

Modelo teórico de análisis para la estigmatización social de los quelites

A theoretical model to analyze the social stigmatization of quelites

ANGELINA FÉLIX RÁBAGO Y MARÍA DEL CARMEN HERNÁNDEZ MORENO

Recibido: 6 de junio de 2023

Aceptado: 2 de agosto de 2024

Resumen: La estigmatización social de los quelites, como alimento tradicional, se ha originado desde tiempos de la Conquista, pues se les considera como alimento de pobres, y se ha profundizado en el actual sistema agroalimentario corporativo, con su eliminación química por tratarse de malezas, así como su desplazamiento por nuevas preferencias hacia alimentos procesados. En este artículo se propone un modelo teórico que enlaza los fundamentos de la teoría de los regímenes alimentarios, a nivel macro, y la teoría de la distinción, a nivel micro, para analizar la estigmatización social de los quelites. El modelo es aplicado a investigaciones seleccionadas mediante una revisión sistemática.

Palabras clave: estigmatización social, quelites, sistema agroalimentario corporativo, teoría de la distinción.

Abstract: The social stigmatization of quelites, a traditional food plant, began during the Conquest. They have been described as poor people's food, an attitude that has deepened in the current agrifood system. Treated as weed, quelites have been subject to chemical elimination and displaced because of the new preference for processed food. In this article, a theoretical model is proposed to link the foundations of the food regimes theory, at the macro level, with the sociological distinction theory, at the micro level, to analyze quelites' social stigmatization. The model is applied to selected research through a systematic review.

Keywords: social stigmatization, quelites, corporate agrifood system, distinction theory.

La estigmatización social de los quelites, en México y en otros países de América, comenzó desde la Conquista. Se relata que, en la primera llegada de los españoles a las costas del Golfo de México, fueron considerados como mensajeros del dios Quetzalcóatl. Moctezuma los recibió con presentes y grandes tesoros para los mexicas, entre los que se encontraban sus alimentos apreciados: frijoles, tortillas, aves cocidas, chile molido, frutas y una gama de quelites cocidos (Bak-Geller y Mata, 2020). Poco faltó para que los colonizadores despreciaran los quelites por no ser cultivados y los descalificaron como hierbas y malezas.

Estos vegetales, que eran valorados en la dieta prehispánica, incluso como fuente medicinal, fueron reemplazados durante el virreinato por nuevas especies herbáceas introducidas y por la adopción de nuevos platillos fruto del mestizaje (Bak-Geller y Mata, 2020; Linares y Aguirre, 1992), lo que llevó a una gradual pérdida de su conocimiento y apreciación como alimento tradicional (Díaz-José *et al.*, 2018). Con este abandono de saberes, aunado al impacto del actual sistema agroalimentario, caracterizado por ser corporativista, de hiper-industrialización alimentaria, agricultura extensiva, y que opta por la eliminación química de los quelites con el uso de herbicidas (McMichael, 2005; Ávila-Bello y Jaloma-Cruz, 2020), se ha incrementado su estigmatización y asociación con “comida de pobres” (Do Nascimento y De Oliveira Campos, 2021). Agregando las nuevas preferencias alimentarias hacia productos ultraprocesados, de bajo valor nutricional, que en algunos casos representan símbolos de prestigio social, se ha notado un mayor desplazamiento en el consumo de estos vegetales tradicionales (Lutz y Miranda-Mora, 2019).

Los quelites son “un grupo de plantas comestibles, tanto herbáceas como leñosas, de las cuales sus partes tiernas (hojas, tallos, flores y ramas modificadas) son consumidas de diversas formas” (Astier *et al.*, 2021: 124). Entre las especies más utilizadas en México se encuentran la verdolaga (*Portulaca olearacea* L.), los quintoniles o amarantos (*Amaranthus spp.*), el epazote (*Dysphania ambrosioides* L.), el pápalo (*Porophyllum ruderale subsp. Macrocephalum* DC.), el huauzontle (*Chenopodium berlandieri* Moq.), la yerbamora (*Solanum americanum* Mill.) y el alache (*Anoda cristata* L.). Estos son apreciados por características específicas en sabor, textura, disponibilidad, resistencia a sequías, valor cultural, económico, así como nutricional (Bye y Linares, 2015); esto último resulta relevante ante

el problema global asociado a la malnutrición. Por ejemplo, en México prevalecen altos casos de enfermedades cardiovasculares (Shama-Levy *et al.*, 2022), por lo que cobra importancia llevar una alimentación saludable, con alto consumo de vegetales que aporten vitaminas, minerales, fibra dietética y fitoquímicos (De Faria-Coelho-Ravagnani *et al.*, 2020), nutrientes presentes en los quelites.

Asimismo, los quelites representan un apoyo para la economía familiar. En 2022, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), reportó un alza histórica de 140.7 puntos en el índice de precios globales de los alimentos. Este fenómeno agrava el costo de frutas y verduras que se ya venía dando desde la inserción de México en la economía mundial y en el Tratado de Libre Comercio de América del Norte en 1994, cuando el país se convirtió en dependiente alimentario de Estados Unidos de América y el empresario agrícola mexicano prefirió expandir su presencia en el mercado de exportación. Todo esto provocó efectos negativos en la situación alimentaria de la población más vulnerable (Otero, 2021). Por tal razón, disponer de alimentos que provee el ecosistema, de bajo costo y de producción para el autoconsumo, como los quelites (Astier *et al.*, 2021), resultará crucial para la seguridad alimentaria.

Los quelites han demostrado ser importantes en el sistema de producción y consumo local, presentan altos niveles de adaptación agroecológico y guardan gran relación con sistemas tradicionales, como la milpa (Bye y Linares, 2015). Debido a que han sobrevivido a la agricultura de monocultivo y al uso de agroquímicos, aunando su valor nutricional, se consideran base de movimientos internacionales que proponen un cambio de paradigma alimentario. Por ello, recientemente han sido considerados como “súper alimentos” por Edelmira Linares-Mazari *et al.* (2019) y se propone que deben ser rescatados desde la conservación de la agrobiodiversidad y con una revalorización de saberes tradicionales. Por lo tanto, resulta relevante analizar su estigmatización social dentro de un modelo de referencias alimentarias del entorno social y del impacto del actual sistema agroalimentario corporativo.

Algunas teorías sociológicas, como la distinción de Pierre Bourdieu (1998) y los regímenes alimentarios de Harriet Friedmann y Philip McMichael (1989), así como McMichael (2005), se han utilizado por separado para explicar la estigmatización del alimento tradicional. Por una parte, se

ha encontrado que el estigma proviene de significados de distinción en los que se rechaza el alimento considerado de “pobres” y se presentan tendencias hacia lo moderno como símbolo de prestigio (Acurio-Páez, 2019), y por otra parte, se reconoce el impacto del actual sistema agroalimentario corporativo que impone procesos industrializados, uso de agroquímicos para eliminar las “malezas” y mayor disponibilidad de alimentos ultraprocesados, lo que potencia la estigmatización y el desplazamiento del alimento tradicional (Alonso-Bolaños *et al.*, 2020). Por ello, resulta pertinente proponer un modelo teórico que conjugue estas dos teorías, para explicar de qué manera, en un nivel de macrosistema, afectan las transformaciones del sistema agroalimentario, y en un microsistema, las percepciones y gustos alimentarios adquiridos de la sociedad como muestra de distinción, en la estigmatización de un alimento tradicional, como los quelites.

El objetivo de esta investigación es analizar la estigmatización social de los quelites, a partir de una revisión sistemática de literatura, utilizando una propuesta de modelo teórico de análisis que conjuga los fundamentos de las teorías de la distinción y de los regímenes alimentarios.

ESTIGMATIZACIÓN SOCIAL DEL ALIMENTO TRADICIONAL

Los estigmas sociales son representaciones hacia un factor percibido como inusual o maligno desde la norma social, que pueden estar relacionados con la raza, la religión, y son transmitidos generacionalmente (Goffman, 1963; Potts y Nelson, 2008). En este sentido, un alimento estigmatizado es al que se le han construido prejuicios por símbolos de desprestigio social o religioso (Scarpa y Pacor, 2017). Lo opuesto a este estigma es la valoración alimentaria, un mecanismo que reconoce la importancia que le otorga una comunidad a cierto alimento con base en los usos que se le dan y el valor de sus beneficios generados. Esta valoración depende del conocimiento empírico o saber popular, de las preferencias, percepciones locales y de lazos culturales y sociales hacia cierto alimento (Londoño, 2009).

Sobre el uso de teorías para analizar esta estigmatización, Gustavo F. Scarpa y Paola Pacor (2017) solamente utilizaron un enfoque etnográfico, sin teoría, para describir percepciones y estigmas de plantas comestibles en Argentina, ocasionados por antiguas normas alimentarias socio-religiosas. Otros estudios en Brasil, Colombia y México tampoco analizan la

estigmatización desde una teoría, simplemente muestran su asociación con “comida de pobres” que han sido desplazados por la modernización y los alimentos procesados (Do Nascimento y Campos, 2021; Díaz-José *et al.*, 2018; Álvarez-Salas y Turbay-Cevallos, 2009).

Específicamente, en un estudio sobre quelites, Teresa de Koker *et al.* (2018) han utilizado la teoría de la racionalización de Max Weber (1922) para analizar cómo el sistema alimentario dominante influye en la preferencia alimentaria hacia productos industrializados y menos tradicionales; y la teoría de la agencia humana de Albert Bandura (2006) para describir los significados, la conciencia y la intención del individuo para consumir quelites. Sugieren que la racionalización del sistema alimentario determina las decisiones alimentarias de la agencia humana. Sin embargo, utilizan estas dos teorías por separado y ofrecen explicaciones aisladas para la estigmatización de los quelites.

