



Alexa Adanae Quiroz-Melendez*
Donovan Casas Patiño**
Alejandra Rodríguez-Torres***



ISSN: 0121-7577 e-ISSN: 2462-8425



Representaciones sociales de la comida callejera en el tianguis tradicional de Ozumba: comida callejera, inocuidad y cultura alimentaria

Recibido en enero 06 de 2026, aceptado en abril 28 de 2026

Citar este artículo así

Quiroz-Melendez A.A, Casas-Patiño D, Rodríguez-Torres A. Representaciones sociales de la comida callejera en el tianguis tradicional de Ozumba: comida callejera, inocuidad y cultura alimentaria. *Hacia Promoc. Salud.* 2026; 31(3): 83-98. DOI: 10.17151/hpsal.2026.31.3.7

Resumen

Introducción: la comida callejera en los tianguis tradicionales forma parte de la vida cotidiana y cultural en México. Más allá de su función alimentaria, representa espacios de convivencia, identidad y memoria colectiva, aunque también plantea desafíos relacionados con la inocuidad y la salud pública. Este estudio analizó las representaciones sociales sobre la comida callejera, la inocuidad y la cultura alimentaria en el tianguis tradicional de Ozumba de Alzate, Estado de México, desde la perspectiva de comensales, vendedores y autoridades locales. **Objetivo:** este estudio analizó las representaciones sociales sobre la comida callejera, la inocuidad y la cultura alimentaria en el tianguis tradicional de Ozumba de Alzate, Estado de México, desde la perspectiva de comensales, vendedores y autoridades locales. **Materiales y métodos:** se realizó un estudio cualitativo de tipo transversal y descriptivo entre 2024 y 2025. La información se obtuvo mediante observación participante, entrevistas semiestructuradas y mapeo del tianguis. Participaron 26 personas: 15 comensales, 8 vendedores y 3 autoridades locales. El análisis se desarrolló con Atlas.ti (v.25) e IRaMuTeQ (v.7), tomando como base la teoría de las representaciones sociales. **Resultados:** los resultados muestran que los comensales asocian la comida callejera con tradición, sabor y convivencia, mientras que la inocuidad suele evaluarse a partir de señales visibles

* Maestra en Sociología de la Salud, Universidad Rosario Castellanos, Ciudad de México, México, adanaequiroz@gmail.com.

orcid.org/0009-0000-6116-084X.

** Doctor en Ciencias de la Salud Colectiva, Amecameca, Estado de México, México, odcasasp@uaemex.mx. orcid.org/0000-0002-3129-9418.

*** Doctora en Ciencias en Salud Colectiva, Amecameca, Estado de México, México, arodriguez@uaemex.mx. orcid.org/0000-0002-2582-0625.

de limpieza y de la experiencia previa con los alimentos. Para los vendedores, la comida callejera representa una fuente de sustento económico y una práctica heredada culturalmente, por lo que las medidas de higiene se adaptan a las condiciones y recursos disponibles. En contraste, las autoridades mantienen una visión centrada en el control sanitario y los criterios técnicos, dejando en segundo plano las dimensiones culturales y sociales del tianguis. **Conclusiones:** estas diferencias evidencian tensiones entre los saberes populares y las perspectivas institucionales sobre la inocuidad alimentaria. Se concluye que la gestión sanitaria en contextos tradicionales requiere enfoques más participativos e interculturales, capaces de integrar el conocimiento técnico con las prácticas y significados locales, favoreciendo así estrategias de seguridad alimentaria culturalmente pertinentes.

Palabras clave

Alimentos de venta callejera, cultura alimentaria, inocuidad de los alimentos, representaciones sociales, salud pública (Fuente: *DeCS, BIREME*).

Social Representations of Street Food at the Traditional Ozumba Market: Street Food, Food Safety, and Food Culture

Abstract

Introduction: Street food at traditional markets is part of everyday life and culture in Mexico. Beyond its role as a source of sustenance, it serves as a space for social interaction, identity, and collective memory, although it also poses challenges related to food safety and public health. This study analyzed social representations of street food, food safety, and food culture at the traditional market in Ozumba de Alzate, State of Mexico, from the perspective of diners, vendors, and local authorities. **Objective:** This study analyzed social representations of street food, food safety, and food culture at the traditional tianguis in Ozumba de Alzate, State of Mexico, from the perspectives of diners, vendors, and local authorities. **Materials and methods:** A cross-sectional, descriptive qualitative study was conducted between 2024 and 2025. Data were collected through participant observation, semi-structured interviews, and mapping of the market. Twenty-six participants took part: 15 diners, 8 vendors, and 3 local authorities. The analysis was conducted using Atlas.ti (v.25) and IRaMuTeQ (v.7), based on the theory of social representations. **Results:** The results show that diners associate street food with tradition, flavor, and social interaction, while food safety is typically assessed based on visible signs of cleanliness and prior experience with the food. For vendors, street food represents a source of economic livelihood and a culturally inherited practice; therefore, hygiene measures are adapted to available conditions and resources. In contrast, authorities maintain a perspective centered on health inspections and technical criteria, relegating the cultural and social dimensions of the street market to the background. **Conclusions:** These differences highlight tensions between popular knowledge and institutional perspectives on food safety. It is concluded that health management in traditional contexts requires more participatory and intercultural approaches, capable of integrating technical knowledge with local practices and meanings, thereby promoting culturally relevant food safety strategies.

