

**CREENCIAS Y SABERES ALIMENTARIOS, COMO RESISTENCIA AL  
CAMBIO CULTURAL DE LAS MUJERES MADRES DE FAMILIA  
INMIGRANTES EN CULIACÁN, SINALOA**

**FOOD BELIEFS AND KNOWLEDGE, AS RESISTANCE TO CULTURAL  
CHANGE OF IMMIGRANT WOMEN MOTHERS OF FAMILIES IN  
CULIACAN, SINALOA**

Gladis Zulema **Acosta-Moreno**<sup>1</sup> y Rosario Edith **Ortiz-Félix**<sup>2</sup>

**Resumen**

El trabajo Social como disciplina científica, se preocupa por identificar y comprender aquellos determinantes sociales y culturales con respecto a la salud-alimentaria, que son parte de la identidad de grupos inmigrantes de la región hortícola de Culiacán, con el fin de analizar aquellos aspectos sociales y culturales en los que hay que incidir para la mejora de la salud de las familias inmigrantes que acuden en búsqueda de servicios de promoción y educación de la salud-nutricional. Por lo que el presente artículo se presentan los resultados con respecto a las creencias y saberes alimentarios en mujeres madres inmigrantes, siendo este parte de un estudio más amplio sobre la cultura alimentaria de mujeres-madres de familia de espacios marginales de Culiacán, Sinaloa, en donde se rescata la identidad alimentaria

como parte esencial de estos pueblos y considerados como elementos culturales que deben ser tomados en cuenta en los programas de educación alimentación y nutrición. Se realizó un estudio con el enfoque cualitativo, con el uso de la micro etnografía y la fenomenología para la recolección de datos, con el uso de la observación participante, directa, las entrevistas abiertas, semiestructuradas y una encuesta de cédula sociodemográfica, para la caracterización de la muestra participante.

Los hallazgos más relevantes de esta investigación, son principalmente; la existencia de creencias, saberes que poseen las mujeres madres de familia inmigrantes que ponen en práctica en su cotidianidad para el cuidado de la salud de ellas y sus hijos. Así como la existencia de metodologías de elaboración y preservación de los alimentos

---

<sup>1</sup> Universidad Autónoma de Sinaloa. Correo: maestra416@gmail.com

<sup>2</sup> Universidad Autónoma de Sinaloa. Correo: edithof51@hotmail.com

como tecnologías eficaces para mantener el alimento en tiempos prolongados, y por último el uso de alimentos tradicionales como parte de la identidad de sus lugares de origen y como parte de la resistencia al cambio cultural.

**Palabras clave:** cultura alimentaria, creencias, saberes, identidad y salud.

### Abstract

Social work as a scientific discipline is concerned with identifying and understanding those social and cultural determinants with respect to health-food, which are part of the identity of immigrant groups in the horticultural region of Culiacán, in order to analyze those social aspects and cultural ones that must be influenced to improve the health of immigrant families who come in search of health-nutritional promotion and education services. Therefore, this article presents the results regarding food beliefs and knowledge in immigrant women mothers, this being part of a broader study on the food culture of women-mothers of families from marginal

spaces in Culiacan, Sinaloa, in where food identity is rescued as an essential part of these peoples and considered as cultural elements that must be taken into account in food and nutrition education programs. A study was carried out with a qualitative approach, with the use of microethnography and phenomenology for data collection, with the use of direct participant observation, open, semi-structured interviews and a sociodemographic identity card survey, for characterization of the participating sample.

The most relevant findings of this research are mainly; the existence of beliefs, knowledge possessed by women mothers of immigrant families that they put into practice in their daily life for the health care of themselves and their children. As well as the existence of methodologies for the preparation and preservation of food as effective technologies to maintain food for long periods of time, and finally the use of traditional foods as part of the identity of their places of origin and as part of the resistance to change culture.

**Keywords:** food culture, beliefs, knowledge, identity and health.

## INTRODUCCIÓN

La cultura alimentaria, se manifiesta en las prácticas de elaboración de los alimentos o comidas que se consumen diariamente en un espacio o región determinada, considerada como “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado” (Contreras y Gracia, 2005, p. 37). Los grupos culturales de un espacio o región expresan sus gustos, costumbres, tradiciones en las comidas que consumen diariamente, y quienes se encargan de ello, son las mujeres que tradicionalmente se les ha atribuido la responsabilidad de elaborar los alimentos.

Por lo que las expresiones culturales de una sociedad se pueden explicar a través de la cultura alimentaria, tales como las creencias sobre el consumo de los alimentos, saberes en cuanto al uso medicinal del alimento y las metodologías en la elaboración de los alimentos, consideradas como una tradición histórica,

pasada de generación en generación a través de la observación y que además puede trasladarse a otros espacios culturales, como son los grupos inmigrantes, quienes cambian de residencia en la búsqueda de mejores condiciones de vida. Se ha evidenciado que la migración de los trabajadores jornaleros de la región sur al noroeste de México tiene consecuencias sociales y de salud, en un ambiente de pobreza e incertidumbre temporal o constante de alimentos (Ortega y Castañeda, 2018).

Los inmigrantes al trasladarse a otros espacios reproducen sus formas de elaborar los alimentos o comidas, sus saberes, creencias a su nuevo espacio o región donde se establecen. Los cambios y los efectos de los cambios, sin embargo, pueden ser variados según sea el tipo de sistema alimentario local en las comunidades de expulsión y atracción de los migrantes (Ortega y Castañeda, 2017). Tal es el caso de las mujeres madres de familia inmigrantes que habitan en la Colonia El Chorizo ubicado en la Sindicatura de Aguaruto, en Culiacán, Sinaloa, una comunidad compuesta por inmigrantes, jornaleros agrícolas nacidos en diferentes partes del sur del país, compuesta por 330 habitantes distribuidos en 103 familias, pertenecientes a los Estados de Oaxaca, Guerrero, Chiapas, Sonora y de municipios del Estado como: Choix y Sinaloa municipio (Acosta, 2015).

