



## **EN CONVERSATORIO, ESPECIALISTAS EXPONEN PROBLEMÁTICAS ALREDEDOR DE LA ALIMENTACIÓN EN LATINOAMÉRICA**

- Investigadores de Perú, Ecuador y México participaron en “Miradas latinoamericanas a la comida”
- Se abordaron los rasgos particulares de la cocina en cada país, así como los desafíos que enfrentan las prácticas alimentarias y las tradiciones culinarias

Para compartir ideas y sumar esfuerzos frente a problemáticas como la revolución verde, la incorporación de productos ultraprocesados en la dieta de las personas y la turistificación, el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) realizó el conversatorio “Miradas latinoamericanas a la comida. Ecuador, México y Perú”, el 31 de julio de 2025, en la Coordinación Nacional de Antropología (CNA).

Participaron, por Perú, la arqueóloga de la Universidad Científica del Sur, Angélica María Arriola Miranda; por Ecuador, el profesor de la Pontificia Universidad Católica, Edgar Wilson Rojas González; y por México, el estudiante de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Hébert Pérez Hernández. Bajo la moderación del profesor de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, Leonardo Vega Flores, y la profesora-investigadora de la Dirección de Etnología y Antropología Social de la CNA, Laura Corona de la Peña.

El conversatorio giró en torno a tres temas: los rasgos particulares de la comida en cada país y el acercamiento a su estudio; los desafíos que enfrentan las prácticas alimentarias y las tradiciones culinarias; y los problemas comunes al respecto, así como el trabajo colaborativo con instituciones y actores sociales.

En el caso de Perú, Arriola Miranda abordó el distrito de Zaña, en el departamento de Lambayeque, en la costa norte del país, cuya población es mayoritariamente afrodescendiente y destaca por su tradición dulcera, que incluye roscas azucaradas, dátiles confitados, acuñas, machacados y cajetas de membrillo, entre otros.

Externó que, la investigación no sería posible, válida ni respetuosa si no se les da voz a los maestros dulceros de Zaña. “El trabajo etnográfico requiere una presencia



importante, constante y más dilatada en el tiempo; esto merma un poco la entrada y la confianza que te vas ganando con los pobladores”, dijo.

La arqueóloga mencionó que otro desafío es que menos personas reproducen las recetas artesanales en un flujo dialógico entre el consumo y la preparación, ya que estos dulces, al estar asociados a grandes fiestas religiosas, cada vez son menos demandados por los devotos, que prefieren las golosinas comerciales e industriales.

Al compartir su experiencia, Wilson Rojas, quien realiza prácticas de nutrición comunitaria en localidades indígenas ecuatorianas con sus estudiantes, señaló que, más allá de macro y micronutrientes, se interesaron por el consumo de determinados alimentos. “Ahí comenzamos a entender que muchos de estos alimentos tienen simbolismos propios para cada integrante de la comunidad”, dijo.

Indicó que en este proceso rescataron alrededor de 60 recetas de estos lugares, en 15 de las cuales recuperaron parte de los conocimientos de los adultos mayores. Sin embargo, lamentó que tras la pandemia y en un intento por reactivar la economía con turismo comunitario, hubo una desvalorización de la comida propia, ante la creencia de que los visitantes buscaban alimentos similares a los de las ciudades.

En su intervención, Pérez Hernández observó que la cultura alimentaria hñähñu del Valle del Mezquital, en Hidalgo, es inherente al paisaje, sobre todo el no domesticado, el cual se ve amenazado por la urbanización y las grandes industrias, pero también por la exotización y romantización de las cocinas de extracción rural o indígena.

“Ahora la comida saludable y natural se gourmetiza, lo que la encarece e impacta al interior de las comunidades. Ante la creciente demanda, la gente ya no consume, prefiere extraer para vender, lo que resulta peligroso porque se pierde la transmisión de la cultura alimentaria a las nuevas generaciones, mientras que con ese dinero se compran productos más baratos y ultraprocesados”, manifestó.

No obstante, reconoció que la figura de la faena ha permitido la permanencia de la cultura alimentaria en su municipio de origen, Santiago de Anaya. Se trata de los trabajos comunitarios no remunerados, en cuyas pausas se da la comensalidad, en la que todos llevaban algo para comer y compartir. “La muestra gastronómica nació a partir de la faena, de este intercambio, no solo de comida, sino de saberes”, comentó.



**Cultura**  
Secretaría de Cultura



Finalmente, Laura Corona de la Peña calificó al conversatorio como positivo, ya que permitió estrechar lazos con expertos de diferentes países, con quienes se comparten problemáticas, alternativas, reflexiones y estrategias en la búsqueda de soluciones en la materia.

---oo0oo---

Síguenos en:

Sitio web: [inah.gob.mx](http://inah.gob.mx)

Facebook: [@inahmx](https://www.facebook.com/inahmx)

X Corp: [@INAHmx](https://twitter.com/INAHmx)

Instagram: [@inahmx](https://www.instagram.com/inahmx)

YouTube: [INAH TV](https://www.youtube.com/INAH_TV)

TikTok: [@inahmx](https://www.tiktok.com/@inahmx)