

Universidad Santo Tomás

Facultad de Sociología

Trabajo de Grado II

Asesora: Catalina Acosta Oidor

Estudiante: Gloria Luz Quinchía Hernández

15 de mayo de 2021

Prácticas alimentarias de los adultos en el barrio el Sosiego en Madrid – Cundinamarca y su relación con la reproducción de un sistema alimentario dominante

Resumen

La industria alimentaria a través de las multinacionales y las dinámicas de la globalización han generado desigualdad social, desnutrición, insostenibilidad ambiental y reconfiguración de la tradición de las prácticas alimentarias. Teniendo en cuenta el panorama latinoamericano y colombiano, se estableció necesario realizar una investigación focalizada a una población en Colombia que analice las prácticas alimentarias y el nivel de conocimiento que tienen sobre la producción de los alimentos que consumen los adultos del barrio el Sosiego en Madrid Cundinamarca en los años 2021 y 2023, y su relación con la reproducción de un sistema alimentario dominante y desigual. Para esto se realizaron 95 encuestas y una observación del comercio de alimentos. Arrojando como resultado que las personas no se preguntan por el efecto en lo ambiental, lo económico y lo social de sus prácticas alimentarias generando esto como consecuencia la reproducción del mismo sistema alimentario.

Palabras claves: Práctica alimentaria – Consumo - Globalización – Sistema alimentario – Multinacionales

Abstract:

The alimentary industry through the multinationals and globalization dynamics has been originated social inequality, famine, environmental unsteady and restructuration of traditional nourishing practices. Because of the Latin American and Colombian situation, this research is being done to

analyze the nutritional patterns and the level of awareness they have about the production of food consumed by adults in the neighborhood el Sosiego in Madrid Cundinamarca during the years 2021 and 2023, and their relation with the reproduction of a nutritional system ruling and uneven. Because of this 95 survey has been realized and an observation of food trading. As a result of this, people don't ask themselves about the environmental, economic, and social results of their nourishing practices, due to the reproduction of the same nourishing system.

Keywords: Nourishing practices- Consume - Globalization- Nutricional system - Multinationals

1. Introducción

América Latina ha sufrido un epistemicidio sistémico desde la conquista. La llegada de los europeos significó la imposición de unas formas de entender la realidad a partir de un dualismo hegemónico (Correa Muñoz & Saldarriaga Grisales, 2014).

Dicho proceso inició a través de la conquista, la cual fue un proceso militar – violento, en el cual se controlaron los territorios y luego los cuerpos de los indígenas (Dussel, 1994), subsumiéndolos en una totalidad que los negaba como otros. La estrategia fue colonizar la vida erótica, pedagógica, cultural, política, económica e institucional. En este proceso de subsumición lo alimentario no fue ajeno.

La relación que tenemos con los alimentos es una representación de nuestra identidad:

“se puede afirmar que la alimentación implica, más allá de un acto biológico, un elemento que es transversal al individuo y que repercute en su socialización y en los ámbitos de su vida cotidiana. La comida recoge diversidad de significados y recuerdos que marcan la historia de una comunidad, la tradición de un pueblo y la trayectoria de la individualidad” (Neira, 2020)

Con la llegada de Cristóbal Colón en 1492 se inicia la revolución ecológica. Los europeos hacen transferencia de biotas y cambian el paisaje usando la tierra para agricultura y ganadería, especialmente caña de azúcar, en zonas altiplanas traen trigo y cebada, y comienzan la cría de vacunos, porcinos y caballeros (Zambrano, 2015). La imposición de nuevas biotas transformó las relaciones con la tierra, la organización social, los valores culturales, al punto de convertirse el

alimento en un determinante de clase. Al respecto Zambrano menciona que la dieta era diferente para los nativos o indígenas de los colonos:

“La comida del conquistador se convirtió en un elemento de diferenciación social con la población dominada. La desigualdad social se transfirió al comedor, donde la carne se constituyó en la fuente principal de la dieta española. Todo esto se expresó, por supuesto, en la producción de alimentos. Al menos, durante el primer siglo de la dominación española, los europeos se negaron a ingerir alimentos nativos, con argumentos como que el consumo de la papa producía «estupidez»”(Zambrano, 2015).

Con toda la transformación que trajo la llegada de los europeos, las prácticas alimentarias de los colonizados cambiaron por completo y ha sido un proceso que desde 1492 a la fecha no ha parado. Hoy la relación con la tierra es casi nula, la oferta de alimentos en gran proporción es ultra procesada, las formas de consumir los alimentos son cada día más individualistas sin los vínculos que se generan en los momentos de compartir el alimento.

Las multinacionales se han apoderado de los territorios y las economías locales. Han establecido como principio la generación de capital dejando a un lado o de manera decorativa los temas nutricionales, sociales, económicos y ambientales, generando problemáticas que se deben atender y dejar de ignorar.

Si bien se puede afirmar que hoy se dispone de una alimentación más variada y que en términos generales hay mejores condiciones de vida, o como explica (Harari, 2018) la humanidad disfruta de mayor paz y prosperidad que en el resto de su historia; y que por primera vez las enfermedades infecciosas matan a menos personas que la vejez y que el hambre si bien no está extinta mata menos personas que en otros siglos. El sistema alimentario actual no es el ideal y tiene una cantidad importante de retos.

Debe erradicarse la desnutrición y la malnutrición, y se necesita velar por soluciones en armonía con el medio ambiente, el respeto a las poblaciones, promover un sistema económico justo y proteger la salud. Si una solución causa problemas en otras áreas, no es una solución sostenible.

1.1 Problemáticas que genera el sistema alimentario

1.1.1 Problemáticas en la salud

Un aspecto de gran preocupación es la salud humana. Según la Organización Mundial de la Salud:

La mayor causa de defunción del mundo es la cardiopatía isquémica, responsable del 16% del total de muertes en el mundo. Desde el año 2000, el mayor aumento de muertes corresponde a esta enfermedad, que ha pasado de más de 2 millones de defunciones en 2000 a 8,9 millones en 2019. El accidente cerebrovascular y la enfermedad pulmonar obstructiva crónica son la segunda y tercera causas de defunción, que representan aproximadamente el 11% y el 6% del total de muertes, respectivamente (Las 10 principales causas de defunción, 2020).

En Colombia las cifras no se encuentran alejadas del panorama mundial, en el 2022 la principal causa de muerte fue la enfermedad isquémica del corazón que registró 41.783 fallecimientos; segundo puesto para las enfermedades cerebrovasculares con 14.390; y el tercero para las enfermedades crónicas de las vías respiratorias con 12.857 (*¿Cuáles fueron las principales causas de muerte en Colombia durante 2022?*, 2023).

Dichas enfermedades se encuentran altamente ligadas a procesos inflamatorios crónicos del cuerpo. Según (Jaramillo, 2023) la inflamación se debe a los hábitos alimenticios desarrollados por la industria alimentaria, quien ha generado adicción a la comida (comer constantemente) y brinda comestibles con alto contenido de azúcares, lácteos, procesados, aceites vegetales, químicos industriales, harinas refinadas, sabores artificiales y residuos plásticos. Según este médico las comunidades indígenas presentan bajos niveles de infartos por los bajos niveles de inflamación debido a su alimentación.

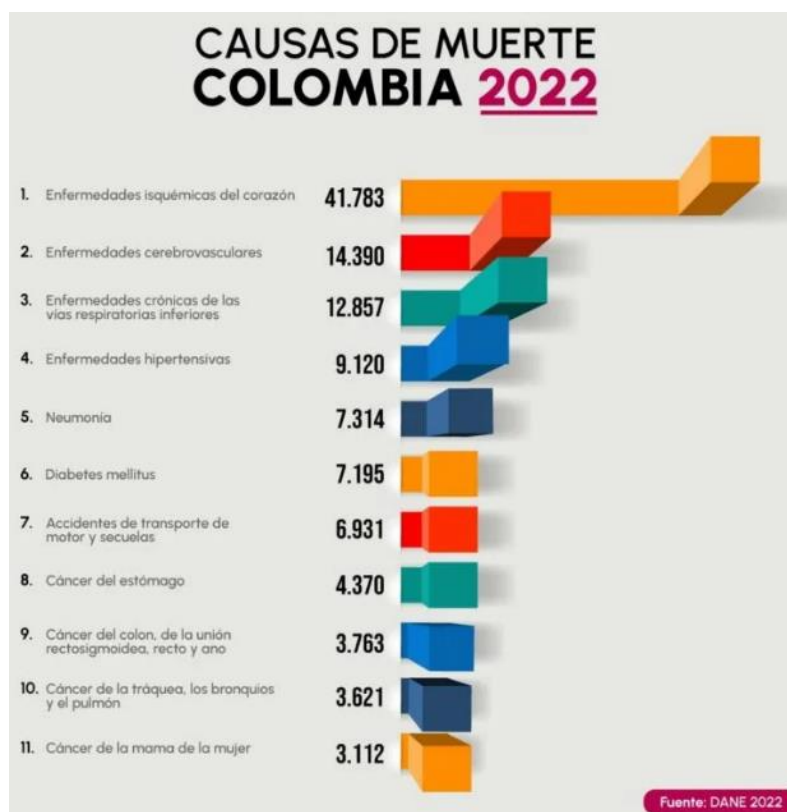
Existen otras enfermedades como la diabetes que son causadas por los hábitos alimenticios. Esta deteriora notablemente la salud, causando problemas renales, de visión y mala cicatrización. Adicionalmente altera el bienestar de las personas con todo lo que implica ser diabético a nivel emocional, familiar y social.