Entonces, existe una falta de modelos teóricos con enfoques integrales en las investigaciones que intentan analizar la estigmatización social de los alimentos tradicionales. Por ello, resulta pertinente proponer un modelo teórico de análisis que enlace los impactos del sistema agroalimentario actual, desde un nivel macro, y las prácticas alimentarias adquiridas desde la cultura y la sociedad donde intervienen distinciones de identidad, como los gustos y prejuicios, a un nivel micro.

LA DISTINCIÓN

La teoría de la distinción (Bourdieu, 1998) describe cómo estructuras sociales objetivas definen la vida social, analizando su funcionamiento a través de elementos como el habitus, los campos y los diferentes tipos de capital, como el económico, social, cultural y simbólico. El capital, como un recurso para posicionarse en el mundo, ubica al individuo en un sistema de jerarquías y posiciones políticas, pero también gustos y deseos. El habitus se compone de distintos capitales; en él, el individuo biológico es socializado y constituido dentro de un sistema de acciones, percepciones y pensamientos, lo que genera una conciencia y una voluntad que son duraderas y transferibles. En este sentido, los individuos son cuerpos socializados con gustos y prácticas aprendidas de la norma social. En los campos, espacios constituidos por individuos de diferentes habitus y capitales, se agrupan

sociedades con distintas disposiciones, favoreciendo la generación de posiciones sociales. Es así como el habitus, como estructura estructurante que define prácticas y percepciones sociales, se basa en el principio de división de clases sociales, de identidad social, de apreciación y juicios que mantiene un sistema de diferencias. Por lo tanto, los estilos de vida específicos serán producto de distinciones, y se procura que las prácticas de los individuos de un mismo habitus se encuentren objetivamente armonizadas entre sí. Asimismo, dentro del habitus se comparten gustos similares, distinguiendo entre gustos buenos y malos, aceptados o rechazados.

Pierre Bourdieu (1984) también describe un “gusto de necesidad”, en el que los individuos pertenecientes a clases bajas y de limitado acceso a la alimentación se adaptan a lo necesario, configurando un gusto específico y un sentido de distinción. Estas distinciones han sido estudiadas por Shyon Baumann, Michelle Szabo y Josée Johnston (2017) en familias de estratos socioeconómicos bajos que presentan un “gusto por necesidad” al mostrar preferencias sobre cantidad en lugar de calidad, optan por lo más económico y abundante, simplemente por cubrir la necesidad fisiológica de alimentar el cuerpo, a diferencia de los estratos altos, que dan prioridad a la calidad y a la estética de un platillo. En ambos estratos, estas preferencias otorgan identidad y se transmiten entre generaciones, lo que sugiere que el alimento no sólo se compone de nutrientes, sino también de representaciones generadas por el entorno cultural y de prestigio social, y en ocasiones puede ser presentado como negativo o ser estigmatizado socialmente. De esta manera, al mostrar una alimentación que iguala o imita a la de clase alta se obtiene una promoción social, pero ello implica una transformación de hábitos y posible pérdida de la identidad cultural (Contreras y Gracia, 2005).

Esta teoría, además, plantea que la constitución de las prácticas enclasantes, entre ellas la alimentaria, dependen de la ocupación y la edad, así como de propiedades del género. La clase otorga un lugar y un valor a los géneros, tanto en formas de feminidad como en división del trabajo, posicionando a la mujer en dimensiones tradicionales como el servicio y el cuidado del hogar. Por lo tanto, el gusto alimentario que es adquirido de referencias alimentarias compartidas está relacionado no sólo con modos de preparación, sino también con representaciones de la economía doméstica, así como con la división de géneros (Bourdieu, 1998).

Fausto David Acurio-Páez (2019) utilizó los fundamentos de la distinción para analizar la valoración de un alimento tradicional de Ecuador, la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.). Esta fue estigmatizada durante la colonización por ser considerada comida de indios, lo que impuso un habitus de diferencias entre un gusto de prestigio social y uno por necesidad. Este estigma se mantiene en estratos medio-bajos, quienes prefieren alimentos modernos a los que perciben con mayor categoría. Igualmente, Bruno Lutz y María Sara Miranda-Mora (2019) han utilizado esta teoría al analizar las prácticas alimentarias en México, distinguiendo que el entorno social influye en la transmisión de referencias compartidas para formar un gusto que representa identidad. Además de que las familias de clase baja presentan mayor consumo de alimentos industrializados en busca de un mayor prestigio social, también se identifica la construcción social de distinción del género. Aquí, la mujer es la principal encargada de la preparación de los alimentos; empero, en las familias con madres trabajadoras no es posible mantener una dieta variada y se opta por el consumo de productos ultraprocesados, práctica estigmatizada desde distinciones clasistas y de género por la conducta inadecuada de la mujer. En ambos casos, las prácticas alimentarias de “los pobres” son estigmatizadas como códigos sociales que los identifican como una subcultura con hábitos inadecuados.

Bajo estos argumentos que han hecho uso de los fundamentos de la teoría de la distinción para explicar la estigmatización social de un alimento tradicional se han rescatado elementos que formarán parte de un modelo teórico de análisis desde un nivel de microsistema, es decir, desde las estructuras sociales que definen estilos de vida como las comunidades y las familias. Sin embargo, sería deficiente sólo utilizar una teoría. Gerardo Otero (2021) propone que además del sistema comunitario también es importante incluir al sistema económico y a las determinantes estructurales globales que definen la disponibilidad y la valoración alimentaria. Por ello, dentro del modelo teórico para analizar la estigmatización social de un alimento tradicional se conjugarán los elementos de la distinción con una teoría que fundamente el impacto del actual sistema agroalimentario.

TEORÍA DE LOS RÉGIMENES ALIMENTARIOS Y EL SISTEMA AGROALIMENTARIO CORPORATIVO

La teoría de los regímenes alimentarios (TRA) de Harriet Friedmann y Philip McMichael (1989), así como de McMichael (2005), consiste en describir cómo ha evolucionado el sistema agroalimentario desde estructuras hegemónicas globales e identifica tres regímenes principales a partir de 1870 hasta la actualidad. Cada régimen se pudo desarrollar por condiciones favorables de cierta época; se evoluciona a un nuevo régimen cuando el anterior cae en crisis y deja de ser funcional, con lo que se propone una nueva forma de sistema. La evolución del sistema implica cambios nacionales e internacionales en cuanto a actividades económicas, políticas, de comercio y, por tanto, en lo agroalimentario.

El primer régimen alimentario (1870-1914), identificado como colonial, nace con la culminación del colonialismo en Europa que dio apertura a nuevas relaciones económicas entre los colonos. Por consiguiente, surge el sistema Estado-nación, donde los colonos tuvieron mayor acceso a procesos tecnológicos, lo que les permitió competir en el mercado internacional; con ello, fue posible el establecimiento de naciones autosuficientes. En el segundo régimen (1945-1973), definido como post-colonial, las relaciones de consumo se reconstruyeron como parte del proceso de acumulación de capital bajo la hegemonía de Estados Unidos. Este régimen, basado en la extensión del sistema estatal, en la reestructuración transnacional de sectores agrícolas y en la intensificación de productos cárnicos y alimentos duraderos, condujo a que los nuevos estados adoptaran las políticas estadounidenses, que en algunos casos les llegaban como “ayuda externa”, y se convirtieron en naciones dependientes, desplazando su agricultura tradicional (Friedmann y McMichael, 1989).

De esta manera surge el tercer y actual régimen alimentario, a partir de 1980 y vigente hasta la fecha, denominado como corporativo, caracterizado por la globalización y el corporativismo del sistema agroalimentario que promueve la producción agropecuaria extensiva e industrializada (McMichael, 2005). Otero (2021) agrega a este tipo de régimen el desarrollo de las biotecnologías agrícolas, que incentivan los cultivos transgénicos, y el papel central del Estado, que bajo sus políticas protege a las agroempresas multinacionales, quienes terminan dominando el mercado, la distribución

alimentaria y los precios, desplazando aún más a los pequeños productores. Entonces, se profundiza la explotación campesina, el acaparamiento de tierras de manera injusta y el despoblamiento rural, externalizando costos ambientales, sociales, culturales y de derechos humanos, como la privación de la toma de decisiones autónomas y la soberanía alimentaria (McMichael, 2013). Entre las consecuencias ambientales, se observan daños en los suelos por el uso de herbicidas químicos, lo que causa la desaparición de especies vegetales nativas (Ávila-Bello y Jaloma-Cruz, 2020), como algunos quelites.

Con los cambios en la cadena alimentaria se ha transformado también la cultura; se ha generado una homogenización dietaria y una desaparición del conocimiento local. En este régimen, el sistema agroalimentario es el encargado de mantener un mercado de alimentos con distintos sabores, ultraprocesados e hipercalóricos, puestos a disponibilidad de las poblaciones más vulnerables, lo que impacta en la salud y genera malnutrición (McMichael, 2013; Contreras, 2013), dejando de lado el alimento tradicional.

