

SABORES Y EXPERIENCIAS SOBRE PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN JUQUILA

Alejandra Berenice Santoyo Palacio
Maestra en Antropología Social
bere.santoyo@hotmail.com

RESUMEN

El objetivo del artículo es examinar la intervención de políticas y programas de asistencia alimentaria en la cocina y vida de las mujeres. Se analizan dos programas del DIF en el municipio de Santa Catarina Juquila, Oaxaca. El texto presenta una etnografía sobre la asistencia alimentaria que entreteje las experiencias del personal del DIF y de las beneficiarias. El estudio muestra los productos que se introducen, la adecuación de los programas a las necesidades locales, contradicciones, dificultades, conflictos y roles de género. El trabajo revela injerencias en prácticas culinarias locales relacionadas a formas de producción, preparación y consumo de alimentos.

PALABRAS CLAVES:

ASISTENCIA ALIMENTARIA, GÉNERO, MUJERES, COCINA

ABSTRACT

The aim of the paper is to review the intervention of food assistance policies and programs in local cuisine and life of the women. The study analysis two programs of the DIF institute in Santa Catarina Juquila, Oaxaca. The article is an ethnography on government food programs, the experiences of administrative staff and beneficiaries. This describes the products distributed by the supports, the adaptation of the programs to locals needs, paradoxes, difficulties, conflicts and gender roles. Finally, the research reveals the interference of food assistance in local culinary practices related to the ways of production, preparation and consumption of food.

KEYS WORDS:

FOOD ASSISTANCE PROGRAMS, GENDER, WOMEN AND CUISINE

Introducción

La alimentación es un fenómeno complejo de orden bio-sociocultural (Contreras y Gracia 2005; Vargas 2008) donde los alimentos se seleccionan y jerarquizan con base en conocimientos, hábitos y costumbres que permiten a las comunidades definir los elementos que integrarán o no a su dieta. La imposición de criterios dietéticos y nutricionales a poblaciones en condiciones de vulnerabilidad social y económica forman parte de un proceso de medicalización del comportamiento alimentario (Suárez 2016:576). En este sentido, este texto examina la intervención de las políticas y programas de asistencia alimentaria en la cocina y la vida de las mujeres desde la perspectiva antropológica.

La información que se presenta surge de una investigación más amplia, producto del trabajo etnográfico en el municipio de Santa Catarina Juquila (2010-2018). Este ayuntamiento se ubica en la región Costa en el estado de Oaxaca, al sur de México. La demarcación administrativa se compone de la cabecera municipal, agencias municipales, de policía y núcleos rurales (con menos de cincuenta habitantes). Un amplio porcentaje de la población se considera mestiza y habla español, otro se autoadscribe a la cultura local chatina, es monolingüe o bilingüe, habla el idioma chatino y el español.

El trabajo de campo se realizó durante 2018 en la cabecera municipal, lugar que alberga las dependencias de gobierno, y en la agencia de policía de El Camalote, localidad beneficiaria de los programas del DIF. Se aplicaron guías de observación, entrevistas (semi-estructuradas y estructuradas) y la técnica de grupos focales.¹ La etnografía institucional de Escobar (2007 [1998]) se usó para analizar el quehacer de los programas de consumo e ilustrar prácticas institucionales y discursivas (en sus formas textuales). La metodología de Poulain y Proença (2003) permitió identificar siete dimensiones de las prácticas alimentarias.

El primer apartado presenta un panorama de las políticas alimentarias en México para ubicar los programas dirigidos al consumo. En seguida se detalla el naci-

1 En El Camalote se abordó a un grupo de personas adultas, después de un mitin político-partidista, para hablar sobre la Cocina Comunitaria. Se realizaron seis entrevistas a mujeres de El Camalote sobre los programas del DIF y dos a funcionarias públicas de la misma dependencia. La colaboración de las personas fue voluntaria y la autoría de algunos testimonios aparecen con diferente nombre por cuestiones de confidencialidad.

miento del DIF y su estrategia de ayuda alimentaria. El segundo versa sobre la operación del programa Cocina Comunitaria (2011-2016) y su remplazo por el de Sujetos Vulnerables (2017) del DIF, se describen sus prácticas, labores rutinarias, categorías, entre otras, a través de las experiencias de funcionarias y beneficiarias en Juquila. Este apartado tiene cuatro secciones, la primera examina los apoyos distribuidos por los programas, la segunda presenta la división social y sexual del trabajo en la cocina, la tercera indica formas de preparación, y la cuarta, prácticas alimentarias de consumo. El último apartado presenta algunas consideraciones finales.

Políticas y programas alimentarios

Las políticas y programas alimentarios en México datan de los años veinte del siglo pasado. A partir de 1940 los gobiernos adoptaron políticas redistributivas y asistencia- listas propias del Estado benefactor.² Algunas empresas paraestatales e instituciones dieron origen a programas encaminados a la producción (acceso a créditos, precios de garantía, subsidios a fertilizantes, entre otros), distribución y consumo de alimentos (suministro y subsidios de alimentos básicos, suplementos alimenticios, entre otros), los cuales abarcaron amplios sectores de la población rural y urbana (Barquera et al. 2001:268-69). La crisis de 1982 obligó al gobierno a implementar una política neo- liberal que redujo el gasto público; el país se sumergió en sexenios de ajustes estruc- turales, lo cual derivó en la focalización restrictiva de las políticas públicas. Los pro- gramas se dirigieron a grupos o personas objetivo y el gasto social sólo subsidió a la población en situación de pobreza y ciertos alimentos básicos (Gordon 1999:65-67). La visión neoliberal dividió la política alimentaria en programas de producción y con- sumo, dando prioridad a los últimos (Appendini 2001:16) ya que fue mejor importar alimentos básicos que asumir los costos de su producción (Padilla et al. 2012:67).

