



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: Juan Carlos Bravo Rojas

Nombre del tema: Antropología de la alimentación

Parcial: 4to

Nombre de la Materia: Antropología media II

Nombre del profesor: Dra. Irma Sánchez Prieto

Nombre de la Licenciatura: Medicina Humana

Semestre: 2do

Introducción.

Desde la década de 1970 hasta la actualidad, la antropología de la alimentación ha experimentado importantes innovaciones y ha brindado perspectivas únicas sobre la relación entre los seres humanos y la comida, antes era diferente tanto la conservación de alimentos, así como la forma de alimentarse. Durante este período, los antropólogos han explorado y desafiado las concepciones tradicionales de la alimentación, ampliando la visión más allá de la mera nutrición y centrándose en aspectos sociales, culturales y políticos. En la década de 1970, vemos que el estudio antropológico comienza a enfocarse en el estudio de la alimentación en diferentes culturas y cómo influía en la construcción de identidades y relaciones sociales. Los antropólogos se embarcaron en estudios etnográficos en comunidades de todo el mundo para comprender las variaciones culturales en la elección de alimentos, los rituales alimentarios y las prácticas de preparación de alimentos. Estas investigaciones revelaron la importancia del contexto cultural en la forma en que los alimentos son seleccionados, cocinados y consumidos. A medida que avanzaba la década de 1980, se comenzó a ver la política detrás de la producción y distribución de alimentos. Los antropólogos se interesaron en cómo las relaciones de poder y las desigualdades sociales afectaban el acceso a una alimentación adecuada y saludable. Se destacaron las disparidades en la disponibilidad y calidad de los alimentos entre diferentes grupos sociales, revelando las dimensiones políticas y económicas de la alimentación. En las últimas décadas, la antropología de la alimentación ha prestado especial atención a la globalización y las dinámicas transnacionales en la producción y consumo de alimentos. Los antropólogos han investigado cómo los sistemas alimentarios están influenciados por el comercio internacional, los medios de comunicación y las políticas globales. Además, han estudiado las prácticas alimentarias de las diásporas y migrantes, así como los debates en torno a la sostenibilidad y los sistemas alimentarios alternativos.

Antropología de los alimentos

Desde la década de 1970, ha habido transformaciones fundamentales en la producción y distribución a nivel mundial. La globalización ha permitido una mayor interconexión entre los sistemas alimentarios de diferentes regiones, lo que ha llevado a la expansión de la agricultura industrial y la homogeneización de las dietas, sin embargo ha habido resurgimiento de la agricultura local y orgánica, impulsada por preocupaciones sobre la sostenibilidad ambiental y la salud. El abastecimiento y distribución de alimentos expresa las características que crea el desarrollo en una determinada región y en un determinado contexto socioeconómico temporal. Se enmarca como una actividad de desarrollo local, porque el patrón hegemónico consiste en asentamientos altamente concentrados que marcan la dinámica de la demanda y regulan la estructura y calidad de la oferta alimentaria, lo que también se da en regiones específicas. Sin embargo, las contradicciones del desarrollo y las nuevas concepciones inherentes a los modelos de crecimiento económico generan cambios en la modelación del comercio y distribución, de tal manera que el patrón de abasto de alimentos puede conformar sólo configuraciones temporales, las cuales son producto de relaciones entre productores y consumidores que influyen tanto las transformaciones de la economía como del territorio. Por ello, los patrones de abasto enfrentan en su evolución una permanente transición territorial marcada por la expansión de la demanda, los cambios de preferencias de la misma y la ampliación de los vínculos de relación con las regiones proveedoras. La dimensión espacial del modelo de fuentes alimentarias se define entonces en su configuración espacial por la forma en que los actores económicos se ubican en los mercados dominantes, que son las ciudades y áreas metropolitanas, y sus relaciones con las áreas de suministro, independientemente de su proximidad. o especialización productiva que se desarrolla en respuesta a los cambios observados en los patrones de desarrollo económico. En el actual modelo de economía abierta, se ha vuelto más homogéneo según los diferentes requerimientos y al mismo tiempo más internacional. Se basa en la difusión del consumo en las ciudades, especialmente en las metrópolis del país, que ejemplifican este modelo por su capacidad de concentración de la demanda. La industrialización de la producción de alimentos ha llevado a cambios profundos en la forma en que obtenemos y consumimos nuestros alimentos. Los avances tecnológicos han permitido la producción de masa, la conservación a largo plazo y la manipulación genética de los alimentos. Estos desarrollos han generado preocupaciones de la calidad nutricional, la seguridad alimentaria y los impactos ambientales asociados con la agricultura intensiva. La industria alimentaria de México juega un papel importante en la economía, ya que es responsable de abastecer con sus productos a una población en crecimiento. En relación con el tema, se señalaron varios factores, entre ellos: el crecimiento de las economías en desarrollo de Asia (y su mayor demanda de alimentos), la orientación de los cultivos básicos al uso de biocombustibles. Ahora bien, la relevancia de la industria de alimentos en México gira en torno a la presencia de grandes complejos agroindustriales con empresas semilleras, agrobiotecnológicas, agroquímicas, agroindustriales y alimentarias, de diferentes partes del mundo que tienen la capacidad y el poder para controlar la producción, distribución y servicios a escala mundial. El cambio de prioridades del país por el cambio de modelo económico también tuvo su efecto, pues desde la década de 1980, el apoyo a la vida rural y la seguridad alimentaria basada en la