Una investigación que ha asociado el impacto del sistema agroalimentario corporativo con la estigmatización del alimento tradicional es la de Marina Alonso-Bolaños *et al.* (2020) en Chiapas, sobre procesos alimentarios indígenas y relaciones de poder. Los campesinos, ante las crisis económicas y por presiones de la agroindustria, se vieron obligados a transformar sus procesos productivos, abandonaron sus cultivos tradicionales para adoptar una agricultura extensiva, monocultivos y uso de agroquímicos. Tal desarrollo promovió la migración y el acceso a dietas más urbanas para quienes tenían la posibilidad de pagarlas, y estigmatizó los alimentos indígenas o de “pobres”. En contraparte, se describe que un sector de la población ha estado recibiendo ayudas alimentarias de programas gubernamentales, que mantienen alianzas con agroempresas, ayudas que consisten en alimentos enlatados o frescos, pero de mala calidad. Esta acción ha generado resistencias comunitarias. Los beneficiados muestran una valoración hacia su dieta tradicional y la prefieren porque conocen su procedencia. En este caso, existe un rechazo hacia estas ayudas alimentarias y a los alimentos ultraprocesados, y, por otro lado, hacia la “comida de pobres”.

Este es un ejemplo de cómo el impacto del sistema agroalimentario corporativo acentúa la estigmatización social del alimento tradicional. In-

cluso, mantiene relación con la distinción entre “comida de pobres” y de clases sociales. Por esto, se incluirá la TRA, y en específico, los elementos del régimen corporativo dentro del modelo teórico de análisis, a un nivel macro, es decir, de estructuras globales que determinan la decisión alimentaria más allá de lo comunitario.

MODELO TEÓRICO DE ANÁLISIS PARA LA ESTIGMATIZACIÓN SOCIAL DEL ALIMENTO TRADICIONAL

Los fundamentos de las teorías de la distinción de Bourdieu (1998) y del actual sistema agroalimentario corporativo (McMichael, 2005), así como las investigaciones actuales (Alonso-Bolaños *et al.*, 2020; Acurio-Páez, 2019; Lutz y Miranda-Mora, 2019) que han hecho uso de ellas, por separado, para explicar la estigmatización social del alimento tradicional, muestran que es adecuado proponerlas para un modelo teórico de análisis. Al hacerlo de manera conjunta, es decir, enlazando los elementos del impacto del sistema agroalimentario corporativo, a un nivel macro, y de la distinción, a un nivel micro, podrán identificarse, a mayor profundidad, los componentes que están influyendo en una estigmatización o valoración del alimento tradicional. Pero, antes de presentar la propuesta de modelo es necesario explorar cómo ha sido abordado este tema desde otros enfoques.

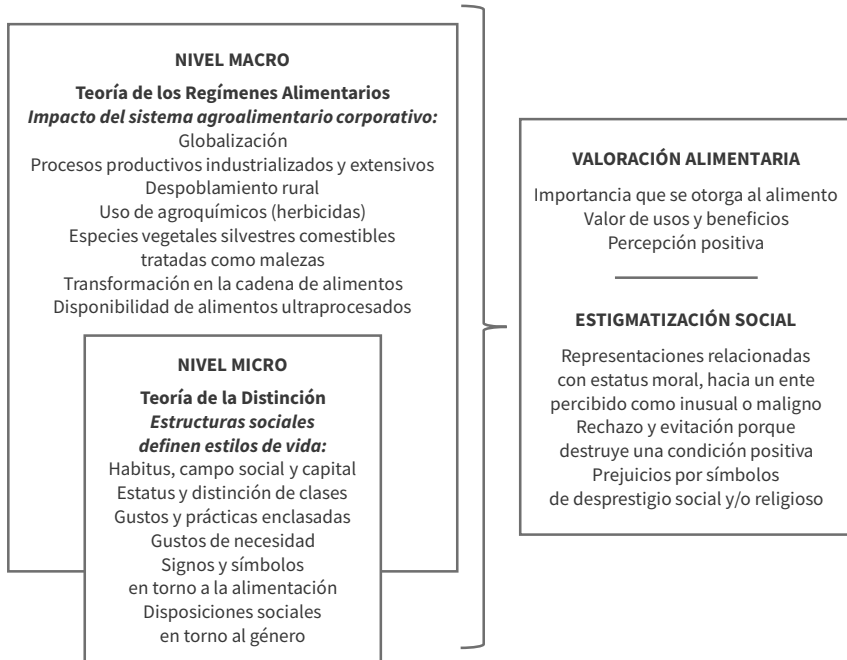
Scarpa y Pacor (2017) abordan la estigmatización de plantas silvestres comestibles desde una perspectiva más comunitaria, pero no describen una asociación de este estigma con transformaciones en el sistema alimentario. En otros estudios sobre quelites (Pardo-Salas, Aguilar-Galván y Hernández-Sandoval, 2021; Díaz-José *et al.*, 2018) sí se muestra la relación de la estigmatización con distinciones de estratos, así como los impactos del sistema agroalimentario corporativo, pero estos carecen del uso de fundamentos teóricos para explicar sus hallazgos.

Por ello, resulta relevante referir el estudio de Teresa de Koker *et al.* (2018) sobre la estigmatización de los quelites en Arizona. Presentan un marco conceptual de la teoría de la racionalización (Weber, 1922), como explicación del fenómeno económico global del impacto del sistema agroalimentario dominante, y de la teoría de la agencia humana (Bandura, 2006), como una descripción de la decisión individual que proviene de significados adquiridos desde estructuras sociales. Sin embargo, el estudio

ha sido dirigido al decremento de conocimiento y consumo de quelites, sin proponer un modelo teórico de análisis, sino una exposición conceptual donde la racionalización del sistema agroalimentario determina las prácticas alimentarias de la agencia. No obstante, emergen elementos de la estigmatización de plantas comestibles al ser percibidas como hierbas y “comida de pobres” debido a rupturas de transmisión de conocimientos y por la misma racionalidad del sistema alimentario que promueve la disponibilidad de alimentos ultraprocesados y transforma los gustos. De esta manera, se sienta un precedente para la pertinencia de proponer un modelo teórico que conjugue fundamentos del impacto global del sistema agroalimentario corporativo y de las estructuras sociales que determinan distinciones y gustos alimentarios.

La propuesta del modelo teórico consiste, como refleja la figura 1, en examinar los elementos de la TRA (Friedmann y McMichael, 1989; McMichael, 2005) desde el impacto del actual sistema agroalimentario corporativo, a un nivel de macrosistema, a través de las determinantes globales y nacionales que provienen de sistemas políticos, económicos y sociales que generan consecuencias en prácticas, elección, disponibilidad y percepción alimentaria, y conjugarlos con disposiciones de un nivel de microsistema, en cómo las comunidades comparten estilos de vida y prácticas alimentarias, y pueden ser definidos con los fundamentos de la teoría de la distinción (Bourdieu, 1998). Se incluyen signos y símbolos que se distinguen entre estratos sociales, identidad cultural y gustos, así como el denominado “gusto de necesidad”, el cual permite explicar la decisión y valoración alimentaria que asimismo es moldeada por factores de aculturación como la globalización, la migración y el corporativismo del sector alimentario (Baumann, Szabo y Johnston, 2017). Con el análisis integral de la situación a nivel macro y microsistema, se intenta obtener una explicación más acertada para reconocer cómo un alimento tradicional está siendo valorado (Londoño, 2009) o está siendo estigmatizado a través de percepciones negativas, rechazos o prejuicios de desprestigio (Potts y Nelson, 2008; Scarpa y Pacor, 2017). La importancia de proponer este modelo teórico de análisis es para lograr dimensionar de qué manera están siendo percibidos socialmente los alimentos tradicionales, específicamente los quelites.

Figura 1
Modelo teórico de análisis para la estigmatización del alimento tradicional

