

# La visión agroalimentaria y su influencia en el comportamiento alimentario en dos regiones de México: el caso de Jocotepec y el desierto potosino

## *The agrifood vision and its influence on eating behavior in two regions of Mexico: the case of Jocotepec and the Potosí desert*

Juan José González-Flores\* , Luz Emilia Lara y Bretón 

Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS), Unidad Occidente, México.

\*Autor de correspondencia: Av. Alemania 1626, Colonia Moderna, 44190 Guadalajara, Jalisco, México, juan.jose.gonzalez.flores@hotmail.com

### Perspectiva

### Resumen

El estudio del fenómeno alimentario es amplio, extenso y múltiple; de ahí que las visiones y perspectivas sean diversas. El Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), ya con 15 años de historia, es muestra consolidada de que la investigación del fenómeno alimentario es fructífera y vasta, al grado de llegar a ser inagotable. Lo que se aborda en este artículo intenta servir de muestra y motivación, especialmente para aquellos investigadores primerizos o en formación interesados en considerar el estudio de lo alimentario bajo otras perspectivas. El presente documento comparte dos investigaciones en las que se aborda la alimentación desde una mirada antropológica, entrelazando aspectos culturales, agrícolas, ambientales, sociales, económicos, y políticos, de modo tal que el fenómeno alimentario se complejiza al mismo tiempo que se enriquece. El primer caso aborda 'una paradoja' agroalimentaria en el estado de Jalisco, en la que las *berries* son empleadas como emblema de la narrativa que reconoce a Jalisco como "Gigante Agroalimentario"; lo que se argumenta es que las *berries* sirven como ejemplo de la desvinculación entre la producción agrícola y el consumo alimentario. Como contraste, el segundo caso muestra un contexto territorial muy particular: el desierto potosino; en este, pese a las apariencias, existe una variedad de vínculos socioculturales con diferentes partes del entorno local, resultando en una diversidad de manifestaciones alimentarias.

**Palabras clave:** fenómeno alimentario, antropología, producción, territorio, consumo.

### Abstract

The study of the food phenomenon is broad, extensive, and multiple; hence the visions and perspectives are diverse. The Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), with 15 years of history, is a consolidated proof that research on the food phenomenon fruitful and vast, to the point of being inexhaustible. What is addressed in this article is intended to serve as a demonstration and motivation, especially for in training researchers interested in considering the study of food from other perspectives. This paper shares two investigations in which food is approached from an anthropological perspective, intertwining cultural, agricultural, environmental, social, economic and political aspects, in such a way that the study of food becomes more complex and enriched at the same time. The first case addresses an agrifood "paradox" in the state of Jalisco, in which berries are used as an emblem of the narrative that recognizes Jalisco as "Agrifood Giant"; what is argued is that berries serve as an example of the disconnection between agricultural production and food consumption. In contrast, the second case shows a very particular territorial context: the Potosí desert; here, despite appearances, there is a variety of sociocultural links with different parts of the local environment, resulting in a diversity of food manifestations.

**Keywords:** food phenomenon, anthropology, production, territory, consumption.

**Recibido:** 06-05-2024

**Aceptado:** 16-07-2024

Volumen 4, núm. 7

Julio - Diciembre de 2024

<https://doi.org/10.32870/jbf.v4i7.56>

v4i7.56



**Copyright:** © 2024 by the authors. This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). The use, distribution or reproduction is permitted, provided the original author(s) and the copyright owner(s) are credited and that the original publication in this journal is cited, in accordance with accepted academic practice. No use, distribution or reproduction is permitted which does not comply with these terms.

### La investigación en comportamiento alimentario durante los 15 años con el IICAN

El Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (porque antes de ser Instituto fue Centro) se fundó el 1 de julio de 2009. Su portal oficial a través de la Red Universitaria de la Universidad de Guadalajara muestra que durante sus 15 años de existencia ha formado desde sus posgrados, contando conjuntamente a las generaciones egresadas y a las que actualmente se encuentran activas, a 17 generaciones de maestría y 10 de doctorado (<http://www.cusur.udg.mx/es/iican>).

A juzgar por los títulos de los trabajos, es común encontrar que las investigaciones realizadas por estas generaciones de aprendices de investigación hayan integrado, por un lado, un notable componente de análisis conductual y de aprendizaje y, por otro, uno de evaluación dietético-nutricional y/o bioquímica en procesos de salud y enfermedad, tanto en modelos experimentales (en animales y humanos), como en propuestas de intervención (en humanos, principalmente). Así, de la producción científica del instituto resaltan aquellas investigaciones que evalúan un determinado factor, por ejemplo, el consumo o administración de determinado nutriente o sustancia, y su efecto sobre el estado nutricional, la conducta alimentaria y/o distintos marcadores bioquímicos. Están también aquellas que suponen intervenciones o programas de corte psico-nutricional o educativo que apuntan a nuevas formas de tratamientos sobre diversos problemas alimentarios en salud y en enfermedad. Y algunas otras que indagan en los principios moleculares y genéticos de los procesos fisiológico-conductuales asociados a los fenómenos alimentarios, dietéticos y nutricionales.

Es posible advertir que estas investigaciones parten de dos de las tres líneas generales que enmarcan la práctica científica del instituto: (1) Investigación en comportamiento alimentario y nutrición; y (2) Bases moleculares del comportamiento alimentario y de la nutrición en el proceso salud-enfermedad. No es de extrañar que en la introducción de una de las publicaciones emblema del instituto (nos referimos al libro titulado "Investigaciones en Comportamiento Alimentario. Reflexiones, alcances y retos", editado por miembros del cuerpo académico del instituto y publicado en 2018), Martínez-Moreno (2018) ofrece la definición elemental que los estudiantes de maestría y de doctorado que allí se forman conocen desde el primer día: el comportamiento alimentario se define como todo lo que un organismo hace para alimentarse. Los investigadores del instituto lo ponen también en los siguientes términos: el comportamiento alimentario es un área científica dedicada al estudio del cómo, con qué, dónde, con quién, cuándo, para qué y por qué nos alimentamos, incluyendo asimismo los efectos que esto tiene sobre el bienestar, la calidad de vida y la salud (López-Espinoza et al., 2018).

Al respecto hay algo en lo cual merece la pena detenerse. Lo alimentario es una partida doble de naturaleza y cultura. Para De Garine (1999), las selecciones alimentarias del ser humano no están dictadas sólo por su fisiología, sino que están sometidas también a su arbitrio cultural. Los alimentos son ambas sustancia y símbolo; los consumimos y hacemos parte de nosotros, social y fisicoquímicamente hablando (MacClancey y Macbeth, 2004). Para abrir el abanico de posibilidades, "el comportamiento alimentario de los humanos tiene, desde el origen de la especie, determinantes

múltiples" (Contreras y Gracia, 2005; p 24). No es posible atribuir lo alimentario como algo estrictamente biológico; además de ello, las condicionantes del fenómeno alimentario son atravesadas por lo ecológico, lo económico, lo cultural y lo psicológico, así como las interacciones entre unos y otros de estos ámbitos (Contreras y Gracia, 2005). De este modo, todo aquello que hace el ser humano para alimentarse está determinado por su doble componente fisiológico y psicológico, por el ambiente en el que se encuentra y le rodea, así como por los aspectos culturales, sociales, económicos e, incluso, políticos e ideológicos en cuya situación espacial y temporal concreta se encuentre.