producción nacional dejó de ser una prioridad para el funcionamiento de la actividad. a las fuerzas del mercado y con la menor intervención gubernamental posible. Aunado a todo lo anterior, la industria alimentaria es de gran importancia económica en nuestro país, la cual se preocupa por abastecer con sus productos a la creciente población, además de que los alimentos se mantengan en envases adecuados luego de su procesamiento. que se consume. En las últimas décadas, ha habido un creciente interés entre la relación de la alimentación y la salud. Se ha explorado como las elecciones dietéticas están influenciadas por factores culturales, socioeconómicos y políticos, así como por las percepciones individuales de salud y bienestar, además se ha prestado atención a la creciente prevalencia de enfermedades relacionadas con la dieta, como la obesidad y la diabetes, y como estas afectan de manera desproporcionada a ciertos grupos sociales. Según la OMS (Organización Mundial de la Salud), las dietas insalubres unidas a la falta de actividad física es uno de los principales factores de riesgo para todo el mundo. Por ello, debemos esforzarnos por introducir y promover hábitos alimentarios saludables, especialmente en las primeras etapas de nuestra vida. La alimentación o bien el simple acto de comer no es lo mismo que nutrirse. El primer concepto incluye las funciones mecánicas asociadas a los alimentos, mientras que el segundo implica la absorción de sustancias en los alimentos para convertirlas en energía y tejidos para garantizar el correcto funcionamiento de nuestro organismo. En otras palabras, la importancia de los alimentos para la salud tiene más que ver con lo que sucede después de que los alimentos ingresan a nuestros cuerpos que con el proceso de comer en sí. Los nutrientes no se distribuyen por igual en todos los alimentos. Por eso, hay unos que debemos comer más que otros. De ahí el famoso plato del buen comer, que incluye todos los alimentos de la forma adecuada para prevenir la aparición de patologías y el cual debe o debería ser conocidos por todos para poder frenar esta alta tasa o índice de enfermedades causadas por una mala alimentación. Se han observado cambios significativos en las preferencias y hábitos alimentarios de las personas. Estos cambios se han atribuido a varios factores, como la urbanización, el acceso a nuevas tecnologías de cocina y la influencia de los medios de comunicación. Además, se ha observado una mayor demanda de los alimentos étnicos y exóticos, lo que ha llevado a la aparición de una industria global de alimentos y bebidas. Aunque nuestras necesidades nutricionales deben combinarse con la aceptación de los primeros alimentos sólidos por parte del bebé, de adultos hay un largo recorrido psicológico detrás de nuestro menú diario. De hecho, las elecciones alimentarias están impulsadas no solo por motivaciones conscientes (placer, salud, precio) sino también por factores inconscientes con raíces biológicas, sociales, culturales y emocionales. Así como nuestros genes codifican la gramática universal que lo convierte en nuestro idioma nativo, también incluyen antojos de dulces y grasas como la leche materna. Pronto se desarrollará el interés por los sabores salados, menos ácidos y aromáticos (deliciosos) y suaves. También hay sabores que incluso suenan raros o inexistentes, pero es ahí donde el ser humano se desvía y consumimos mucho de estos alimentos que en su mayoría son prefabricados listo para comer, un ejemplo muy claro pueden ser las sopas instantáneas, estas tienen una presentación bonita, es fácil de cocinar, su tiempo de cocción es muy pequeño y su precio no es tan elevado, podría decirse que es el alimento perfecto salvo que las sopas de esta categoría no tienen un alto valor nutrimental y seguimos eligiendo alimentos que realmente no nos aportan nada de lo bueno.