Keywords

Street food, food culture, food safety, social representations, public health (Source: *DeCS, BIREME*).

Representações sociais da comida de rua no mercado tradicional de Ozumba: comida de rua, segurança alimentar e cultura alimentar

Resumo

Introdução: a comida de rua nos mercados tradicionais faz parte da vida quotidiana e cultural no México. Para além da sua função alimentar, representa espaços de convívio, identidade e memória coletiva, embora também levante desafios relacionados com a segurança alimentar e a saúde pública. Este estudo analisou as representações sociais sobre a comida de rua, a segurança alimentar e a cultura alimentar no mercado tradicional de Ozumba de Alzate, no Estado do México, na perspectiva de clientes, vendedores e autoridades locais. **Objetivo:** este estudo analisou as representações sociais sobre a comida de rua, a segurança alimentar e a cultura alimentar no mercado tradicional de Ozumba de Alzate, no Estado do México, na perspectiva de clientes, vendedores e autoridades locais. **Materiais e métodos:** foi realizado um estudo qualitativo de carácter transversal e descritivo entre 2024 e 2025. A informação foi obtida através de observação participante, entrevistas semiestruturadas e mapeamento do mercado. Participaram 26 pessoas: 15 consumidores, 8 vendedores e 3 autoridades locais. A análise foi realizada com o Atlas.ti (v. 25) e o IRaMuTeQ (v. 7), com base na teoria das representações sociais. **Resultados:** os resultados mostram que os clientes associam a comida de rua à tradição, ao sabor e à convivência, enquanto a segurança alimentar é geralmente avaliada com base em sinais visíveis de limpeza e na experiência prévia com os alimentos. Para os vendedores, a comida de rua representa uma fonte de sustento económico e uma prática herdada culturalmente, pelo que as medidas de higiene se adaptam às condições e aos recursos disponíveis. Em contrapartida, as autoridades mantêm uma visão centrada no controlo sanitário e nos critérios técnicos, deixando em segundo plano as dimensões culturais e sociais do mercado de rua. **Conclusões:** estas diferenças evidenciam tensões entre os saberes populares e as perspectivas institucionais sobre a segurança alimentar. Conclui-se que a gestão sanitária em contextos tradicionais requer abordagens mais participativas e interculturais, capazes de integrar o conhecimento técnico com as práticas e significados locais, favorecendo assim estratégias de segurança alimentar culturalmente pertinentes.

Palavras-chave

Alimentos vendidos na rua, cultura alimentar, segurança alimentar, representações sociais, saúde pública (Fonte: DeCS, BIREME).

Introducción

El derecho a una alimentación adecuada está reconocido internacionalmente desde la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948 (1), y posteriormente evolucionó hacia el concepto de seguridad alimentaria, el cual incorpora no solo la disponibilidad y el acceso a los alimentos, sino también su inocuidad y adecuación cultural (2). En México, instituciones como la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y la Secretaría de Agricultura tienen entre sus funciones proteger a la población frente a riesgos sanitarios asociados a los alimentos; sin embargo, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) continúan representando un problema importante de salud pública (3). Tan solo en 2022 se registraron aproximadamente 3 457 964 casos de infecciones intestinales, de los cuales más de 23 000 correspondieron a intoxicaciones bacterianas (4). Se estima además que más del 70 % de estas enfermedades se relacionan con prácticas inadecuadas

de manipulación de alimentos, especialmente en espacios abiertos y concurridos como los tianguis (5).

El Estado de México, ubicado dentro de la región metropolitana del centro del país, concentra una amplia red de mercados tradicionales o tianguis. Entre ellos destaca el tianguis de Ozumba de Alzate por su magnitud, diversidad comercial y antigüedad, realizándose dos veces por semana, los días martes y viernes (6). Este espacio comercial, de origen prehispánico y con registros documentales desde el siglo XVII, reúne a cientos de vendedores y consumidores provenientes de municipios colindantes y de entidades vecinas como Morelos, Puebla e incluso Ciudad de México (6).

La vitalidad cultural de este mercado contrasta con las limitaciones higiénicas que caracterizan a numerosos espacios tradicionales de venta de alimentos, donde la insuficiente supervisión sanitaria, las deficiencias de infraestructura y la exposición a contaminantes pueden generar riesgos para la salud pública (6).

Tales condiciones favorecen la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos y evidencian, al mismo tiempo, las limitaciones de los sistemas locales de vigilancia sanitaria. No obstante, la venta y consumo de comida callejera en Ozumba responde también a factores económicos y socioculturales, ya que constituye una fuente importante de ingresos para numerosas familias y una alternativa accesible de alimentación cotidiana para gran parte de la población. En este sentido, la dinámica del tianguis se configura dentro de una tensión constante entre la preservación de prácticas culturales tradicionales, las necesidades económicas de vendedores y consumidores, y los desafíos relacionados con la inocuidad alimentaria y la salud pública (7).

