

Editorial

UN FANTASMA recorre el mundo: el de la obesidad, el sobrepeso, la desnutrición, la malnutrición y todas sus consecuencias concretas en el bienestar de las personas, de las familias, de las sociedades concretas (de sus economías, de sus formas de organización política y de sus culturas) y del medio ambiente. No basta decir que “es un monstruo grande y pisa fuerte” o que “solo los más fuertes podrán sobrevivir”. Nos hace falta describirlo, caracterizarlo, relacionarlo y conocerlo para poder actuar sobre él, conjurarlo en contra de sus graves consecuencias, pero parece ser que ese “fantasma” no se deja conocer de cualquier modo.

Desde 1980 la prevalencia de la obesidad ha aumentado más del doble y registra incrementos importantes en todas las regiones del mundo. Para la Organización Mundial de la Salud (OMS), en el año 2014, el 39% de las personas adultas de 18 años o más tenían sobrepeso y el 13% eran obesas. Esta evolución hacia una obesidad “globalizada”, que afecta prácticamente a la totalidad de la población mundial, ha forzado desde algunos años atrás a la OMS y a sus países miembro a alertar contra una epidemia de obesidad. La amplitud de la problemática se refleja en la reciente elaboración de la *Agenda 2030 y los objetivos para el desarrollo sostenible*, de la ONU, en la cual uno de los objetivos de desarrollo sostenible es enfrentar todas las formas de malnutrición —ya sea tanto por déficit como por exceso— además de desarrollar modelos más sostenibles de producción que sean incluyentes y accesibles, la promoción de sistemas alimentarios sensibles a la nutrición y que favorezcan la realización del derecho humano a la alimentación y a la salud.

Para México, este objetivo, a conseguir en los próximos 15 años, representa una de las prioridades sociales más urgentes porque, hoy en día, en todo el país, la obesidad y el sobrepeso, con sus consecuencias en diversos órdenes de la vida social, constituyen un grave problema de salud pública. A este respecto, la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2016, nos reveló que la prevalencia de sobrepeso y obesidad en adultos mexicanos de 20 años o más, por lo que toca al país en su conjunto, se estima afecta a siete de cada diez mexicanos que sufren sobrepeso, y una tercera parte de los afectados pueden considerarse como médicamente obesos.

Las perspectivas futuras son dramáticas en cuanto que, por un lado, hay una marcada tendencia al alza en todas las edades, regiones y grupos socioeco-

nómicos y, por el otro, si miramos hacia las generaciones futuras, México tiene la tasa más alta del mundo en población infantil que ya padece de sobrepeso y obesidad (3 de cada 10 niños entre 5 y 10 años). Esta característica aumenta un poco más (36.3%) en adolescentes, y documenta el crecimiento de casos de bebés obesos.

Las consecuencias sociales son enormes si pensamos que el 14% de los adultos en México tiene diabetes, siendo esta la principal causa de muerte en el país. Ya nació la enorme masa de diabéticos que llevará las riendas del país en unas décadas.

Esta problemática socioalimentaria es emergente en las ciencias mexicanas y se ha estudiado por lo general desde distintas y separadas investigaciones, las cuales han alcanzado resultados de alto nivel y que nos explican, por ejemplo, el papel de las dimensiones económicas, neuroquímicas, psicológicas, sensoriales, del problema, por mencionar algunas.

Por otro lado, las perspectivas disciplinares también han colaborado en reducir la problemática socioalimentaria de forma unidimensional a cuestiones de “mala” información nutricional (desconocimiento de la calidad de los nutrientes y los alimentos). La han mostrado como una cuestión de escasez de ingresos económicos (comprar lo más barato o disponible para comer, en detrimento de su valor nutricional); la han concentrado en un tema de baja autoestima y compensaciones psicológicas diversas frente a la comida, o bien, la han circunscrito a la dura y plena adicción a un tipo de alimentos con componentes y micronutrientes muy, pero muy, gratificantes. Estos enfoques por separado o “juntos”, pero no integrados, han contribuido al desarrollo de toda una serie de recomendaciones, diseños y acciones de política de salud pública que hasta el momento no han logrado mitigar esta, así llamada, “epidemia de obesidad”. El reconocimiento de las dimensiones de esta problemática como un problema de salud pública constituye ya un avance.

Sin embargo, este “fantasma” no solo *recorre* el mundo, de hecho, *lo engorda y lo enferma* frente a una serie de vectores simbólicos cómplices (por decir lo menos) que, por un lado, dentro de la propaganda oficial culpabilizan a los obesos por ser obesos, a los diabéticos por tener tanta azúcar en la sangre y a los que no se cuidan, por no cuidarse, por no medirse, por no moverse, por no checarse. Del otro lado, desde las enormes y poderosas industrias alimentarias y sus estrategias de *marketing*, seducen el paladar con sabores *divertidos*, colores llamativos, aromas y sensaciones “cool”, ambientes deseables, personajes imitables e inolvidables, que invitan a comer compulsivamente sus productos (“a que no puedes comer solo una”) y al final, por cumplir con una tibia regulación del sector, terminan con la recomendación “aliméntate sanamente”, “come frutas y verduras”, “acompañalo con leche”. Esta cuestión del manejo publicita-

rio y sus estrategias discursivas no se trabaja en este número, pero sus interrelaciones con las otras dimensiones del problema merecerían un espacio aparte.