La estrategia del DIF en la asistencia alimentaria

En el contexto del Estado de bienestar nació el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) en 1977; trascendió al periodo neoliberal y continúa vi-

2 Etapa en la que se consideró que los derechos sociales (alimentación, salud, educación, vivienda, trabajo, otros) debían ser cubiertos por el Estado, para lo que se crearon diversas instituciones y dependencias.

gente. La finalidad de esta institución ha sido organizar programas de asistencia social (y alimentaria)³ para la familia, la población infantil, personas discapacitadas y adultas mayores en situación de vulnerabilidad y pobreza. El DIF ha tenido una estructura centralista con distintos niveles de operación e injerencia, federal, estatal y, en algunos casos, municipal. Cada entidad federativa presenta particularidades de ejecución dependiendo de factores políticos, partidistas y de los personajes en la escena del poder institucional. Una de sus características ha sido la participación de esposas de presidentes y gobernadores en turno, asumiendo los cargos honoríficos de presidentas del DIF.⁴

En 2001, el DIF presentó la Estrategia Integral de Asistencia Alimentaria cimentada en cuatro programas de consumo (desayunos escolares, atención a menores de cinco años, familias en desamparo y sujetos vulnerables). De acuerdo con Escobar (2007), las instituciones del desarrollo son susceptibles de ser estudiadas porque operan en la realidad social mediante textos y documentos, prácticas mediante las cuales ejercen poder en el mundo actual (2007 [1998]:182-188). Por lo que, como parte del análisis del quehacer institucional, se revisaron los lineamientos de la estrategia de los años 2016 y 2018, en cuyos objetivos destacan los conceptos de seguridad alimentaria (definida desde los parámetros de la FAO) y alimentación correcta (con base en la NOM 043-SSA2-2012). Los lineamientos presentan cuatro acciones generales (orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria, desarrollo comunitario y producción de alimentos); seis acciones complementarias; y cuatro perspectivas de implementación (familiar y comunitaria, género, regional y seguridad alimentaria) (SNDIF 2016: 75-76).

En el caso del estado de Oaxaca, el DIF ha manejado la estrategia a través de los esquemas de desayunos, cocinas, familias en desamparo y sujetos vulnerables. Todos los programas tienen requisitos de ingreso, obligaciones para dar continuidad y permanencia, así como un apoyo determinado. La información que se presenta hace alusión a los programas de Cocina Comedor Nutricional Comunitario (en lo posterior Cocinas Comunitarias) y de Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables (en lo sub-

3 Entre los que destacan: desayunos escolares, distribución de leche en polvo, despensas, entre otros.

4 En Oaxaca, durante los últimos dos sexenios las actividades de las presidentas del DIF han sido monitoreadas y difundidas en noticieros y periódicos estatales; se les observa visitando Cocinas Comunitarias y entregando despensas. De acuerdo con Mendoza (2016) estas labores son una “política del espectáculo y simulación”, ya que mediante estas acciones existe un uso propagandístico de la pobreza y el hambre (2016: 16).

secuente Sujetos Vulnerables), implementados durante diferentes sexenios en Juquila. La investigación se centra en el periodo de 2011 a 2018.

Se identificaron niveles de operación y actividades como parte de la estructura de acción institucional. Para ejecutar la estrategia, el DIF estatal de Oaxaca se encarga de comprar alimentos, productos y bebidas (procesados) en grandes volúmenes, conforme a sus criterios dietéticos, nutricionales y económicos. Lleva el control del padrón de beneficiarios (menores de 12 años, mujeres de entre 15 y 35 años, embarazadas o lactando, adolescentes, personas discapacitadas y adultas mayores), a partir del cual organiza las dotaciones de alimentos que distribuye en los municipios y localidades. En Juquila existe una oficina del DIF en la cabecera municipal, ésta se encarga de supervisar los programas existentes, recaba la documentación de las personas beneficiarias (acta de nacimiento y la clave única de registro, CURP), redistribuye apoyos, recauda el dinero de cuotas, entre otras funciones. Finalmente, a nivel local las personas beneficiarias por algún programa se organizan en dos comités.

Programas dirigidos al consumo: cocinas y despensas

El programa de Cocina Comunitaria se implementó en por lo menos diez localidades rurales de Juquila durante el gobierno de Gabino Cué Monteagudo (2010-2016). En cada localidad se conformaron dos comités, uno del programa y otro de contraloría (presidenta, secretaria, tesorera y tres vocales), en su mayoría integrados por madres de familia. En un principio, los comités se encargaron de supervisar la construcción o reparación de los espacios para la cocina de humo (o leña) y el comedor, así como de recibir la dotación de enseres de cocina (cacerolas, vaporera o arrocera, cucharas, otros) y trastes (platos, vasos y tazas de plástico, cucharas y tenedores de metal). Las familias con integrantes beneficiarios aportaron trabajo no remunerado (*tequio*) para su instalación y operación. Después, las madres se hicieron cargo de organizar las actividades del programa.

El programa duró cinco años (2011-2016), al finalizar el sexenio el gobernador afirmó que con este apoyo se transitó de la usual repartición de despensas a un “modelo de desarrollo social autogestivo y progresivo” que impulsó “el fomento de los saberes ancestrales en el ámbito gastronómico” y fortaleció “la cohesión y el desarrollo social” (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2016:207).

En 2017, Alejandro Murat Hinojosa tomó el cargo de gobernador del estado, la transición administrativa y de partido político (de la coalición PRD-PAN al PRI) generó

algunas modificaciones en dependencias y programas. En Juquila la población del Cocinas Comunitarias mudó al programa de Sujetos Vulnerables (vigente). Paola Torres, encargada del DIF Juquila en 2018, explicó que el cambio de programa se debió a que “las señoras no querían cocinar y se repartían los insumos, no hacían uso del material y la autoridad decidió darles despensas” (comunicación personal, 12 de enero de 2018). Las beneficiarias comentaron que el programa de las Cocinas no funcionó porque las mujeres no querían trabajar, dar su *tequio*, ir a cocinar y abandonaron el proyecto (se detallan algunas situaciones más adelante).

