



Estudio y caracterización de selección de alimentos en hogares mediante el método cualitativo

Study and characterization of food selection in households using a qualitative approach

Madeline de Jesús López Larios^{1,*} , Claudia Llanes Cañedo² , Hugo Concepción Rodríguez Chávez¹ , Luis Ángel López Giménez³

¹Laboratorio de Estudios Turísticos para la Sustentabilidad (LETS), Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara, México

²Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN), Universidad de Guadalajara, México

³Departamento de Psicología, Educación y Salud, Instituto Tecnológico Superior de Occidente (ITESO), Guadalajara, México

*Autor de correspondencia: Av. Enrique Arreola Silva 888, Colonia Centro, 49000, Ciudad Guzmán, Jalisco, México, madeline.lopez@cusur.udg.mx

Artículo de investigación

Resumen

La presencia de enfermedades crónico-degenerativas se ha relacionado con los procesos de selección de alimentos de las personas. En este contexto, las metodologías cualitativas permiten estudiar y caracterizar dichos procesos dentro de los hogares, considerados como unidad de análisis importante para comprender los factores familiares y sociales que influyen en la selección de alimentos. El objetivo de este estudio fue caracterizar la selección de alimentos en hogares desde una perspectiva cualitativa. Se realizó una revisión documental para identificar tendencias y características relevantes en investigaciones previas sobre selección de alimentos, particularmente aquellas que abordan factores sociales y emplean metodologías cualitativas y mixtas. Asimismo, se presenta un estudio de caso basado en un diseño transversal con enfoque cualitativo, que utilizó técnicas de mapeo, censo, entrevistas semiestructuradas y observación no participativa. Los hallazgos muestran que la selección de alimentos en los hogares es diversa y está influída principalmente por las tradiciones familiares, las expectativas de los visitantes y los aspectos económicos. El estudio indica que el uso de metodológicas cualitativas ofrece una perspectiva más amplia para analizar los comportamientos alimentarios y las interacciones sociales que intervienen en la selección de alimentos. Finalmente, se reflexiona sobre las limitaciones del estudio, como la subjetividad en la interpretación y las dificultades para generalizar los hallazgos, y se plantean algunas directrices para futuras investigaciones.

Palabras clave: metodología cualitativa, selección de alimentos, hogares

Abstract

The presence of chronic degenerative diseases has been associated with individuals' food selection processes. In this context, qualitative methodologies allow the study and characterization of these processes within households, which are considered an important unit of analysis for understanding the family and social factors that influence food selection. The aim of this study was to characterize food selection in households from a qualitative perspective. A documentary review was conducted to identify relevant trends and characteristics in previous research on food selection, particularly studies addressing social factors and employing qualitative and mixed methodologies. In addition, a case study is presented based on a cross-sectional design with a qualitative approach, using mapping, census, semi-structured interviews, and non-participant observation techniques. The findings show that food selection in households is diverse and is mainly influenced by family traditions, visitors' expectations, and economic factors. The study indicates that the use of qualitative methodologies offers a broader perspective for analyzing



Copyright: © 2026 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.

eating behaviors and the social interactions involved in food selection. Finally, the limitations of the study, such as subjectivity in interpretation and difficulties in generalizing the findings, are discussed, and directions for future research are proposed.

Keywords: qualitative methodology, food selection, households

Introducción

La selección de alimentos es un proceso complejo y diverso. Es por ello que su estudio se ha ampliado, pues ha sido necesario abordar este fenómeno desde distintas áreas del conocimiento, lo que ha dado lugar al planteamiento de diferentes perspectivas. Para Nestlé et al. (1998), existen diversos factores ambientales como la presión de grupo, la publicidad y otros determinantes culturales, además de los valores sociales y políticos y las consideraciones económicas, que constituyen obstáculos para el cambio de dieta. Por otro lado, Rimal et al. (2001) refieren que existen variables en la selección de alimentos que pueden ser representadas por planificadores de comidas, lo que implica hogares más educados al momento de comprar alimentos y, por consiguiente, la identificación de patrones estables que se presentan en la selección de alimentos. Por su parte, Rozin (2002) menciona que los factores biológicos y culturales establecen obligaciones o predisposiciones dentro de las cuales los individuos desarrollan un conjunto particular de preferencias y actitudes. Para Contreras (1992), tanto a nivel mundial (entre diferentes países) como a nivel del hogar (por grupos de edad), se observan contradicciones entre valores, modos de vida, estilos gastronómicos y preferencias alimentarias. Este mismo autor también señala la relevancia de conocer lo que no se come y las razones por las cuales no se consume aquello que es comestible, en relación con la selección que se hace de los alimentos.

Para Gibson (2006), comer implica la activación de vías cerebrales de recompensa, la habitualidad en la elección de alimentos, el tamaño de las porciones y el momento de las comidas. Por su parte, Jones (2007) refiere que no solo los alimentos, sino también las formas de prepararlos y adquirirlos, forman parte del discurso simbólico relacionado con la identidad, los valores y las actitudes. Es así, que la identidad y el simbolismo alimentario afectan de manera significativa la elección de alimentos. No sólo interviene la dimensión social de las costumbres y tradiciones gastronómicas, sino también la importancia de las experiencias sensoriales en las decisiones que toman las personas respecto a sus hábitos alimentarios. Esto incluye expresiones, ideologías, concepciones y situaciones que han estado presentes en la experiencia del individuo y que se relacionan con la selección de alimentos.