Según el Atlas de la Diabetes de la FID (Federación Internacional de la Diabetes):

El número de personas entre 20 y 79 años con diabetes en el mundo, casi se cuadruplicó, pasó de 151 millones en el año 2000 a 537 millones en el 2021 (prevalencia estandarizada de 10,5%). Si la tendencia continúa, 783 millones de personas tendrán diabetes para el año 2045 (prevalencia estandarizada de 12,2%).

De acuerdo con los análisis realizados por la CAC, entre el 1° de julio de 2020 y el 30 de junio de 2021(correspondiente al último periodo auditado), se informaron 1.576.508 personas diagnosticadas con diabetes mellitus en Colombia (prevalencia cruda de 3,11%). Al 30 de junio de 2022, se estima que en Colombia hay 1.748.586 personas con esta enfermedad (dato preliminar al proceso de auditoría) (*Día mundial de la diabetes 2022*, 2022).

Figura 1. Causas de muerte en Colombia 2022



Fuente: (*Las 10 principales causas de defunción*, 2020)

1.1.2 Problemáticas de los efectos de los monocultivos y multinacionales

Por las dinámicas globales del mercado y las lógicas de las multinacionales la comida actualmente es producida en monocultivos. Los monocultivos aparte de las nocivas prácticas ambientales, ponen en riesgo la soberanía alimentaria de los territorios (Mussman, 2018), acabando con los cultivos locales y con las especies propias de las regiones, para establecer cultivos de productos benéficos a la industria. El criterio es el beneficio de las multinacionales y no las necesidades de las personas, entre las que está conservar la diversidad de los alimentos.

Adicionalmente, en los monocultivos se depende de las semillas y abonos que venden grandes empresas. Si las empresas no las vende, no hay que cultivar y si no hay que cultivar no hay que comer. Es decir, que la comida pasa a depender de la relación que tienen las comunidades con la tierra, a depender de unas pocas empresas a nivel mundial que controlan el mercado de semillas y abonos.

Estas empresas y corporaciones globales han desarrollado un modelo de negocio monopolizador, pocas multinacionales son dueñas de centenares de empresas que con marcas diferentes generan en el consumidor la sensación de variedad (Barruti & Viale, 2022).

Figura 2. Las diez compañías alimentarias que controlan todo lo que compras



Fuente: (Justo, 2017)

El modelo de alimentación en el mundo debe cambiar, según (Kresser, C. 2017) en (Jaramillo, 2019) los niños del momento pueden ser la primera generación que viva menos que sus

padres. Las evidencias son claras pero pareciera no se quieren ver, o como menciona el doctor Carlos Jaramillo “algunas grandes y poderosas compañías multinacionales no quieren que las veamos” (Jaramillo, 2019).

Se puede entonces evidenciar que la problemática de la soberanía alimentaria implica preocupaciones por los perjuicios que genera en la salud la comida que vende la industria, la autonomía de los territorios de cultivar los alimentos propios de sus regiones y la libertad de elegir sin manipulaciones del mercado como alimentarse. Según el texto Etnografía de los procesos alimentarios y el poder en regiones indígenas de Chiapas:

La comida, en tanto hecho social dinámico, es un campo observable en el cual se expresan distintas escalas y niveles del poder social y político entre el Estado, el sistema de mercado, la sociedad nacional y los pueblos indígenas, como al interior de estos últimos en ámbitos regionales y locales específicos (Alonso Bolaños et al., 2020).

1.1.3 Problemática en las transformaciones de las prácticas alimentarias

Otros efectos del sistema alimentario mundial son cambios en las prácticas alimentarias, homogenización de la alimentación y al mismo tiempo su diversificación, generación de pobreza y miseria de las poblaciones con la llegada de las multinacionales a apropiarse de la producción local de los alimentos, y poder de las grandes empresas a través del marketing posicionando así practicas alimentarias en función de la industria y no del bienestar de los consumidores (Zambrano, 2015), (Entrena, 2008) y (Izaguirre et al., 2020).

Las identidades que construimos con la comida, hoy por hoy tienen dinámicas globales. La globalización ha traído 2 crisis en lo referente a la alimentación, una es la globalización del hambre y la desnutrición, y una crisis humana en la pérdida de la sociabilidad en el acto de comer (Entrena, 2008). Cada día comer es un acto más mecánico e individual, los tejidos sociales que se construyen en el momento de preparar y consumir los alimentos se está perdiendo. Incluso se come sin observar la comida por estar en función de los dispositivos móviles o la televisión.

Carmensusana Tapia Morales en su artículo “La comida de nuestra gente” Etnografía de la alimentación entre los miraña, resalta la importancia de la comida en la generación de identidad cultural. Al respecto menciona:

“Dime lo que comes y te diré quién eres”, es la frase que haría popular el legista Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien en 1825 escribiera el primer tratado de gastronomía (Fisiología del gusto), donde alude a la importancia de la comida más allá de la simple función nutritiva y reconstituyente. Con esa máxima, BrillatSavarin esbozaba el papel que desempeña todo saber culinario como forjador de identidad y como continuidad del conocimiento propio de una sociedad, aventajando con creces el acto de cocinar inconsciente y carente de significado sociocultural (Tapia, 2009).

Este valor sociocultural se está extinguiendo porque al sistema alimentario dominante le interesa solo la ganancia económica. Para este sistema no existen personas que necesitan alimentarse, existen consumidores. Como se menciona “la sociedad postmoderna considera a sus miembros primordialmente en calidad de consumidores, no de productores” (Bauman, 2010). Esto explica porque a las multinacionales no les interesan los territorios, las económicas locales, la biota de cada lugar.

Continuando en la línea teórica de Bauman podría afirmarse que estamos ante una alimentación líquida. Una alimentación que busca la satisfacción inmediata, comer e irse, el consumo desenfrenado. No importa generar vínculos que duren en el tiempo las tradiciones que conectan a los seres humanos, se está ante una individualización permanente; no cocinen, no se demoren en la preparación, ni se ocupen en donde o con quien comer, opriman este botón y ya está listo para ingerir.

1.1.4 Problemática ambiental

Otro aspecto de suma preocupación son los efectos ambientales del sistema de alimentación dominante. Abastecer los requerimientos alimenticios de los seres humanos, con el nivel de población que hoy existe, ha generado un deterioro ambiental. Según (*El impacto ambiental de los alimentos*, s. f.):

La producción de alimentos terrestres ha sido (y continúa siendo) el mayor impulsor de pérdida de hábitat y biodiversidad del planeta. La agricultura es responsable de alrededor de un tercio del total de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), aportando más al cambio climático que la electricidad mundial y la producción de calor... En la atmósfera, los gases de efecto invernadero atrapan calor, causando un aumento en las temperaturas del

mundo. El aumento del calor provoca un aumento en el nivel del mar, más sequías y olas de calor, patrones anormales de precipitación y tormentas más intensas, todo esto amenaza el bienestar humano en el mundo.

Observando los efectos sistema alimentario actual, es válido preguntarse por el conocimiento que tienen los consumidores sobre lo que consumen y como esa decisión cotidiana ayuda a que dicho sistema desigual se reproduzca.

1.2 Referentes conceptuales

Esta investigación trabaja sobre tres conceptos fundamentales: practica alimentaria, sistema alimentario y consumo.