En esta comunidad, las mujeres madres de familia, elaboran alimentos tradicionales del lugar de origen, los cuales trasladaron a su nuevo espacio regional, que en ocasiones son modificados, de acuerdo a la disponibilidad alimentaria. Sin embargo, la mayoría de las formas de elaboración alimentaria persiste a pesar del cambio regional y el choque cultural al que se enfrentan, por lo que las formas de elaboración están cargadas de significados y creencias, en cuanto al consumo de alimentos con respecto a la salud del cuerpo, los cuales son tomados en cuenta por las mujeres madres de familia.

Un caso específico, es cuando las mujeres elaboran tés de hierba de Manzo para el consumo con el objetivo de aliviar una enfermedad estomacal, el cual, de acuerdo a sus usos y costumbres, convertida en un saber específico con respecto a la salud. En ese sentido, se sugiere que, las comunidades seleccionan los alimentos sobre la base de sus características organolépticas, religiosas, económicas y socioculturales, estructurando cantidades y ritmos de consumo, patrones dietarios y la definición social de preferencias y gustos.

En la alimentación confluyen de modo holístico el proceso biológico de incorporación de nutrientes al organismo, con el proceso cultural de selección, valoración y significación de los platos que se ingieren. En esa dinámica, las comidas y bebidas no solo aportan los nutrientes necesarios para nuestra subsistencia, sino que forman parte de rituales cotidianos con significación otorgada que identifican a los actores, estructuran la vida en horarios y definen normas para el comportamiento en la mesa (Montenegro, 2019).

Por otra parte, las mujeres madres de familia poseen saberes ancestrales o conocimientos en cuanto al consumo y la elaboración de los alimentos, que ponen en práctica en su cotidianidad a la hora de la preparación de una comida diaria o elaborada para consumo exclusivo para incidir en una cuestión de salud, ya sea enfermedad o estado físico del cuerpo. Esos saberes son considerados como conocimientos, tradicionales, ancestrales que poseen todos los grupos indígenas o comunidades locales y que son transmitidos de generación en generación a través de manera oral. Constituyéndose de manera colectiva y enriquecida en la transmisión de una generación a otra (Leyva, 2019). Se considera entonces, que tanto las creencias y los saberes que poseen las mujeres madres de familia del asentamiento El Chorizo, podrían ser aprendidas a través de la observación y escucha hacia sus parientes, madres, abuelas y que a su vez ellas transmiten a sus hijos e hijas de la misma manera.

Con respecto a la elaborar sus alimentos tradicionales, es también como una forma de recordar su comunidad y familias de origen, los cuales los elaboran principalmente en reuniones y fiestas familiares, que representa para ellas, una forma de recordar y preservar sus raíces, los cuales traen sentimientos y significados, que son parte de su identidad cultural. La comida puede ser reconocida y valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a un determinado grupo o comunidad lo que los hace distintos y además es no forma de consolidación de la identidad (Troncoso, 2019).

Considerado las aportaciones de Lomnitz (1995), con respecto a que los estudios culturales deben de realizarse regionalmente, como un ente cultural, se considera que, en el estudio alimentario, los saberes y creencias, son parte de grupos culturales. Por lo que se rescata la necesidad de resaltar el espacio geográfico y contexto social y cultural, donde habitan los actores de estudio, como lo es la colonia de El chorizo, Sindicatura de Aguaruto en Culiacán, Sinaloa. Se concuerda que esta comunidad, es un marco regional donde se desarrollan las interacciones culturales. En el caso de la Sindicatura de Aguaruto, las interacciones culturales se desarrollan de manera diversa, pero un símbolo cultural en el que interactúan es la alimentación, en donde las formas de elaboración, gustos, creencias, saberes y conocimientos de distintos grupos culturales, se ven expresadas en los platillos tradicionales, consumidos de manera cotidiana en las familias inmigrantes.

Por lo tanto, se considera pertinente rescatar aquellos saberes y creencias en cuanto a la alimentación, en la idea de que sean tomadas en cuenta para la elaboración de Políticas Sociales alimentarias y de la salud, dirigidas las familias jornaleras agrícolas inmigrantes establecidos en nuevos espacios regionales, como lo es en la región agrícola de Sinaloa. En ese sentido, se pretende identificar y describir la cultura alimentaria, con respecto a las creencias, saberes y formas

de elaboración de los alimentos de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo.

## **MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN**

### **Descripción del alcance y diseño de la metodología**

La investigación planteada se inscribe en el paradigma interpretativo, se caracteriza por conocer la intención de la acción del hombre. Esta considera que la explicación deberá discurrir, no solo en términos de una casualidad, sino en términos de las motivaciones e intenciones de los individuos (Briones, 2006). Con el apoyo de esta perspectiva se logró hacer un análisis de las representaciones simbólicas de los actores de estudio, en función al problema de la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo y su relación con los problemas en una práctica alimentaria cotidiana. Los métodos utilizados para la recolección de los datos fueron la microetnografía y la fenomenología para la interpretación de los datos.

Se puntualiza que el carácter de esta investigación es de tipo exploratorio descriptivo, puesto que se pretende conocer, describir y algunos elementos de la cultura alimentaria de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, los cuales se enfatizan en las creencias y saberes alimentarios, mediante el uso de técnicas cualitativas, como la observación directa, participante y la entrevista semiestructurada, con el uso además de una cédula sociodemográfica para caracterizar a las familias inmigrantes de la Colonia El Chorizo.

La muestra utilizada para la aplicación de la cédula fueron 103 familias, y para la aplicación de la entrevista semiestructurada, se seleccionaron 5 mujeres madres de familia que cumplieron con los siguientes criterios de inclusión: mujer madre de familia que pertenezca a diferentes estados de la república, como Oaxaca, Guerrero, Veracruz, y de algún municipio del Estado de Sinaloa, que tengan hijos menores de 12 años y que sean responsables de la selección y elaboración de los alimentos en su hogar.

## **RESULTADOS**

El análisis de la cultura alimentaria en las mujeres se desarrolló a través de él reconocimiento de la alimentación como una expresión simbólica de la cultura, visible en sus prácticas de selección, elaboración y consumo de los alimentos, mismos que son compartidos en un mismo espacio social, económico y cultural,

como lo es la colonia El Chorizo, por lo que se hace principalmente una caracterización del escenario del espacio regional, donde se desarrolló la investigación.