El cambio al programa de Sujetos Vulnerables generó inconformidad en las localidades, debido a que el DIF no realizó una nueva convocatoria de inscripción y las despensas se distribuyeron sólo a las personas inscritas en el último padrón de las Cocinas. La encargada del DIF puso un ejemplo: en las Cocinas, la mamá y algunos hijos podían asistir a comer, con el nuevo programa “cada beneficiario recibe una despensa, es decir, la mamá y los hijos” (Torres, comunicación personal 12 de enero de 2018), por lo que una familia recibe varias despensas. En la agencia de policía de El Camalote se pudo conocer esta situación, la Cocina Comunitaria inició con 62 personas inscritas (40 niñas y niños, 18 madres y 4 adultos mayores), cuando finalizó el programa en el padrón quedaban sólo 31 personas (8 madres y 23 niñas y niños), las cuales son favorecidas con las despensas, es decir, aproximadamente diez familias.

Las actividades que llevan a cabo los comités de Sujetos son: compilación de documentos, recoger y entregar el dinero de las cuotas de recuperación, recibir las despensas, reportar anomalías, entre otras. La contraloría se ha encargado de entregar las despensas, recolectar las firmas de recibido y de tomar una foto a los beneficiarios con sus apoyos. La hoja con firmas y las fotos se mandan, mediante imágenes de teléfono celular, a la encargada del DIF Juquila. En los siguientes apartados se describen las injerencias de los programas en la obtención, distribución, preparación y consumo de alimentos.

Distribución y redistribución de los apoyos

Las personas inscritas en la Cocina Comunitaria aportaban una cuota de recuperación (un peso por día). De acuerdo con los datos recopilados, el DIF Oaxaca distribuía a las localidades doce tipos de alimentos y productos cuyas cantidades dependían de la configuración de la población beneficiaria. El personal del DIF Juquila visitaba las localidades para cobrar las cuotas de recuperación, dar un comprobante de no adeudo y supervisar el programa.

El contenido de las dotaciones de alimentos se examinó bajo los criterios de calidad nutricia del SNDIF (2018) y conforme a su aceptación social. Los criterios esta-

blecen la regulación para los apoyos, promueven la alimentación correcta acorde a la NOM 043-SSA2-2012, para incluir por lo menos un alimento de cada uno de los tres grupos (verduras y frutas; cereales; leguminosas y/o alimentos de origen animal), e indican considerar que los alimentos distribuidos formen parte de la cultura alimentaria de las poblaciones (SNDIF 2018: 45).

Del primer grupo de alimentos las dotaciones sólo contenían latas de chiles, producto que tuvo aprobación social. Por lo que para incluir verduras y frutas, los comités y la población beneficiaria se organizó para proveer estos recursos. El DIF suministraba cuatro cereales: harina de maíz, avena, sopa de pasta y arroz. La mayoría son conocidos y aceptados por la población; algunos comenzaron a distribuirse mediante el sistema de tiendas Conasupo en los años setenta (más tarde Diconsa). Además, en ocasiones enviaban dulces (galletas con mermelada, alegrías –dulce de amaranto con pasas y cacahuates– y barras de avena), la mayoría eran cereales y tuvieron aceptación. El personal del DIF señaló que la harina de maíz ayuda a ahorrar tiempo y esfuerzo a las mujeres en la elaboración y producción de las tortillas (no se muelen los granos del maíz), contribuye al ahorro de combustible o leña (no hay que cocer el maíz) y es un producto que no se echa a perder rápido.⁵

Las dotaciones tenían tres leguminosas: frijol, lenteja y soya. Las entrevistadas indicaron que el frijol negro tuvo aceptación, sugirieron que era parecido a los que se producen en la región.⁶ Aunque el frijol de las dotaciones era semejante en color y tamaño, el personal del DIF expresó que ningún producto se compraba en las localidades. El hecho de sustituir alimentos de la región ha contribuido a la merma de su producción y pérdida de diversidad agrícola local (como se ha constatado con los maíces nativos desde la importación del grano).

Algunas personas mencionaron desconocer la forma de preparación de la lenteja y la soya; ésta última tuvo menos aceptación por su sabor y textura. Cada bimestre el DIF Oaxaca distribuía dos costales de soya texturizada (alimento base del programa). La encargada del DIF Juquila indicó que la soya no era un alimento consumido en la zona, no sabían cómo prepararlo y no les gustaba, refirió que algunas Cocinas la

5 La harina de maíz ha permitido reducir el trabajo de las mujeres, al mismo tiempo que omite una práctica culinaria mesoamericana, la nixtamalización. Los programas del DIF no fomentan este saber ancestral que es un legado transmitido de forma oral de generación en generación.

6 Las personas refieren que se producen ocho tipos de frijol; los distinguen por el ejote (vainas), color de la semilla y tamaño. De los ocho, dos son similares en color, el frijol de Santa Cata (morado oscuro) y el tardón (el ejote es morado y el frijol negro) (Santoyo 2014: 240).

iban almacenando y pedían que mejor les enviaran leche o frijol. Informar sobre esta situación al DIF estatal no tuvo sentido, porque las dotaciones de alimentos estaban estipuladas; los cinco años que duró el programa la soya formó parte de él. Por lo que los aspectos culturales y sociales, como el gusto, quedaron del lado, imponiendo criterios dietéticos y nutricionales.

Los alimentos de origen animal enviados fueron tres: leche líquida, atún y sardina. Un porcentaje de la población adulta mayor es intolerante a la lactosa, por lo que en general la leche fue destinada a la población infantil. El consumo de la sardina (en tomate) o el atún en lata es habitual en la zona; la sardina comenzó a distribuirse por las tiendas Conasupo. Además, las dotaciones contenían aceite, un ingrediente aceptado e introducido también por estas tiendas que sustituyó a la manteca de cerdo. Con el correr de los años los alimentos, productos y marcas distribuidos por la Conasupo han generado hábitos de consumo.

En 2017, las localidades con Cocina Comunitaria cambiaron al programa de Sujetos Vulnerables, vigente a la fecha; cada persona beneficiaria comenzó a pagar una cuota de recuperación de 20 pesos bimestrales para obtener el apoyo. El programa envía dos productos menos, la soya y la sardina; además cambió los chiles y la lenteja. La despensa contiene diez elementos: una lata de ensalada de verduras cocidas (con papas, ejotes, zanahorias y chícharos); cinco cereales: harina de maíz, avena, arroz, sopa de pasta y amaranto (éste se prepara en forma de dulce de alegría y atole); una leguminosa: frijol negro (al principio se mandó lenteja, pero se cambió por amaranto); dos alimentos de origen animal: atún y leche en polvo; y una botella de aceite vegetal. Todos los alimentos tienen aceptación social.