Para la conceptualización de práctica alimentaria fue valioso el trabajo de Maria Paula Neira, quien en el 2020 realizó la tesis de sociología, *Comer y beber lejos de casa: identidad, actitudes y espacios. La configuración de la práctica alimentaria de migrantes españoles en la ciudad de Bogotá*. Ella describe el trabajo de Federico Engels, Durkheim y Weber, por reconocer en la alimentación un objeto de estudio para la sociología, viendo estos intelectuales en la comida una explicación más allá de lo biológico y natural.

Pero aclara que el concepto como tal no es una categoría de estudio de los teóricos. Ella construye una conceptualización a partir de la revisión bibliográfica de diferentes investigaciones en donde encuentra que, la práctica alimentaria “en todos los casos se refería a esos rituales, hábitos y símbolos que se materializan en la comida” (Neira, 2020). Dicha conceptualización la enriquece con los aportes de Jean Pierre Poulain quien habla del espacio social alimentario como el espacio que incluye “los elementos físicos y los simbólicos así como todo el proceso desde la obtención hasta el consumo e incluye la amalgama de rituales y significados” (Neira, 2020, p.28).

Teniendo en cuenta este análisis, para la presente investigación se abordará la práctica alimentaria como las nociones y acciones desplegadas por las personas para producir, comercializar, preparar y consumir la comida, y que involucran aspectos simbólicos, sociales, económicos y ambientales.

Según la FAO, la OMS y la Organización Panamericana de la Salud:

Un sistema alimentario está formado por todos los elementos (medio ambiente, población, recursos, procesos, instituciones e infraestructuras) y actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como los resultados de estas actividades en la nutrición y el estado de salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad ambiental (OPS, 2018).

Ambos conceptos, práctica y sistema alimentario, se sustentarán con la perspectiva teórica de Bourdieu realizando una metáfora entre los términos. La práctica alimentaria es el habitus que el agente desarrolla en el campo del sistema alimentario. El agente tiene un sistema de disposiciones mediante las cuales percibe, juzga y actúa con relación a la comida. Comida que se produce, procesa, distribuye, prepara y consume en un “espacio estructurado de posiciones, campo de fuerza que impone su determinación específica sobre todos aquellos que ingresan en él” (Wacquant, 2005).

Un tercer concepto importante de abordar es el consumo. Weber plantea en la ética protestante como se transforma el mundo a partir del establecimiento del espíritu del trabajo como salvación religiosa. Este aspecto fue de vital importancia para el desarrollo del capitalismo ya que configura al trabajador esmerado y austero. La productividad crece y el mercado llega al punto de necesitar convertir al trabajador en consumidor para poder continuar con su desarrollo de la rentabilidad capitalista (Soldevilla, 2003).

Es a partir de los años 50 con el mejoramiento de las condiciones laborales y el marketing que presenta a un consumidor insatisfecho, que se empieza a desarrollar una nueva moral hedonista con proclive al consumo.

Existen tres visiones del consumo según (Soldevilla, 2003). Una visión apocalíptica en la que la oferta genera su propia demanda, allí el consumo es utilizado para la manipulación social ya que construye interesadamente los intereses de las personas para satisfacer el mercado. La segunda visión ve el consumo como un medio para construir estilos de vida autónomos y expresivos de la libertad, no lo ven como un medio de satisfacción de los deseos ni como una perdición de manipulación; por el contrario permite describir los grupos sociales y es un indicador de la calidad de vida, el bienestar y la movilidad social de las personas; adicionalmente ve en este consumo una consecuencia negativa de los estilos de vida creados por la industrialización, formas

de vida que cosifican, masifican, instrumentalizan cada aspecto de la vida. Y la tercera visión corresponde a una apología a la libertad y la personalidad, y todo el despliegue del hedonismo y lo orgiástico pero no desde una perspectiva de lógicas de manipulación sino analizando las transformaciones de la personalidad y las formas de vivir.

Una vez revisado este panorama de enfoques para la presente investigación se abordará la visión de Bauman; para quien el consumo es la columna vertebral de la sociedad actual, la cual la define como una comunidad de consumidores. Para la humanidad postmoderna o la modernidad líquida el consumo no es una opción, es una obligación del sistema; ser consumidor es el rol principal para desempeñar, porque sobre este se define su existencia; una existencia líquida, sin forma, sin durabilidad, instantánea, en donde se exige la satisfacción de sus necesidades y derechos pero donde no se compromete. (Bauman, 2010) plantea la metáfora del campamento para definir al ciudadano consumidor. Un ciudadano es una persona que llega pone su tienda o carpa en algún lugar, usa el espacio y luego recoge y se va. Disfruta, exige servicios de calidad, paga por ellos, pero no le preocupa la administración del lugar; su permanencia es momentánea, cada uno tiene su propio destino.

1.3 Contexto de la población

Los efectos que causa el sistema alimentario dominantes son una problemática global, la cual se ha abordado en este texto hasta el momento desde una perspectiva latinoamericana, narrándola desde la llegada de los europeos hasta la actualidad. Sin embargo la presente investigación analizará este fenómeno a nivel local abordando una población ubicada en el epicentro del desarrollo de la industria alimentaria en Colombia.

Dentro del contexto colombiano, la sabana bogotana especialmente los municipios de Madrid, Mosquera y Facatativá han sido protagonistas y pioneros en el desarrollo agrícola del país. Un territorio con una historia, donde puede encontrarse desde las prácticas alimentarias de los indígenas, los cambios que trajo la colonización, los desarrollos del crecimiento económico del país, hasta las épocas industrializadas que hoy vive (Zambrano, 2015). Menciona el autor en su texto Alimentos para la ciudad:

Cundinamarca contribuía con un 58,6 % del producto agrícola nacional. El peso de Cundinamarca, como centro de la agricultura nacional, viene desde la Colonia y constituye

una de las grandes continuidades históricas de Colombia. Poseer tierras altas en la zona tropical le ha permitido disponer de diversos ecosistemas, que se complementan entre sí; de ahí, se ha derivado su gran riqueza agraria. Además, e íntimamente relacionado con esto, dispone del mercado urbano más grande del país: Bogotá. Para 1925, en Cundinamarca se cultivaba buena parte de la oferta de alimentos para surtir al mercado interno (Zambrano, 2015).

Si bien la tendencia mundial, en el siglo XIX y parte del XX era que las economías agrarias exportadoras se ubicaran cerca de los puertos marítimos, en Colombia no sucedió así. Las dinámicas agrarias se presentaron en los escenarios andinos y en los valles interandinos (Zambrano, 2015). La sabana bogotana fue protagonista en el desarrollo agrario del país, en los territorios de Madrid, Mosquera, Funza y Facatativá se encontraban dueños de haciendas que trabajaron por la industrialización del agro. Por ejemplo, Juan de Dios Carrasquilla impulsa el uso de maquinaria en la agricultura en su finca en Funza Cundinamarca y fue uno de los fundadores de la Asociación de los Agricultores Colombianos (Zambrano, 2015).

Por lo anterior, se consideró importante abordar para la presente investigación alguno de los territorios que fueron protagonistas de estas transformaciones; adicionalmente por el conocimiento del territorio que tiene el equipo investigador, las posibilidades de realizar la investigación y las dinámicas sociales que presenta, se eligió a Madrid.

Dentro del Municipio de Madrid, el barrio el Sosiego es un sector popular con protagonismo social, económico y con una concentración demográfica que permitiría abarcar una cantidad de población importante para la investigación. El Sosiego fue epicentro en la zona, durante el estallido social de noviembre de 2019 y abril del 2020, y tiene zonas comerciales y residenciales que hace que sea un barrio con mucha dinámica.

Figura 3. Georreferenciación barrio el Sosiego (polígono líneas rosadas).



Fuente: (Geoportal, s. f.)

Es de resaltar que una vez revisado el estado del arte de la sociología de los alimentos en América Latina, se encuentra que los trabajos previos sobre sociología de los alimentos pueden ser clasificados en tres grupos según su objeto de análisis: las implicaciones culturales del acto de comer, la soberanía alimentaria y los efectos de la globalización.

Según los argumentos anteriormente expuestos y en aras de profundizar la línea de efectos de la globalización, la presente investigación analiza las prácticas alimentarias y el nivel de conocimiento que tienen los adultos del barrio el Sosiego en Madrid Cundinamarca en los años 2021 y 2023, y su relación con la reproducción de un sistema alimentario dominante y desigual.

