

AIBR
Revista de Antropología
Iberoamericana
www.aibr.org
Volumen 15
Número 1
Enero - Abril 2020
Pp. 55 - 77

Madrid: Antropólogos
Iberoamericanos en Red.
ISSN: 1695-9752
E-ISSN: 1578-9705

«Galquerías» de los nuevos tiempos. Ideologías indígenas de la transición alimentaria y nutricional en el oriente de Guatemala¹

Lorenzo Mariano Juárez
David Conde Caballero
Universidad de Extremadura

Recibido: 09.01.2019
Aceptado: 09.04.2019
DOI: 10.11156/aibr.150104

RESUMEN

La reflexión teórica en torno al cambio en las culturas alimentarias constituye un lugar común en los estudios de la antropología de la alimentación. En este texto se aborda el análisis de la Transición Alimentaria y Nutricional y los procesos de cambio en la cultura maya *ch'orti'* del oriente de Guatemala. A partir de la observación participante y la producción de materiales empíricos procedentes de diversas relaciones de encuesta, se analizan los vectores del cambio en las ideologías indígenas sobre la comida procesada y las bebidas azucaradas. El contexto de la investigación resulta revelador para el análisis de las dinámicas simbólicas alimentarias: se trata de una región donde hace poco más de una década se lidiaba con la escasez y el hambre y donde la «innovación alimentaria» impulsada por la industria del desarrollo era rechazada por no ser «comida verdadera». En el presente, la incorporación de estos nuevos alimentos parece inevitable, encontrando acomodo en la nueva gramática de los símbolos alimentarios e incluso como herramientas contemporáneas para los procesos sociales de distinción. Ni el discurso médico que alerta sobre los peligros para la salud de este consumo ni los otrora férreos tabiques de la tradición parecen ser un freno suficiente como para poder contener la incorporación de este tipo de modernidad que se exemplifica en un ambiente «malnutriogénico», que resulta especialmente sensible entre las generaciones más jóvenes.

PALABRAS CLAVE

Cultura alimentaria, Transición Alimentaria y Nutricional, Guatemala indígena, ideologías.

“GALGUERÍAS” OF THE NEW TIMES. INDIGENOUS IDEOLOGIES OF THE FOOD AND NUTRITIONAL TRANSITION IN EASTERN GUATEMALA

ABSTRACT

Theoretical discussion about change in food cultures is a common place within studies of anthropology of food. This text deals with the analysis of the Nutritional Transition and the processes of change in the *Ch'orti'* Mayan culture of eastern Guatemala. Based on participant observation and the production of empirical materials from various survey relationships, the vectors of change in indigenous ideologies about processed food and sugar-sweetened beverages are analyzed. The context of the research is clarifying for the analysis of symbolic food dynamics: it is a region where a little more than a decade ago scarcity and hunger were dealt with and where “food innovation” driven by the development industry was rejected as not being “real food”. At present, the incorporation of these new foods seems inevitable, finding accommodation in the new grammar of alimentary symbols and even as contemporary tools for social processes of distinction. Neither the medical discourse alerting to the health dangers of this consumption nor the once ferreous walls of tradition seem to be a sufficient brake to contain the incorporation of this type of modernity exemplified in a “malnourished” environment that is especially sensitive among younger generations.

KEY WORDS

Food culture, Food and Nutritional Transition, Guatemala-indigenous, ideologies.

1. Esta investigación fue financiada por el Programa de acceso equitativo a los servicios de salud y la seguridad nutricional (SETH), apoyada por la Global Affairs del Gobierno de Canadá, coordinada por Acción Contra el Hambre (ACH). Los autores declaran que no existen conflictos de interés.

1. Culturas alimentarias en transición

El interés de la antropología por la interpretación cultural se muestra indisoluble del análisis de los procesos diacrónicos desde hace ya muchas décadas. La tesis de Gerd Bauman, cuando recordaba que «*si la cultura no es lo mismo que el cambio cultural, entonces es que no es cultura en absoluto*» (2001: 41), resulta reveladora para la importancia de esta cuestión. En los estudios sobre alimentación son numerosas las etnografías que se han preocupado por los cambios en los patrones alimentarios y la dieta desde enfoques diversos, la gran mayoría centrados en poblaciones indígenas (Kuhnlein y Receveur, 1996). Se han abordado los procesos de aculturación tanto como los de resistencia cultural. Entre los *nuxalk* de la Columbia británica, por citar algún ejemplo, Kuhnlein (1989 y 1992) trabajó sobre los cambios acaecidos con el concepto de *alimentación cotidiana*. Este trabajo analizaba los relatos de entrevistas realizadas a mujeres de tres generaciones diferentes, subrayando el adelgazamiento de lo tradicional. En el norte de Ghana, Tripp (1992) se interesó entre los *nankane* por los efectos derivados de las modificaciones que se habían dado en la dieta habitual como consecuencia del comercio, la migración laboral y la evolución de los sistemas de cultivo. Para el caso de México, DeWalt y Pelto (1977) trabajaron la influencia de las nuevas tecnologías y los medios de comunicación de masas en los cambios en la alimentación. Más recientemente, Beltrán (2005) ha explorado las implicaciones sociales y biológicas que estas transformaciones están teniendo en diferentes grupos étnicos indígenas de la zona, mientras que Ayora-Díaz (2012) se ha interesado por los cambios en la zona de Yucatán como consecuencia de un proceso de «colonización cultural» e incorporación de productos a raíz de la globalización. Ezeomah y Farag (2016) estudiaron en Nigeria aspectos tales como las percepciones y las construcciones culturales operadas a partir del cambio dietético, un tema por el que anteriormente también se habían interesado autores como Bryant, Courtney, Markesberry y DeWalt (1985), o Jerome, Kandel y Pelto (1980). Ulijaszek (1993 y 1994) abordó la cuestión para el caso de diferentes etnias de Papúa-Nueva Guinea, concluyendo que en líneas generales era posible afirmar que los cambios en los sistemas alimentarios tradicionales habían conducido a una mejora en el estado nutricional de la población indígena. Algo que no pudieron afirmar Von Braun, Hotchkiss y Immink (1989) para el caso de los indígenas *mayas* de Guatemala, quienes trabajaron con la hipótesis de que el motivo podía encontrarse en las consecuencias derivadas de la grave crisis económica que el país había vivido pocos años antes.

De forma paralela, otros autores también se han interesado por la misma cuestión desde enfoques y metodologías cuantitativas, especialmente a través de estudios antropométricos y sociodemográficos. A partir de ellos, han tratado de indagar en las consecuencias que el cambio dietético ha podido tener en el estado de salud, al centrarse en la incidencia/prevalencia de enfermedades asociadas a los nuevos consumos, como son la diabetes tipo 2, la hipertensión arterial o la obesidad. Estos enfoques se han alineado más con las perspectivas de las ciencias de la nutrición o la salud pública, señalando estas realidades en términos de epidemia en trabajos como los de Joe y Young (1994); Kuhnlein, Receveur, Soueida y Egeland (2004); Port, Ventura, Orellana y Coimbra, (2008) o Popkin (2002), por citar tan solo algunos ejemplos. No obstante, y a diferencia de las aproximaciones que se han dado desde enfoques culturales, el interés desde estas perspectivas por el cambio cultural en poblaciones indígenas ha sido mucho menor. Así, encontramos hasta hace bien poco tan solo algunos trabajos como el de Allen (1992), quien describió cuantitativamente el cambio que se había producido en el consumo de alimentos tradicionales en las zonas rurales y urbanas de México. O el de varios nutricionistas que trabajaron en Guatemala y que se mostraron interesados por las transformaciones en la composición de los alimentos que se consumían, encontrando que varios micronutrientes se estaban empezando a ver comprometidos como consecuencia de los cambios que se estaban dando en el uso de las dietas populares (Booth, Bressani y Johns, 1992; Krause, Solomons, Tucker, López-Palacios, Ruz y Kuhnlein, 1992). Resulta posible afirmar, por tanto, que los enfoques *empiristas* han dejado como norma general en un lugar subalterno a los análisis cualitativos en favor de trabajos basados en grandes cohortes en los que sostener la evidencia. El análisis de categorías como «ideologías», creencias, los sistemas de valores y su lugar en contextos culturales concretos han constituido por tanto toda una singularidad en la producción científica hasta hace tan solo unos pocos años.