Delaney y McCarthy (2009) refieren que en la selección de alimentos existen diversos factores que influyen en lo que la gente elige para comer, como los factores fisiológicos (diferencias individuales como la predisposición genética y los rasgos de personalidad), el aprendizaje a lo largo de la vida, la influencia social y el papel de los contextos micro y macro, como los entornos culturales particulares. Estos autores mencionan el hogar y el lugar de trabajo como dos microcontextos clave que incorporan consideraciones sociales y de gestión de las relaciones en torno a la alimentación. Para Gillespie y Johnson-Askew (2009), las personas basan sus decisiones en la comprensión de su realidad, entendida como una construcción social en la que reflejan sus valores y avanzan hacia sus percepciones de salud y bienestar. Estas decisiones se entrelazan con otras funciones de la familia, lo

que incluye la crianza, la socialización y el suministro de otros bienes y servicios, por lo que las decisiones a corto plazo influyen en decisiones futuras. Esto incluye factores en la toma de decisiones, como la exposición a nuevos alimentos y/o situaciones de la alimentación a lo largo del curso de la vida, el cambio de prioridades entre los objetivos de la familia, el desarrollo de habilidades para comer y el conocimiento de aspectos relacionados con la nutrición.

Blake et al. (2011) argumentan que existen contextos conductuales de afrontamiento en la selección de alimentos, relacionados con condiciones laborales (tiempo, tensión laboral y acceso de alimentos en el lugar de trabajo) y familiares (estado civil, empleo de la pareja y número de hijos), las cuales determinan las condiciones en que se realiza la elección de alimentos. En este contexto, Gillespie y Johnson-Askew (2009) y Blake et al. (2011) coinciden en señalar las implicaciones nutricionales de la selección de alimentos que realizan los padres de familia en el hogar, quienes utilizan combinaciones de estrategias a lo largo del día para integrar las demandas alimentarias del trabajo y la familia, de acuerdo con sus contextos de comportamiento e ingesta alimentaria.

Para Aranceta (2013), la evolución de la alimentación a lo largo de la historia ha estado influida por cambios sociales, políticos y económicos. Los grandes viajes y descubrimientos contribuyeron a la diversificación de la dieta, mientras que los hábitos de consumo se estructuran de acuerdo con la oferta alimentaria disponible en un momento determinado, la cual depende en buena medida de factores geográficos, climáticos, políticos y económicos. Según Amone (2014), la comida sirve para consolidar la pertenencia a grupos y para establecer distinciones entre ellos. A través de los encuentros con otras identidades, la etnicidad como proceso en la elección de alimentos refleja su carácter cambiante y multifacético. Aunque la selección de alimentos está en gran parte determinada por la cultura y la disponibilidad de productos alimenticios, las condiciones climáticas también influyen en este proceso.

Según Martín (s.f.), la identidad representa lo que es una persona y la forma en que es reconocida por los demás, y puede observarse a través de la selección de alimentos y de la comida que consume, ya que los alimentos se convierten en una representación de lo que la persona es. En este sentido, las preferencias alimentarias étnicas solo se convierten en marcadores de identidad en presencia de "extranjeros" (Quan y Wang, 2004).

Como puede observarse, los estudios, enfoques y perspectivas desde los cuales se aborda la selección de alimentos son diversos. Estos autores muestran distintas aproximaciones teóricas y metodológicas al estudio de la selección de alimentos, las cuales se retomarán como parte de las reflexiones finales de este manuscrito.

Para este trabajo se realizó un análisis desde el método documental, mediante la recopilación, análisis e interpretación de información existente en investigaciones sobre selección de alimentos (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2020). Este método implicó una revisión exhaustiva de material bibliográfico y documental. Con el fin de identificar

tendencias y características metodológicas comunes en estudios sobre selección de alimentos, se llevó a cabo una revisión de la literatura bajo dos premisas principales. Por un lado, se identificaron temas, elementos y factores abordados en estudios de selección de alimentos, con el propósito de mostrar aquellas temáticas que los autores, desde diferentes perspectivas, consideran relevantes para su comprensión. Posterior a ello, se hizo una identificación de estudios que han abordado los procesos de selección de alimentos desde diferentes propuestas metodológicas, especialmente cualitativas y mixtas que dan como resultado una perspectiva integradora. Como técnica se utilizó el análisis de contenido, lo que permitió identificar tendencias y temas recurrentes en los documentos analizados. Como instrumentos se emplearon matrices de análisis, las cuales facilitaron la organización de la información, la comparación de conceptos y la identificación de diseños de investigación, de acuerdo con Creswell y Creswell (2023) y Sampieri et al. (2010).

En la siguiente sección se presentan estudios relacionados con el modelo de procesos de selección de alimentos. Posteriormente, se expone un caso de estudio en el que se aplicó dicho modelo en hogares, con el fin de mostrar una perspectiva metodológica y propositiva para el estudio de la selección de alimentos.

La selección de alimentos

En el estudio de la selección de alimentos se han consolidado modelos teóricos e hipotéticos que han servido como base para distintas investigaciones. Para el análisis de la selección de alimentos en hogares, se eligió el Modelo del proceso de selección de alimentos de Furst et al. (1996), debido a que se plantea desde una perspectiva integradora. En este modelo se estudian los factores y procesos que intervienen en la selección que las personas hacen de sus alimentos.

