TESIS

MAESTRÍA EN SOCIOLOGÍA DE LA SALUD

AUTOR:

LIC. EN N.: ALEXA ADANAE QUIROZ MELÉNDEZ

TÍTULO:

REPRESENTACIONES SOCIALES DE LA COMIDA CALLEJERA: EL CASO DEL TIANGUIS DE OZUMBA DE ALZATE ESTADO DE MÉXICO ORIENTE.

DIRECTOR DE TESIS:

DR. EN C.S.C. CASAS PATIÑO DONOVAN

COMITÉ TUTORIAL:

DRA. EN C.S.C. ALEJANDRA RODRÍGUEZ TORRES
MTRA. EN S. F. Y C. SÁNCHEZ REPIZO YURIDIA

ÍNDICE

CARTA DE LIBERACIÓN DE TUTORES 4
1. INTRODUCCIÓN 5
2. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN 8
3. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN 11
4. JUSTIFICACIÓN 11
5. OBJETIVOS 13
5.1 Objetivo General 13
5.2 Objetivos Específicos 14
6 MARCO TEÓRICO 14
6.1 Teoría de las Representaciones sociales 14
7. MARCO CONCEPTUAL 23
7.1 Representaciones Sociales 23
7.2 Tianguis 23
7.3 Alimentos callejeros 25
7.4 Alimentos callejeros y sus normas 25
7.5 Alimentos callejeros y su mal manejo 28
7.6 Antropología de los alimentos 29
7.7 Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) 30
7.8 Enfermedades zoonóticas 30
7.9 Epidemiología 34
7.10 Epidemiología en torno a mal manejo de alimentos 34
7.11 Higiene de los alimentos 35
7.12 Inocuidad de los alimentos 35
7.13 Prevalencia de Enfermedades Gastrointestinales Transmitidas por los Alimentos en el Estado de México 35
8. MARCO CONTEXTUAL 37
9. ESTADO DEL ARTE 40
10. METODOLOGÍA 49
10.1 Naturaleza de la Investigación 49
10.2 Universo de Trabajo y Muestra 49
10.3 Contexto del Estudio 50
10.4 Técnica de Recolección de la Información 51
10.5 Proceso de Recolección de Información 51
10.5.1 Mapeo del Espacio 52
10.5.2 Guía de observación (Anexo 1) 56

10.5.3 Guía de entrevista (Anexo 2) 57
10.5.3.1 Categorías Analíticas 58
10.6 VALIDEZ TOTAL DE UN INSTRUMENTO 59
10.6.1 Validez de Contenido 59
10.6.2 Validez de Constructo 59
10.6.3 Validez de Criterio 60
11.RESULTADOS 60
11.1 Artículos en revistas indexadas 60
11.2 Artículos en revistas 61
11.3 Estancia de investigación 62
11.4 Capítulos de Libro 63
11.5 Eventos científicos y académicos 65
12. CONCLUSIONES GENERALES 72
13. APORTES A LA SOCIÓLOGA 73
14. ANEXOS 74
14.1 CONSENTIMIENTOS INFORMADOS 74
14.1.1 Consentimiento informado para consumidores de Alimentos en el Tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México 74
14.1.2 Consentimiento informado para comerciantes de Alimentos en el Tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México 75
14.1.3 Consentimiento informado para autoridades sanitarias de alimentos en el Tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México 76
15. GUION DE OBSERVACIÓN 77
16. GUÍA DE ENTREVISTA DE CAMPO 78
16.1 Guía de entrevista de campo del consumidor 78
16.2 Guía de entrevista de campo para comerciante 79
16.3 Guía de entrevista de campo para autoridades 80
17. PROPUESTA PARA EL MUNICIPIO DE OZUMBA 82
18. REFERENCIAS 87

1. INTRODUCCIÓN

La Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 proclamó que "Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación" (OMS, 2023). Posteriormente, en la década de 1970, surgió el concepto de Seguridad Alimentaria, el cual se basa en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional.

En los años 1980, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico, y en la década de 1990, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, reafirmando así la Seguridad Alimentaria como un derecho humano. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, 2022), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria "a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana".

En ese sentido, México cuenta con diversas normas y regulaciones que rigen la producción, distribución, etiquetado y comercialización de alimentos. Estas normativas son emitidas por instituciones como la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER,2024), la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS, 2024) y la Secretaría de Economía, 2024, entre otras. A pesar de ello, las prácticas inadecuadas de manipulación de alimentos y la falta de conocimiento sobre la higiene de estos entre los manipuladores de alimentos se han implicado como un vehículo de transferencia de patógenos alimentarios que causan brotes de enfermedades (Núñez *et al.,* 2023). Según el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, México registró 3 millones 457 mil 964 casos de enfermedades infecciones intestinales en 2022, con más de 23 mil casos por intoxicación alimentaria bacteriana, más del 70% de los casos de ETA se

originan debido a una manipulación inadecuada de los alimentos, sobre todo en espacios abiertos y concurridos como lo son los tianguis.[1]

En el Estado de México la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco, 2023) tiene registrados 650 tianguis, aunque, no existe un registro oficial de los tianguis existentes, dentro de este estado se encuentra uno de los tianguis más importantes de la región. Por lo tanto, el objeto de estudio se anclará en el municipio de Ozumba de Alzate, este municipio es uno de los 125 municipios del Estado de México, el cual colinda al noreste con Ayapango de Gabriel Ramos Millán y con Amecameca de Juárez; al este con Atlautla de Victoria; al oeste con Tepetlixpa y con Juchitepec de Mariano Rivapalacio; y al sur con el Estado de Morelos (Corona de la Peña *et al*., 2018). Dentro de este municipio, se encuentra un tianguis muy antiguo, conocido históricamente por los habitantes de la zona oriente y sus alrededores como tianguis tradicional de Ozumba de Alzate. Para los pobladores de este lugar el martes es un día importante, ya que la actividad comienza desde las cuatro de la mañana, los comerciantes llegan para acomodar sus puestos sobre la calle principal (y las callecitas angostas y aledañas); a las 6 empieza a llegar la gente y el transcurso de la mañana es el más activo para los comerciantes. El tianguis es considerado por diversos investigadores como el más grande y diverso de todo el oriente del Estado de México. Existen registros de su existencia desde el siglo XVII y sus puestos se pueden encontrar a lo largo de las calles, donde se abastecen los mercados de la Ciudad de México y muchos de sus restaurantes (Localmx, 2019).

El tianguis es conocido por su variedad de venta de comidas, cabe recalcar que en estos espacios los alimentos pueden ser elaborados bajo nula vigilancia sanitaria, lo que aumenta el riesgo de contraer enfermedades de transmisión alimentaria (ETA). Otro riesgo, es que existen muchas limitaciones en puestos callejeros, como: la falta de un lugar para el lavado de manos, trastes usados por clientela y cocinero, no hay cierre del local, lo que ocasiona contaminación ambiental, además, no existe una refrigeración adecuada para los alimentos (Fernández, 2021). Aunque, la venta

[1] Se distingue el “mercado” como un espacio fijo para los intercambios; mientras que al tianguis como un espacio movible para ello (Menegus, 2015).

y el consumo de alimentos en el tianguis puede enfrentar riesgos para la salud de los consumidores, la vida en el tianguis prosigue sin vigilancia certera en la manipulación, venta y comercio de alimentos.

Esta investigación se enmarca en la sociología de la salud porque desde este enfoque permite comprender cómo las prácticas alimentarias, las percepciones de riesgo y las formas de consumo se construyen socialmente y repercuten en la salud colectiva. A través de esta perspectiva, fue posible analizar no sólo la dimensión sanitaria de la comida callejera, sino también los significados culturales, económicos y simbólicos que la comunidad atribuye a estos alimentos. La sociología de la salud ofreció así un marco para vincular las condiciones sociales con los comportamientos alimentarios y los riesgos percibidos, revelando cómo las relaciones sociales, el contexto económico y la tradición influyen en la manera en que comerciantes, comensales y autoridades entienden y gestionan la inocuidad en este espacio popular.

Nuestra teoría con la cual pretendemos acercarnos a la realidad será las Representaciones Sociales (RS), estas se definen como conjuntos estructurados de ideas, opiniones, conocimientos y creencias compartidas por un grupo social en relación con objetos sociales específicos (Moscovici, 2008; Rateau, Moliner, Guimelli y Abric, 2011; Keczer, File, Orosz y Zimbardo, 2016). Estas representaciones no solo reflejan el conocimiento colectivo, sino que también constituyen lo que las personas piensan que saben y están persuadidas de saber acerca de los objetos, situaciones y grupos particulares (Abric, 1996; Bonetto, Girandola y Lo Monaco, 2018), bajo esta teoría, se puede llevar a cabo un análisis detallado del manejo de alimentos en los tianguis y su cotidianidad.

Las RS también hacen referencia a los estudios cognitivos y emocionales que ocurren en las interacciones sociales y su impacto en la formación de las actitudes y valores, se refieren a las actividades mentales que permiten a las personas procesar, almacenar y utilizar la información que perciben dentro del entorno social. Así mismo el lenguaje es relevante pues lenguaje puede ser utilizado para perpetuar o cambiar las relaciones de poder en una sociedad determinada es interesante

como las RS se construyen por medio de las comunicaciones y se trasmiten por medio del lenguaje y esto se da por la interacción de los individuos. Para realizar la construcción de las representaciones sociales se basa principalmente en el entorno en el que se encuentra, por ejemplo, la cultura, la sociedad e interacciones que se presentan con los individuos (Fairclough, 1995).

La interacción social también implica la negociación de significados y la construcción de acuerdos y consensos en la interpretación de eventos y fenómenos sociales, por ello, es importante la comunicación, ya que es un punto clave para la formación y construcción de representaciones sociales, se debe de tomar en cuenta que la cultura proporciona significados compartidos que influyen en la interpretación y la comprensión de los eventos sociales (Flores *et al*., 2019).

Por lo tanto, explorar y comprender diferentes percepciones es esencial para desarrollar políticas y prácticas que aborden las preocupaciones del consumidor y fomenten la confianza en la calidad y seguridad de los alimentos consumidos. Por lo tanto, el objetivo de este trabajo fué explorar las representaciones sociales en torno al manejo de alimentos, examinando cómo estas percepciones impactan en la confianza del consumidor y en la toma de decisiones relacionadas con la compra y el consumo de productos alimenticios.

2. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

En mis recorridos constantes por el tianguis de Ozumba de Alzate identifiqué diversas problemáticas relacionadas con la higiene en los puestos de comida. Muchos de ellos se ubican debajo de alcantarillas o coladeras, una situación que suele pasar desapercibida debido al peso cultural que tiene la comida callejera y a la normalización que la comunidad ha construido alrededor de su consumo. Sin embargo, estas condiciones representan un riesgo que pocas veces se dimensiona como un problema de salud pública.

En la mayoría de los puestos no se aplican medidas básicas de higiene, no se utilizan redes para el cabello, no se realiza un adecuado lavado de verduras, no se

cuenta con botes para los desechos orgánicos y, en general, la infraestructura es insuficiente. Esto lleva a cuestionarnos si los alimentos vendidos en la vía pública son realmente seguros para el consumo. A pesar de esta situación, es importante reconocer que el manejo inadecuado de los alimentos se relaciona directamente con la presencia de patógenos que pueden ocasionar brotes de enfermedades intestinales, riesgo que se incrementa por la falta de conocimiento sobre prácticas adecuadas de manipulación.

Durante mis observaciones también noté que no existe una supervisión sanitaria efectiva. No hay personal encargado de vigilar el cumplimiento de medidas de higiene; la única visita frecuente a los puestos es para el cobro de piso, dejando de lado la responsabilidad de garantizar la salud de los consumidores. Esta ausencia de regulación se suma a una preocupación creciente; la manipulación inadecuada de alimentos y el desconocimiento sobre prácticas de higiene, factores que convierten a los manipuladores en posibles transmisores de patógenos, como señalan Núñez y colaboradores (2022).

Ante este panorama, es necesario analizar los alimentos consumidos en la vía pública, comúnmente conocidos como comida callejera. Al estar insertos en la economía informal, estos alimentos siguen rutas de manejo, preparación y venta que, en muchos casos, carecen de condiciones de inocuidad e higiene. Todo ello configura un problema relevante de salud pública que requiere atención y estrategias específicas para reducir los riesgos asociados.

En la siguiente tabla se presenta la estadística de morbilidad reportada por el Gobierno del Estado de México, la cual corresponde a un nivel estatal, debido a la ausencia de registros epidemiológicos sistematizados a escala local. No obstante, esta información constituye una referencia válida y contextual que permite identificar la diversidad de enfermedades transmitidas por los alimentos y la magnitud de los casos registrados en la entidad, funcionando como una pauta analítica para comprender el problema de salud pública en el ámbito regional (Secretaría de Salud, 2022).

Enfermedades	Total de Casos Encontrados	Transmisión
Brucelosis	1, 243	Se transmite a través del consumo de alimentos contaminados, como leche y quesos no pasteurizados.
Enteritis debida a rotavirus	799	Se transmite por la ingestión de alimentos contaminados, como mariscos, ensaladas o hielo.
Intoxicación alimentaria bacteriana	23 439	Es causada por la ingestión de alimentos contaminados con bacterias patógenas. Estas bacterias pueden proliferar en alimentos mal manipulados, mal cocidos o almacenados incorrectamente.
Salmonelosis	45 920	Es causada por huevos, carnes crudas y productos lácteos de queso no pasteurizados.
Shigelosis	2 519	La principal vía de transmisión alimentaria son las frutas y verduras consumidas crudas en alimentos preparados listos para su consumo.

Fuente: Propia con Información de SUIVE/DGE/Secretaría de Salud/Estados Unidos Mexicanos, 2022.

Las enfermedades antes mencionadas reflejan casos originados por las prácticas inadecuadas de manipulación de alimentos y la falta de conocimiento sobre higiene alimentaria entre los manipuladores, ya que se ha identificado como factores que facilitan la transferencia de patógenos. Esta situación nos lleva a reflexionar sobre la importancia de la vigilancia sanitaria (Núñez *et al*.,2022).

Existen muchos factores que pueden influir en las ETA, entre ellos encontramos, la refrigeración inadecuada, la falta de higiene personal, uso de agua no potable,

almacenamiento inadecuado, el manejo de los alimentos con alguna enfermedad, contaminaciones cruzadas, entre otras. Es importante mantener los alimentos perecederos a temperaturas adecuadas, ya que si se tiene una refrigeración insuficiente puede estimular el crecimiento de patógenos y microorganismos perjudiciales, haciendo que el producto no sea comestible (Scharff, 2012).

Existe una red de relaciones de prácticas culturales muy acentuadas en torno a la comida callejera, donde se perciben tres actores bien definidos; *el comerciante, comensal, autoridad que reglamenta y supervisa la venta*, es así como el escenario en relación con estos alimentos y su manejo es parte de una red social, donde intervienen las relaciones consensuadas en torno a los alimentos, por lo cual el adentrarse a esta problemática en salud pública desde una teoría social nos brinda herramientas para poder proponer acciones en beneficio de la sociedad.

3. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

Basándonos en la información previamente expuesta, surgió la siguiente pregunta de investigación:

¿Cuáles son las representaciones sociales de la comida callejera en el tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México en comerciantes, comensales y autoridades?

4. JUSTIFICACIÓN

Las RS son construcciones simbólicas compartidas por un grupo social que orientan y regulan las percepciones, actitudes, sistemas de signos, significados emocionalmente cargados y comportamientos colectivos frente a determinados escenarios sociales. Dichos escenarios no son estáticos, sino que se configuran y reconfiguran de manera dinámica a través del intercambio continuo de prácticas culturales, discursos y experiencias cotidianas. El acercarnos a un objeto de estudio que es la comida callejera en torno a estas RS, es adentrarnos a un mundo que resignifica el valor de un producto como el alimentó en una construcción social que muestra diferentes elementos que se insertan a fenomenológicos de la comida, donde la salud pública debería estar presente probablemente como regulador con experticia para orientar y capacitar a los tres actores el vendedor, comprador,

autoridad que reglamenta y supervisa la venta, en torno al manejo, consumo y regulación de la venta de los alimentos callejeros.

Muchas personas consideran los alimentos callejeros como la mejor opción para comer fuera de casa debido a su accesibilidad, especialmente en los tianguis tradicionales donde se concentra una gran cantidad de vendedores de este tipo de comida. Estos alimentos suelen ser rápidos de adquirir y relativamente económicos, lo que los hace atractivos para quienes buscan una comida rápida y asequible. Sin embargo, existen preocupaciones legítimas sobre la higiene y la seguridad de los alimentos callejeros. Algunas personas desconfían de la limpieza de los puestos de comida ambulantes, de la calidad del agua utilizada para lavar los ingredientes y los utensilios, así como de la adecuada refrigeración de los alimentos. Estas deficiencias pueden aumentar el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que plantea serios problemas de salud (Sani & Siow, 2014).

Los alimentos callejeros son una parte esencial de la cultura culinaria en muchas sociedades, apreciados por su autenticidad y sabor distintivo, y transmiten tradiciones culinarias a través de generaciones. Reflejan la diversidad cultural y étnica de una región, convirtiéndo en una atracción turística y una experiencia gastronómica única. La percepción de la seguridad de estos alimentos puede estar influenciada por la regulación gubernamental y los controles de calidad. En algunas áreas, los vendedores ambulantes siguen normativas estrictas de salud e higiene, lo que genera confianza en la calidad de los alimentos. Sin embargo, en otras regiones, la falta de regulación puede causar preocupaciones sobre la seguridad alimentaria. Además, las experiencias individuales también influyen en las percepciones sociales de los alimentos callejeros. Quienes han disfrutado de comidas callejeras sin problemas de salud suelen tener una visión más positiva, mientras que aquellos que han experimentado enfermedades relacionadas con estos alimentos tienden a ser más cautelosos o negativos hacia esta forma de alimentación (Nagy & Klein, 2019).

Esta investigación se centró en el Estado de México, una región con alta densidad poblacional y diversidad cultural, específicamente en el tianguis de Ozumba de Alzate, lo que permitió un análisis profundo y detallado de las prácticas y de la percepción en un contexto claramente definido. Este enfoque permitió obtener datos precisos y relevantes sobre la cultura y prácticas alimentarias locales. Ozumba de Alzate, al ser una región con una rica diversidad cultural y social, me otorgó una oportunidad única para estudiar cómo estas variaciones afectan las percepciones y prácticas relacionadas con la comida callejera. Este aspecto enriqueció la investigación al proporcionar una visión amplia de cómo diferentes grupos culturales interactúan y se relacionan con la comida callejera.

Este estudio fue directamente aplicable para el desarrollo de políticas locales y programas educativos específicos para el área. Al entender las representaciones sociales y prácticas alimentarias en Ozumba de Alzate, las autoridades pueden diseñar intervenciones más efectivas para mejorar la inocuidad alimentaria. Así mismo este estudio nos permitió identificar problemas específicos relacionados con la higiene y la inocuidad en el tianguis, lo que puede llevar a la implementación de soluciones prácticas y orientadas a la comunidad. Esto es crucial para mejorar la salud pública y la confianza de los consumidores en los alimentos callejeros.

5. OBJETIVOS

5.1 Objetivo General

Analizar las representaciones sociales de la comida callejera de los comensales, vendedores y autoridades y su relación respecto a la inocuidad y cultura alimentaria en el contexto cultural- tradicional y de salud del tianguis de Ozumba.

5.2 Objetivos Específicos

1.- Describir el contenido de las representaciones sociales a partir de las categorías que la integran para cada uno de los grupos.

2.- Identificar las relaciones respecto a la inocuidad de los alimentos con las dimensiones de las representaciones sociales.

3.- Explicar las interacciones entre los saberes populares y los discursos institucionales sobre salud e higiene.