La producción bibliográfica desde estos enfoques ha venido a describir de manera detallada los rasgos y características de un proceso definido como Transición Alimentaria y Nutricional (TAN). Con las particularidades que se establecen entre regiones y marcos temporales, podemos definirlo como el proceso que implica un progresivo abandono de las formas tradicionales de consumo, caracterizadas por la monotonía y la escasa variabilidad de la dieta, a favor de un patrón más diversificado en el que primarían el aumento del consumo de grasas, azúcares e hidratos de carbono de carácter complejo a través de un incremento de la ingesta de azúcares y grasas saturadas a partir de

bebidas azucaradas y alimentos ultraprocesados (Baker y Friel, 2014 y 2016; Contreras, Zelaya Blandón, Persson y Ekström, 2014; Popkin, 1994, 2001 y 2002; Popkin, Adair y Ng, 2012; Vorster, Bourne, Venter y Oosthuizen, 1999). Una TAN que constaría, de acuerdo al modelo propuesto por Popkin y Gordon-Larsen (2004), de diversas etapas, que estarían determinadas por factores tan diversos como son el grado de urbanización, la posible inclusión de la tecnología en el campo del trabajo agrícola, los aspectos económicos, los cambios demográficos y en los estilos de vida, la accesibilidad a los alimentos, los procesos de urbanización, la situación en las escalas de vulnerabilidad o seguridad alimentaria, la influencia de los medios de comunicación, la publicidad, los conocimientos nutricionales o la formación educativa de la población. De manera más reduccionista, se refiere a los cambios en la forma de comer y el impacto que tales cambios tienen en el estado nutricional de las poblaciones, derivado de los procesos de modernización y desarrollo.

Este trabajo se adentra en los vectores que operan en esta TAN en la región indígena *ch'orti'* del oriente de Guatemala, a partir del análisis del reacomodo que la comida procesada y las bebidas azucaradas han tenido —están teniendo— en la gramática de los símbolos culinarios. De acuerdo con las etnografías disponibles (López García y Metz, 2002; Metz, 1995), las comunidades rurales de la zona hasta finales de los noventa vivían en una economía de subsistencia, con un orden social vinculado a fuertes prácticas de solidaridad, y donde el sistema culinario indígena, según López García (2003), apenas había realizado alguna incorporación en las últimas décadas. Las definiciones de «comida» y «lo comestible» se articulaban a partir del simbolismo del maíz (López García, 2003), con otros alimentos vinculados al ambiente festivo o la comida por gusto. Los procesos de cambio cultural en la región se han vinculado con el desarrollo económico² y la presencia de discursos «modernizadores» (Mariano Juárez, 2014), como el biomédico o el de la industria del desarrollo. En el ámbito de las prácticas alimentarias eso se ha traducido en un mayor consumo de bebidas azucaradas, «snacks» y comidas procesadas. Si hace poco más de una década se subrayaban los problemas de la cooperación y el desarrollo para dialogar con los indí-

2. Desarrollo económico que, sin embargo, no ha impedido que Guatemala siga siendo protagonista de una de las peores tasas de desnutrición crónica del mundo (Unicef, 2017) en una región donde el Índice de Desarrollo Humano es de 0,492, orbitando el de las regiones más pobres del planeta. Las cifras empeoran entre los *ch'orti'*, donde ocho de cada diez personas son pobres (PNUD Guatemala, 2016) y tres de cada cuatro niños están desnutridos (Mariano Juárez, 2015).

genas sobre lo que era comida más allá del maíz y el frijol (Mariano Juárez, 2013 y 2014), necesitamos conocer cómo y de qué forma se ha extendido tan velozmente el consumo de alimentos que son considerados perjudiciales para la salud.

La literatura sobre este proceso en Guatemala es limitada, un vacío apenas ocupado por diversos informes institucionales o trabajos de organismos no gubernamentales que han abordado la cuestión desde enfoques nutricionistas a través de encuestas (Hidalgo y García González, 2008; INCAP, 2012). Esta falta de atención es más notoria si la comparamos con el importante número de investigaciones llevadas a cabo en entornos cercanos como el de Colombia (Lamus-Lemus, Díaz-Quijano, Rincón-Rodríguez y Huertas-Moreno, 2012); Perú (Chaparro y Estrada, 2012); y sobre todo México, donde la producción científica ha generado numerosos trabajos que se han interesado por cuestiones como son los patrones de consumo en torno a las bebidas azucaradas (Barquera, Campirano, Bonvecchio, Hernández-Barrera, Rivera y Popkin, 2010); el posible impacto de las políticas de control a través de impuestos (Colchero, Popkin, Rivera, y Ng, 2016); o los patrones de consumo de «*snacks*» (Duffey, Rivera y Popkin, 2014).

Frente a este tipo de enfoques, este trabajo persigue el análisis de las lógicas culturales que permiten explicar el cambio que se ha producido en el gusto indígena y la incorporación de estas nuevas formas alimentarias. A partir de un enfoque cualitativo que persigue el cómo, el quiénes y los porqué, nos hemos interesado por conocer el universo de representaciones e ideologías que los indígenas *ch'orti'* manejan en relación con la comida y bebida procesadas o la «comida chatarra».

2. Métodos

Los materiales empíricos sobre los que se sustenta este trabajo proceden de una investigación etnográfica (Bernard y Gravlee, 2014; Reeves, Kuper y Hodges, 2008; Velasco y Díaz de Rada, 1997) llevada a cabo en el Departamento de Chiquimula³, en el oeste de Guatemala, entre los meses

3. Chiquimula es una región departamental guatemalteca con una extensión territorial de 2.376 kilómetros cuadrados y con una población de aproximadamente 342.681 habitantes, entre los que en la actualidad hay aproximadamente 52.000 *ch'orti'* de origen maya de los cerca de 60.000 *ch'orti'* que se pueden encontrar en todo el país —si bien las cifras se han cuestionado sobre todo por la dificultad «*para dilucidar qué son ch'orti' y qué son ladinos*» (López García y Metz, 2002: 18)—. El Departamento limita al norte con Zacapa, al este con la República de Honduras, al sur con la República de El Salvador y al oeste con los Departamentos de Jalapa y Jutiapa. Chiquimula se compone de un total de 11

de octubre y noviembre de 2017. Una etnografía desarrollada en los municipios de Jocotán, Camotán y cuatro comunidades rurales más del área (Pashapa, Tunucó Abajo, Talquetzal y Suchiquer) escogidas todas ellas a partir de una determinación previa de categorías que aparecían como articuladoras de los vectores de cambio que nos interesaban: «comunidad tradicional / moderna», «comunidad con fuerte impacto de la industria del desarrollo / impacto menor», «comunidad alejada del núcleo urbano / cercana al núcleo urbano».