A partir del uso de este modelo, se ha propuesto cómo se construyen los procesos de selección de alimentos (Blake, 2006), se han identificado esquemas personales y familiares que se presentan en los hogares (Blake y Bisogni, 2003), así como diversos contextos conductuales en los que ocurre la selección de alimentos (Blake et al., 2011). Asimismo, se ha documentado la manera en que las personas generan estrategias de adaptación para la selección de sus alimentos (Blake, 2006).

Diversos estudios han empleado enfoques cualitativos para analizar la selección de alimentos desde el curso de vida, la identidad y los contextos sociales. Devine et al. (1999) analizaron opciones de alimentos vinculadas a eventos y experiencias del curso de la vida y su asociación con el consumo de frutas y hortalizas en distintos grupos étnicos. Falk et al. (1996) estudiaron los procesos de elección de alimentos en adultos mayores que vivían de forma independiente, mientras que Furst et al. (1996) examinaron la selección de alimentos mediante entrevistas a profundidad con personas responsables de la compra de alimentos. Connors et al. (2001) analizaron la gestión de valores en la toma de decisiones alimentarias en distintos contextos sociales.

Otros trabajos se han centrado en los sistemas de alimentación personal, las identidades relacionadas con la alimentación y los esquemas de selección de alimentos en contextos específicos. Smart y Bisogni (2001) estudiaron los sistemas de alimentación de jugadores universitarios de hockey; Bisogni et al. (2002) abordaron la relación entre

identidad y alimentación en adultos; y Blake y Bisogni (2003) analizaron esquemas personales y familiares de selección de alimentos en mujeres rurales. Asimismo, se han documentado las relaciones entre trabajo, curso de vida y selección de alimentos (Bisogni et al., 2005; Devine, 2005; Devine et al., 2003), así como los procesos cognitivos implicados en la construcción de opciones alimentarias en distintos contextos (Blake, 2006; Blake et al., 2007, 2008).

Devine et al. (2009) estudiaron la relación entre las condiciones de trabajo y las estrategias de adaptación de los padres en la selección de alimentos, a partir de un estudio piloto que analizó cómo el contexto laboral influye en las decisiones alimentarias familiares. Blake et al. (2009) realizaron un estudio centrado en la satisfacción de los padres empleados y su relación con las estrategias de adaptación a la selección de alimentos, considerando influencias asociadas al género y a la estructura familiar.

Por su parte, Sobal y Bisogni (2009) analizaron la construcción de las decisiones de selección de alimentos desde una perspectiva construccionalista de la definición social, desarrollando de manera inductiva un modelo del proceso de selección de alimentos que organiza un amplio espectro de factores y dinámicas involucrados en los comportamientos alimentarios. Asimismo, Blake et al. (2011) estudiaron los contextos conductuales, las estrategias de afrontamiento en la selección de alimentos y su relación con la calidad de la dieta. Finalmente, Carson et al. (2013) examinaron las influencias que intervienen en los comportamientos de selección de alimentos en adultos con condiciones de salud mental, con el objetivo de comprender los factores asociados a la salubridad de dichas prácticas alimentarias.

La evidencia derivada de estos trabajos muestra que el análisis del comportamiento alimentario desde una perspectiva social, a través del Modelo del proceso de selección de alimentos de Furst et al. (1996), constituye una herramienta ampliamente utilizada para el estudio de la selección de alimentos. Asimismo, se reconoce la pertinencia del uso de metodologías cualitativas para comprender los procesos de selección de alimentos que se desarrollan en los hogares, considerando los distintos contextos en los que estos ocurren.

Con el fin de mostrar cómo los métodos cualitativos permiten una perspectiva más amplia y detallada en el estudio de los comportamientos alimentarios, el presente trabajo utiliza el Modelo del proceso de selección de alimentos de Bisogni et al. (2003) desde un enfoque cualitativo. Si bien el estudio se sitúa en un contexto turístico específico, se considera que la metodología empleada es aplicable al análisis de la selección de alimentos en la vida cotidiana de los hogares (López-Larios, 2017), lo que permite describir las interacciones y comprender cómo las familias seleccionan los alimentos en contextos festivos.

El objetivo general de esta investigación fue caracterizar los procesos de selección de alimentos en hogares que reciben turistas y visitantes durante la Fiesta patronal de Zapotlán el Grande, Jalisco a partir del uso del Modelo del proceso de selección de alimentos de Bisogni et al. (2003), desde una perspectiva cualitativa.

Métodos

Para esta investigación se realizó un estudio de corte transversal, con enfoque cualitativo y método descriptivo. Esto permitió

interpretar y analizar el fenómeno desde una perspectiva social (Álvarez-Gayou, 2003; Mejía y Sandoval, 1999; Namakforoosh, 2005; Sampieri et al., 2010) al dar cuenta de significados, actividades, acciones e interacciones cotidianas de los sujetos observados en un contexto específico. Esta metodología permitió entrar en contacto con el contexto en que se llevan a cabo procesos de selección de alimentos en hogares. Como parte del diseño, se llevó a cabo una revisión documental y se realizó trabajo de campo en tres momentos distintos.

Contexto del estudio

El estudio se desarrolló en el marco de la Fiesta patronal de Zapotlán el Grande, Jalisco, celebración que tiene su origen en un terremoto ocurrido el 22 de octubre de 1749. Durante esta festividad se identifican diversos momentos en los que se presentan expresiones culinarias, entre los que se encuentran los ensayos de danzantes, el reparto de décimas, el novenario de la fiesta patronal, el Enroso de la Virgen del Rosario, el Enroso del Señor San José, la ruta permanente y complementaria del 23 de octubre, así como la visita a la casa del mayordomo en curso y del nuevo mayordomo.