El análisis de esta tensión requiere ir más allá de enfoques exclusivamente normativos o epidemiológicos. Por ello, el presente estudio se sustenta en la teoría de las representaciones sociales (RS), propuesta por Serge Moscovici, quien las define como formas de conocimiento socialmente construidas que permiten a los grupos interpretar la realidad y orientar sus prácticas cotidianas (8). Desde esta perspectiva, las representaciones sociales integran creencias, experiencias, valores y saberes compartidos que se producen mediante la interacción social. Posteriormente, Jean-Claude Abric amplió este enfoque al señalar que las representaciones poseen una organización interna compuesta por un núcleo central y elementos periféricos que orientan los discursos y las prácticas colectivas (9). Asimismo, Denise Jodelet enfatiza que las representaciones sociales se construyen en la vida cotidiana y se expresan en prácticas concretas, permitiendo comprender cómo los sujetos atribuyen significado a fenómenos sociales vinculados con la alimentación, la higiene y el riesgo (10).

En el contexto de los intercambios alimentarios, este enfoque permite comprender cómo la cultura influye en las percepciones, prácticas y decisiones relacionadas con la comida callejera y la inocuidad alimentaria (11). Por ello, el objetivo de este estudio fue analizar las representaciones sociales construidas en torno a la comida callejera en el tianguis de Ozumba de Alzate, considerando las perspectivas de tres actores clave: comensales, vendedores y autoridades sanitarias locales, en relación con tres dimensiones principales: la comida callejera, la inocuidad alimentaria y la cultura alimentaria local. Este análisis busca aportar una comprensión integral y contextualizada que contribuya al diseño de intervenciones de salud pública culturalmente pertinentes en contextos tradicionales del México contemporáneo.

Materiales y métodos

El estudio adoptó un enfoque cualitativo, transversal y descriptivo, sustentado en la teoría de las RS, privilegiando el análisis de los saberes, percepciones y prácticas construidas en la vida cotidiana.

Se realizó un mapeo general del municipio de Ozumba con el propósito de ubicar el área donde se instala el tianguis local (Figura 1). Posteriormente, se realizó una delimitación espacial específica 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.

Figura 1. Vista satelital del inicio y fin del tianguis de Ozumba de Alzate.



Nota. El mapa muestra las calles que delimitan el tramo en el que se desarrolla el tianguis tradicional de Ozumba de Alzate, desde su punto de inicio hasta su punto de finalización.

Fuente: elaboración propia con base en Google Maps.

Para comprender las dinámicas del espacio y los actores involucrados, se diseñó una guía de observación dirigida a los *puestos de comida*¹ presentes en el tianguis. Esta herramienta permitió evaluar las características generales de los establecimientos y obtener un acercamiento preliminar al problema de investigación, así como observar cómo interactúan los tres actores principales dentro de este contexto sociocultural.

En una segunda etapa, se realizó la selección intencional de los informantes clave, con base en su participación activa en el tianguis y su relación con la venta, el consumo y las autoridades de alimentos. Se eligió un grupo de comerciantes, comensales y autoridades municipales disponibles.

Cabe mencionar que los comensales seleccionados eran también vendedores de otros productos dentro del tianguis, mientras que los comerciantes contaban con locales establecidos por el municipio de Ozumba y la autoridad es la que rige la organización dentro del tianguis. 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 (*rapport*) entre los actores participantes, se entablaron conversaciones informales con comerciantes, comensales y autoridades. A través de la observación participante, la investigadora se incorporó 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. Todos los participantes otorgaron su consentimiento informado verbal, garantizando la confidencialidad y el uso académico de la información. En otro momento se realizó una entrevista semiestructurada, la cual fue diseñada para cada grupo de actores a partir de las categorías analíticas definidas en la investigación:

1. Cultura alimentaria: valor cultural, significados, socialización en espacios públicos y tradiciones culinarias asociadas al consumo en el tianguis.
2. Inocuidad: percepciones de la higiene, condiciones relacionadas con la preparación de alimentos y reglas sanitarias para la venta de alimentos.

¹ Un “puesto de comida” es un establecimiento de pequeña escala, de estructura sencilla, temporal o semifija, que tiene como locación característica los espacios públicos o semipúblicos para la comercialización de alimentos.

3. Comida callejera: comportamientos cotidianos de preparación, del consumo y la regulación, percepción sobre los riesgos asociados a la comida callejera, interacciones entre los actores dentro del contexto del tianguis.

Estas preguntas fueron valoradas y evaluadas en pertinencia, por expertos en el área de la investigación cualitativa, salud pública, sociología de la salud y salud colectiva, en ronda de tres revisiones obteniendo el instrumento final, con lo cual se logró la validez de constructo, posteriormente se realizó una aplicación piloto de la guía con tres entrevistados por cada grupo (comensales, comerciantes y autoridades) para verificar su adecuación semántica, comprensión lingüística, y relevancia cultural.

El instrumento fue aplicado a una muestra de N = 26 (15 comensales, 8 vendedores y 3 autoridades). Una vez obtenidos los discursos, se procedió al análisis de los datos por categoría. El análisis se desarrolló en dos fases complementarias:

1. Análisis temático: codificación de discursos mediante el software Atlas.ti (versión 25), organizando narrativas en categorías y subcategorías vinculadas a los objetivos del estudio.
2. Análisis léxico: procesamiento de los corpus en IRaMuTeQ (versión 7), lo que permitió realizar análisis de frecuencia, asociaciones léxicas y nubes de palabras por grupo de actores.

