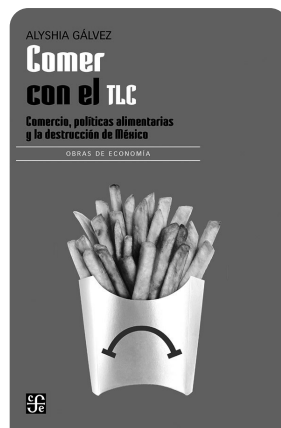


Alyshia Gálvez (2022). *Comer con el TLC. Comercio, políticas alimentarias y la destrucción de México*. México: Fondo de Cultura Económica/Editorial Ítaca, 346 pp.

LIBERTAD CASTRO COLINA  
Coordinación de Asignaturas Socio-humanísticas  
de la Facultad de Química  
Universidad Nacional Autónoma de México



La doctora Alyshia Gálvez propone analizar cómo el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) ha influido de manera dramática en el sistema alimentario mexicano, así como plantea examinar sus consecuencias en la salud, en las dinámicas sociales y culturales de nuestro país. De este modo, el libro *Comer con el TLC* señala, entre otras cosas, que el drástico aumento en las enfermedades no transmisibles y asociadas a la dieta, como cardiopatías, problemas en los riñones y diabetes, se debe a cambios no sólo en la forma en la que comemos, sino en la estructura de las dinámicas de la producción, distribución y consumo de los alimentos en México.

La obra analiza que el TLCAN no sólo ha deteriorado la alimentación, y con ello la salud, sino que también ha tendido a extinguir al campo mexicano de agricultura a pequeña escala. El libro reseñado no apela a una noción individual que podría resolver todo con un programa de educación para enseñar a la gente a comer “bien”; en cambio, indica que el problema es de corte estructural, es decir, que no es el individuo el único responsable del problema, sino que son los procesos históricos y económicos los que constriñen la capacidad de actuar de la población para llegar a una posible solución. Esa es, para mí, la principal

y más valiosa aportación de *Comer con el TLC*: no se trata sólo de más educación o de más cultura individuales, se trata de estructuras de desventajas.

Como Alejandro Calvillo lo expresa en el prólogo de la obra, la cocina es un elemento central en la sociedad, porque depende de la manera en la producimos los alimentos en el campo, lo que involucra una interacción con la naturaleza, pero también depende de cuestiones culturales. El problema es que el neoliberalismo impone los valores culturales y las formas de producción que favorecen a las corporaciones, dejando de lado al resto de la sociedad. Con base en el análisis de la autora, el miembro del Poder del Consumidor menciona que el TLCAN afecta al sistema alimentario en México de cuatro principales maneras: 1) altas tasas de migración de mexicanos a Estados Unidos, en su mayoría campesinos; 2) eliminación de los aranceles a granos tan cruciales en nuestra nación como el maíz; 3) empobrecimiento de los programas de apoyo al campo, y 4) introducción de alimentos ultraprocesados. Yo agregaría tres elementos: 1) pérdida de conocimiento en el manejo de una agricultura sustentable como la milpa; 2) socavamiento de la cultura culinaria tradicional saludable, y 3) presencia de nuevas enfermedades de índole no infecciosa.

La autora, catedrática del Lehman College en Nueva York, propone, para cumplir con su objetivo, un prefacio, una introducción, seis capítulos y conclusiones. En el prefacio se hace hincapié en que, con el TLCAN, los negocios pueden prosperar, pero las clases trabajadoras de los dos países han sufrido consecuencias negativas, porque las zonas de bajos salarios en México quitan el empleo a la clase media de Estados Unidos, pero los trabajadores mexicanos son explotados y condenados a contextos inhumanos y alejados de sus alimentos tradicionales y formas de vida rurales. En esta sección también se afirma que el comercio se ha convertido en una manera crucial de influir en otros países y eso ha sucedido en las interacciones entre México y Estados Unidos, como resultado del TLCAN. Además, con este tratado, los negocios han prosperado, pero las ganancias no se han repartido de manera equitativa dentro de la población, lo que aumenta la desigualdad. Otro efecto del TLCAN en México es que los hogares multigeneracionales (abuelos, padres y nietos) tienden a desaparecer, con lo que los recursos y esfuerzos en beneficio de todos se diluyen, abandonando principalmente a los abuelos. Además, el factor del aumento en la expectativa de vida

podría no tener ningún efecto si las enfermedades crónicas cobran vidas en etapas tempranas.

