XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima, 2019.

Patron alimentario global y cocina tradicional mexicana: Consumos, consecuencias sociales y retos actuales.

Lourdes Perkins.

Cita:

Lourdes Perkins (2019). *Patron alimentario global y cocina tradicional mexicana: Consumos, consecuencias sociales y retos actuales. XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima.*

Dirección estable: https://www.aacademica.org/000-030/2324

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto*. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: https://www.aacademica.org*.

Patron alimentario global y cocina tradicional mexicana: Consumos, consecuencias sociales y retos actuales.

Lourdes Perkins

Resumen

Consecuencias del consumo adictivo de la comida chatarra elemento central del Patrón Alimentario Global, con referencia al consumo alimentario de la Cocina Tradicional Mexicana, destacando impactos en la salud social y deterioro de grandes segmentos de la población que exhiben corporalmente los males sociales del siglo XXI: obesidad y desnutrición.

En la actualidad, los espacios de la vida pública y social han perdido mucho de su localismo e identidad culinaria originaria, al asimilar la influencia de las ideas predominantes del mundo del *consumo obesogénico adictivo* y, al mismo tiempo, se ha generado otro paradigma opuesto, el mundo de recuperación tradicional alimentaria y alternativa.

Basado en un trabajo de campo (2012) previo, con diseño muestral longitudinal evolutivo en el tiempo de tendencia, el actual trabajo se basó en investigación documental ex post facto con diseño exploratorio y causal de relaciones de variables no evidentes.

Qué hacer es una dimensión problemática que involucra tanto factores de riesgo que acompañan a una sociedad asediada por un *hábitat obesogénico*, como los factores de cambio, que buscan alternativas mediante la difusión de otra manera de comer y alimentarse, para combatir la obesidad que causa el consumo indiscriminado de excesos de sal, harinas blancas, azúcar y grasas, y la importancia

de adoptar una cocina sana, rica, nutritiva y variada en el rescate de la cocina tradicional mexicana.

Impulsar una revaloración de la cocina tradicional mesoamericana y mexicana por sus elevados nutrientes y calidad de vida que apuestan por una alimentación balanceada, de elevada calidad en confección y sabor.

Palabras Clave

Consumo adictiv;, Cocina Tradicional Mexicana; Obesidad, Calidad de vida; Salud Social.

Asociación Latinoamericana de Sociología

Asociación Latinoamericana de Sociología

Introducción

El proceso de globalización asentado en la primera década del siglo XXI impacta a gran parte de las economías del mundo y literalmente atraviesa las fronteras políticas nacionales y regionales, ocasionando una serie de interacciones que producen impactos económicos, políticos, sociales y culturales de gran magnitud.

La globalización es un proceso socioeconómico y político de naturaleza compleja y múltiple desarrollado por la implantación de políticas de tipo neoliberal, a partir de mediados la mitad de la década de los ochentas del siglo XX, como respuesta a una crisis económica de carácter financiera mundial, contexto en el que se sustentan los profundos cambios en el modelo alimentario.

Con la expansión masiva del consumo alimentario de *comida rápida*, la *Mcdonaldizada* (Perkins, 2017) se producen altos riesgos para la población consumidora y se desarrollan pandemias como la obesidad y la propensión a enfermedades crónico-degenerativas, destacando la imposibilidad de los consumidores a nivel mundial para controlarla, dado que se encuentran inmersos en un *ambiente social obesogénico,* debido al acondicionamiento social de la adicción industrialmente producida y apoyada - tanto de manera pública como privada- por los medios de comunicación y la educación formal e informal que se recibe tanto en la escuela como en la familia.