Los resultados se interpretaron mediante una triangulación entre el análisis temático, el análisis léxico y las observaciones de campo, en diálogo con los marcos teóricos de Moscovici, Abric y Jodelet sobre RS.

Resultados

A continuación, se presentan los hallazgos principales, organizados conforme a los distintos actores que participaron en la investigación. En cada caso, se describen los discursos más significativos. Las categorías analíticas (comida callejera, inocuidad y cultura alimentaria) se integran en la narrativa de cada grupo, considerando su interrelación dentro del sistema de significados que configuran las representaciones sociales de los actores. Con base en el análisis temático de las entrevistas y las observaciones de campo, se identificaron tres categorías centrales dentro de las representaciones sociales construidas por los actores participantes: comida callejera, inocuidad alimentaria y cultura alimentaria. La Tabla 1 presenta

fragmentos discursivos representativos de comensales, comerciantes y autoridades locales, seleccionados por su recurrencia, densidad semántica y capacidad para ejemplificar los significados compartidos en torno a

estas dimensiones. La organización comparativa de los discursos permite identificar similitudes, tensiones y diferencias entre los distintos actores sociales involucrados en la dinámica del tianguis.

Tabla 1. Discursos representativos

Categoría	Comensales	Comerciantes	Autoridades
Comida callejera	Co1“...son antojitos mexicanos...” Co1“...es económico y muy sabroso...” Co6“...venía con mis abuelitos o mis papás...” Co6“...es comida tradicional de la zona...” Co4“...tengo 10 años visitando el tianguis por la comida que venden...” Co8“...es unión familiar...” Co8“...me gusta comer en el tianguis porque produce saciedad...” Co2“...en este tianguis encuentro todo tipo de comida...”	Cm5“...alimentar a otros...” Cm2“...sacar adelante a la familia...” Cm2 “...es fácil de hacer y rápido de vender...” Cm8“...ya tengo ocho años vendiendo dentro del tianguis...” Cm6“...la comida que vendo es completa y sabrosa...” Cm1“...se puede comer bien sin gastar tanto...” Cm3“...es parte de mi sustento económico...” Cm4“...29 años vendiendo habla de la calidad de comida que vendo...” Cm7“...cada día hay mucha más competencia dentro del tianguis...”	At1“...comida tradicional o típica de la región...” At1 “...existe una gran combinación de ingredientes...” At1“...por la gran variedad de comida que hay nos reconoce por quienes somos...” At2“...es parte de la identidad local...” At2 “...son antojitos mexicanos...” At3“...existe riesgo sanitario porque no hay control en los desechos...” At3 “...platillos que han pasado de generación en generación...”
Inocuidad alimentaria	Co1“...siempre me fijo en que los puestos estén limpios...” Co2“...no me he enfermado por comer en el tianguis Co2“...uno aprende a identificar un alimento en mal estado...” Co2“...la limpieza dice mucho del lugar...” Co5 “...es importante que no laven los platos con la misma agua toda la tarde...” Co5 “...ya no nos da desconfianza los lugares...” Co4 “...crecí viendo los puestos de comida en las calles ya es normal para todos...” Co8 “...deben utilizar protección para tapar la comida...” Co10 “...las personas se adaptan a las circunstancias...” Co15 “...los puestos de comida deberían tener un espacio específico...”	Cm6“...se limpia con lo que se tiene...” Cm6 “...no he tenido quejas sobre el aspecto de mi puesto...” Cm4“...lavar con agua limpia...” Cm4 “...nadie hace supervisiones por eso limpiamos cuando llegamos y cuando nos vamos ...” Cm8“...uno aprende a limpiar el área de venta...” Cm1“...limpio las mesas, el piso, recojo la basura...” Cm7“...aquí entre compañeros uno se da cuenta quien sí limpia y quien no...” Co5“...la calle principal es buen lugar para la venta de comida por la circulación del aire...”	At2“...salubridad se debe encargar de la supervisión de los alimentos...” At2“...infraestructura de los negocios no es la adecuada...” At2 “...no podemos cambiar la organización de los puestos...” At1“...no inspeccionamos la comida...” At1 “...hay existen reportes de malestar dentro de la organización...” At3 “...cada quien limpia como quiere...” At3 “...nosotros nos encargamos de otorgar permisos y resolver conflictos con los vendedores...”
Cultura alimentaria	Co3“...es el tianguis más popular de la zona...” Co6 “...comer dentro del tianguis es una tradición...” Co6 “...es parte de convivir con mi familia...” Co15“...hemos vendido de generación en generación...” Co15“...venir al tianguis es parte de nuestra rutina cotidiana. Co1“...vengo a comer por costumbre y por cercanía...” Co4 “...es una costumbre venir a comer todos los martes...” Co7“...comemos pura vitamina T...” Co13 “...hay mucha variedad además es parte de nosotros como ciudadanos...” Co14 “...es parte de nuestra cultura...”	Cm2“...esto lo aprendí de mi mamá...” Cm2 “...la pancita es una receta que mi abuela me compartió...” Cm7“...es nuestro negocio familiar...” Cm7 “...existe unión de diferentes pueblos a la hora de vender ...” Cm5“...la comida nos trae recuerdos de nuestra infancia...” Cm5“...vender comida me trae recuerdos de mi infancia...” Cm1“...tiene tradición y mucho ambiente familiar...” Cm4 “...es enseñanza familiar...” Cm3 “...nuestro puesto es un negocio familiar...”	At1“...no todo lo tradicional está mal...” At1 “...cada vez el flujo de gentes es mayor...” At2“...hay que respetar las costumbres y proponer mejoras...” At2 “...no prohibimos alimentos porque es parte de la cultura...” At2 “...no podemos cambiar la organización de los puestos porque son parte de la identidad local...” At2“...las personas ya normalizaron vender y comprar comida en calles principales...” At3“...tratamos de hacer mejoras en cuanto a proporcionar agua potable en los establecimientos...” At3 “...no podemos quitar puestos porque ahí se conservan platillos típicos” At3 “...Son platillos tradicionales con un valor cultural...” At3 “...el tianguis de Ozumba tiene un gran valor cultural por eso mismo es complicado hacer cambios...”