6 MARCO TEÓRICO

6.1 Teoría de las Representaciones sociales

Para comprender el origen de las representaciones sociales, es esencial comenzar con el sociólogo francés Émile Durkheim. Durante su trayectoria por diversas escuelas e institutos de psicología, Durkheim tuvo un encuentro significativo con Wilhelm Wundt en su instituto de psicología experimental. Atraído por las publicaciones y la rigurosa metodología de Wundt, Durkheim desarrolló en 1895 diferencias fundamentales entre las representaciones individuales y las representaciones colectivas. Definió la conciencia colectiva como la trascendencia de la fuerza coactiva que se percibe en productos culturales como mitos, religión y creencias. Además, delineó la psicología social como el estudio de fenómenos que conciernen principalmente al colectivo, subrayando la imposibilidad de reducir estos fenómenos al nivel individual.

En 1961, Serge Moscovici retomó estos fundamentos y desarrolló el concepto de "representación social". Definió este concepto como una modalidad particular de conocimiento cuya función es elaborar comportamientos y facilitar la comunicación entre individuos. La teoría de las representaciones sociales se centra en cómo las sociedades construyen, comparten y mantienen conocimientos y creencias colectivas sobre el mundo que las rodea. Inspirado por Durkheim, Moscovici propuso que las representaciones sociales cumplan una función práctica en la vida diaria, promoviendo la comprensión mutua dentro de un grupo.

Posteriormente, estudiosos como Denise Jodelet y Robert Farr comenzaron a refinar y actualizar las definiciones de la teoría de las representaciones sociales. Enfocándose en los procesos generativos y funcionales del saber, abordando el pensamiento social y los sistemas cognoscitivos con su propia lógica y lenguaje. Estos sistemas permiten orientar el mundo material-social y facilitan la

comunicación e intercambio social, clasificando los aspectos del mundo tanto a nivel individual como grupal.

María Banchs, otra investigadora destacada, enfatizó a las representaciones sociales tanto como contenido como proceso. También resaltó cómo estas representaciones, formadas en el intercambio de ideas entre individuos, se expresan en el lenguaje cotidiano propio de cada grupo social.

Este enfoque integral permite comprender cómo los individuos y grupos interpretan y se relacionan con el mundo social que los rodea y cómo, a su vez, estas interpretaciones influyen en sus interacciones y comportamientos.

El concepto de Representaciones Sociales aparece por primera vez en la obra de Moscovici en el año 1961, donde explica:

“La representación social es una modalidad particular del conocimiento, cuya función es la elaboración de los comportamientos y la comunicación entre los individuos. La representación es un corpus organizado de conocimientos y una de las actividades psíquicas, gracias a las escuelas, los hombres hacen intangible la realidad física y social, se integran en un grupo o una relación cotidiana de intercambios, liberan 16 los poderes de su imaginación.” (Moscovici, 1979; citado en Mora, 2002).

Este concepto tiene aspectos claves de las representaciones sociales:

El primero se basa en que las representaciones sociales son una forma específica de conocimiento que permite a los individuos entender y comunicarse sobre el mundo. El segundo nos habla sobre los tipos de conocimiento que ayuda a las personas a formar comportamientos y facilitar la comunicación entre ellas, creando un marco compartido de referencia. A diferencia de una mera colección de ideas dispersas, las representaciones sociales constituyen un sistema estructurado de conocimientos que les otorga coherencia y utilidad para interpretar la realidad.

Además, las representaciones sociales son un proceso mental activo, no sólo una acumulación pasiva de información. Esto Implica a la imaginación y la creatividad de los individuos para dar sentido a su entorno. A través de estas representaciones,

los individuos pueden concretar y entender mejor el mundo físico y social que los rodea, lo cual facilita su integración en grupos y relaciones sociales. Sin embargo, este conocimiento no solo se basa en datos concretos, sino que también permite a las personas usar su imaginación para interpretar y transformar su realidad.

Por otro lado, tenemos a Denise Jodelet (1984), es una de las figuras más destacadas en el campo de las representaciones sociales, continuando y expandiendo el trabajo de Serge Moscovici. Su interpretación de las representaciones sociales pone un fuerte énfasis en el carácter práctico de estas, es decir, cómo las personas usan y aplican las representaciones en su vida cotidiana. Para Jodelet, las representaciones sociales no solo son sistemas de conocimiento, sino también formas de pensamiento colectivo que permiten a las personas comprender, comunicarse y actuar en su entorno social.

Jodelet, define a las representaciones sociales como:

“Una forma de conocimiento práctico que permite a las personas dar sentido a su entorno y a las interacciones sociales. Estas representaciones no solo reflejan la realidad, sino que también la construyen y transforman mediante el intercambio social” (Jodelet, 1986).

Ella subraya que las representaciones sociales abarcan tanto el contenido (lo que se sabe y cómo se interpreta) como el proceso (cómo se forma y se comunica este conocimiento). Esto incluye la manera en que las creencias y los conocimientos se difunden y se integran en la vida cotidiana. Las ideas de Jodelet sobre las representaciones sociales han influido en una amplia gama de campos, incluyendo la educación, la salud, la comunicación y las políticas públicas. Su trabajo destaca la importancia de considerar cómo las representaciones sociales afectan las prácticas y las interacciones en la vida diaria, y cómo estas representaciones pueden ser utilizadas para promover el cambio social positivo.

Otro de los principales teóricos de las representaciones sociales es Jean-Claude Abric (2004) ya que él interpreta a las representaciones sociales como sistemas organizados de conocimientos y creencias compartidos por un grupo social. Para

Abric, estas representaciones son estructuras dinámicas que no solo reflejan la realidad, sino que también influyen activamente en ella.

De acuerdo con Abric las representaciones sociales abarcan diversos significados y nociones sobre un "objeto", basadas en una relación estímulo-respuesta, pero de manera independiente. Esto significa que pueden considerarse tanto una teoría general como específica, al integrar conceptos como actitud, opinión, identidad, imagen, estereotipos, creencias, símbolos, emociones y reflexiones, entre otros (Abric, 2004).

Abric (1994) destaca que las representaciones sociales cumplen diversas funciones las cuales se mencionan a continuación:

1. **Función de conocimiento:** Facilita la comprensión y explicación de la realidad. A través de las representaciones, los actores sociales adquieren nuevos conocimientos y los integran de manera coherente con sus esquemas cognitivos y valores, haciéndolos asimilables y comprensibles.

2. **Función identitaria**: Contribuyen a definir la identidad y preservar la singularidad de los grupos. Las representaciones ubican a los individuos y grupos dentro del contexto social, ayudando a construir una identidad social y personal gratificante, compatible con el sistema de normas y valores determinados por la sociedad y la historia.

3. **Función de orientación:** Guían comportamientos y prácticas, interviniendo en la definición de los objetivos en una situación determinada. Determinan de antemano el tipo de relaciones adecuadas para el individuo, permitiendo anticipar y crear expectativas que influyen en la acción sobre la realidad.

4. **Función justificadora:** Sirven para justificar comportamientos o posturas, proporcionando explicaciones sobre las acciones o decisiones tomadas por los participantes en una situación específica.

Es indispensable incluir dos funciones más que tienen relación con las cuatro primeras.

1.**Función sustitutiva:** Las representaciones funcionan como imágenes que sustituyen la realidad a la que se refiere, y al mismo tiempo, participan en la construcción del conocimiento sobre esa realidad.

2. **Función icónico-simbólica**: Permiten representar un fenómeno, objeto o hecho de la realidad social mediante imágenes o símbolos que reemplazan esa realidad.

La aportación de Jean-Claude Abric es especialmente valiosa para la investigación sobre las representaciones sociales de la comida callejera en el Tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México Oriente, debido a su enfoque estructural sobre las representaciones sociales. Abric propone una distinción entre el núcleo central y los elementos periféricos de las representaciones, lo cual resulta fundamental para estudiar cómo la comida callejera es percibida y valorada en este contexto específico.

El núcleo central, conformado por los elementos más estables, normativos y socialmente compartidos, permite identificar los valores y creencias profundas que estructuran, orientan y legitiman las prácticas de preparación y consumo de alimentos en este tianguis, entre las cuales destacan la tradición, la identidad local y el sentido de comunidad. Por otro lado, los elementos periféricos permiten entender las adaptaciones y variaciones que la comida callejera experimenta en función de las circunstancias económicas, sociales y culturales del lugar.

Este enfoque también facilita el análisis de cómo las representaciones de la comida callejera actúan en las dimensiones identitarias y de pertenencia, definiendo no solo el papel de los vendedores y consumidores dentro del tianguis, sino también su relación con la cultura local. Además, permite explorar cómo se justifican las prácticas alimentarias y las formas en que estas representaciones guían comportamientos y decisiones en el contexto social del mercado.

Sin embargo, la teoría de Abric permite un análisis profundo y estructurado, revelando tanto los aspectos tradicionales e identitarios de la comida callejera en Ozumba, como las dinámicas de cambio y adaptación que le otorgan su particular relevancia en la vida cotidiana de la región.

La teoría de las representaciones sociales resulta especialmente útil para comprender la dinámica cultural y simbólica de la comida callejera en el tianguis de Ozumba. En este estudio se retoma también el enfoque procesual propuesto por Denise Jodelet, quien enfatiza la importancia de analizar los discursos, las imágenes, los significados y las producciones simbólicas para explicar cómo las personas construyen sentido social. Desde esta perspectiva, los sujetos no son simples receptores de información, sino productores activos de significados que se generan en un contexto histórico, sociocultural y comunicativo específico.

El análisis de la comida callejera en el tianguis de Ozumba adquiere mayor profundidad cuando se aborda desde las representaciones sociales, debido a que este marco teórico permite identificar cómo los actores construyen significados, prácticas y valoraciones en torno a los alimentos que circulan en este espacio tradicional. Las aportaciones de Jodelet (2002, 2018) resultan centrales para comprender la articulación entre cultura, saberes cotidianos e identidad comunitaria.

Las representaciones sociales en el ámbito de la cultura (2002), Jodelet sostiene que las representaciones sociales son formas de conocimiento culturalmente situadas que permiten a los individuos interpretar su entorno y actuar dentro de él. No se trata de percepciones aisladas, sino de sistemas simbólicos compartidos que se reproducen y transforman en la vida cotidiana. En el caso del tianguis de Ozumba, esto implica que elementos como el sabor, la calidad, la tradición, la higiene o la identidad asociada a la comida callejera no constituyen experiencias individuales, sino construcciones colectivas configuradas a lo largo del tiempo.

El tianguis funciona como un dispositivo cultural donde se actualizan saberes culinarios heredados, circulan discursos sobre lo “típico” o “auténtico” y se socializan normas sobre lo que se considera comida “buena”, “casera” o “del pueblo”. En su obra de 2018, Jodelet profundiza este enfoque al introducir la noción de fenómenos representativos, es decir, las manifestaciones concretas mediante las cuales las personas construyen sentido sobre su mundo social. Este enfoque permite observar no solo lo que la gente piensa, sino también cómo lo expresa en su práctica cotidiana.

En el tianguis de Ozumba, estos fenómenos representativos se observan en diversas dimensiones: las narrativas de los comensales que califican la comida como tradicional o casera; los gestos y técnicas de los vendedores que reproducen saberes transmitidos por generaciones; prácticas ritualizadas como asistir al tianguis en días específicos o comprar siempre en el mismo puesto; y las significaciones sobre la higiene o la frescura, basadas más en la confianza y la experiencia que en criterios institucionales.

Desde esta perspectiva, la comida callejera se convierte en un objeto social cargado de significados, articulado con la tradición local, la identidad comunitaria y el sentido de pertenencia. Como señala Jodelet (2002), la cultura proporciona las racionalidades locales con las que las personas interpretan su mundo. Así, aunque existan discursos institucionales sobre riesgos o inocuidad, la comunidad del tianguis construye su propia interpretación de la seguridad alimentaria basada en la confianza, la frescura percibida, la tradición culinaria y la legitimidad histórica del espacio.

En su obra de 2018, Jodelet también resalta que las representaciones sociales participan en la construcción de identidad, especialmente frente a procesos globalizadores. En este sentido, el tianguis opera como un espacio de resistencia cultural donde la comida reafirma la identidad local y resguarda la memoria colectiva. Los platillos tradicionales, los ingredientes locales y las prácticas de preparación preservan formas de identidad comunitaria ante las transformaciones contemporáneas.

La autora enfatiza además el aporte del enfoque latinoamericano, que sitúa las representaciones en contextos comunitarios y populares. Esto resulta particularmente pertinente para el análisis del tianguis de Ozumba, un espacio donde la vida comunitaria, las redes sociales y las experiencias compartidas permiten comprender los significados que se construyen en torno a los alimentos.

Integrando ambas lecturas, las representaciones sociales permiten entender la comida callejera del tianguis de Ozumba como un fenómeno cultural, simbólico e identitario que emerge de la experiencia colectiva, los saberes tradicionales y las

prácticas comunitarias, y que se expresa en discursos, rituales y gestos culinarios. Aun frente a los discursos institucionales sobre riesgos sanitarios, estos significados locales legitiman y sostienen su presencia en la vida cotidiana.

La perspectiva socio-genética, desarrollada por Kalampalikis y Apostolidis (2016), complementa este análisis al proponer que las representaciones sociales deben comprenderse en su génesis histórica, cultural y comunicativa. Las representaciones no son ideas estáticas, sino formas de pensamiento social ancladas en la experiencia cotidiana y en constante transformación (Jodelet, 2015). Desde esta perspectiva, la comida callejera del tianguis constituye un objeto privilegiado de análisis, pues articula tradición local y discursos modernos sobre salud, higiene e inocuidad.

Kalampalikis y Apostolidis (2016) señalan que los objetos de estudio en la TRS suelen ser “objetos tensionados”, fenómenos donde confluyen valores sociales en conflicto. En Ozumba, la comida callejera cumple precisamente esta función. Para la comunidad, los alimentos representan identidad, tradición y vínculos familiares; para los discursos sanitarios, pueden significar riesgos potenciales. Esta tensión constituye el núcleo de las representaciones sobre la inocuidad alimentaria en el tianguis.

Asimismo, la perspectiva socio-genética destaca que las representaciones se conforman en la interacción entre saberes populares y discursos institucionales. En Ozumba, los vendedores se basan en conocimientos prácticos aprendidos en el ámbito familiar, mientras que las autoridades utilizan criterios técnicos vinculados a regulaciones sanitarias. Estas diferencias producen representaciones divergentes sobre lo que significa “comida segura”. La higiene se traduce en símbolos de confianza para la comunidad, mientras que para las instituciones representa el cumplimiento de normas específicas.

Las prácticas culturales del tianguis son prácticas significantes que sostienen la identidad local (Jodelet, 2015). A la vez, estas prácticas se adaptan a nuevas demandas sanitarias o económicas, evidenciando que las representaciones

evolucionan conforme cambian los hábitos de consumo o las experiencias de enfermedad.

En conjunto, la perspectiva socio-genética permite comprender la comida callejera como un entramado donde convergen cultura, identidad, tradición, prácticas higiénicas y políticas públicas. La inocuidad no puede analizarse únicamente desde criterios técnicos, sino también desde los significados sociales y culturales que orientan las prácticas culinarias y las decisiones de consumo.

Por último, la teoría del sentido común de Rateau y Lo Monaco (2013) amplía esta comprensión al señalar que las personas interpretan su entorno a partir de conocimientos cotidianos, creencias compartidas y experiencias socialmente construidas. Estos marcos de conocimiento cotidiano otorgan estabilidad a la vida diaria y orientan las prácticas en contextos diversos. En el tianguis de Ozumba, los comensales perciben la comida como accesible y confiable; los vendedores legitiman sus prácticas desde la tradición; y las autoridades interpretan el fenómeno desde marcos institucionales de riesgo sanitario.

La realidad cotidiana no se percibe de manera objetiva, sino que se reconstruye socialmente. En Ozumba, la confianza en el vendedor, la frescura visual, la tradición culinaria y la historia del tianguis operan como criterios que legitiman la comida callejera. Creencias como “lo recién hecho es seguro” o “la sazón tradicional garantiza calidad” conforman el núcleo de las representaciones locales. Estas representaciones cumplen funciones prácticas, identitarias y justificadoras, explicando la persistencia de la comida callejera aun ante discursos institucionales que señalan riesgos.

En conjunto, la teoría del sentido común permite comprender que las representaciones sociales en torno a la comida callejera surgen de saberes populares, prácticas compartidas, valores culturales e interacciones comunitarias. Estos elementos orientan las decisiones de consumo, legitiman las prácticas locales y explican la centralidad de la comida callejera en la vida social del tianguis de Ozumba.

7. MARCO CONCEPTUAL

7.1 Representaciones Sociales

De acuerdo con Moscovici (1961) refiere que las RS resultan de un proceso activo entre individuos pensantes que construyen un universo mental a través de imágenes, sistemas de referencia, categorías que permiten construir significados colectivos sobre ciertos hechos y en última instancia, teorías explicativas de la realidad. Las RS permiten interpretar y clasificar los fenómenos partiendo de significados compartidos en ciertos contextos sociales (Giménez, 1997).

7.2 Tianguis

Un tianguis funciona como una estructura temporal y comunitaria: se instala en días determinados en espacios públicos como calles o plazas, con puestos autoconstruidos. Más allá de su función comercial, representa un espacio de producción social del territorio, donde se entrelazan la historia colectiva, la identidad cultural, la solidaridad comunitaria y formas simbólicas de intercambio como el trueque. Su organización refleja prácticas milenarias, y su persistencia en la modernidad evidencia su importancia como elemento vivo de la cultura local (Gobierno de México, 2024).

Los tianguis, cuyo origen se remonta al tianquiztli mesoamericano, continúan siendo espacios fundamentales para comprender la vida social contemporánea en México. Aunque operan como puestos temporales de organización aparentemente informal, estudios recientes muestran que estos espacios constituyen estructuras sociales complejas, sostenidas por prácticas tradicionales, imaginarios colectivos y dinámicas comunitarias que se han mantenido a lo largo del tiempo (Seve *et al.,* 2022).

Desde una perspectiva cultural, los tianguis funcionan como escenarios de intercambio que reproducen saberes ancestrales y vínculos comunitarios. La interacción entre productores, comerciantes y consumidores crea un entramado social donde circulan no sólo bienes, sino también normas, valores e identidades locales. Por otro lado, los tianguis representan una continuidad viva de prácticas

prehispánicas adaptadas a contextos urbanos contemporáneos, conservando su papel como lugares de encuentro y cohesión social (Roa, 2025)

En el plano simbólico, investigaciones como la de Arellanes-Cancino y Kieffer (2022) muestran que el tianguis debe entenderse como un espacio “vivido”, es decir, un territorio cargado de significados subjetivos vinculados a la memoria, la pertenencia y la reciprocidad. Las prácticas del trueque, la autoorganización de los puestos y las rutinas colectivas que se reproducen semanalmente configuran un espacio donde lo económico se entrelaza con lo ritual y lo afectivo. Así, el tianguis es también un símbolo de resistencia cultural frente a modelos de consumo industrializado.

Históricamente, los tianguis han actuado como estructuras resilientes capaces de transformarse sin perder su esencia. Estudios recientes sobre su evolución evidencian que estos mercados siguen siendo nodos de intercambio que se adaptan a nuevas demandas sociales sin romper sus raíces tradicionales (Mejía, 2022). Su permanencia, desde la época prehispánica hasta la actualidad urbana, confirma su rol como instituciones culturales que articulan prácticas económicas con formas locales de habitar el territorio.

La literatura sostiene que los tianguis no son únicamente espacios culturalmente densos, donde se expresan tradiciones históricas, formas simbólicas de organización y una identidad colectiva que se renueva constantemente. Su funcionamiento cotidiano revela la coexistencia de saberes comunitarios, prácticas tradicionales de intercambio y sentidos de pertenencia que siguen configurando la vida social en México.

7.3 Alimentos callejeros

Según La Organización Mundial de la Salud (OMS, 2025) define los alimentos callejeros alimentos y bebidas listos para el consumo preparados y/o vendidos por vendedores ambulantes, especialmente en las calles y otros lugares similares. En ese sentido, este estudio se enfoca en analizar los alimentos callejeros de venta y consumo que se distribuyen en el tianguis tradicional de Ozumba de Alzate, los cuales incluyen garnachas, carnitas, mariscos, barbacoa.

7.4 Alimentos callejeros y sus normas

Una Norma Oficial Mexicana de alimentos es una regulación fundamental en México que tiene como objetivo principal garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios que se producen, procesan, distribuyen y venden en el país (NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).