Se presentan los dos paradigmas de la globalización y sus impactos en el actual consumo alimentario para la sociedad en su conjunto y a nivel individual:

Uno

El proceso de globalización plenamente consolidado a casi dos décadas del siglo XXI, ha ocasionado modificaciones estructurales de carácter socioeconómico y político-cultural en la mayor parte de las naciones del mundo, entre las que destacan:

La transformación temporal y espacial de los procesos de trabajo, dando lugar a la coexistencia de distintos niveles tecnológicos en un mismo país (Boyer, 1997, págs. 21-42)

La incorporación laboral de la mujer en actividades de la economía formal e informal, que incide en las tasas de fecundidad y la emergencia de *infancias en abandono*, propiciándose el auge del *consumo alimentario obesogénico* que se ha constituido en un hábito familiar socialmente compartido.

Modificaciones en la composición de la familia nuclear y la emergencia de la familia uniparental.

La asociación de nuevas tecnologías (TICS) que se traducen en incertidumbre sociolaboral, originando nuevos fenómenos sociológicos y de salud social que afectan a la población trabajadora en general, pero que tienen alto impacto en las infancias y juventudes del mundo, en especial al síndrome de infancias en abandono y problemas del desempleo juvenil.

Dos

Las predisposiciones a una existencia saludable y de mayor calidad de vida dependen en mayor medida de la forma en que se pueda optar entre:

Consumir comidas chatarra o *fast food* asociadas con obesidad y sobrepeso que desencadenan pandemias mundiales de salud, como diabetes, hipertensión y padecimientos cardiovasculares, causantes todos de las principales tasas de mortalidad y morbilidad global, o bien.

Consumir una comida nutritiva y sana, de acuerdo con los estilos de vida identitarios prevalecientes en la dieta nativa habitual.

En la actualidad observamos en los espacios de la vida pública y social de las sociedades latinoamericanas y a nivel mundial, una serie de cambios, destacando particularmente, el deterioro de grandes segmentos de población, siete de cada diez habitantes, exhiben corporalmente los males sociales del siglo XXI: la obesidad por un lado y la desnutrición por el otro. En esta medida se investigó el proceso de consumo alimentario masivo de *comida chatarra*, así como la incorporación de preferencias y gustos masivos por el consumo excesivo de grasa, harina blanca, azúcar y sal, que también impactan en la elaboración de la comida tradicional regional o local de nuestras sociedades por efecto de las modificaciones en el *gusto alimentario*.

Desarrollo

Desde hace casi cincuenta años, el consumo adictivo de la *comida chatarra* como elemento central del cambio en el Patrón Alimentario Global, ha permeado los espacios de la vida pública y social de las comunidades a nivel mundial, al favorecer la asimilación de las influencias dominantes del *consumo obesogénico adictivo* en detrimento de su identidad culinaria originaria.

Asociación Latinoamericana de Sociología

Asociación Latinoamericana de Sociología

La globalización, indudablemente transforma la manera como nos representamos el mundo, nuestra pertenencia y modifica las fronteras. Se trata entonces de un fenómeno estructurante, cuyos efectos no pueden ser analizados en términos simplistas de dominación o uniformización, en función de políticas culturales nacionales o en términos cuantitativos de mercado; estamos frente a la presencia de nuevos desafíos *geoculturales*, es decir factores de carácter cultural como los valores, ideas, símbolos, gustos alimentarios, representación del mundo, lenguaje y arte, por mencionar los más relevantes y sus formas de expresión, que contribuyen a estructurar las relaciones entre los seres humanos y las sociedades a escala global, que atañen tanto a las áreas *geoculturales* como a las industrias de lo imaginario (Tardif, 2004)

En consecuencia, fue preciso revisar los contextos socioeconómicos y los mapas demográfico-culturales, con objeto de estar al tanto de la problemática de la alimentación en México y su correlación con el grado de salud, esperanza de vida, obesidad, así como la desnutrición sus implicaciones y consecuencias; todo esto como resultado de malos hábitos alimentarios que han ocasionado el cambio del patrón alimenticio en México, y en gran parte del mundo a través de las preferencias por los ingredientes de las comidas de baja calidad nutricional conocida generalmente como *comida chatarra,* expresión de estilo de vida y potencializado por la difusión mediática desmesurada de la comida no saludable.