Nota. Comensales (Co), comerciantes (Cm) y autoridades (At) según las categorías analíticas en el grupo de comensales comerciantes y autoridades. Fuente: elaboración propia.

Los discursos presentados en la Tabla 1 evidencian la existencia de representaciones sociales diferenciadas entre comensales, comerciantes y autoridades locales respecto a la comida callejera, la inocuidad alimentaria y la cultura alimentaria. En los tres grupos, la comida callejera aparece asociada a elementos identitarios y afectivos; sin embargo, cada actor le atribuye significados particulares según su posición social y experiencia cotidiana dentro del tianguis.

En el caso de los comensales, predominan representaciones vinculadas con la tradición, el sabor, la convivencia familiar y la accesibilidad económica. Expresiones como “es unión familiar”, “venía con mis abuelitos” o “es parte de nuestra cultura” muestran que el consumo de comida callejera trasciende la función biológica de alimentación y se integra en prácticas de memoria colectiva, pertenencia territorial y sociabilidad cotidiana. Estas representaciones coinciden con lo planteado por Denise Jodelet, quien sostiene que las prácticas alimentarias se construyen dentro de sistemas de significados compartidos que orientan la vida cotidiana y fortalecen identidades sociales.

Por su parte, los comerciantes construyen la comida callejera principalmente como una estrategia de subsistencia económica y continuidad familiar. Los discursos relacionados con “sacar adelante a la familia”, “negocio familiar” o “aprendí de mi mamá” revelan una fuerte articulación entre trabajo, herencia cultural y reproducción social. Desde la perspectiva estructural de Jean-Claude Abric, estos elementos podrían constituir parte del núcleo central de la representación, ya que organizan y estabilizan las prácticas comerciales y alimentarias dentro del tianguis.

En contraste, las autoridades locales presentan una representación más institucional y normativa. Aunque reconocen el valor cultural del tianguis y de los platillos tradicionales, sus discursos se centran principalmente en aspectos de regulación sanitaria, control de riesgos e infraestructura. Expresiones como “existe riesgo sanitario” o “la infraestructura no es adecuada” muestran una visión basada en criterios técnicos de vigilancia sanitaria. Sin embargo, también reconocen las limitaciones estructurales y sociales para intervenir en un espacio profundamente arraigado en la identidad local.

Respecto a la inocuidad alimentaria, los comensales tienden a evaluar el riesgo mediante indicadores empíricos y visibles, como la limpieza aparente del

puesto, el olor, la experiencia previa o la ausencia de enfermedades posteriores al consumo. Esto evidencia que el riesgo alimentario se construye socialmente a partir del sentido práctico y la experiencia cotidiana más que desde criterios técnicos especializados. En los comerciantes, las prácticas de higiene aparecen condicionadas por los recursos disponibles y por dinámicas adaptativas desarrolladas dentro del propio espacio de trabajo. Frases como “se limpia con lo que se tiene” reflejan estrategias informales de manejo sanitario en contextos de limitada infraestructura.

Finalmente, en la dimensión de cultura alimentaria, los tres grupos coinciden en reconocer el valor histórico, tradicional y simbólico del tianguis de Ozumba. Tanto consumidores como vendedores y autoridades identifican este espacio como parte de la identidad regional y de la continuidad de prácticas culinarias heredadas generacionalmente. No obstante, mientras los comensales y comerciantes enfatizan la dimensión afectiva y cotidiana de estas prácticas, las autoridades las abordan desde una lógica de preservación cultural compatible con la regulación sanitaria. Esta diferencia evidencia tensiones entre el conocimiento técnico institucional y los saberes populares, aspecto central dentro de la teoría de las representaciones sociales propuesta por Serge Moscovici.