La investigación en el campo de la nutrición y los estudios alrededor de la comida se han convertido hoy en día en un laborioso campo de minas donde se ponen en cuestión aspectos cruciales que alcanzan incluso a la confiabilidad de sus hallazgos (Ioannidis y Trepanowski, 2018). La literatura ha destacado la dificultad para analizar un ámbito interdisciplinario tan complejo, en el que sin duda influyen percepciones o creencias incorporadas de manera tan intensa como las religiosas (Levinovitz, 2015). Se han subrayado los problemas metodológicos y las limitaciones en los procesos de inferencia de estudios observacionales, los problemas de instrumentos como los cuestionarios 24 o 72 hours dietary recall o las relaciones de encuestas telefónicas, la presencia repetitiva de sesgos diversos, o incluso los problemas de índole político derivados de la relación con instituciones o industrias como la alimentaria, abiertos a los más variados conflictos de intereses (Bes-Rastrollo, Schulze, Ruiz-Canela y Martínez-González, 2013; Mozaffarian, 2017).

En este contexto, esta investigación persigue producir evidencias a partir del análisis de materiales derivados de la observación participante y de diversas relaciones de encuesta. Sabemos que, en asuntos alimentarios, la gente puede llegar a afirmar cosas diferentes a las que pone en práctica, por lo que se diseñó el estudio con unidades de observación que permitieran diversificar la muestra y triangular los resultados, incluyendo un buen número de espacios de acopio y consumo: unidades domésticas en las comunidades, tiendas, mercado dominical de la localidad cabecera de la zona (Jocotán), comedores y puestos callejeros de comida o supermercados, lugares donde se realizó una etnografía visual y un registro a través de la metodología *net-mapping*. Al tiempo, la selección de los informantes se realizó a partir de diversos encuentros iniciales definidos como «claves», siguiendo la técnica de «bola de nieve», y siempre previa aceptación del correspondiente consentimiento informado verbal para la

municipios, aproximadamente 200 caseríos y unos 80 lugares habitados, lo que determina una población que resulta eminentemente rural (Instituto Nacional de Estadística de Guatemala, 2012).

participación en la investigación. Las técnicas empleadas en las diversas unidades de observación se amoldaron al siguiente cuadro:

Técnica utilizada	Frecuencia de realización	Sujetos participantes
Observación Participante	Continua	Sujetos presentes en las unidades de observación.
Entrevistas semi-estructuradas	61	Madres y padres con hijos que con anterioridad hubieran sido diagnosticados y atendidos por desnutrición infantil. Hombres y mujeres entre 20 y 60 años, una edad que nos permitía contrastar las representaciones sociales. Maestros/as y profesionales de la salud. Vendedores de tiendas.
Conversaciones informales	220	Ídem.
Grupos de discusión	2	22 mujeres repartidas en dos comunidades diferentes de la región.
Etnografía visual / <i>Net-mapping</i>	Continua	Sujetos presentes en las unidades de observación.

Tabla 1. Esquema de técnicas de investigación utilizadas en el trabajo de campo (elaboración propia).

El proyecto formó parte del «Programa de acceso equitativo a los servicios de salud y la seguridad nutricional» (SETH)⁴, financiado por la *Global Affairs* del Gobierno de Canadá y dirigido por la Organización No Gubernamental Acción Contra el Hambre (ACH), sin que ello supusiera ningún tipo de conflicto de interés, apegándose siempre a las consideraciones éticas exigibles en una investigación como esta. En una de las comunidades de estudio, por ejemplo, algunos participantes identificaron a los etnógrafos como cooperantes, lo que implicó una inferencia o factor de confusión de las prácticas y discursos, minimizado a partir de la necesaria reflexividad refleja (Bourdieu, Passeron y Chamboredon, 1968), necesaria en la producción de este tipo de conocimiento. La investigación se

4. El proyecto SETH representa la colaboración entre distintas organizaciones y organismos con el objetivo de fortalecer el sistema de salud pública en Guatemala y contribuir a la mejora de la salud y nutrición materno-infantil en el período de tiempo 2016-2020.

ha construido a partir del esquema conceptual de las siguientes figuras, donde se detallan los flujos de trabajo de las unidades de observación, las técnicas de investigación y las preguntas teóricas y las categorías a partir de las cuales se realizaron los procesos de análisis:

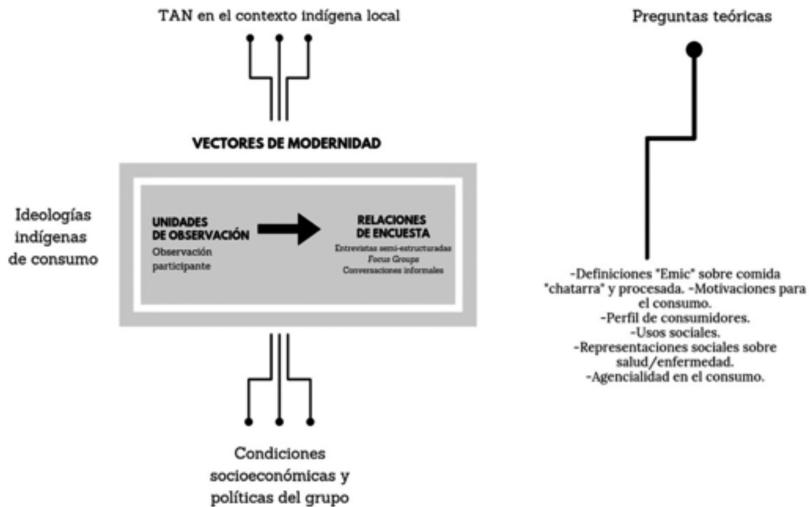


Figura 1. Esquema general del diseño de la investigación (1) (elaboración propia).

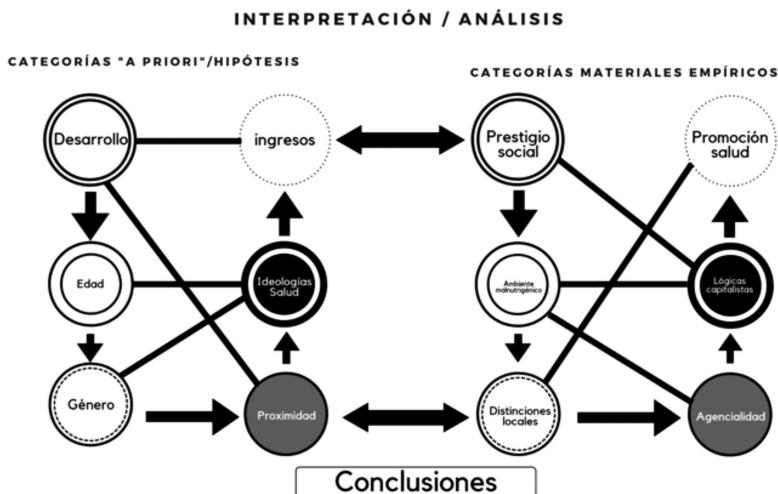


Figura 2. Esquema general del diseño de la investigación (2) (elaboración propia).