Normas Mundiales	Síntesis	Manejo	Cocción	Características
Código de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en la Vía Pública (Norma Regional para América Latina y el Caribe)	Tienen el objetivo de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.	1.- Evitar exposición excesiva de la carne fresca a temperatura ambiente. 2.- Cuando sea necesario proceder al deshielo de la carne en un frigorífico, por el tiempo necesario	1. Recalentar por una sola vez el alimento refrigerado por completo hasta alcanzar una temperatura mínima de 70°C, inmediatamente antes del consumo. 2.-Los emparedados (sándwichs) preparados en los puestos de venta callejera deben prepararse al	1. Los envases de alimentos en conserva no deben presentar alteraciones (corrosión, alteraciones detectables visualmente, etc.), así como el producto envasado. 2.- Evitar el contacto con las manos; realizar todas las operaciones como rebanar, cortar, picar, etc. utilizando dispositivos y/o

			momento de consumirse. 3.- Evitar toda utilización de restos de alimentos, y preparar solo aquello que se pueda vender en un día.	utensilios adecuados.
Normas Mexicanas	Síntesis	Manejo	Cocción	Características
NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	Establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.	- Los alimentos que se descongelen no deben volverse a congelar -Los productos de la pesca frescos deben recibirse a una temperatura máxima de 4°C o a una máxima de 9°C los congelados.	1.- La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos debe ser de al menos: -63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a	1.- Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, así como limpiar y desinfectar al final de la jornada. 2.- Los alimentos frescos se deben lavar individualmente. 3.- Los vegetales, frutas y sus partes se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar

			solicitud del consumidor. -68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado -Si se llegase a recalentar algún alimento preparado, debe alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C	con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio.
Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, aplicable a Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados.	Establecer los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos	Evitar exposición excesiva de la carne fresca a temperatura ambiente.	La temperatura de cocción de los productos debe ser en su centro térmico de 82° a 93°C	1.- Se debe contar con depósito de hielo, cámaras frigoríficas o almacén para producto refrigerado o congelado, según el caso. 2.- Se debe contar con almacenes específicos para: ingredientes, aditivos y material de empaque.

Estas normas son de utilidad en esta investigación porque nos permiten entender cuáles son las normas de higiene que regulan los alimentos callejeros y que se encuentran presentes en las representaciones que tienen las autoridades en torno al manejo de alimentos.

7.5 Alimentos callejeros y su mal manejo

Las prácticas inadecuadas de manipulación de alimentos y la falta de conocimiento sobre la higiene de los alimentos entre los manipuladores de alimentos se han implicado como un vehículo de transferencia de patógenos alimentarios que causan brotes de enfermedades. Son muchos los factores que pueden influir en las ETA, la falta de higiene personal, uso de agua no potable, almacenamiento inadecuado, manipuladores con alguna patología, la adición de alimentos o ingredientes crudos o aditivos contaminados en comidas que no reciban una cocción posterior, contaminación cruzada, contacto de alimentos o preparaciones con productos químicos de limpieza, uso de sobras, limpieza y desinfección de equipos y utensilios inadecuados, cocción o recalentamiento insuficientes, descongelación inadecuada, alimentos como: vegetales y frutas con limpieza y sanitización inadecuadas, conservación a temperatura ambiente o la presencia de insectos o roedores (Núñez *et al*., 2022).

7.6 Antropología de los alimentos

La alimentación y la nutrición son dos procesos distintos pero relacionados. Desde el punto de vista antropológico, la alimentación implica un conjunto de prácticas, hábitos, costumbres y conocimientos encaminados al consumo de alimentos. La antropología de la alimentación considera que un sistema alimentario se conforma de la recolección, la producción, el intercambio y el comercio, la transportación, la transformación, y la preparación de alimentos; así como del uso de técnicas de almacenamiento, conservación y fuentes de energía. Este sistema alimentario también se constituye con sistemas de valores, prácticas y costumbres dentro de un ecosistema.

El consumo de alimentos en sí mismo es también bastante complejo. El comer tiene como finalidad proporcionar la energía, los nutrientes y otros elementos (como el agua) necesarios para crecer, desarrollarse, mantener y reproducir la vida de los seres vivos. En los grupos humanos la alimentación implica además un conjunto de conocimientos y relaciones socioculturales, en el nivel individual, intrafamiliar o comunitario: gustos, estatus social, modas, mitos y placer, entre muchos más (Saucedo *et al*., 2011).

El principal objetivo es proponer elementos conceptuales para la construcción de un modelo de análisis del espacio culinario como objetivación de las cocinas a manera de espacio social relacional, sustentado en la combinación de la visión etnográfica y la teoría de los sistemas que denominamos análisis del espacio culinario con enfoque etnográfico especializado. Se afirma que alimentarse es un acto sociocultural y que son los rasgos socioculturales de una sociedad los que definen un sistema cultural alimentario llamado también cocina, que es una instancia social estructurante; y proponemos, como componente distintivo del modelo de análisis, el acercamiento etnográfico a la preparación y consumo de alimentos, por lo que una Antropología de la Alimentación estaría delimitada en interpretar los usos, funciones y significados de cocinar/comer (Saucedo *et al*., 2011). También apuntamos inicialmente una definición de cultura alimentaria para comprenderla como espacio social desde la sociología de Pierre Bourdieu.

7.7 Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud pública debido a su alta incidencia a nivel mundial, siendo definidas como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población (Fernández *et al.,* 2018).

7.8 Enfermedades zoonóticas

Una zoonosis es una enfermedad infecciosa que ha pasado de un animal a humanos. Los patógenos zoonóticos pueden ser bacterias, virus, parásitos o agentes no convencionales y propagarse a los humanos por contacto directo o a

través de los alimentos, el agua o el medio ambiente. Representan un importante problema de salud pública en todo el mundo debido a nuestra estrecha relación con los animales en el medio agrícola, la vida cotidiana (animales de compañía) y el entorno natural. Las zoonosis también pueden causar alteraciones en la producción y el comercio de productos de origen animal destinados a la alimentación y otros usos (OMS, 2024).

Bacterias				
Nombre de la Bacteria	**Manifestaciones Clínicas**	**Dx**	**Modo de Transmisión**	**Prevención**
Salmonella: causa la enfermedad de Salmonelosis gastroentérica.	Aparición brusca de fiebre, dolor abdominal, diarrea, náusea y vómitos,	Cropocultivo, PCR	La salmonelosis se contrae a través del consumo de alimentos contaminados de origen animal (principalmente huevos, carne, aves de corral y leche).	Medidas de prevención en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta la elaboración, fabricación y preparación de alimentos.
Campylobacter Jejuni: causa la enfermedad de Sindrome de Guillain Barré	Diarrea (frecuentemente sanguinolenta), dolor abdominal, fiebre, dolor de cabeza, náuseas y/o vómitos, y duran por lo general de 3 a 6 días.	Cropocultivo, PCR	La vía principal de transmisión son los alimentos, a través de la carne y los productos cárnicos poco cocidos, así como la leche sin hervir o contaminada.	El sacrificio de los animales en buenas condiciones de higiene reduce su contaminación por las heces, pero no garantiza la ausencia de Campylobacter en la carne y los productos cárnicos.

Brucella: Causa la enfermedad de Brucelosis	Comienza como una enfermedad febril aguda con signos no específicos, similares a los de la gripe, como fiebre, dolor de cabeza, malestar, dolor de espalda, mialgia y dolores generalizados.	Cultivo o serología	Puede propagarse en fomites, como los alimentos y agua.	La brucelosis en humanos generalmente se previene al controlar la infección en los animales.
Parasitarias				
Taenia Solium causa la enfermedad de cisticercosis	Dolor abdominal, pérdida del apetito, pérdida de peso y malestar estomacal.	TC, RM o ambas, y pruebas serológicas en pacientes con síntomas del sistema nervioso central. Examen microscópico de las heces en búsqueda de huevos y proglótides	Los huevos de tenia se propagan a través de los alimentos, el agua o las superficies contaminadas con heces.	Se puede prevenir cocinando cortes enteros de carne de cerdo a ≥ 63° C medida con un termómetro para alimentos colocado en la parte más gruesa de la carne y permitiendo luego que la carne repose durante 3 minutos antes de cortarla o consumirla. El cerdo molido debe cocinarse a ≥ 71° C. La carne de cerdo picada no requiere un período de reposo.

Toxoplasma Gondii: Causa la enfermedad de toxoplasmosis	Fiebre Hinchazón de los ganglios linfáticos que puede durar semanas Dolor de cabeza Dolores musculares Sarpullido en la piel	Pruebas serológicas -En presencia de compromiso del sistema nervioso central, tomografía computarizada (TC) o resonancia magnética (RM) y punción lumbar -Evaluación histopatológica de las biopsias -Ensayos basados en PCR (polymerase chain reaction) de sangre, líquido cefalorraquídeo, tejido o, durante el embarazo, líquido amniótico	La forma de transmisión al ser humano es por ingestión de carne contaminada y mal cocida, o por consumo de agua o verduras contaminadas con heces de gato y mal lavadas	La carne debe cocinarse a una temperatura de entre 73,9 y 76, 7º C.
Cryptosporidium causa la enfermedad de criptosporidiosis	La presentación suele ser súbita, con diarrea acuosa, dolor abdominal tipo cólico y, con menor frecuencia, náuseas, anorexia, fiebre y malestar general.	Enzimoinmunoensayo en busca del antígeno en las heces o sondas moleculares para detectar el DNA del parásito Examen microscópico de las heces (se requieren técnicas especiales)	La transmisión indirecta (a través del agua, los alimentos y superficies/objetos contaminados con ooquistes infecciosos).	Preparación higiénica de alimentos

Gardia causa la enfermedad de giardasis	Diarrea líquida y, a veces, con olor desagradable que puede alternar con heces blandas y grasosas Fatiga Cólicos estomacales e hinchazón Gases Náuseas Pérdida de peso	Cropocultivo, PCR	Beber agua contaminada. Consumo de alimentos contaminados	Lava todas las frutas y verduras crudas con agua segura y no contaminada. Pela la fruta antes de comerla.
Virales				
Norovirus	Diarrea, vómitos, náuseas y dolor de estómago.	Las pruebas de laboratorio pueden confirmar el diagnóstico de infección por norovirus mediante RT-PCR en una muestra de materia fecal.	Las frutas y las verduras, los mariscos y los alimentos listos para comer que han sido tocados por trabajadores infectados (ensaladas, sándwiches, hielo, galletas, frutas) o cualquier otro alimento contaminado con partículas de vómito o heces de una persona infectada.	Lavar las frutas y los vegetales y cocinar completamente las ostras y otros mariscos antes de consumirlos.
Rotavirus causa la enfermedad de gastroenteritis viral	Vómitos y diarrea líquida durante 3 a 8 días. Con frecuencia también está	El diagnóstico puede hacerse mediante PCR del antígeno del rotavirus en una muestra de heces.	Come alimentos contaminados. puede ocurrir a través de la ingestión de agua o alimentos	Lavar las frutas y los vegetales con agua purificada.

	acompañada de fiebre y dolor abdominal. Otros síntomas incluyen pérdida del apetito y deshidratación.		contaminados y el contacto con superficies u objetos contaminados	

Fuente: Propia con datos de Kasper, D. L. (2015). Harrison. Enfermedades infecciosas.

7.9 Epidemiología

La epidemiología es el estudio de la distribución y los determinantes de estados o eventos (en particular de enfermedades) relacionados con la salud y la aplicación de esos estudios al control de enfermedades y otros problemas de salud.

7.10 Epidemiología en torno a mal manejo de alimentos

La carga de enfermedades transmitidas por alimentos, es decir, estimaciones del número anual de enfermedades transmitidas por alimentos y hospitalizaciones y muertes asociadas) se estimó en Francia para 15 patógenos principales. Se estimó que estos patógenos representan 1,5 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos (intervalo de credibilidad del 90%, IC90, 1,3 a 2,2 millones) cada año en Francia. Entre estos patógenos transmitidos por los alimentos, *Campylobacter spp*., *Salmonella* no tifoidea y norovirus fueron responsables del 73% de todas las enfermedades. Estas estimaciones son de primordial importancia para establecer prioridades para las estrategias de vigilancia, prevención y control.

En cuanto a las opciones de prevención e intervención, también es esencial atribuir la carga de morbilidad a los productos alimenticios y las prácticas de manipulación de alimentos. Se ha demostrado que el análisis de las investigaciones de brotes transmitidos por alimentos es útil para atribuir enfermedades causadas por varios patógenos (Augustin *et al.,* 2020).

7.11 Higiene de los alimentos

La higiene de los alimentos comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano (OPS, 2015; Zamora & Barbosa, 2019).

7.12 Inocuidad de los alimentos

La Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud, es decir, que durante su producción se aplicaron medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen (Senasica, 2023).

7.13 Prevalencia de Enfermedades Gastrointestinales Transmitidas por los Alimentos en el Estado de México

La Organización Panamericana de la Salud (OPS), define a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) como infecciosas o tóxicas, que generalmente se presentan en dos o más personas después de la ingestión de un mismo alimento.

Las ETA son una causa de morbilidad y mortalidad, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas (1 de cada 10 habitantes) y que 42,000 mueren en todo el mundo.

De acuerdo con el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, México registró en 2022 3 millones 457 mil 964 casos de enfermedades infecciones intestinales, con más de 23 mil casos por intoxicación alimentaria bacteriana.

Enfermedad	**Porcentaje**	**Fuente**	**Año**
Campylobacter spp, Taenia solium	20 a 50% de los visitantes de América Latina y el Caribe. Algunas	Zúñiga Carrasco, I, R., Caro Lozano, J. Enfermedades transmitidas por los alimentos: una mirada puntual para el personal de salud. ENF INF	Mayo 2017

		MICROBIOL 2017 37 (3): pp. 95-104.	
Enfermedades Parasitarias Digestivas	12.2%	Hinojosa Juárez A.C, Mendoza Sánchez M.J. et. al. Las infecciones parasitarias digestivas son la segunda causa de morbilidad en el Estado de México. Inteligencia Epidemiológica 2014; 1:35-42.	2014
Salmonella	En personas alcanzó los 64,778 casos, de los que el 25.4% (16,466) correspondió a fiebre tifoidea, 8.4% (5,468) a paratifoidea, y el 66.2% a otras salmonelosis, que podrían tener un posible origen zoonótico	Secretaria de Salud del Estado de México 2024.	2024

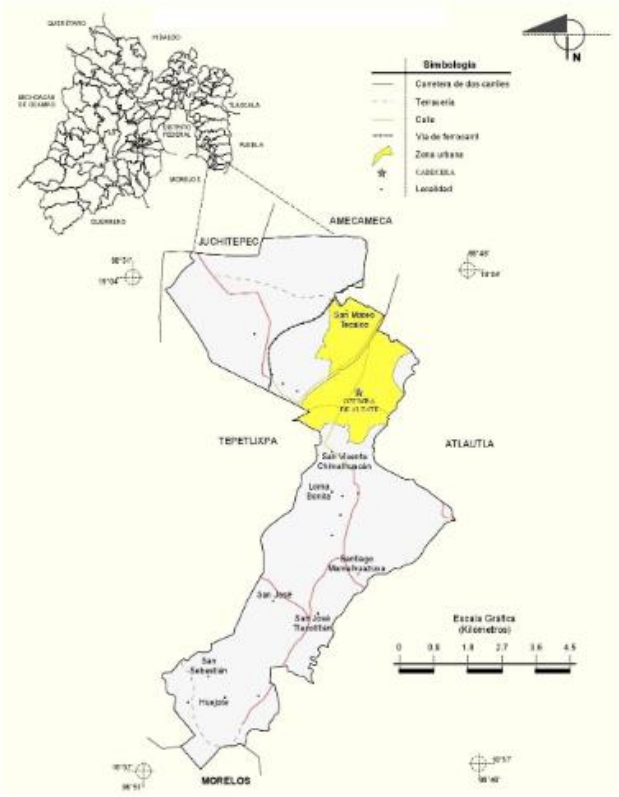
Fuente: Propia con información de INEGI, 2022; SENASICA 2020; secretaria de Salud del Estado de México 2024.

8. MARCO CONTEXTUAL

En el municipio de Ozumba de Alzate se encuentra uno de los principales tianguis tradicionales de la zona volcanes. Ozumba es uno de los 125 municipios del Estado de México (figura 1). Limita al noreste con Ayapango de Gabriel Ramos Millán y Amecameca de Juárez; al este con Atlautla de Victoria; al oeste con Tepetlixpa y Juchitepec de Mariano Riva Palacio; y al sur con el estado de Morelos. Su cabecera, llamada Ozumba de Alzate en honor a José Antonio Alzate y Ramírez Santillana,

un científico y sacerdote originario de Ozumba que vivió en el siglo XVIII (Corona *et al.,* 2018).

Figura 1. Mapa del municipio de Ozumba



Fuente: Corona y Vega, 2020

Según Cruz (2014), las principales actividades económicas en el municipio de Ozumba son el comercio y la agricultura, destacando el cultivo de maíz, frijol, trigo, jitomate y tomate, así como algunos frutales como capulín y pera. Además, se llevan a cabo actividades ganaderas, como la crianza de aves de corral, borregos y cerdos.

Según Tomás Jalpa (2016), se han registrado diversas variantes de escritura del nombre del pueblo de Ozumba en documentación colonial, incluyendo Atzompan, Ozumba y Osumba. Ozumba es un pueblo de origen colonial ubicado en el territorio chalca.

Desde tiempos virreinales, el tianguis de Ozumba de Alzate ha tenido gran relevancia a nivel regional. Jalpa, 2016 señala que su ubicación fue estratégica para

la ruta comercial hacia la capital, ya que es parte fundamental para este tianguis. Durante el siglo XVII, fue que los tianguis empezaron a efectuarse cada ocho días y se asignaron días específicos para los de poblaciones cercanas: Amecameca y Tlalmanalco lo hacían el domingo; Chimalhuacán el lunes; Ozumba el martes; y Chalco el viernes. Sin embargo, estos tianguis operaban con prohibiciones de venta para algunos productores y con normas culturales.

En el tianguis de Ozumba, tanto el del martes como el del viernes, se puede encontrar una amplia gama de productos relacionados con la alimentación. Estos incluyen desde ingredientes y platillos preparados, hasta bebidas, utensilios, condimentos, abarrotes y recipientes. Los puestos del tianguis se organizan por calles o zonas según el tipo de mercancía, de modo que se puede encontrar, por ejemplo, la calle de las hierbas, la calle del aguacate y el área de semillas. Aunque hay una gran variedad de artículos, los más numerosos son los alimentos, que pueden ser de producción local o regional, o bien traídos de la Central de Abasto de la Ciudad de México, se pueden encontrar productos nacionales o extranjeros, a granel o empacados. (Jalpa, 2016)

Teniendo en cuenta los cambios históricos que se han tenido tanto en la producción y en el consumo alimentario, en 2015 se examinó que el tianguis de Ozumba de Alzate que se coloca cada martes ocupa un área mayor que el tianguis del viernes, y desde hace varios años se ha instalado una zona de venta de animales en pie en las afueras de Ozumba (Montes *et al*., 2014).

Al realizar la visita al tianguis se puede observar los primeros negocios que dan el comienzo para una larga caminata entre calles. Se puede observar cómo los puestos están intercalados, como se ha mencionado con anterioridad este tianguis tiene un sinfín de productos que los individuos consumen en su día a día. Dentro de este tianguis se puede encontrar una variedad de alimentos como: la barbacoa, quesadillas, mariscos, tacos de guisado, entre otros. Estos platillos pueden prepararse en el momento o venderse ya cocinados, y pueden ser caseros o de producción industrial. Cabe mencionar que la calle donde se ubica el tianguis son aledañas al palacio municipal y registra buenas ventas y alberga a personas que

comercian productos de recolección, como los hongos, maíz, chiles secos, etc. (Jalpa, 2016).

Por otro lado, los puestos se organizan por calles o zonas de acuerdo con el tipo de mercancía que están vendiendo, de tal forma que se encuentra, la calle de las hierbas o la calle del aguacate y el área de semillas. Con todo y que existe una gran variedad de artículos, los más numerosos son los alimentos, que pueden ser de producción local o regional (Jalpa, 2016).