La revisión de las dotaciones de alimentos y despensas bajo los criterios de calidad nutricia del DIF indican que los programas no satisfacen la dieta requerida en términos de variedad; en cuanto a la aprobación social, sólo la soya y la lenteja no tuvieron buena aceptación. Las personas de Juquila han generado una relación de proximidad con sus alimentos, al conocer o tener una idea de cómo se siembran, producen y, sobre todo, cómo se preparan. Relación que también está atravesada por factores como el sabor, olor o la textura. Los alimentos y productos tuvieron aceptación en la medida en que fueron semejantes y familiares, además han tenido aprobación social, gusto, arraigo o, en palabras de Bertran (2017), han sido domesticados.

Entre otros temas, el personal del DIF Juquila manifestó que algunas localidades no operaron el programa de Cocinas Comunitarias de acuerdo a las reglas estipuladas, no hicieron uso de la cocina y se redistribuyeron los insumos. Se presentan tres ejemplos, el primero es el de la agencia municipal de San Marcos Zacatepec: la co-

munidad se encontraba dividida por partidos políticos y existían en ese momento dos autoridades, cada una de las cuales gestionó un proyecto de cocina. Las mujeres beneficiarias decidieron en algunas ocasiones repartirse los insumos y venderlos. María Cruz, ex-empleada del DIF Juquila, comentó: “al DIF no le interesaba que ellos lo vendieran, les interesaba que ellos hicieran la comida para que los niños, la gente fuera a comer. Y los dos partidos la vendían, las vendían entre ellos” (comunicación personal 14 de junio de 2018). En esta localidad el programa no contribuyó a generar cohesión social sino perpetuó la división política partidista.

El segundo caso es el de la cuadrilla de Vista al Mar, una localidad con pocos habitantes. Las beneficiarias se repartían los productos para prepararlos en su casa y no hacían uso de las instalaciones de la Cocina. Las madres beneficiarias se dividían el trabajo, cada una preparaba una comida distinta, una los frijoles, otra el arroz, guisado o el agua y otras las tortillas, después se repartían la comida. Tanto la distribución como la venta de insumos fueron vistos por el personal del DIF como una mala práctica dentro del programa.

El tercer ejemplo es el de El Camalote. La Cocina comenzó a tener dificultades con el dinero de las cuotas, las encargadas de cocinar (madres de niños y niñas beneficiarias) decidían comprar ingredientes extras y al final del bimestre el comité se veía endeudado. En un principio se daba de desayunar y comer sólo a las personas inscritas en el padrón, pero ante el desfaldo se acordó invitar al alumnado del IEBO (el bachillerato) y de la telesecundaria (en su mayoría fuereño). A las personas no inscritas les cobraban \$5 pesos y “las aportaciones de los del IEBO era para comprar azúcar, tomate, queso, verduras, huevo, porque todo eso no venía en la despensa de la Cocina” (Grupo focal, beneficiarias PCCNC 21 de junio de 2018). La solución para mantener el programa generó conflicto, el trabajo se incrementó y el beneficio de la Cocina se convirtió en un apoyo para estudiantes foráneos. Debido a la inconformidad de las participantes en varias ocasiones se repartieron los insumos de las dotaciones.

Organización del trabajo para cocinar

En Juquila, como en otras geografías, la división social y sexual del trabajo establece que los quehaceres relacionados a la cocina sean realizados por las mujeres, teniendo actividades específicas de acuerdo a la edad, al estatus y al prestigio social (cocinera de renombre), tanto en los ámbitos cotidiano y festivo como en la vida pública y privada. Las actividades relacionadas a la alimentación familiar (cuidado del traspatio, cría de animales, ir al mercado o el mandado, entre otras) y cocinar son entendidos como quehaceres femeninos. En tanto, la construcción, albañilería, carpintería y

el campo (ganado, milpa y cafetal) son trabajos masculinos realizados por hombres adultos, jóvenes y, en menor medida, niños.

Por lo que respecta a la instalación y operación de la Cocina Comunitaria la división social y sexual del trabajo local se reprodujo de forma similar, en forma de *tequio* (en Juquila, es una aportación de trabajo para el beneficio de la comunidad por el cual no se recibe algún pago en dinero, pero es retribuido mediante los alimentos).⁷ Mujeres y hombres adultos de familias beneficiarias aportaron mano de obra o “fueron a dejar su *tequio*” (Grupo focal, beneficiarias PCCNC 21 de junio de 2018).⁸ Los hombres adultos y jóvenes (padres) trabajaron en la construcción e instalación de la cocina y el comedor, realizaron albañilería, carpintería y otros oficios. Durante los días de *tequio* las mujeres retribuyeron su labor mediante la comida y bebida. Otras actividades desempeñadas por hombres fueron acarreo de leña o agua.

El *tequio* de las mujeres adultas y jóvenes (madres) consistió en asumir cargos en los comités del programa y organizar los trabajos de la cocina, también implicó controlar los insumos y las cuotas de recuperación; preparar la comida y las tortillas de por lo menos treinta personas; así como las tareas de limpieza (lavar, juntar desperdicios, barrer, entre otras). Las labores de las beneficiarias y, en algunos casos, voluntarias fueron retribuidas en especie con el desayuno y la comida que ellas preparaban.

En el Camalote, las beneficiarias de la Cocina indicaron que se turnaban para preparar la comida de lunes a viernes. Las mujeres llegaban a trabajar entre las seis y las siete de la mañana para preparar el desayuno y la comida; ellas terminaban sus quehaceres entre las tres y cuatro de la tarde. Victoria Cruz (comunicación personal 20 de junio de 2018) narró su experiencia en la Cocina indicando que dos o tres personas iban cada día a preparar la comida y se dividían las tareas, las encargadas de la comida realizaban el trabajo en equipo y no había jerarquía entre ellas; otra mujer se encargaba sólo de hacer tortillas. Las participantes de la Cocina mencionaron que no recibían algún sueldo por esta labor, sólo la comida y desayuno del día, a manera de

7 Warman menciona que el *tequio* es una obligación de jornadas de trabajo gratuita (general e “igualitaria”) para el mantenimiento y construcción de obras públicas (camino, calles, edificios públicos) o instalación de servicios (agua, luz, entre otros), es una institución para la cohesión y persistencia de la comunidad (2003:235).