1.4 Metodología

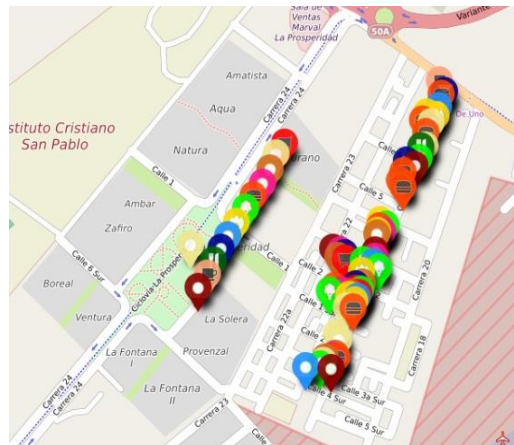
Esta investigación se aborda desde el paradigma empírico analítico, el cual concibe la realidad como un conjunto de fenómenos que están relacionados y que se pueden estudiar únicamente describiéndola y/o explicándola mediante variables y sus relaciones. El propósito de este paradigma es contribuir a la estabilidad, para el caso de esta investigación se busca analizar los mecanismos de reproducción de un sistema alimentario dominante que genera desorden social, ambiental y económico.

Se usó la metodología cuantitativa que a partir del análisis de datos busca probar hipótesis, basándose en la medición numérica y el análisis estadístico, de manera que puedan establecerse patrones de comportamiento y probar teorías (Hernández et al., 2010).

El enfoque es el descriptivo – correlacional, ya que se busca describir las prácticas alimentarias “especificando las propiedades, las características y los perfiles de personas” (Hernández et al., 2010) y sus componentes de producción, distribución, consumo con sus impactos ambientales, económicos y sociales; adicionalmente se definieron variables que permitieron establecer y cuantificar sus relaciones, con el objeto final de ofrecer predicciones sobre las causas y efectos de las prácticas alimentarias.

Las técnicas utilizadas son la observación, en la cual se levantó un inventario de los negocios que venden alimento, realizando un reconocimiento cuadra por cuadra del territorio que comprende el barrio; y la construcción de un cuestionario para conocer las prácticas alimentarias de las personas. Se aplicó un muestreo no aleatorio por conveniencia¹, recorriendo el barrio y preguntando a las personas quienes se encontraban en disposición de responder la encuesta. El instrumento utilizado fue el formulario que se aplicó presencialmente a 95 personas; el cual se sistematizó a través del programa SPSS que permitió con tablas de frecuencia y tablas de cruce de variables analizar la información. Adicionalmente se utilizaron tablas de excell y la plataforma Open Street Map para sistematizar la observación del comercio de alimentos.

Figura 4. Cartografía oferta de alimentos. Realizada en la plataforma Open Street Map.



1

Se intentó aplicar un muestreo por cuotas, pero debido a las dinámicas internas del barrio después del estallido social (amenazas por parte de grupos armados ilegales), no fue posible establecer relación con la presidencia de la junta de acción comunal y diversos líderes.

Se encontraron 214 negocios que venden alimentos. La participación por tipo de negocios es la siguiente:

Tabla 1. Inventario negocios venta de alimentos.

NEGOCIO	CANTIDAD	PORCENTAJE
Tiendas	38	17,8%
Minimercados	21	9,8%
Panaderías	21	9,8%
Carnicerías	20	9,3%
Comidas rápidas	16	7,5%
Fruver	14	6,5%
Asadero pollo	14	6,5%
Heladería - Frutería	12	5,6%
Cigarrería - Cantina	11	5,1%
Restaurante (corrientazo)	10	4,7%
Cafetería	7	3,3%
Supermercados	6	2,8%
Fritos	6	2,8%
Callejeros	6	2,8%
Salsamentaria	5	2,3%
Depósitos (papa, aguacate y huevos)	3	1,4%
Otros (Lechona, creps)	2	0,9%
Grandes superficies (Justo y Bueno y Cooratiendas)	2	0,9%
TOTAL	214	100,0%

Reagrupando los tipos de negocios podría resumirse que el 51% de los negocios corresponde a tiendas, minimercados, supermercados y similares; es decir negocios que venden alimentos producidos por grandes empresas y multinacionales, como por ejemplo Nestlé, Alpina, Nutresa, Noel, Ramo, Colanta, Zenú, Postobón, entre muchas más (ejemplo en fotografía 1).

Fotografía 1. Cafetería barrio el Sosiego.



El 25.7% son panaderías, carnicerías y fruver; el 17.8% son restaurantes y venta de fritos y el 1.4% son venta de negocios de productores directos.

Se puede observar en este inventario de oferta alimentaria del territorio que si bien es un sector que históricamente a sido agricultor y en cercanía con productores primarios, la oferta para compra de alimentos se encuentra en su mayoría en relación con grandes empresas y multinacionales, no con campesinos o productores directos.

2. Resultados

2.1 Caracterización sociodemográfica

La población encuestada está compuesta por un 79% de mujeres y un 20% de hombres. Se entrevistaron personas mayores de 18 años teniendo en cuenta que los niños y adolescentes se encuentran supeditados a la alimentación que brindan en sus hogares, y poco o nada se encuentran con autonomía para decidir en este aspecto². Los resultados fueron del sexo femenino hay mayor

² Si bien la pregunta decía ¿cuántos años tiene?, posteriormente se reagrupó esta variable en rangos de edades para facilitar el análisis.

representatividad en el grupo de edades de los 41 a los 65 años con 26 personas, seguido por el grupo de los 18 a los 25 años con 20 mujeres, en tercer lugar el grupo de 26 a 40 años con 16 y el grupo con menor participación es el mayor a 65 años con 12 personas. En la variable masculina que tiene menor participación en relación a la femenina se encuentran de 18 a 25 años 3 personas, 7 en el grupo de 26 a 40 años, 6 en los de edad entre los 41 y los 65, y 3 en los mayores de 65.

Tabla 2. Cruce de variables sexo y edad.

Recuento		¿CUANTOS AÑOS TIENE? (Agrupada)				Total
		De 18 a 25	De 26 a 40	de 41 a 65	Mayores de 65	
SEXO	FEMENINO	20	16	26	12	74
	MASCULINO	3	7	6	3	19
	Total	23	23	32	15	93

Puede observarse una composición algo pareja en relación con las edades. Los tres primeros grupos tienen participaciones entre 23 y 32 personas. El grupo con menor población es el de mayores de 65 con 15 personas.

Dicha composición de edades puede explicar la siguiente tabla de participación de ocupaciones. En donde se observa un porcentaje por grupo entre 27 % y 34% para los empleados, trabajo familiar no remunerado e independientes. Los estudiantes son el 2%, esto demuestra que la población adulta del barrio no son personas en formación académica, sino personas en función del trabajo y el cuidado del hogar.

El porcentaje de independientes 27,7% es el segundo con mayor participación. Sería pertinente preguntarse si el ser independiente es una elección o si son personas que al no tener vinculación al mundo laboral se encuentran en el rebusque de lo económico.

Como se mencionó en la contextualización, el barrio tiene actividad económica y dinámica comercial; se observó en la cartografía que el negocio de alimentos con mayor presencia es la tienda con 38 unidades, un valor que casi duplica el segundo, tercer y cuarto negocio con mayor participación, en su respectivo orden: 21 minimercados, 21 panaderías y 20 carnicerías. La tienda es un negocio que suele estar en la sala o en la ventana de la casa. El minimercado es una tienda en un espacio más amplio como un local, y que tiene góndolas o estanterías más amplias. Ese valor de 38 tiendas puede ser representativo del porcentaje de 27,7% e independientes.