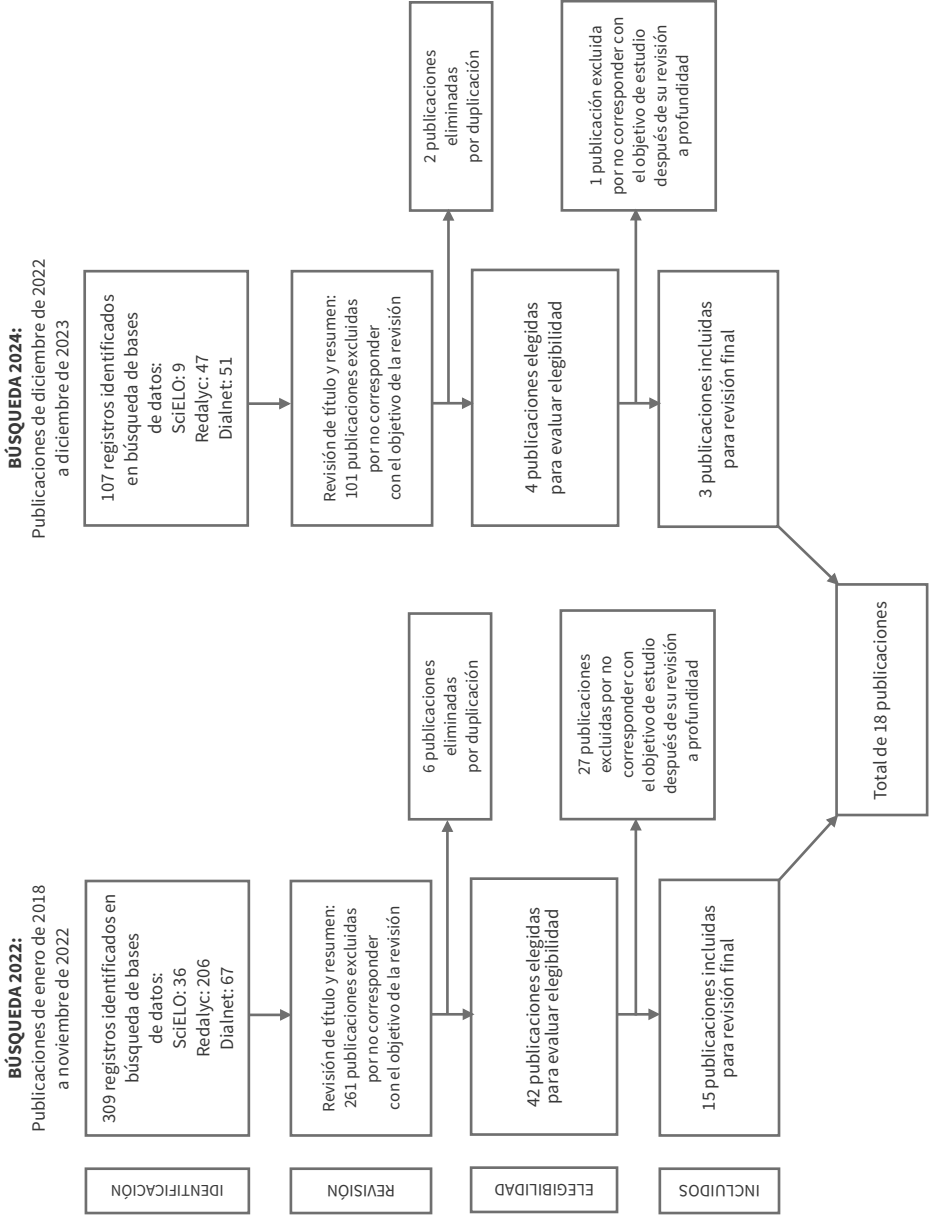


Fuente: Elaboración propia con base en Friedmann y McMichael (1989); McMichael (2005, 2013); Ávila-Bello y Jaloma-Cruz (2020); Bourdieu (1998); Goffman (1963); Potts y Nelson (2008); Scarpa y Pacor (2017); Londoño (2009).

METODOLOGÍA

Se realizó una revisión sistemática de literatura mediante el método PRISMA (Urrútia y Bonfill, 2010), con una exploración en las bases de datos SciELO, Redalyc y Dialnet, utilizando el comando de búsqueda: “quelite” OR “pigweed” OR “amaranto” OR “amaranthus palmeri” OR “quintonil” OR “bledo” OR “verdolaga” OR “portulaca oleracea” OR “purslane” OR “huauzontle” OR “chenopodium berlandieri”, por ser estas las especies de quelites más comunes descritas por Robert Bye y Edelmira Linares (2015). Se incluyeron estudios publicados entre 2018 y 2023, de acceso abierto, con resultados primarios, realizados en población mexicana, centroamericana o sudamericana y que mencionaran algún tipo de estigmatización o valoración relacionada con los quelites. Se realizó una búsqueda inicial en noviembre de 2022 y una actualización en abril de 2024 para incluir literatura de finales de 2022 y del año completo de 2023.

Figura 2
Diagrama de flujo del procedimiento de búsqueda sistemática de literatura mediante el método PRISMA



Fuente: Elaboración propia.

La figura 2 muestra el proceso de identificación, revisión, elegibilidad y selección de la literatura encontrada en la búsqueda sistemática. Tras una primera revisión parcial de títulos y resúmenes, se excluyeron publicaciones que no mostraban relación con temas de estigmatización o valoración de quelites; la mayoría de ellos presentaban enfoques médicos, bioquímicos, fisiológicos, genéticos, agronómicos o taxonómicos. Las publicaciones restantes se revisaron a profundidad, es decir, se realizó una lectura del texto completo para determinar su elegibilidad. Por último, se seleccionaron las investigaciones que sí mostraron relación con estigmatización social o valoración alimentaria de los quelites, las cuales forman parte de la muestra de estudio.

El total de muestra consta de 18 publicaciones que fueron analizadas cualitativamente, se identificaron los objetivos, tipo de población y lugar de estudio, el marco de análisis que han utilizado y las categorías de análisis relacionadas con los elementos del modelo teórico propuesto. Estas categorías de análisis incluyeron elementos de nivel macro como criterios del impacto del sistema agroalimentario corporativo desde la perspectiva de la TRA (McMichael, 2005, 2013), elementos de nivel micro como estructuras sociales que definen estilos de vida desde la perspectiva de la teoría de la distinción (Bourdieu, 1998), así como tipos de valoración o estigmatización social relacionada con los quelites.

RESULTADOS

La tabla 1 muestra, en resumen, los estudios revisados. De estos, solamente cuatro presentan un enfoque principal sobre los quelites (Viesca-González, Alvarado-Carrillo y Quintero Salazar, 2022; Balcázar-Quiñones *et al.*, 2020; Hernández-Hernández, Regino-Maldonado y Miguel-Velasco, 2020; Mascorro-de Loera *et al.*, 2019); los demás se orientan al estudio de plantas comestibles y alimentación tradicional, y uno trata el tema de la alimentación contemporánea (Sosa-Cabrera y Morett-Sánchez, 2019); sin embargo, todos ellos describen algún tipo de valoración de los quelites, por ello han sido incluidos. La mayoría de estos estudios se han realizado en México, algunos en comunidades indígenas (Velázquez-Galindo, 2021; Torres-Méndez, Caso-Barrera y Aliphath-Fernández, 2019) y otros en poblaciones mestizas (Figueredo-Urbina, Álvarez-Ríos y Cortés-Zárraga,

2022; Torres-Salcido, 2022). Un estudio ha sido realizado en la región indígena transfronteriza entre México y Guatemala (Martínez-Almanza y Limón-Aguirre, 2018), y otro en Córdoba, Argentina, con población mestiza (Fernández y Martínez, 2019).

En 14 de los 18 estudios revisados, incluyendo el de Argentina, se describe una valoración positiva hacia los quelites, ya sea por factores culturales, socioeconómicos, nutricionales o por su buen sabor. En contraparte, en tres estudios se observan elementos negativos. José Espinoza-Pérez *et al.* (2023) muestran que los quelites han sido desplazados como alimentos secundarios, es decir, que se consumen menos de una vez a la semana en comparación con otros alimentos, debido a una pérdida en el conocimiento tradicional. Laura Enif Martínez-Almanza y Fernando Limón-Aguirre (2018) describen que, en una comunidad indígena, son estigmatizados por ser considerados hierbas, y Miguel Higinio Sandoval-Ortega *et al.* (2023) que, en una población mestiza, son asociados con malezas, como las verdolagas que se pueden obtener de campos de cultivo. El estudio restante, de Yuribia Velázquez-Galindo (2021), presenta elementos combinados pues, por un lado, los quelites son valorados por tradición desde los adultos mayores, pero son ellos mismos quienes evitan transmitir los conocimientos tradicionales de estos vegetales, pues los relacionan con tiempos de carencia y hambre, y, por lo tanto, con “comida de pobres”.

Sobre el análisis de marcos analíticos, cinco estudios no describen el uso de alguna teoría o marco conceptual. Entre estos, Felipe Viesca-González, Diego de Jesús Alvarado-Carrillo y Baciliza Quintero Salazar (2022), así como Sergio G. Medellín-Morales *et al.* (2018), que presentan enfoques etnobotánicos; Ricardo Daniel Mascorro-de Loera *et al.* (2019), un enfoque descriptivo, y Carmen Julia Figueredo-Urbina, Gonzalo D. Álvarez-Ríos y Laura Cortés-Zárraga (2022), así como Ana Paola Balcázar-Quiñones *et al.* (2020), incluyen que las desigualdades socioeconómicas, la migración, los cambios culturales y los estigmas influyen en la disminución del conocimiento tradicional, pero sin fundamento teórico.

Tabla 1
Resumen de estudios revisados sobre valoración de quelites

Autor(es), año	Objetivo	Lugar de estudio	Tipo de población de estudio	Categorías de análisis	Marco de análisis
Sandoval-Ortega <i>et al.</i> (2023)	Generar un listado de plantas silvestres comestibles e identificar formas de consumo y aprovechamiento	Aguascalientes, México	Mestizos: 103 adultos	Asociación con malezas	Efecto de la modernización y globalización
Espinoza-Pérez <i>et al.</i> (2023)	Caracterizar el patrón alimentario y determinar influencia de factores socioeconómicos en el consumo de alimentos campesinos	Puebla, México	Indígena: 270 familias	Migración de jóvenes Pérdida de conocimiento tradicional Preferencias de alimentos procesados	Transición de la dieta por cambios en el sistema agroalimentario
Viesca-González, Alvarado-Carrillo y Quintero Salazar (2022)	Caracterizar procesos de recolección, comercialización y consumo de quelites	Toluca, Estado de México, México	Mestizos: 162 adultos, recolectores, comerciantes y consumidores	Valoración socioeconómica Mayor conocimiento en mujeres Transmisión de conocimiento generacional Asociación con comida de pobres Preferencias de alimentos procesados	Ninguno
Figueredo-Urbina, Álvarez-Ríos y Cortés-Zárraga (2022)	Documentar flores comestibles comercializadas en mercados locales	Hidalgo, México	Mixto: 46 adultos, vendedores y compradores	Valoración cultural Mayor conocimiento en mujeres Preferencias de alimentos procesados Globalización	Ninguno