8 El valor social y simbólico de un *tequio* para un programa de gobierno no es el mismo que en el ámbito festivo o ritual (mayordomías, fiestas patronales, velorios). En los programas el *tequio* no confirió reconocimiento social del trabajo colectivo, no se dio una transferencia de dones y contradones, ni se obtuvo prestigio.

tequio. En el programa de Sujetos Vulnerables los alimentos y productos de las despensas también son preparados por las madres de familia.

Los lineamientos de la estrategia del DIF indican que se debe promover la equidad e igualdad de responsabilidades y las mismas actividades sin distinción de género (SNDIF 2018: 78), pero estas acciones no se ven reflejadas en la práctica (implementación). Los programas del DIF refuerzan la división social y sexual local del trabajo (en muchos casos desigual e inequitativa) y fortalecen los roles tradicionales establecidos. De acuerdo con el estudio de Pérez y Díez-Urdanivia (2007), las mujeres (en tanto madres) han sido el foco de atención de los programas de gobierno sobre nutrición y alimentación en México, pues se les responsabiliza de proveer cuidado, salud y nutrición a las y los integrantes de su familia, una identidad femenina construida en la maternidad del “ser para otros” (Pérez y Díez-Urdanivia 2007:446), situación que genera diferencias y desigualdades entre sexos y géneros, perpetuando los roles.

En las localidades de Juquila las familias están compuestas por entre cuatro y siete integrantes, pero la Cocina Comunitaria atendía sólo a las personas del padrón (no a la familia completa); por lo regular se inscribía la mamá y las hijas o hijos menores de doce años y alguna persona adulta mayor. Los hombres adultos y jóvenes quedaron excluidos, con esto se quiere reafirmar el carácter focalizado del programa, no sólo a nivel comunitario sino también familiar. El no integrar a todos los miembros de una familia generó dificultades en los núcleos familiares y una doble carga de trabajo para las mujeres en las labores de cocina (las del programa y las de su hogar), por lo que algunas mujeres abandonaron el proyecto.

Esta situación coincide con lo reportado por Escobar (2007), quien concluye que, como consecuencia de los programas del desarrollo, las condiciones de vida de las mujeres empeoran y la carga de trabajo aumenta (2007 [1998]:290). El *tequio* de las mujeres en la Cocina resultó ser excesivo, inequitativo y desigual. Las labores en ésta rompían con el orden cotidiano de las mujeres, sumándoles una carga de trabajo por la cual no toda su familia ni su comunidad se veían favorecidas. Debido a ello varios comités decidieron operar el programa de acuerdo a sus necesidades, tiempos y formas. En cuanto al programa de Sujetos Vulnerables, también ocupa el tiempo de las mujeres para su gestión y organización, al igual que el trabajo de la cocina familiar.

Cada quien la prepara a como la come

Para el programa de Cocinas, el DIF estatal envió una instructora de la ciudad de Oaxaca a las localidades rurales. Esta persona capacitó a las madres beneficiarias sobre el uso y manejo de los insumos de las dotaciones y enseres de cocina, además, les

explicó procedimientos de cocción y condimentación. Victoria Cruz, beneficiaria del programa, indicó que les enseñó a preparar “la soya con guajillo, a la mexicana, con agua caliente, en ensalada con mayonesa, tamales de soya en hoja de *totomoxtle* (hoja de mazorca)” y las lentejas como los frijoles, “las frías con ajo y sal” (comunicación personal 20 de junio de 2018). Otra beneficiaria, Pamela Cruz, refirió al respecto lo siguiente:

La soya texturizada huele feo, no sabíamos prepararla, pero aprendimos. Nos vinieron a enseñar y ya sé y ya no sabe tan fea. Pongo agua a hervir y a cocerla con carne, ponerle algo, para que no huela fuerte, sabe horrible. Si uno no la sabe preparar queda muy [...] Ahora preparo carne de soya con verdura, le muelen tomate (jitomate), sabe muy rico, carne de puerco y soya para chorizo, soya, huevo, cebolla y tomate (comunicación personal 21 de junio de 2018).

Los condimentos, especias y otros ingredientes (verduras, ajo, cebolla, pimienta, sal, azúcar, entre muchos otros) no los proveía el DIF, sin embargo, son utilizados para sazonar y dar sabor a las comidas juquileñas. Las beneficiarias tuvieron que resolver cómo sufragar estos ingredientes; las opciones controversiales fueron: 1) el uso del dinero de las cuotas para la compra de ingredientes (lo que en muchos casos generó el endeudamiento de las Cocinas); 2) hacer un huerto comunitario (propuesta que no funcionó por la demanda de tiempo); y 3) donar ingredientes (lo que generó un desfaldo en las alacenas familiares).

Las Cocinas requerían de leña para funcionar; el personal del DIF insinuó que los hombres participaran acarreado leña y agua. Mientras que las beneficiarias indicaron que cuando les tocaba cocinar, cada quien “llevaba su poquito de leña” (Grupo focal, beneficiarias PCCNC 21 de junio de 2018). La falta de todos estos elementos obstaculizó la operación del programa. Es importante resaltar la capacidad de agencia y de respuesta social de las beneficiarias para adecuar el programa a sus necesidades, formas de trabajo e inquietudes. Las mujeres generaron otros mecanismos de redistribución de los alimentos, distintas formas de organización y preparación a las establecidas con la finalidad de permanecer en el programa y conciliar éste con su cultura alimentaria.