## **Caracterización del escenario y sujetos de estudio**

La inmigración como fenómeno social implica la formación de escenarios forjados en medio de la escases y la abundancia, dichos escenarios son contruidos por inmigrantes atraídos por el capitalismo, pero al mismo tiempo rechazado por razones económicas. Ese rechazo obliga al inmigrante establecerse en espacios o refugios no habitables, como lo es la colonia El Chorizo, un asentamiento irregular, ubicado en las orillas de un canal de riego que atraviesa la sindicatura de Aguaruto, la cual se encuentra a la periferia de la ciudad de Culiacán, donde su principal actividad económica es la agricultura. En esa sindicatura, se pueden observar rasgos culturales de distintos grupos que al convivir en un mismo espacio logran compartir sus creencias y saberes, se dibuja un escenario con expresiones propias de cada cultura que son visibles en las prácticas alimentarias de las familias en su cotidianidad.

Aguaruto, se ubica en la parte centro de la localidad, la cual se encuentra al este del área urbana de la ciudad de Culiacán. La sindicatura está comunicada con la ciudad, por medio de la autopista Culiacán–Navolato y la carretera costera, Culiacán–Las Brizas, cruza parte de la sindicatura. Las localidades que forman parte de la sindicatura de Aguaruto son el Campo Morelos y San Manuel, la vida económica de Aguaruto depende de la agricultura de riego, y actualmente los habitantes de la sindicatura es de 100 habitantes (Market Data México, 2022).

El producto típico e esta región es el cultivo de la fresa, así, otras verduras cómo el tomate, el chile, la calabaza y el pepino principalmente. Debido a la actividad 100% agrícola y la ubicación del ferrocarril que pasa por la sindicatura, existe un importante afluente de inmigrantes indígenas provenientes de los estados del sur de México, quienes, en su ruta migratoria hacia el norte del país, varias familias se establecen en esta región, empleándose en los diferentes campos agrícolas e invadiendo territorios nacionales no aptos para construir vivienda. Tal es el caso de la colonia El Chorizo, un establecimiento irregular de inmigrantes compuesto por dos líneas de casas ubicadas a la orilla de un canal de riego que atraviesa la sindicatura de Aguaruto, denominadas El Chorizo 1 y El Chorizo 2.

La colonia es considerada como de alta marginalidad activa, la ocupación principal de la población es de jornaleros agrícolas, quienes se emplean en los diferentes campos agrícolas de la localidad, provenientes de Oaxaca, Guerrero, Chiapas, Veracruz, Sonora y de municipios del Estado como: Choix y Sinaloa de

Leyva. La población total de la colonia está conformada por 330 habitantes, dividido en 103 familias. La ubicación de esta colonia, es un contraste de la imagen de la sindicatura de Aguaruto, puesto que colinda con colonias de población de clase media alta, donde las construcciones de casas grandes de material, de ladrillo, enrejadas y de vistosos colores, las calles con pavimento, carros a la puerta, arboles, pequeños jardines y mascotas grandes. En ese contraste se ubica la colonia El Chorizo distinguida por el color café, el blanco de los hules que usan de cercado, el polvo de las calles y el sol que impregna la mayor parte del día.

Referente al espacio cartográfico de la colonia El chorizo, se caracteriza por ser dos cinturones de casas de lámina y de cartón, ubicados a las orillas del canal de riego que atraviesa la sindicatura de Aguaruto. Al introducirse en la colonia se observan las dos calles de tierra llenas de hoyos hechos por la lluvia y en transitar diario de los pobladores; las casas están construidas, de forma continua como si fuera un chorizo, es por ello que lleva este nombre la colonia, los materiales con los que están construídas las viviendas son de cartón, laminas, madera y plásticos reciclados; las formas de las casas, es de un solo cuarto, donde lo usan como dormitorio, cocina, comedor y bodega, algunas tienen un pequeño tejaban a un lado o al frente de la pequeña casa, la cual tiene una medida aproximada de 4 x4 metros cuadrados. En ese cinturón que figura la forma de un chorizo, son las casas que habitan las familias inmigrantes que han encontrado un espacio donde sobrevivir en una región que se dedica a la agricultura de riego, como lo es la sindicatura de Aguaruto.

La calidez del lugar no es muy agradable, el sol invade los hogares calentando las láminas y logrando despertar un calor insoportable que impulsa la necesidad de ir en búsqueda de un frondoso árbol que te arroje con su sombra, sin embargo, la reducción del espacio no permitió el crecimiento de árboles. Por lo tanto, se siente un clima de aridez, a pesar de que viven cerca del agua, solo se pueden identificar una que otra casa, que posea un árbol y plantas de ornamento que son escasas en ese lugar.

Se observa cotidianamente en la colonia, cierta soledad en los hogares, solo se miran puertas cerradas con cadenas y candados, a simple vista no se puede ver nada interesante, sin embargo ya dentro de los hogares se puede observar todo tipo objetos de uso doméstico amontonados por el espacio, escasos muebles, solo bancos, una mesa a punto de caer por el uso de mucho tiempo, catres, una que otra cama de madera y cartones de ropa. En la entrada de la casa, se puede observar el lugar de reunión, la cocina, en ella se observan los utensilios de cocina colgados y negros por el humo que despiden la leña que usan para cosen los alimentos, en los muros se puede observar todo tipo de especies colgadas en tiras largas: chiles de distintos tipos, ajos, cebollas, cilantro, hierva santa, epazote, incluso gallinas encerradas en una jaula o corral; atrás de la casa, se pueden

encontrar plantas de nopal y una pila de leña que invaden la propiedad de los vecinos oriundos de Aguaruto.

En ese hogar caracterizado por la escases, se viven momentos donde las familias se unen para convivir y descansar de la jornada laboral de 12 horas que deja a los inmigrantes agotados, solo aspiran llegar a la casa, descansar en sus hamacas, catres o pedazos de cartón tirados en el suelo esperando que las mujeres madres de familia preparen la comida para sentarse a la mesa a comer. La comida se prepara una sola vez, por lo que el olor a humo, aceite y a chile invade el lugar aproximadamente a las 4-5 de la tarde; en la mesa se pueden observar los platos de comida y una coca-cola grande que consumen para refrescarse y acompañar la comida.