Delimitación del área de estudio

Con el fin de delimitar el objeto de estudio y cumplir con el objetivo de la investigación, se optó por trabajar únicamente con la denominada "ruta permanente". Esta corresponde al recorrido anual de carros alegóricos, danzantes y el trono con las imágenes de la Sagrada Familia. La ruta está conformada por nueve calles y cuatro portales, con una distancia aproximada de 3.2 km. A lo largo de esta ruta, la mayoría de los hogares reciben turistas y/o visitantes durante la festividad. Aunque el recorrido tiene una duración aproximada de cinco horas, en los hogares se preparan diversos alimentos bajo una dinámica alternada de consumo y convivencia que se extiende durante todo el día.

Participantes

Los participantes del estudio fueron los anfitriones de los hogares ubicados en la ruta permanente, entendidos como las personas propietarias y/o habitantes de las viviendas visitadas. En el ámbito del turismo, estos participantes son reconocidos como habitantes de la comunidad receptora y cumplen un rol de acogida dentro del sector turístico, en este caso, desde el espacio doméstico.

Trabajo de campo

Bajo las consideraciones de Sampieri et al. (2010), durante el trabajo de campo se observaron eventos, se establecieron vínculos con la comunidad objeto de estudio y se recuperó el punto de vista de los participantes respecto a cuestiones vinculadas con el planteamiento del problema. Asimismo, se recabaron datos sobre los conceptos, el lenguaje y las formas de expresión de los participantes, se identificaron los procesos sociales presentes en el entorno y se registró la manera en que estos operan en el contexto estudiado.

Mapeo y observación. En la primera etapa se llevó a cabo un mapeo y observación no participante, con el objetivo de identificar cuántos hogares integraban la ruta permanente. Como instrumento se utilizó una guía estructurada de observación, bajo las consideraciones de Casilimas (1996) y Peña (2006). Esta etapa permitió identificar fachadas de negocios y hogares, así como obtener un conteo de los

mismos, lo que dio paso a la segunda etapa del trabajo de campo. Para lograr los objetivos de investigación, se tomó la decisión de trabajar sólo con hogares.

Censo y encuesta. En la segunda etapa se realizó un censo en los hogares y se aplicó una encuesta, considerando estas técnicas como recursos formales para conocer especificidades de una población (Valdés, 1995). El censo se realizó con el fin de obtener un recuento de hogares que recibían visitantes y/o turistas y con ello seleccionar aquellos más representativos para entrevistas.

La encuesta estuvo compuesta por tres secciones. La primera, con los siguientes apartados: número de equipo encuestador (EQ), segmento de ruta (SR), calle de ruta (Ca), número de hogar (#C), género (GE), visita 1, visita 2, visita 3 y la pregunta: ¿La persona encuestada se recomienda para entrevista a profundidad? Este apartado con el fin de identificar si el hogar contaba con alguna particularidad en selección de alimentos. La segunda sección estuvo integrada por siete preguntas para obtener información de los visitantes o turistas que recibe el hogar encuestado. Estas fueron respecto a: género de la persona que respondió la encuesta, si reciben turistas y/o visitantes en los hogares; número aproximado de personas que se reciben y su lugar de procedencia; tipos de alimentos que los anfitriones prefieren preparar el 23 de octubre; número de generaciones que han preparado alimentos en los hogares y, por último, respondieron si participarían o no, en una entrevista semiestructurada. La tercera sección incluyó datos administrativos como código de encuesta, fecha y firma del investigador responsable.

El censo se realizó durante un periodo de 22 días. En los hogares donde no se obtuvo respuesta en la primera visita, se realizó una segunda visita en un horario distinto. En total se aplicaron 231 encuestas, de las cuales se descartaron 46 por errores en el llenado, respuestas incompletas o poco claras, quedando un total de 185 encuestas válidas. Se excluyeron negocios, vecindades, departamentos, casas vacías, en venta o en construcción.

Entrevistas. En la tercera etapa del trabajo de campo se realizaron entrevistas a los anfitriones de los hogares seleccionados, utilizando la técnica de entrevista semiestructurada, en la cual el investigador plantea preguntas que considera convenientes y establece un estilo propio y personal de conversación (Corbetta, 2007; Galindo 1998).

El instrumento utilizado para entrevistas fue la guía cualitativa "Creando diálogos en la selección de alimentos" basada en el modelo de Bisogni et al. (2003). Dicha guía fue traducida al español y adaptada para el presente estudio, con autorización de los autores. De las 147 preguntas originales, se seleccionaron 76 organizadas en seis secciones.

La primera sección se incluyó con el propósito de generar empatía con la persona entrevistada. En las secciones dos a cinco se abordaron aspectos relacionados con la selección de alimentos a lo largo del curso de vida, las influencias básicas y el sistema alimentario personal. En la sección seis se incorporaron consideraciones específicas sobre la selección de alimentos en un día de fiesta patronal, tales como el menú, las compras y el espacio físico. Previo a su aplicación definitiva, la guía de entrevista fue sometida a una prueba piloto que permitió realizar ajustes.