El personal del DIF mencionó que hubo casos de éxito en comunidades que decidieron trabajar en el proyecto de la Cocina y aprendieron a cocinar la soya, asociando esta situación con el progreso: “Había comunidades que sí tenían ganas de trabajar, la Esperanza era de las comunidades que tenían ganas de progresar, esa comunidad aprendió a hacer chorizo de soya, carne con la soya, tacos de pollo con soya”. En con-

traste, respecto de las localidades que operaron de forma distinta el programa y no cocinaban la soya, se interpretó que a las mujeres no les gustaba cocinar y no aprovecharon el programa: “En otras comunidades nada más te daban la soya, así como que la hervían creo, con cebolla y ajo, no tenía sabor, así que digas que te inspiraba a comerla [...] no aprovecharon cuando vino la persona a enseñarles, no aprendieron a guisarla de diferente manera” (María Cruz, comunicación personal 14 de junio de 2018). Escobar refiere que “es en el nivel local donde más resalta la discordancia entre las necesidades de las instituciones y las de la gente” (2007 [1998]: 192).

Pese a la consideración de que la labor de la cocina es una cuestión femenina, no todas las mujeres en Juquila pueden llegar a preparar alimentos y bebidas en grandes cantidades (como en la Cocina Comunitaria o en fiestas locales); esta habilidad culinaria se aprende y desarrolla en festividades locales, velas y otros eventos, existiendo mujeres especialistas en la materia y socialmente se considera que tienen un don. El DIF presupuso que todas las beneficiarias podían asumir la responsabilidad de preparar comida en grandes cantidades, cualquier tipo de alimentos y con recursos limitados por el simple hecho de ser mujeres y madres (como una habilidad biológica más que social).

Sumado a lo anterior, muchas localidades carecen de tiendas de abarrotes o Conasupo-Diconsa que les permitan adquirir con frecuencia ingredientes determinados (como tomate, chile guajillo o mayonesa), pues dependen de la producción local. El éxito o fracaso de la preparación y consumo de la soya (ingrediente central), no sólo dependió de las capacidades y pericias de las mujeres para cocinar, sino de factores como la organización comunitaria para gestionar otros ingredientes que les permitieran prepararla de diversas maneras, es decir, domesticarla. Miriam Bertrán explica que para incluir alimentos nuevos al repertorio culinario de una sociedad necesitan pasar por un proceso de domesticación, esto es, deben ser combinados con ingredientes que se aproximen a sabores conocidos para hacerlos cercanos y confiables (2017:127). Asimismo, el personal del DIF desconoce en muchos casos el contexto geográfico, económico, social y cultural de las localidades, sus recursos disponibles y, sobre todo, sus patrones de consumo local.

Las autoridades señalaron que el programa de Cocina Comunitaria es mejor porque abarca a un número mayor de personas, a pesar de las dificultades y conflictos.⁹

9 La encargada del DIF Juquila señaló que el programa de Cocinas se reactivó en localidades rurales que no contaban con otro apoyo estatal, y en 2018 se autorizaron trece proyectos.

En contraste, las beneficiarias indicaron que cambiar de programa fue mejor, porque pueden preparar la comida a su modo y no comparten los insumos con otras familias. Catalina Carmona indicó, “por ejemplo cada quien la prepara (su despensa) a como la come” (comunicación personal 21 de junio de 2018). Celia Melgar, una cocinera de renombre, explicó que existe una forma peculiar de cocinar en una comunidad, pero a nivel familiar hay particularidades, “cada quién tiene su forma de guisar, todos guisamos diferente, yo hago el amarillo de iguana y uso la *pitona*, chile *tusta*, ajo, se licúa, lo espesamos con masita” (comunicación personal 2010), lo que muestra la diversidad de prácticas culinarias a nivel local.

Prácticas alimentarias de consumo

Uno de los objetivos del programa de Cocinas fue que la población infantil pudiera acceder a dos comidas al día, de lunes a viernes, con una cuota de recuperación “baja” (según el personal del DIF). Al describir y comparar la dieta del programa con la dieta local se advirtió, por un lado, la introducción de alimentos nuevos, como la soya y la lenteja. Las personas refirieron que éstos no les agradaron por su sabor, textura y olor. Algunas apreciaciones de las cocineras y beneficiarias sobre la soya fueron: “sabe a papel”, “sabe asquerosa”, “huele fuerte”, “sabe horrible”. Por otro lado, la inclusión de alimentos similares a los locales, caso del frijol y el maíz.

En el programa de Cocinas Comunitaria se identificaron siete dimensiones de prácticas alimentarias de consumo (Poulain y Proença 2003).¹⁰ En la dimensión temporal se observaron dos horarios de comida, el desayuno a la hora del receso de las y los niños, a las diez de la mañana; y la comida a la salida de la escuela, entre la una y las dos de la tarde. En el desayuno o almuerzo había atole (de avena con azúcar y leche), picaditas (sopes con frijol y queso), enfrijoladas, entomatadas, entre otras. En la comida podían servir lentejas, arroz, sopa de pasta, chorizo de soya, pollo con soya, picadillo de soya, atún con soya, entre otras; y agua de horchata de avena o frutas. La dimensión estructural se refiere al número de ingestas al día. En la vida cotidiana las familias realizan de dos a cuatro ingestas dependiendo de la disponibilidad de recursos y, por lo regular, una de éstas es una comida fuerte. En la Cocina, el número de ingestas al día eran dos y no había comidas fuera de los horarios establecidos.

10 La dimensión temporal, estructural, espacial, lógica de elección, medio ambiente social, posición corporal y maneras de la mesa (proporción de comida de acuerdo al sexo y edad, utensilios) (Poulain y Proença 2003: 280-382).

En las casas juquileñas la cocina (fogón o estufa) y el comedor convergen en un mismo espacio. Es un lugar de uso común, sirve para recibir visitas y en algunos horarios se reúne la familia para comer o cenar. Cuando los hombres de la familia (esposo, hijo o hermano) llegan a comer, se sientan a la mesa y alguna mujer (madre, esposa, hija o hermana) les sirve de comer y beber, les acerca tortillas, chiles, sal u otro alimento. Después, las mujeres se sirven su comida y se sientan, todos por lo regular utilizan las tortillas como utensilio para comer. Mientras la familia saborea los alimentos se platican diversos asuntos (familiares y comunitarios); el comedor es un espacio en el que se aprenden y enseñan comportamientos, reglas, normas, por lo que es un lugar de convivencia familiar y socialización. Como indica Bertrán (2017:125), la comida es una actividad de interacción social y de ocio.