En los tianguis de Ozumba de Alzate, se pueden encontrar actualmente productores y revendedores de una gran variedad de productos. Muchos de ellos son de Ozumba o de lugares cercanos, pero también llegan de Tlaxcala, Puebla, Morelos, Guerrero y la Ciudad de México. En cuanto a los compradores, por su parte, provienen de Ozumba y de otros pueblos cercanos, tanto del Estado de México como de Morelos (Jalpa, 2016).

Dentro del tianguis de Ozumba de Alzate, los productores de mayor escala y los vendedores de volumen llegan en la madrugada para encontrarse con compradores ya sea de restaurantes o negocios pequeños de comida. Es así como los revendedores menores distribuyen la mercancía en otros mercados cercanos. También se menciona que pequeños productores venden sus excedentes y permanecen solo hasta agotar sus productos. A lo largo del día, especialmente al atardecer, es común la práctica del "cambio" o trueque para no llevarse la mercancía de regreso, esto se considera una tradición en los tianguis de la región (Montes *et al*., 2014).

9. ESTADO DEL ARTE

En la siguiente tabla se muestran los artículos que se encontraron dentro de la revisión bibliográfica en diferentes bases de datos como PudMed, Google académico, ScienceDirect, Scielo y Redalyc para la construcción del estado del arte.

Internacional	Nacional	Estatal
Condiciones sanitarias y ambientales relacionadas con la intoxicación alimentaria entre	Representaciones transculturales de la gastronomía entre consumidores de dos países	Prácticas y sociabilidad alimentaria en un puesto de comida callejera en la

vendedores ambulantes informales en el centro de Medellín, Colombia (Garzón *et al.,* 2023)	latinoamericanos (Rojas *et al.,* 2021)	ciudad de México (Rosillo, 2022)
Conocimientos, actitudes y comportamientos sobre seguridad alimentaria de los vendedores ambulantes y consumidores de alimentos en Handan, una ciudad de tercer nivel en China (Ma *et al.,*2019)	Las representaciones sociales de la alimentación complementaria (Brunet *et al.*,2021)	Metamorfosis y resiliencia de los tianguis de ropa de paca en la Ciudad de México: Del tianguis tradicional al bazar/boutique (1980–2025)
Representations of Syrian food by Syrian refugees in the city of São Paulo, Brazil: An ethnographic study (Reusem *et al.,*2015)	Manejo higiénico de los alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria. Boletín de malariología y salud ambiental (Núñez *et al.,* 2022)	
Evaluación de los conocimientos y prácticas de seguridad alimentaria de los procesadores y vendedores de alimentos que trabajan en instalaciones alimentarias en Hanoi, Vietnam (Tran *et al*., 2018).	Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (Kopper *et al.,* 2009).	
Representaciones sociales de la seguridad en los servicios alimentarios (Behrens *et al.,* 2015)	Situación de las enfermedades gastrointestinales en México (Hernández *et al.,*2011).	
Desconocimiento y falta de comprensión de las temperaturas seguras de los alimentos por parte de los manipuladores de alimentos: un análisis desde la teoría de las representaciones sociales (Silvia *et al.,*2023).	*Salmonella entérica* en México 2000-2017: epidemiología, resistencia a los antimicrobianos y prevalencia en los alimentos (Godínez-Oviedo *et al.,* 2020).	
	La situación actual de las zoonosis más frecuentes en México (Garza, 2020).	
	El tianguis de cambio de Pátzcuaro desde la producción social del espacio (Arellanes & Kieffer, 2022)	

	Tianguis. Emergencia de ciudades temporales dentro de la ciudad. Ocupación espontánea del espacio público: el caso de Tlacolula (Seve et al.,2022)	
	Experiencias de autogestión y territorialidad en un tianguis alternativo de Pátzcuaro (Mejía, 2022)	

Para analizar cuáles son las representaciones sociales en torno al manejo de los alimentos en los vendedores, consumidores y autoridades, se revisaron diversas bases de datos buscando temas específicos: 1) Manejo de alimentos; 2) Inocuidad alimentaria; 3) Alimento seguro; 4) Consumo de alimentos callejeros; 5) Enfermedades transmitidas por los alimentos; 6) Representaciones sociales de la venta, consumo y regulación de alimentos. De esta manera se realizó el siguiente estado del arte.

A nivel internacional se han realizado investigaciones sobre la prevalencia de enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos contaminados, tal es el caso del estudio realizado en Colombia por (Garzón *et al.,* 2023) quienes por medio de un método transversal a través de una encuesta asistida identificaron asociaciones y factores explicativos de intoxicación alimentaria en trabajadores informales del centro de Medellín. Como resultados encontraron que las condiciones que se asocian y explican mayor prevalencia de intoxicación alimentaria en esta población trabajadora, pueden ser revertidas con acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Esta investigación contribuye a entender los factores que influyen en la prevalencia de intoxicaciones alimentarias en trabajadores informales, no obstante, no explora la seguridad del alimento en la comida callejera.

En ese contexto, otras investigaciones como el caso de la realizada en China por (Ma *et al*.,2019) que tuvo como objetivo evaluar los conocimientos, las actitudes y los comportamientos de los proveedores y consumidores de alimentos callejeros

sobre seguridad alimentaria. Utilizaron cuestionarios basados en estudios previos, considerando las características particulares de China. Sus resultados muestran que los proveedores de alimentos ambulantes generalmente tienen prácticas deficientes de manipulación de alimentos y la mayoría opera en condiciones insalubres. El conocimiento sobre seguridad alimentaria de los vendedores ambulantes en la Zona de Desarrollo de Industrias de Alta Tecnología fue el más bajo, muy probablemente porque estas regiones están ubicadas en zonas marginales rurales-urbanas, donde los niveles de educación son generalmente relativamente bajos. Las actitudes hacia la seguridad alimentaria de los consumidores más jóvenes eran significativamente mejores que las de los grupos de mayor edad. El estudio concluye que se debe priorizar la capacitación de los vendedores de comida ambulante para mejorar la seguridad de la comida callejera. También, deberían difundirse otras políticas y medidas para mejorar el conocimiento, las actitudes y el comportamiento de los vendedores sobre seguridad alimentaria. Esta investigación nos brinda un panorama extenso sobre los comportamientos y actitudes de los proveedores y consumidores de comida callejera en torno a la seguridad alimentaria.

Otra investigación internacional que analiza la seguridad de los alimentos en la comida callejera es el trabajo realizado en Vietnam por Tran (2018), que tuvo como objetivo examinar el conocimiento y las prácticas de salud, higiene y seguridad de los procesadores y vendedores de alimentos en instalaciones de alimentos en Hanoi, Vietnam, e identificar sus factores asociados. Se realizó un estudio transversal con 1.760 procesadores y vendedores de alimentos en restaurantes, tiendas de comida rápida, puestos de comida y vendedores ambulantes en Hanoi en 2015. Entre sus hallazgos observaron una falta de conocimiento sobre salud, higiene y seguridad, resaltando la necesidad de capacitación continua para mejorar el conocimiento y de esas prácticas entre los procesadores y vendedores de alimentos. Además, se debe realizar un seguimiento periódico de las instalaciones alimentarias, combinado con exámenes médicos de su personal, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

A nivel nacional los estudios sobre el manejo de los alimentos son escasos, el interés de las investigaciones realizadas se concentra en visibilizar las experiencias y prácticas del consumo de alimentos callejeros en la construcción de sociabilidad y cultura alimentaria. Tal es el caso de la investigación realizada en la Ciudad de México por Rosillo (2022), que tuvo como objetivo visibilizar y analizar esas experiencias y prácticas para comprender cómo a través de ellas los habitantes de esta ciudad han construido una sociabilidad y una cultura alimentaria callejera que, aunque transgrede la normativa hegemónica del orden, la higiene o la nutrición, permiten el encuentro, el intercambio y la cohesión social dentro de un entorno urbano que tiende a la homogeneización. Sus hallazgos arrojan que, para prevenir la intoxicación alimentaria, se debe educar sobre la higiene y seguridad de los alimentos. Además, educar a los proveedores de higiene personal y buenas prácticas de fabricación pueden minimizar el riesgo de contaminación. Su estudio nos sirve para tener una aproximación a las prácticas de consumo y manejo de comida callejera en nuestro país.

Estos estudios nos dan un panorama extenso sobre el manejo de los alimentos, sin embargo, no se enfocan en cómo este manejo en la comida callejera puede transmitir enfermedades por el consumo de alimentos (ETA), en el siguiente apartado se muestran las investigaciones que se han concentrado en esta problemática.

El manejo de alimentos puede derivar a enfermedades transmitidas por los mismos (ETA), como lo muestra la investigación realizada en Ecuador por Núñez (2022), que tuvo como objetivo conocer las condiciones de higiene de los alimentos y determinar enfermedades de transmisión alimentaria en una clínica de especialidades médicas en la ciudad de Ambato, Ecuador. Por medio de un método observacional, descriptivo de corte transversal y un análisis por medio de estadística descriptiva, los investigadores encontraron que hay una mayor existencia de protocolo/norma para el lavado de manos (76,65%) y menor para la prohibición de uso de joyas y accesorios (29,91%), a pesar de esto, el cumplimiento de protocolo fue 100,00% en equipo de protección personal, prohibición de uso de joyas y

accesorios, uso de uñas cortas, limpias y sin esmalte, accidentes cortopunzantes y manejo higiénico de personal con enfermedades dermatológicas, respiratorias y diarreicas. Por otra parte, se encontró un caso de una intoxicación alimentaria causada por una cepa de la bacteria *Scherichia coli* enterotoxigénica (ETEC) sin identificación de nexo epidemiológico. Concluyendo, la higiene correcta de alimentos podría evitar la propagación de múltiples enfermedades.

Por otra parte, a nivel nacional se han realizado diversas investigaciones que analizan las consecuencias en la salud pública de las enfermedades transmitidas por alimentos. Como es el caso del trabajo de Kopper (2009), quienes muestran cómo las ETA son la principal causa de enfermedad y muerte asociadas a una carga socioeconómica significativa. Las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por alimentos son producidas por agentes de enfermedades diarreicas, especialmente: norovirus, *Campylobacter* spp*., Salmonella entéricas, Salmonella typhi, Taenia solium, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Escherichia coli O157:H7, Shigella* sp. Alrededor de 70% de las diarreas se originan por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos o toxinas. Se han descrito aproximadamente 250 agentes causantes de ETA, entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales pesados. Las ETA pueden presentarse en cualquier lugar, aunque predominan en aquellas áreas donde se practican malos hábitos higiénico-sanitarios y en lugares en condiciones de hacinamiento.

Por otro lado, el estudio realizado por Hernández (2011), presenta una revisión del número de casos de enfermedades gastrointestinales reportados en México por el boletín de epidemiología de la República Mexicana, haciendo énfasis en las enfermedades de tipo infeccioso, sus hallazgos muestran que las enfermedades gastrointestinales son uno de los principales problemas de salud pública en México. Se transmiten, ya sea por vía fecal-oral, o bien por el consumo de agua y alimentos contaminados. Afectan principalmente a la población infantil, y tanto su incidencia como su prevalencia dependen del nivel socioeconómico de los pacientes. Los agentes patógenos involucrados son virus, parásitos y bacterias. La búsqueda e

identificación de éstos, en los laboratorios clínicos, se centra en patógenos clásicos como: *Salmonella, Shigella, Escherichia, Vibrio, Campylobacter* y *Yersinia*. Existen otros géneros involucrados en estas enfermedades, como *Aeromonas*, que en otros países se ha documentado como agente etiológico de enfermedades gastrointestinales y marcador de contaminación fecal en el agua.

Bajo ese panorama, el estudio de Godínez-Oviedo (2020), cuyo objetivo fue evaluar como la *Salmonella* entérica afecta la salud pública en México. Para ello utilizaron datos sobre la epidemiología de S. entérica no tifoidea (NTS), *Salmonella Typhi* y *Salmonella Paratyphi* A recopilados de 2000 a 2017 a través del Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica de México (SINAVE). fueron usados. La distribución geográfica, la estación, los grupos de edad y el sexo fueron variables consideradas para analizar la incidencia de S. entérica. Se analizan los brotes de S. entérica derivados de productos mexicanos importados de Estados Unidos. Entre sus hallazgos encontraron que la incidencia de ENT fue mayor en las regiones mexicanas de nivel socioeconómico más bajo. Las brechas en el sistema de vigilancia imposibilitan establecer una tendencia confiable entre grupos de edad, distribución geográfica y género. La carne fresca mostró la mayor prevalencia de *S. enterica* y la mayoría de sus aislados tenían resistencia a múltiples fármacos. *Salmonella Typhimurium* fue el serotipo más común aislado de casos humanos y de alimentos. Los autores concluyen que las agencias de seguridad alimentaria en México deben priorizar esfuerzos y recursos para establecer lineamientos que garanticen la ausencia de S. entérica en los alimentos.

En contraste con estas investigaciones, otros estudios nacionales se han concentrado en analizar las zoonosis relaciones con las enfermedades transmitidas por alimentos, ejemplo de ello es el trabajo realizado por Garza (2020), quien plantea que las zoonosis y las enfermedades emergentes y reemergentes, y las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) provocan enfermedad y pérdida de la seguridad alimentaria. Su presencia se refleja en las poblaciones marginadas con rezagos en su desarrollo, refleja la falta de equidad en nuestra sociedad, son el producto de la falta de atención a los determinantes sociales de la salud y a los

factores de riesgo. Su estudio propone que la lucha contra estas enfermedades debe ser integral, con perspectiva intersectorial, interdisciplinaria y transdisciplinaria. Los organismos del Gobierno ubicados en la interfaz de salud humana-salud animal y ambiente no tienen sus límites de responsabilidad establecidos y hay traslapes y vacíos; la legislación no es suficiente para garantizar la colaboración.

Los estudios revisados sobre el manejo de alimentos, la seguridad alimentaria y las enfermedades transmitidas por alimentos visibilizan que hay un hueco en cuanto a las investigaciones que se han realizado en el país específicamente en territorios de la zona oriente del Estado de México que crucen estas problemáticas y las relacionen con las representaciones sociales, particularmente en analizar cuáles son las representaciones sociales de la comida callejera en comerciantes, consumidores y autoridades en el Estado de México**.**

Las investigaciones sobre representaciones sociales y el manejo de alimentos en otros países, se han concentrado en estudiarlos desde las representaciones sociales de la alimentación complementaria. La investigación de Brunet (2021), tuvo como objetivo explorar la dimensión social representaciones de alimentación complementaria en padres y profesionales de la salud. Sus resultados muestran que las representaciones sociales de la alimentación complementaria tanto para los padres como para los pediatras eran extremadamente estrechas y centradas principalmente en alimentos concretos; puré y un pequeño conjunto de verduras y frutas. Ninguna de las categorías mostró alta frecuencia de mención y bajo rango de aparición, lo que indica que la estructura de las representaciones sociales no incluía ningún elemento en la primera periferia.

Otra investigación internacional fue la realizada en São Paulo, Brasil, por Reusem (2015), cuyo propósito fue analizar las percepciones sobre la seguridad de los alimentos desde la perspectiva de los consumidores en distintos entornos de servicios de alimentación en dicha ciudad. Se realizaron entrevistas en profundidad (N = 66) utilizando un guía con preguntas abiertas centradas en las percepciones individuales sobre seguridad, conocimientos sobre enfermedades transmitidas por

alimentos y la autoimplicación en la cadena alimentaria. La técnica del Discurso del Sujeto Colectivo (DSC), basada en la Teoría de Representaciones Sociales, se fijó como marco para el análisis de contenido de los discursos individuales con el objetivo de escribir un discurso colectivo que represente la “voz del cliente”. Similitudes y diferencias que reflejan diferentes orígenes socioeconómicos: en general, los entrevistados mostraron preocupaciones sobre higiene, buenas prácticas y reconocieron algunos peligros alimentarios, especialmente los de naturaleza química y biológica.

Otros estudios realizados en el país se han concentrado en relacionar las representaciones sociales y la cultura de la alimentación. Como lo ilustra Lo Monaco (2019), quien destaca la relevancia de investigar la interacción entre representaciones sociales y la cultura siguiendo tres líneas principales, correspondientes a tres maneras de concebir la contribución de los RS a los estudios alimentarios. El primero se centra en el papel de las RS en la construcción social de significados asociados a la comida. y sobre su introducción en los marcos de pensamiento de individuos y grupos. Esta línea presenta el papel formador de cultura para las representaciones. El segundo está interesado en cómo compartir RS permite la identificación del grupo cultural. Esta línea pone de relieve la falta de experimentos y de algunas perspectivas de investigación. El tercero prevé Las representaciones sociales como predictores del comportamiento de los consumidores. En esta línea, la cultura representa un importante factor, especialmente a través de las culturas individualistas versus colectivistas. Los resultados y las consideraciones de estas tres líneas militan a favor de la consideración de la cultura y las variables culturales en los estudios alimentarios utilizando el Marco teórico de las RS.

10. METODOLOGÍA

10.1 Naturaleza de la Investigación

Esta investigación se sustentó en un enfoque cualitativo transversal, descriptivo, no experimental. Desde la perspectiva de las representaciones sociales, con el propósito de comprender los significados, percepciones y prácticas que los

comensales construyen en torno al consumo de comida callejera en el tianguis de Ozumba de Alzate. A diferencia de los estudios centrados en los aspectos técnicos, higiénicos o sanitarios, este trabajo propone una mirada interpretativa que permite analizar cómo las interacciones cotidianas y los discursos de los actores sociales configuran sentidos sobre la alimentación callejera.

Desde esta perspectiva, el interés no radica en medir variables o establecer relaciones causales, sino en interpretar los procesos simbólicos y culturales que estructuran la experiencia alimentaria en contextos urbanos (Creswell & Poth, 2018; Flick, 2018; Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018). Así, el estudio busca trascender la evaluación de riesgos microbiológicos para comprender cómo la noción de inocuidad alimentaria se entrelaza con dimensiones culturales, sociales y económicas, expresando estrategias de subsistencia y pertenencia comunitaria. En consecuencia, la exploración de la comida callejera en el tianguis de Ozumba de Alzate ofrece una comprensión integral del fenómeno, que articula la salud pública con la antropología alimentaria, contribuyendo a una lectura más amplia de las dinámicas socioculturales que configuran la vida urbana.

10.2 Universo de Trabajo y Muestra

La investigación se llevó a cabo en el tianguis de Ozumba de Alzate Estado de México, focalizándose específicamente en la zona de puestos de comida que se instala los martes. Este espacio constituye un escenario privilegiado para observar las dinámicas de higiene, sociales y culturales que configuran el consumo de comida callejera en contextos urbanos. El grupo central de análisis estará conformado por los comensales, comerciantes y las autoridades entendidas como aquellas personas que acuden regularmente a consumir y a vendar alimentos en los diferentes puestos disponibles o aquellos que las supervisan.

La selección de participantes se realizará mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, con el objetivo de identificar informantes que resulten representativos o típicos dentro de cada grupo de actores. Este tipo de muestreo se justifica porque permite acceder a participantes que poseen una experiencia directa y significativa con el fenómeno de estudio (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018).

Las entrevistas se desarrollaron hasta alcanzar la saturación teórica, es decir, el punto en que las nuevas conversaciones no aporten información sustancialmente novedosa (Charmaz, 2014). Por ello, el tamaño de la muestra no se definió de manera previa, sino en función de la profundidad y consistencia de los datos obtenidos.

10.3 Contexto del Estudio

Se eligió este sitio por su relevancia sociocultural, ya que constituye un referente de alimentación popular urbana donde coexisten prácticas tradicionales y modernas. Este entorno posibilita analizar cómo los comensales, los comerciantes y las autoridades dotan de sentido al acto de comer en el espacio público, articulando dimensiones de identidad, economía, cultura, higiene y salud (Rizo García, 2015).