Los platillos que ellas mayormente elaboran son los nopales con chile, el frijol negro, mole y cuando son festividades, por ejemplo, bodas, cumpleaños ellas elaboran comidas como el pollo enchílate y el coloradito. Las comidas que son del agrado de las madres de familia, pero que además es del gusto de toda la familia, un ejemplo de ello es la comida de él coloradito, el cual tiene ingredientes como la carne de pollo, el chile de árbol, huajillo, pasilla y el chile ancho, así como cebolla, cilantro, ajo, pimienta, clavo y orégano, comino y masa de maíz, e ingredientes típicos de su lugar de origen, como la hierba santa, el epazote, los cuales son traídas a otros espacios donde habitan y son compartidas en otros grupos como los son los habitantes de la colonia El Chorizo. Este platillo se acompaña de tortillas de maíz hechas a mano, de acuerdo a la tradición Oaxaqueña.

Las comidas que elaboran las mujeres madres de familia, son parte de la cultura alimentaria que ellas poseen, misma que comparten con su familia, vecinos, amigos u otros grupos culturales. La elaboración y consumo de las comidas es el momento donde las mujeres madres de familia, encuentran el lugar de convivencia, de esparcimiento al compartir sus comidas en un horario de comida, ellas disfrutan la comida que les gusta, es cuando platican con sus hijos, pareja, el invitar a la vecina o amigos a compartir sus alimentos. Se considera entonces que la cotidianidad de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, es compartida en elaborar los alimentos que la familia consumen con las labores domésticas y el trabajo en el que perciben un salario; son estas mujeres quienes en lugar de descansar trabajan en las labores domésticas, entre hacer la comida, lavar y limpiar la casa, ellas buscan momentos de esparcimiento y diversión y lo hacen viendo a la misma vez su novela o su programa favorito o apoyando a sus hijos con sus tareas.

Las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se caracterizan por ser quienes se encargan de las labores domésticas, entre ellas elaborar las comidas, pero que además la mayoría de ellas se encuentran insertas en el

mercado de trabajo, las cuales laboran como jornaleras agrícolas, cocineras, afanadoras, y algunas otras se dedican a la venta de frutas y verduras en los mercados de la ciudad. Las características físicas de las mujeres, es que la mayoría son de estatura baja, piel morena, pelo negro largo, las edades son de diversas, desde 16 años a 57 años, donde la mayoría de ellas son de 20 años, 22, 25, 31 y 40 años.

Con respecto al lugar de origen y si hablan alguna lengua indígena, las mujeres de esta colonia, la mayoría de ellas son pertenecientes a municipios de Sinaloa de Leyva, y Navolato, Oaxaca, Guerrero y Veracruz. Con respecto al tipo de lengua que hablan quienes contestaron que sí, la mayoría habla el Mixteco, Náhuatl, Popoluca y el Tarahumara. Con respecto a las cualidades que se pudieron observar en la mayoría de las mujeres madres de familia, es que poseen cierta timidez, se percibió cierta desconfianza en quienes se acercan o conocer de ellas. Sin embargo, se pudieron percibir rasgos de calidez y sencillez, cuando se platicó con ellas; las características más significativas con respecto a las cualidades, es que son mujeres con dificultades para entablar conversaciones con personas que no pertenecen a su mismo grupo cultural, familiar o que pertenecen a la misma colonia.

Por lo tanto, son las mujeres madres de familia de la colonia EL Chorizo quienes aparecen como objeto de este estudio, las cuales fueron identificadas por sus características peculiares y fueron el foco de interés en estudiar la cultura alimentaria de esta colonia, desde sus hábitos, creencias y gustos. Puesto que son las madres de familia, quienes son las responsables culturalmente de la elaboración de las comidas, y es la parte fundamental para conocer algunos elementos de la cultura alimentaria que pudiesen ser tomadas en cuenta para los programas de asistencia alimentaria, futuros proyectos de promoción de la salud en los espacios marginales, ya que son receptoras de programas de Asistencia Alimentaria del Sistema DIF, y ayuda alimentaria a través del Banco de Alimentos.

### **Creencias y saberes alimentarios vinculados a la salud del cuerpo**

Todo grupo cultural posee creencias y significados sobre sus prácticas sociales, entre ellas poseen un sistema de creencias que motivan la acción en la vida cotidiana, por lo que la alimentación es también parte de la cultura, la cual es motivada por distintas creencias, concepciones sobre el consumo de ciertos alimentos. Se entiende que, en cada cultura, la selección de los alimentos está ligada muy a menudo por un conjunto de creencias religiosas, valores éticos, prohibiciones, concepciones dietéticas sobre los alimentos buenos o malos para la salud (Fischler, 2005). Por lo tanto, las creencias en la alimentación de las

mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo, se refiere a toda aquella carga de significados y símbolos y saberes, referentes algunos alimentos que motivan la selección y consumo de ellos (comportamientos alimentarios).

Las creencias más significativas que expresaron las mujeres es sobre no revolver algunos alimentos al momento de consumirlos, como el comer sandía con leche o pescado con leche, ya que consideran que es perjudicial para la salud de la piel, pues ellas creen que saldrán manchas en la piel. Ello se muestra en el comentario de la informante 1, mujer madre de familia.

“Si, como la sandía y la leche no la debes de comer revuelta, hay un frijol en el rancho que le dicen cerahui, en el rancho lo siembran mucho, ese no lo debes de revolver con nada de otras comidas porque te haces pinta”. (Informante 1)

El no combinar pescado con leche o sandía con leche, se considera que la mayoría de quienes lo creen es porque lo han escuchado, el cual se ha transmitido de generación en generación, el cual ha motivado a no consumirlo en su cotidianidad por parte de las mujeres, quienes, a su vez motivan a sus hijos a no hacerlo. Las creencias son significados o ideologías que motivan a la acción del hombre, las cuales son vías que permiten reflejar las manifestaciones del pensamiento simbólico (Villoro, 1982) Lo simbólico se hace referencia a aquellas representaciones materializadas en formas, pueden ser expresiones de las madres de familia entorno a la alimentación, que tienen ciertos significados para ellas. Esos significados de ciertos alimentos en las mujeres tienen cierto simbolismo, el cual se materializa en las acciones o comportamientos al momento de no consumir los alimentos que son dañinos y perjudiciales para la salud de ellas y de su familia.