Por supuesto, dar cabida a todo esto es sumamente complicado. ¿Por qué comemos lo que comemos? es una pregunta que se antoja extensa, multifacética y acumulativa. Extensa, porque puede abarcar desde lo más individual o micro hasta lo más macro o colectivo. Lo que comemos contiene nutrientes que, mal que bien, sustentan las funciones básicas de nuestro organismo; fuera de esa escala, para comer, primero hay que producir, procesar y preparar los alimentos, lo que puede ir desde la cocina de una familia hasta los extensos sistemas globales de producción y aprovisionamiento alimentario. Multifacética, porque, como ya se puede intuir, lo alimentario se puede estudiar desde diferentes disciplinas, con sus respectivos enfoques, puntos de vista y la diversidad de sus distintas miradas: un psicólogo, un nutriólogo, un antropólogo, un químico o un economista ofrecerán visiones medianamente dispares, así como medianamente complementarias. Y acumulativa, en el sentido de que ahí donde una visión se queda corta, la otra toma partido, de modo que se tiene una suma de nociones diferentes respecto a un mismo fenómeno.

El paradigma (si así se le puede llamar) en el que la investigación alimentaria del instituto se ha fundamentado es uno de corte predominantemente psicológico y nutricional, en el que el comportamiento y la conducta son los elementos centrales e integradores para estudiar y explicar las formas de regulación y aprendizaje en torno al fenómeno alimentario (López-Espinoza et al., 2018). Entendida así su orientación, el instituto ha optado en encausarse por una brecha de la amplia variedad de opciones posibles dentro del estudio de lo alimentario. Esto es natural, pues la especialización y la especificidad son, después de todo, donde residen el atractivo, el potencial y el propósito de toda institución o escuela científica.

Para fortuna de cualquiera, parte del encanto del quehacer científico es que las brechas que unos y otros toman no son definitivas ni acabadas (aunque muchas veces pretendan serlo). El énfasis que la mayor parte de las investigaciones producidas en el instituto ponen en lo psicológico y lo nutricional (que es donde reside su virtud) es apenas una parte del imperfecto rompecabezas de la alimentación. Por ello, conviene señalar otras investigaciones producidas ahí mismo que se aventuran por otros caminos: un par de etnografías relacionadas a las prácticas alimentarias de diferentes grupos sociales; un par de tesis relacionadas a cuestiones jurídicas en cuestión agroalimentaria; y otras cuantas que se enmarcan dentro de una visión de sistemas alimentarios, centrándose en el papel de la producción agroalimentaria local-global, los efectos de la producción de alimentos sobre los recursos hídricos y las formas alternativas de comercialización de alimentos.

Por los temas que esta minoría de trabajos aborda es fácil colocarlos bajo el cobijo de la tercera línea de investigación del instituto: (3) Alimentación, medio ambiente y socioantropología. Estos trabajos no dejan de lado el aspecto de la salud, quizás el punto de encuentro para todas las investigaciones generadas en el instituto. Pero, en definitiva, ofrecen otras miradas, distintas, pero no por ello menos importantes. Preguntarse por qué comemos lo que comemos es también (por extensión, por multiplicidad y por acumulación) preguntarse por las condiciones y los elementos (sociales, ambientales, culturales, políticos, históricos, etc.) que hacen que nos alimentemos de la manera en la que nos alimentamos, así como las causas y consecuencias asociadas a todo ello.

Por esto, la intención con esto es ofrecer un vistazo a lo que pueden ser (y son) otros temas contemporáneos de estudio e investigación científica respecto al fenómeno alimentario, unas que tocan los ámbitos cultural, económico, social, ambiental y político. Se espera que lo expuesto aquí no sea sino un aliciente para el joven investigador interesado, y que le sirva, al mismo tiempo, como una amable invitación a la apertura, a la incursión de nuevos horizontes en el estudio de lo alimentario.

### **Producir alimentos que no comemos: la paradoja agroalimentaria de Jalisco**

#### ***El caso del "oro rojo"***

Si uno se da a la tarea de buscar lo suficiente respecto al fenómeno alimentario, su relación con la agricultura y como ambos se ven envueltos en problemáticas agroalimentarias, se encontrará con una situación peculiar en el estado de Jalisco, México. El trabajo a nivel publicitario a través de las notas de prensa, artículos y anuncios ha sido cuidado con tal diligencia que a este estado se le reconoce como "El Gigante Agroalimentario de México". Este mote, que sobresalta el campo jalisciense, parece estar fundado en los "logros" cuantitativos alcanzados más o menos durante la última década que posicionan a Jalisco a la cabeza en producción agropecuaria y ganancias económicas asociadas a nivel nacional.

"Jalisco se consolidó como el gigante agroalimentario", dice el encabezado de una nota periodística de *El Economista*, publicada a finales de 2016 (Romo, 2016), en la cual se detalla la declaración del entonces secretario de Desarrollo Rural del estado, Héctor Padilla Gutiérrez, en la cual afirmó que de las actividades del sector primario, Jalisco aportó 11% al Producto Interno Bruto (PIB).

Ya para 2017, en una publicación conjunta por el Gobierno de Jalisco y la Universidad de Guadalajara (en la que el mismo secretario Padilla Gutiérrez funge como autor) se reafirma ese estatus de Jalisco con los siguientes "números relevantes": (1) la confirmación del aporte del 11% del campo jalisciense al PIB del sector primario nacional; (2) la incorporación al IMSS de 89 mil 558 empleos los cuales corresponden al trabajo en el campo de Jalisco, convirtiéndolo en la entidad que más empleos formales creó en el periodo 2013 - 2016; (3) la notable participación económica de las mujeres en el campo del estado, generando 6 mil 408 millones de pesos al PIB agroalimentario del sector en el 2015 (dato que se toma como indicador de la multiplicación de oportunidades laborales para las mujeres); y (4) un crecimiento del 55% de las exportaciones agroalimentarias en cuatro años (de 2012

a 2016), en el que las *berries* (que incluyen conjuntamente fresa, frambuesa, zarzamora y arándanos), tan sólo en 2016, aportaron el 23% del valor de las agroexportaciones de Jalisco, superando al tequila, tradicionalmente el producto emblema de las exportaciones del sector (Padilla, 2017).