Sabemos que la globalización en general ha modificado las necesidades y la forma de satisfacerlas en todos los aspectos de la vida, originando nuevas relaciones laborales y sociales para los individuos a consecuencia de una limitada disposición de ofertas de trabajo, pagadas con salarios a la baja, dando lugar a una *in- solidaridad social* a causa de que se desata una competencia feroz para la *satisfacción incompleta* de toda clase de necesidades lo que ocasiona un *ressentiment,* como lo llama (Bauman, 2011) y se favorecen escenarios sociales que agudizan las diferencias y las distancias simbolizadas en conductas extremas de los individuos, que oscilan entre la envidia, el rencor y autodesprecio de una parte y la admiración hacia los que consideran que son mejores, por el otro.

Sumado a lo anterior la *McDonaldización mundial* (Ritzer, 2006) llamada así porque la empresa estadounidense *McDonald´s* ha desarrollado maneras particulares de comportamiento hacia los consumidores, los proveedores y los empleados de sus establecimientos, esta empresa abanderó la transformación de los procesos de trabajo

y las condiciones del consumo alimentario a nivel mundial debido a la implementación de la comida rápida. Este modelo penetró más allá del sector alimentario en el mundo al modificar los procesos organizativo-administrativos que se impusieron tanto en la organización del trabajo en general como en las estructuras familiares, educativas, políticas, recreativas e incluso religiosas. Las franquicias que mundializaron la *comida rápida* y cambiaron el estilo de vida de millones de consumidores, aquellos que optaron por un consumo eficiente y rápido, en vez de uno sano y nutritivo, ha llevado a modificar los sistemas sociales que se constituyeron en un factor homologante de consumidores adictos a soluciones fáciles y rápidas que produzcan plenitud y con esquemas de seguridad y predictibilidad que consideren manejables.

En síntesis, la *McDonaldización* ha favorecido esquemas de trabajo automatizados y despojados de cualquier destreza y capacidad analítica, lo que facilita la uniformidad y conformidad creciente de los empleados tales como la aceptación de bajos salarios y el excesivo control durante la jornada de trabajo.

El incremento del consumo de comida chatarra industrializada está fuertemente correlacionado con el consumo desmedido de hamburguesas, embutidos, tacos y antojitos muy grasos, frituras, panadería industrial y refrescos como desencadenantes de múltiples y graves complicaciones a la salud que poseen expresión física y psicológica, se refleja en aumentos de glucosa, colesterol y triglicéridos, desviación de la columna, lesiones en las articulaciones, pie plano, disminución de la autoestima, depresión, apnea del sueño y a largo plazo están asociadas con enfermedades cardiovasculares, osteoporosis, Alzheimer y cáncer, favoreciendo también el desarrollo puberal acelerado que conlleva al crecimiento de talla y peso.

Para organismos internacionales como la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización para la Alimentación y la Agricultura de Naciones Unidas (FAO) consideran preocupante y alarmante el incremento del sobrepeso y la obesidad, ya que alrededor de 360 millones de personas, son las que tienen un peso mayor al recomendado en función de su estatura y masa corporal, constituyéndose en casi un 60% del total de habitantes en la región.

Para la Organización Mundial de la Salud (OMS) el sobrepeso y la obesidad se consideran como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser dañina para la salud.

Asociación Latinoamericana de Sociología

La obesidad afecta a 140 millones de personas en América Latina, lo que representa un 23% de la población total de la región.

Los países con mayor prevalencia de obesidad son principalmente los del Caribe, por ejemplo: Bahamas el 36%; Trinidad y Tobago 31%; Antigua y Barbuda 30%.

No obstante, en la región, las mujeres constituyen un segmento muy alarmante, la obesidad en ellas se establece un 10% por arriba de los hombres.

