

En términos históricos la alimentación es uno de los grandes problemas de la humanidad, el cual ha permitido el desarrollo de diferentes tecnologías para la transformación del sabor, olor y textura de los alimentos como lo es el uso del fuego, la fermentación y conservación, además se avanzó en alternativas que parcialmente dejaron atrás la recolección y la caza, para desarrollar la agricultura y la domesticación de plantas y animales. El producto fue la cocina tradicional local, con identidad y valor histórico.

Sin embargo, en los últimos 100 años poco a poco se ha desdeñado la alimentación tradicional para incorporar los productos alimentarios industrializados, en un afán de modernizar a la sociedad se cambiaron los hábitos y patrones alimentarios, en consecuencia, tenemos problemáticas como la destrucción paulatina de la naturaleza, el crecimiento acelerado de la población, el uso de plaguicidas y otras sustancias químicas para incrementar la producción agrícola que conllevó el deterioro y extinción de ecosistemas. Sumado a lo anterior, se vive la era del consumo que implica abundancia de alimentos procesados, que a lo largo de décadas causan daños a la salud como la obesidad y las enfermedades metabólicas.

En relación con lo anterior el número 30 de *Graffylia* Revista de la Facultad de Filosofía y Letras, se integra por investigaciones que contribuyen en los temas de la alimentación y la salud. Los cuales atienden a las principales problemáticas teóricas, socioculturales, históricas y contemporáneas que afectan a las prácticas alimentarias de la población mexicana.

Acorde con esto, el cuerpo del dossier se divide en diferentes líneas de análisis: las perspectivas teóricas, la importancia de las tradiciones socioculturales para la conservación y elaboración de alimentos típicos, los modelos alimentarios en diferentes temporalidades y latitudes, la intervención económica y política en los procesos alimentarios, las implicaciones en la salud y en la vida cotidiana.

En las contribuciones teóricas, se presenta la discusión que realizaron María de los Ángeles Palma, María Eugenia Chávez, Elba Pérez y Cristóbal Santos, quienes presentan una revisión bibliográfica de los estudios socioculturales de la alimentación en México, en donde encontraron dos retos fundamentales para este campo de estudio: el primero, consiste en construir conocimientos de carácter metodológicos y epistemológicos que se centren en los sujetos de estudio, y el segundo, es la necesaria visibilización de las mujeres en la labor alimentaria.

Como parte de las tradiciones socioculturales de la alimentación, se retomó la perspectiva socio antropológica de Elia Méndez García y María del Rosario Estrada Jiménez, quienes con base en el estudio metodológico de las genealogías presentan el texto "Un turrón para la economía familiar: inicio y fin de una tradición", su objetivo fue describir y analizar la importancia del parentesco en la elaboración de dulces artesanales, actividad productiva, ahora de tradición local que permitió la movilidad escolar y ocupacional de una familia extensa en la Mixteca Alta Oaxaqueña.

En la sección de modelos alimentarios, se incluyen dos artículos. El primero elaborado por Guillermo Ibarra Escobar con el artículo "Geohistoria del modelo alimenticio de Sinaloa. Del maíz y la calabaza, al sushi y los mariscos". En este artículo se realizó un análisis del patrón geo histórico alimentario de Sinaloa y Culiacán, desde el siglo XIX hasta la actualidad, enfatizando la transición hacia la *fast food* en la alimentación con carácter extradoméstico. El segundo artículo,

“El sistema alimentario de los nahuas de la Huasteca meridional: el chile como alimento indispensable de la vida”, demuestra el papel primordial de los chiles como elemento simbólico característico de herencia mesoamericana reconocido con valor sociocultural de los nahuas de la Huasteca Meridional.

Con respecto a las intervenciones económico y políticas de la alimentación, tercera línea propuesta, Yuribia Velázquez con su texto, “Transferencias monetarias condicionadas colonialidad y cambio alimentario en pueblos de origen indígena”, muestra el efecto de la implementación de programas de transferencias monetarias condicionadas durante 20 años en la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria de dos localidades veracruzanas de origen indígena. En relación con las políticas alimentarias en infantes, se integran los aportes de Elizabeth Hernández e Isaura García, con su artículo “El personal médico-hospitalario como agente de mediación. Política pública en materia de sanidad en pro de la Lactancia Materna”, en donde se discute la lactancia materna junto a la necesidad de integrar las creencias y los valores de las pacientes, para la creación de tratamientos médicos holísticos más certeros, así como de políticas Públicas que fomenten esta práctica, es una investigación basada en estancias en el área de lactancia del Hospital Regional Norte de la ciudad de Puebla.

Por último, se dedica una sección para el análisis de los procesos socioculturales de la alimentación y sus implicaciones en la salud. En este sentido, Pamela Bernal realiza un análisis antropológico del consumo del café, en su artículo “El café en Puebla, consumo y salud”, la autora aborda la cafecultura en la Región de la Sierra Norte de Puebla, las dinámicas de consumo y los impactos en la salud. Para el cierre, se presentan los resultados del trabajo grupal de Guadalupe Ruíz, Enrique Torres R. y Jorge Rodríguez Antolín, quienes junto con un grupo de especialistas presentaron los resultados de su trabajo “Diabetes en Puebla. Un estudio de caso”, este texto, a diferencia de los presentados anteriormente utiliza metodologías cualitativas para la evaluación de ingesta y excreción de Sodio y Potasio en pacientes con diabetes, problemática que se sugiere atender en torno al contexto cultural.

Este número es completado en la miscelánea con dos investigaciones que dan cuenta de la situación de encierro que de manera cotidiana se está viviendo en México y en otros países, en la primera se alude a las alternativas que mujeres mexicanas han encontrado ante el encierro debido a la pandemia por COVID-19, el cual lleva por título “La meditación como estrategia para combatir los efectos negativos en la salud mental de las mujeres mexicanas ante la pandemia de COVID-19”, presentado por las investigadoras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Norma Angélica Santiesteban López, Teresa Galdys Cerón Carrillo, Yesbek Rocío Morales Paredes, su objetivo fue indagar en los beneficios que la práctica de la meditación ha logrado sobre los efectos negativos de la pandemia como lo es la depresión, ansiedad y el estrés en mujeres mexicanas.

Sin duda el encierro ha dejado situaciones críticas en muchas familias, circunstancias factibles de revisarse desde disciplinas como la filosofía que en este número contiene el artículo “Sentir y pensar: una mirada cinematográfica a la diversidad”, el cual nos acerca a la cinematografía, en las excelentes reflexiones logradas por los investigadores Claudia Tame Domínguez y Juan Manuel Campos Benítez, quienes nos presentan un análisis profundo sobre el encierro a través de la cinta “La escafandra y la mariposa”, cuyo tema central

es la vivencia del Síndrome del Encierro y sus ramificaciones en los distintos aspectos de la vida, temáticas enriquecidas por su discusión acerca de la identidad, la diversidad y la persona desde la perspectiva de la pérdida y el valorar la riqueza de la vida.

El número se enriquece con los grabados y artesanías de Tina Rendón, *Naturaleza encerrada entre los olores del lináloe y los grabados de Olinalá*, quien representa un lugar baluarte de la riqueza que nuestro país ofrece al mundo.

Sirva este texto para agradecer a quienes participan y, sobre todo, a *Graffylia* Revista de la Facultad de Filosofía y Letras por su confianza en este trabajo.

Isaura Cecilia García López  
Elia María del Carmen Méndez García