En contraste, el comedor del programa se acondicionó separado de la cocina, este lugar era de uso exclusivo para las personas beneficiarias; cuando los niños y niñas llegaban a comer se sentaban todos juntos, las encargadas servían la comida y bebida, poniéndoles cubiertos y tortillas; en algunos casos las madres se sentaban con los menores para supervisar que comieran y no estuvieran jugando. La diferencia es que en el hogar el comedor es un espacio de interacción familiar, mientras que el del programa fue un espacio práctico y operativo para comer donde la interacción se dio entre amistades, parentela y vecinos.

En Juquila, en el orden cotidiano, la lógica de elección de los alimentos para la comida es delegada a las mujeres de una familia. En contraste, en las Cocinas la elección de los insumos se delegó, en primer lugar, a profesionales de nutrición; en segundo, al personal del DIF (quién decidió qué alimentos comprar y distribuir); y en tercero, a las beneficiarias de las comunidades, las cuales decidieron qué alimentos incorporar a la dieta o no.

Por último, las maneras de la mesa. En la Cocina Comunitaria las porciones de comida que se repartían entre las madres beneficiarias o participantes eran las mismas y a las niñas y los niños se les daba una porción chica. Una gran mayoría de niñas y niños acostumbran utilizar la cuchara o tenedor como herramienta para comer, pero algunos otros, siguiendo las costumbres de sus familiares, utilizan las tortillas como instrumento. Las personas adultas usan las tortillas para comer, por lo que este alimento fue un recurso imprescindible en el desayuno y la comida.

Es importante señalar que cada grupo humano tiene horarios de comida, espacios determinados para comer, establece con quién y cuándo comer, utiliza determinados utensilios para alimentos y bebidas. Por ello se considera que las Cocinas Comunitarias intervinieron las prácticas de consumo locales, en sus dimensiones

espacial, el medio ambiente social, en la lógica de elección y en las maneras de la mesa.

El programa de Sujetos Vulnerables es diferente. Las madres eligen los alimentos y productos que desean integrar a la dieta familiar, los preparan de acuerdo a sus habilidades y necesidades; ellas deciden la porción de comida para cada miembro de la familia.

Hablar sobre la proporción que cubre la despensa de Sujetos Vulnerables en la alimentación familiar cotidiana es complejo. La distribución de las despensas no es la misma en cada familia, depende de los miembros que tengan inscritos (hay familias con una, dos y hasta cuatro personas). Por dar un ejemplo, Rosa Morales, beneficiaria del programa, comentó que una despensa le dura dos semanas, ella tiene tres personas inscritas en el programa (ella y sus dos hijos), por lo que las tres despensas que recibe le estarían cubriendo mes y medio. Además, calculó que una despensa vale entre “200 pesos o 150 pesos” (comunicación personal 21 de junio de 2018).

A modo de conclusión

El DIF se organiza bajo una estructura jerárquica, compuesta por niveles (federal, estatal, municipal y local), a partir de la cual ejecuta sus programas con base en lineamientos y reglas de operación. Una característica de la política neoliberal es la focalización restrictiva, el DIF delimita un grupo objetivo y selecciona a familias de una localidad en “situación de marginación y pobreza” abarcando a ciertos individuos de éstas (quienes cumplen con los requisitos de ingreso, acta de nacimiento y CURP), aunque la mayoría de la población local se asuma en esta situación. La identificación de potenciales beneficiarios favorece a la fragmentación social a nivel local generando conflictos y tensiones al no atender a todas y todos sus miembros. Suremain refiere que el exceso de focalización de los programas de ayuda contribuye a la exclusión de una parte de la población (2019:198).

El DIF ha distribuido alimentos y productos con base en criterios nutricionales que no satisfacen las dietas en términos de variedad; además en algunos casos difieren de los parámetros culturales, como la soya y la lenteja de las Cocinas Comunitarias de Juquila. Aunado a ello, el gusto y las preferencias culinarias locales son componentes ausentes de los lineamientos de operación de los programas.

La intervención de los programas del DIF en la cocina local se pudo examinar en la cadena que va desde la producción hasta el consumo de alimentos. El suministro

de alimentos básicos a precios subvencionados ha coadyuvado, como otros programas de consumo (Conasupo-Diconsa), a la disminución de la producción y distribución de variedades de maíz y frijol criollo, así como en la merma de su consumo.¹¹

Mediante los programas de asistencia alimentaria en Juquila, las personas en situación de marginación y pobreza han obtenido alimentos básicos, procesados e industriales, lo que ha contribuido, de manera positiva, al aumento en el consumo de alimentos de origen animal (como leche y carne) y cereales (avena, arroz); pero al mismo tiempo, de manera negativa, ha contribuido al arraigo y costumbre a ciertos productos (harina de maíz, frijol), mermando la soberanía alimentaria local. Los programas de consumo han sido un portal de entrada para que alimentos y productos procesados se distribuyan en la población rural (aunque no han sido las únicas vías). El problema con el procesamiento industrial de los alimentos radica en las consecuencias que ha tenido en la calidad y diversidad de las dietas (Santoyo 2020:241).

El programa de Cocinas Comunitarias enseñó otras formas de preparación, condimentación y cocción de alimentos desconocidos, y generó otro tipo de interacciones entre las personas beneficiarias, interviniendo en sus prácticas de consumo (en la dimensión espacial, medio ambiente social, lógica de elección y maneras de la mesa).

Aunque ambos programas implicaron nuevas obligaciones en la población beneficiaria, de forma particular el programa de las Cocinas Comunitarias generó una carga extra de trabajo para las madres beneficiarias, repercutió en sus actividades y labores cotidianas, como la cocina, en las relaciones sociales a nivel familiar y comunitario generando conflictos y tensiones. La literatura ha reportado que algunos programas sociales (Padilla et al. 2012) y alimentarios (Pérez y Díez-Urdanivia 2007) dirigidos al consumo fortalecen los roles sociales y culturales tradicionales de las mujeres en el trabajo reproductivo, es decir, el trabajo doméstico y del cuidado (Federici 2013), al mismo tiempo que les adjudican una mayor responsabilidad e incrementan su carga de trabajo.

