



**Nombre de alumno (a): Trujillo Javier  
Abril de los Ángeles**

**Nombre del profesor: Daniela  
Montserrat Méndez Guillén**

**Nombre del trabajo: Ensayo temas 2.1  
y 2.2**

**Materia: Alimentación Y Cultura**

**Grado: 1°**

**Grupo: LNU17EMC0120-A**

## Alimentos como fenómeno cultural

El mundo alimentario es una creación natural, determinada por la situación geográfica de cada región ya que en ella se marcan cantidades de flora, fauna, precipitaciones, tipo y cambios climáticos, vientos, etc. Todos los recursos naturales de cada espacio geográfico se aprovechan dependiendo de la cantidad de alcance para transformación de alimentos para mantener una vida saludable.

Las sociedades de bajos recursos y conocimientos tienen a su alcance productos poco o nulamente procesados lo que les permite mantener la singularidad de su gastronomía. Sin embargo lugares más industrializados que se abastecen de los productos de regiones más lejanas, consumen alimentos mucho más procesados, sin dejar su singularidad alimentaria.

El punto más importante para conocer la selección de alimentos en cada región se basa en su cultura, según G. Rocher, la cultura es *“el conjunto de maneras de pensar, sentir y actuar más o menos formalizadas que, aprendidas y compartidas por una pluralidad de personas, sirven de un modo objetivo y simbólico para constituir a estas personas en una colectividad particular”*.

La valoración ante culturas ocasiona dos actitudes diferentes, una de ellas es el etnocentrismo que se trata de un estimativo ideológico a través del cual el individuo analiza el mundo de acuerdo con los parámetros de su propia realidad, es decir, creer que la cultura propia es la mejor, y el relativismo cultural se basa en ser el punto de vista que considera que toda verdad ética o moral depende del contexto cultural en el que es considerada. De esta manera, las costumbres, leyes, ritos y concepciones del bien y del mal no pueden juzgarse según parámetros externos e inamovibles, es decir, que todas las culturas son tomadas por igual y que no hay una mejor que otra.

La alimentación se divide en dos funciones básicas que son la cultura y la nutrición cada una comprende cierta importancia en el individuo y su sociedad cultural. La cultura es un campo muy amplio que lleva consigo gran responsabilidad social, ya que es la encargada de enseñar valores, normas, sanciones, símbolos y hábitos sociales.

Las creencias influyen en gran parte en la decisión de los alimentos y se deja llevar de la religión, es decir, creen y defienden ciertas menciones como la prohibición del consumo de alguna especie animal como es el caso de la creencia budista, donde se señala que los animales están para el servicio del humano por lo tanto será pecar el consumir alguno de ellos.

El proceso de análisis y de interpretación del significado de los valores y creencias en cada sociedad es mucho más complejo. Mientras las creencias son afirmaciones verbales o mentales del tipo "yo creo"; sobre la manera de ver productos o acciones; los valores son afirmaciones verbales o mentales sobre el "deber ser". En la estructuración de estos valores y creencias es destacable el papel que juegan las instituciones sociales, particularmente la familia y la religión y el Estado.

Las normas alimenticias son aquellas directrices o códigos de práctica que se deben aplicar a los alimentos para la protección de los consumidores. Organismos como la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), organismo mixto de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y La Organización Mundial de la Salud (OMS) son los encargados de finar las normas (de ámbito internacional) que se deben aplicar. Cuando las personas que conforman una sociedad no comparten las mismas normas, suele deberse a que no tienen un único sistema de valores, y eso puede generar problemas sociales.

Las normas sociales hacen referencia al comportamiento, a lo que se debe hacer en una situación determinada. Las normas se establecen a partir de las creencias o de los valores existentes, y su cumplimiento hace que éstos se reproduzcan.

La socialización es el proceso mediante el cual el ser humano aprende, en el transcurso de su vida, los elementos socioculturales de su medio ambiente y los integra a la estructura de su personalidad bajo la influencia de experiencias, sucesos y de agentes sociales. En el ámbito de la alimentación, estos agentes nos proporcionan de manera directa las normas sociales, o sea qué comer y cómo hacerlo y, de manera menos evidente, los valores sociales y el simbolismo asociado a la alimentación.

Existen seis tipos de factores/agentes, que tienen mayor impacto que son: la familia, los grupos de edad, la escuela, las empresas, los movimientos sociales y los medios de comunicación.

La familia se considera en primer lugar ya que es la encargada de inculcar la cultura, de esta también se desarrollan trastornos alimenticios como obesidad, anorexia, bulimia, entre otras, desencadenándose de emociones, sentimientos o incluso aprendiendo de los integrantes de la familia.

Así también la escuela y el entorno de edad tienen gran impacto ya que son los jóvenes los focos receptores de nuevos alimentos o sustancias alcohólicas y la escuela es la que enseña desde niños lo que es correcto y lo que no.

Las empresas, los movimientos sociales y los medios de comunicación tienen gran impacto ya que se implantan con mayor frecuencia en sociedades jóvenes intentando cambiar o modificar ciertos hábitos antes establecidos por las culturas y creencias además de introducir estereotipos alimentarios a través de programas, series, comerciales, que se encargan de estereotipar nuevas conductas y selecciones, en el ámbito empresarial o laboral se rige de los horarios laborales que imponen a sus empleados ya que son horarios pensados en organizar de manera eficaz la producción, pero que condicionan el tiempo disponible para comer y, en consecuencia: donde, qué, cómo y con quien se come.

La sociedad es el mayor impacto en cuestión alimentaria ya que gracias a sus medios y creencias imponen ciertas conductas para la selección y consumo de los alimentos dependiendo de la zona geográfica en la que se encuentre se conocerá la diferente variedad de alimentos.

## Bibliografías

- Antología Alimentación y Cultura, UDS.
- Assael, H. (1999). Comportamiento del consumidor. México: Thomson.
- Larrosa, P. (2007). Normas alimenticias. Mexico.