Por otra parte, el sobrepeso, como problemática afecta a todo tipo de población sin considerar diferencias según su condición económica, lugar de residencia y/o su origen étnico. Es de notar el caso de los niños de la región de América Latina y el Caribe con sobrepeso, que son aquellos menores de 5 años y equivalen a casi 4 millones de infantes, un 7% del total de niños.

Los países con más sobrepeso se encuentran en 3 países: Bahamas con el 69%; México con un 64% y Chile con un 63%.

La investigación de la FAO y la OPS (Redacción BBC Mundo & ...aumento del sobrepeso y la obesidad en AL, 2017) señala que en 1990 la desnutrición era de 24% y en 2015 disminuyo al 11%. En los 90ás el 15% de los niños no recibía la cantidad necesaria de alimentos para fortalecer su crecimiento, en 2015 solo alcanza el 5% de acuerdo con esta investigación

Lo cierto es que la magnitud de ingesta de comida chatarra y obesidad provocará la primera generación de niños mexicanos con una esperanza de vida menor en siete años a la de sus padres, como consecuencia de tal pandemia.

De acuerdo con un estudio realizado por el *Imperial College* de Londres que analizó el peso de más de 112 millones de personas en 200 países del mundo entre 1985 y 2016 (Cristina J. Orgáz BBC News Mundo, 2019), es considerable la tendencia a engordar de la población a nivel mundial, al aumentar de entre 5 y 6 kilos por persona en los últimos 31 años.

Efectivamente, para América Latina el porcentaje de hombres obesos sobre el total de la población masculina es del 28,2% en Argentina, en Uruguay es del 25,8%, del 25,7% en Chile y del 25,1% en México.

Asociación Latinoamericana de Sociología

Es decir, una cuarta parte de los hombres de estos países son obesos y también comparten un resultado en común: la obesidad se da tanto en hombres como en mujeres, en las zonas rurales como en urbanas (Universidad Cayetano Heredia de Perú, 2016)

La prevalencia de obesidad en estos 31 años se localiza en países como: Costa Rica y República Dominicana seguidos muy de cerca por México y Argentina. En el caso de República Dominicana comparte con Perú como países con mayor aumento del índice de grasa corporal entre la población masculina, con 3,1 kg/m2. La obesidad en mujeres se concentra el mayor porcentaje en República Dominicana y México, un 35,4% y un 34% un tercio de la población femenina, le siguen Chile, Uruguay Cuba y Costa Rica en niveles del 32 al 31.2 % En un nivel del 24 al 25 % se encuentran; Ecuador, Perú y Paraguay.

La constante en los casos analizados es que se pasó de la malnutrición a un consumo intensivo de alimentos no saludables, estamos hablando de comida procesada, afirmo la profesora Mariachiara Di Cesare del Imperial College de Londres.

Causas de estos cambios se encuentran en una avasalladora presencia de supermercados y cadenas de proveedores que han eliminado a los pequeños almacenes de frutas y verduras y pequeñas tiendas de pescaderías en la mayoría de los barrios donde hoy se distribuyen alimentos procesados ricos en azucares y grasas.

Los retos regionales son muy grandes, es vivir con cáncer, diabetes, hipertensión o infartos cerebrales a edades más tempranas.

Es claro que se presenta una paradoja en la región latinoamericana, pues por un lado exporta alimentos y por el otro, no satisface la demanda de los grupos más vulnerables, traduciéndose en una desnutrición crónica infantil elevada, particularmente en Guatemala, Bolivia, Perú, Honduras, Haití y Ecuador, donde el 30% o más de los niños la padecen; también se presenta la obesidad y el sobrepeso en un 10% de los infantes de Argentina y Chile, situación más grave aún para el caso de México donde llegan al 70% del segmento infantil, por lo que lamentablemente tiene el 1er lugar de niños obesos y el segundo lugar en obesidad de su población adulta, a nivel mundial.