Antes de la realización de las entrevistas, se acudió a los hogares para gestionar la fecha y el horario de aplicación, de acuerdo con la disponibilidad de los participantes. Se

realizaron entre una y cinco visitas por hogar. De los diez hogares seleccionados, en uno no se aceptó participar y en otro no se obtuvo respuesta, por lo que finalmente se realizaron entrevistas en ocho hogares. Para su organización, se elaboró una agenda con fechas y horarios.

A cada hogar participante se le asignó un código alfanumérico con el fin de resguardar la confidencialidad de los participantes. Estos códigos fueron utilizados en lugar de nombres propios para la presentación de testimonios en los resultados. Los hogares, se identificaron como: el hogar de encuentro (1HE), el hogar tradicional (2HT), el hogar de cambio (3HC), el hogar de los 18 alimentos diferentes (4H18), el hogar con historia en selección de alimentos (5HH), el hogar que se prepara toda la semana (6HS), el hogar del pozol (7HP), el hogar del anfitrión (8HA).

Cada uno de los hogares presentó características particulares que enriquecieron la diversidad de la muestra, relacionadas principalmente con: el número de personas que se reciben, y el tipo, la cantidad y diversidad de alimentos que preparan. Esto bajo las consideraciones de Casilimas (1996) y Peña (2006). Desde una perspectiva metodológica, la selección del número de hogares para entrevistas se realizó considerando dos principios señalados por Peña (2006): la pertinencia, vinculada con la capacidad de los participantes para aportar información relevante, y la adecuación, relacionada con la obtención de información suficiente para una descripción detallada una vez alcanzado el punto de saturación.

El periodo de aplicación de entrevistas fue de tres meses. En promedio, cada entrevista tuvo una duración de 41 minutos, y se dedicaron aproximadamente seis horas a la transcripción de cada una. También se utilizó un diario de campo, en el cual se incluyó la descripción del ambiente y el contexto de los hogares. Asimismo se registraron detalles de aquellos acontecimientos encontrados en la conducta observada de los participantes, esto bajo las consideraciones de Carbó (2007) y Sampieri et al. (2010).

Análisis de la información

La información obtenida en el censo fue capturada en Microsoft Excel versión 2010 y analizada mediante estadística descriptiva, calculando frecuencias y porcentajes. A partir de estos datos se identificaron categorías de hogares que representaban la diversidad de la muestra, lo que permitió seleccionar aquellos que serían incluidos en la fase de entrevistas. Las entrevistas fueron transcritas en Microsoft Word y analizadas mediante la técnica de *Framework analysis*, variante del análisis de contenido (Ritchie y Spencer, 1994). Este enfoque de análisis cualitativo permite reducir y organizar la información mediante procesos de síntesis, siguiendo cinco etapas: familiarización con los datos, identificación de temáticas, codificación, elaboración de matrices y mapeo e interpretación de la información. Posteriormente en Microsoft Excel se realizó un análisis por minuto, en el cual se identificaron temas relacionados con la selección de alimentos. Se tomaron fragmentos de las entrevistas para citas textuales y se les asignó un código a los temas identificados. Después se elaboró una lista de temas encontrados en selección de alimentos y se identificaron las ocurrencias.

Consideraciones éticas

La investigación se condujo conforme a los principios éticos establecidos en la Declaración de Helsinki (Manzini, 2000;

Laporte y Vallvé, 2001). Todos los participantes firmaron un consentimiento informado en donde se especificaron el objetivo de la investigación, la forma de participación, el uso de la información obtenida y el derecho de retirarse del estudio en el momento que así lo decidiera el participante. En la carta de consentimiento informado, el participante expresaba que había leído, comprendido y aclarado las dudas que tuviese respecto a su participación. En este mismo documento se le solicitó su firma de consentimiento. Al participante se le dejó una copia de los documentos de consentimiento.

Resultados

A partir del análisis de los datos obtenidos, se caracterizaron ocho hogares en función de los procesos de selección de alimentos que realizan durante un día de fiesta. Entre las particularidades identificadas se observaron diferentes dinámicas en la selección que se hace de los alimentos: algunos intercambian comida entre vecinos mientras que otros la comparten o la regalan. En los hogares se seleccionan alimentos por diferentes motivos, entre ellos: por practicidad, por salud o por tradición. También se encontraron diversas formas, significados y atributos en la preparación y uso de los platillos. Por ejemplo, el pozole es considerado por los anfitriones como un platillo tradicional para el día de la fiesta con atributos de ser práctico en su preparación y rendidor, ya que refieren que alcanza para todos los invitados que se reciben en el hogar.

También hubo diferencias en la forma en que se preparan los hogares para recibir a los turistas y/o visitantes o en lo que representa para ellos un platillo. Por ejemplo, los anfitriones limpian y adecuan espacios en el hogar con hasta dos semanas de anticipación. Además, se identificaron cambios en las prácticas alimentarias por cuestiones religiosas y de género, entre otros aspectos. Bajo tal contexto se encontró diversidad para la muestra, lo que permitió caracterizar los procesos de selección de alimentos que se realizan en dichos hogares.

Los hallazgos de este estudio muestran que la selección de alimentos en estos hogares está profundamente influenciada por una combinación de tradiciones familiares, factores económicos y las expectativas de los visitantes. En particular, se observó que los anfitriones tienden a preparar comidas tradicionales como una forma de mantener las costumbres locales y satisfacer las expectativas de los turistas. También se identificó una fuerte influencia de las generaciones anteriores en la selección de alimentos, con una transmisión intergeneracional de recetas y prácticas alimentarias.