Pensamos que la problemática socioalimentaria es un caso modelo para estudiarse como un sistema complejo. Es decir, hemos intentado comprender dicha problemática como una totalidad relativa constituida por una selección arbitraria de elementos que los distintos y diversos componentes de la sociedad vincula en sus actividades con la noción de *alimentación* en el sentido más amplio del término.

Los artículos que componen este dossier representan solo algunos de la variedad de los componentes *heterogéneos* que históricamente se han vinculado entre sí por medio de relaciones de *interdefinibilidad*, es decir, por una serie de procesos íntimamente relacionados en diferentes niveles de organización, cuyo mecanismo opera a distintas escalas, y su comportamiento específico no puede ser separado del de los otros para entender el problema. Solo pueden ser definidos y comprendidos en función de sus relaciones con los demás componentes de una estructura de relaciones que se mueve y que entendemos como un sistema de transformaciones, como una totalidad organizada. Por esta razón, no basta una voluntariosa yuxtaposición de diferentes disciplinas, todas ellas pertinentes dentro de sus propios dominios, sus métodos y objetos específicos (disciplinarios), para dar cuenta científica del enorme y complejo entuerto que vive el mundo contemporáneo entre la alimentación y la sociedad.

Es urgente producir un conocimiento detallado de las *propiedades* de lo que cada disciplina puede aportar sobre ello pero, al mismo tiempo, tenemos que establecer y documentar las *relaciones* que conforman su estructura y nos permiten comprender tales características. A su vez, debemos documentar las transformaciones que han marcado su evolución en el tiempo y así poder generar explicaciones plausibles que nos permitan actuar frente a este gran problema. El conocimiento habilita la acción, pero un saber mutilado, aislado, genera repercusiones mutilantes y aislantes sobre una condición multidimensional que desconocemos en esencia, pero por la cual pagamos costos altísimos en todas las esferas de la vida social.

No podremos entender por completo cómo se ha estructurado el sobrepeso en las familias mexicanas, si no relacionamos este fenómeno biomédico con las modificaciones sufridas en las diversas formas de convivialidad social del país, o si no vinculamos el consumo de refrescos embotellados con el papel que tienen las sensaciones en la configuración del gusto de los consumidores, la oferta y disponibilidad de tales bebidas industriales en detrimento de otras bebidas caseras o artesanales, en las estrategias de *marketing* que las hacen atractivas, o los patrones de cambio alimentario con la construcción del gusto y de la identidad nacional mexicana, entre otros muchos. Todavía nos hace falta trabajar

estas y otras interrelaciones para poder armar un conocimiento transversal, que únicamente se logra mediante nuevas preguntas que están, por definición, fuera del dominio *normal* de cada disciplina.

Con esto no queremos decir que los estudios disciplinarios no tengan relevancia ante esta pandemia de enfermedades no transmisibles. Muy por el contrario, necesitamos muy buenos trabajos detallados por disciplina para describir las propiedades y las características de nuestro objeto para, a partir de ahí, poder dimensionar el tamaño y los costos de este complejo problema. Por último, sabemos que toda perspectiva científica, en cualquiera de sus especialidades o subespecialidades, jamás está libre de elementos no científicos, que conforman una toma de posición (consciente o no) frente a lo que éticamente consideramos como problemas, de la agudeza relacional de las preguntas que necesitamos para estudiarlo y de los escenarios del futuro que deseamos y que no deseamos como mexicanos y como humanos.

Este dossier que ofrecemos a nuestros lectores resalta algunas de estas características, cuya cabal comprensión debemos buscar entre esas relaciones de interdefinibilidad que tejieron a lo largo del tiempo y que hoy funcionan (como fantasmas desapercibidos) en contra de la salud de millones de personas.

El texto de apertura es el de tres investigadoras del Instituto Nacional de Salud Pública, Florence L. Théodore, Ilian Blanco–García y Clara Juárez–Ramírez, quienes, a partir de la aproximación conceptual de Sidney Mintz, nos presentan un análisis clarificador de cómo México se ha convertido en uno de los primeros países del mundo en el consumo de refrescos embotellados. Este fenómeno no solo perjudica la economía familiar y el sector salud —que tiene que atender la emergencia de las enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes y la hipertensión—, sino también al medio ambiente.

El artículo de Patricia Severiano–Pérez (Facultad de Química, UNAM) resulta particularmente interesante para el lector menos cercano a la química de los alimentos, por la forma en que nos muestra qué es la evaluación sensorial y el potencial de esta disciplina para influenciar el gusto de los consumidores, así como su uso en el campo de la clínica, específicamente para el diagnóstico temprano de enfermedades neurodegenerativas.