El número de personas obesas y con sobrepeso en México se ha triplicado durante los últimos 30 años, actualmente *más del 71% de la población adulta tiene exceso de peso*

Asociación Latinoamericana de Sociología

corporal (European Food Information, 2016), *40% con sobrepeso*, dato basado en el índice de masa corporal (IMC) >25 kg/m2 , pero < 30 kg/m2 y *32% con obesidad.*

Alternativa: Comida tradicional mexicana

Existen alternativas en grupos sociales de restauranteros, chefs, cocineras, cocineros, mayoras, marchantas con puestos de comida callejeros, que han impulsado la recuperación de la comida tradicional mexicana, fundada en la cocina tradicional mesoamericana resultado del mestizaje y fusión colonial, considerada como de las más variadas y principales a nivel mundial y expresión total de las tradiciones identitarias de nuestro país.

La cocina mexicana hoy, de aquellos interesados en lograr el rescate de la tradición alimentaria mesoamericana y mexicana es la apuesta por una alimentación balanceada, de elevada calidad en cuanto a su confección y sabor, aunque publicitariamente parece estar dirigida solamente a población educada y refinada, con ingresos suficientes para estos consumos, que contrasta notablemente por la selección de sus alimentos y bienestar, tiene la capacidad de convertirse en una alternativa capaz de nutrir eficientemente a la mayoría de la población mexicana sí adquiere una dimensión de política pública de salud y bienestar social

Estas propuestas de consumo alimentario alternativo suponen también un nivel de información e ingresos que permitan hacerla posible.

Dentro de las alternativas también existen ofertas para consumir una mayoría de vegetales, frutas, huevos y cereales conocidos como alimentos orgánicos, presumiblemente elaborados sin pesticidas ni productos químicos que degradan la salud, pero producidos con mayor costo, tanto en los mercados locales como nacionales. Las organizaciones sociales avocadas a proponer alternativas de consumo saludable a través de políticas públicas son una muestra de esta preocupación social ante la pandemia de obesidad y desnutrición en el país.

Sin embargo, es importante referirnos al rescate del consumo de la comida tradicional mexicana, fuente de aportaciones que la cultura mesoamericana dio al mundo, junto con las técnicas para obtenerlos y la manera de cocinarlos.

De acuerdo con Vargas (2014), entre los productos que más relevancia tienen encontramos cuatro que son creaciones originales y constituyen un potencial de calidad

Asociación Latinoamericana de Sociología

enorme para la solución de los problemas de la alimentación mundial, estos son:

La domesticación del maíz

El cultivo de la milpa en chinampas

La nixtamalización

La preparación de platillos secos y bebidas instantáneas

Como precursora de una gran variedad de combinaciones la comida tradicional mexicana ha aportado los recursos para mejorar la alimentación mundial, podemos recordar entre otros, los jitomates le han añadido a la comida italiana un toque peculiar; el oriente adoptó una variedad de chiles mexicanos, sin los cuales sus platillos picantes no existirían y en África la cerveza artesanal producto del maíz.

Es necesario conocer nuestras aportaciones al mundo de las que podemos estar orgullosos, pero además debemos defenderlas contra las presiones de los modelos de consumo alimentario contemporáneo como el de la comida rápida, que tiende a limitar o eliminarla, para ser sustituida con técnicas agrícolas y/o culinarias de menor calidad del que resultan alimentos procesados dañinos, por los efectos nocivos sobre la salud social y el medio ambiente.

Los alimentos tradicionales mexicanos, son una rica fuente de nutrientes saludables suficientes para la vida, ayudan a la prevención de enfermedades sobre todo de tipo crónico, que se asocian con el envejecimiento, por sus altos contenidos de compuestos bioactivos (Navarro, 2015, P.8).

Entre estos alimentos con compuestos bioactivos se destacan dos:

El cereal, como el maíz en especial el pigmentado.