Torres-Salcido (2022)	Analizar el papel de la Certificación Participativa en el reconocimiento de productos tradicionales del ecosistema	Ciudad de México, México	Mestizos: 17 adultos, productores y administradores de huertos y mercados	Agroecología Influencia de vida urbana Preferencias de alimentos procesados	Certificación Participativa (Boza, 2013)
Velázquez-Galindo (2021)	Analizar los significados denigrantes hacia la comida indígena y la fractura de transmisión de conocimiento tradicional	Veracruz, México	Mestizos: 35 adultos	Valoración por gusto/sabor Valoración por salud Influencia de vida urbana Asociación con comida de pobres No transmisión de conocimiento generacional Preferencias de alimentos procesados	Sistema de significados (Mintz, 2003)
Balcázar-Quiriones <i>et al.</i> (2020)	Analizar la importancia cultural de los quelites en una comunidad indígena	Estado de México, México	Indígena: 197 adultos	Valoración cultural Valoración por salud Valoración medicinal Mayor conocimiento en mujeres Globalización	Ninguno
Hernández-Hernández, Regino-Maldonado y Miguel-Velasco (2020)	Evaluar el papel de las empresas sociales rurales en la continuidad del cultivo de amaranto	Oaxaca, México	Mestizos: 37 familias productoras	Valoración cultural Valoración nutricional Agroecología Impacto negativo de medios de comunicación Globalización	Economía solidaria (Salcedo y Marcillo, 2010)

Sánchez-Valdés, Delgado-Cruz y González-Acosta (2020)	Analizar el papel de las mujeres indígenas en la preservación del patrimonio gastronómico	Estado de México, México	Indígena: 12 mujeres adultas	Mayor conocimiento en mujeres Migración de mujeres Influencia de vida urbana	Teoría de la congruencia de rol de Eagly (1987)
Cárdenas-Marcelo <i>et al.</i> (2019)	Conocer las estrategias que mantienen las mujeres para la conservación de maíces nativos	Estado de México, México	Mixto: 152 adultos, productores, comercializadores y consumidores	Valoración por salud Agroecología	Ecofeminismo de la subsistencia (Merchant, 1996)
Fernández y Martínez (2019)	Caracterizar el papel de plantas comestibles en campesinos rurales	Córdoba, Argentina	Mixto: 30 familias	Valoración cultural Valoración por gusto/sabor Valoración nutricional Mayor conocimiento en mujeres y adultos mayores Influencia de vida urbana Impacto negativo de medios de comunicación Preferencias de alimentos procesados	Marco de transformaciones culturales y ambientales locales
López-Santiago (2019)	Describir los sistemas ecosistémicos de plantas útiles	Veracruz, México	Indígena: 30 adultos	Valoración cultural Valoración por salud Mayor conocimiento en adultos mayores Agroecología Preferencias de alimentos procesados	Servicios ecosistémicos (Constanza <i>et al.</i> , 2017) y valoración sociocultural
Masorro-de Loera <i>et al.</i> (2019)	Analizar el uso de herbicidas y su efecto en el consumo de quelites	Chiapas, México	Indígena: 40 adultos	Uso de herbicidas químicos Preferencias de alimentos procesados	Ninguno

Peralta-González, Mondragón-Ríos y Baltazar (2019)	Analizar espacios socioculturales para el aprendizaje colectivo sobre plantas comestibles	Chiapas, México	Mestizos: 49 adultos, informantes clave, vendedores y compradores	Valoración medicinal Transmisión de conocimiento generacional Agroecología Impacto positivo de medios de comunicación	Teoría de la comunicación participativa (Servaes y Malikhao, 2007)
Sosa-Cabrera y Morett-Sánchez (2019)	Analizar la configuración actual del sistema agroalimentario y modificaciones de consumo	Estado de México, México	Mestizos: 97 adultos	Valoración nutricional Influencia de vida urbana Impacto negativo de medios de comunicación Preferencia a alimentos procesados	Modelo del actual sistema agroalimentario
Torres-Méndez, Caso-Barrera y Aliphart-Fernández (2019)	Analizar el conocimiento de niños indígenas sobre sistemas de producción agrícola	Chiapas, México	Indígena: 30 niños y 5 familias	Valoración cultural Transmisión de conocimiento generacional Influencia de vida urbana	Conocimiento Ecológico Tradicional (Berkes, Colding y Folke, 2000)
Martínez-Almanza y Limón-Aguirre (2018)	Analizar prácticas alimentarias producto de percepciones del entorno sionatural	Chiapas, México y Huehuetenango, Guatemala	Indígena: 100% familias de Santa Rosa y 90% de familias de Yalanbh'ojoch	Valoración nutricional Valoración por salud Asociación con comida de pobres Migración de mujeres Uso de herbicidas químicos Preferencias a alimentos procesados	Teoría de la fenomenología (Carrasco-Henríquez, 2007) y el habitus (Bourdieu, 1998)
Medellín-Morales <i>et al.</i> (2018)	Determinar la riqueza de plantas útiles desde valoraciones socioeconómicas y ecológicas	Tamaulipas, México	Mixto: 30% de unidades familiares	Valoración cultural Valoración medicinal Valoración socioeconómica	Ninguno

Fuente: Elaboración propia.

Dos investigaciones han optado por marcos analíticos basados en teorías económicas y organizativas, como la economía solidaria (Hernández-Hernández, Regino-Maldonado y Miguel-Velasco, 2020) y la certificación participativa (Torres-Salcido, 2022). Dos han utilizado teorías de género como la congruencia de rol de Eagly (Sánchez-Valdés, Delgado-Cruz y González-Acosta, 2020) y el ecofeminismo de la subsistencia (Cárdenas-Marcelo *et al.*, 2019). Cinthia Asunción Peralta-González, Rodolfo Mondragón-Ríos y Eduardo Bello-Baltazar (2019) han descrito su investigación bajo la teoría de la comunicación participativa, y Samuel A. Torres-Méndez, Laura Caso-Barrera y Mario Aliphath-Fernández (2019) han trabajado con el marco conceptual del conocimiento ecológico tradicional. Este último ha tomado en cuenta los saberes tradicionales y su asociación con la valoración cultural de los quelites.

El resto de las investigaciones se han aproximado al modelo propuesto que conjuga los fundamentos de la TRA y de la distinción. Velázquez-Galindo (2021) ha utilizado un marco de análisis sobre el sistema de significados, y Marco Andrés López-Santiago (2019), un enlace entre los servicios ecosistémicos y la valoración cultural. Estos autores proponen que la valoración de plantas comestibles puede ser entendida desde el análisis de símbolos construidos por estructuras sociales y su relación con la disponibilidad en el entorno. Por otra parte, Sandoval-Ortega *et al.* (2023), Espinoza-Pérez *et al.* (2023), y Edwin Sosa-Cabrera y Jorge Morett-Sánchez (2019) atribuyen estas formas de valoración al impacto de las transformaciones del sistema agroalimentario, pero sin citar alguna teoría.

Un estudio con acercamiento es el de Alejandro Fernández y Gustavo J. Martínez (2019) en población rural argentina. Toman un marco de transformaciones culturales y ambientales locales para explicar las formas de valoración de los quelites, pero se quedan a nivel de marco conceptual, sin uso de teorías. Por último, destaca el estudio de Martínez-Almanza y Limón-Aguirre (2018), quienes sí han utilizado teorías asociadas con las distinciones para analizar la perspectiva de los conocimientos culturales asociados al impacto de las imposiciones del actual sistema agroalimentario. Con la teoría de la fenomenología y los elementos del habitus, abordan la valoración de los quelites; sin embargo, no presentan un modelo teórico de análisis.

ANÁLISIS DE LA ESTIGMATIZACIÓN DE LOS QUELITES

Dentro de las investigaciones revisadas ha sido posible identificar elementos conjugados del impacto del sistema agroalimentario corporativo y de cuestiones sobre distinción y gustos asociados a algún tipo de valoración hacia los quelites, por ejemplo, valor cultural, nutricional, medicinal, por salud o económico, y, en algunos casos, a su estigmatización social.

En estudios con población indígena, fue más fácil reconocer que aún persisten diferentes formas de valoración hacia los quelites. La valoración cultural se asocia con festividades y ceremonias religiosas. Por ejemplo, López-Santiago (2019) describe que la población de Filomeno Mata, Veracruz, acostumbra a poner guisos con verduras silvestres en las mesas de altar del Día de Muertos. Asimismo, los quelites se relacionan con identidad cultural, como lo reportan Balcázar-Quiñones *et al.* (2020), quienes indican que la población otomí de Temoaya continúa utilizando nombres indígenas para la mayoría de las plantas comestibles identificadas. También se reconoce su valor nutricional, medicinal y en la salud, debido a la confianza de saber que son especies de origen natural, que pueden encontrarse en terrenos de cultivo, que previenen enfermedades, y se prefieren ante otras hortalizas comerciales, productos ultraprocesados o los que han sido producidos con el uso de agroquímicos (López-Santiago; 2019; Martínez-Almanza y Limón-Aguirre, 2018).

Este tipo de valoraciones se mantienen gracias a la conservación de los saberes tradicionales resguardados por las mujeres indígenas, que los transmiten a otras mujeres desde edades tempranas. Sin embargo, por crisis económicas familiares, se ha notado una creciente migración de las mujeres al mundo laboral con el objetivo de brindar apoyo monetario (Sánchez-Valdés, Delgado-Cruz y González-Acosta, 2020), pero, al ser ellas las encargadas del hogar, y bajo la influencia de la vida urbana, han optado por llevar una cocina más moderna (Martínez-Almanza y Limón-Aguirre, 2018) que no siempre destaca por ser saludable.

En estos casos, la urbanización también ha tenido impactos negativos en prácticas alimentarias tradicionales. Arlen Sánchez-Valdés, Alejandro Delgado-Cruz y Bibiana González-Acosta (2020) mencionan que la expansión urbana ha generado contaminación en milpas y aguas de riego en una comunidad otomí dentro del Estado de México, lo que causa una baja disponibilidad de plantas silvestres, por lo que se ha optado por comprarlas

o sustituirlas por alimentos procesados. Afortunadamente, el impacto urbano se ha mantenido limitado en otras comunidades, como lo muestran Samuel A. Torres-Méndez, Laura Caso-Barrera y Mario M. Aliphath-Fernández (2019) en su estudio con niños indígenas chiapanecos, donde destacan que, a pesar de la cercanía con la ciudad y el acceso a alimentos mestizos, no se ha notado una disminución en valoración cultural, conocimiento y preferencia de alimentos típicos, como el epazote y las acelgas, porque se ha asegurado una adecuada transmisión de saberes, así como una gran promoción de la participación de los niños en los sistemas productivos tradicionales.