Discusión

La presente investigación se planteó como una perspectiva analítica sobre la aplicación de métodos cualitativos en el estudio de la selección de alimentos, con el propósito de contribuir a una comprensión más profunda de este fenómeno. Se identifican dos ejes principales de reflexión: las áreas de oportunidad y limitaciones en los estudios sobre selección de alimentos, y los aspectos metodológicos que se deben tomar en cuenta en la implementación de métodos cualitativos y mixtos.

En la literatura revisada se encontraron categorías de abordajes desde diferentes perspectivas metodológicas que de alguna manera están asociadas al campo del comportamiento alimentario. Por un lado, estudios con variables biológicas como la predisposición genética, factores

psicológicos como las actitudes y preferencias personales. También se identificó una tendencia a estudios con factores socioculturales y ambientales en la que se destaca interés por estudiar el simbolismo alimentario, la identidad y la pertenencia a grupos. Otros autores centraron sus estudios en aspectos de contexto a nivel micro y macro, en el cual se exploraron tanto factores laborales como familiares. Lo que habla de la complejidad de la selección de alimentos. Otro aspecto que también se presenta es que se tiende a minimizar factores culturales y su influencia en la selección de alimentos. En este sentido sería valioso desarrollar técnicas y herramientas cuantitativas que incluyan aspectos cualitativos. En los estudios revisados se identifican ciertas limitaciones en la variabilidad de la muestra. En investigaciones futuras, se deberían considerar muestras más diversas, en diferentes contextos.

Entre las áreas emergentes de estudio destacan el simbolismo, la identidad alimentaria y el impacto de la globalización en la diversificación de la dieta en las poblaciones. Estos elementos refuerzan la necesidad de desarrollar enfoques metodológicos más integrados que consideren el contexto social, las influencias psicológicas y las dinámicas culturales en el estudio de la selección de alimentos.

Desde una perspectiva metodológica, es importante reconocer las diferencias entre los enfoques cualitativos y cuantitativos. Mientras los métodos cualitativos se centran en la comprensión de percepciones, experiencias y significados, los cuantitativos privilegian el análisis de variables medibles y generalizables. Con el método cualitativo se busca comprender fenómenos complejos en contextos específicos, mientras que en el método cuantitativo se estudian aspectos cuantificables que sean sujetos a generalizaciones.

La integración de ambos enfoques requiere una planificación cuidadosa, tanto en el diseño del estudio como en el análisis e interpretación de los datos, para evitar la pérdida de coherencia y significancia y razón de ser. El uso de los métodos cualitativos en estudios de corte mixto tiene diversas implicaciones. Primero se debe tomar en cuenta que este tipo de datos, a menudo, son complejos, lo que requiere de habilidades analíticas y conocimiento de procesos sistemáticos cualitativos que permitan al investigador hacer un uso correcto y apropiado de la información. Otro aspecto a considerar es la flexibilidad en los procesos de recolección de datos, lo que dificulta la estandarización de los métodos. Un aspecto que se vuelve un problema para algunas investigaciones de corte cuantitativo.

En algunas ocasiones, el hecho de utilizar ambos métodos no habla necesariamente de un método mixto. Esto depende de las fases de investigación; si un enfoque tiene mayor peso; si se le otorga la misma prioridad o profundidad al análisis de los datos, las funciones a cubrir y si se cuenta con una perspectiva teórica o no que fundamente el uso de cada método. Asimismo, se debe tener cuidado en el manejo e interpretación de los datos cualitativos, ya que este enfoque cuenta con criterios específicos de validez y confiabilidad. Entre ellos se encuentran el tipo de análisis realizado y su adecuada fundamentación metodológica.

Por otro lado, las personas que participan en las investigaciones deben ser tratadas con ética y respeto, dado que contribuyen de manera fundamental al proceso de

obtención de información. Es necesario otorgar credibilidad a los testimonios que proporcionan, ya que la labor del investigador consiste en documentar y analizar lo que ocurre en el contexto estudiado, y no en emitir juicios sobre los hechos observados. Si bien es cierto que estas implicaciones llevan consigo limitaciones y desafíos en este tipo de investigaciones, en este artículo se presentan como aspectos clave en este tipo de investigaciones.

También se debe tomar en cuenta que la incorporación de enfoques cualitativos en áreas que tradicionalmente emplean metodologías de corte cuantitativo ayuda a explorar fenómenos poco comprendidos o a descubrir variables o relaciones que no han sido estudiadas desde el enfoque cuantitativo, por lo que este tipo de estudios supera las limitaciones de estudios previos al ofrecer descripciones detalladas sobre motivaciones, actitudes y experiencias de los participantes, lo que es de suma relevancia en el estudio de los comportamientos alimentarios.

Finalmente, la metodología cualitativa, en la investigación científica brinda una comprensión más detallada de la selección de alimentos en hogares. Esto se plantea así, a partir de considerar tres aportes principales: 1) la complementariedad de los datos, mientras los datos cuantitativos permiten identificar correlaciones entre variables a través de diferentes pruebas estadísticas, los datos cualitativos ayudan a comprender experiencias y perspectivas de los participantes del estudio; 2) la triangulación de los datos, esto permite contrastar los hallazgos que se obtienen a partir de diferentes fuentes de información; 3) la flexibilidad metodológica, esto permite al investigador adaptar la investigación a cómo va sucediendo, de acuerdo a su naturaleza. Estos aspectos son clave y dan contexto y fundamento a la elección de estrategias metodológicas.