En la introducción se menciona que la cocina basada en la milpa tiene tiempos y formas que cada vez son menos accesibles debido a cuestiones estructurales, no por decisiones individuales, y que su pérdida ha llevado a la propagación masiva de enfermedades relacionadas con la dieta. Asimismo, se indica que hay ordenamientos o estructuras sociales que afectan de manera diferencial a pobres y a ricos, a poderosos y marginados, de tal forma que las enfermedades asociadas a la dieta tienen una población predilecta. En esta sección, se aporta el dato de que, en 2006, el TLCAN expulsó al 10% de la población mexicana a Estados Unidos, cuyas dinámicas y horarios laborales, así como el acceso restringido a ingredientes tradicionales, también afectaron su dieta y con ella su salud. Así, hay factores estructurales (tendencias económicas y decisiones políticas) que eliminan la posibilidad, al mexicano promedio, de seguir con las formas de comer ancestrales. Asimismo, la cultura, la sociedad y la economía se relacionan, determinan y dependen de la producción y el consumo de alimentos y viceversa, por eso no se trata sólo de abordar cuestiones individuales, sino también atender elementos colectivos. Así, no es con más “educación” y más “cultura” que se va a poner fin a las enfermedades asociadas con la dieta, sino con cambios estructurales que favorezcan comidas saludables y socialmente equitativas. Por otro lado, el TLCAN provoca que México pase de una agricultura de subsistencia (de la que gran parte de la población dependía) a una economía de manufactura de mano de obra barata. Además, en la introducción se menciona que el análisis de esta obra fue de lo micro, a partir de 48 entrevistas, a lo macro.

En el primer capítulo, “Hombres del maíz”, se hace una crítica a los restaurantes de gran *cuisine*, que hacen de la tortilla un objeto caro y aislado de sus orígenes, contextos y cultura. Así, estos negocios se aprovechan de que las tortillas comienzan a escasear en las comunidades de origen y las convierten en artículos de lujo que olvidan el verdadero origen del maíz. Esta escasez de la tortilla tradicional (nixtamalizada y hecha a mano) tiene que ver con que el maíz mexicano compite con el maíz estadounidense, que es el cultivo más subsidiado en Estados Unidos; de este modo, la racionalidad económica desafía a la cultura del maíz mexicano y la tortilla y tiende a desaparecerla. Además, estos establecimientos son contradictorios

porque por un lado enaltecen ciertos elementos, como las razas nativas de maíz y la molienda a mano, pero por otro separan a los alimentos de las condiciones históricas de su producción y de las personas que han sido responsables de su desarrollo y custodia durante largos periodos de tiempo (milenios). Así, la comida queda reducida a ser un simple producto con valor que permite que sólo algunos obtengan grandes beneficios de ella. Asimismo, en este apartado se hace notar que conforme la malnutrición ha aumentado, el cultivo de maíz a pequeña escala ha disminuido y la importación de maíz ha crecido desmesuradamente. Al final del capítulo, se hace hincapié en que la cultura queda fuera de la racionalidad económica o la desafía, y yo agregaría que la comida y la salud son expresiones y manifestaciones culturales.

En el segundo capítulo, “Se ponen las bases para el TLCAN”, se enfrenta la idea de que el cultivo de maíz a pequeña escala es ineficiente, lo que fue el argumento para desviar los apoyos gubernamentales a este tipo de agricultura. Así, la eficiencia es entendida únicamente bajo el criterio de rendimiento por hectárea y se olvidan aspectos ambientales, culturales, políticos y de la salud; considerándolos, se podría invertir la idea de que el maíz producido a pequeña escala es ineficiente comparado con el maíz producido a gran escala. Tal vez sea por esa eficiencia no medida en productividad por hectárea que los agricultores mexicanos prefieren seguir cultivando maíz a pequeña escala. Además, los pequeños agricultores se preocupan y ocupan de aspectos intangibles como la tranquilidad de comer algo que uno sabe que es sano, limpio y nutritivo.

En el tercer capítulo, “TLCAN: libre comercio en el cuerpo”, se analiza que la reestructuración de la economía debida al acuerdo tiene relación con el aumento de las enfermedades no transmisibles asociadas a la dieta en México. Esto en parte porque el desarrollo se define cada vez más únicamente en términos de expansión de consumo y no se consideran nociones de muchas otras índoles, como la salud pública. Así, hay una fuerte correlación entre el aumento de la prevalencia de enfermedades no transmisibles en México y la reestructuración de la economía. Además, esta nueva economía ha favorecido los alimentos ultraprocesados y desfavorecido los alimentos básicos, mínimamente procesados y producidos en el lugar. De este modo, se ha propiciado un cambio cualitativo y cuantitativo en la composición

química de los alimentos consumidos, con sus respectivas consecuencias en la incidencia de enfermedades asociadas a la dieta.

En el cuarto capítulo, “Cómo desviar la culpa”, se plantea que si estas enfermedades no transmisibles han aumentado no es porque los mexicanos deben ser mejor educados para alimentarse de manera sana, sino que este fenómeno ocurre porque los políticos han transformado el contexto y la manera en que se accede y consume los alimentos. Así, el TLCAN no es simplemente un contrato entre las naciones para controlar el comercio, sino que también se concuerda sobre ideas basadas en el mercado sobre cómo resolver los problemas de la sociedad, incluida la alimentación. En este apartado también se hace énfasis en que para enfrentar la alta incidencia de enfermedades no transmisibles hay que actuar a nivel sistémico en la base de la pirámide social, ya que esto produce más resultados que la educación individual en el pico de la pirámide. También se menciona que echarles la culpa a las madres mexicanas de la epidemia de obesidad infantil elimina el papel del Estado en el apoyo a las familias frente a los cambios en los roles sociales y económicos.