Las mujeres madres de familia, piensan además que los sentimientos que ellas poseen son transmitidos por medio de las comidas, hacia sus hijos o su pareja. Es por ello que nos dimos a la tarea e preguntarles a las mujeres madres de familia ¿Si creen que los sentimientos se transmiten cuando ellas están elaborando las comidas? Lo más asombroso es que hubo respuestas muy parecidas y peculiares, de las cuales se muestran a continuación.

“Yo digo que sí, simplemente cuando se te acaba tu papá, o una persona que sea más allegada y estas triste, la comida no sale igual, siempre se te olvida echarle algo y te sabe amargo, desabrido y cuando estás enojado, simplemente te sale mal la comida, no le pones el interés, haces lo que sea, no te importa si les va a gustar a quien lo come”. (Informante 2)

“Sí, porque cuando haces una comida de mal humor te sale mal, y cuando los haces de buena gana, te sale buena, jijiji, hasta el marido no me la hiciste bien, me la guisaste de mala gana, jajaja”. (Informante 1)

“Si yo creo, que sí, porque a veces cuando uno no tiene ganas de hacer comida, andas triste, te sale desabrida, mi esposo dice, no tenías ganas de hacer la comida te salió muy mala”. (Informante 3)

Otra de las expresiones, las cuales son de mayor relevancia sobre la trasmisión de los sentimientos en las comidas, es lo que sucedió con Brígida mujer madre de familia, cuando se le preguntó la siguiente cuestión. Cuando usted está enojada o triste, ¿Usted cree que esos sentimientos se transmiten cuando uno hace la comida?

“Jajaja, sale bien picosita la comida cuando uno está enojado” jajaja, y cuando uno está triste no sale, es cuando me hacen enojar”. (Informante 4)

Lo que se identifica en las expresiones las mujeres madres de familia, nos remiten comprender que ciertos comportamientos alimentarios, sentimientos son transmitidos en los alimentos. Se puede decir que el sabor de las comidas depende del estado emocional que poseen las mujeres madres de familia al momento de elaborar los alimentos. Con las expresiones se pueden especificar algunos sentimientos vinculados al sabor de las comidas: enojada-picosa, triste-desabrida, alegre- buen sabor. Los sentimientos, son emociones que condicionan el pensar de la persona humana frente al acto de comer; aspectos de alegría, enojo, tristeza alteran las formas de elaboración y consumo alimentario (Troncoso *et al*, 2017).

Por otra parte, existen alimentos que no son consumidos por las mujeres durante el embarazo, puerperio, lactancia y periodo de la menorrea, ya que son alimentos, que desde sus saberes transmitidos por sus antepasados no deben consumir, ya que trae consecuencias a la salud el cuerpo. Para la mujer madre de familia el consumo de comidas que perjudiquen tanto la salud de la madre y del hijo en el periodo de embarazo es muy significativo, ya que las mujeres entrevistadas hacen referencia a comidas no consumibles cuando están en periodo de lactancia y que han experimentado que son perjudiciales para la salud del infante:

“Cuando uno está embarazada no debe de comer, comidas con chile, grasa, y cuando están en periodo menstrual, uno no debe de comer huevo, el puerco, chile, la carne de puerco, e apesta uno, y cuando uno ésta amamantando, no debe de tomar cerveza, varias cosas porque lo que comes les transmiten al bebe”. (Informante 4)

“Pues yo sé que las mujeres no deben de comer el huevo, porque trae mucho colesterol, mi abuela me enseñó, aque que uno no debe de consumilo cuando la mujer está en recuperación de un embarazo, no deben de comer frijol negro, ni huevo, pues esas comidas las infla, el huevo también, el picante, las salsas, les hace daño”. (Informante 5)

Uno debe de tomar tés de hiervas, como el tojil para tirar todo el desecho que te queda en el vientre cuanto tienes a tu bebe, mi mamá me daba cuando estaba en el rancho y ahora que estoy sola y tuve a mi último hijo lo tome, sirve, es bueno, también el té de hierva de Manzo, sirve para dolor estomacal, los cólicos. (Informante 6)

Se señala que existen alimentos que son perjudiciales para la madre y al hijo (a) específicamente porque los nutrientes o todas las sustancias que contiene el

alimento, transmitidos por medio de la leche materna y son además saberes que sus antepasados no consumían. Los saberes alimentarios, son considerados como ancestrales, los cuales constituyen conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservados a lo largo del tiempo por los pueblos originarios, siendo parte de una identidad como pueblo indígena transmitido de generación en generación (Villalva e Inga, 2020).

Referente al sistema de creencias y saberes que poseen los pueblos o grupos culturales, se considera que existen diferencias de género también para el consumo de alimentos perjudiciales para la salud. La diferencia de género se da en que cada grupo cultural tiene una concepción diferente de lo que no debe o si debe consumir el hombre y la mujer. Los alimentos que no deben consumir las mujeres a diferencia de los hombres, según la informante clave, el huevo se prohíbe por su alto contenido de colesterol.

“Yo digo que cuando están enfermos los hombres deben de comer caldos, carnes que los hagan fuertes, y las mujeres debe de comer cosas que no las hagan engordar, porque el cuerpo de la mujer como que es más delicado, así debe ser el cuerpo de la mujer, y el de los hombres debe ser más fuerte, como que aguantan más, tienen su piel más dura. (Informante 5)

Las mujeres por medio de las creencias, experiencias y costumbres heredadas van aprendiendo formas de alimentarse distintas en los hombres y mujeres, las cuales consideran que tienen que ver con las reacciones del cuerpo, y el tipo de cuerpo que según su representación social debe ser un cuerpo de la mujer y del hombre. Con la creencia del consumo de mariscos en los hombres, se constató que la mayoría de las mujeres opinaron que el consumo de los hombres por comer caldos picosos o mariscos tiene una connotación de sensaciones, ellas mencionan que siempre se dice que los hombres consumen el marisco porque es afrodisíaco. Según las creencias de sus antepasados, Angelina mencionó que su madre decía que el marisco contiene sustancias que despiertan sensaciones de placer. Esto se muestra en su discurso cuando se le preguntó ¿Qué comidas cree usted que les gusta comer a los hombres? y ¿Por qué?