Por otra parte, se han identificado impactos negativos de la transformación en procesos productivos del campo, como el uso de agroquímicos. Campesinos indígenas de Amatenango del Valle, Chiapas, utilizan constantemente herbicidas químicos, como el glifosato, como forma de sustituir los medios mecánicos, pero manifiestan que esta práctica no ha afectado el crecimiento de quelites, ya que realizan una aplicación selectiva evitando rociarlos, e incluso destinan una parte del terreno para su cultivo. Estos campesinos muestran una valoración positiva hacia los quelites al asegurar que siguen siendo parte de la dieta tradicional, pero aceptan que su consumo ha ido disminuyendo, lo que no relacionan con el uso de agroquímicos sino con cambios en la alimentación (Mascorro-de Loera *et al.*, 2019). Desde otra perspectiva, Martínez-Almanza y Limón-Aguirre (2018) señalan que los indígenas de Chiapas y Guatemala reconocen que el uso de estos agrotóxicos ha dañado los suelos y se ha notado una considerable disminución de los vegetales silvestres y, con ello, de su valoración y consumo, lo que ha dado apertura a comidas industrializadas.

Resulta contradictorio que esta misma comunidad indígena es la que presenta una estigmatización hacia los quelites. La mayoría de los participantes en el estudio de Martínez-Almanza y Limón-Aguirre (2018) forman parte de familias refugiadas de la guerra civil de Guatemala de los años ochenta que eran atendidas con ayudas alimentarias, principalmente, provenientes de Estados Unidos. En este caso, la población de mayor edad no aceptó este tipo de alimentación basada en arroz y enlatados; ellos se consideran “hierberos” por preferir dietas a base de frijoles y plantas comestibles. Pero no ocurrió lo mismo con los jóvenes, quienes aceptaron los alimentos del refugio y comenzaron a rechazar las hierbas. Este desprecio se agudi-

zó porque la gente mayor identifica su dieta tradicional como “alimento de pobres”, y en contraparte, la “comida de ricos” es la que contiene carnes, productos comerciales y la que puede comprar la gente “rica” que vive en ciudades y tiene un empleo remunerado, lo que muestra que las distinciones de clases y *habitus* están asociadas con un prestigio social. Es similar lo reportado por Velázquez-Galindo (2021): a pesar de que los adultos mayores presentan valoraciones por salud y sabor hacia los quelites, por ser un alimento con el que crecieron y no se puede cambiar ese gusto, son ellos quienes introducen la estigmatización por relacionarlos con “comida de pobres”, con épocas de hambre y sufrimiento, es decir, un “gusto de necesidad”, y por lo mismo, no transmitieron el conocimiento tradicional y la valoración a las nuevas generaciones. Los padres de familia promovieron que sus hijos salieran del hogar con el fin de darles una mejor vida, procurando que comieran como patrones y no como peones, con dietas distintas y de mejor calidad. Asimismo, en la comunidad del Totonacapan poblano se encontró que las familias con mayor número de migrantes jóvenes son las que menos consumen quelites y muestran mayores cambios en los patrones alimentarios (Espinoza-Pérez *et al.*, 2023). En estos casos, por la falta de transmisión de saberes, los jóvenes resultaron más vulnerables a las nuevas tendencias alimentarias industrializadas, lo que agudizó su desprecio por las plantas comestibles, como los quelites.

Este desprecio por parte de la población joven se ha intensificado debido al impacto negativo de los medios de comunicación. A través de publicidad y campañas de la industria alimentaria se promueven los productos procesados, se presentan como más seguros por venir empaquetados y más utilizables ante la falta de tiempo en la época moderna, con lo que la población prefiere este tipo de alimentos a otros más tradicionales y naturales, como los quelites (Sosa-Cabrera y Morett-Sánchez, 2019; Fernández y Martínez, 2019). Un caso contrario es el descrito por Peralta-González, Mondragón-Ríos y Bello-Baltazar (2019) en el estudio de una red de agricultura urbana en Chiapas que mantiene mecanismos de comunicación eficientes sobre el uso y valoración cultural de las plantas comestibles y quelites. Se reporta que los saberes ancestrales siguen transmitiéndose por convivencia intergeneracional y mediante educación académica, talleres e interacción comunitaria. Además, se hace un uso positivo de los medios de comunicación, pues los pobladores aprenden sobre plantas comestibles a

través de la televisión, Internet y las redes sociales digitales. En este caso, la valoración de los quelites se mantiene a pesar de encontrarse insertos en la modernidad, y se combinan elementos actuales con saberes tradicionales para recrear significados alimentarios.

Por otra parte, este contexto de modernización y la influencia de la vida urbana han generado un bajo interés de las nuevas generaciones hacia la cosecha, debido a la percepción de que es un trabajo arduo (Torres-Salcido, 2022). Como propuesta, Beatriz Rebeca Hernández-Hernández, Juan Regino-Maldonado y Andrés Enrique Miguel-Velasco (2020) sugieren que es posible la revalorización del cultivo de plantas comestibles a través de la participación en empresas sociales rurales que promueven prácticas agroecológicas y la economía solidaria, como solución sustentable para brindar seguridad alimentaria. La agroecología puede ser entendida como una ciencia, como un conjunto de prácticas o como un movimiento social que busca una agricultura sostenible y justa (Rosset y Altieri, 2018) ante los impactos negativos del actual sistema agroalimentario. Este tipo de resistencias han sido identificadas por Alma Lili Cárdenas-Marcelo *et al.* (2019) con mujeres que elaboran tortillas con maíz nativo. Ellas generan un espacio de negociación con sus parejas, quienes se encargan de la producción agrícola, para preferir semillas nativas ante las híbridas o mejoradas. Es decir, fomentan prácticas agroecológicas porque valoran la biodiversidad y las especies del campo, como quintoniles y huauzontles, que integran la dieta familiar.

En este análisis, utilizando el modelo teórico propuesto, ha sido posible identificar categorías como valoraciones culturales, nutricionales, medicinales, socioeconómicas y por gusto hacia los quelites que aún se mantienen (Viesca-González, Alvarado-Carrillo y Quintero Salazar, 2022; Fernández y Martínez, 2019; Cárdenas-Marcelo *et al.*, 2019). Pero también son claras otras categorías, como la influencia de la globalización y la vida urbana, el impacto negativo de los medios de comunicación, la expansión de la propiedad privada y la desarticulación de la producción local, que han llevado a una desaparición del conocimiento y la valoración de estas especies (Espinoza-Pérez *et al.*, 2023; Torres-Salcido, 2022; Figueredo-Urbina, Álvarez-Ríos y Cortés-Zárraga, 2022). Este menosprecio da apertura a nuevas categorías de análisis como preferencias alimentarias y gustos cambiantes, sobre todo en los más jóvenes (Martínez-Almanza y Limón-Aguirre, 2018),

que se relacionan tanto con fundamentos de la distinción como del sistema agroalimentario corporativo.

De esta manera, se van configurando los elementos que forman parte del análisis de la estigmatización social de los quelites, plasmados en la figura 3, donde las asociaciones negativas como “comida de pobres” y malezas, y el rechazo por parte de los jóvenes (Sandoval-Ortega *et al.*, 2023; Velázquez-Galindo, 2021; Martínez-Almanza y Limón-Aguirre, 2018), se mantienen a pesar de que, en la mayoría de las poblaciones analizadas, sobre todo en las indígenas, se identifican valoraciones positivas hacia los quelites (Figueredo-Urbina, Álvarez-Ríos y Cortés-Zárraga, 2022; Balcázar-Quiñones *et al.*, 2020; Hernández-Hernández, Regino-Maldonado y Miguel-Velasco, 2020).

Figura 3
Análisis de la estigmatización de los quelites bajo el modelo teórico propuesto



Fuente: Elaboración propia con base en literatura revisada sistemáticamente

En estas valoraciones, positivas o negativas, influyen elementos desde el nivel de macrosistema, como el impacto del sistema agroalimentario corporativo, que a su vez mantienen relación con elementos del microsistema, como la transmisión o la pérdida de conocimientos tradicionales, la participación en sistemas productivos, la adopción de nuevos gustos alimentarios prácticos y la asociación de los quelites con cuestiones de distinción de clases sociales.

CONCLUSIONES

El tema de los quelites ha sido ampliamente estudiado por expertos en etnobotánica. Gracias a múltiples investigaciones se ha podido reconocer su taxonomía y cuestiones más sociales, como la constante disminución en su conocimiento tradicional y consumo (Díaz-José *et al.*, 2018; Bye y Linares, 2015). Sin embargo, la cuestión de la estigmatización social de los alimentos tradicionales y, en específico, de los quelites, no había sido abordada desde perspectivas integrales y multinivel con teorías de la sociología. ¿Para qué analizar la estigmatización social de los quelites de esta manera? La importancia radica en que han formado parte de la dieta tradicional desde épocas prehispánicas, han mostrado ser valiosos cultural, nutricional y económicamente, como apoyo a la seguridad y la soberanía alimentaria de las poblaciones más vulnerables, pero siguen siendo asociados con elementos negativos debido a cuestiones sociales como el prestigio y por su desplazamiento ante los alimentos procesados promovidos por las estructuras globales como el sistema agroalimentario.