El Frijol, la calabaza, el jitomate, el chile, el camote

México es considerado un país muy diverso, con gran variedad de climas y condiciones orográficas, centro de origen de muchas especies vegetales y animales, en cuanto a las plantas de uso alimenticio, algunas se consumen desde hace 4 mil años; de las se tienen registros fósiles desde el inicio de su proceso de domesticación como el maíz y el frijol, que hoy en día son la base de la nutrición de los mexicanos. El conocimiento de su uso

Asociación Latinoamericana de Sociología

pasa de generación en generación de forma oral y eso los caracteriza como alimentos tradicionales.

Durante siglos el maíz y el frijol han acompañado la mesa de las familias mexicanas; semillas nativas cuyo cultivo e ingesta se remonta a miles de años atrás, junto con plantas como la calabaza, chile, quelites, quintoniles y verdolagas, con el cambio del patrón alimentario propio de la globalización neoliberal, su consumo se ha dejado de lado para dar paso a una dieta saturada de carbohidratos y grasas.

Conclusiones

México resultado de un proceso histórico de violento mestizaje por parte de los españoles y la cultura mesoamericana ha producido como resultado una cocina que es reflejo de estas condiciones, con la tercera población en importancia en el continente americano y un bono demográfico de población juvenil, posee los recursos humanos y naturales que lo colocan en la novena posición a nivel mundial en cuanto a la producción de su riqueza natural, biodiversidad y recursos humanos, presenta también polaridades de desarrollo regional y local con condiciones de extrema pobreza y riqueza que inciden en su condición de país de desarrollo intermedio. Su cocina es considerada a nivel mundial como una de las más variadas y de excelencia en cuanto a su diversidad y gusto culinario.

En mi investigación se revisaron los factores de riesgo con énfasis en la obesidad a nivel mundial y en particular en México, encontrándose como uno de los más graves problemas la desinformación acerca del consumo inmoderado de las harinas blancas, el azúcar, la sal y las grasas que componen las adicciones alimentarias más frecuentes y las presiones de cambio social estructural a nivel laboral, familiar y de ingresos que inciden en la adopción de patrones de consumo de comida rápida y chatarra.

También encontramos recomendaciones a los gobiernos para mejorar sus políticas públicas por parte de especialistas de instituciones internacionales como la OMS y la FAO, así como los hallazgos y propuestas realizadas por el Programa Universitario de Alimentación y la Dirección Médica del Deporte de la UNAM y el Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zurbirán, para mejorar las dietas de los mexicanos y combatir la diabetes entre otros, como factores de cambio y transformación que permitan enfrentar esta pandemia de salud con medidas combinadas de alimentación y ejercicio.

Asociación Latinoamericana de Sociología

Finalmente hicimos referencia al aporte que significa el rescate de la alimentación tradicional mexicana al considerar los beneficios de una comida sana, barata, de fácil acceso y los significados que implican la revaloración de sus nutrientes y la calidad de vida que aporta su consumo.

En este ambiente obesogénico es urgente reflexionar acerca de las modalidades que adquiere *lo que comemos con lo que somos, y lo que llegaremos a ser.* Los perjuicios no son sólo de imagen, lo que conlleva al deterioro de la autoestima, sino principalmente los que inciden en la calidad de vida de la población, afectando por igual las polaridades extremas de una mala nutrición, ya sea por obesidad o desnutrición.

En suma, el *ambiente social obesogénico* es el escaparate al que tienen acceso niños, jóvenes y adultos se inicia en el seno familiar, continua en la escuela, las universidades, los espacios de trabajo y de recreación; por lo anterior podemos afirmar que se encuentra presente en la mayoría de los espacios públicos y privados y constituye un mundo de consumos introyectados de manera directa y subliminal al consumo de comida apetitosa por su buen aspecto y sabor adictivo que en realidad oculta un futuro de pandemias letales para sus consumidores.