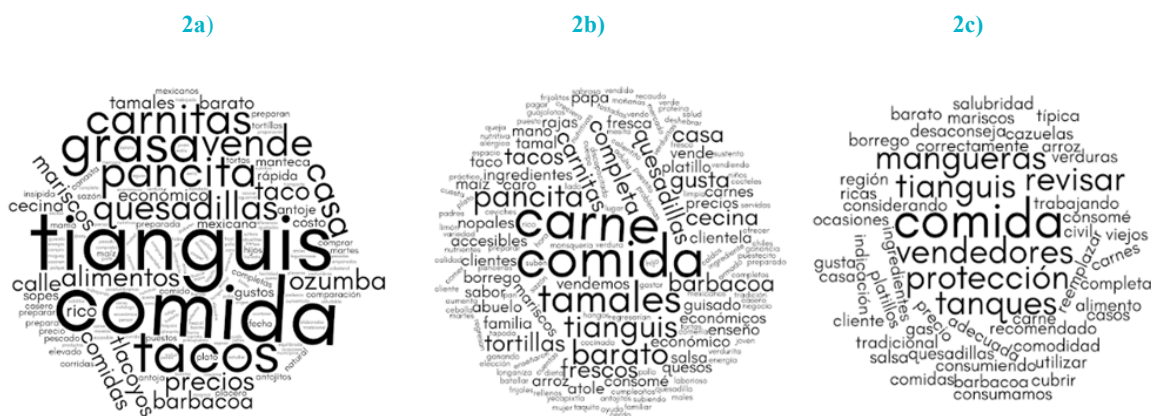
Los hallazgos muestran que la comida callejera en el tianguis de Ozumba no puede comprenderse únicamente desde una perspectiva sanitaria, sino como un fenómeno social complejo donde convergen identidad cultural, economía familiar, memoria colectiva y percepciones diferenciadas del riesgo alimentario.

Como parte del análisis léxico complementario, se empleó el software IRaMuTeQ (v.7) para identificar patrones de recurrencia, densidad semántica y asociaciones discursivas dentro de las entrevistas. A partir de este procesamiento textual se elaboraron nubes de palabras diferenciadas por categoría analítica y tipo de actor social. Estas representaciones gráficas permitieron visualizar los términos con mayor frecuencia y relevancia dentro de los discursos, contribuyendo a la identificación de elementos centrales y periféricos de las representaciones sociales construidas por comensales, comerciantes y autoridades locales. La interpretación de las figuras se realizó mediante triangulación con el análisis temático y las observaciones etnográficas desarrolladas durante el trabajo de campo.

Nube de palabras

Categoría 1: Comida callejera

Figura 2. Nubes de palabras comida callejera.



Nota. 2a: Comensales, 2b: Comerciantes, 2c: Autoridades

Las Figuras 2a-2c muestran las nubes de palabras correspondientes a la categoría “comida callejera” en los discursos de comensales, comerciantes y autoridades locales. En los tres grupos se observó una fuerte presencia de términos asociados con tradición, comida, cultura y tianguis; sin embargo, cada actor construyó significados diferenciados alrededor de esta práctica alimentaria.

En los comensales (Figura 2a), destacaron palabras relacionadas con sabor, familia, tradición y convivencia, lo que refleja una representación social vinculada con experiencias afectivas y prácticas cotidianas de sociabilidad. La comida callejera aparece asociada no solo al acto de alimentarse, sino también a la memoria colectiva y al sentido de pertenencia territorial. Estos hallazgos coinciden con las entrevistas, donde los participantes describieron el consumo de alimentos en el tianguis como parte de una costumbre familiar y comunitaria.

En los comerciantes (Figura 2b), los términos predominantes estuvieron relacionados con trabajo, venta, familia y sustento, mostrando una representación centrada en la dimensión económica y laboral de la comida callejera. Para este grupo, la venta de alimentos constituye tanto una estrategia de supervivencia económica como una práctica heredada generacionalmente. La recurrencia de palabras vinculadas con tradición y negocio familiar evidencia

la articulación entre economía doméstica e identidad cultural.

Por su parte, las autoridades locales (Figura 2c) enfatizaron palabras relacionadas con control, higiene, tradición y riesgo, reflejando una representación más institucional y normativa del fenómeno. Aunque reconocen el valor cultural de la comida callejera, sus discursos se enfocan principalmente en aspectos asociados con la regulación sanitaria y la gestión del espacio público. Por lo tanto, las nubes de palabras muestran que la comida callejera posee significados múltiples y socialmente diferenciados, configurándose simultáneamente como práctica cultural, estrategia económica y objeto de regulación sanitaria.

4a)



4b)



4c)



Nota. 4a: Comensales, 4b: Comerciantes, 4c: Autoridades.

territorial, economía familiar y prácticas alimentarias cotidianas.

Con el fin de complementar el análisis discursivo y documentar las dinámicas cotidianas observadas durante el trabajo de campo, se realizó un registro fotográfico de los espacios de preparación, venta y consumo de alimentos dentro del tianguis tradicional de Ozumba de Alzate. Las imágenes permitieron identificar elementos materiales, organizativos y simbólicos relacionados con la comida callejera, las prácticas de inocuidad y las formas de convivencia social presentes en el mercado. Desde una perspectiva etnográfica, estos escenarios constituyen espacios donde convergen prácticas culturales, estrategias económicas y formas cotidianas de apropiación del espacio público.

Finalmente, en las autoridades locales (Figura 4c), destacaron términos relacionados con cultura, tradición, organización y cambios, reflejando una representación ambivalente en la que se reconoce el valor patrimonial del tianguis, aunque también se identifican dificultades para implementar modificaciones sanitarias o estructurales dentro de un espacio culturalmente legitimado. El análisis léxico evidencia que la cultura alimentaria en el tianguis de Ozumba se configura como un espacio simbólico donde convergen memoria colectiva, identidad

Figura 5. Escenarios alimentarios en el tianguis tradicional de Ozumba de Alzate



Nota. Las imágenes muestran la convivencia social, la preparación artesanal de los alimentos y las prácticas adaptativas de inocuidad observadas en los espacios de comida callejera. Fuente: elaboración propia.