A la par, el tianguis tradicional de Ozumba representa un escenario significativo desde la perspectiva de la salud pública, dado que el consumo de alimentos en la vía pública puede implicar un riesgo potencial de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Las condiciones propias del contexto como la preparación al aire libre, el almacenamiento limitado y la alta afluencia de personas incrementan la posibilidad de exposición a riesgos sanitarios. Por ello, este espacio permite no solo documentar prácticas y significados culturales, sino también identificar las estrategias y percepciones que los actores desarrollan frente al riesgo sanitario.

El tianguis tradicional de Ozumba de Alzate Estado de México no es únicamente un punto de venta de alimentos, sino un microcosmos social donde convergen economía, cultura y salud. Su estudio posibilita una comprensión integral de las interacciones sociales que sostienen la comida callejera, aportando al mismo tiempo información relevante para la promoción de prácticas seguras y sostenibles en el ámbito urbano. Elegir este escenario garantiza que la investigación capture la complejidad del fenómeno en su contexto real, combinando la observación de las prácticas culturales con un enfoque sensible a la protección de la salud comunitaria.

10.4 Técnica de Recolección de la Información

Para esta investigación se elaboró un guión de observación que contempló aspectos generales de los puestos de comida callejera en el tianguis de Ozumba de Alzate.

Así mismo, se empleó una entrevista de campo como técnica que permite obtener información práctica acerca de cómo las personas actúan e interaccionan a partir de sus prácticas cotidianas. De este modo, es posible comprender el sentido social de las conductas, tanto en el plano individual como en el colectivo, a partir de los conocimientos y experiencias compartidas (Alonso, 1999).

El estudio adopta una técnica etnográfica que, de acuerdo con Restrepo (2018), busca describir de manera contextual las relaciones entre prácticas y significados, ofreciendo una visión profunda de cómo un grupo social otorga sentido a sus acciones y entorno. En este marco, se incorporó la observación participante, entendida como el contacto directo del investigador con el fenómeno estudiado, lo cual permite obtener información sobre la realidad de los actores sociales en sus propios contextos (Cruz, 2007).

La guía de observación etnográfica incluirá diversas etapas. Primero, se elaborará un mapa del mercado a partir de Google Maps para registrar la ubicación precisa de los puestos de comida, las áreas de consumo y las principales rutas de circulación. Posteriormente, se observarán las estrategias de venta, la variedad de productos ofrecidos y las interacciones entre los comensales. Finalmente, se identificarán las preferencias alimenticias de los consumidores, sus rutinas de compra y las prácticas de consumo dentro del mercado.

10.5 Proceso de Recolección de Información

Como primera etapa de la investigación, se realizó un mapeo general del municipio Ozumba de Alzate con el propósito de ubicar el área donde se instala el tianguis tradicional de Ozumba. Posteriormente, se elaboró un mapeo específico del tianguis, identificando las zonas destinadas a la venta y consumo de alimentos. En este proceso se tomaron en cuenta el inicio, las colindancias y el final del recorrido del tianguis.

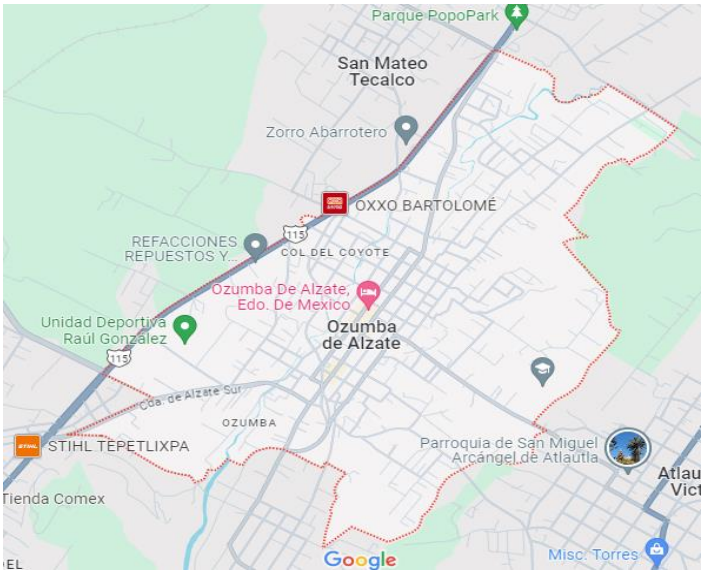
De manera complementaria, se efectuó una cartografía detallada de todos los puestos establecidos en la vía pública, registrando su ubicación y características principales. Este levantamiento de información se desarrolló a lo largo de dos semanas.

10.5.1 Mapeo del Espacio

El mapeo tuvo como propósito comprender de manera integral la dinámica de venta de alimentos dentro del tianguis. Para ello, primero se observó el funcionamiento cotidiano del espacio: las estrategias que emplean los vendedores para atraer a los comensales, los tipos de productos que ofrecen y las interacciones que se generan entre comerciantes y comensales. Posteriormente, se analizaron los hábitos de consumo, identificando las preferencias alimenticias de los comensales, sus rutinas de compra y las prácticas que acompañan el consumo de comida callejera en este contexto. Finalmente, se investigó la regulación y el control sanitario presentes en el tianguis, con el fin de entender cómo se aplican las normativas de seguridad alimentaria y cómo son interpretadas y valoradas tanto por quienes venden como por quienes consumen. Esta ruta metodológica permitió obtener una visión amplia del fenómeno alimentario dentro del tianguis.

Se obtuvo el mapa del tianguis de Google Maps para ir indicando la ubicación precisa de los puestos de alimentos, las áreas de consumo y las rutas principales de circulación.

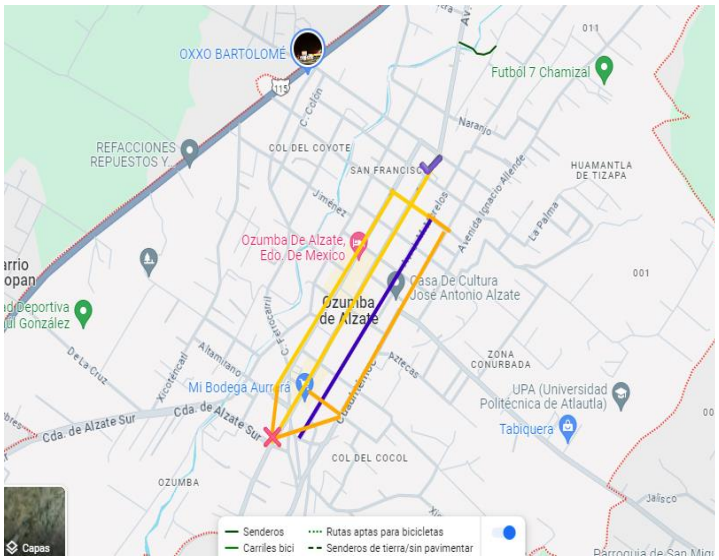
Figura 1. Mapa de la región 1, en el municipio de Ozumba de Alzate. Ubicados en la región sureste del Estado de México y el noreste del estado de Morelos



La figura 1 muestra el mapa del municipio de Ozumba de Alzate. Fuente: elaboración propia con base en: Google Maps,

https://www.google.com.mx/maps/place/56800+Ozumba+de+Alzate,+M%C3%A9x./@19.0395823,98.8060243,14z/data=!4m6!3m5!1s0x85ce3e41861d51df:0x21c519d8fb239c4d!8m2!3d19.0376395!4d98.7960235!16s%2Fg%2F1211r74h?entry=ttu.

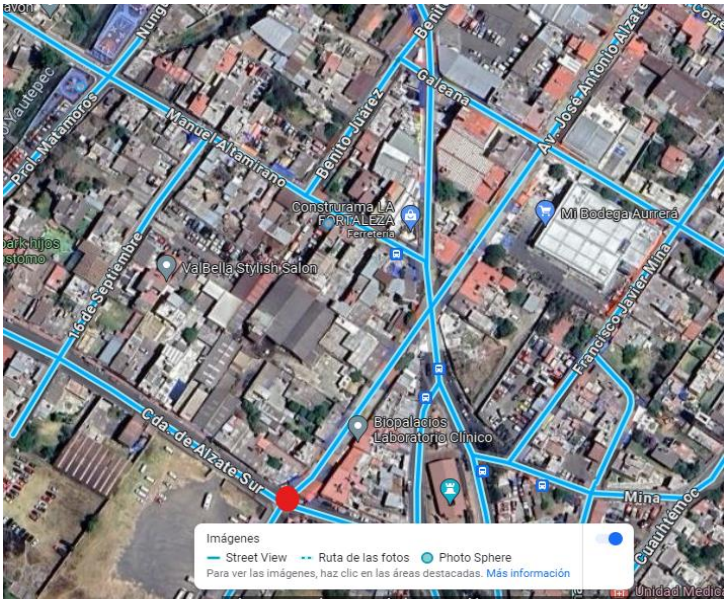
Figura 2. Mapa de la ubicación del tianguis tradicional de Ozumba de Alzate



La figura 2 muestra el nombre de la calle donde inicia el tianguis tradicional de Ozumba de Alzate y donde finaliza. Fuente: elaboración propia con base en: Google Maps,https://www.google.com.mx/maps/place/56800+Ozumba+de+Alzate,+M%C3%A9x./@19.0395823,98.8060243,14z/data=!4m6!3m5!1s0x85ce3e41861d51df:0x21c519d8fb239c4d!8m2!3d19.0376395!4d98.7960235!16s%2Fg%2F1211r74h?entry=ttu

Figura 3. Vista satelital del inicio y el término del tianguis de Ozumba de Alzate.





La figura 3 muestra el nombre de la calle donde inicia el tianguis tradicional de Ozumba de Alzate y donde finaliza. Fuente: elaboración propia con base en:GoogleMaps,https://www.google.com.mx/maps/place/56800+Ozumba+de+Alzate,+M%C3%A9x./@19.039582,98.8060243,14z/data=!4m6!3m5!1s0x85ce3e41861d51df:0x21c519d8fb239c4d!8m2!3d19.0376395!4d98.7960235!16s%2Fg%2F1211r74h?entry=ttu.

Figura 4. Cartografía de la ubicación de los puestos de alimentos por calle.



La figura 4 muestra la ubicación por calle de los puestos de alimentos que se encuentran a la venta los martes en el tianguis de Ozumba de Alzate. Fuente:elaboración propia con base en: Google Maps,https://www.google.com.mx/maps/place/56800+Ozumba+de+Alzate,+M%C3%A9x./@19.039582,4898.8060243,14z/data=!4m6!3m5!1s0x85ce3e41861d51df:0x21c519d8fb239c4d!8m2!3d19.0376395!4d98.7960235!16s%2Fg%2F1211r74h?entry=ttu.

Figura 5. Cartografía de la ubicación de los puestos de alimentos fijos.



La figura 5 muestra la ubicación de las calles donde se encuentran puestos de alimentos de venta fija del tianguis de Ozumba de Alzate. Fuente: elaboración propia con base en: Google Maps,https://www.google.com.mx/maps/place/56800+Ozumba+de+Alzate,+M%C3%A9x./@19.039582,98.8060243,14z/data=!4m6!3m5!1s0x85ce3e41861d51df:0x21c519d8fb239c4d!8m2!3d19.0376395!4d-98.7960235!16s%2Fg%2F1211r74h?entry=ttu.

Figura 6. Tipos de alimentos que se venden en el tianguis de Ozumba de Alzate.



La figura 6 muestra el tipo de alimentos y la cantidad de puestos que se encuentran en el tianguis de Ozumba de Alzate.

Fuente: Elaboración propia.

10.5.2 Guía de observación (Anexo 1)

Para comprender las dinámicas del espacio y de los actores involucrados, se diseñó una guía de observación dirigida a los puestos de comida presentes en el tianguis. Esta herramienta me permitió evaluar las características generales de los establecimientos y obtener un acercamiento preliminar al problema de investigación, así como observar cómo interactúan los actores principales dentro de este contexto. En una segunda etapa, se realizó la selección intencional de los informantes clave, con base en su participación activa en el tianguis, su relación con el consumo y la regulación. Se eligieron tres comensales, tres comerciantes y una autoridad.

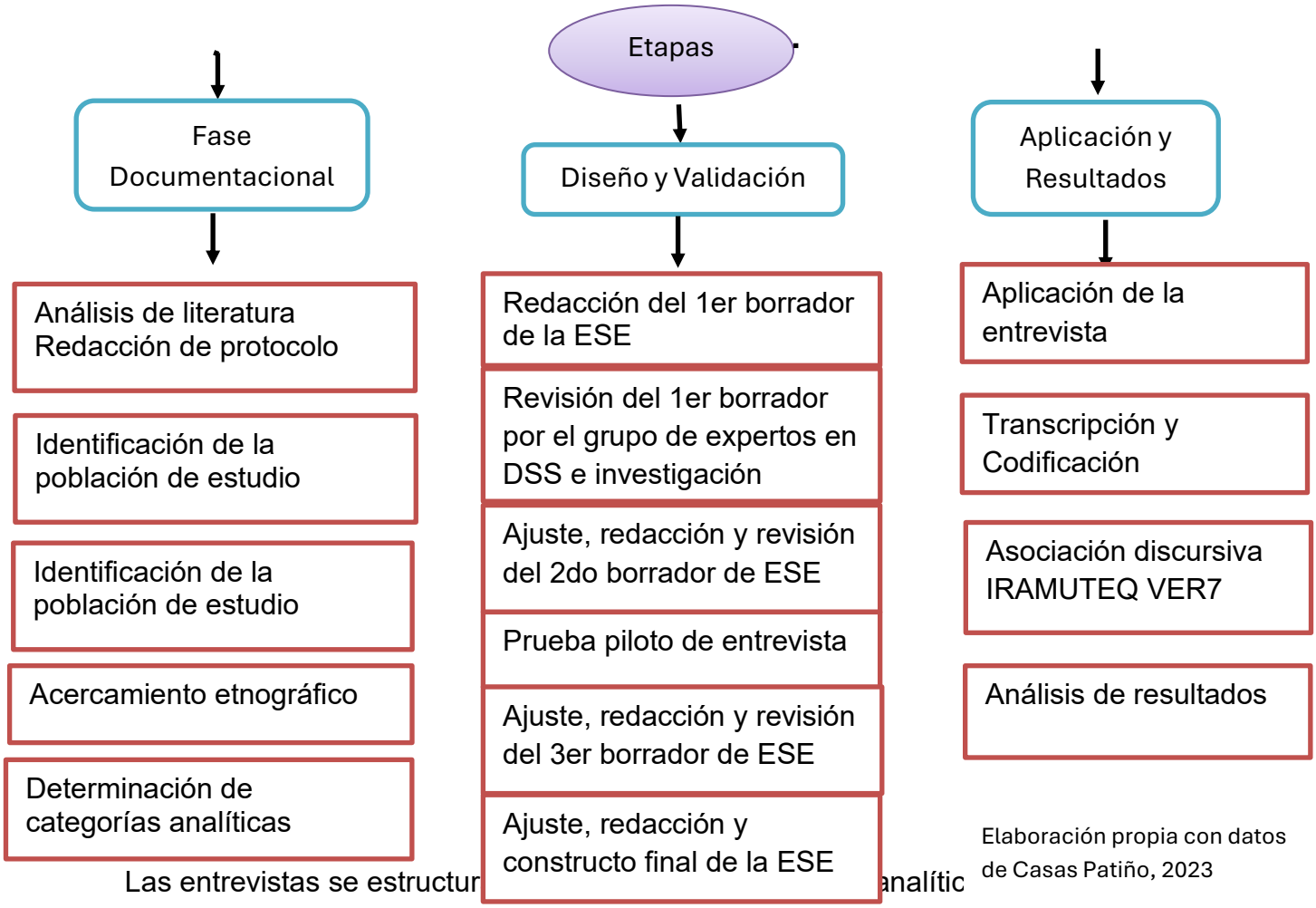
Cabe mencionar que los comensales seleccionados eran también vendedores de otros productos dentro del tianguis de Ozumba. Esta diversidad permitió incorporar distintas perspectivas en torno al fenómeno de la comida callejera. Con el fin de establecer un primer contacto y generar confianza entre los actores participantes, se entablaron conversaciones informales con tres actores (comerciantes, comensales y autoridades). A través de la observación participante, me incorpore al entorno cotidiano del tianguis, interactuando con los actores sociales y degustando diversos platillos. Esta inmersión en el contexto permitió confirmar la idoneidad de los participantes seleccionados, además de facilitar la creación de un ambiente

propicio para el diálogo y la recolección de información. Una vez concluida la fase de observación y acercamiento, se procedió al siguiente paso.

10.5.3 Guía de entrevista (Anexo 2)

La entrevista es una técnica útil para obtener información pragmática sobre cómo los individuos actúan y reconstruyen sus sistemas de representaciones sociales a través de sus prácticas cotidianas. Esto permite comprender cómo se construye el sentido social de las conductas, ya sea a nivel individual o dentro de un grupo de referencia, mediante la recolección de un conjunto de conocimientos personales y experiencias (Alonso, 1999).

Para el diseño y la validación del instrumento se realizó metodológicamente una serie de pasos que se muestran a continuación.



Elaboración propia con datos de Casas Patiño, 2023

Las entrevistas se estructur analític investigación. Esta técnica permitió obtener información profunda y contextualizada,

explorando los significados, percepciones y prácticas relacionadas con el consumo, la cultura y la higiene de la comida dentro del tianguis de Ozumba

10.5.3.1 Categorías Analíticas

Comida Callejera	Según la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) de las Naciones Unidas definió en 1989 el término "comida callejera" como "***Alimentos y bebidas listos para el consumo preparados y/o vendidos por vendedores ambulantes, especialmente en las calles y otros lugares similares***" (FAO, 1989).
Inocuidad Alimentaria	Se refiere a la gestión de riesgos asociados con el consumo de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por estos. (OMS, 2024).
Cultura Alimentaria	La cultura alimentaria en la venta de alimentos callejeros implica una "mezcla de tradiciones culinarias locales y la adaptación a las necesidades urbanas modernas", lo que refleja tanto la herencia cultural como las innovaciones contemporáneas en la alimentación (Almeraya *et al.,* 2015).

Con el propósito de garantizar la rigurosidad metodológica del trabajo de campo cualitativo y asegurar que el instrumento de recolección de datos (guía de entrevista de campo) cumpliera con los estándares de coherencia teórica, pertinencia contextual y adecuación empírica, se llevó a cabo un proceso integral de validación que contempló tres tipos principales de validez: validez de contenido, validez de constructo y validez de criterio.

10.6 VALIDEZ TOTAL DE UN INSTRUMENTO

La validez total del instrumento fue concebida como el grado en que la guía de entrevista permitía recoger información coherente con los objetivos de la investigación, los supuestos del marco teórico (teoría de las representaciones

sociales de Moscovici, Jodelet y Abric) y las características del contexto social en el que se realizó el estudio (tianguis de Ozumba de Alzate). Esta validez fue verificada mediante un proceso de revisión por pares, evaluación teórico-metodológica, aplicación piloto y análisis del ajuste semántico y conceptual de las preguntas.

10.6.1 Validez de Contenido

La validez de contenido se evaluó a través de la revisión de expertos. La guía de entrevista fue sometida a evaluación por parte de tres especialistas en ciencias sociales y salud pública con experiencia en estudios cualitativos y en temas de cultura alimentaria e inocuidad. Estos expertos valoraron la relevancia, claridad, cobertura temática y adecuación lingüística de cada ítem, y se realizaron ajustes conforme a sus sugerencias. Asimismo, se cuidó que cada dimensión teórica del estudio (comida callejera, inocuidad y cultura alimentarias) estuviera representada de manera suficiente mediante preguntas abiertas que permitieran captar la experiencia situada de los interlocutores.

10.6.2 Validez de Constructo

La validez del constructo se abordó mediante la correspondencia lógica entre los conceptos teóricos y las preguntas del instrumento. Para ello, se elaboró una matriz de correspondencia entre los componentes teóricos (por ejemplo, representaciones sociales, núcleo central, anclaje, objetivación, funciones de las RS) y las dimensiones temáticas de la guía. Esta validación teórica permitió asegurar que las preguntas no solo respondieron a criterios empíricos, sino que estuvieran ancladas en el marco conceptual adoptado. De esta manera, cada constructo relevante en la investigación se operacionalizó en preguntas orientadas a explorar cómo los actores sociales simbolizan, narran y justifican sus prácticas alimentarias.