Conclusión.

En conclusión, la antropología de la alimentación es una disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida, analizando cómo los seres humanos se alimentan y qué significados sociales y simbólicos atribuyen a los alimentos. Entre las ventajas de esta disciplina se encuentran la comprensión de la diversidad gastronómica y cultural, así como la detección de patrones alimentarios y prácticas tradicionales que pueden promover la salud y el bienestar de las comunidades. Además, la antropología de la alimentación puede contribuir a la conservación de tradiciones culinarias y promover la valoración de alimentos locales y sostenibles. Sin embargo, también existen desventajas al estudiar la alimentación desde una perspectiva antropológica, como la dificultad de generalizar conclusiones debido a la variedad de culturas y contextos alimentarios existentes y el hecho de que cada vez vayan saliendo más y más comidas prefabricadas lo cual contribuye a un aumento de enfermedades por mala alimentación. Además, el impacto de los cambios globales en los hábitos alimentarios, como la globalización y la industrialización de alimentos, plantea nuevos desafíos para esta disciplina. En cuanto al futuro, se espera que la antropología de la alimentación juegue un papel cada vez más relevante en la comprensión de los sistemas alimentarios modernos y sus impactos en la salud, la sostenibilidad y la justicia social. Se pronostica que el enfoque multidisciplinario y la colaboración entre científicos, cocineros, agricultores y consumidores serán fundamentales para abordar los desafíos globales relacionados con la alimentación, como la malnutrición, el cambio climático y la pérdida de biodiversidad. Para mayor entendimiento podemos decir que, la antropología de la alimentación es una disciplina que nos invita a reflexionar sobre la relación entre la comida y la cultura, promoviendo un enfoque holístico para comprender y promover prácticas alimentarias saludables, sostenibles y socialmente justas.

Bibliografía

- Solé, J. P. (s. f.). *¿Cómo cambian las preferencias alimentarias a lo largo de la vida?* The Conversation. <https://theconversation.com/como-cambian-las-preferencias-alimentarias-a-lo-largo-de-la-vida-162738>
- Alvaro. (2021, 22 abril). *La relación entre la alimentación y la salud - Eolia*. Eolia. <https://www.eolia.es/relacion-entre-alimentacion-y-salud/>
- Tech, R. T. F. (2023, 31 mayo). *La industria alimentaria en México. THE FOOD TECH - Medio de noticias líder en la Industria de Alimentos y Bebidas*. <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/la-industria-de-alimentos-mexico/>
- *Alimentos industrializados*. (2021, 7 octubre). Alimentación y Salud. <https://alimentacionysalud.unam.mx/alimentos-industrializados/>
- Felipe, T. T. (s. f.). *El abasto de alimentos en México hacia una transición económica y territorial*. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0301-70362011000300004