Tabla 3. Ocupaciones

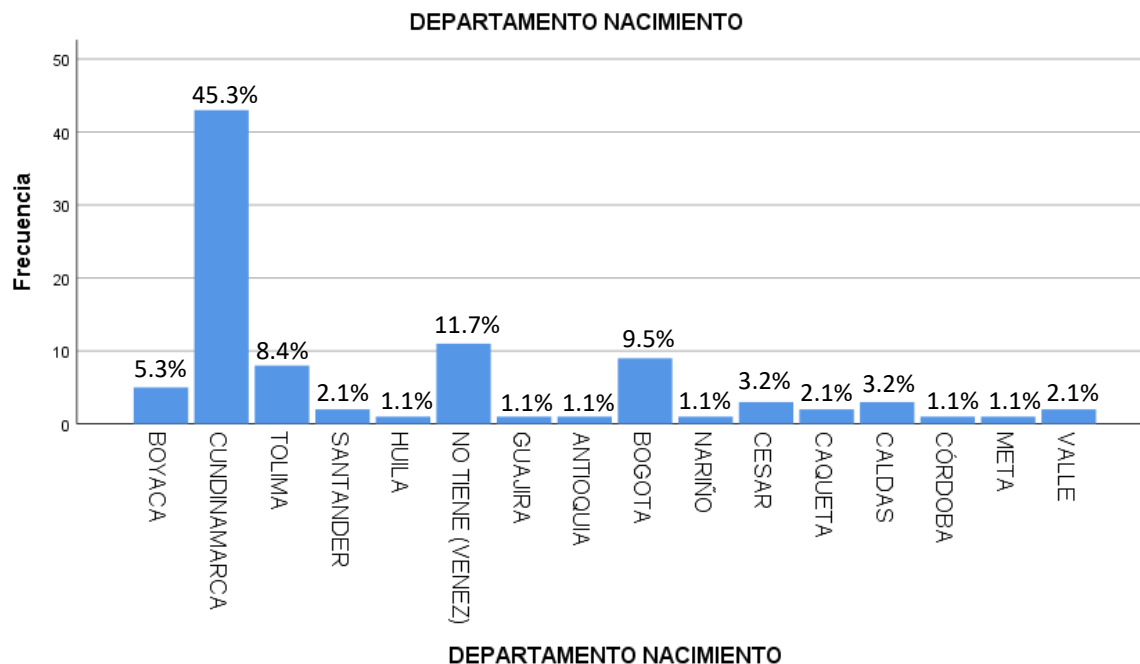
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	EMPLEADO	32	33,7	34,0	34,0
	TRABAJO FAMILIAR NO REMUNERADO	24	25,3	25,5	59,6
	ESTUDIANTE	2	2,1	2,1	61,7
	INDEPENDIENTE	26	27,4	27,7	89,4
	DESEMPLEADO	3	3,2	3,2	92,6
	PENSIONADO	7	7,4	7,4	100,0
	Total	94	98,9	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,1		
Total		95	100,0		

Dentro de las preguntas se consideró importante rastrear el lugar de origen de las personas encuestadas debido a frecuentes comentarios sobre el barrio como lugar de llegada de las personas que viene de afuera a buscar trabajo en flora. El resultado es que el 45.3% de las personas son de Cundinamarca, le siguen los oriundos de Venezuela con un 11.7% y de Bogotá con un 9.5%.

El lugar de origen podría determinar que la práctica alimentaria se encuentre en mayor vínculo con tradiciones campesinas. Recordemos que el Sosiego es un barrio ubicado en un territorio por costumbre agricultora; se observa en la siguiente gráfica que el 45.3% son personas del departamento. Por la cercanía con el campo se esperaría que la población se pregunte por el origen de lo consume pero como se verá en el apartado de origen de lo que se consume no es así.

El segundo lugar de origen es el 11.7% con personas venezolanas. La población migrante podría estar más desligada de la inquietud del origen de sus alimentos debido al cambio de territorio, desconocimiento del lugar y a tener prioridades de supervivencia.

Gráfica 1. Departamento de nacimiento.



2.2 Comida más importante del día y cantidad de ingestas

Para el 53.7% de las personas la comida más importante del día es la de la mañana, mientras que para el 42.1% es más importante la del medio día, y tan solo un 2.1% considera que la más importante es la de la noche.

La cantidad de ingestas de alimentos en el día parecería ser un indicador importante en el acceso al alimento. Sin embargo, nuevas investigaciones médicas respaldan que el

cuerpo humano tiene la capacidad y se mejora su funcionamiento mientras menos ingestas se realicen. En (Jaramillo, 2019) se afirma que lo realmente importante es la calidad de los alimentos y garantizar los valores nutricionales necesarios para el cuerpo; expone que la idea de tener que comer varias veces al día obedece a intereses económicos de las grandes empresas de alimentos que necesitan más consumidores, pero lo que finalmente desconoce el usuario es que comer todo el día hiperactiva las hormonas del cuerpo causando daños a la salud y el bienestar.

Con relación a la idea anterior, se realizó la pregunta ¿cuántas veces comió al día durante los últimos quince días? Los resultados fueron:

Tabla 4. Cantidad de comidas al día

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	UNA VEZ	1	1,1	1,1	1,1
	DOS VECES	27	28,4	28,7	29,8
	TRES VECES	47	49,5	50,0	79,8
	MAS DE CUATRO VECES	18	18,9	19,1	98,9
	5	1	1,1	1,1	100,0
	Total	94	98,9	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,1		
Total		95	100,0		

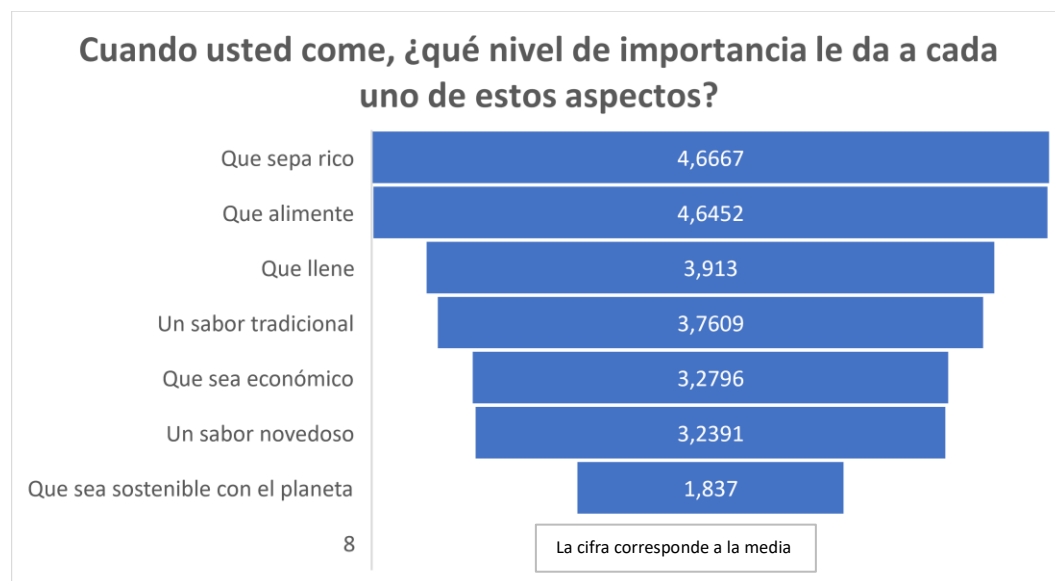
En este punto es importante destacar algunos de los comentarios más reiterativos que las personas expresaron como complemento a la respuesta de la cantidad de veces que comen. Expresiones como “pues claro yo como tres veces al día”, “las tres comidas reglamentarias”, “solo como dos, no me alcanza para más”, “no me da tiempo de comer más veces”; estas expresiones podrían sugerir que existe una creencia que debe comerse mínimo tres veces al día y que si esta regla no se cumple es por falta de recursos o de tiempo.

No se rastrearon investigaciones sobre las creencias de la cantidad de ingestas de comida en siglos anteriores como para determinar si dicha creencia es efectivamente una coacción del sistema alimentario actual. Sin embargo, vale la pena resaltar que si hay una transformación de lo que se come y su frecuencia a raíz del desarrollo de la industria alimentaria. El 10 de enero de 1921, se inauguró en la Hacienda Tequendama, al sur de Bogotá, la primera empresa pasteurizadora de leche en Colombia , a esa fecha el consumo de lácteos no era algo habitual en los colombianos, se requirió de campañas para incentivar su consumo basados en su supuesto valor nutricional (Zambrano, 2015). A hoy existe suficiente evidencia científica que refuta el provecho de ingerir leche de vaca, explicando que aparte de no tener valor nutricional que absorba el cuerpo humano tiene efectos nocivos en la salud (Jaramillo, 2020).