Algunos estudios han utilizado marcos analíticos que incluyen elementos de la sociedad y del sistema agroalimentario, pero de manera aislada (Do Nascimento y De Oliveira Campos, 2021; Díaz-José *et al.*, 2018). De ahí la importancia de proponer un modelo teórico que conjugue cuestiones globales, como el impacto del actual sistema agroalimentario corporativo, la globalización, la urbanización, las transformaciones en los procesos productivos, el uso de agroquímicos, el despoblamiento rural, así como la disponibilidad de alimentos procesados, y factores comunitarios, como la transmisión de saberes tradicionales, prácticas alimentarias y gustos adquiridos socialmente que guardan relación con las distinciones de clases sociales y signos y símbolos asociados al alimento, pues son todos ellos

determinantes en la valoración o estigmatización de un alimento, sobre todo del tradicional. De esta manera, resultó pertinente proponer un modelo teórico que enlazó los fundamentos de la TRA (Friedmann y McMichael, 1989; McMichael, 2005), a nivel macro, y los de la teoría de la distinción (Bourdieu, 1998), a un nivel de microsistema, para analizar la estigmatización social de los quelites.

Con este modelo de análisis propuesto se pudo identificar claramente cómo la valoración de los quelites aún se mantiene. Existe valoración cultural cuando se siguen utilizando en rituales religiosos o cuando se transmite su conocimiento tradicional hacia las nuevas generaciones; existe valoración nutricional cuando se reconoce que contienen mejores nutrientes en comparación con los alimentos procesados, y existe valoración por salud cuando se aprecian como alimentos que ayudan a prevenir enfermedades y que son inocuos cuando se producen sin agroquímicos (López-Santiago; 2019; Torres-Méndez, Caso-Barrera y Aliphath-Fernández, 2019; Martínez-Almanza y Limón-Aguirre, 2018). Sin embargo, también se ha encontrado que existe una estigmatización social por asociarlos con malezas porque crecen como hierbas cerca de los cultivos (Sandoval-Ortega *et al.*, 2023), o como “comida de pobres” porque son vegetales más accesibles para las comunidades de bajos estratos, así como por remembranzas de que en épocas de precariedad era cuando más se consumían (Velázquez-Galindo, 2021). En este sentido, Otero (2021) también propone una distinción alimentaria desde una diferenciación clasista de las dietas que crece con las desigualdades socioeconómicas. Clasifica a los alimentos como básicos, de fácil acceso, y de lujo, menos accesibles. Los quelites, por sus características de producción y obtención, se considerarían alimentos básicos, y los alimentos procesados y las carnes, alimentos de lujo o una “comida de ricos”. Esta idea que otorga prestigio social ha sido transmitida por algunas generaciones de padres de familia por querer brindar mejores condiciones de vida a sus hijos, llevándolos a una vida más urbana y a una alimentación más moderna. Aunando los impactos negativos de los medios de comunicación, donde a través de publicidad se promueve que los alimentos procesados y empaquetados son más saludables e inocuos que los recolectados, aumentan los rechazos hacia los quelites y los gustos cambiantes en la población joven (Velázquez-Galindo, 2021; Sosa-Cabrera y Morett-Sánchez, 2019; Fernández y Martínez, 2019).

Sería importante que se realizaran más investigaciones que abordaran este fenómeno con la integración de elementos globales y comunitarios para lograr dimensionar de mejor manera cómo están siendo percibidas socialmente las plantas silvestres de consumo tradicional, como los quelites, identificados como “súper alimentos” (Linares-Mazari *et al.*, 2019) por su gran valor cultural, económico y nutricional, y así, reconocer y diseñar estrategias de revalorización adecuadas que logren mitigar los problemas de salud relacionados con la malnutrición, que aporten a la seguridad y soberanía alimentaria a las poblaciones más vulnerables, así como la conservación de saberes tradicionales e identidad cultural.

BIBLIOGRAFÍA

- Acurio-Páez, Fausto David (2019). “Clase social y consumo de quinoa en Cuenca. 2017”. *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas Universidad de Cuenca* 37 (1): 43-49.
- Alonso-Bolaños, Marina, Javier Gutiérrez-Sánchez, Fermín Ledesma-Domínguez y Rosalba Tadeo-Castro (2020). “Etnografía de los sistemas alimentarios y el poder en regiones indígenas de Chiapas”. *Estudios de Cultura Maya* 56: 261-291.
- Álvarez-Salas, Lizeth Marelly, y Sandra Turbay-Ceballos (2009). “El fríjol petaco (*Phaseolus coccineus*) y la maravilla (*Phaedranassa sp.*): aspectos etnobotánicos de dos plantas alimenticias de origen americano en el Oriente antioqueño, Colombia”. *Agroalimentaria* 15 (29): 101-113.
- Astier, Marta, Hugo Perales-Rivera, Quetzalcoatl Orozco-Ramírez, Flavio Aragón-Cuevas, Robert Bye, Edelmira Linares y Luz María Mera-Ovando (2021). *Conservación de la agrobiodiversidad en México: propuestas y experiencias en el campo*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad/Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas.
- Ávila-Bello, Carlos H., y Julieta María Jaloma-Cruz (2020). “Crisis del Covid-19: encrucijada entre el modelo neoliberal de producción-consumo y la soberanía alimentaria”. *Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente* 20 (39): 149-164.
- Bak-Geller, Sarah, y Raúl Matta (2020). “Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina”. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 39: 69-93.
- Balcázar-Quiñones, Ana Paola, Laura White-Olascoaga, Cristina Chávez-Mejía y Carmen Zepeda-Gómez (2020). “Los quelites: riqueza de especies y conocimiento tradicional en la comunidad otomí de San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México”. *Polibotánica* 49: 219-242.

- Bandura, Albert (2006). "Toward a psychology of human agency". *Perspectives on Psychological Science* 1 (2): 164-180.
- Baumann, Shyon, Michelle Szabo y José Johnston (2017). "Understanding the food preferences of people of low socioeconomic status". *Journal of Consumer Culture* 0 (0): 1-24.
- Berkes, Fikret, Johan Colding y Carl Folke (2000). "Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management". *Ecological Applications* 10 (5): 1251-1262.
- Bourdieu, Pierre (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge: Harvard University Press.
- Bourdieu, Pierre (1998). *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Boza, Sofía (2013). "Los Sistemas Participativos de Garantía en el fomento de los mercados locales de productos orgánicos". *Polis* 12 (34): 15-29.
- Bye, Robert, y Edelmira Linares (2015). "Las especies subutilizadas de la milpa". *Revista Digital Universitaria* 16 (5): 1-22.
- Cárdenas-Marcelo, Alma Lili, Ivonne Viscarra-Bordi, Angélica Espinoza-Ortega y Alejandro Espinoza-Calderón (2019). "Tortillas artesanales mazahuas y biodiversidad del maíz nativo. Reflexiones desde el ecofeminismo de la subsistencia". *Sociedad y Ambiente* 19: 265-291.
- Carrasco-Henríquez, Noelia (2007). "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos". *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* 16 (30): 80-101.
- Contreras, Jesús (2013). "¿Seguimos siendo lo que comemos?". En *Identidad a través de la cultura alimentaria*, coordinado por Jesús Contreras, 29-49. México: Universidad Nacional Autónoma de México/Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Contreras, Jesús, y Mabel Gracia (2005). "Cuerpo, dieta y cultura". En *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, coordinado por Jesús Contreras y Mabel Gracia, 267-302. Barcelona: Ariel.
- Costanza, Roberto, Rudolf de Groot, Leon Braat, Ida Kubiszewski, Lorenzo Fioramonti, Paul C. Sutton, Steve Farber y Monica Grasso (2017). "Twenty years of ecosystem services: How far have we come and how far do we still need to go?". *Ecosystem Services* 28 (3): 1-16.
- De Faria-Coelho-Ravagnani, Christianne, Flavia Campos-Corgosinho, Fabiane La Flor Ziegler-Sanches, Carla Marques-Maia-Prado, Alessandro Laviano y João Felipe Mota (2020). "Dietary recommendations during the Covid-19 pandemic". *Nutrition Reviews* 79 (4): 1-14.