“Me da pena decirlo” jajajja, pues decía mi abuela que a los hombres les gusta comer mariscos porque sirven disque pa ser el amor, jjajaa, yo no creo en eso tanto, pero si esta de pensarse, mejor dicho yo digo que a los hombres les gusta sentir cosas fuertes, porque bien les gusta enchilarse, pa todo quieren echarle chile, mire yo siempre tengo chile chiltepín en la meza porque a mi viejo “¡¡¡¡¡¡le gusta tanto!!!! (Informante 4)

Con lo expuso la informante 4, se comprende que existen un sin número de significados y creencias referente a la comida, las cuales son expresiones simbólicas que caracterizan y diferencian tanto al hombre como la mujer. Dichas caracterizaciones y gusto en la comida son compartidas por un grupo cultural, el cual ha construido sus gustos y creencias a través de la historia y el

descubrimiento empírico de comidas que el sentido del gusto va descubriendo e interiorizando en los otros sentidos. Con ello se puede identificar que el hombre a lo largo de la historia ha buscado comidas que le dan sentido a su vida, que les despiertan sensaciones de alegría, timidez, coraje, odio, placer, etc.

Las formas de elaboración de comidas también es un saber aprendido de generación en generación, son prácticas ancestrales que aun practican las mujeres inmigrantes pertenecientes a los grupos indígenas de Oaxaca, y algunas mujeres de comunidades de la región de Sinaloa, con respecto a la elaboración de comidas y la conservación de los alimentos. Un ejemplo son las metodologías usadas para secar el chile, la hierba santa, las ciruelas y el maíz, entre otros, esto lo demuestra una mujer madres de familia de la Oaxaca.

Yo cuelgo los chiles en una riata y los pongo a secar adentro del tejaban paque no se sequen demás y sepan mejor en la comida que yo hago. (Informante 8)

A mí me gusta secar la cirguela, con ella hago agua fresca y helados, primero cuezo las cirguelas con azúcar, bien pero bien hervidas y después las pongo a secar en el sol en una cartera o costal y todos los días las revuelvo pa que se sequen por todos lados y las quito del sol hasta que se churen muy bien, luego las guardo en bolsas y me duran mucho tiempo. (Informante 1)

Yo preparo el coloradito, como lo hacía mi mamá el Oaxaca, decía ella que el secreto está en las especies pa que sepa mejor, se tatema, el ajo, los clavos y el cilantro y se muelen en el metate con nixtamal, y se muelen junto con el chile, pa luego hecharle al caldo de pollo, quedando espesito, eso sabe bueno y diferente a la comida con chile que hace mi vecina. (Informante 5)

Se considera que las tecnologías o metodologías ancestrales son consideradas como parte de los conocimientos y saberes que las mujeres han construido y recuperado de sus antepasados, las metodologías ancestrales son consideradas conocimientos que han servido para la sobrevivencia de los pueblos. En ese sentido Cervantes, *et al*, (2016) considera que los pueblos originarios en sus formas diversas de relacionarse producen conocimientos y saberes que se manifiestan en la producción, y la economía, como los son las formas de preservación de los alimentos, como cultivos y frutas.

### **La tradición alimentaria y sentimientos de identidad en las mujeres madres de familia inmigrantes**

Los grupos de inmigrantes al establecerse en nuevos escenarios, adoptan hábitos, costumbres o prácticas que son propias de la región donde se establecen. En su proceso de adaptación es la utilización de emblemas culturales, recocidos como símbolos que resaltan la cultura tradicional, manifestado también en costumbres como parte de tradición familiar (Kaplan y Carrasco, 1999), ellas utilizan

emblemas culturales como parte de un escudo es decir como una protección que impide la desaparición total de su tradición. Esto se observa en el uso de comidas tradicionales del lugar de origen, las cuales utilizan en sus festividades como cumpleaños y conmemoraciones religiosas etc. Los emblemas culturales son parte de la identidad de los pueblos y en el caso de la alimentación, son mostradas con los platillos tradicionales como una forma de defender y valorar las herencias (Cota, 2018).

Con respecto a las comidas que las mujeres madres de familia elaboran se encuentran las comidas típicas de la región donde son originarias, mismas que elaboran de acuerdo a los conocimientos o metodologías de elaboración, las cuales son parte importante para darle el sabor que su paladar exige. Esto se observa en la elaboración de la mole, el pollo chilate, tortas de pescado, frijoles negros, comida que la mayoría de las mujeres madres de familia de la colonia El Chorizo consumen. Este tiempo de comida la elaboran porque es parte de su tradición, son del tipo de comidas que son de su preferencia y porque son rendidoras según las expresiones de las madres de familia entrevistadas.

Cuando se le preguntó a la madre de familia, si aún elaboran comidas típicas de su lugar de origen, la informante clave mencionó lo siguiente:

“Pues las cocino por ejemplo cuando son cumpleaños, entonces si las hago o en hora de semana santa las tradiciones de mi pueblo. En los cumpleaños a veces hago mole o pollo chilate, yo me emociono porque yo quisiera comerlo pero allá y al hacerlos aquí me emociona, me da gusto hacerlos pues me recuerda a mi pueblo, de chamaca por ejemplo a mis papás que están esperando esos días, veo a mi gente, que les daba emoción y hora si me pasa a mí. Las comidas no salen igual, por ejemplo las tortas no sale igual porque es otro pescado, este es otro pescado diferente, no es igual pero yo lo hago porque quiero que los niños, mis hijos los vean que eso hacemos para que no se vaya perdiendo la tradición yo les voy diciendo, esto, pero mi pueblo es otro pescado, sabe más bueno, se le echa otras cosas que aquí, no hay eso”. (Informante 3)

Con la expresión de la informante clave, se observa que las tradiciones culinarias de la población inmigrantes establecida son expresadas en celebraciones tradicionales para la población mexicana, como los son los cumpleaños y los festejos religiosos como la semana santa. Nos remite a comprender que las metodologías o recetas de comidas tradicionales no las desarrollan como son originalmente debido al tipo de ingredientes que contiene, y que no están disponibles en la región de Aguaruto y que son parte de la identidad de su grupo o lugar de origen. La identidad en aspecto alimentario se refleja en los ingredientes, las técnicas para cocinar, y los modos de consumo, que se integran entre si y son típicos de un colectivo (Cota, 2018) es a lo que llama *Identidad Cultural Alimentaria*, producto de una sedimentación cultural en un tiempo prolongado, el cual se funda en una rica herencia cultural interna a un

grupo, acumulando un cumulo de representaciones como parte de la resistencia al cambio (Duhart, 2004), como lo es la alimentación (Kaplan y Carrasco, 1999).