De acuerdo con el Servicio de Información Agropecuaria y Pesquera (SIAP, 2023), en 2022, Jalisco se mantuvo como puntero agroalimentario a nivel nacional, con un volumen de producción agrícola total de 36 millones 141 mil 456 toneladas (dejando en el segundo puesto a Veracruz, con 29 millones 967 mil 747 toneladas), equivalentes a un valor comercial de 94 mil 692 millones de pesos (apenas por detrás de Michoacán, estado que alcanzó los 97 mil 225 millones de pesos). Aunque no se le puede atribuir a un sólo producto o cultivo las notables cifras agroalimentarias del estado, las *berries* figuran como un elemento de especial atención dentro de la producción agroalimentaria del estado.

Las *berries* se encuentran entre los principales sectores que más han destacado en los últimos años, además del aguacate y el agave. Y si bien estas frutas se destacan por su gran rentabilidad, se puede considerar sobresaliente el caso de la frambuesa, también conocida como "el oro rojo del campo mexicano", cultivo del cual Jalisco es el principal productor a nivel nacional (El Informador, 2023).

Ese nombre de "oro rojo", que parece exagerado, escapa de toda pretensión si se revisan los datos abiertos del SIAP. Para 2022, año más reciente del que el servicio tiene registro, en Jalisco se cultivó frambuesa en una superficie de 6 mil 681 hectáreas, con una producción de 116 mil 591 toneladas, que tuvieron un valor superior a los 7 mil 227 millones de pesos. Para ponerlo en perspectiva, solo la producción de frambuesa en 2022 equivale a poco más del 7.3% del valor comercial agrícola total del estado para el mismo año (SIAP, 2022).

Aunque el SIAP (2022) reportó un total de 19 municipios jaliscienses productores de frambuesa, lo cierto es que son dos los que concentran notablemente la superficie productiva para esta fruta: Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán el Grande, con 2,720 hectáreas, y Jocotepec, con 1,876 ha. En este segundo municipio, el éxito y la extensión de la frambuesa ha sido tal que la superficie con disponibilidad hídrica para uso agrícola se ha saturado (El Informador, 2023). Muestra de ello son los datos sobre la superficie sembrada por riego en Jocotepec, que en 2003 fue apenas del 5.3% del total de superficie sembrada para dicho año, lo que equivale a 717 hectáreas, en contraste con el 21.6% registrado para 2018, equivalente a 2,520 hectáreas (González-Flores, 2021). Lo anterior muestra el avance del cultivo de *berries* en el municipio, pues, como se podrá ya intuir, la disponibilidad hídrica para riego es una condición necesaria para la producción de estos cultivos.

A propósito de esta extensión del "oro rojo" en Jocotepec y, en general, en Jalisco, viene al caso mencionar una nota periodística de El Informador (2023) en la cual se puede leer lo siguiente:

"Roberto de Alba Macías, presidente del Consejo Agropecuario de Jalisco (CAJ), destacó que en los últimos años se lograron reconvertir varias regiones productivas empezando por el Sur de Jalisco que tuvieron la visión de dejar de sembrar granos básicos y sumarse a la dinámica que se venía implementando en otros estados como Michoacán con la siembra de los *berries* y el aguacate. Unos años antes inició este nuevo movimiento agroalimentario en la zona de la Ciénega de Chapala principalmente en Jocotepec donde

se establecieron los primeros ranchos de berries como arándano y zarzamora luego las demás regiones se fueron sumando, comentó” (párrafos 4 y 5).

En efecto, la extensión de la frambuesa y de las berries en general, entre otros cultivos, ha supuesto una reconversión que se podía encontrar ya en el recambio señalado previamente sobre el aumento de la superficie de riego en Jocotepec. Porque si la superficie de riesgo aumentó con relación al total, se infiere que la superficie de temporal, esa que corresponde a granos básicos como el maíz, ha disminuido.

Con todo, la producción de berries es (para usar las mismas palabras de la nota antes citada) un “nuevo movimiento agroalimentario”, cuya vocación es la producción intensiva para exportación, misma que supone atractivos rendimientos económicos. A nivel nacional, las berries fueron en 2022 el segundo producto con mayor valor de exportación, con un total de 4 mil 700 millones de dólares (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2023). En Jocotepec, durante un periodo de 15 años (de 2003 hasta 2018) el precio promedio por tonelada de frambuesa fue de 45 mil 120 pesos; esto hace palidecer, por ejemplo, al maíz, cuya situación en el mismo municipio y durante el mismo periodo mostró un precio promedio por tonelada de apenas 2 mil 953 pesos (González-Flores, 2021).

Comparaciones como esta dotan de sentido a la reconversión agrícola a la que hace alusión la nota de *El Informador* citada previamente, reconversión en la que se abandona la producción de granos básicos en aras de producir cultivos de alto valor comercial, mismos que entran a una dinámica global. Pues las berries mexicanas llegan a más de 38 países, en los que se incluyen Estados Unidos (principal importador), países de la Unión Europea, de Medio Oriente y del Sudeste Asiático (El Informador, 2023; González et al., 2019; Hernández, 2023; Padilla, 2017).

### **Contradicciones y consecuencias**

Si tantas son las ganancias que las berries generan, si tanta es la producción y si Jalisco es el estado líder agroalimentario en el país, ¿por qué eso no habría de verse como positivo? Después de todo, la derrama económica es grande, se generan empleos, se produce más y mejor, y el nombre de Jalisco se pone en alto, a nivel nacional y más allá.

Se puede partir por esto último, la ya mencionada noción de Jalisco como “Gigante Agroalimentario” de México. A decir de Sánchez-Sánchez (2023), dicha noción es una estrategia gubernamental (en donde figura más notablemente la Secretaría de Desarrollo Rural), promovida y difundida desde 2016 a través de boletines del gobierno del estado y publicaciones de prensa, en la que se hace alarde de los supuestos triunfos (las notables ganancias económicas, las grandes producciones, el liderazgo del campo jalisciense a nivel nacional) del estado en materia agroalimentaria. De acuerdo con el autor, el propósito de la estrategia (que, a fin de cuentas, es un instrumento discursivo del oficialismo gubernamental) ha sido posicionar a Jalisco como un modelo deseable de producción agroalimentaria bajo un marco de agronegocio, producto de una reconfiguración neoliberal. “Que Jalisco sea reconocido como un gigante agroalimentario, que exporta muchos de sus cultivos, lo coloca en una red más amplia a nivel global. Esta estrategia lo mete de lleno al Sistema Agroalimentario Mundial” (Sánchez-Sánchez, 2023, p. 5).

Y es aquí donde encontramos la contradicción fundamental

del asunto, pues

“Aunque el mismo gobierno reconoce que el país importa casi la mitad de sus alimentos y habla de buscar una seguridad alimentaria, su discurso sigue privilegiando la importancia de producir para exportar, y claro la forma idónea para hacerlo es a través de monocultivos” (Sánchez-Sánchez, 2023; p. 5).

Adicionalmente, el aguacate, el agave con el cual se produce el tequila, la chía y, por supuesto, las berries son los monocultivos que fungen como emblemas del nuevo patrón agroalimentario de Jalisco y que son muestra de la contradicción, en función de que “los recursos se siguen destinando más a los agronegocios que a la soberanía alimentaria campesina” (Sánchez-Sánchez, 2003, p. 5).