2.3 Aspectos importantes al momento de comer

Las prácticas alimentarias se encuentran mediadas por los aspectos a los que se da importancia, ya que esto influye la toma de decisiones. Para medir este aspecto se hizo una pregunta con 7 variables y con opción de respuesta en escala de likert de 1 a 5; en donde 1 es nada importante y 5 muy importante. Los resultados fueron:

Gráfica 2. Nivel de importancia



Hay un resultado que sorprendió al equipo investigador. En la variable “que sea económico” la media es de 3,28 y ocupa el quinto puesto de siete en aspectos con mayor importancia. Teniendo en cuenta que este es un sector popular, se tenía la hipótesis que lo económico era un factor con mayor importancia. Igual es una media de 3.28 sobre 5; no es un factor que pase desapercibido, pero no es el más importante como se había creído.

El factor más importante al momento de comer es el sabor; es decir, podría concluirse que si algo es más costoso pero sabe bien las personas lo eligen versus la opción de si es económico pero no tiene el mejor sabor. La pregunta que debe realizarse es ¿que determina que algo sepa bien?, ¿cuáles son los factores que determinan el sabor en esta comunidad? Porque si bien Pierre Bourdieu habla del gusto como una construcción social condicionada por la distinción, es decir por la posición de la persona en la escala social y que lleva implícitas unas creencias adquiridas inconscientemente pero no al azar (Bourdieu, 2006), valdría la pena considerar que aparte del

capital cultural del agente, hoy con los efectos de la globalización y la hiper conectividad de todos los seres humanos del planeta, la construcción del gusto se encuentra coaccionada por la publicidad de las grandes empresas de alimentos y que cada día más, independiente del lugar de origen y de las condiciones socioeconómicas de los individuos estamos homogenizándonos en nuestras prácticas alimentarias.

Para complementar el punto anterior se observa que la construcción del gusto no se encuentra directa y únicamente relacionada con las construcciones sociales creadas a partir del lugar de origen, ya que a la pregunta sobre el nivel de importancia que le brinda a que la comida tenga un sabor tradicional la media es de 3.7. Si lo más importante es que sepa rico, y la determinación de ese sabor no proviene de lo tradicional, pero se sabe que el sabor es una construcción social, entonces, queda el resto del «campo» social para construirlo.

En el «campo» alimentario se encuentran fuerzas de poder que determinan e imponen nociones a quienes se encuentran en él. El poder es la capacidad relacional que permite que un actor social influya en las decisiones de otros actores sociales con el objetivo de favorecer la voluntad, intereses y valores del actor que tiene el poder; existen varias formas de ejercer dicho poder, a través de la violencia, el discurso y la dominación (Castells & Hernandez, 2009). La dominación hace referencia al poder que ejerce la institucionalidad, sea desde el discurso o desde formas violentas.

Un ejemplo perfecto de estas formas de poder son las multinacionales y grandes empresas de alimentos, quienes a partir de su institucionalidad generan unas relaciones y crean un discurso en el cual imponen su voluntad, el lucro económico. Se observó como resultado de la cartografía de la oferta alimentaria que el 55.1% de negocios que venden alimentos en función del lucro de estas instituciones y tan solo el 1.4% son negocios de productores directos.

La segunda variable con mayor nivel de importancia es “que alimente”. Está casi al mismo nivel de la importancia del sabor. Valdría la pena también preguntarse que entienden las personas como algo alimenticio, y si a la luz de los avances científicos de hoy sus elecciones si son realmente alimenticias. Lo que se considera acá valioso y a resaltar, es que a la comunidad encuestada si le cuestiona y preocupa darle información valiosa al cuerpo a través del alimento.

En el último nivel de importancia se encuentra que “sea sostenible con el planeta”, con una media de 1.8. De hecho muchas personas afirmaron durante la conversación que acompaña la realización de la encuesta que nunca se lo habían preguntado, o expresaban “desde que sepa rico que me importa el planeta”. Este hallazgo puede explicarse desde dos perspectivas.

La primera es planteada por Ulrich Beck con su teoría de la sociedad del riesgo en la cual establece que en el mundo actual no tenemos control sobre nada y hay total incertidumbre; hace una diferenciación entre catástrofe y riesgo. El riesgo es la puesta en escena, la visibilización de la catástrofe, y la considera sumamente importante en la sociedad porque precisamente el riesgo es el que permite anticiparse a la catástrofe para evitarla (Beck, 2002). Ulrich hace un llamado a movilizarse para evitar la catástrofe la cual la define como la destrucción. Dentro de esta prevención de la catástrofe Beck detecta la autonomía del individuo con respecto a lo estructural, mencionando que es vía la reflexividad que los individuos pueden desplegar acciones.

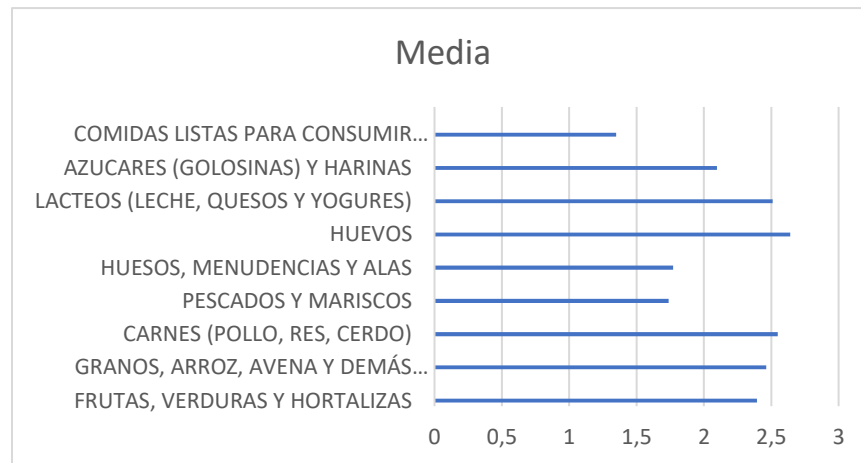
Pero, si las personas saben que el mundo se está destruyendo, y que una de las causas es la deforestación a cargo de los cultivos, ¿por qué las personas no generan procesos de reflexividad sobre su consumo? Al respecto Beck menciona que el riesgo es una construcción social, y que si las personas no perciben el riesgo no puede ser conscientes de la catástrofe; adicionalmente se encuentra atado al riesgo la sensación de vulnerabilidad, es decir que si la persona no se siente vulnerable no percibe el riesgo y por ende no despliega acciones para evitar la catástrofe.

En consecuencia con la idea anterior, las personas del barrio el Sosiego no se sienten vulnerables y por ello no se preguntan sobre los efectos de su consumo alimentario. Esto puede deberse a que efectivamente no han pasado por sequías, inundaciones o catástrofes naturales a causa del cambio climático, y/o que, sencillamente al sistema alimentario dominante no le interesa que dejen de consumir, entonces despliega estrategias para que los daños ambientales, económicos y sociales no se visibilicen.

La segunda perspectiva y trayendo nuevamente a colación la metáfora del campamento Bauman, se encuentra una correlación importante entre este concepto del sociólogo y la desvinculación de los encuestados de los efectos ambientales de su consumo. Les interesa comprar, comer para saciar sus necesidades, luego tirar los residuos y seguir con su vida sin siquiera preguntarse por lo que sucede con el sistema que provee sus alimentos. Bauman plantea que el extremo individualismo es un efecto de cómo ha ido transformándose la sociedad.

2.4 Consumo de alimentos

Gráfica 3. Media de los grupos de alimentos consumidos



En relación con el consumo de alimentos se encuentra en primer lugar el huevo, en segundo lugar las carnes, en tercer lugar los lácteos y en cuarto lugar los granos.

En la pregunta sobre el nivel de importancia que se da a algunos aspectos al momento de comer la segunda variable con mayor nivel de importancia es “que alimento”. Con el objeto de poder analizar más detalladamente esta variable y los alimentos consumidos se realizó una tabla de cruce de variables: consumo por grupos de alimentos y edades.

Tabla 5. Frecuencia en el consumo de alimentos por edades.

