

Cultura alimentaria mexicana, acorralada por la industria foránea

Ehécatl Cabrera

22 de octubre de 2018



El problema alimentario sólo podrá enfrentarse de manera colectiva

La construcción del sabor es un fenómeno complejo en el que intervienen aspectos fisiológicos, como todos los sentidos humanos, y aspectos culturales, como las

costumbres y tradiciones, afirmó Patricia Severiano, investigadora de la Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México.

El sabor y los sentidos

Desde la investigación biotecnológica se ha estudiado el papel de todos los sentidos en la construcción del sabor en la alimentación humana. En el caso del sentido del gusto, se han identificado cuáles son los receptores en las papilas gustativas que detectan los diversos sabores, expresó la investigadora.

Los sentidos del olfato y del gusto están fisiológicamente conectados, existe una relación directa entre el sistema olfativo, que ocupa entre el 80 y 90 por ciento en la construcción del sabor, y el hipotálamo y la amígdala, que son encargadas de la memoria y las emociones. La relación entre los olores y el placer de comer, hace que las personas disfruten los alimentos, señaló Severiano.

En un estudio sobre el consumo de *tacos al pastor* por parte de jóvenes, la investigadora encontró que este tipo de alimentos evocan emociones positivas como la alegría. Comer *tacos al pastor* les recuerda a los jóvenes su familia, la infancia, los amigos, o su época de estudiante, señaló la investigadora.

La cultura alimentaria en peligro

A pesar de que la cultura alimentaria mexicana es variada, rica y biodiversa, al mismo tiempo es extraordinariamente débil frente a la presión de la industria alimentaria. En este contexto, la dimensión cultural es un camino para comprender la debilidad de la cultura mexicana alimentaria frente a la presión del mercado foráneo, afirmó Tommaso Gravante, investigador del Centro de Investigaciones Interdisciplinaria en Ciencias y Humanidades de la UNAM.

El sistema neoliberal induce a pensar que podemos cambiar las cosas de manera individual, como si las personas aisladas pudieran resolver el problema de salud derivado del consumo de alimentos ultraprocesados. Solamente de forma colectiva se puede resolver la problemática, pensar que lo podemos hacer juntos es un cambio de paradigma, afirmó Gravante.

La presión de la industria en la investigación

La universidad tiene la misión de investigar libremente sin presión externa, sin embargo en México las instituciones de educación superior han perdido autonomía frente a los gobiernos estatales, que las utilizan con fines políticos, y frente al mercado, que en el caso de las investigaciones y encuentros relacionados con la alimentación, es el principal ente de financiamiento, expresó Gilberto Giménez, investigador del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM.

Por su parte, Jorge A. González comentó el caso del sistema de clasificación de alimentos NOVA, desarrollado desde la Universidad de Sao Paulo. Frente al agudo problema de salud en Brasil, NOVA surge de un cambio de visión y actitud, que considera a la alimentación sana como un derecho humano.

Estas reflexiones se realizaron durante la sesión de clausura del seminario permanente *Cultura y representaciones sociales*, coordinado por Gilberto Giménez, Jorge A. González y Tommaso Gravante, que se llevó a cabo el 23 de noviembre de 2018 en el Auditorio del IIS-UNAM.

El video del evento se puede consultar en el siguiente enlace: <https://youtu.be/AtB2pUG9dPc>



Resonancias

Blog del Instituto de Investigaciones
Sociales de la UNAM

<https://iis.unam.mx/blog>

Contacto

Lic. Miriam Aguilar
Coordinadora de Difusión del IIS-UNAM
Correo: difusion.iis@unam.mx
Tel. 5622 7390

 [/iis-unam](https://twitter.com/iis-unam)

 [@IISUNAM](https://www.facebook.com/iisunam)

 [/user/canaliisunam](https://www.youtube.com/user/canaliisunam)