3. Discusión

3.1. *La construcción de un ambiente malnutriogénico*

Se puede afirmar que la TAN en el Departamento de Chiquimula se ha perfilado a través de la consolidación de lo que hemos llamado como un «ambiente malnutriogénico». Si a principios del siglo XXI la preocupación en la región era el hambre y la inseguridad alimentaria (Mariano Juárez, 2013 y 2014), en un contexto marcado por la privación, el presente se construye por el contrario hacia una disponibilidad creciente de algunos productos alimentarios y los peligros de ciertos patrones de consumo. En todas las comunidades en las que hemos realizado trabajo de campo hemos observado, en relación con etnografías anteriores, una multiplicación de las conocidas como «tienditas»: espacios domésticos que se abren al comercio local, generalmente ubicadas cerca de caminos y carreteras. Hasta hace solo un par de décadas, los procesos de abastecimiento, más allá de la autoproducción, se realizaban casi en exclusiva en el mercado dominical de Jocotán (López García, 2003). Una práctica rodeada de un tono festivo, marcado por la excepcionalidad del acontecimiento —no se iba todas las semanas, por ejemplo— y que suponía un espacio también para el ocio, especialmente el de los hombres. Había, también entonces, «tienditas» que servían para el aprovisionamiento de productos de primera necesidad, pero sin lugar a duda eran mucho menos numerosas. Por contra, en la actualidad, la multiplicación de este tipo de espacios permite comprar con una mayor diversidad, destacándose la notoria presencia de «*snacks*», alimentos procesados y bebidas azucaradas que se han incorporado con fuerza, determinando con ello toda una nueva estética comercial en un escenario antes definido por la ausencia casi total de alimentos procesados.

Los nuevos productos «desbordan» los espacios, cuelgan de puertas, ventanas o mostradores, resultando imposible que no sean vistos. Una presencia que en los últimos años también se ha extendido a comunidades hasta hace no mucho lejanas y de difícil acceso, y a las que ahora llegan un buen número de camiones de reparto de «*snacks*» y bebidas azucaradas: la modernidad y el desarrollo se muestran aquí con una nueva estampa en forma de camiones pintados con la publicidad de «*Tortrix*» entre maizales escuálidos prendidos en las laderas de las montañas. La democratización del desarrollo en camiones de «chucherías» de doble tracción. Junto a ellas, las tiendas de la cabecera municipal presentan el mismo esquema con una presencia aún más barroca si cabe de este tipo de alimentación, constituyendo toda una evolución de la identidad propia de Jocotán, que se ha construido de manera tradicional a partir del comercio.

En la etnografía de López García del año 2003 ya se subrayaba esta exuberancia como nota dominante:

Si tuviese que definir el pueblo de Jocotán con una palabra diría que es una tienda. No he visto en ningún otro lugar de Guatemala ninguna población con tal cantidad de establecimientos dedicados al comercio. Los hay grandes, especializados en todo tipo de ventas, desde comestibles a electrodomésticos, y los hay diminutos, apenas una mesita donde se ofrecen cuatro cosas [...] habrá unas cien de las que la mayoría están dedicadas a la alimentación (López García, 2003: 67).



Ilustración 1. La modernidad y el desarrollo han llegado hasta comunidades que hasta hace poco se encontraban muy lejanas y olvidadas. La forma en que lo ha hecho ha sido a través de camiones pintados que portan todo tipo de «*snacks*» y bebidas azucaradas. La democratización del desarrollo en camiones de «*chucherías*» de doble tracción (elaboración propia).

En el mapeo que realizamos en las calles aledañas a la plaza del Ayuntamiento, la iglesia y la estación de buses, por ejemplo, encontramos hasta 23 tiendas que se amoldan al perfil señalado: espacios donde comprar comida y poder tomar alguna «aguítia», donde la mercancía compite con enormes pintadas y pósteres de productos que señalan las bondades o el precio ajustado de las mismas. Resulta imposible no toparse con ellos, rechazar el consumo. Esta «ocupación» de los espacios alimentarios se

aprecia igualmente en el mercado dominical. Los productos de producción propia compiten ahora con esa otra comida ultraprocesada al lado de los puestos de frutas, verduras o carnes. Es posible pedir pollo asado con papas fritas, chucherías, «*snacks*» y saborear una «*agüita*» bien fría mientras se regatea el precio de unos zapatos o se escucha al «*merolico*» de turno ofrecer el remedio para las «piedras en el riñón».

El contexto alimentario contemporáneo *ch'orti'* se ha abierto de esta manera a las lógicas capitalistas de consumo constituyendo una inundación que parece tener una respuesta evidente: a mayor disponibilidad, mayor demanda. Desde nuestro punto de vista, estos espacios y estas nuevas estéticas devenidas de la transición nutricional en la zona no solo configuran el escenario de disponibilidad de alimentos, sino que además también sirven a una labor publicitaria en el contexto local. La evidencia entre la asociación de publicidad y mayores consumos de este tipo de alimentación es consistente (Boyland, Nolan, Kelly, Tudur-Smith, Jones, Halford y Robinson, 2016; Sadeghirad, Duhaney, Motaghipisheh, Campbell y Johnston, 2016), especialmente en lo que a la construcción del gusto de los más jóvenes se refiere.



Ilustración 2. Los nuevos productos, sobre todo «*snacks*» y bebidas azucaradas, desbordan los espacios resultando imposible no ser vistos, por lo que también sirven a una labor publicitaria en un contexto local (elaboración propia).

En este sentido, el análisis del mapeado comunitario que hemos llevado a cabo nos ha permitido abordar el concepto de *school food environment* (SFE) (Pries, Huffman, Adhikary, Upreti, Dhungel, Champenu y Zehner, 2016) analizando las «refacciones» y los espacios próximos a las escuelas de familias con rentas bajas, los cuales aparecían, como en su momento describieron Pehlke, Letona, Hurley y Gittelsohn (2016), habitualmente rodeados de tiendas y puestos donde comprar bolsas de «chucherías» y bebidas azucaradas. Lugares donde además se da una clara presencia de la publicidad, destacando los elementos visuales con empaquetados que, como describieron Chacón, Letona, Villamor y Barnoya (2015), podrían estar induciendo la idea errónea de que se están consumiendo alimentos saludables. Esta es una realidad que de manera clara se identifica en las escuelas de Jocotán, mientras que, en las comunidades, por su parte, es posible ver cómo la basura generada por el consumo de este tipo de productos se amontona en los alrededores de colegios e institutos.

3.2. *La ocupación de la cotidianidad: quiénes y dónde*

No puede decirse que las «chucherías», las bebidas energéticas o los «snacks» que ahora todo lo inundan sean una realidad novedosa en la región. No obstante, el consumo por parte de la población indígena ha estado tradicionalmente recluido a partir de la categoría «galguería o galgura», un marco ideológico para un determinado tipo de alimentación festiva que, tradicionalmente, en palabras de López García (2003), «*no servía para alimentar el cuerpo, pero sí para contentarlo*». Las oportunidades para su consumo se veían entonces limitadas a los espacios del ritual o la fiesta, con una mayor ocupación por los cuerpos de los hombres trabajadores. El día de mercado parecía ser el momento ideal para este tipo de consumo. Así le explicaron al etnógrafo el particular gusto indígena para ese día:

A ellos les gusta comer cositas que no tienen en la aldea. Yo traigo trescientos, cuatrocientos panes el sábado. Fíjese estas canastadas de pan: francés, pan dulce, este de galletita... Usted verá dentro de tres horas, no queda ni para mí, les gusta toda clase de pan. Mire la «refri» cómo está, hay como cien aguas (Pepsi, «natural», Orangina, Coca-Cola...), pues todavía la tengo que llenar otra vez, y las cervezas hay cincuenta, no es suficiente que ahí de las 11 para las 12 no hay ya frescas y al tiempo las toman. Y ve los «topolillos» [sabores artificiales congelados dentro de una bolsa de plástico] hay como doscientos... ahí no va a sobrar ninguno. Los dulcitos igual... (2003: 62).