Es un foco de atención, que puede ser atendido a través de una adecuada agenda de tareas informativas, demostrativas y mediante la divulgación de las alternativas culinarias que tiene la *cocina mexicana* para fomentar una educación y vivencia nutricional de la comida, a través de proyectos de vida cotidiana familiares y escolares, así como de políticas públicas alimentarias dirigidas a desarrollar de manera integral uno de los recursos más importantes con que contamos: la población infantil y juvenil de México.

Trabajos citados

Acevedo López, M. G. (1997). La globalización y las organizaciones productivas mundializadas. En E. Gutiérrez Garza (Coordinadora), El debate Nacional. México en el
siglo XXI. Diana- Universidad Autónoma de Nuevo León.

Bauman, Z. (2011). La globalización. Consecuencias humanas*, tiempo y clase.* México: FCE.

Asociación Latinoamericana de Sociología

Boyer, R. (1997). La globalización, mitos y relidades. En E. Gutiérrez de la Garza (Coordinadora), *El debate Nacional, México en el Siglo XXI.* México: Universidad Autónoma de Nuevo León/Diana.

CONEVAL. (2018). *Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social en México 2017.* México.

Cristina J. Orgáz BBC News Mundo. (14 de mayo de 2019). *BBC*. Obtenido de BBC News Mundo: https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-48258937

OCDE. (2016). *Diagnóstico mundial sobre obesidad y sobrepeso.*

Organización Panamericana de la Salud. (2012). *Salud en las Americas.* Obtenido de http://www.paho.org/saludenlasamericas/index.php?option=com_content&view=article & id=71&Itemid=67&lang=es

Perkins, L. (2017). *Consumo Alimentario y Salud Social.* México: UNAM.

Redacción BBC Mundo, & ...aumento del sobrepeso y la obesidad en AL. (20 de enero de 2017).

BBC. Obtenido de NEWS | MUNDO: https://www.bbc.com/mundo/noticias-38693438

Ritzer, G. (2006). *La Mcdonaldización de la Sociedad.* Madrid: Popular.

Tardif, J. (22 de Diciembre de 2004). *Los desafíos geoculturales. Foro Permanente sobre Pluralismo Cultural*. Obtenido de Other news. Voces en contra de la corriente: http://www.other-news.info/noticias/2004/12/los-desafios-geoculturales/

Bibliografía

Acevedo López, M. G. (1997). La globalización y las organizaciones productivas mundializadas. En E. Gutiérrez Garza (Coordinadora), *El debate Nacional. México en el siglo XXI.* Diana- Universidad Autónoma de Nuevo León.

Bauman, Z. (2011). *La globalización. Consecuencias humanas, tiempo y clase.* México: FCE.

Boyer, R. (1997). La globalización, mitos y relidades. En E. Gutiérrez de la Garza (Coordinadora), *El debate Nacional. México en el Siglo XXI.* México: Universidad Autónoma de Nuevo León/Diana.

CONEVAL. (2018). *Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social en México 2017.* México.

Cristina J. Orgáz BBC News Mundo. (14 de mayo de 2019). *BBC*. Obtenido de BBC News Mundo: https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-48258937

OCDE. (2016). *Diagnóstico mundial sobre obesidad y sobrepeso.*

Asociación Latinoamericana de Sociología

Organización Panamericana de la Salud. (2012). *Salud en las Americas.* Obtenido de https://bit.ly/2XiREHP

Perkins, L. (2017). *Consumo Alimentario y Salud Social.* México: UNAM.

Redacción BBC Mundo, & ...aumento del sobrepeso y la obesidad en AL. (20 de Enero de 2017). *BBC*. Obtenido de NEWS | MUNDO: https://www.bbc.com/mundo/noticias-38693438

Ritzer, G. (2006). *La Mcdonaldización de la Sociedad.* Madrid: Popular.

Tardif, J. (22 de Diciembre de 2004). *Los desafíos geoculturales. Foro Permanente sobre Pluralismo Cultural*. Obtenido de Other news. Voces en contra de la corriente: http://www.other-news.info/noticias/2004/12/los-desafios-geoculturales/

Asociación Latinoamericana de Sociología