

La humanidad, entre la resistencia a la tradición e innovación de la comida

- El catedrático de la Universidad de Barcelona, Jesús Contreras Hernández dictó la conferencia *Nuevos retos para pensar las multidisciplinares relaciones entre alimentación y cultura*
- Con esta ponencia virtual cerró el IX Encuentro y Seminario Permanente de Cocinas

El capitalismo, la agroindustria y la falta de una soberanía alimentaria tienen en crisis a la población y en una lucha constante a las comunidades campesinas para salvaguardar su patrimonio culinario, estas problemáticas, así como el reto de mantener la diversidad cultural frente a la homogeneidad alimenticia se abordaron en la conferencia magistral *Nuevos retos para pensar las multidisciplinares relaciones entre alimentación y cultura*, impartida por el catedrático de la Universidad de Barcelona, Jesús Contreras Hernández.

Con esta ponencia virtual cerró el IX Encuentro y Seminario Permanente de Cocinas, iniciativa impulsada por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), de la Dirección de Antropología Física y de la Coordinación Nacional de Antropología.

El investigador señaló que la sociedad se encuentra entre la resistencia a la tradición e innovación de la comida, ya que muchos valoran los productos de calidad asociados a la tipicidad, gracias a que conocen sus técnicas de elaboración, pero otros más han recurrido a la transformación de los mismos, sin tener en cuenta que son fuente de identidad o devienen de una tradición histórica.

El también miembro del Observatorio de la Alimentación indicó que, día a día, “estamos en construcción de la cultura, por tanto, la cultura alimentaria también se reinventa continuamente”. En las últimas décadas, dijo, la población se ha enfrentado a la hiperespecialización científica, urbanización creciente, mercantilización, agroindustria, grandes movimientos poblacionales y consumismo, situaciones que repercuten directamente en la salud.

“Las alimentaciones en el mundo se han modificado por concepciones médicas, religiosas, ético-morales, económicas, ecológicas y estéticas: Todas las naciones tienen una guía alimentaria para que su población pueda alcanzar un buen estado de salud, pero esa norma nutricional cambia por la globalización



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



INAH

de lo local, por ejemplo, ahora es posible consumir comida tradicional de un país en otras naciones”, acotó.

Agregó que ante la *fast food* y *fake foods*, la mayoría de la población se ha olvidado de la autenticidad y/o comida autóctona; además, “con tantas mezclas en los alimentos, nuestros atributos sensoriales cambiaron y la gente se decanta más por lo no tradicional. Asimismo, en una misma mesa puede estar una persona que no come sal, un vegano, otro alérgico al gluten o alguien intolerante a la lactosa, un pluralismo gastronómico que antes no se veía.

“La industria alimentaria colocó sellos en los productos con el fin de alertar a la población sobre aquello que contienen; sin embargo, esa situación ha generado miedo e incertidumbre sobre lo que vamos consumir. El gran desafío mundial es sostener las gastronomías tradicionales y particularismos de las culturas y sociedad, apelar hacia la diversidad gastronómica, pero sin que esta transgreda la esencia de lo autóctono”, indicó.

Ante este panorama, Jesús Contreras concluyó que muchos países han emprendido políticas patrimoniales sobre la comida con recetas basadas en alimentos arraigados al territorio, lo cual propicia desarrollo y es un atractivo turístico, al tiempo que estimula la producción agrícola y el consumo de lo local.

Para cerrar el encuentro y seminario, las coordinadoras de los mismos, Lilia Hernández Albarrán y Edith Yesenia Peña Sánchez, indicaron que en estos días de reflexión se observaron otras realidades de la comida.

“La cocina tradicional no puede definirse como algo fijo, sino que es dinámica y diversa”, refirió Hernández Albarrán, y apuntó que las comunidades están replanteándose acerca de sus patrimonios gastronómicos y se muestran abiertas a colaborar con la academia para lograr su salvaguardia.

Por último, Peña Sánchez adelantó que el próximo año continuará esta actividad para fortalecer la cooperación interdisciplinaria en beneficio del estudio y preservación de la cocina mexicana y cultura en general.

---oo0oo---

Síguenos en:

Facebook: [@inahmx](#)

Twitter: [@INAHmx](#)

Instagram: [@inahmx](#)

YouTube: [INAH TV](#)

TikTok: [@inahmx](#)

Sitio web: [inah.gob.mx](#)