Un ejemplo concreto de la contradicción, documentada por investigadores y alumnos del IICAN, está en Zapotlán el Grande, en la cual se alude a la situación del municipio, similar a la señalada antes en Jocotepec: una reconversión agroalimentaria, con la paulatina extensión del cultivo de berries evidenciada por el aumento de la superficie ocupada por invernaderos y de los elevados volúmenes de producción para exportación durante los últimos años (Housni et al., 2018).

Al evaluar el consumo de berries en población del municipio, lo que se encontró fue que, pese a la importante producción de estas frutas, éstas son consumidas en cantidades y frecuencias relativamente despreciables. Por ello,

“que la población no consuma estos productos con la frecuencia y en la cantidad suficiente es un indicador de que su producción no está justificada en las necesidades alimentarias de la región y, por lo tanto, no cumple con su seguridad alimentaria” (Housni et al., 2018; p. 18).

El origen de la contradicción se puede rastrear hasta la incorporación de México a la política comercial neoliberal con la firma del Tratado del Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) y la subsecuente adopción de un patrón de especialización agrícola centrada en la producción de frutas y verduras, cuyo destino está en el extranjero, a costa de la producción de granos básicos, que en buena parte son importados (Escalante y González, 2018). Esta relación entre lo que se exporta y lo que se importa termina por ser un “dualismo agropecuario”, es decir, la concentración de cultivos comerciales y el estancamiento de los cultivos de consumo doméstico (Serrano y Cussó, 2012). Lo que resulta es, de nuevo, una situación contradictoria que ha conducido a una dependencia alimentaria en México de carácter paradójico (Otero y Pechlaner, 2013): lo que se consume no es producido y lo que es producido no se consume.

De la contradicción, en la que de fondo se encuentra, como lo señala Sánchez-Sánchez (2023), el alcance y la penetración del Sistema Alimentario Global, se derivan varias consecuencias, unas de corte social y cultural, otras ambientales y nutricionales. Nigh (2014) ataja un poco de estas variadas consecuencias al apuntar: (1) que la agroindustria termina por “descampesinar” (modernizar) a los campesinos, es decir, los saca de la lógica original de la producción para autoabasto (o, cuando menos, para el consumo doméstico) más acorde a los modos de vida tradicionales y los integra a la lógica de “agricultor por contrato” y de explotación intensiva del entorno para la acumulación de capital; (2) que la agricultura intensiva, bajo el criterio de la maximización de los rendimientos, alteró la ecología del suelo, entre otras cosas, por la aplicación excesiva de agroquímicos y fertilizantes; y (3) que, por ese mismo

deterioro de los suelos y por el posterior procesamiento, la calidad nutricional de los alimentos que resultan del sistema alimentario global conforman una dieta contemporánea (u occidentalizada) a la que se asocian afecciones a la salud como el síndrome metabólico en distintas regiones del mundo (por supuesto, entre ellas México).

Para abonar a las problemáticas sociales y económicas asociadas, se puede mencionar el caso de las redes agroindustriales de frutas y hortalizas en las que las agroempresas imponen mecanismos de relación asimétrica con los productores, como la agricultura por contrato; con esto, los agricultores se ven obligados a cumplir con exigentes condiciones y estándares de producción y calidad, generando fenómenos de concentración, exclusión y control agrícola dentro de una dinámica vertical (Macías, 2014).

Ni más ni menos, la producción de *berries* es una red agroindustrial de frutas que se puede ubicar fácilmente en Jalisco. Macías (2014) señaló el sur del estado como la región en la que esta red ha florecido más notablemente (donde está ubicado el municipio de Zapotlán el Grande y a la que habría que sumar el municipio de Jocotepec). Según el autor, la red agroindustrial de las *berries* supone un control por parte de las empresas transnacionales, pues en aquellos casos en los que las empresas ofrecen plantas certificadas y demás infraestructura, los productores asociados se ven sujetos a una dependencia asimétrica en la que son obligados a cumplir con fuertes y estrictas regulaciones, provocando una notable presión económica. En aquellos otros casos en los que los productores no dependen directamente de las empresas, estos encuentran serias dificultades para lograr rendimientos competitivos y ventajosos, pues las inversiones que deben hacer son considerablemente mayores y no siempre cuentan con las certificaciones “oficiales”.

En el mejor de los casos, señaló Macías (2014), los pequeños y medianos productores logran mantenerse en el negocio, aunque en una dinámica casi de auto-explotación, con lo que terminan “casi como jornaleros en sus propias tierras” (p. 215). La pérdida de patrimonios, las elevadas deudas y la pérdida de conocimiento local son algunas de las consecuencias de las redes agroindustriales. En lo que respecta al territorio

“se restringen los beneficios locales y comienzan a aparecer externalidades negativas —sobreexplotación de recursos humanos y territoriales (agua, tierra), contaminación por uso de agroquímicos, plásticos, etc.; afectaciones al paisaje, problemas de salud, problemas sociales por inmigración desordenada, presencia de plagas, etc.—, que dañan el desarrollo de otras actividades” (Macías, 2014, p. 216).

En un intento de englobar (1) lo alimentario y lo nutricional, (2) las contradicciones entre los discursos e intereses oficiales por parte de las instituciones gubernamentales y las necesidades reales en materia de seguridad (y soberanía) alimentaria en Jalisco (y en el país), y (3) las afectaciones sociales y ambientales breve y superficialmente mencionadas aquí, se puede hacer mención del carácter extractivo de la producción de *berries*.

Que la producción de *berries* se destine prácticamente en su totalidad a la exportación implica no solamente una desconexión social y geográfica entre los lugares en donde se lleva a cabo la producción agrícola y los lugares en donde finalmente se consume aquello producido (de lo que deriva la ya señalada contradicción entre intereses económicos y seguridad alimentaria). Implica que, así como los alimentos se

van para otro lado, todo aquello que posibilitó su producción (tierra, agua, trabajo), de cierto modo, termina también en otro lugar.

Para diversos autores, la agricultura puede ser considerada como una actividad extractivista. Veltmeyer (2023), por ejemplo, entiende el extractivismo agrario (o agroextractivismo) como un modo de acumulación fundamentalmente basado en la producción intensiva de monocultivos a gran escala para exportación y que se reproduce a partir de

“relaciones sociales de explotación particulares, combinadas con un intercambio ecológico y económico desigual en el que se extrae la plusvalía y las oportunidades, con un deterioro de las condiciones laborales a través de nuevas formas de control y mecanización de la cadena de valor” (p. 14).

Aunque se pueda argumentar que la producción de *berries* no puede ser considerada como de “gran escala” (pues aún el maíz, por ejemplo, pese a sus desventajas, sigue cultivándose en extensiones de superficie relativamente mayores), su naturaleza es esencialmente extractiva: ese característico intercambio desigual se encuentra de fondo en el “nuevo movimiento agroalimentario” de Jalisco, mismo que ha reconvertido parte de su agricultura produciendo ya no alimentos, sino atractivas mercancías, todo a cambio de la degradación de los suelos, del agotamiento de los recursos hídricos y del desgaste de productores y jornaleros.