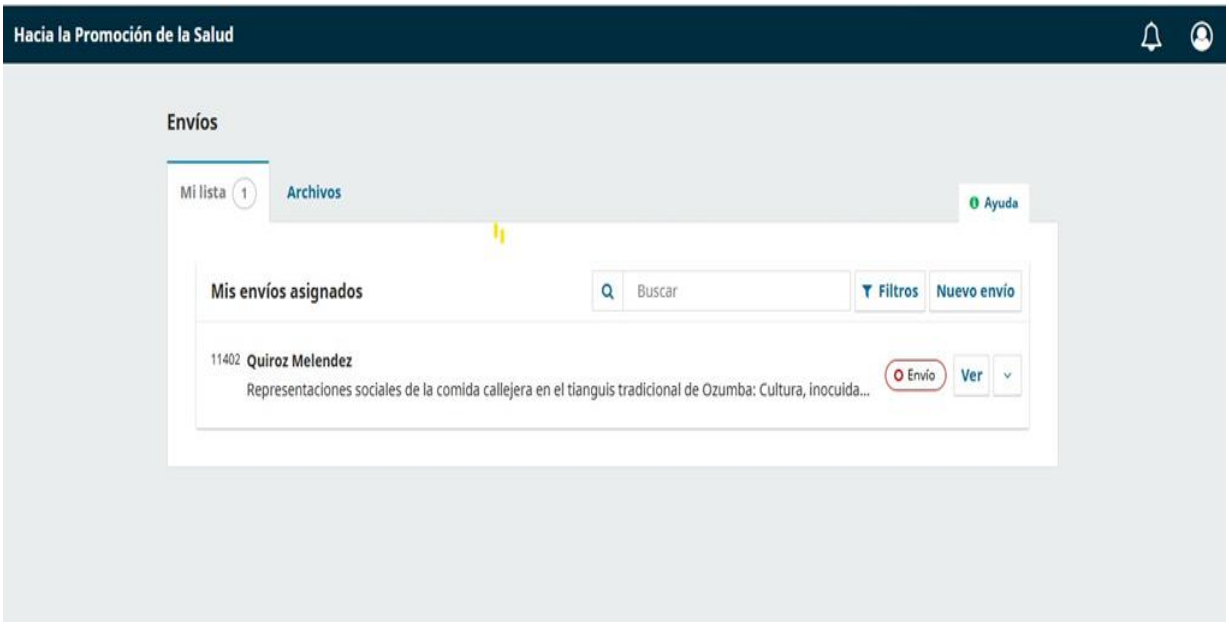
10.6.3 Validez de Criterio

Dado que el estudio se inserta en un enfoque cualitativo e interpretativo, la validez de criterio fue establecida de forma indirecta mediante la comparación del instrumento con entrevistas previamente aplicadas en investigaciones similares, así como con recomendaciones metodológicas establecidas en estudios sobre representaciones sociales y cultura alimentaria. Además, se realizó una aplicación

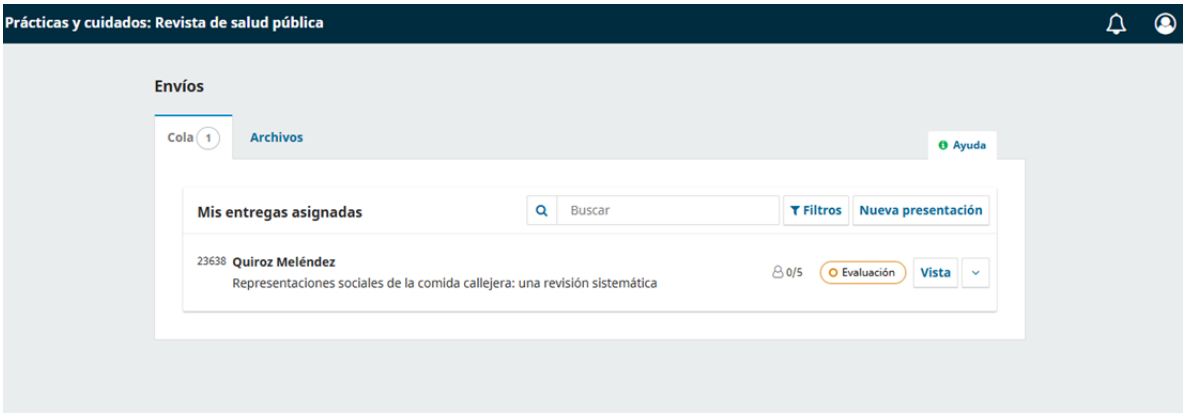
piloto de la guía con dos entrevistados por cada grupo (comensales, vendedores y autoridades) para verificar su adecuación semántica, comprensión lingüística, y relevancia cultural. Los resultados de esta prueba piloto no solo confirmaron la pertinencia del instrumento, sino que permitieron afinar el orden y la formulación de algunas preguntas para mejorar su fluidez y profundidad exploratoria

11.RESULTADOS

11.1 Artículos en revistas indexadas



11.2 Artículos en revistas



Gmail

Información del artículo

Práticas e Cuidado Revista de Saúde Coletiva <pcrescuneb@gmail.com>
Para: "Alexa Adanae Quiroz M." <adanaequiroz@gmail.com>

Prezada autora, bom dia!

Agradecemos a escolha de nossa revista.

Seu manuscrito foi encaminhado para potenciais pareceristas.

Assim que recebermos avaliação encaminharemos para seu conhecimento.

Continuamos à disposição,
Equipe PC-RESC

11.3 Estancia de investigación

UANL

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
Instituto de Investigaciones Sociales

Dr. Ofelia Márquez Molina
Coordinación de la Maestría en Sociología de la Salud
UAEMex
PRESENTE

Por este medio, se hace de su conocimiento de que la Lic. Alexa Adanae Quiroz Melendez, estudiante de la Maestría en Sociología de la Salud cumplió con las actividades académicas y de investigación realizadas durante su estancia en el Instituto de Investigaciones Sociales-UANL.

Las actividades realizadas en el período del 11 de agosto al 18 de diciembre del presente consistieron en: a) Asesoría de tesis para la elaboración del apartado teórico-metodológico; b) Asistencia a las actividades académicas de la VIII Semana Nacional de las Ciencias Sociales (COMECSO); c) Asistencia, participación y aprobación de las Unidades de Aprendizaje "Métodos Cualitativos de Investigación" (Calificación 90) y "Teoría de las Representaciones sociales" (Calificación 95); d) Asistencia a los Seminarios organizados por los Cuerpos Académicos del Instituto, como Seminario de Masculinidades, Seminario de Enfoques Disruptivos y Seminario Permanente "Investigación social para el desarrollo sustentable"; e) así como reforzar los conocimientos del software Atlas.Ti. Las actividades fueron desarrolladas en forma armónica y entusiasta, comprometida con el aprendizaje que de éstas se derivan, bajo mi responsabilidad como profesor-investigador del Instituto.

Agradezco de antemano la atención a la presente, queda a sus órdenes.

Atentamente,
"Alere Flammam Veritatis"
Monterrey, N. L. a 18 de diciembre de 2025

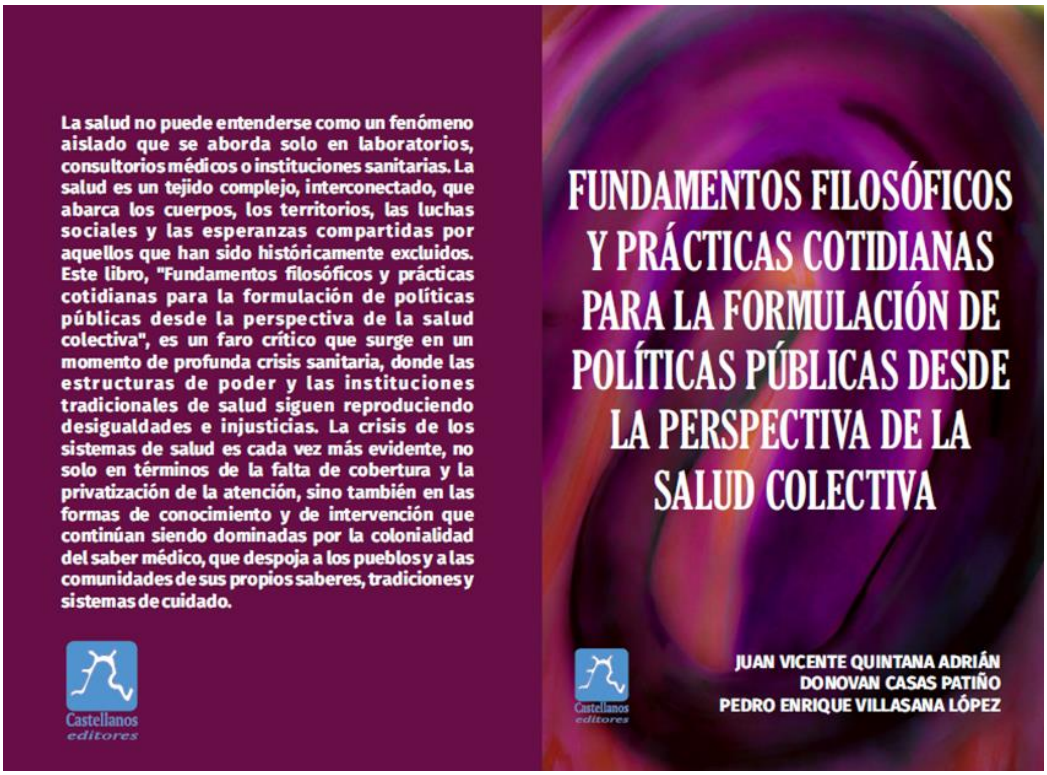
IINSO
Instituto de Investigaciones Sociales
Coordinación de la Maestría

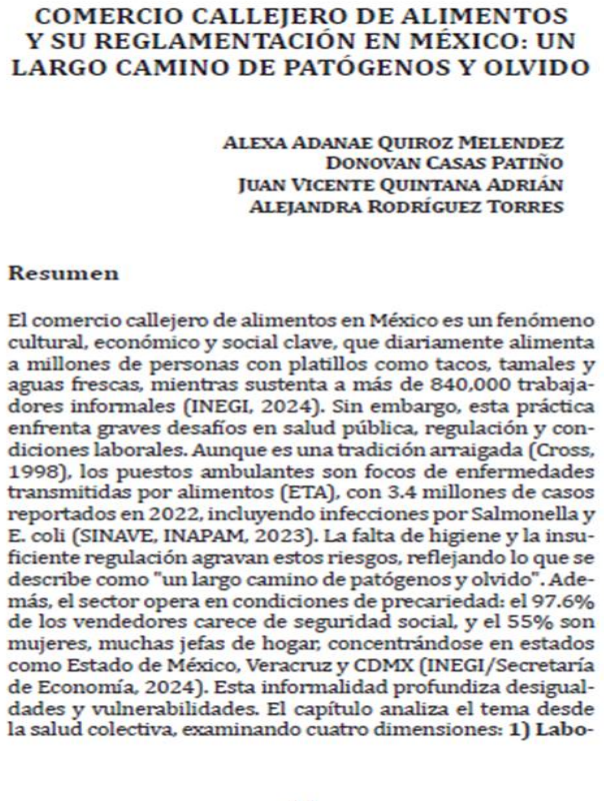
DR. JOSÉ MANUEL RANGEL ESQUIVEL
Coordinador Maestría IINSO

VISIÓN UANL 2040

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
Ave. Lázaro Cárdenas Ote. y Paseo de la Reforma S/N, Monterrey, Nuevo León, México. C.P. 64930
Tel. 81 8329 4237 | iinso.dep@uanl.edu.mx

11.4 Capítulos de Libro





COMERCIO CALLEJERO DE ALIMENTOS Y SU REGLAMENTACIÓN EN MÉXICO: UN LARGO CAMINO DE PATÓGENOS Y OLVIDO

ALEXA ADANAE QUIROZ MELENDEZ
DONOVAN CASAS PATIÑO
JUAN VICENTE QUINTANA ADRIÁN
ALEJANDRA RODRÍGUEZ TORRES

Resumen

El comercio callejero de alimentos en México es un fenómeno cultural, económico y social clave, que diariamente alimenta a millones de personas con platillos como tacos, tamales y aguas frescas, mientras sustenta a más de 840,000 trabajadores informales (INEGI, 2024). Sin embargo, esta práctica enfrenta graves desafíos en salud pública, regulación y condiciones laborales. Aunque es una tradición arraigada (Cross, 1998), los puestos ambulantes son focos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con 3.4 millones de casos reportados en 2022, incluyendo infecciones por Salmonella y E. coli (SINAVE, INAPAM, 2023). La falta de higiene y la insuficiente regulación agravan estos riesgos, reflejando lo que se describe como "un largo camino de patógenos y olvido". Además, el sector opera en condiciones de precariedad: el 97.6% de los vendedores carece de seguridad social, y el 55% son mujeres, muchas jefas de hogar, concentrándose en estados como Estado de México, Veracruz y CDMX (INEGI/Secretaría de Economía, 2024). Esta informalidad profundiza desigualdades y vulnerabilidades. El capítulo analiza el tema desde la salud colectiva, examinando cuatro dimensiones: **1) Labo-**



CAPÍTULO 10. TRANSGRESIÓN DE ALIMENTOS CALLEJEROS, UN PROBLEMA TERRITORIAL EN SALUD PÚBLICA

ALEXA ADANAE QUIROZ MELÉNDEZ
DONOVAN CASAS PATIÑO
ALEJANDRA RODRÍGUEZ TORRES
JOSÉ MARTÍN REYES PÉREZ

Introducción

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ha sido objeto de investigación, y algunos la consideran una cuestión de seguridad nacional (Ning, 2017). La comida callejera representa un eslabón débil en la supervisión de la seguridad alimentaria a nivel internacional (Liu *et al.*, 2014) Según la definición de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la comida callejera se refiere a *"alimentos listos para el consumo bebidas vendidas y preparadas por vendedores ambulantes en calles u otros lugares públicos"* (Lamuka, 2014), donde la tradición cultural en el manejo, transporte y venta de alimentos, deja a un lado las normas y reglamentaciones alimentarias en este sector, es así que la comida callejera está repleta de prácticas culturales que muchas de la veces supera la supervisión en salud.

Existen varios elementos que inmortalizan la comida callejera como parte de la vida cotidiana, un primer elemento es ***la rápida urbanización con su crecimiento poblacional*** lo que ha llevado a la proliferación de instalaciones alimen-

11.5 Eventos científicos y académicos



UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE TABASCO

"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"

DIVISIÓN ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

LEGADO UJAT

Otorga la presente

CONSTANCIA

A : Quiroz Meléndez Alexa Adanae, Casas Patiño Donovan

Por su participación como **Ponentes,** en el Trabajo Libre: **"Impacto del exceso de lluvias en la agricultura del Estado de México y su efecto en la comercialización de alimentos en el tianguis tradicional de Ozumba, Estado de México"**, en el marco del **3er. Foro Internacional Agroalimentario,** llevado a cabo el día 23 de octubre de 2024, en las instalaciones de ésta División Académica.

Villahermosa, Tabasco; Miércoles 23 de Octubre de 2024

MVZ. Jorge Alfredo Thomas Téllez
Director

BUAP

ffyl

AAN6

Colegio de Antropología Social BUAP

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS

ICAR

UACM

Universidad Autónoma del Estado de México

ETNO GRAF | GESTIÓN & CULTURA

La Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
a través de la Especialidad de Antropología de la Alimentación
de la Facultad de Filosofía y Letras

Otorga la presente

CONSTANCIA

A:

Alexa Adanae Quiroz Melendez

Por su participación como **Ponente** con el trabajo: *Etnografía de la venta y consumo de alimentos dentro del tianguis tradicional de Ozumba, Estado de México. Nutrición y salud desde una perspectiva antropológica,* en el marco del **3er. Congreso Nacional y 2do. Internacional de Antropología de la Alimentación: Intersecciones entre la Alimentación y la Salud**, realizado los días 19, 20 y 21 de noviembre del año en curso.

"PENSAR BIEN, PARA VIVIR MEJOR"
Puebla, Pue., a 21 de noviembre de 2024.

Dra. Josefina Manjarrez Rosas
Directora
Facultad de Filosofía y Letras

Mtra. Laura Urizar Pastor
Organizadora Responsable

La Red Nacional de Investigadores en Representaciones Sociales (RENIRS-CEMERS, México) y el
Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias de la Universidad Nacional Autónoma de México (CRIM-UNAM)

Otorgan la presente constancia a

LIC. ALEXA ADANAE QUIROZ MELÉNDEZ Y DR. DONOVAN CASAS PATIÑO

Por su asistencia y participación como ponente en el
VII Coloquio Nacional de Investigación en Representaciones Sociales.
"La Multidisciplinariedad en las Representaciones Sociales"

Con la ponencia:

"Revisión sistemática: representaciones sociales de la comida callejera en el tianguis tradicional de Ozumba".

Celebrado del 2 al 5 de diciembre de 2024.
CRIM-UNAM
Cuernavaca, Morelos.

Dra. María Estela Ortega Rubí
Coordinadora General de la RENIRS – CEMERS, México
Instituto de Investigaciones Sociales, FFyL
Universidad Autónoma de Nuevo León

Dra. Serena Eréndira Serrano Oswald
Coordinadora General de la Sede
Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias.
Universidad Nacional Autónoma de México

Dr. Fernando Lozano Ascencio
Director
Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias
Universidad Nacional Autónoma de México

Dra. Silvia Valencia Abundiz
Miembro Fundador de la RENIRS-CEMERS, México.
Universidad de Guadalajara

Universidad Autónoma del Estado de México

Centro Universitario UAEM Amecameca

Otorga la presente

CONSTANCIA

a la Lic. Alexa Adanae Quiroz Meléndez

Por su participación en la Semana de la Ciencia 2024, con el curso "Manejo de alimentos para niños" impartido en el Centro Escolar México para alumnos de 3° de preescolar y 1° de primaria, en modalidad presencial.

Amecameca, Estado de México, 16 de Octubre de 2024
"Patria, Ciencia y Trabajo"

Dr. en C. P. y S. Miguel Ángel Sánchez Ramos
DIRECTOR DEL CENTRO UNIVERSITARIO UAEM AMECAMECA

CENTRO UNIVERSITARIO
UAEM AMECAMECA
DIRECCIÓN

Dra. en C. A. y R. N. Linda Guiliana Bautista Gómez
COORDINADORA DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS AVANZADOS DEL CENTRO UNIVERSITARIO UAEM AMECAMECA

EDUCACIÓN

"2024, Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"

CBT AMECAMECA

CCT 15ECT0124R TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

OTORGA LA PRESENTE

C O N S T A N C I A

LIC. ALEXA ADANAE QUIROZ MELÉNDEZ

POR SU DESTACADA PARTICIPACIÓN COMO PONENTE EN LA CONFERENCIA TITULADA "ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS Y SU PREVENCIÓN", DIRIGIDA A LOS ALUMNOS DE 1° I Y 1° II

SANTA ISABEL CHALMA, AMECAMECA, MEX; A 19 DE JUNIO DE 2024.

DIRECTORA ESCOLAR

MTRA. ALEJANDRA NORMA SORIANO CADILLA

EDUCACIÓN
FIRMA DIRECTORA
CBT, AMECAMECA
CCT 15ECT0124R

El Ayuntamiento de Cuijingo, Municipio de Juchitepec 2024

JUCHITEPEC
PRESIDENCIA MUNICIPAL 2022-2024
GOBIERNO RESPONSABLE

OTORGAN LA PRESENTE

CONSTANCIA

A LA: Lic. en Nut. Alexa Adanae Quiroz Melendez

Por su participación con la Ponencia "Enfermedades digestivas, transmitidas por alimentos contaminados", durante las Jornadas de Prevención y Control de Enfermedades, llevadas acabo el 24 de septiembre de 2024, en el salón de la delegación de Cuijingo, Municipio de Juchitepec.