Desde la sociología, el texto de Alejandro Martínez Espinosa (COLEF, Tijuana) busca identificar el enfoque de las políticas en materia de obesidad hacia la infancia en México y nos señala algunas de sus limitaciones. El artículo hace hincapié en que las acciones de gobierno tratan a la población como agregado de individuos sin tomar en cuenta los procesos de interacción de las familias que permiten o resisten la influencia del ambiente.

Por su parte, el texto de David Oseguera (Universidad Autónoma Chapingo) aborda el problema de la configuración histórica del patrón regional de alimen-

tos en el espacio sociohistórico de la ciudad y el estado de Colima, en el occidente de México, donde documenta una serie de cambios que van desde el espacio prehispánico, pasan por el largo periodo de la Nueva España y cierran en la parte final del siglo pasado.

En la parte central de este dossier incluimos dos artículos relacionados entre sí mediante la historia, la nutrición y el desarrollo de la ciencia. El artículo de Sandra Aguilar Rodríguez (Moravian College, PA, EUA) analiza la influencia de los discursos raciales y de eugenesia en las prácticas alimenticias de los mexicanos durante el siglo veinte. Su texto documenta cómo respondieron los intelectuales y médicos mexicanos frente a la creciente popularidad de la eugenesia que pretendía “mejorar” la raza en México y, con ello, nos ayuda a comprender que a pesar de que la ideología del mestizaje señalaba al mexicano como fruto de la mezcla entre una raíz indígena y una española, la cultura europea u occidental resultaba dominante en esta fusión, o al menos ese era el objetivo, con el fin de mejorar y convertir al mexicano en un *mexicano moderno*.

El artículo de Joel Vargas Domínguez (posdoctorante en el CEIICH-UNAM) rastrea el desarrollo histórico de los usos de las calorías en la ciencia de la nutrición en Europa, Estados Unidos y México en el siglo XIX y las primeras décadas del XX. Su argumento principal es que diversos conceptos, instrumentos y prácticas surgidas en la termodinámica consolidaron la idea del cuerpo humano como si fuera un “motor”. A partir de ahí, tales nociones guiaron la popularización del conocimiento nutricional, al tiempo que ocultaron los diferentes contextos sociales y culturales del fenómeno.

Tommaso Gravante presenta resultados iniciales de su investigación posdoctoral en el CEIICH-UNAM. Como estudioso de los movimientos sociales, Gravante explora algunas de las prácticas y redes de autonomía alimentaria que están ocurriendo en la Ciudad de México. Su colaboración destaca que estas experiencias se caracterizan por un *activismo prefigurativo* y la manera como estas prácticas están incrustadas dentro de todo un complejo de valores y emociones morales donde la alimentación juega un papel importante.

Coherente con la línea del dossier, en la sección Comunicaciones Independientes tenemos el texto sobre la agroecología y la soberanía alimentaria escrito por León Enrique Ávila Romero, Emilia Itzel Cordero Oseguera, Jhonny Ledezma Rivera, Ana Cecilia Galvis y Agustín Ávila Romero. El equipo científico liderado por el Dr. Ávila Romero, de la Universidad Intercultural de Chiapas, explora cómo la agroecología se ha convertido en un camino de vida y una herramienta para los campesinos y las comunidades urbanas de agricultores, además de ser una estrategia para construir la justicia y la soberanía alimentaria.

Los dos coeditores externos de *La Jornada del Campo* Guillermo Bermúdez y Martha Elena García presentan una magnífica entrevista con el doctor Carlos A.

Monteiro, director del Centro de Estudios Epidemiológicos en Salud y Nutrición, de la Universidad de São Paulo en Brasil, quien desarrolló el sistema NOVA de clasificación de alimentos, utilizado para respaldar el plan de acción de la Organización Panamericana de la Salud y se expone en las directrices emitidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Finalmente, cerramos el dossier con tres reseñas que siguen en el mismo *leitmotiv*. En la primera, el Dr. José Antonio Vázquez–Medina, de la Universidad del Claustro de Sor Juana, de la Ciudad de México, realizó una revisión crítica de la obra de Jeffrey Pilcher, referente indiscutible en la historia de la alimentación, el gusto y la comida mexicana, y cofundador de la perspectiva llamada *Global Studies*. La segunda, del Dr. Tommaso Gravante, presenta el libro de Carole Counihan y Valeria Siniscalchi, *Food activism. Agency, democracy and economy*, un volumen compilado que nos ofrece, desde la antropología, una lectura amplia del activismo alimentario, una línea de investigación poco conocida en México y América Latina. La última reseña, hecha por el Dr. Joel Vargas Domínguez, es del libro de Laura Montes de Oca Barrera, *Comida chatarra. Entre la gobernanza regulatoria y la simulación*, el cual nos ofrece una investigación que, a través del enfoque de la sociología política, analiza las formas de coordinación emergentes alrededor del proceso de reglamentación de los productos ultraprocesados entre los agentes que integran la configuración Estado–mercado–sociedad. ■

Jorge A. González y Tommaso Gravante
Editores invitados