#### **Una mirada directa desde la investigación en campo**

El que hacer investigativo que se lleva actualmente se encuentra relacionado notablemente con lo que hasta aquí se ha descrito, la situación agroalimentaria de Jalisco (más específicamente, en Jocotepec) en los términos de reconversión agrícola que supone la producción de *berries*. A continuación, se ofrece una breve muestra derivada directamente del trabajo del campo (todavía en curso) en el que, bajo un enfoque etnográfico, se estudia la realidad agroalimentaria de una localidad en el municipio de Jocotepec.

Brevemente, se trata del pueblo de Zapotitán de Hidalgo, considerado ejido desde 1927 (Flores Jiménez, 2006) y que se encuentra a la altura del kilómetro 51 de la carretera Guadalajara-Morelia, justo en medio del valle que se forma entre el Cerro Viejo, mismo que forma parte del Área Estatal de Protección Hidrológica “Cerro Viejo-Chupinaya-Los Sabinos”, y el Cerro del Carrizo, uno de los varios nombres con el que se conoce el cerro al sur del pueblo.

El valle que se forma en medio de los dos cerros conforma una gran extensión de tierras agrícolas. A partir de los relatos de diferentes habitantes de la localidad se puede establecer (al menos tentativamente) una periodización agroalimentaria que abarca poco más de un siglo. Inicia con el tiempo antes del ejido, cuando la hacienda de San Ignacio figuraba como centro de organización social y de producción agrícola. Después continúa con el periodo que sigue a la constitución del ejido y hasta 1970, cuando la producción agroalimentaria (principalmente maíz, frijol y garbanzo) se mantuvo en una lógica doble de autoabasto y venta, y en el que las actividades eran de carácter más “tradicional”. En este periodo destaca también una situación generalizada de limitaciones económicas y de un menor acceso alimentario, por lo que no pocos casos complementaban sus patrones dietéticos mediante prácticas de ordeña y traspatio, así como de caza y recolección silvestres. Posteriormente comienza un periodo

que va probablemente desde finales de la década de 1970 y hasta inicios del siglo XXI. Esta etapa se podría identificar como la entrada de la revolución verde a la localidad: la implementación de los paquetes tecnológicos agrícolas (que incluían semillas mejoradas y fertilizantes) y la incursión de las grandes maquinarias. A partir de esta etapa, la producción agrícola local comienza a tomar el maíz como objetivo de una producción menos diversa, uniforme y extensiva. Y, finalmente, el periodo que corresponde al nuevo patrón o régimen agroalimentario. Este comienza desde mediados de la década de 1990 con la aparición de cultivos comerciales como el jitomate, la cebolla y el pepino; y, ya en los primeros años del nuevo milenio, destaca el surgimiento de las *berries*, cultivos que al día de hoy son los dominadores del panorama agroalimentario del valle y, en general, de todo el municipio de Jocotepec.

El nuevo régimen agrícola del valle obedece a que la localidad se encuentre completamente rodeada por cultivos de *berries* (predominantemente frambuesa), por lo que la mayor parte de las tierras aledañas al pueblo están ocupadas por estos frutos. El paisaje y las vistas que se pueden apreciar desde las afueras del pueblo son aquellas dominadas por las estructuras metálicas de los macro-túneles (formas típicas de cultivo bajo las cuales se producen las *berries*, en orden de mantener las condiciones adecuadas de temperatura y humedad), con sus estructuras recubiertas de plásticos blancos. La Figura 1 es una fotografía que muestra el Cerro Viejo de fondo y se observa una porción del valle cuya superficie se encuentra notablemente ocupada por plásticos y macrotúneles



**Figura 1.** Vista panorámica del valle en el Municipio de Jocotepec, Jalisco. Fotografía de Juan José González-Flores.

El tránsito por la carretera Guadalajara-Morelia, misma que atraviesa el valle, ofrece vistas similares a las de la Figura 1, pues a uno y otro lado del camino se observan parcelas cubiertas por plásticos. Algunas se aprecian descubiertas, aunque ocupadas por las estructuras metálicas de los macrotúneles. Apenas unas cuantas se pueden encontrar desocupadas, seguramente por estar en proceso de "descanso" (es decir, cuando se termina un ciclo productivo de la planta de *berries* y se rota con maíz).

El pueblo, para expresarlo dramáticamente, se encuentra cercado por las *berries*. Basta con andar un poco después de las últimas casas para alcanzar las primeras parcelas ocupadas por frambuesa. Muestra de esto es la Figura 2. En un primer plano se observa una breve porción de parcela en la que la tierra ha sido recientemente trabajada; enseguida, los arcos metálicos que son la estructura de los macrotúneles, y los plásticos recubriendo la tierra en los surcos y plegados a los costados de los túneles, listos para correrse por encima. Todo listo para comenzar a plantar. Apenas unos metros más allá

de la parcela comienzan las casas e incluso se aprecia la torre de la iglesia.



**Figura 2.** Vista a las afueras del pueblo de Zapotitán de Hidalgo, Jalisco. Fotografía de Juan José González-Flores.

A decir de varias de las personas del pueblo (varios de ellos adultos mayores), las *berries* aparecieron en los primeros años del nuevo milenio; aunque primero fue la fresa y aunque también se han producido y se producen arándanos y zarzamora, eventualmente la protagonista del nuevo paisaje agrícola sería la frambuesa. Algunos cuentan que "ingenieros" llegaron al pueblo a hacer estudios de suelo, lo que facilitó la progresiva llegada de empresas productoras que poco a poco se fueron asociando con agricultores locales, típicamente mediante la renta de tierras bajo contratos de variable duración, o bien, bajo formatos de agricultura por contrato.

Con el tiempo y gracias a los rendimientos y las ganancias asociadas, lo que al principio fue recibido con escepticismo y reservas se convirtió a la postre en (presumiblemente) la principal actividad agrícola en los alrededores. Esto ha sido así al grado de que no pocos agricultores han optado por dejar de trabajar sus propias tierras para la producción de maíz (como lo fue durante muchos años) y rentarlas mejor para los productores y las empresas de *berries*; a esto han favorecido, entre otras cosas, los cambios generacionales (relacionados con ocupaciones y preferencias laborales) y los procesos de migración.

La reconversión agroalimentaria por la que Zapotitán ha atravesado se estima de maneras distintas. Para unos, la producción de *berries* en el valle representa oportunidades de trabajo para muchos. La demanda de jornaleros es tal que desde hace algunos años se ha normalizado la presencia de personas que vienen a trabajar desde otros estados como Oaxaca y Chiapas, residiendo en la localidad temporal o permanentemente. Además, aquellos que se animan a producir *berries* llegan a lograr significativas ganancias (no exentas de trabajo duro y bajo el riesgo siempre latente del fracaso y la deuda). A esto se suma la comodidad y la facilidad de muchos (especialmente aquellos agricultores de edad avanzada) al rentar sus tierras, lo que les supone un ingreso económico de manera periódica sin someterse a trabajos exhaustivos.