En ese sentido, los sentimientos de identidad de los inmigrantes a no estar en sus lugares de origen, se expresa en los alimentos elaborados en su pueblo o lugar de origen, se traduce en los recuerdos que ellas poseen cuando su madre les elaboraba la comida que más les gustaba, las cuales mencionan que no es igual a la que ellas preparan. Angelina mujer madre de familia comenta que a ella se le hace más rica la comida que prepara su madre en su lugar de origen, comenta que no se explica por qué son de mejor sabor. Se puede entender que poseen un cierto apego al sabor familiar, específicamente de la madre de familia y específicamente del lugar donde fueron criadas. Esto se puede observar en la siguiente expresión:

“Uuuuuuhhhh, pos estoy recordando a mi pueblo; ; ; ; ; lo que toy comiendo nooo. Por ejemplo ahora que fui, le digo a mi má porque aquí salen buenos los frijoles? y haya no me salen buenos, y dice ella no pues depende como lo haces, es que el sabor del frijol no es igual al de allá, si es cierto el frijol de aquí el negro uno lo pone a coser y casi no tiene el mismo sabor que el de haya, es lo que yo no le hayo, porque allá está más bueno y aquí está más malo, no sé qué es lo que hace falta, eso es lo que no he podido entender. ¡Si usted va y se hace unos nopalitos haya están bien buenos y aquí no sabe igual, según dice mi mamá será que allá son puros fertilizantes dice y haya no, son naturales! porque allá están en la cerca con la pura agua de la lluvia dice ella, es nopal de lluvia, no es nopal de riego. A veces digo yo que es la mano que lo que los hace, uno le halla el sabor a lo que está haciendo la mamá, yo quise ir a comer lo que hace mi madre pues”. (Informante 4)

“Si la barbacoa, con una fiesta familiar, con un cumpleaños, nosotros la usamos para festejar, en las fiestas hacemos también pozole, eso nos da alegría, y el compartir con la familia, nos sentimos bien a gusto. (Informante 1)

Con las expresiones de la informante clave, se comprende que la elaboración y consumo de las comidas tradicionales se comparte cuando es una festividad, se puede decir que la comida tradicional es sinónimos de felicidad, alegría, y convivencia, como sentimientos de identidad que dan sentido de pertenencia a su lugar de origen. El sentimiento de identidad es parte de la cohesión de los grupos culturales, y se refleja en los sentimientos, percepciones y vínculos que se construyen a través de las prácticas cotidianas desarrolladas por las personas en un grupo o espacio donde se vive (Huerta, 2018).

Se finaliza este apartado mencionando, que, en cada comunidad, pueblo o grupo, la cultura alimentaria es distinta, pues depende del lugar donde se encuentran. Las formas de elaboración y alimentos son distintas, por lo que se reconoce que los estudios culturales sobre la alimentación no se pueden hacer de manera rígida, sino que es necesario analizar el contexto geográfico, político, económico y cultural en el que se encuentra establecido el grupo. Por lo tanto la cultura alimentaria de la población de la colonia el Chorizo, es una cumulo de

diversas identidades, los cuales se representan en sus tradiciones familiares y fiestas tradicionales que caracterizan la región agrícola del valle de Culiacán y Navolato y se caracteriza por ser una combinación cultural, donde las comidas tradicionales son parte de la resistencia al cambio, siendo estos aspectos característicos de los grupos inmigrantes que se establecen en la región hortícola de Culiacán y Navolato.

## CONCLUSIONES

Si bien es cierto que en la actualidad el tema de la alimentación se ha convertido en un tema relevante, se han enfocado a temas relativos a la nutrición, a las dietas de niños y adolescentes, se han olvidado de estudiar los determinantes sociales y culturales que influyen en sus dietas, por lo que en este estudio se enfocó a conocer, idéntica y comprender la cultura alimentaria, reconocida como una expresión de los grupos sociales manifestada en todas aquellas prácticas heredadas y adquiridas, creencias y significados referentes a la alimentación. Por lo que se reconoció la comunidad de El Chorizo, caracterizada por la marginalidad y un ente regional y cultural diverso, donde cohabitan familias inmigrantes de distintos Estados de la república y regiones del Estado de Sinaloa.

A partir de los resultados obtenidos en la investigación, se concluye que las mujeres madres de familia poseen creencias y saberes con respecto al uso, elaboración y preservación de los alimentos, los cuales se vinculan a la salud y como una parte de la identidad cultural de los lugares de origen. Puesto que se identificó una serie de metodologías propias de sus espacios originarios que vienen a reproducir en su nuevo espacio de supervivencia, y muchas de ellas convivencia construyeron formas de elaborar las comidas adaptándose al espacio, región donde se establecieron, adoptando su estilo de vida de acuerdo a su condición social y económica. Se puede decir que las tradiciones culinarias heredadas por sus antepasados en las mujeres madres de familia, son parte de la resistencia al cambio cultural.

Las comidas tradicionales despiertan sentimientos, que en ellas se reflejan en la búsqueda de elaborar comidas que sean del agrado de los hijos y esposo, principalmente en las comidas elaboradas para las fiestas tradicionales, cumpleaños, bodas, entre otras. Por otro lado, hay ciertas creencias que motivan sus prácticas alimentarias, aunque causen "extrañeza" a las/os trabajadores sociales y los profesionales de la salud, son creencias que son vividas cotidianamente en las comunidades y que las mujeres madres de familia practican para evitar problemas de salud en su familia, por lo que no tienen por qué transformarse, y deben ser tomados en cuenta por quienes orientan a las mujeres madres de familia en construir una verdadera dieta para contribuir adecuadamente

a su nutrición. Ejemplo de ello, es el no consumo de ciertos alimentos durante la menstruación, y embarazo o recuperación de este.