JUCHITEPEC
GOBIERNO RESPONSABLE
DELEGACIÓN DE SAN MATÍAS CUIJINGO

C. Pedro García Castillo
Delegado Municipal de la comunidad de San Matías
Cuijingo, Municipio de Juchitepec

GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO

ESTADO DE MÉXICO ¡El poder de servir!

"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"

OFTV Nº 114 JOSEFA ORTIZ DE DOMÍNGUEZ

CCT: 15ETV0111B

TELESECUNDARIA

OTORGA LA PRESENTE

CONSTANCIA

A LA: **Lic. en Nut. Alexa Adanae Quiroz Melendez**

Por su participación con la ponencia "Alimentos y Salud: Prevención de Enfermedades Transmitidas por el Consumo".

SANTIAGO TEPOPULA, TENANGO DEL AIRE, ESTADO DE MÉXICO;A 18 DE OCTUBRE DE 2024

Lic. Raymundo López Escobar
Directora de la Escuela Secundaria Oftv No 0114
"Josefa Ortiz de Domínguez"

GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO | ESTADO DE MÉXICO | EDUCACIÓN

OFTV. NO. 0114
"JOSEFA ORTIZ DE DOMÍNGUEZ"
CCT 15ETV0111B

GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO | ESTADO DE MÉXICO ¡El poder de servir! | EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

El Gobierno del Estado de México

otorga la presente

CONSTANCIA

a

L. N. Alexa Adanae Quiroz Melendez

Por impartir la plática "HOY Y MAÑANA POR MI SALUD", a los estudiantes del CBT NO. 2, AMECAMECA. En atención al programa 3x1:3por mi salud

EDUCACIÓN
ZONA BT 025
CBT No. 2, AMECAMECA
CCT 15ECT0158H

Dr. David Velázquez Juárez
DIRECTOR DEL CBT NO. 2, AMECAMECA

Amecameca, Estado de México a 28 de Febrero de 2025

12. CONCLUSIONES GENERALES

El análisis de las representaciones sociales de la comida callejera en el tianguis de Ozumba de Alzate revela un entramado simbólico complejo en el que convergen prácticas alimentarias, significados culturales y percepciones divergentes sobre la inocuidad y la salud. Este espacio tradicional no solo funciona como un mercado de intercambio económico, sino como un escenario de construcción identitaria y de reproducción cultural que articula las relaciones entre comensales, comerciantes y autoridades.

En conjunto, las representaciones de los tres actores configuran un sistema interdependiente: los comensales legitiman la práctica por su valor simbólico y afectivo; los vendedores sostienen el equilibrio entre tradición, economía y confianza; y las autoridades buscan preservar la salud pública mediante normas universales que, sin embargo, poco dialogan con la cultura local. Estas interacciones, mediadas por la experiencia sensorial, la confianza y la regulación, dan lugar a un entramado de significados en el que la inocuidad alimentaria no se opone a la cultura, sino que se negocia constantemente en el terreno social.

Así mismo, el tianguis de Ozumba se reafirma como un espacio de articulación entre tradición y modernidad, donde la comida callejera encarna tanto los desafíos sanitarios contemporáneos como la persistencia de un patrimonio culinario vivo. Reconocer las representaciones sociales de cada actor permite comprender que la gestión de la inocuidad y la promoción de la salud no pueden desvincularse del contexto cultural, de los saberes locales ni de los vínculos sociales que sostienen las prácticas alimentarias. En consecuencia, la construcción de políticas y estrategias sanitarias más eficaces exige un enfoque participativo e intercultural que integre la normatividad técnica con los valores, significados y prácticas que dan sentido al acto de comer en el tianguis: un acto que es, al mismo tiempo, biológico, social, cultural y simbólico.

13. APORTES A LA SOCIÓLOGA

El estudio de las representaciones sociales de la comida callejera en el tianguis de Ozumba aporta a la sociología de la salud una mirada integral que permite comprender cómo los significados culturales, económicos y sanitarios se entrelazan en torno a esta práctica cotidiana. Desde esta perspectiva, se visibiliza que la alimentación en espacios informales no puede reducirse únicamente a un problema de riesgo sanitario, pues para comensales y comerciantes constituye una alternativa accesible, una estrategia de subsistencia y un elemento central de la identidad comunitaria.

Asimismo, la sociología de la salud ayuda a identificar cómo los criterios de valoración que guían a los consumidores difieren de los parámetros técnicos empleados por las autoridades sanitarias, lo que evidencia la existencia de diferentes racionalidades que conviven y, en ocasiones, entran en tensión. Estos contrastes muestran que las prácticas alimentarias no son meramente individuales, sino que se configuran en un entramado social donde influyen percepciones, relaciones de confianza y marcos culturales.

Otro aporte fundamental es el reconocimiento de la comida callejera como espacio donde se negocian poder y regulación. La sociología de la salud ilumina cómo las autoridades priorizan el control y la normatividad sanitaria, mientras que los actores locales reivindican la tradición y el derecho al trabajo, generando tensiones entre políticas de salud pública y la preservación cultural.

Finalmente, este análisis contribuye a repensar la salud desde un enfoque más amplio, donde se articule lo biológico con lo social y cultural. La comida callejera en Ozumba muestra que la salud colectiva no depende solo de la vigilancia epidemiológica, sino también de entender las prácticas locales, los significados compartidos y la manera en que las comunidades negocian entre riesgo, necesidad y tradición.

14. ANEXOS

14.1 CONSENTIMIENTOS INFORMADOS

14.1.1 Consentimiento informado para consumidores de Alimentos en el Tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México

Investigadores: Lic. en Nut. Alexa Adanae Quiroz Melendez, Maestría en Sociología de la Salud, adanaequiroz@gmail.com y Dr. Donovan Casas Patiño, Centro Universitario UAEM Amecameca, capo730211@yahoo.es.

El propósito de esta investigación es entender las percepciones, actitudes y comportamientos de los consumidores de alimentos en el tianguis de Ozumba de Alzate. Esto nos permitirá conocer mejor sus preferencias y preocupaciones respecto a la inocuidad alimentaria y la calidad de los productos ofrecidos.

Se le invita a participar en una entrevista semiestructurada que durará aproximadamente 1 hora. Durante la entrevista, se le harán preguntas sobre sus hábitos de compra, criterios de selección de alimentos, y sus percepciones sobre la calidad e inocuidad de los productos disponibles en el tianguis. Su participación en este estudio es completamente voluntaria. Puede decidir no participar o retirarse en cualquier momento sin ninguna repercusión. Su participación ayudará a mejorar la comprensión de las necesidades y preocupaciones de los consumidores en el tianguis.

Toda la información proporcionada será tratada de manera confidencial. Los datos recogidos serán anónimos y se utilizarán únicamente para fines académicos y de investigación. Los resultados se presentarán de manera agregada, sin identificar a los participantes individualmente. Si tiene alguna pregunta sobre este estudio o sus derechos como participante, puede contactar a Lic. en Nut. Alexa Adanae Quiroz Melendez, al 5514488555 o al correo adanaequiroz@gmail.com. Y al Dr. Donovan Casas Patiño al correo capo730211@yahoo.es.

He leído y comprendido la información proporcionada anteriormente.

Si, acepto participar ( )

No, acepto participar( )

_____ _____

14.1.2 Consentimiento informado para comerciantes de Alimentos en el Tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México

Investigadores: Lic. en Nut. Alexa Adanae Quiroz Melendez, Maestría en Sociología de la Salud, adanaequiroz@gmail.com y Dr. Donovan Casas Patiño, Centro Universitario UAEM Amecameca, capo730211@yahoo.es.

El propósito de esta investigación es comprender las experiencias, prácticas y desafíos que enfrentan los vendedores de alimentos en el tianguis de Ozumba de Alzate. Esta información nos ayudará a identificar oportunidades para mejorar la calidad y seguridad de los alimentos vendidos.

Se le invita a participar en una entrevista semiestructurada que durará aproximadamente 1 hora. Durante la entrevista, se le harán preguntas sobre sus prácticas de venta, manejo de alimentos, percepciones sobre la calidad e inocuidad de los productos que ofrece, y los desafíos que enfrenta en su actividad comercial. Su participación en este estudio es completamente voluntaria. Puede decidir no participar o retirarse en cualquier momento sin ninguna repercusión negativa.

Su participación proporcionará valiosa información que puede contribuir a mejoras en el manejo de alimentos y en la satisfacción de los consumidores en el tianguis.

Toda la información proporcionada será tratada de manera confidencial. Los datos recogidos serán anonimizados y se utilizarán únicamente para fines académicos y de investigación. Los resultados se presentarán de manera agregada, sin identificar a los participantes individualmente.

Toda la información proporcionada será tratada de manera confidencial. Los datos recogidos serán anónimos y se utilizarán únicamente para fines académicos y de investigación. Los resultados se presentarán de manera agregada, sin identificar a los participantes individualmente. Si tiene alguna pregunta sobre este estudio o sus derechos como participante, puede contactar a Lic. en Nut. Alexa Adanae Quiroz Melendez, al 5514488555 o al correo adanaequiroz@gmail.com. Y al Dr. Donovan Casas Patiño al correo capo730211@yahoo.es.

He leído y comprendido la información proporcionada anteriormente.

Si, acepto participar ( )

No, acepto participar( )

_____ _____

14.1.3 Consentimiento informado para autoridades sanitarias de alimentos en el Tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México

Investigadores: Lic. en Nut. Alexa Adanae Quiroz Melendez, Maestría en Sociología de la Salud, adanaequiroz@gmail.com y Dr. Donovan Casas Patiño, Centro Universitario UAEM Amecameca, capo730211@yahoo.es.

El propósito de esta investigación es comprender las prácticas, desafíos y enfoques de las autoridades sanitarias en relación con la regulación y control de la inocuidad alimentaria en el tianguis de Ozumba de Alzate. Esta información ayudará a identificar áreas de mejora y a fortalecer las medidas de seguridad alimentaria.

Se le invita a participar en una entrevista semiestructurada que durará aproximadamente 1 hora. Durante la entrevista, se le harán preguntas sobre sus responsabilidades, prácticas de supervisión, desafíos enfrentados y percepciones sobre la inocuidad alimentaria en el tianguis. Su participación en este estudio es completamente voluntaria. Puede decidir no participar o retirarse en cualquier momento sin ninguna repercusión negativa.

Su participación proporcionará información valiosa que puede contribuir a mejorar las prácticas de control sanitario y la seguridad de los alimentos en el tianguis.

Toda la información proporcionada será tratada de manera confidencial. Los datos recogidos serán anónimos y se utilizarán únicamente para fines académicos y de investigación. Los resultados se presentarán de manera agregada, sin identificar a los participantes individualmente. Si tiene alguna pregunta sobre este estudio o sus derechos como participante, puede contactar al Lic. en Nut. Alexa Adanae Quiroz Melendez, al 5514488555 o al correo adanaequiroz@gmail.com. Y al Dr. Donovan Casas Patiño al correo capo730211@yahoo.es.

He leído y comprendido la información proporcionada anteriormente.

Si, acepto participar ( )

No, acepto participar( )

_____ _____

15. GUION DE OBSERVACIÓN

Lugar de observación: Tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México

Aspectos generales	Aspectos específicos
Identificación de la zona de los puestos de comida.	Presencia de alcantarillas,
Distribución de los puestos	Interacciones entre los comerciantes y comensales
Tipo de comida que se vende dentro del tianguis	Interacción entre las autoridades y los comerciantes.
Movilidad y flujo de personas	Preferencias basadas en el sabor o costumbre.
Características de los vendedores de comida (genero, edad, sexo, estado, etc.)	Lavado de manos, uso de guantes, manejo de dinero
Ambiente general (ruidos, olores, sabores, decoración de los puestos, etc.)	Limpieza, separación cruda/cocido Ajuste o reinterpretación de normas
Observar las interacciones de los vendedores	Actitudes que minimizan riesgos
Prácticas de higiene de los vendedores	Quejas, ajustes Reacciones ante autoridades Cambios tras recomendaciones oficiales
Presentación de los platillos	● Basura, polvo, fauna ● Agua potable, sombra ● Cubetas, lonas, hieleras
Precios	Preferencias por olor/presentación
preparación de los alimentos	Botiquín de primeros auxilios
Medidas sanitarias (Lavamanos, tarjas para lavar los platos, etc.)	Condiciones de los puestos

16. GUÍA DE ENTREVISTA DE CAMPO

16.1 Guía de entrevista de campo del consumidor

<table>
<tr><th colspan="2">Aplicación</th></tr>
<tr><td colspan="2">Consumidor: Es una persona que compra y consume alimentos en un tianguis o puesto ambulante (López-Morales 2016).</td></tr>
<tr><td>1- Características generales del consumidor
¿Qué edad tiene?
¿Cuál es su estado civil?
¿Cuál es su escolaridad?
¿Cuál es su ocupación?
¿Cuál es su religión?
¿De dónde es originario?
¿Cómo está conformada su familia?
¿Desde cuándo viene a comer al mercado?
¿Hace cuánto tiempo viene al mercado?
¿Le gusta la comida del mercado?
¿Qué es lo que más consume dentro del mercado?</td><td>2- Comida callejera, higiene y regulación
¿Sabe qué es la comida callejera?
¿Qué opina sobre la venta de comida en las calles?
¿Cree que el mercado es un buen lugar para vender comida
¿Usted se fija en la limpieza del lugar?
¿Alguna vez ha tenido una experiencia negativa con la comida?
¿Por qué acude a este tianguis?
¿Considera que la comida que se vende aquí es nutritiva?
¿Sabe si hay alguna autoridad que supervise la venta de comida?
¿Cree que existen condiciones de higiene para la preparación y venta de la comida en el mercado?</td></tr>
<tr><td>3- Economía informal, cultura alimentaria, políticas públicas

¿Qué valor cultural o simbólico tiene la comida callejera para usted?
¿Qué papel juega la tradición o la identidad local en la elección de estos alimentos?
¿De qué manera la comida callejera refleja formas de convivencia y socialización en el espacio público?
¿Por qué las personas eligen dedicarse a la venta de comida callejera?
¿Cree que es necesario implementar algunas reglas sanitarias para la venta de alimentos en la vía pública?
¿Hay una persona encargada de revisar la venta de los alimentos?
¿Qué obstáculos existen para que se establezcan controles sanitarios efectivos en este tipo de comercio?</td><td>4- Riesgo y percepción social del riesgo

¿Cómo interpreta usted el diferente riesgo asociado a la comida callejera?
¿Cómo es la interacción de las personas que deciden consumir alimentos en la vía pública, a pesar de los posibles riesgos sanitarios?
¿Qué significado le da a la higiene de los puestos de comida dentro del mercado?
¿Qué señales o prácticas observan para decidir si un puesto es “confiable”?
¿Qué tanto confían en las medidas de higiene que dicen aplicar los vendedores?
¿Qué experiencias personales han tenido relacionadas con enfermedades o malestares después de consumir comida en la vía pública?</td></tr>
</table>

16.2 Guía de entrevista de campo para comerciante

Aplicación	
Comerciante: Es una persona que prepara, ofrece y vende alimentos en espacios públicos, como mercados ambulantes, ferias o en la vía pública (Hernández, 2016).	
1- Características generales del consumidor ¿Qué edad tiene? ¿Cuál es su estado civil? ¿Cuál es su escolaridad? ¿Cuál es su ocupación? ¿Cuál es su religión? ¿De dónde es originario? ¿Cómo está conformada su familia? ¿Desde cuándo viene a vender al tianguis? ¿Por cuánto tiempo ha tenido su puesto? ¿Le gusta vender comida dentro del tianguis? ¿Cuál es la comida que venden dentro del tianguis? ¿A qué hora pone su puesto?	**2- Comida callejera, higiene y regulación** ¿Cómo le llaman sus clientes a la comida que venden dentro del tianguis?? ¿Qué opina sobre la venta de comida en las calles? ¿Cree usted que es una ventaja vender comida dentro del tianguis? ¿Qué prácticas utiliza para garantizar que su puesto está limpio? ¿Realiza alguna limpieza del lugar antes de poner su puesto después de? ¿Alguna vez ha tenido una experiencia negativa vendiendo comida en el tianguis? ¿Considera que la comida que se vende aquí es adecuada para todos los clientes? ¿Se necesita realizar un trámite para vender comida en el tianguis? ¿Usted cómo aprendió a preparar los alimentos?
3- Economía informal, cultura alimentaria, políticas públicas ¿Qué valor cultural o simbólico tiene la venta de comida para usted? ¿Qué papel juega la tradición o la identidad local en la elección de los alimentos que vende? ¿Alguien le enseñó a vender comida por primera vez en el tianguis? ¿Siente que se ha ganado o perdido la tradición en cuanto a la comida que se vende? ¿Cree usted que la comida callejera refleja formas de convivencia y socialización en el espacio público? ¿Por qué eligió dedicarse a la venta de comida?	**4- Riesgo y percepción social del riesgo** ¿Cómo interpreta usted el riesgo asociado a la venta de comida callejera? ¿A qué riesgos se enfrentan diariamente y qué hacen para protegerse? ¿Tiene algún protocolo si pasa algún accidente con los comensales o hasta con los mismos vendedores? ¿Tiene botiquín de primeros auxilios? ¿Cómo manejamos los residuos como el aceite usado o comida que les sobra? ¿Ha escuchado que los clientes se quejen por la comida de otros puestos? ¿Qué prácticas realiza para que el consumidor confíe en usted y en lo que vende? ¿Considera que el tianguis ha cambiado? ¿Qué opina de los costos en comparación con otros tianguis? ¿Cómo detecta que algún alimento no está adecuado para la venta?

¿Crees que debería de haber alguna autoridad que supervise la venta de alimentos? ¿Cree que es necesario implementar algunas reglas sanitarias para la venta de alimentos en la vía pública? Si pudiera pedir una cosa a las autoridades locales para que apoyen y mejoren la venta de comida dentro del tianguis ¿Qué sería? ¿Considera que el tianguis es un buen lugar para vender comida? ¿Por qué continúa vendiendo en este lugar?	¿Sabes de algún rumor donde el cliente se haya enfermado por comer algún alimento del tianguis?

16.3 Guía de entrevista de campo para autoridades

Aplicación	
Autoridades: Son organismos gubernamentales que supervisan el cumplimiento de las normativas sanitarias, de seguridad alimentaria y de permisos comerciales para asegurar que los alimentos vendidos en espacios públicos cumplan con estándares establecidos" (González et al., 2017).	
1- Características generales del consumidor ¿Qué edad tiene? ¿Cuál es su estado civil? ¿Cuál es su escolaridad? ¿Cuál es su ocupación? ¿Cuál es su religión? ¿De dónde es originario? ¿Cómo está conformada su familia? ¿Cuánto tiempo tiene supervisando el tianguis? ¿Por cuánto tiempo ha tenido este puesto? ¿Usted supervisa la venta de comida dentro del tianguis? ¿A qué hora empieza a realizar los recorridos dentro del tianguis? ¿Cuál es su rol como autoridad sanitaria?	**2- Comida callejera, higiene y regulación** ¿Cómo le llaman usted a la comida que venden dentro del tianguis? ¿Qué opina sobre la venta de comida en la vía pública? ¿Cree usted que es adecuado vender comida en el tianguis? ¿Considera que la comida que se vende en el tianguis es segura y adecuada para todos los consumidores? Desde su experiencia, ¿qué aspectos de higiene son los que más se busca que cumplan los puestos de comida? ¿Cada cuánto tiempo se realizan las revisiones sanitarias en el tianguis y qué elementos se suelen evaluar en estas visitas? ¿Existe algún tipo de orientación o capacitación se les ofrece a los comerciantes para mejorar sus prácticas de inocuidad alimentaria? ¿Cómo es el proceso para que un vendedor pueda obtener o renovar su permiso para vender comida dentro del tianguis?
3- Economía informal, cultura alimentaria, políticas públicas	**4- Riesgo y percepción social del riesgo**

¿Qué valor cultural o simbólico tiene la venta de comida para usted? ¿Qué papel juega la tradición o la identidad local en la elección de los alimentos que vende? ¿Cree que el tipo de comida que se vende en el tianguis preserva las tradiciones del municipio de Ozumba? ¿Existe algún platillo de comida que considere indispensable en el tianguis desde el punto de vista cultural o nutricional? Desde su perspectiva, ¿la cultura alimentaria local influye en la forma en que los vendedores y consumidores entienden o cumplen las normas de higiene? ¿Cómo suelen reaccionar los comerciantes cuando se les hacen recomendaciones o se les señalan incumplimientos sanitarios? ¿Siente que se ha ganado o perdido en tradición en cuanto a la comida que se vende en el tianguis? ¿Cree usted que la comida callejera refleja formas de convivencia y socialización en el espacio público? ¿Cuáles serían los principales riesgos sanitarios asociados a la venta de comida en este tipo de espacios? ¿Crees que debería de haber alguna autoridad que supervise la venta de alimentos? ¿Cree que es necesario implementar algunas reglas sanitarias para la venta de alimentos en la vía pública? ¿Cuál fue su primera impresión al supervisar la venta de comida? ¿Considera que el tianguis es un buen lugar para vender comida? ¿Por qué cree que las personas siguen vendiendo comida dentro del tianguis? ¿Por qué considera que este es un buen lugar para la venta de comida	¿Cómo interpreta usted el riesgo asociado a la venta de comida callejera? ¿Qué obstáculos encuentran a la hora de mejorar o fortalecer la regulación en estos espacios? ¿Tiene algún protocolo si pasa algún accidente con los comensales o hasta con los mismos vendedores? ¿Cómo manejan los residuos los comerciantes? ¿Atenido queja de algún cliente por la comida que vende? ¿Alguna vez ha tenido o recibido informes de experiencias negativas con la comida que se vende en el tianguis? Desde su perspectiva técnica y sanitaria, ¿cuáles considera que son los principales riesgos para la salud pública cuando la comida callejera no se maneja adecuadamente? ¿Considera que el tianguis ha cambiado? ¿Qué opina de los costos en comparación con otros tianguis? ¿Cómo detecta que algún alimento no es adecuado para la venta? ¿Sabes de algún rumor donde el cliente se haya enfermado por comer algún alimento del tianguis?