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	¿CUANTOS AÑOS TIENE? (Agrupada) Recuento				Total
		De 18 a 25	De 26 a 40	De 41 a 65	Mayores de 65	
FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	SIEMPRE	12	13	16	7	48
	REGULARMENTE	6	9	12	7	34
	CASI NUNCA	5	2	4	0	11
	Total	23	24	32	14	93
GRANOS, ARROZ, AVENA Y DEMÁS CEREALES	SIEMPRE	13	13	18	6	50
	REGULARMENTE	7	10	13	5	35
	CASI NUNCA	2	1	1	3	7
	Total	22	24	32	14	92
CARNES (POLLO, RES, CERDO)	SIEMPRE	15	16	17	6	54
	REGULARMENTE	5	7	13	8	33
	CASI NUNCA	1	1	2	0	4
	Total	21	24	32	14	91
PESCADOS Y MARISCOS	SIEMPRE	3	4	4	2	13

	REGULARMENTE	9	11	14	8	42
	CASI NUNCA	10	9	14	4	37
	Total	22	24	32	14	92
HUESOS, MENUDENCIAS Y ALAS	SIEMPRE	3	3	7	3	16
	REGULARMENTE	12	11	12	4	39
	CASI NUNCA	7	10	13	7	37
	Total	22	24	32	14	92
HUEVOS	SIEMPRE	13	18	24	10	65
	REGULARMENTE	6	4	7	4	21
	CASI NUNCA	3	2	1	0	6
	Total	22	24	32	14	92
LACTEOS (LECHE, QUESOS Y YOGURES)	SIEMPRE	14	18	21	8	61
	REGULARMENTE	6	2	6	3	17
	CASI NUNCA	2	4	5	3	14
	Total	22	24	32	14	92
AZUCARES (GOLOSINAS) Y HARINAS	SIEMPRE	10	12	11	7	40
	REGULARMENTE	7	4	9	1	21
	CASI NUNCA	5	8	12	6	31
	Total	22	24	32	14	92
COMIDAS LISTAS PARA CONSUMIR (ENLATADOS, CONGELADOS Y PAQUETES)	SIEMPRE	5	0	0	0	5
	REGULARMENTE	6	6	8	2	22
	CASI NUNCA	11	18	24	12	65
	Total	22	24	32	14	92

Las personas entre 18 y 25 años los alimentos con mayor frecuencia de consumo son las proteínas, seguido de los lácteos, luego huevos y granos, frutas verduras y hortalizas y azúcares (golosinas) y harinas, en el último lugar se encuentran los pescados y mariscos y los productos listos para consumir.

Las personas de 26 a 40 años tienen en los primeros lugares de consumo los lácteos y huevos, en consumo intermedio están las carnes, granos, frutas – hortalizas, y azúcares; las de menor consumo son las menudencias y las comidas listas para consumir.

El grupo de edad entre los 41 a los 65 años, prioriza el consumo en el siguiente orden: huevos, lácteos, granos, carnes, frutas – hortalizas y en el rango de menor consumo se encuentran las menudencias, pescados y las comidas listas para consumir.

El último grupo es el de mayores de 65 años, quienes tienen un consumo diferente a los demás; el alimento mas consumido son los huevos, seguido de lácteos, azucares – golosinas, frutas – hortalizas, granos y en nivel de menor consumo están los huesos – menudencias, pescados y productos listos para consumir.

Se concluye entonces que las personas del barrio el Sosiego consumen con mayor frecuencia alimentos considerados mas saludables como huevos, granos, frutas – hortalizas, y en menor escala los azucares y los productos listos para consumir. Sin embargo se encuentra que el consumo de proteínas el mas importante en la alimentación humana según Jaramillo (2019), no es el que ocupa el primer lugar en todos las edades, podría explicarse esto a las condiciones económicas de la población, que según la escala de estratificación colombiana es estrato 2.

El grupo de edades con un consumo de alimentos menos equilibrado o saludable es el de mayores de 65 años. Priorizan las golosinas sobre las proteínas, frutas – hortalizas y granos.

2.5 Conocimiento lugar de producción de los alimentos

Se preguntó a las personas si sabían dónde producían los alimentos que consumían, continuando con la lógica de los grupos de alimentos, dando como opción de respuesta: en su departamento, otros departamentos, no sabe. Como puede observarse en la Tabla 6 en todos los grupos de alimentos la respuesta con los porcentajes más altos de respuesta es no sabe. Para Frutas es del 50.5 %, granos con el 63.2%, carnes el 57.9%, pescados 69.5%, huesos y menudencias 64.2%, huevos 56.8, lácteos 58.9%, azucares 74.7 y comidas listas para consumir el 80%.

Tabla 6. Conocimiento lugar de producción de los alimentos

LOS ALIMENTOS QUE USTED CONSUME, ¿CONOCE SI LOS PRODUCEN EN..?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
FRUTAS VERDURAS Y HORTALIZAS	SU DEPARTAMENTO	35	36,8	37,6	37,6
	OTROS DEPARTAMENTOS	10	10,5	10,8	48,4
	NO SABE	48	50,5	51,6	100,0
	Total	93	97,9	100,0	
Perdidos	Sistema	2	2,1		
Total		95	100,0		
GRANOS ARROZ AVENA Y DEMAS CEREALES	SU DEPARTAMENTO	11	11,6	11,7	11,7
	OTROS DEPARTAMENTOS	19	20,0	20,2	31,9
	OTRO PAIS	4	4,2	4,3	36,2
	NO SABE	60	63,2	63,8	100,0
	Total	94	98,9	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,1		
Total		95	100,0		
CARNES (POLLO, RES, CERDO)	SU DEPARTAMENTO	24	25,3	25,5	25,5
	OTROS DEPARTAMENTOS	14	14,7	14,9	40,4

	OTRO PAIS	1	1,1	1,1	41,5
	NO SABE	55	57,9	58,5	100,0
	Total	94	98,9	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,1		
Total		95	100,0		
PESCADOS Y MARISCOS	SU DEPARTAMENTO	6	6,3	6,5	6,5
	OTROS DEPARTAMENTOS	19	20,0	20,7	27,2
	OTRO PAIS	1	1,1	1,1	28,3
	NO SABE	66	69,5	71,7	100,0
	Total	92	96,8	100,0	
Perdidos	Sistema	3	3,2		
Total		95	100,0		
HUESOS MENUDENCIAS ALAS	SU DEPARTAMENTO	19	20,0	21,1	21,1
	OTROS DEPARTAMENTOS	10	10,5	11,1	32,2
	NO SABE	61	64,2	67,8	100,0
	Total	90	94,7	100,0	
Perdidos	Sistema	5	5,3		
Total		95	100,0		
HUEVOS	SU DEPARTAMENTO	33	34,7	35,1	35,1
	OTROS DEPARTAMENTOS	7	7,4	7,4	42,6
	NO SABE	54	56,8	57,4	100,0
	Total	94	98,9	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,1		
Total		95	100,0		
LÁCTEOS (LECHE QUESOS Y YOGURES)	SU DEPARTAMENTO	30	31,6	31,9	31,9
	OTROS DEPARTAMENTOS	8	8,4	8,5	40,4
	NO SABE	56	58,9	59,6	100,0
	Total	94	98,9	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,1		
Total		95	100,0		
AZÚCARES (GOLOSINAS) Y HARINAS	SU DEPARTAMENTO	8	8,4	8,7	8,7
	OTROS DEPARTAMENTOS	12	12,6	13,0	21,7
	OTRO PAIS	1	1,1	1,1	22,8
	NO SABE	71	74,7	77,2	100,0
	Total	92	96,8	100,0	
Perdidos	Sistema	3	3,2		
Total		95	100,0		
COMIDAS LISTAS PARA CONSUMIR (ENLATADOS, CONGELADOS Y PAQUETES)	SU DEPARTAMENTO	4	4,2	4,5	4,5
	OTROS DEPARTAMENTOS	7	7,4	7,9	12,4
	OTRO PAIS	2	2,1	2,2	14,6
	NO SABE	76	80,0	85,4	100,0
	Total	89	93,7	100,0	
Perdidos	Sistema	6	6,3		
Total		95	100,0		

Al realizar la pregunta fue común encontrar que muchas personas no entendían la pregunta, decían que venían de la tienda, del supermercado, de Corabastos; al explicar la pregunta haciendo énfasis en que no era donde los compran sino donde los producen, quien se encarga de cultivarlo, producirlo, procesarlo, quien es el productor primario y el primero que se beneficia de esa actividad, se quedaban pensando y en muchas ocasiones respondían “nunca me lo había preguntado”.

Se reitera con los resultados de la medición de esta variable el no conocimiento de los adultos del barrio el Sosiego sobre el origen de los alimentos que consumen. En apartados anteriores se explicó a que se debe esta desconexión desde la teoría de la sociedad del riesgo de

Ulrich Beck y de la modernidad líquida de Bauman. Para complementar este análisis se abordará desde el estructural constructivismo de Pierre Bourdieu.