Asimismo, en este capítulo se analizan tres instrumentos de política pública asociados con las enfermedades no transmisibles asociadas a la dieta que no funcionaron. El primer instrumento, impuesto de un peso a los refrescos, no funcionó porque los teóricos indicaron que debieron ser dos pesos en lugar de uno y porque el dinero recaudado iba a ser destinado a dotar de agua bebible en las escuelas, hecho que no ocurrió. El segundo instrumento, Prospera, no funcionó y las estadísticas no son claras como para percibir un beneficio. El tercer instrumento, La Cruzada contra el Hambre, tampoco funcionó y terminó repartiendo canastas con alimentos ultraprocesados.

En el quinto capítulo, “La diabetes ¿enfermedad del migrante?”, se señala el fenómeno de que entre más tiempo hayan permanecido en Estados Unidos, los migrantes presentan más dicha enfermedad. Además, se menciona que tal vez la diabetes no tenga causas genéticas, sino que sea resultado de cambios en estilos de vida y con eso, cambios en la manera de alimentarse.

En el sexto capítulo, “Nostalgia, prestigio y fiesta todos los días”, se explica que comer comida rápida puede parecer, para algunos, símbolo de modernidad o puede ser solamente que esta comida sea consumida porque

se impone, dados los exigentes horarios de trabajo para hombres y mujeres. La incorporación de las mujeres al mercado laboral remunerado (y la ausencia de hombres involucrados en el quehacer doméstico) deja sola a la cocina tradicional y saludable. Además, los tiempos y los ingredientes ya no se encuentran en las grandes ciudades a ambos lados de la frontera.

En “Conclusión: unir los puntos, y lo que puede rescatarse”, se considera que el papel del Estado ha tendido a dar un trato desigual, dejando de lado a la agricultura a pequeña escala. Asimismo, se menciona que los programas políticos han eliminado soportes estructurales, deslindando así al Estado de esas responsabilidades. Además, se ha señalado erróneamente que la solución está en la educación y en las elecciones individuales, y no en la estructura que imposibilita la alimentación adecuada.

La reseña crítica a este libro es una tarea ardua porque estoy de acuerdo con muchos de los puntos que se tocan en el mismo. Sin embargo, tengo tres aspectos que me gustaría aportar para mejorar la obra y profundizar la reflexión alrededor de las afirmaciones que ya fueron expuestas.

El primer aspecto está relacionado con que se debería sugerir un camino para que las ideas expresadas en el documento viajen a las comunidades, tanto de la vida rural mexicana como de la población migrante en Estados Unidos. Es decir, cómo la autora podría distribuir su reflexión en ámbitos más extensos que el académico. Cómo llegar a Santo Tomás, Tlalpan, Puebla y a las comunidades migrantes en Estados Unidos. Qué opinan estas comunidades de la reflexión y los análisis expuestos en *Comer con el TLC* y qué sugieren para que el gobierno invierta las estrategias que han llevado a la ola de enfermedades no transmisibles.

El segundo aspecto va de la mano con el anterior, y propone que debería realizarse una investigación de incidencia. Es decir, cómo hacer que la realidad no sólo sea criticable o analizable, sino que también pueda modificarse. Por ejemplo, cuando se examinan los tres instrumentos de la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes en el sexenio de Enrique Peña Nieto, se hace una buena reflexión, pero no se dice nada concreto para abatir el problema.

El tercer aspecto es que creo que al libro le faltó una sección de recomendaciones de políticas públicas, es decir, mencionar qué se le podría plantear al gobierno para no dejar la carga de las enfermedades no transmisibles asociadas a la dieta a los individuos, qué sería necesario cambiar

en las políticas agrícolas, económicas, sociales, para que se modifiquen las tendencias de enfermedad ligada a la alimentación. Sólo se menciona algo de poner los esfuerzos en la base de la pirámide social, pero no se aclara cómo.

Además, la comida es parte de un colectivo histórico, es el resultado de compartir formas de ser, ver y pensar la naturaleza, las relaciones humanas, la salud, el paladar, la cultura, la economía, el conocimiento y la sociedad. De esta forma, individualizar la comida y la alimentación o intentar poner soluciones individualistas a problemas complejos es una estrategia que no rendirá frutos porque el problema es multifactorial y multidimensional. Finalmente, me gustaría felicitar a la doctora Gálvez por tan espléndida obra y por su profundo análisis, que refleja la realidad alimenticia mexicana a los dos lados de la frontera.