18. REFERENCIAS

Abric, C. (1994). Metodología de recolección de las representaciones sociales. En Practiques sociales et Représentations. Traducción al español por Dacosta, J. y Flores, F (2001).

Arellanes-Cancino, Y., & Kieffer, M. L. (2022). El tianguis de cambio de Pátzcuaro desde la producción social del espacio. Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad, 43(171), 130145. Recuperado de https://www.redalyc.org/journal/137/13774943008/

Argueta, A., & Astier, M. (2007). Tianguis campesinos: Un espacio para la conservación de la agrobiodiversidad. *Economía, Sociedad y Territorio*, 7(27), 715-736.

Argueta Villamar, A. (2016). El estudio etnobioecológico de los tianguis y mercados en México. Revista Etnobiología, 14(2), 38–46. ISSN 1665-2703.

Arroyo, A., & Ávila, M. (2016). Prácticas alimentarias y representación social del consumo de alimentos en tianguis. *Revista Mexicana de Sociología*, 78(3), 567-591.

Augustin JC, Kooh P, Bayeux T, Guillier L, Meyer T, Jourdan-Da Silva N, Villena I, Sanaa M, Cerf O, On Behalf Of The Anses Working Group On Consumer Information On Foodborne Biological Risks. Contribution of Foods and Poor Food-Handling Practices to the Burden of Foodborne Infectious Diseases in France. Foods. 2020 Nov 11;9(11):1644. doi: 10.3390/foods9111644. PMID: 33187291; PMCID: PMC7697675.

Behrens, J. H., Vedovato, G. M., Cervato-Mancuso, A. M., & Bastos, D. H. (2015). Social representations of safety in food services. Food Research International, 74, 324-328.

Brunet, G., Vidal, L., Bove, I., Girona, A., Iragola, V., Ceriani, F., ... & Ares, G. (2021). The social representations of complementary feeding. Appetite, 165, 105324.

Cavalheiro Ribeiro da Silva, C. y Mejía Artieda, A. (2021). El consumo alimentario en la ciudad mercantilizada. Dos casos en São Paulo (Brasil). Bitácora

Urbano Territorial, 31(II): 45-58. https://doi.org/10.15446/bitacora.v31n2.89683

Codex Alimentarius. (2024). CAC/RCP 43-1995 Código de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en la Vía Pública (Norma Regional para América Latina y el Caribe). Recuperado de https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-codex-alimentario.pdf. Consultado el 4 de abril del 2024.

COFEPRIS. (2024). Certificación de alimentos por COFEPRIS. Recuperado de https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/certificacion-de-alimentos#:~:text=La%20COFEPRIS%20es%20la%20autoridad,al%20proceso%20de%20los%20mismos. Consultado el 1 de abril del 2024.

Corona, E, L, Vega., F., L. (2018). El tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de Méxicoy la venta de maíces criollos e híbridos. Narrativas Antropológicas. Relatos, 1(1) enero-junio de 2020.

Cruz, Octavio (2007). «El trabajo de campo como descubrimiento y creación». En María Cecilia de Souza (ed.), Investigación social. Teoría, método y creatividad (pp. 41-52). Buenos Aires: Lugar Editorial.

Estimaciones de atribución de fuentes de enfermedades transmitidas por alimentos del IFSAC para 2017 para Salmonella, Escherichia coli O157, Listeria monocytogenes y Campylobacter utilizando datos de vigilancia de brotes de varios años, Estados Unidos. [(consultado el 28 de agosto de 2020)]; Disponible en línea: https://www.cdc.gov/foodsafety/ifsac/pdf/P19-2017-report-TriAgency-508.pdf

Experiencias de autogestión y territorialidad en un tianguis alternativo de Pátzcuaro. Instituto de Investigaciones Económicas–UNAM. https://ru.iiec.unam.mx/5763/1/5.%20152-Mej%C3%ADa-Avila.pdf

Espinosa (2013). El conjuro urbano. Táctica y estrategia del tianguis mexicano.

Fairclough, N. (1995). Critical discourse analysis: The critical study of language. New York: Longman Group Limited

FAO. (1996). *Declaration on World Food Security*. World Food Summit, Rome. Retrieved from http://www.fao.org/3/w3613e/w3613e00.htm

FAO. (2022). Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2022: Hacia un desarrollo rural sostenible. Recuperado de **https://www.fao.org/3/cb2242es/cb2242es.pdf.** Consultado el 1 de abril del 2024.

Fernández, N., Cabral de Bejarano, S., Estigarribia, G., Ortiz, A., & Ríos, P. (2018). Aplicación de las 5 claves de la OMS para medir las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios de alimentación de hospitales del departamento de Caaguazú. Memorias del Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, 16(2), 21-31. Disponible en: http://scielo.iics.una.py/pdf/iics/v16n2/1812-9528-iics-16-02-21.pdf (Acceso octubre 2021).

Fernández, S., Marcía, J., Bu, J., Baca, Y., Chavez, V., Montoya, H., Varela, I., Ruiz, J., Lagos, S., & Ore, F. (2021). Enfermedades transmitidas por Alimentos (Etas); Una Alerta para el Consumidor. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 5(2), 2284-2298. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v5i2.433.

Flores, G. A., Patiño, D. C., Martínez, R.P.J., Repizo, Y. S., & Carmona, G. M. (2019). La teoría de las representaciones sociales. Investigación Cualitativa en Salud: métodos, metodología y nuevas aproximaciones. São Carlos: Pedro & João Editores, 2023. 156p.

Garza RJ. La situación actual de las zoonosis más frecuentes en México. Gac Med Mex. 2010;146(6):430-436.

Garzón Duque MO, Rodríguez Ospina FL, Callejas LMS, Alviar JJA, Arango DC, Sanchez MO, Cardona ÁMS, Mejía MCT, Kambourova IM. Sanitary and environmental conditions related to food poisoning among informal street vendors in downtown Medellín, Colombia, 2016. Rev Bras Med Trab. 2023

Apr 18;21(1):e2023806. doi: 10.47626/1679-4435-2023-806. PMID: 37197345; PMCID: PMC10185398.

Giménez, G. (1997). Materiales para una teoría de las identidades sociales. Frontera Norte (18): 9-28.

Gobierno de México. (2024). Tianguis: Origen y tradiciones. https://www.gob.mx/siap/es/articulos/tianguis-origen-y-tradiciones?idiom=es

Godínez-Oviedo A, Tamplin ML, Bowman JP, Hernández-Iturriaga M. Salmonella enterica in Mexico 2000-2017: Epidemiology, Antimicrobial Resistance, and Prevalence in Food. Foodborne Pathog Dis. 2020 Feb;17(2):98-118. doi: 10.1089/fpd.2019.2627. Epub 2019 Oct 24. PMID: 31647328.

Gómez, M. (2008). Comida en la calle en la ciudad de Maracaibo: espacio público, visibilidad social y experiencia urbana. Opción, 24(55), 69-83.

Hernández, C, C., Aguilera, A, M, G, Castro, E, G. Situación de las enfermedades gastrointestinales en México. ENF INF MICROBIOL 2011 31 (4): 137-151.

Hernández, L., & Ramírez, J. (2021). Regulación sanitaria en mercados tradicionales: El caso de los tianguis en el Estado de México. *Salud Pública de México*, 63(2), 89-97.

Jodelet, D. (1989). Folies et représentations sociales. Presses Universitaires de France.

Jodelet, D. (2015). Représentations sociales et mondes de vie. Éditions des Archives Contemporaines.

Kalampalikis, N., & Apostolidis, T. (2016). La perspectiva socio-génétique des représentations sociales. En G. Le Monaco, S. Delouvée & P. Rateau (Eds.), Les représentations sociales. De Boeck.

Kopper, G., Calderón, G., Schneider, S., Domínguez, W. y Gutiérrez, G., Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico,

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma, 2009

Ma L, Chen H, Yan H, Wu L, Zhang W. Food safety knowledge, attitudes, and behavior of street food vendors and consumers in Handan, a third tier city in China. BMC Public Health. 2019 Aug 16;19(1):1128. doi: 10.1186/s12889-019-7475-9. PMID: 31419983; PMCID: PMC6697930.

Mejía-Ávila, J. (2022).

Menegus, M. 2015. Fuentes para el estudio de los mercados regionales y la participación de los indígenas en la colonia. http://www.users/abraham/downloads/dialnet-fuentesparaelestudiodelosmercadosregionalesylapart-4833293%20(1).pdf

Metamorfosis y resiliencia de los tianguis de ropa de paca en la Ciudad de México: Del tianguis tradicional al bazar/boutique (1980–2025). Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco. https://sociologiaurbana.azc.uam.mx/wp-content/uploads/2025/07/Metamorfosis_y_resiliencia_de_los_tianguis_de_ropa_de_paca_en_la_Ciudad_de_Mexico_del_tianguis_tradicional_al_bazar_boutique-_1980_2025.pdf

Monaco, G. L., & Bonetto, E. (2019). Social representations and culture in food studies. Food research international, 115, 474-479.

Moscovici, S. (1961/2008). La psychanalyse, son image et son public. Paris: Presses Universitaires de France. Edition de 1976. [Psychoanalysis. Its image and its public. Cambridge (U.K.) and Malden, MA: Polity Press.

Moscovici, S. (1979 [1961]). El psicoanálisis, su imagen y su público. Huemul S.A., Buenos Aires. (1988). Notes toward a description of social representations. En: European Journal of Social Psychology, 18:211-250.

Moscovici, S. (2000). Social representations: Explorations in social psychology. Polity Press.

Nagy, H., y Klein, S. (2019). "Comida callejera y patrimonio cultural: estudio de caso de Egipto". Journal of Ethnic Foods , 6(1), 1-10. doi: 10.1186/s42779-019-0001-5.

Natalia Montes Marín y Moroni Spencer Hernández de Olarte, “Si la plaza hablara: ¿qué tanto no diría?...La Revolución, el zapatismo y los espacios públicos: el tianguis de Ozumba”, en Moroni Spencer Hernández de Olarte, coord., Ozumba. Arte e historia (México: Fondo Editorial del Estado de México, 2014), 87-111.

Neves, M. R. da C., & Deus, J. A. S. de. (2022). Food as language and the market as kitchen: Food in public markets as a social symbol. https://doi.org/10.46551/rc24482692202223

NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. (2024). Recuperado de https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4295/salud2a/salud2a.htm.

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. (2024). Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm. Consultado el 12 de febrero del 2024.

Núñez, A. G. M., Herrera, J. F. O., Copa, O. E. P., & Jaramillo, K. M. P. (2022). Manejo higiénico de los alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria. Boletín de malariología y salud ambiental, 62(4), 804-811.

OMS. (2023) Declaración Universal de los Derechos Humanos. Recuperado de **https://www.paho.org/es/temas/nutricion.** Consultado el 3 de abril del 2024.

OMS. (2024) Zoonosis. Recuperado de: https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/zoonoses. Consultado el 3 de abril del 2024.

Organización Panamericana Salud. (2015). Principios generales de Higiene de los Alimentos del Codex. Disponible en: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10562:2015-principiosgenerales-de-higiene-de-los-alimentos-del-codex&Itemid=41271&lang=es (Acceso enero 2022).

Painter JA, Hoekstra RM, Ayers T., Tauxe RV, Braden CR, Angulo FJ, Griffin PM Atribución de enfermedades transmitidas por alimentos, hospitalizaciones y muertes a productos alimenticios mediante el uso de datos de brotes, Estados Unidos, 1998–2008. Emergente. Infectar. Dis. 2013; 19 : 407–415. doi: 10.3201/eid1903.111866.

Peláez Sánchez, Otto y Más Bermejo, Pedro. (2020). Brotes, epidemias, eventos y otros términos epidemiológicos de uso cotidiano. Revista Cubana de Salud Pública , 46 (2), . Publicación electrónica 1 de junio de 2020. Recuperado el 17 de mayo de 2024, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-34662020000200003&lng=es&tlng=es.Consultado el 4 de abril del 2024.

Pires SM, Majowicz S., Gill A., Devleesschauwer B. Atribución de fuentes globales y regionales de infecciones por Escherichia coli productoras de toxina Shiga mediante el análisis de datos de vigilancia de brotes. Epidemiol. Infectar. 2019; 147 : e236. doi: 10.1017/S095026881900116X.

Pires SM, Vigre H., Mäkelä P., Hald T. Uso de datos de brotes para la atribución del origen de la salmonelosis humana y la campilobacteriosis en Europa. Patógeno transmitido por alimentos. Dis. 2010; 7 :1351–1361. doi: 10.1089/fpd.2010.0564.

Practical, G. (2008). An introduction to the basic concepts of food security. FAO: Rome, Italy.

Rakha, A., Fatima, M., Bano, Y., Khan, M. A., Chaudhary, N., & Aadil, R. M. (2022). Safety and quality perspective of street vended foods in developing countries.

Food Control, 138(March), 109001. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109001

Rateau, P., & Lo Monaco, G. (2013). Le sens commun comme fondement des représentations sociales. Presses Universitaires de France.

Rateau, P., Moliner, P., Guimelli, C., & Abric, J.-C. (2011). Social Representation Theory. In P. Van Lange, A. W Kruglanski & E. T. Higgins (Eds.), Handbook of Theories of Social Psychology (Vol. 2, pp. 478-498). London, Thousand Oaks, CA: Sage.

Restrepo, E. (2018). Etnografía. *Alcances, técnicas y éticas. Lima: Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos*

Restrepo-Ochoa, A. D. (2013). La teoría fundamentada como metodología para la integración del análisis procesual y estructural en la investigación de las representaciones sociales. CES Psicología, 6(1), 122-133. Universidad CES.

Rosillo, A. E. L. Prácticas Y Sociabilidad Alimentaria En Un Puesto De Comida Callejera En La Ciudad De México. In VI Congreso (P. 1247).

SADER. (2024). Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Recuperado de https://www.gob.mx/agricultura/que-hacemos. Consultado el 6 de febrero del 2024.

Sani, N. A., & Siow, O. N. (2014). Conocimientos, actitudes y prácticas de los manipuladores de alimentos sobre seguridad alimentaria en las operaciones de servicio de alimentos en la Universidad de Kebangsaan Malasia. Control de Alimentos, 37, 210–217. http://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.09.036

Saucedo, G. (2011). La Antropología alimentaria y nutricional. En: Barragán, A. y González, L. (Comp.) La complejidad de la antropología física: Tomo II (pp.393-425). Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.

Scharff, RL (2012). Carga económica por pérdidas de salud debido a enfermedades transmitidas por alimentos en los Estados Unidos. Revista de protección de alimentos, 75 (1), 123-131.

Secretaría de Economía. (2024). Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3808/seeco/seeco.htm. Consultado el 3 de abril del 2024.

Secretaría de Salud. (2022). Distribución de casos nuevos de enfermedades según fuente de notificación. Epidemiología. https://epidemiologia.salud.gob.mx/anuario/2022/morbilidad/nacional/distribucion_casos_nuevos_enfermedad_fuente_notificacion.pdf

Senasica. (2023). Una definición clara de Inocuidad, consultado en: https://www.gob.mx/senasica/articulos/una-definicion-clara-de-inocuidad-70674?idiom=es.

Seve, C., Lázaro-Villaverde, M., Gastéllum-Alvarado, E., & Redondo, S. (2022).

Sociología Urbana UAM-A. (2025).

Tianguis de Ozumba: el más grande y diverso de todo el oriente del Estado de México. Recuperado de: https://www.local.mx/restaurantes/tianguis-de-ozumba/#:~:text=Existe%20desde%20el%20siglo%20XVII,de%20fresas%20por%2040%20pesos. Consultado el 14 de mayo 2019.

Tianguis. Emergencia de ciudades temporales dentro de la ciudad. Ocupación espontánea del espacio público: el caso de Tlacolula. EURE, 48(143), 1–25. https://www.eure.cl/index.php/eure/article/view/EURE.48.143.15

Tomás Jalpa Flores, “La diversidad étnica en Chalco”, en Efraín Cortés Ruiz y Jaime Enrique Carreón Flores, coords., Los pueblos indígenas del Estado de México. Atlas etnográfico (México: inah / Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de Mé-xico, 2016), 358-359

Tomás Jalpa Flores, Papeles de Ozumba (Atzompan). Fragmentos de una memoria colectiva. Paleografía y estudio de un expediente inédito (México: inah, 2011), 13-19; Tomás Jalpa Flores, “Ozumba. De la marginación a la pujanza”,

en Moroni Spencer Hernández de Olarte, coord., Ozumba. Arte e historia (México: Fondo Editorial del Estado de México, 2014), 14

Tran BX, Do HT, Nguyen LT, Boggiano V, Le HT, Le XTT, Trinh NB, Do KN, Nguyen CT, Nguyen TT, Dang AK, Mai HT, Nguyen LH, Than S, Latkin CA. Evaluating Food Safety Knowledge and Practices of Food Processors and Sellers Working in Food Facilities in Hanoi, Vietnam. J Food Prot. 2018 Apr;81(4):646-652. doi: 10.4315/0362-028X.JFP-17-161. PMID: 29543525.

Una definición clara de Inocuidad. Recuperado de: https://www.gob.mx/senasica/articulos/una-definicion-clara-de-inocuidad-70674?idiom=es. Consultado el 4 de mayo 2024.

Valencia, E. L., López, I. G., & Patiño, A. C. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. Antropología Experimental, (19).

Van Cauteren D., Le Strat Y., Sommen C., Bruyand M., Tourdjman M., Da Silva NJ, Couturier E., Fournet N., de Valk H., Desenclos J.-C. Cifras anuales estimadas de enfermedades, hospitalizaciones y muertes asociadas a patógenos transmitidos por alimentos, Francia, 2008-2013. Emergente. Infectar. Dis. 2017; 23 : 1486-1492. doi: 10.3201/eid2309.170081.

Villamar, A. A. (2016). El estudio etnobioecológico de los tianguis y mercados en México. Etnobiología, 14(2), 38-46.

Zamora, I. E., & Barbosa, Y. (2019). Los riesgos de manipulación de los alimentos funcionales y su importancia para la salud. Correo Científico Médico, 23(3), 976-993. Disponible http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1560-43812019000300976&lng=es&tlng=es octubre 2021).

Zoonosis. (OMS, 2024) Consultado en: https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/zoonoses