El sociólogo francés plantea que dentro del sistema social existen diferentes espacios estructurados llamados campos donde existen unas lógicas de funcionamiento y bajo las cuales deben supeditarse los agentes que estén en dicho campo. Al interior de este los agentes buscan la distinción, es decir la mejor posición social que se les permita conseguir a través de sus diferentes capitales (económicos, culturales, sociales y simbólicos) (Bourdieu, 2006). Cada persona haciendo uso de sus capitales los cuales se van reestructurando y retroalimentando con las relaciones e interacciones en los diferentes campos en los que participa, construye sus habitus. El cual es el “sistema de disposiciones durables y transportables mediante las cuales percibimos, juzgamos y actuamos en el mundo. Se adquiere por la exposición a condiciones sociales específicas, mediante la internalización” (Wacquant, 2005). Es decir que es un proceso personal, que si bien pueden compartirse con otros agentes es individual.

Bourdieu plantea que las estructuras sociales, y las estructuras mentales a las cual se hizo referencia en la explicación del habitus, están vinculadas entre sí por una relación doble de constitución y correspondencia mutuas (Wacquant, 2005). Es decir que si bien existen unos mecanismos por los cuales se reproduce las estructuras de distinción, el habitus que cada agente construye también alimenta, deconstruye o anula esos mecanismos de reproducción. Este es un punto importante que sirve como la conclusión principal de este artículo. Si bien existe una coacción y dominación por parte del sistema alimentario dominante sobre las personas consumidoras, las personas tienen la posibilidad de a través de sus habitus replantear las fuerzas de dominio del sistema y están llamadas a desarrollar la reflexividad de la que habla Ulrich Beck; ese es el camino para evitar la catástrofe del sistema alimentario, porque esperar ingenuamente que las lógicas de dominio cambien sería utópico.

Conclusiones

Latinoamérica ha sido un espacio de imposición de un poder totalitarista eurocéntrico, en donde sistémicamente se ha realizado un epistemicidio de los saberes propios del territorio. Las transformaciones en las prácticas alimentarias ha sido uno de esos epistemicidios. Con la llegada

de los europeos se vivió una transformación de la biota y la formas de alimentarse.

La alimentación debe ser un evento humano y no un evento de las multinacionales. En la actualidad tenemos no un sistema alimentario, sino un sistema no alimentario. El avasallamiento de las corporaciones, con sus supermercados, la homogenización de lo que se compra y la publicidad, vulnera el derecho humano a la información y la alimentación y hace a los seres humanos adictos a la comida.

La construcción del gusto se encuentra coaccionada por la publicidad de las grandes empresas de alimentos y que cada día más, independiente del lugar de origen y de las condiciones socioeconómicas de los individuos estamos homogenizándonos en nuestras prácticas alimentarias.

Dicha coacción y poder que ejerce el sistema alimentario sobre la población se genera a partir de la dominación de las grandes empresas y multinacionales y del establecimiento de discursos que favorecen el consumo de sus productos.

Si bien existe una coacción y dominación por parte del sistema alimentario dominante sobre las personas consumidoras, las personas tienen la posibilidad de a través de sus habitus replantear las fuerzas de dominio del sistema y están llamadas a desarrollar la reflexividad de la que habla Ulrich Beck; ese es el camino para evitar la catástrofe del sistema alimentario, porque esperar ingenuamente que las lógicas de dominio cambien sería utópico.

Referencias

Alonso Bolaños, M., Gutiérrez Sánchez, J., Ledesma Domínguez, F., & Tadeo Castro, R. (2020).

Etnografía de los procesos alimentarios y el poder en regiones indígenas de Chiapas:

Ethnography of Eating Habits and Power in Indigenous Regions of Chiapas. *Estudios de Cultura Maya*, 56, 261-291. <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2020.56.2.0010>

Barruti, S., & Viale, E. (2022, abril 26). *La interferencia de la industria de bebidas y comestibles ultraprocesados es nociva para la salud, la alimentación y el planeta.*

Bauman, Z. (2010). *Modernidad líquida* (Di 1 ban). Fondo de Cultura Económica.

Beck, U. (2002). *La sociedad del riesgo global*. Siglo Veintiuno de España Editores.

Bourdieu, P. (2006). *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto* (3. ed). Taurus.

Castells, M., & Hernandez, M. (2009). *Comunicación y poder* (1. ed). Alianza.

Correa Muñoz, M. E. C., & Saldarriaga Grisales, D. C. S. (2014). El epistemicidio indígena latinoamericano. Algunas reflexiones desde el pensamiento crítico decolonial. *Julio - Diciembre 2014*, 5(2), 154-164.

¿Cuáles fueron las principales causas de muerte en Colombia durante 2022? (2023, enero 26). Consultor Salud. <https://consultorsalud.com/principales-causas-muerte-colombia-2022/>

Día mundial de la diabetes 2022. (2022, diciembre 14). Cuenta de alto costo. [https://cuentadealtocosto.org/site/general/dia-mundial-de-la-diabetes-2022/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20el%20Atlas%20de%20la,estandarizada%20de%2010%2C5%25\).](https://cuentadealtocosto.org/site/general/dia-mundial-de-la-diabetes-2022/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20el%20Atlas%20de%20la,estandarizada%20de%2010%2C5%25).)

Dussel, E. (1994). *1492 El encubrimiento del otro. Hacia el origen del mito de la modernidad*. Plural.

El impacto ambiental de los alimentos. (s. f.). <https://sustainablefisheries-uw.org/seafood-101-es/el-impacto-ambiental-de-los-alimentos/#:~:text=La%20agricultura%20es%20responsable%20de%20la%20tala%20de%20millones%20de,innumerables%20especies%20en%20el%20mundo.>

Entrena, F. (2008). *Globalización, identidad social y hábitos alimentarios* (núm. 119). I(núm. 119), Article núm. 119.

Geoportal. (s. f.). DANE. <https://geoportal.dane.gov.co/geovisores/territorio/analisis-cnvpv-2018/#>

Harari, Y. N. (2018). *21 lecciones para el siglo XXI*. Penguin Random House.

- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación* (5a ed). McGraw-Hill.
- Izaguirre, D., Málaga, J., Chuqui, S., Velasquez, P., & Siche, R. (2020). La neurociencia en la publicidad de productos agroalimenticios: ¿Una herramienta beneficiosa o un peligro para salud pública?: Neuroscience in the advertising of agri-food products: A beneficial tool or a public health hazard?. *Scientia Agropecuaria*, 11(4), 629-639.
<https://doi.org/10.17268/sci.agropecu.2020.04.19>
- Jaramillo, C. (2019). *El milagro metabólico* (9.^a ed.). Planeta.
- Jaramillo, C. (Director). (2020, agosto 23). *Los lácteos ¡no son! Buenos ni necesarios*.
- Jaramillo, C. (Director). (2023, abril 18). *La verdad sobre la enfermedad mas mortal del mundo* [Video de youtube]. <https://www.youtube.com/watch?v=Cx4lbJ00Fnk>
- Justo, D. (2017, abril 6). *Las diez compañías alimentarias que controlan todo lo que compras*. SER. https://cadenaser.com/ser/2017/04/06/economia/1491476876_711312.html
- Las 10 principales causas de defunción*. (2020, 12). Organización mundial de la salud.
<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/the-top-10-causes-of-death>
- Mussman, J. (Director). (2018, enero). *Rotten* [HDTV 100p 2.0]. Netflix.
- Neira, M. (2020). *Comer y beber lejos de casa: Identidad, actitudes y espacios, la configuración de la práctica alimentaria de migrantes españoles en la ciudad de Bogotá* [Tesis de pregrado, Universidad Santo Tomás]. <https://repository.usta.edu.co/handle/11634/28732>
- Sistemas Alimentarios Sostenibles para una Alimentación Saludable*. (2018, abril 23). Organización Panamericana de la Salud.
https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14270:siste

mas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-
saludable&Itemid=72259&lang=es#gsc.tab=0

Soldevilla, C. (2003). Triálogo: Aproximaciones teóricas a la Sociología del Consumo. *Vivat Academia. Revista de Comunicación*, 11-95. <https://doi.org/10.15178/va.2002.32.11-95>

Tapia, C. (2009). *Améjiminaa majcho: “La comida de nuestra gente”. Etnografía de la alimentación entre los miraña. V*, 35.

Wacquant, L. (2005). *Ensayos sobre Pierre Bourdieu* (Primera). Universidad Nacional Autónoma de México.

Zambrano, F. (2015). *Alimentos para la ciudad. Historia de la agricultura colombiana*. Planeta.