Para otros, las *berries* implican una seria preocupación: los pozos que se perforan para el riego de estos cultivos tienen que ser cada vez más profundos, signo inequívoco del progresivo agotamiento de los recursos hídricos locales. ¿Cuánta agua queda y para cuánto tiempo seguir produciendo *berries*? Esa es una incógnita incómoda reconocida por muchos y cada vez más presente en la discusión pública.

¿Quiénes ganan y quiénes pierden? ¿Qué se gana y qué se pierde? Como se podrá dar cuenta, el consumo de *berries* en el ámbito local es marginal (si no es que nulo), dada la priorización de la exportación. Además, las ganancias se concentran en aquellos afortunados que, por diferentes circunstancias, se vieron favorecidos a diferentes proporciones por el cultivo de estos frutos.

Los agricultores que no quieren o no pueden integrarse a la lógica de las *berries* enfrentan cada año mayores dificultades económicas, sociales y ambientales para mantener el cultivo de maíz; los menos mantienen la práctica de carácter más tradicional de sembrar maíz de semilla propia, para el autoabasto y/o la venta local, en los terrenos de ladera de los cerros cercanos al pueblo, práctica que parece estar eventualmente condenada al desuso.

Adicionalmente, no se puede pasar por alto la dimensión dietética en la localidad, determinada por una serie de variados factores entre los que se puede contar la oferta y la disponibilidad alimentarias (compuestas predominantemente por toda clase de productos procesados, empaquetados y envasados que prácticamente en su totalidad provienen de otros lugares y que no son muy distintos de lo que se podría encontrar, por ejemplo, en cualquier punto de la zona metropolitana de Guadalajara), los distintos niveles de acceso a los alimentos, el género, la edad y la ocupación. Asimismo, son determinantes las diferencias intergeneracionales y los subsecuentes procesos de adopción, transformación y abandono de patrones y prácticas dietético-alimentarias y agrícolas entre una generación y otra. Así, aunque se mantiene el consumo de materias alimentarias locales, derivadas de la recolección silvestre, de la agricultura de desmonte y de la crianza de traspatio o en corral, estas prácticas son cada vez menos frecuentes, especialmente entre las generaciones más jóvenes.

¿Qué (des)vinulaciones ocurren entre lo agrícola y lo alimentario en un contexto como el descrito? La cuestión no se reduce (no puede reducirse) a solo un factor, pues de por medio existen elementos ambientales, sociales, económicos, entre otros. La investigación mantiene su curso y por ahora las respuestas son apenas esbozos.

**Producción y alimentación anclada al desierto potosino**

Contrario al imaginario popular de que el desierto no tiene casi nada que se pueda aprovechar por considerarse un territorio estéril, en su cultura gastronómica se puede encontrar una amplia gama de alimentos producidos dentro de ese territorio, mismos que implican un vasto conocimiento de las condiciones agroclimáticas y la ecología del lugar.

En particular, el desierto potosino comprende la zona norte altiplana del estado de San Luis Potosí. Es travesada por el trópico de Cáncer y tiene un clima semiseco, con una precipitación media anual de 300 ml y una vegetación predominantemente xerófila (es decir, especies adaptadas a un entorno seco). Los recursos naturales no se disponen todos de manera constante, por lo que su aprovechamiento se inserta dentro de un ciclo de intermitencias. La producción agropecuaria local tiene una lógica particular dentro del territorio donde se ancla y la misma se orienta al autoabasto. En este ambiente se aprovechan todas las zonas de planicie y de montaña a través de la trashumancia en el tiempo, es decir, que el desierto se habita en movimiento,

de manera que mientras durante un periodo concreto se aprovechan los recursos de una zona, otra zona se regenera para que posteriormente se pueda volver a aprovechar, y así sucesivamente.

En la Figura 3 se muestra el perfil agroecológico de una comunidad típica del altiplano. Comúnmente, las partes serranas son aprovechadas para la cacería de liebre, conejo, rata, víbora, jabalí y venado, al mismo tiempo que se practica la recolección de flores, hierbas e insectos comestibles. También se desarrolla la ganadería caprina mediante el sistema de majadas o corrales en las faldas de los cerros. Todos los productos son utilizados para el autoabasto y generalmente son proveídos por los hombres. Asimismo, en el traspatio se produce una variedad importante de alimentos que –principalmente– la mujer incorpora a la dieta de las familias del desierto (ver Figura 3). Por su parte, la agricultura, desarrollada principalmente en las partes planas, provee de forrajes para los animales y algunos granos para consumo humano.

El 60% de los hogares tienen como principal actividad la ganadería caprina, la cual es complementada con la agricultura de secano (o de temporal) y la migración pendular hacia Monterrey, Nuevo León. La caprinocultura cobra especial relevancia ya que de la leche de cabra se elabora el queso que es un alimento básico en las cocinas de los pobladores de la región y es por lo tanto una de sus principales fuentes de proteína. Por su parte, los cabritos son comercializados con intermediarios que los revenden en Monterrey.



**Figura 3.** Perfil agroecológico de Pocitos, Charcas, San Luis Potosí. Tomado de "Configuración socioambiental en los agroecosistemas húmedo y seco de México: Ahuacapán, Jalisco y Pocitos, San Luis Potosí", por Lara y Bretón, 2017, p. 175.

Por su parte, la agricultura (de milpa y traspatio) son actividades dirigidas principalmente al autoabasto y complementariedad de la alimentación. Cabe mencionar que la ganadería y la agricultura implican la cacería y/o recolección de diversas especies alimenticias del entorno desértico.

**Cocinas y platillos del desierto potosino**

Los alimentos cotidianos se componen en un 50% de alimentos producidos por las mismas familias y 50% de abarrotes adquiridos en las tiendas locales. Se consumen principalmente las tortillas de maíz, que componen la mitad del plato del día; a las tortillas se le suman queso, huevo,

nopales, frijoles, jitomate y papa, así como café soluble, azúcar, aceite, pan, sopa de pasta y refrescos. Los platillos típicos de la cotidianidad son las sopas aguadas con queso o queso en caldillo de tomate. Resulta también notable que se suele tortear tortillas de harina de trigo y no solo de maíz. Las mujeres son quienes se encargan totalmente de la preparación de este tipo de platillos cotidianos.

Los platillos de fiesta destacan por la presencia de carne de diferentes especies animales, como la barbacoa de chivo, algún asado de pollo, conejo, liebre o rata, o algún platillo que incorpora la carne de cerdo. Estas se preparan principalmente en moles rojos de chiles secos, como el llamado "asado de boda" y se acompañan de arroz rojo. En estos casos concretos, tanto los hombres como las mujeres participan en la preparación.