Aunado a ello, existen saberes que deben ser rescatados por quienes promueven la salud de las mujeres, en sus diversas etapas de vida, específicamente en las formas de alimentarse como los son el consumo de té y alimentos para la recuperación del cuerpo después del parto y los alimentos que se deben de consumir en el embarazo. Así también en rescatar las percepciones en cuanto el consumo alimentario de hombres y mujeres como recomendaciones nutricionales. Se debe reconocer el posicionamiento subjetivo que tienen las mujeres sobre la posición en la familia y los sentimientos expresados en la alimentación para futuras investigaciones.

Finalmente se propone que las culturas alimentarias de los grupos inmigrantes, sean consideradas al momento de elaborar los componentes de los programas alimentarios y de salud, puesto que se considera de suma importancia que las políticas sociales alimentarias y nutricionales tomen en cuentas tanto aspectos como hábitos, creencias, saberes ancestrales, como parte del estilo de vida de quienes son los receptores de sus programas, considerando además que poseen una identidad propia y rasgos distintos al resto de la población, pues se pretende lograr que la mayor parte de las personas puedan consumir lo necesario para vivir y hacerlo en el contexto de una tradición que le proporcione al mismo tiempo identidad y que se identifique como tal.

Finalmente se concluye, que, desde la disciplina de Trabajo social, se pretendió iniciar una línea de investigación desde lo local, con respecto a la alimentación, salud y cultura y género, en la idea de contribuir a la promoción a la salud dirigido a los grupos en estado de vulnerabilidad. Por lo que este estudio, es un punto de unión entre lo médico y lo social; es una mirada desde lo social y cultural al problema del problema de la salud nutricional.

## LITERATURA CITADA

- Acosta M G (2015). *Cultura Alimentaria en las Mujeres Madres de Familia de la Colonia El Chorizo, de un espacio marginal de Culiacán Sinaloa*. Universidad Autónoma de Sinaloa, Facultad de Trabajo Social, Culiacán.
- Briones, G. (2006). *Teorías de las Ciencias Sociales y de la educación, Epistemología*. México: Trillas editorial.
- Cervantes H, J; Cruz-L, A; Salas G J, M.; Pérez F, Y; Torres C, G (2016). Saberes y tecnologías tradicionales en la pequeña agricultura familiar campesina de México. *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 57, pp. 7-20.

- Contreras H, J y Gracia A, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectiva antropológica*. España: Ariel.
- Cota G, I (2018). La identidad cultural / cultura nacional parte de la diferenciación, a partir de los productos específicos de cada cultura. 60° Congreso de la Western Social Science Association (WSSA). [lclaustro.edu.mx/claustro/index.php/pages-2/item/49-tradiciones-alimentarias-contemporaneas-en-latinoamerica](http://lclaustro.edu.mx/claustro/index.php/pages-2/item/49-tradiciones-alimentarias-contemporaneas-en-latinoamerica)
- Duhart, F(2004), Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria, *Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales*, Instituto Europeo de Historia de la Alimentación, Tours, París, s/a, p. 5.
- Fischler, C (1995). *El omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. España: Anagrama.
- Huerta Orozco Alfredo (2018). El sentido de pertenencia y la identidad como determinante de la conducta, una perspectiva desde el pensamiento complejo. *Revista de Investigación Educativa de la REDIECH*, vol. 9, núm. 16, pp. 83-97. <https://www.redalyc.org/journal/5216/521654339005/html/>
- Kaplan, A y Carrasco, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación: Cambios y continuidades en la organización alimentaria, Gambia a Cataluña*. España: Ballaterra.
- Leyva Ortiz F (2019). Reconocimiento del conocimiento: Los saberes tradicionales indígenas como factor para alcanzar el desarrollo sostenible. *Revista de Derechos Fundamentales Debate*, n 11. <https://vlex.com.mx/vid/reconocimiento-conocimiento-saberes-tradicionales-847497496>.
- Lomnitz, C. (1995). *Salidas del Laberinto: Cultura e ideología en el espacio nacional mexicano*. México: Editores Planeta
- Market Data México (2022). Colonia Aguaruto, Centro, Culiacán Sinaloa. <https://www.marketdatamexico.com/es/article/Colonia-Aguaruto-Centro-Culiacan-Sinaloa>.
- Montenegro, M. (2019). Patrimonio y Alimentación: miradas “otras”. *Difusiones*, 17(17), 51–60. Recuperado a partir de <http://revistas.ucse.edu.ar/ojsucse/index.php/difusiones/article/view/90>.
- Troncoso P (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspect Nut Hum* vol.21 no.1 Medellín. [cielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0124-41082019000100105](http://cielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105).

- Ortega V y Castañeda P (2018). *Boletín Científico Sapiens Research*, ISSN- e 2215-9312, Vol. 8, N°. 2, 2018, p. 18-28
- Ortega V M. y Castañeda, P.A. (2017). Acculturation and Dietary Change in Mexican-American Immigrant Wome. *Open Journal of Social Sciences*, 5, 211-243.
- Villoro, L. (1982). *Creer, saber, conocer*. México: Siglo XXI.
- Villalva, M e Inga C F (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres* Vol.6 N°2. Versión electrónica ISSN 1390 3365.  
<http://investigacion.utmachala.edu.ec/revistas/index.php/Cumbres>

## SÍNTESIS CURRICULAR

### **Gladis Zulema Acosta Moreno**

Maestras en Ciencias de Trabajo Social con acentuación en Sistemas de Salud. Pasante de Doctorado en Trabajo Social, Profesora e Investigadora de la Facultad de Trabajo Social Culiacán, de la Universidad Autónoma de Sinaloa, Líneas de investigación de Salud, Política Social y Trabajo Social, así como Trabajo Social en el área educativa. Autora de artículos y capítulos de libros. Miembro activa de La Academia Nacional de Investigación en Trabajo Social (ACANITS).

### **Rosario Edith Ortiz Félix**

Doctora Ciencias de Enfermería – Universidad Autónoma de Sinaloa, miembro del Sistema Nacional de Investigación de Conacyt, SIN I. Profesora de la Facultad de Enfermería Mochis, de la Universidad Autónoma de Sinaloa, pertenece al Núcleo Académico Básico de Posgrado en Trabajo Social, Culiacán, sus líneas de Investigación son, Salud y nutrición.