- De Koker, Teresa, Matthew M. Mars, Robert M. Torres y Tanya Quist (2018). “Wild greens knowledge and consumption: a qualitative exploration of human agency in the Southern Arizona food system”. *Food, Culture & Society* 21 (3): 331-349.
- Díaz-José, Julio, Verónica Morales-Ríos, Hilario García-Martínez y Jaime Tepole-Pérez (2018). “Servicios ecosistémicos y seguridad alimentaria: el caso de plantas silvestres para el consumo humano en comunidades indígenas de México”. En *Medio ambiente, sustentabilidad y vulnerabilidad social*, coordinado por Juan José Cervantes-Niño, Leonardo Márquez-Mireles y Dolores Molina-Rosales, 453-467. México: Consejo Mexicano de Ciencias Sociales.
- Do Nascimento, Viviany Teixeira, y Letizia Zenóbia de Oliveira Campos (2021). “Famine foods: Thoughts from a Caatinga research experience”. En *Local Food Plants of Brazil*, editado por Michelle Christine Medeiros Jacob y Ulysses Paulino Albuquerque, 161-176. Suiza: Springer International Publishing.
- Eagly, Alice H. (1987). *Sex Differences in Social Behavior: A Social-Role Interpretation*. Hillsdale: Lawrence Erlbaum Associates.
- Espinoza-Pérez, José, Sergio Cortina-Villar, Hugo Perales, Lorena Soto-Pinto y Orquidia G. Méndez-Flores (2023). “Autoabasto en la dieta campesina del Totonacapan poblano (México): implicaciones para la agrobiodiversidad”. *Región y Sociedad* 35 (e1717): 1-28.
- Fernández, Alejandro, y Gustavo J. Martínez (2019). “Las plantas en la alimentación de pobladores rurales de los ambientes serranos de La Calera (Dpto. Colón, Córdoba, Argentina). Una perspectiva etnobotánica diacrónica”. *Bonplandia* 28 (1): 43-69.
- Figueredo-Urbina, Carmen Julia, Gonzalo D. Álvarez-Ríos y Laura Cortés Zárraga (2022). “Edible flowers commercialized in local markets of Pachuca de Soto, Hidalgo, México”. *Botanical Sciences* 100 (1): 120-138.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2022). *The FAO Food Price Index. World Food Situation* [en línea]. Disponible en <<https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/>> [consulta: 3 de febrero de 2023].
- Friedmann, Harriet, y Philip McMichael (1989). “Agriculture and the state system. The rise and decline of national agriculture, 1870 to the present”. *Sociología Ruralis* 29 (2): 93-117.
- Goffman, Erving (1963). *Stigma: Notes on the Management of Spoiled Identity*. Englewood Cliffs: Prentice-Hall.
- Hernández-Hernández, Beatriz Rebeca, Juan Regino-Maldonado y Andrés Enrique Miguel-Velasco (2020). “La empresa social rural y su contribución en la conservación del amaranto como patrimonio agroalimentario, estudio de caso: Centéotl, AC Zimatlán, Oaxaca, México”. *Revista de Estudios Andaluces* 39: 166-179.
- Homer, Pamela Miles, y Lynn R. Kahle (1988). “A structural equation test of the value-attitude-behavior hierarchy”. *Journal of Personality and Social Psychology* 54 (4): 638-646.

- Linares, Edelmira, y Judith Aguirre (1992). *Los quelites, un tesoro culinario*. México: Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto Nacional de la Nutrición.
- Linares-Mazari, Edelmira, Robert Bye-Boettler, Noemí Ortega-Nava, Antonio Eloy Arce-Valdez y Amanda Gálvez-Mariscal (2019). “Los quelites del Tianguis de Ozumba (Estado de México, México). Su importancia y formas de consumo en la región”. En *Experiencias de trabajo de Red SIAL-México con productores agropecuarios*, coordinado por Rosa María Larroa-Torres, 79-92. México: Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados/Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura/Yod Estudio.
- Londoño, Juan Carlos (2009). “Valoración cultural del uso e importancia de la fauna silvestre en cautividad en tres barrios de Pereira”. *Boletín Científico Museo de Historia Natural* 13 (1): 33-46.
- López-Santiago, Marco Andrés (2019). “La valoración de los servicios ecosistémicos desde la cosmovisión indígena totonaca”. *Madera y Bosques* 25 (3): e2531752.
- Lutz, Bruno, y María Sara Miranda-Mora (2019). “El bien comer: normalización de las prácticas alimentarias en México”. *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana* 13 (26): 72-97.
- Martínez-Almanza, Laura Enif, y Fernando Limón-Aguirre (2018). “Prácticas alimentarias del pueblo maya-chuj: entre la ‘comida de pobre’ y la ‘comida de rico’”. *Alteridades* 28 (55): 113-124.
- Mascorro-de Loera, Ricardo Daniel, Bruce G. Ferguson, Hugo Rafael Perales-Rivera y Fabien Charbonnier (2019). “Herbicidas en la milpa: estrategias de aplicación y su impacto sobre el consumo de arvenses”. *Ecosistemas y Recursos Agropecuarios* 6 (18): 477-486.
- McMichael, Philip (2005). “Global development and the corporate food regime”. En *New Directions in the Sociology of Global Development, Vol. 11*, editado por Frederick H. Buttel y Philip McMichael, 265-299. Reino Unido: Emerald Group Publishing Limited.
- McMichael, Philip (2013). *Food Regimes and Agrarian Questions. Agrarian Change & Peasants Studies*. Canadá: Fernwood Publishing.
- Medellín-Morales, Sergio G., Ludivina Barrientos-Lozano, Arturo Mora-Olivo, Pedro Almaguer-Sierra y Sandra G. Mora-Ravelo (2018). “Conocimiento tradicional y valoración de plantas útiles en reserva de biosfera El Cielo, Tamaulipas, México”. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo* 15 (3): 354-377.
- Merchant, Carolyn (1996). *Earthcare: Women and the Environment*. Nueva York: Routledge.
- Mintz, Sidney Wilfred (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Ediciones de la Reina Roja.

- Otero, Gerardo (2021). "Dieta neoliberal: ¿cuestión cultural o económica?". *Estudios Críticos del Desarrollo* 11 (21): 63-99.
- Pardo-Salas, Sofía Martínez, Fernando Aguilar-Galván y Luis Hernández-Sandoval (2021). "Plantas silvestres comestibles de la Barreta, Querétaro, México y su papel en la cultura alimentaria local". *Revista Etnobiología* 19 (1): 41-62.
- Peralta-González, Cinthia Asunción, Rodolfo Mondragón-Ríos y Eduardo Bello-Balazar (2019). "Espacios socioculturales y mecanismos de comunicación para el aprendizaje y apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas". *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* 29 (53).
- Potts, Michelle, y Roy Nelson (2008). "Understanding the effect of stigmatization on food consumer knowledge, perception and behaviour in Northern Ireland". *International Journal of Consumer Studies* 32 (4): 366-373.
- Rosset, Peter, y Miguel Ángel Altieri (2018). *Agroecología. Ciencia y política*. Barcelona: Icaria.
- Salcedo, Aznal, y César Marcillo (2010). *Economía solidaria*. Quito: Fundación Iberoamericana para el Desarrollo/La Fundación Humanidad y Desarrollo.
- Sandoval-Ortega, Manuel Higinio, Esteban Emilio de Loera-Ávila, Víctor Manuel Martínez-Calderón y Silvia Guadalupe Zumaya-Mendoza (2023). "Plantas silvestres comestibles del estado de Aguascalientes, México, sus formas de consumo y comercialización". *Polibotánica* 55: 213-230.
- Sánchez-Valdés, Arlen, Alejandro Delgado-Cruz y Bibiana González-Acosta (2020). "Patrimonio gastronómico y mujeres otomíes en el Estado de México, México: un problema de roles de género". *Ciencia y Sociedad* 45 (3): 85-96.
- Scarpa, Gustavo F., y Paola Pacor (2017). "¿Por qué ya no recolectan los recolectores? Procesos de estigmatización del consumo de plantas silvestres entre los indígenas chorote del Chaco salteño". *Runa* 38 (1): 5-21.
- Servaes, Jao, y Patchanee Malikhao (2007) "Comunicación Participativa: ¿El nuevo paradigma?". *Redes.com* 4: 43-60.
- Shamah-Levy, Teresa, Martín Romero-Martínez, Tonatiuh Barrientos-Gutiérrez, Lucía Cuevas-Nasu, Sergio Bautista-Arredondo, M. Arantza Colchero, Elsa Berenice Gaona-Pineda, Eduardo Lazcano-Ponce, Jesús Martínez-Barnette, Celia Alpuche-Arana y Juan Rivera-Dommarco (2022). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2021 sobre Covid-19. Resultados nacionales*. México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Sosa-Cabrera, Edwin, y Jorge Morett-Sánchez (2019). "Transformaciones del sistema agroalimentario en la Zona Metropolitana del Valle de México". *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* 29 (53).

- Tajfel, Henri, y John C. Turner (1979). "An integrative theory of intergroup conflict". En *The Social Psychology of Intergroup Relations*, coordinado por William G. Austin y Stephen Worchel, 33-37. California: Brooks/Cole.
- Torres-Méndez, Samuel A., Laura Caso-Barrera y Mario M. Aliphat-Fernández (2019). "Conocimiento ecológico, alimentación tradicional y clasificación frío-caliente: la perspectiva de los niños tseltales de Tenejapa, Chiapas". *LiminaR* 17 (2): 148-166.
- Torres-Salcido, Gerardo (2022). "Certificación participativa y mercados alternativos. Estudio de caso de la Ciudad de México". *Revista Austral de Ciencias Sociales* 42: 311-329.
- Urrútia, Gerard, y Xavier Bonfill (2010). "Declaración PRISMA: una propuesta para mejorar la publicación de revisiones sistemáticas y metaanálisis". *Medicina Clínica* 135 (11): 507-511.
- Velázquez-Galindo, Yuribia (2021). "La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población del origen indígenas". *Contribuciones desde Coatepec* 34: 26-42.
- Viesca-González, Felipe Carlos, Diego de Jesús Alvarado-Carrillo y Baciliza Quintero-Salazar (2022). "Los quelites en la ciudad de Toluca, México: su recolección, comercialización y consumo". *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* 32 (59): 1-30.
- Weber, Max (1922). *Max Weber on Law in Economy and Society*. Cambridge: Harvard University Press.
-

Angelina Félix Rábago

Candidata a doctora en Desarrollo Regional por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., Hermosillo, Sonora. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Temas de especialización: nutrición comunitaria, rescate de la agrobiodiversidad e identidad cultural, soberanía agroalimentaria. ORCID: 0000-0002-5378-8466.

María del Carmen Hernández Moreno

Doctora en Ciencias Sociales por la Universidad Autónoma de Sinaloa. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., Hermosillo, Sonora. Temas de especialización: estudios sociales sobre alimentación y desarrollo, sociología rural, sociología económica de los sistemas agroalimentarios, soberanía agroalimentaria, agroecología rural. ORCID: 0000-0002-8439-4232.