Los platillos rituales se consumen principalmente durante la "semana santa" católica y se componen de alimentos de origen marino como las sardinas y el bacalao seco. También se realizan orejones de calabaza lampreados, arroz con garbanzo y se consumen algunas flores del desierto como los llamados "cabuches" (flores de las biznagas rojas) y "chochas" (flores de la yuca o palma samandoca).

Otros platillos que se consumen de manera común, independientemente de la ocasión o la época del año, son los que se mantiene mediante algún proceso de conserva, como los orejones deshidratados, los chiles secos, los quesos maduros, la carne seca, las tiras de chicharrón seco y los tamales congelados. Esta tipología que caracteriza los alimentos típicos del desierto potosino se muestra en la Figura 4.



Figura 4. Tipología de alimentos en el desierto potosino. Elaborada por Luz Emilia Lara y Bretón.

Los hogares cuentan con varios espacios de preparación de alimentos que se organizan en torno a diferentes fuentes y estilos de cocción: la cocina con estufa de gas, la cocina con fogón de leña, la cocina con horno de piedra, la cocina con hoyo para la cocción y la cocina con parrilla para asados. Según el tiempo de cocción y el platillo que se trate, se decide utilizar un espacio de cocción en concreto (Figura 5). Por ejemplo, los frijoles se cuecen en el fogón de leña en una olla de barro, lo mismo que las tortillas, que se hacen también en el fogón; los panes de maíz se hacen en el horno de piedra; la carne de borrego se prepara en un hoyo en la tierra; las sopas aguadas en la estufa de gas, etc.

Asimismo, se tienen diferentes tipos de parrillas o comales para regular la forma de la cocción de los alimentos. Adicionalmente, se asignan determinadas ollas o materiales

para los alimentos según el sabor que se prefiera (por ejemplo, los frijoles se cosen preferentemente en barro y leña). La comida "cotidiana" es generalmente preparada por las mujeres y ellas deciden el menú del día en función de los ingredientes disponibles. Los hombres participan mayormente en la preparación de platillos de fiesta o rituales y que se cocinan "al aire libre" (por ejemplo, la barbacoa de hoyo o el cazo de asado de boda).



Figura 5. Espacios de cocción en estufas de gas y fogones de leña, en ollas de barro y peltre. Fotografías de Luz Emilia Lara y Bretón.

### Restricciones, exclusiones y creencias en torno a la alimentación

En la alimentación intervienen diversas restricciones y prohibiciones fundadas en creencias religiosas, sobre la noción de lo que es saludable o insalubre, sobre el gusto y lo que se considera sabroso o no, así como los roles de género asignados culturalmente.

Las restricciones más comunes son las impuestas por la religión. Por ejemplo, la carne roja se restringe en semana santa. Otro tipo de restricciones son las impuestas medicamente de acuerdo a la edad o alguna condición de salud especial como la diabetes. Por ejemplo, los adultos mayores suelen tener restricciones con las bebidas azucaradas y con los horarios para comer, concentrados principalmente antes de las siete de la tarde, sobre todo para los alimentos de lenta digestión llamados "pesados".

Una exclusión observada fue la que solo permite que las mujeres elaboren tortillas o torteen; los hombres no saben ni hacerlo. Asimismo, los quesos son elaborados solo por las mujeres (Figura 6). Si bien existen algunas excepciones, estas se deben a que son hombres "solos" que no tienen familiares mujeres que puedan realizarles estos alimentos.

En cuanto a las creencias, se asocian diversas propiedades curativas a ciertos alimentos. Por ejemplo, se cree que la víbora de cascabel cura el cáncer, que el "unto" (o manteca) de cerdo cura el empacho, o que la rata de campo fortalece el sistema inmune, razón por la que se le da en caldo a los enfermos en casa.

Por otro lado, aunque recolectan chinicuilles (conocidos popularmente como gusanos de maguey) y escamoles (larvas de hormigas), no suelen consumirlos, ya que es una actividad

más orientada a la comercialización; en general, la población no come insectos pues algunos se asocian a algún tipo de daño por envenenamiento



**Figura 6.** Mujeres del desierto elaborando quesos, tortillas y salsa de molcajete. Fotografías de Luz Emilia Lara y Bretón.

### Algunas reflexiones a propósito de las apariencias

Los casos documentados aquí muestran, en principio, un marcado contraste respecto a las apariencias que ambos suponen. En Jalisco (la supuesta granja del país) y en Jocotepec se produce y se gana mucho en términos de producción agrícola. Sin embargo, pese a ello la seguridad alimentaria se encuentra comprometida, una vez que se ha visto la esencia del nuevo paradigma agroalimentario del estado: la producción para la exportación.

El desierto potosino, en cambio, ofrece una visión decididamente distinta; el solo hecho de leer la palabra “desierto” levanta sospechas respecto a la posible práctica de cualquier forma de producción agroalimentaria. Contra todo, lo que se pueden encontrar allí es una variedad de prácticas y saberes que, anclados y desarrollados en y para un territorio particular, han posibilitado una notable diversidad de manifestaciones alimentarias que posibilitan y mantienen la vida en sociedad.

Para acentuar el contraste, el caso de la alimentación del desierto potosino muestra que mientras la producción agropecuaria se mantenga en manos de los locales, la alimentación estará vinculada a la producción local. Aquí, los roles de género en la organización de la alimentación (producción, preparación y consumo) permiten un consumo más eficiente basado en el trabajo familiar y con ello una mejor transmisión intergeneracional de la cultura gastronómica y agropecuaria.

Por el contrario, con la entrada de capitales y agentes externos, como en el caso de las *berries*, la alimentación se encuentra menos localizada o desterritorializada. Las consecuencias no se limitan a lo dietético-alimentario, sino que alcanzan también, de manera notable, los ámbitos de lo social y lo ambiental. Si bien persisten ciertas prácticas tradicionales, los recambios generacionales (sumados a los procesos de migración laboral) provocan la concentración de las prácticas agroindustriales que aquí se han descrito.

No obstante, en el comer intervienen múltiples factores culturales (como las creencias religiosas, las posiciones intergeneracionales, los roles de género, y los saberes locales relacionados a las prácticas alimentarias y a las propiedades y atributos de los alimentos), ambientales (como los recursos de suelo y agua característicos del territorio en donde las prácticas agroalimentarias se encuentran ancladas, así como las condiciones en las que se encuentren los mismos), económicos y políticos (como los intereses gubernamentales y transnacionales para propiciar reconversiones agrícolas bajo lógicas productivas intensivas y para la exportación), así como históricos (como las transformaciones agroalimentarias

situadas y desarrolladas en un tiempo y espacio concretos), entre otros.

No se pretende de ningún modo haber ofrecido una respuesta para la pregunta de ¿Por qué comemos lo que comemos? En todo caso, lo que se ha mostrado aquí es una mirada proveniente desde otro ángulo para ampliar la visión del fenómeno alimentario. Para los autores queda la esperanza de haber incitado la consideración y el reparo de otros horizontes acaso ignorados por el lector, en los que se puedan encontrar reflexiones interesantes y, por qué no, nuevos campos de estudio e indagación científica.