Como otros autores han indicado, es común que las personas beneficiarias de los programas ejerzan su capacidad de agencia, de acción (Suremain 2019:192). La ca-

11 Las familias siembran milpa para autoconsumo. La mayoría compra el maíz y el frijol en tiendas, el kilo de maíz criollo esta en siete pesos y en Diconsa en cinco, el frijol criollo esta en quince pesos y en las tiendas a nueve. Una mujer comentó “una vecina dice que a veces no tiene ni para comprar maíz, lo básico” (D. S. C., comunicación personal 21 de junio de 2018), por lo que las mujeres consideran que los programas del DIF “son una buena ayuda” (A. G. C., comunicación personal 21 de junio de 2018), al subvencionar los alimentos.

pacidad de respuesta social de las personas beneficiarias y en especial las mujeres fue generar otras formas de manejar el programa, de acuerdo a sus tiempos, intereses y necesidades; los insumos han sido utilizados para los fines que más les ha convenido (vender, repartir, regalar, almacenar, preparar), como una forma de mediación y de resistencia para permanecer en los programas asistenciales y dar continuidad a su cultura alimentaria.

Referencias

Appendini, Kirsten

2001 [1992] *De la milpa a los tortibonos. La reestructuración de la política alimentaria en México*. Colegio de México, Instituto de Investigaciones de las Naciones Unidas para el Desarrollo Social, México.

Barquera, Simón, Juan Rivera-Dommarco y Alejandra Gasca-García

2001 Políticas y programas de alimentación y nutrición en México. *Salud Pública de México* 43(5):464-477. Documento electrónico <https://scielosp.org/pdf/spm/v43n5/6726.pdf>, accesado el 10 de mayo de 2020.

Bertrán Vilá, Miriam

2017 Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología* 51(2):123-130. Documento electrónico <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/61980>, accesado el 15 de mayo de 2020.

Contreras Hernández, Jesús Mabel Gracia Arnaiz

2005 *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel, Barcelona.

Escobar, V. Arturo

2007 [1998] *La invención del Tercer Mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Editorial el perro y la rana, Caracas.

Federici, Silvia

2013 *La revolución feminista inacabada. Mujer, reproducción social y lucha por lo común*. Escuela Calpulli, México.

Gobierno del Estado Libre y Soberano de Oaxaca

2016 *Informe Textual. Sexto Informe de Gobierno de Oaxaca (2010-2016)*. Documento electrónico <http://www.jefaturadelagubernatura.oaxaca.gob.mx/files/pdf/normativa/transparencia/informemedegobierno/11-16/IT16.pdf>, accesado el 11 de noviembre de 2019.

Gordon R., Sara

1999 Del universalismo estratificado a los programas focalizados. Una aproximación a la política social en México. En *Políticas sociales para los pobres en América Latina*, editado por Martha Schteingart, pp. 49-79, Editorial Porrúa, México.

Mendoza Solís, Yeri Paulina

2016 Las políticas de la desigualdad: un estudio antropológico sobre la participación de la sociedad civil en las políticas de alimentación y desarrollo en México. Tesis de Doctorado en antropología social, CIESAS, México.

- Padilla L., Silvia, María L. Quintero S. y Elisa B. Velázquez**
 2012 La alimentación, el género y la insustentabilidad. En *Temas selectos de género y desarrollo sustentable*, editado por María Quintero y Carlos Fonseca, pp. 67-93, Universidad Autónoma del Estado de México, Porrúa, México.
- Pérez Gil-Romo, Sara Elena, y Silvia Díez-Urdanivia Coria**
 2007 Estudios sobre alimentación y nutrición en México: una mirada a través del género. *Salud Pública de México* 49(6):445-453. Documento electrónico <http://www.scielo.org.mx/pdf/spm/v49n6/a12v49n6.pdf>, accesado el 15 de marzo de 2020.
- Poulain, Juan-Pierre y Rossana Proença,**
 2003 Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Rev. Nutr., Campinas* 16(4):365-386. Documento electrónico <https://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a01v16n4.pdf>, accesado el 15 de mayo de 2020.
- Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF)**
 2018 Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. Documento electrónico <http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/wp-content/uploads/2017/12/Lineamientos-EIASA-2018.pdf>, accesado el 3 de abril de 2018.
 2016 Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. Documento electrónico <http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/wp-content/uploads/2016/01/Lineamientos-EIASA-2016-13-01-16.pdf>, accesado el 4 de enero de 2020.
- Santoyo Palacios, Alejandra Berenice**
 2014 Cambio y permanencia en el sistema alimentario en la población de Santa Catarina Juquila, Oaxaca (1963-2013). Tesis de Licenciatura en etnología, ENAH, México.
 2020 Cocinas, despensas y dinero. Intervención de políticas y programas alimentarios en prácticas sociales del sistema alimentario de Santa Catarina Juquila, Oaxaca (2010-2018). Tesis de Maestría en antropología social, UNAM, México.
- Suárez Solana, María del Carmen**
 2016 El significado externo de “alimentación correcta” en México. *Salud Colectiva* 12(4):575-588. DOI: 10.18294/sc.2016.1103, accesado el 10 de diciembre de 2020.
- Suremain, Charles Édouard de**
 2019 Complacer a niños “pobres”. Exclusión y placer alimentario en Izamal (Yucatán). En *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza. Una visión multidisciplinaria*, editado por Blanca Rubio y Ayari Pasquier, pp.183-206, IIS, UNAM, México.
- Vargas, Luis Alberto**
 2008 La dieta recomendable desde la perspectiva antropológica. En *Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas*, editado por Héctor R. Bourges, Esther Casanueva y Jorge L. Rosado, pp. 20-29, tomo 2, Instituto Danone y Editorial Médica Panamericana, México.
- Warman, Arturo**
 2003 Las instituciones de reciprocidad. En *Los indios mexicanos en el umbral del milenio*, editado por Warman, pp. 222-245, Fondo de Cultura Económica, México.