabor.	Espagueti, cocteles, leche, caldo de pollo.	Lo que hay en la Cooperativa Escolar y lo que me pone mi madre.	Madre y a veces yo.	Me hace bien para mi salud/ es saludable, porque me dan proteínas, vitaminas/ me hace bien para mí o quien lo coma.
Aidé. Sexto C. No entro al Desayunador Escolar.	Una manzana picada o entera, como platillo: pollo asado o pescado.	Carne, verduras, <i>pizza</i> .	Torta, jugo, comida chatarra.	Mamá.	Me gusta comerlos/ hay que comer menos de comida chatarra.
Paola. Sexto C. Si entro al Desayunador Escolar.	Desayuno: cereal con leche, a veces comida, licuados Comida: espagueti blanco, chilaquiles, sopa Cena: leche, galletas, té, <i>yogurt</i> , manzana.	Yo como de todo.	Jícama con <i>chamoy</i> (picante), chicharrines [frituras], dulces, paletas de hielo.	Mamá y yo.	Me gusta comerlos/ saben ricos/ es nutritivo/ porque los como siempre.
Nohemí. Sexto C. Si entro al Desayunador Escolar.	Frutas: manzana picada o en ensalada de manzana, pera en coctel, carnes: bistec en enjitomatado, caldo de pollo, huevo revuelto, estrellado y a la mexicana, leguminosas: frijoles, arroz.	Como combinado: carne, fruta, verduras y leguminosas, agua de sabor natural de algunas frutas o agua simple.	A veces como chatarra como dulces, papas [frituras], refresco.	Mamá y en pocas ocasiones mi papá y hermano	Me gusta su sabor.
Jacqueline. Sexto C. No entro al Desayunador Escolar.	Desayuno: leche y torta a veces de salchicha o de jamón en la escuela. Comida: sopas blancas o rojas y después carne o pechuga con agua simple. Cena: leche con pan.	Carne y sopas.	Tortas y a veces dulces o golosinas como <i>paletazo</i> , chicharrines [frituras].	Mama.	Me gusta y tengo hambre/ sabe rico/ es nutritivo.

Cuadro. No. 4. Muestra un listado de los alimentos y platillos que los niños de quinto y sexto año consumen en un día, tanto dentro como fuera de la escuela y quién les prepara los platillos y por qué los prefieren comer. Elaboración propia, 06 de Julio, 2015.

Curriculum Vitae

María del Carmen Ríos Acevedo

carmenriosacevedo@hotmail.com

Objetivo Profesional:

Brindar una atención profesional-ética en el trabajo comunitario desde una perspectiva sociocultural. Desempeñando e integrándome a un sin fin de pensamientos alternativos, inter y transdisciplinaria; los cuales me permitirán colaborar con nuevas estrategias para el desarrollo alimentario y nutricional, presente y futuro.

Descripción y Síntesis Profesional:

Antropóloga Social (BUAP) especialista en estudios de Antropología de la Alimentación en el Estado de Puebla. Nutricionista (SEP) incursionada en Programas Nutricionales Comunitarios en la ciudad. Carrera (trunca) de Psicología (UTM-BUAP). Posgrado a distancia sobre “Abordaje Comunitario en Programas Nutricionales” por la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas. NUTRINFO, Buenos Aires, Argentina. Pionera especialista en el estado de Puebla y a nivel municipal sobre diagnósticos en antropología de la alimentación en el campo de las Políticas y Programas de Ayuda Alimentaria. Prácticas profesionales vinculadas en el aspecto de Orientación Alimentaria y Nutricional en comunidad e instituciones gubernamentales con programas de intervención sociopolítico y cultural como el PESA-FAO (SAGARPA) de la UTN-FAO, México. En la institución de gobierno en el DIF-Municipal en el área de Asistencia Alimentaria en la Coordinación de Orientación Nutricional; en el DIF-Estatal en el área de nutrición del programa “Rescate Nutricio” y en el Departamento de Orientación y Evaluación de los Programas Alimentarios en su “Programa de Orientación Alimentaria”. Todas las mencionadas instituciones con tratados de análisis de las Políticas y Programas Alimentarios desde visiones socioculturales. Se desempeñó como docente en la UTM (Universidad Tolteca de México) y en la UM (Unimetropolitana de Monterrey Campus Teziutlán). Investigadora aplicada, coordinadora, operadora, orientadora y ejecutora en distintos proyectos de índole en política, social, cultural y educativo en alimentación y nutrición desde una perspectiva de rescate y conocimiento de la cultura de la alimentación en el estado de Puebla. Lleva 11 años impartiendo cursos, talleres, pláticas y ferias relacionadas con investigar, rescatar, crear y revalorizar las prácticas de alimentación, dándolas a conocer no sólo a la población en general, sino a instituciones especializadas en el campo de la salud, humanidades y ciencias sociales, por medio de un Programa de diseño propio titulado: “Campaña de la Cultura de la Alimentación y Nutrición Saludable” en el Centro de Bienestar Social (CECEM) perteneciente al (IMSS), impartiendo talleres de investigación en intervención social en alimentación y Orientación Alimentaria en el estado de Puebla. También, ha trabajado aspectos de “Rescate de Tradiciones Alimentarias y Culinarias” en la Institución Internacional de *Slow Food*. Actualmente, colaboró en el plan de estudios con el Mtro. Joelle Ortega (UAM-X) en la implementación de la materia de “Antropología de la Nutrición” de la licenciatura de nutrición clínica en la Facultad de Medicina-BUAP. Coordinadora e integrante del Comité organizador del “1ero, 2do y 3er Coloquio de Antropología y Etnografía de la Alimentación” (2012, 2013 y 2015), por la BUAP-Ffyl del Colegio de Antropología Social (CAS). Consta de distintas ponencias internacionales como Cuba, Costa Rica y Barcelona en la disciplina de la Antropología de la Alimentación, como de publicaciones referentes a la disciplina de la Antropología de la Alimentación (Antropología de los Sistemas Alimentarios), como en la revista *REDNUTRICIÓN*, en la publicación en el Vol.7, Núm.20, mayo-agosto 2016. Fue becada CONACYT en el Posgrado en Antropología Social de la BUAP-Ffyl del Colegio de Antropología Social, con el lector de su tesis el Dr. París Aguilar Piña. Ha participado en cursos sobre “Sensibilización de la Alimentación y Nutrición desde una perspectiva sociocultural” en el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélaz Pliego” (BUAP). Actualmente trabaja en la empresa de Bitácora Social México en el “Proyecto de Resentimiento” en Puebla con diagnósticos antropológicos.