De acuerdo con nuestras observaciones, la TAN que ha operado en la zona no parece haber reconfigurado la mencionada categoría «galguería», sino más bien sus tiempos de consumo y una mayor democratización de este. Para un número cada vez mayor de indígenas este tipo de productos —«snacks» y bebidas azucaradas— forman parte de su consumo cotidiano, si bien continúan siendo conocedores de que en realidad son alimentos que «sirven para contentar al cuerpo, no tanto para alimentarlo». Pareciera, la mayor parte de las veces, que la modernidad se expresa en una presencia cada vez más rutinaria de espacios hedonistas en las prácticas alimentarias ocupados por este tipo de alimentos.

Por otro lado, los productos procesados sí que parecen haber ensanchado el concepto de lo que se considera «comida». Hasta hace muy poco (López García, 2003; Mariano Juárez, 2014 y 2015) la verdadera comida significaba principalmente tortilla de maíz y en segundo lugar frijol. En los análisis de los diálogos del desarrollo (Mariano Juárez, 2013, 2014 y 2015) muchos de los malentendidos que se produjeron derivaron de la escasa atención a la tradición culinaria local. Las latas de conservas, las botellas de aceite o las bolsas de sopa instantáneas repartidas durante las crisis alimentarias —como la vivida a principios de siglo— se arrinconaban o se vendían en el mercado del pueblo, puesto que para el imaginario indígena «no eran comida». En el presente, sin embargo, asistimos a toda una reconfiguración de tales categorías, de tal manera que las sopas, por ejemplo, han pasado a formar parte de la comida que, ahora sí, «nutre el cuerpo»: «Compramos aceite, huevos... y alguna que otra bolsa de sopa, cuando no nos queda que comprar. Nosotros las compramos a 2 (quetzales), y las chiquitas a 1,50... Pues una sopita ahí— sí sirve de alimento para uno...»

Por supuesto, el consenso social en la zona está atravesado por la categoría «modernidad/tradición» y el impacto de la industria y el discurso del desarrollo. Las comunidades más conservadoras, por ejemplo, siguen apegadas a la versión tradicional que sitúa al maíz y al frijol como «los alimentos verdaderos». En estos lugares, los consumos de «snacks» entre los adultos son muy escasos, con relatos en los que manifiestan haberlos consumido «alguna vez», pero sin llegar a «tomarle el gusto». Los jóvenes de las comunidades tradicionales admiten que los consumen y que les gustan, pero bastantes comentaron que no llegaban «al gusto» que les ofrecía la tortilla de maíz. Se admite que los más jóvenes los prueban cuando «encuentran algún centavito», tras asumir que las economías domésticas no dan para esos gastos con demasiada frecuencia: «Ah, vale pisto... hay unos patojos que están sentados y tienen su soda y sus rollos de eso [...] aquí somos pobrecitos, bien alcanzamos para la tortilla, pero no se halla para comprar [...] Hay gentes que, aunque quisieran, no le alcanza la bolsa...»

En las comunidades donde los vectores de la modernidad se hacen por el contrario más presentes —más cercanas a los pueblos cabecera de la comunidad, con mayor incidencia de las remesas o los emigrantes regresados, o una mayor presencia de las organizaciones para el desarrollo— se asume sin embargo una mayor presencia de estos tipos de productos. En este perfil, hemos observado en las casas consumos rutinarios de «*snacks*» o «bolsas de galletas». Un hecho que se admite como parte del nuevo escenario de modernidad y, en algunos casos, como una auténtica muestra de prestigio social, configurándose además distinciones entre los buenos y los malos alimentos dentro de la variedad de procesados, aquellos son «producto»:

Las galletas, sin embargo, llevan harina y vainilla. Eso ya es «producto» [...] Sí, alimenticio... es vitaminado. De los otros [«*snacks*»], según nos dijeron en Estados Unidos, no son ni alimento ni nada, solamente que son del deshecho... Le gusta a la gente por el sabor, le echan salsa de tomate. Pero lo interior, lo que hay dentro, no es verdaderamente cosa buena [...] A la gente ya más grandecita también le gusta, pero no tanto... yo tal vez una puedo al día [...] Pero tiene más cosa esta [señala un paquete de «Galletas Picnic»]... mejor que la golosina... esta tiene como quien dice más harina... la golosina es diferente.

Los relatos refieren en estos casos la capacidad que tienen las bolsas para «enganchar» con sabores picantes y sabrosos que gustan sobre todo a los más pequeños, quienes suelen comprar alguna bolsa prácticamente a diario, con «algunos centavitos que les regalan los papás». Esa ocupación de la cotidianidad se observa en las nuevas prácticas de consumo, donde las madres incluso los introducen para contentar a los más pequeños. Esta comida «chatarra» sirve ahora para «bocadear», construyendo el gusto desde esos primeros meses. Aquí se aprecia una brecha generacional grande, con adultos mayores que culpan a los nuevos papás de esos modos de alimentarse. La culpa recae ahora en los «papás», que los acostumbran de pequeños: «¡Los bocadean desde pequeños! Como tiene un saborcito... pero no saben lo que están haciendo... yo mis hijos no los acostumbré [...] Sí, lo comen porque lo quieren comer, ya son mayores. Pero ya es cosa de ellos, ya no es culpa de uno. Ya crecieron...»

Para el caso de las bebidas azucaradas, esta distinción a partir de la categoría «modernidad/tradición» parece no resultar tan acusada. Podemos decir que el consumo de «agüitas» se ha popularizado del todo entre los hombres y comienza a crecer también de algún modo entre mujeres y niños. De inscribirse en el espacio festivo de la visita puntual al pueblo hemos pasado a un consumo mucho más frecuente. En las tiendas de las comunidades más pequeñas explican que se vende bastante, espe-

cialmente entre los hombres, y en el pueblo cabecera es común ver estos consumos entre toda la familia. Creemos que aquí el precio resulta un asunto crucial a partir del que se recrean diversas distinciones de la posición social: no es lo mismo comprar «Coca cola, Pepsi o Big Cola», recreando un universo simbólico que dota de sentido a las prácticas: «*Con las aguas también nos contaron que no son iguales unas que otras, que por ejemplo la 'Big Cola', hace más daño que la 'Cola'. Es posible. Como le digo es posible, yo también me incluyo, que uno va por los precios, pero pienso yo que las dos cosas pueden ser igual porque trae la misma droga. Sí, es como droga...*»

En tanto que estas bebidas siguen configurando en buena medida los espacios sociales y de ocio en la zona, su mayor presencia en la cotidianidad implica también modificaciones en las valoraciones simbólicas. Ahora este tipo de bebidas sirven no solo para «contentar», sino que también ayudan a «caminar en los días soleados», para «hidratarse» o, especialmente en el caso de las nuevas bebidas energéticas, «para trabajar»: «*El 'Rapto' ese, yo no sé cómo encontrarán el sabor, pero muchos dicen que al tomar una de esas se le quita el 'estrés' y se animan a hacer algunos trabajos. Yo no sé si será cierto eso [...] El 'estrés' en un trabajo es que como que no le dan ganas de hacerlo, pero si está en un trabajo con uno de esos como que le baja el sueño [...]*».