Este estudio muestra una propuesta metodológica para analizar los procesos de selección de alimentos en hogares. Los métodos utilizados permiten identificar patrones en la toma de decisiones alimentarias. La metodología aplicada no solo proporciona una visión detallada de las prácticas alimentarias en un contexto festivo, sino que también tiene potencial para ser aplicada en otros estudios de comportamiento alimentarios en diferentes contextos sociales, por ejemplo, en los hogares, en la cotidianidad.

Como parte de los desafíos, es de suma importancia seguir explorando esta línea de investigación en procesos de selección de alimentos. Esto al considerar la integración de métodos mixtos para su estudio y abordaje. De este modo, este artículo presenta la metodología cualitativa como una herramienta integrada para el estudio y caracterización de selección de alimentos en hogares, con el fin de orientar a aquellos que estudian el fascinante mundo de la alimentación y la nutrición.

Referencias

- Álvarez-Gayou, J. L. (2003). *Cómo Hacer Investigación Cualitativa. Fundamentos y Metodología*. Paidós Mexicana.
- Amone, C. (2014). We are strong because of our millet bread: staple foods and the growth of ethnic identities in Uganda. *Journal of the Humanities and Social Sciences*, 18. 159-172. <https://doi.org/10.3176/tr.2014.2.04>
- Aranceta, J. (2013). Preferencias y hábitos alimentarios. En B. J. Aranceta (Ed.), *Nutrición Comunitaria* (pp. 215-229). Elsevier

- Bisogni, C. A., Connors, M., Devine, C. M., y Sobal, J. (2002). Who we are and how we eat: a qualitative study of identities in food choice. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 34(3), 128-139. [https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60082-1](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60082-1)
- Bisogni, C. A., Jastran, M., Shen, L., y Devine, C. M. (2005). A biographical study of food choice capacity: Standards, circumstances, and food management skills. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37(6), 284-291. [https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60158-9](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60158-9)
- Blake, C. E. (2006). *How Adults Construct Food Choice: Categories, Contexts, and Scripts*. [Tesis doctoral, Cornell University]
- Blake, C. y Bisogni, C. A. (2003). Personal and family food choice schemas of rural women in upstate New York. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 35(6), 282-293. [https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60342-4](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60342-4)
- Blake, C. E., Bisogni, C. A., Sobal, J., Devine, C. M., y Jastran, M. (2007). Classifying foods in contexts: how adults categorize foods for different eating settings. *Appetite*, 49(2), 500-510. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.03.009>
- Blake, C. E., Bisogni, C. A., Sobal, J., Jastran, M., y Devine, C. M. (2008). How adults construct evening meals. Scripts for food choice. *Appetite*, 51(3), 654-662. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.05.062>
- Blake, C. E., Devine, C. M., Wethington, E., Jastran, M., Farrell, T. J., y Bisogni, C. A. (2009). Employed parents' satisfaction with food-choice coping strategies. Influence of gender and structure. *Appetite*, 52(3), 711-719. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2009.03.011>
- Blake, C. E., Wethington, E., Farrell, T. J., Bisogni, C. A., y Devine, C. M. (2011). Behavioral contexts, food-choice coping strategies, and dietary quality of a multiethnic sample of employed parents. *Journal of the American Dietetic Association*, 111(3), 401-407. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2010.11.012>
- Carbó, P. A. (2007). La formación reflexiva como competencia profesional. Condiciones psicosociales para una práctica reflexiva. El diario de campo como herramienta. *Revista de Enseñanza Universitaria*, 30, 7-18. <https://institucional.us.es/revistas/universitaria/30/Albertin.pdf>
- Carson, N. E., Blake, C. E., Saunders, R. P., y O'Brien, J. C. (2013). Influences on the food choice behaviors of adults with severe mental illness. *Occupational Therapy in Mental Health*, 29(4), 361-384. <https://doi.org/10.1080/0164212X.2013.848396>
- Casilimas, C. A. S. (1996). *Investigación Cualitativa*. Icfes.
- Connors, M., Bisogni, C. A., Sobal, J., y Devine, C. M. (2001). Managing values in personal food systems. *Appetite*, 36(3), 189-200. <https://doi.org/10.1006/appc.2001.0400>
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología*, (11) 95-111. <https://revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>
- Corbetta, P. (2007). *Metodología y Técnicas de Investigación Social*. McGraw Hill
- Creswell, J. W. y Creswell, J. D. (2023). *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches*. Sage Publications Ltd.
- Delaney, M., y McCarthy, M. (2009). Food choice and health across the life course: A qualitative study examining food choice in older Irish adults. 113th EAAE Seminar "A resilient European food industry and food chain in a challenging world", Chania, Crete, Greece.
- Devine, C. M. (2005). A life course perspective: understanding food choices in time, social location, and history. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37(3), 121-128. [https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60266-2](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60266-2)
- Devine, C. M., Sobal, J., Bisogni, C. A., y Connors, M. (1999). Food choices in three ethnic groups: Interactions of ideals, identities, and roles. *Journal of Nutrition Education*, 31(2), 86-93. [https://doi.org/10.1016/S0022-3182\(99\)70400-0](https://doi.org/10.1016/S0022-3182(99)70400-0)
- Devine, C. M., Wolfe, W. S., Frongillo, E. A., y Bisogni, C. A. (1999). Life-course events and experiences: association with fruit and vegetable consumption in 3 ethnic groups. *Journal of the American Dietetic Association*, 99(3), 309-314. [https://doi.org/10.1016/S0002-8223\(99\)00080-2](https://doi.org/10.1016/S0002-8223(99)00080-2)
- Devine, C. M., Connors, M. M., Sobal, J., y Bisogni, C. A. (2003). Sandwiching it in: spillover of work onto food choices and family roles in low-and moderate-income urban households. *Social Science & Medicine*, 56(3), 617-630. [https://doi.org/10.1016/S0277-9536\(02\)00058-8](https://doi.org/10.1016/S0277-9536(02)00058-8)
- Devine, C. M., Farrell, T. J., Blake, C. E., Jastran, M., Wethington, E., y Bisogni, C. A. (2009). Work conditions and the food choice coping strategies of employed parents. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 41(5), 365-370. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2009.01.007>
- Falk, L. W., Bisogni, C. A., y Sobal, J. (1996). Food choice processes of older adults: a qualitative investigation. *Journal of Nutrition Education*, 28(5), 257-265. [https://doi.org/10.1016/S0022-3182\(96\)70098-5](https://doi.org/10.1016/S0022-3182(96)70098-5)
- Furst, T., Connors, M., Bisogni, C. A., Sobal, J., y Falk, L. W. (1996). Food choice: a conceptual model of the process. *Appetite*, 26(3), 247-266. <https://doi.org/10.1006/appc.1996.0019>
- Galindo, C. L. (1998). *Sabor a ti: Metodología Cualitativa en Investigación Social*. Universidad Veracruzana
- Gibson, E.L. (2006). Mood, emotions and food choice. En R. Shepherd y M. Raats (Eds.), *The Psychology of Food Choice* (pp. 113-140). Ed. Biddle Ltd.
- Gillespie, A. M., y Johnson-Askew, W. L. (2009). Changing family food and eating practices: the family food decision-making system. *Annals of Behavioral Medicine*, 38(Suppl 1), 31-36. <https://doi.org/10.1007/s12160-009-9122-7>
- Hernández-Sampieri, R., y Mendoza, C. (2020). *Metodología de la Investigación: Las Rutas Cuantitativa, Cualitativa y Mixta*. Mc Graw Hill
- Jones, M. O. (2007). Food choice, symbolism, and identity: Bread-and-butter issues for folkloristics and nutrition studies (American Folklore Society Presidential Address, October 2005). *Journal of American Folklore*, 120(476), 129-177. <https://www.jstor.org/stable/4137687>
- Laporte, J. R. y Vallvé, C. (2001). *Principios Básicos de Investigación Clínica*. AstraZeneca.
- López-Larios M. de J. (2017). *Caracterización de los procesos de selección de alimentos en hogares que reciben turistas y visitantes en la ruta permanente de la fiesta patronal de Zapotlán el Grande* [Tesis de Maestría, Universidad de Guadalajara].
- Manzini, J. L. (2000). Declaración de Helsinki: Principios éticos para la investigación médica sobre sujetos humanos. *Acta Bioethica*, 6(2), 321-334. <http://dx.doi.org/10.4067/S1726-569X2000000200010>
- Martin, C. E. (s.f.). What food a person eats identifies who that person is: a qualitative study of personal food choices. <http://cmartin.yolasite.com/resources/Cultural%20Food%20Paper%20NFSC%20429.pdf>