### Referencias

- Contreras, J., y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel
- De Garine, I. (1999). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional* (pp.13-34). Ediciones la Val de Onsera.
- El Informador (2023, 10 de marzo). Se incrementa producción de las berries en Jalisco. <https://www.informador.mx/Economia-de-Jalisco-Se-incrementa-produccion-de-las-berries-en-el-Estado-l202303100001.html>
- El Informador (2023, 1 de mayo). Jalisco consolida su liderazgo en el sector agropecuario. <https://www.informador.mx/economia/Economia-mexicana-Jalisco-consolidasu-liderazgo-en-el-sector-agropecuario-20230501-0016.html>
- El Informador (2023, 4 de octubre). Jalisco consolida liderazgo en sector agroalimentario. <https://www.informador.mx/Jalisco-consolida-liderazgo-en-sector-agroalimentario-l202310040008.html>
- Escalante, R., y González, F. (2018). El TLCAN en la agricultura de México: 23 años de malos tratos. *Ola Financiera*, 2(29); 85-104. <https://doi.org/10.22201/fe.18701442e.2018.29.64143>
- Flores Jiménez, M. (2006). *Crónicas de San Francisco Xocotepec*. Editorial Lagartija Azul
- González, F. J., Rebollar, S., Hernández, J., Morales, J. L., y Ramírez, O. (2019). Situación actual y perspectivas de la producción de berries en México. *Revista de Agronegocios*, 44, 260-272. <https://www.redalyc.org/journal/141/14161295012/html/>
- González-Flores, J. J. (2021). *Relación entre los cambios en la producción agroalimentaria local y la calidad de la dieta en una población rural del estado de Jalisco* [Tesis de Maestría, Universidad de Guadalajara]. Repositorio del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición.
- Hernández, E. (2023, 24 de abril). Berries superan a la cerveza y el tequila: son el alimento mexicano con más ventas al mundo. *Forbes*. <https://www.forbes.com.mx/berries-superan-a-la-cerveza-y-el-tequila-son-el-alimento-mexicano-con-mas-ventas-al-mundo/>
- Housni, F. E., Lares-Michel, M., Aguilera-Cervantes, V. G., Guízar Mateos, I., Bracamontes del Toro, H., y Michel Nava, R. M. (2018). Impacto de la producción de berries sobre el comportamiento alimentario en una población de Jalisco, México. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios*, 9(1), 11-23. <https://doi.org/10.22201/fesi.20071523e.2018.1.463>
- Lara y Bretón, L. E. (2017). *Configuración socioambiental en los agroecosistemas húmedo y seco de México: Ahuacapán, Jalisco y Pocitos, San Luis Potosí* [Tesis de doctorado. CIESAS-Occidente]. Repositorio Institucional del CIESAS: <http://ciesas.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1015/824>
- López-Espinoza, Martínez-Moreno, A. G., Aguilera-Cervantes,

- V. G., Salazar-Estrada, J. G., Navarro-Meza, M., Reyes-Castillo, Z., García-Sánchez, N. E., y Jiménez-Briseño, A. (2018). Estudio e investigación del comportamiento alimentario: Raíces, desarrollo y retos. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios*, 9(1), 107-118. <https://doi.org/10.22201/fe-si.20071523e.2018.1.465>
- MacClancy, J., y Macbeth, H. (2004). Introduction. How to do anthropologies of food. En H. Macbeth y J. MacClancy (Eds.), *Researching Food Habits. Methods and Problems* (pp. 1-14). Berghahn Books.
- Macías, A. (2014). Tú produce, del resto yo me encargo. Integración transnacional hortofrutícola en el Sur de Jalisco, México. En H. González & M. Calleja (Eds.), *Dinámica Territorial Agroalimentaria en Tiempos de Glocalización* (pp. 181-218). Universidad de Guadalajara.
- Martínez-Moreno, A. G. (2018). Introducción. En A. López-Espinoza, A. G. Martínez Moreno y V. G. Aguilera-Cervantes (Coords.), *Investigaciones en Comportamiento Alimentario. Reflexiones, alcances y retos* (pp. XI-XV). Porrúa.
- Nigh, R. (2014). Soberanía alimentaria y resistencia campesina. Hacia una ecología política de la agricultura campesina. En H. González y M. Calleja (Eds.), *Dinámica Territorial Agroalimentaria en Tiempos de Glocalización* (pp. 99-134). Universidad de Guadalajara.
- Otero, G., y Pechlaner, G. (2013). La dieta estadounidense y la dependencia alimentaria en América Latina. *Estudios Críticos del Desarrollo*, 3(5), 27-50. <https://estudiosdeldesarrollo.mx/estudioscriticosdeldesarrollo/wp-content/uploads/2019/01/ECD5-2.pdf>
- Padilla, H. (2017). *Jalisco Gigante Agroalimentario. Desarrollo económico y bienestar*. [https://sader.jalisco.gob.mx/sites/sader.jalisco.gob.mx/files/jalisco\\_gigante\\_agroalimentario\\_2017.pdf](https://sader.jalisco.gob.mx/sites/sader.jalisco.gob.mx/files/jalisco_gigante_agroalimentario_2017.pdf)
- Romo, P. (2016, 14 de diciembre). Jalisco se consolidó como el gigante agroalimentario. *El Economista*. <https://www.economista.com.mx/estados/Jalisco-se-consolido-como-el-gigante-agroalimentario-20161214-0149.html>
- Sánchez-Sánchez, D. (2023). Las juventudes rurales ante el "Gigante Agroalimentario" en Jalisco, México. Reflexiones sobre afectación ambiental y justicia intergeneracional. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 28(102). <https://doi.org/10.5281/zenodo.8027788>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2023, 27 de julio). Berries, segundo producto del campo con mayor valor de exportación: Agricultura. *Prensa Gobierno de México*. <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/berries-segundo-producto-del-campo-con-mayor-valor-de-exportacion-agricultura?idiom=es>
- Serrano, E., y Cussó, X. (2012). Soberanía alimentaria y cambios en la dieta en México 1961-2009. Una primera aproximación a partir de los datos sobre consumo aparente de la FAO. *Working Papers (Universitat Autònoma de Barcelona. Unitat d'Història Econòmica)*, 7(1). [http://www.h-economica.uab.es/papers/wps/2012/2012\\_07.pdf](http://www.h-economica.uab.es/papers/wps/2012/2012_07.pdf)
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2022). Estadística de Producción Agrícola 2022. <http://info-siap.siap.gob.mx/gobmx/datosAbiertos.php>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2023). *Expectativas agroalimentarias 2023*. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/819645/Expectativas-2023.pdf>
- Veltmeyer, H. (2023). La dinámica de agroextractivismo en América Latina. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, 8(15). <https://ojs.ceil-conicet.gov.ar/index.php/revistaalas-ru/article/view/1093>