En la región, de manera tradicional se ha valorado el dulce y se ha producido una equiparación simbólica a lo salado. De acuerdo con la etnografía de López García, en *ch'orti'* la palabra *inchi* se refiere a lo sárido, dulce y salado. Parece entonces muy oportuno sostener que el matrimonio «*snacks*» y bebidas azucaradas resulte tan exitoso, alimentándose de la tradición (2003: 374-375).

3.3. *Salud, enfermedad y comida procesada. Notas del cambio cultural*

A partir de nuestra etnografía es posible afirmar por tanto que el consumo de «chucherías», alimentos procesados y bebidas azucaradas derivados de la TAN en la zona no se ha hecho a costa de sustituir —como norma general— tiempos de comida tradicionales, sino más bien poniendo énfasis en su capacidad para complementar, para «dar gusto». Las nuevas lógicas de consumo capitalistas traídas por la modernidad y las ocupaciones de la cotidianidad asociadas al desarrollismo han determinado cambios culturales importantes que han operado sobre todo en las comunidades menos tradicionales. Aunque es posible hablar de cierto ensanche de las ideologías en torno a lo que se considera «verdadera comida» y de algún

cambio en ciertas valoraciones simbólicas, al menos de momento los marcos ideológicos se mantienen en la región, por lo que ninguno de los productos incorporados llega al estatus de aquellos otros tradicionales más importantes como son la tortilla de maíz o el frijol, ni siquiera entre los más jóvenes⁵:

Esas golosinas dicen que son «galguras»... porque no llenan. Más están comiendo y más quieren. Pero uno se come dos tortillas y tiene buen sustento [...] Tal vez por contentar... yo para mí mejor es el frijol... si no tengo frijol, una mora, un tomatillo, si hay de eso mejor, eso. Arreglar un chile, con algo de tomate, se lo echa al frijol [...] para nosotros la comida es el frijol, es lo que se come a diario... eso es lo que consumimos más nosotros...

Eso no es alimento, no es alimento... es como la soda... para mí es de «galgura»... después de sus desayunos, de sus comidas, de sus cenas... dicen vamos a la tienda, y vamos a comprar esto... «galgura» significa darle gusto al estómago... Es como aquel que tiene costumbre de echarse su cigarro después de su cena, aunque se está ahumando el cerebro, pero para él es un placer [...] Se puede comer en cualquier momento, a las horas que usted quiera... pero es por gusto...

Hay motivos para especular no ya solo sobre las causas o la velocidad de la transición alimentaria, sino también sobre sus límites y sus frenos. Una primera hipótesis sitúa a la tradición como una férrea y pesada losa que parece aplacar ciertos consumos y desplazamientos ideológicos de las comidas principales. Son muchos los autores que han reflexionado en torno a la estabilidad de los hábitos alimentarios y la fuerza de sus anclajes, algo que en cierto modo ha servido para explicar por ejemplo los problemas de la industria del desarrollo para «alimentar el hambre a la manera occidental» (Mariano Juárez, 2014 y 2015), un hecho que entre los *ch'orti'* ha tenido su expresión máxima en la incapacidad del desarrollismo para atender al significado social y cultural de la tortilla de maíz y su relación con el orden social en ámbitos como los roles de género o contratos como el matrimonio. En contextos cercanos como el mexicano, el peso de la tradición no ha sido suficiente donde sí que se han descrito cambios de mayor intensidad. En el análisis también deben incluirse los ingentes esfuerzos que el discurso biomédico ha llevado a cabo para «capacitar» sobre lo perjudiciales que resultan ciertos patrones de consumo. La inundación desarrollista vivida en la zona —donde se instaló una den-

5. Recogemos aquí una conversación mantenida con dos niños de la comunidad más tradicional en la que hemos trabajado. Conversábamos acerca de los gustos alimentarios y nos confesaban que les gustaba el sabor de los «ricitos» y otras «bolsas», pero que no muchos lo comían. Cuando les preguntamos qué era lo que más les gustaba dijeron los dos, sin dudar: «*lo que más la tortilla*».

sidad inusual de organizaciones no gubernamentales a raíz de la gran hambruna vivida a principios de siglo— se deja traslucir en unas entrevistas⁶ donde queda patente que entre los indígenas hay un cierto nivel de conocimiento sobre las consecuencias para la salud de este tipo de prácticas alimentarias, especialmente cuando afectan a los más pequeños —hasta una edad en la que consideran que «ya son mayores»— y a las mujeres embarazadas. Una población considerada como vulnerable, sobre la que los programas de promoción y prevención sanitaria se han centrado de manera particular, dado los altos índices de desnutrición infantil existentes. No hay, podríamos decir, otro discurso tan ampliamente compartido en todas las comunidades donde, como ellos mismos reconocen, «están viniendo a dar charlas»:

A mí me ha pasado que han venido mamás a los controles de peso y talla, y mientras están esperando su turno, los vemos que les están dando a los chiquititos la bolsa de golosinas. Y les hemos explicado a la gente que eso no es sano...

Los hombres, porque uno lo puede tomar... pero si una está embarazada no puede tomarlo mientras está en el vientre el niño porque puede nacer desnutrido. Pero los «patojos» que ya son mayores de 10 años ya lo pueden tomar... las aguas se toman por el sabor que tienen. Y porque se lo toman para la sequía. Lo que uno puede tomar son esas aguas que son frutas de esas. Un jugo, porque son de frutas... del «Raptor» ese solo lo pueden tomar los hombres. Es para quitar el sueño, la mujer se enferma. Si está embarazada se pone enferma...

Eso los «patojos» no lo pueden tomar, bien tal vez alguno lo tome, pero eso tiene que ser uno que tiene que comprender que no se le puede dar. No sé alguna cosa de la que trae, algún químico... pero es prohibido dar a los pequeños [...] Siempre hemos oído que esas cosas de golosinas a los niños no se le puede comprar porque no favorece a los niños [...] dicen que eso afecta al estómago de los niños. Porque como el niño no tiene los intestinos para consumir eso, por eso nosotros antes por ignorantes, pero más ahora que están viniendo a darle las charlas... uno tiene que comprender que eso no es bueno... nos dice que eso es malísimo para los niños. Lo que hace uno al comprar eso

6. Y no solo en las entrevistas. En uno de los grupos de discusión que organizamos las participantes nos identificaron directamente como miembros de una ONG de las que operan en la zona, de tal manera que se dio una situación que llegó a tener un tono casi surrealista: habíamos preparado la sesión con diversas bolsas de «snacks» sobre los que articular el relato, pero todas las asistentes se empeñaban en negar el consumo: «No sabemos comer eso...», «No compramos eso...», «Nosotros no sabemos casi cómo saben esas cosas...» Al final de la sesión les ofrecimos a todos los asistentes llevarse a casa alguna de las bolsas y productos, pero casi todos rehusaron con cierto recelo, como si se tratase de algún tipo de «prueba» que fuera en contra de aquello que tantas veces les habían dicho.

es que le está dañando... igual con las aguas... los niños tienen que beber solo jugos, o Incaparina...