- Mejía, A. R., y Sandoval, S. A. (1999). *Tras las Vetas de la Investigación Cualitativa, Perspectivas y Acercamientos Desde la Práctica*. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO).
- Namakforoosh, M. N. (2005). *Metodología de la Investigación*. Limusa Noriega Editores.
- Nestle, M., Wing, R., Birch, L., DiSogra, L., Drewnowski, A., Middleton, S., ... y Economos, C. (1998). Behavioral and social influences on food choice. *Nutrition Reviews*, 56 (5), 50-64. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.1998.tb01732.x>
- Peña, A. Q. (2006). Metodología de investigación científica cualitativa. En A. Quintana Peña y W. Montgomery (Eds.), *Psicología tópicos de actualidad* (pp. 65-73). UNMSM.
- Quan, S., y Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- Rimal, A., Fletcher, S. M., McWatters, K. H., Misra, S. K., y Deodhar, S. (2001). Perception of food safety and changes in food consumption habits: a consumer analysis. *International Journal of Consumer Studies*, 25(1), 43-52. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2001.00162.x>
- Ritchie, J., y Spencer, L. (1994). Qualitative data analysis for applied policy research. En A. Bryman y R. G. Burgess (Eds.), *Analyzing Qualitative Data* (pp. 173-194). Routledge.
- Rozin, P. (2002). Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias. En J. Contreras (Comp.), *Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres* (pp. 85-109). Alfaomega grupo editor
- Sampieri, R., Fernández Collado, C., y Baptista Lucio, P. (2010). *Metodología de la Investigación* (5^a ed.). Mc Graw Hill.
- Smart, L. R., y Bisogni, C. A. (2001). Personal food systems of male college hockey players. *Appetite*, 37(1), 57-70. <https://doi.org/10.1006/appet.2001.0408>
- Sobal, J., y Bisogni, C. A. (2009). Constructing food choice decisions. *Annals of Behavioral Medicine*, 38(1), 37-46. <https://doi.org/10.1007/s12160-009-9124-5>
- Valdés, L. M. (1995). *Los indios en los censos de población*. UNAM.