Las imágenes muestran distintos espacios del tianguis donde se preparan y consumen alimentos tradicionales. Se observa la convivencia comunitaria en mesas compartidas, la venta de mariscos y guisos típicos bajo lonas de colores, y la participación activa de vendedoras locales en la preparación artesanal de antojitos y frutas. También se destacan los puestos con utensilios básicos y limpieza manual, que reflejan prácticas adaptativas de inocuidad y la vitalidad cultural y económica que caracteriza a la comida callejera del tianguis de Ozumba.

La Figura 5 muestra que los espacios de comida callejera dentro del tianguis funcionan no solo como puntos de intercambio comercial, sino también como escenarios de interacción social y reproducción cultural. Las mesas compartidas, la cercanía entre

vendedores y consumidores, y la preparación visible de los alimentos muestran una dinámica de convivencia comunitaria que forma parte de la experiencia alimentaria cotidiana en el mercado.

Las imágenes también permiten observar la persistencia de prácticas culinarias tradicionales desarrolladas principalmente por mujeres vendedoras, quienes participan activamente en la preparación artesanal de antojitos, guisos y frutas típicas. Este aspecto refleja la transmisión intergeneracional de conocimientos alimentarios y el papel central de la economía familiar dentro del tianguis. La preparación manual de los alimentos, el uso de utensilios básicos y la organización improvisada de algunos puestos evidencian formas de trabajo adaptadas a las condiciones materiales del espacio público.

En términos de inocuidad alimentaria, las fotografías muestran prácticas heterogéneas de higiene y manejo sanitario. Aunque algunos puestos presentan mecanismos básicos de limpieza y protección de alimentos, también se observaron limitaciones relacionadas con infraestructura, acceso al agua, manejo de residuos y exposición ambiental. Estas condiciones coinciden con los discursos de comerciantes y autoridades locales, quienes reconocen tanto las dificultades estructurales como la necesidad de mantener estrategias prácticas de limpieza dentro del contexto del tianguis. Asimismo, las imágenes reflejan la coexistencia de dimensiones culturales y sanitarias que atraviesan la comida callejera en Ozumba. Mientras que para los consumidores estos espacios representan tradición, identidad y convivencia, desde una perspectiva institucional también constituyen escenarios complejos para la regulación sanitaria. En este sentido, los registros visuales respaldan la idea de que la comida callejera debe comprenderse como un fenómeno multidimensional donde convergen prácticas culturales, economía informal, relaciones comunitarias y percepciones diferenciadas del riesgo alimentario.

Análisis léxico por categorías

La interpretación de los resultados muestra que la comida callejera, la inocuidad alimentaria y la cultura alimentaria adquieren significados distintos según la experiencia y posición social de cada grupo participante. Para los comensales, la comida callejera representa una experiencia vinculada con la convivencia, la tradición y la economía popular (Tabla 2). En este grupo, la confianza construida a partir de la experiencia cotidiana y la familiaridad con los vendedores suele tener mayor peso que los criterios técnicos de higiene. Comer en el tianguis forma parte de prácticas culturales y comunitarias que refuerzan el sentido de pertenencia e identidad local. En este sentido, la cultura alimentaria constituye uno de los elementos centrales de la representación social de la comida callejera. Por su parte, los vendedores interpretan la preparación y venta de alimentos no solo como una actividad económica, sino también como una práctica familiar y comunitaria asociada con el servicio, la tradición y el sustento cotidiano. Su práctica está anclada en saberes empíricos transmitidos entre generaciones y en la legitimidad moral de ofrecer alimentos “hechos con las manos” y con ingredientes frescos. Por su parte, las autoridades reconocen el valor cultural, económico e identitario del tianguis como espacio tradicional de intercambio y convivencia comunitaria. No obstante, sus discursos también incorporan preocupaciones relacionadas con la regulación sanitaria, la infraestructura y las

condiciones de inocuidad alimentaria (11). El análisis léxico realizado mediante IRaMuTeQ permitió identificar patrones de recurrencia y asociaciones discursivas presentes en los distintos grupos participantes. En las figuras 2a–2c, correspondientes a la categoría comida callejera, el término “tianguis” aparece de manera frecuente en los tres grupos, lo que sugiere su relevancia como espacio de referencia compartido dentro de las narrativas analizadas. Entre los comensales se observaron palabras relacionadas con alimentos, sabor y consumo; en los vendedores destacaron términos asociados con trabajo, preparación y venta; mientras que en las autoridades aparecieron con mayor frecuencia palabras vinculadas con infraestructura y supervisión. Estos hallazgos fueron interpretados en conjunto con el análisis temático y las observaciones etnográficas realizadas durante el trabajo de campo. En la categoría inocuidad alimentaria, los resultados muestran diferencias igualmente notorias. Para los comensales, la limpieza se evalúa de manera visual y experiencial, vinculando términos como comida, puestos, basura, tianguis y estómago; la confianza en el vendedor opera como criterio principal de seguridad. Los vendedores, por su parte, destacan limpio, cloro, mesas, orden, clientes, mostrando una noción de higiene situada y práctica, adaptada a los recursos disponibles. Las autoridades se centran en refrigeración, reportes, permisos, costo, lo que refleja un discurso institucional orientado a la fiscalización y el cumplimiento de normas como la NOM-251-SSA1-2009 (12). Este contraste ilustra el “choque de racionalidades” descrito por Jodelet (13), donde la racionalidad popular basada en la experiencia y la observación coexiste y, a veces, se enfrenta a la racionalidad institucional, fundada en la tecnificación y la vigilancia. Las observaciones de campo mostraron que la preferencia de los consumidores hacia determinados puestos se relacionaba principalmente con elementos visibles como el orden, la apariencia de limpieza, el trato de los vendedores y la confianza construida mediante experiencias previas de consumo. Esto no implica necesariamente que dichos espacios cumplieran con criterios sanitarios formales o con condiciones objetivas de inocuidad alimentaria, sino que los comensales construían sus percepciones de seguridad alimentaria a partir de indicadores cotidianos y socialmente compartidos. En este sentido, la inocuidad no apareció únicamente como una categoría técnica, sino también como una experiencia social mediada por la familiaridad, la costumbre y la confianza.