Dicen que hace mal... Dicen que los niños se enferman y los llevan allí al Centro de Salud... les dicen que dejen de dar «ricitos» a los muchachos... porque les está sentando mal... nos han dicho que esas cosas hacen mal a los niños... eso es lo que les desnutre. Nos han dicho los capacitadores que vienen que, si uno halla pisto, comprarle su juguito para que se los coman... pero el jugo, agua, «ricitos», toda cosa de eso no es alimento [...] Mejor busquen unas verduritas porque así los chiquitos siempre van a estar bien. Así dicen allá en el Centro para que los chiquitos crezcan sanos...

No obstante, si podemos intuir que ese conocimiento ha podido contribuir a una limitación de los cambios ideológicos, no ha logrado frenar en absoluto la tendencia alcista de los consumos. Los indígenas *ch'orti'* conocen los efectos nocivos, pero siguen consumiendo cada vez más. Los esfuerzos del discurso biomédico se adentran en el espacio del saber-sobre, pero no sobre los contextos en que tienen lugar las prácticas, que incluyen la publicidad, la disponibilidad, el precio, las lógicas culturales macrosociales o los valores asociados dentro de ese espacio «malnutriogénico». La capacidad agencial de los sujetos en la toma de decisiones se ve entonces seriamente limitada, determinando que los frenos de la tradición y el esfuerzo pedagógico del discurso biomédico se muestren cada vez menos capaces, sobre todo entre los más jóvenes. Quizá los frenos al consumo estén mediados solo por el tiempo en un proceso de cambio que se desarrolla en el presente a una velocidad de vértigo y que parece imparable.

4. A modo de conclusión

El consumo creciente de alimentos procesados, comida basura y bebidas azucaradas constituye la nota dominante de la TAN en la región *ch'orti'* del oriente de Guatemala. El cambio cultural se ha producido en un corto período de tiempo, inserto en las nuevas lógicas de consumo y adherido a las definiciones presentes de modernidad. La literatura médica ha alertado de los peligros para la salud de las poblaciones, enfatizando programas de promoción y prevención sanitaria. En la región, estas prácticas han conseguido aumentar el nivel de conocimiento de la población sobre el impacto que tienen este tipo de prácticas alimentarias. Prácticas que, sin embargo, no dejan de crecer. A partir del análisis del contexto *ch'orti'*, creemos que este cambio cultural se inscribe en lógicas culturales macrosociales: la modernidad y el desarrollo, las lógicas capitalistas de consumo o la construcción de ambientes «malnutriogénicos». Este contexto de cambio cultural se ve reforzado por vectores diversos, como los paquetes,

bolsas o canastas que durante años han difundido las instituciones para el desarrollo (Mariano Juárez, 2014), pero también del resultado de diálogos y las narrativas que llegan directamente desde los Estados Unidos a través de migrantes que están allí o de los que han regresado.

La capacidad agencial de los sujetos en la toma de decisiones se ve en estos casos críticamente reducida, al mismo tiempo que este tipo de alimentación no solo ocupa los espacios sociales, sino también ideológicos, aparentemente más renuentes al cambio cultural. Asistimos por tanto en la región a un tiempo en el que la gramática culinaria tradicional comienza a incorporar usos y sentidos diversos: los espacios de ocio, los festivos, los procesos de distinción de estatus en la esfera comunitaria o la capacidad para recrear nociones de modernidad y progreso. Cambios que parecen vislumbrar pérdidas y quebrantos para aquellos mismos que poco más de una década atrás sufrían el hambre y la escasez alimentaria.

Referencias

- Allen, L.H. (1992). The mexican food system: traditional and modern. *Ecology of food and nutrition*, 27(3-4): 219-234.
- Ayora-Díaz, S.I. (2012). *Foodscapes, foodfields, and identities in Yucatan*. Berghahn Books.
- Baker, P. y Friel, S. (2016). Food systems transformations, ultra-processed food markets and the nutrition transition in Asia. *Globalization and health*, 12(1): 80.
- Baker, P. y Friel, S. (2014). Processed foods and the nutrition transition: evidence from Asia. *Obesity reviews*, 15(7): 564-577.
- Barquera, S.; Campirano, F.; Bonvecchio, A.; Hernández-Barrera, L.; Rivera, J.A. y Popkin, B.M. (2010). Caloric beverage consumption patterns in Mexican children. *Nutrition Journal*, 9(1): 47.
- Bauman, G. (2001). *El enigma multicultural. Un replanteamiento de las identidades naciones, étnicas y religiosas*. Barcelona: Editorial Paidós.
- Beltrán, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. Ciudad de México: Ediciones de la Universidad Autónoma de México.
- Bernard, H. y Gravlee, C. (Eds.) (2014). *Handbook of methods in cultural anthropology*. Rowman & Littlefield.
- Bes-Rastrollo, M.; Schulze, M.B.; Ruiz-Canela, M. y Martínez-González, M.A. (2013). Financial conflicts of interest and reporting bias regarding the association between sugar-sweetened beverages and weight gain: a systematic review of systematic reviews. *PLoS medicine*, 10(12).
- Booth, S.; Bressani, R. y Johns, T. (1992). Nutrient content of selected indigenous leafy vegetables consumed by the kekchi people of Alta-Verapaz, Guatemala. *Journal of Food composition and Analysis*, 5(1): 25-34.

- Boyland, E.J.; Nolan, S.; Kelly, B.; Tudur-Smith, C.; Jones, A.; Halford, J.C. y Robinson, E. (2016). Advertising as a cue to consume: a systematic review and meta-analysis of the effects of acute exposure to unhealthy food and nonalcoholic beverage advertising on intake in children and adults. *The American journal of clinical nutrition*, 103(2): 519-533.
- Bourdieu, P.; Passeron, J.C. y Chamboredon, J.C. (1968). *Le Metier de sociologue. Specifier en preceptes pratiques le principe de vigilance epistemologique*, 10.
- Bryant, C.A.; Courtney, A.; Markesberry, B.A. y DeWalt, K.M. (1985). *An introduction to food and society: The Cultural Feast*. West Publishing.
- Chacón, V.; Letona, P.; Villamor, E. y Barnoya, J. (2015). Snack food advertising in stores around public schools in Guatemala. *Critical Public Health*, 25(3): 291-298.
- Chaparro, M.P. y Estrada, L. (2012). Mapping the nutrition transition in Peru: evidence for decentralized nutrition policies. *Revista Panamericana de Salud Pública*, 32: 241-244.
- Colchero, M.A.; Popkin, B.M.; Rivera, J.A. y Ng, S.W. (2016). Beverage purchases from stores in Mexico under the excise tax on sugar sweetened beverages: observational study. *BMJ (Clinical research ed.)*, 352.
- Contreras, M.; Zelaya Blandón, E.; Persson, L.A. y Ekström, E.C. (2014). Consumption of highly processed snacks, sugar-sweetened beverages and child feeding practices in a rural area of Nicaragua. *Maternal & Child Nutrition*. DOI: <http://doi.org/10.1111/mcn.12144>.
- DeWalt, K. y Pelto, G.H. (1977). Food use and household ecology in a Mexican community. *Nutrition and Anthropology in Action*: 79-93.
- Duffey, K.J.; Rivera, J.A. y Popkin, B.M. (2014). Snacking Is Prevalent in Mexico. *Journal of Nutrition*, 144(11): 1843-1849.
- Ezeomah, B. y Farag, K. (2016). Effects of development on indigenous dietary pattern: A Nigerian case study. *Appetite*, 107: 59-68.
- Hidalgo, E. y García González, C.A. (2008). *Entre el hambre y la obesidad : la salud en un plato*. Ciudad de Guatemala: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).
- Ioannidis, J.P. y Trepanowski, J.F. (2018). Disclosures in nutrition research: why it is different. *Jama*, 319(6): 547-548.
- INCAP. (2012). *Metas nutricionales para Guatemala. Documento base para la revisión de las Guías Alimentarias*. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá.
- Instituto Nacional de Estadística de Guatemala. (2012). Caracterización estadística de Guatemala. En <https://www.ine.gob.gt/index.php/estadisticas/caracterizacion-estadistica>. Accedido el 29 de diciembre de 2017.
- Jerome, N.W.; Kandel, R.F. y Pelto, G.H. (1980). *Nutritional anthropology: contemporary approaches to diet and culture*. Redgrave Pub.
- Joe, J.R. y Young, R.S. (Eds.) (1994). *Diabetes as a disease of civilization: the impact of culture change on indigenous peoples* (Vol. 50). Walter de Gruyter.
- Krause, V.M.; Solomons, N.W.; Tucker, K.L.; López-Palacios, C.Y.; Ruz, M. y Kuhnlein, H.V. (1992). Rural-urban variation in the calcium, iron, zinc and copper content of tortillas

- and intake of these minerals from tortillas by women in Guatemala. *Ecology of food and nutrition*, 28(4): 289-297.
- Kuhnlein, H. V. (1992). Change in the use of traditional foods by the nuxalk native people of British Columbia. *Ecology of Food and Nutrition*, 27(3-4): 259-282.
- Kuhnlein, H.V. (1989). Factors influencing use of traditional foods among the nuxalk people. *Journal of the Canadian Dietetic Association*.
- Kuhnlein, H.V. y Receveur, O. (1996). Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. *Annual review of nutrition*, 16(1): 417-442.
- Kuhnlein, H.V.; Receveur, O.; Soueida, R. y Egeland, G.M. (2004). Arctic indigenous peoples experience the nutrition transition with changing dietary patterns and obesity. *The Journal of nutrition*, 134(6): 1447-1453.
- Lamus-Lemus, F.; Díaz-Quijano, D.M.; Rincón-Rodríguez, C.J. y Huertas-Moreno, M.L. (2012). Avances en la comprensión de la transición nutricional colombiana. *Revista Gerencia y Políticas de Salud*, 11(23): 121-133.
- Levinovitz, A. (2015). *The gluten lie: and other myths about what you eat*. Simon and Schuster.
- López García, J. (2003). *Símbolos en la comida indígena Guatemalteca : una etnografía de la culinaria Maya-Ch'orti'*. Abya Yala.
- López García, J. y Metz, B.E. (2002). *Primero Dios: etnografía y cambio social entre los Mayas Ch'orti's del oriente de Guatemala*. FLACSO, Sede Académica de Guatemala.
- Mariano Juárez, L. (2015). Sentido y aflicción en torno a la desnutrición infantil. Experiencia y narratividad entre los ch'orti' de Guatemala. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 70(1): 119-139.
- Mariano Juárez, L. (2014). *Las hambres en la región Ch'orti' del oriente de Guatemala. Cultura, Política y Representaciones en los diálogos de la cooperación y el desarrollo*. Grupo 9 de Universidades.
- Mariano Juárez, L. (2013). El hambre en los espacios de la cultura. Visiones indígenas Maya Ch'orti'. *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 8(2): 209-232.
- Metz, B.E. (1995). *Experiencing Conquest: The Political Economic Roots and Cultural Expression of Ch'ortí Maya Ethos*. University at Albany.
- Mozaffarian, D. (2017). Conflict of interest and the role of the food industry in nutrition research. *Jama*, 317(17): 1755-1756.
- PNUD Guatemala. (2016). *Informe Nacional de Desarrollo Humano. Más allá del conflicto, luchas por el bienestar 2015/2016*. Ciudad de Guatemala: Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo.
- Pehlke, E.L.; Letona, P.; Hurley, K. y Gittelsohn, J. (2016). Guatemalan school food environment: impact on schoolchildren's risk of both undernutrition and overweight/obesity. *Health Promotion International*, 31(3): 542-550.
- Popkin, B.M. (2002). The shift in stages of the nutrition transition in the developing world differs from past experiences! *Public health nutrition*, 5(1A): 205-14.
- Popkin, B.M. (2001). The nutrition transition and obesity in the developing world. *The Journal of nutrition*, 131(3): 871-873.

- Popkin, B.M. (1994). The nutrition transition in low-income countries: an emerging crisis. *Nutrition reviews*, 52(9): 285-98.
- Popkin, B.M.; Adair, L.S. y Ng, S.W. (2012). Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition reviews*, 70(1): 3-21.
- Popkin, B.M. y Gordon-Larsen, P. (2004). The nutrition transition: worldwide obesity dynamics and their determinants. *International journal of obesity*, 28(S3).
- Port, A.E.; Ventura, R.; Orellana, J.D. y Coimbra Jr, C.E. (2008). Nutrition transition in Amazonia: obesity and socioeconomic change in the Suruí Indians from Brazil. *American Journal of Human Biology: The Official Journal of the Human Biology Association*, 20(5): 564-571.
- Pries, A.M.; Huffman, S.L.; Adhikary, I.; Upreti, S.R.; Dhungel, S.; Champeny, M. y Zehner, E. (2016). High consumption of commercial food products among children less than 24 months of age and product promotion in Kathmandu Valley, Nepal. *Maternal & Child Nutrition*, 12: 22-37.
- Reeves, S.; Kuper, A. y Hodges, B.D. (2008). Qualitative research methodologies: ethnography. *Bmj*, 337: a1020.
- Sadeghirad, B.; Duhaney, T.; Motaghipisheh, S.; Campbell, N.R.C. y Johnston, B.C. (2016). Influence of unhealthy food and beverage marketing on children's dietary intake and preference: a systematic review and meta-analysis of randomized trials. *Obesity Reviews*, 17(10): 945-959.
- Tripp, R. (1992). Dietary consequences of changes in trade and agriculture for the nankane of Northern Ghana. *Ecology of food and nutrition*, 27(3-4): 249-258.
- Ulijaszek, S.J. (1994). Persistence and change in food use in Papua New Guinea and its effects on nutrition. *Nutrition in a sustainable*, 136: 295-301.
- Ulijaszek, S.J. (1993). Changes in subsistence practices and diet in Papua New Guinea. En C. Geissler y D. J. Oddy, Eds. Leicester University.
- Unicef (2017). State of the World's Children. Statistical Tables. En <https://data.unicef.org/wp-content/uploads/2017/12/SOWC-Statistical-Tables-2017.pdf>. Accedido el 29 de diciembre de 2017.
- Velasco, H. y Díaz de Rada, A. (1997). *La lógica de la Investigación Etnográfica*. Ediciones Trotta.
- Von Braun, J.; Hotchkiss, D. y Immink, M.D.C. (1989). *Nontraditional export crops in Guatemala: Effects on production, income, and nutrition*, 73. Intl Food Policy Res Inst.
- Vorster, H.H.; Bourne, L.T.; Venter, C.S. y Oosthuizen, W. (1999). Contribution of nutrition to the health transition in developing countries: a framework for research and intervention. *Nutrition reviews*, 57(11): 341-349.