En la categoría cultura alimentaria, el análisis léxico evidenció la presencia recurrente de términos asociados con relaciones familiares, prácticas cotidianas y referencias a alimentos tradicionales

dentro de los discursos de comensales y vendedores. Entre los comensales destacaron palabras como mamá, familia, tradición, comida y platillos, las cuales, interpretadas conjuntamente con las entrevistas y observaciones de campo, sugieren asociaciones entre la experiencia alimentaria y prácticas familiares desarrolladas de manera intergeneracional. Más que representar únicamente el acto de consumir alimentos, estas referencias aparecieron vinculadas a recuerdos, costumbres y experiencias de convivencia relacionadas con la asistencia al tianguis.

Entre los vendedores sobresalieron términos como tradición, puestos, familia, martes, competencia y vender, reflejando la importancia del trabajo familiar, la continuidad de actividades comerciales heredadas y la relevancia social del día de tianguis dentro de la dinámica comunitaria local.

Las autoridades locales también reconocen el valor cultural del tianguis y de los alimentos tradicionales

comercializados en este espacio. Expresiones como “no podemos quitar puestos porque ahí se conservan platillos típicos” o “son platillos tradicionales con un valor cultural” muestran que, desde su perspectiva, la comida callejera forma parte de la identidad y patrimonio cultural de la región. No obstante, sus discursos incorporan simultáneamente referencias relacionadas con organización, supervisión e infraestructura, reflejando la necesidad de equilibrar la preservación cultural del tianguis con las responsabilidades institucionales vinculadas al manejo del espacio público y la salud alimentaria.

En conjunto, los tres grupos participantes valoran la cultura alimentaria del tianguis, aunque desde experiencias y responsabilidades distintas (Tabla 2). Mientras comensales y vendedores enfatizan la convivencia cotidiana, la tradición familiar y las prácticas heredadas, las autoridades destacan además los retos organizativos y sanitarios asociados a la permanencia de estos espacios tradicionales.

Tabla 2. Resumen general del análisis léxico

Categoría	Comensales	Vendedores	Autoridades
Comida callejera	Tradición, sabor, grasa, placer	Trabajo, sustento, frescura	Control, riesgo, infraestructura
Inocuidad alimentaria	Limpieza visible, confianza	Higiene situada, clientela	Fiscalización, permisos, reportes
Cultura alimentaria	Identidad, familia, herencia	Orgullo, continuidad, ritualidad	Supervisión, administración, patrimonio

Nota. Elaboración propia

El análisis conjunto de las entrevistas, las observaciones de campo y el análisis léxico permitió identificar diferencias en la manera en que los distintos actores sociales interpretan la comida callejera, la inocuidad alimentaria y la cultura alimentaria dentro del tianguis de Ozumba. Mientras los comensales y vendedores enfatizaron aspectos relacionados con la experiencia cotidiana, la tradición y la convivencia comunitaria, las autoridades incorporaron con mayor frecuencia referencias asociadas a la organización, la supervisión y las condiciones sanitarias del espacio. Estos hallazgos sugieren la coexistencia de perspectivas diversas sobre el significado y manejo de la comida callejera en contextos tradicionales. La interpretación conjunta de los discursos y las observaciones de campo confirma que los espacios de venta callejera funcionan como mediadores entre ambas, produciendo continuas negociaciones entre lo empírico y lo técnico, lo cultural y lo sanitario. Reconocer estas tensiones es esencial para el diseño de políticas públicas de

inocuidad alimentaria culturalmente pertinentes, que no reduzcan la complejidad de la comida callejera a un problema de riesgo sanitario, sino que la integren como parte de un sistema alimentario vivo, diverso y profundamente enraizado en la vida cotidiana de las comunidades.

Discusión

Los hallazgos de esta investigación evidencian la coexistencia de dos racionalidades en torno a la comida callejera en el tianguis de Ozumba, una racionalidad popular, basada en la confianza, la experiencia y la tradición, y una racionalidad institucional, centrada en la normatividad y el control sanitario. Esta dualidad, en los términos planteados por Moscovici (14) y Jodelet (15), refleja cómo las representaciones sociales median entre el conocimiento científico y el sentido común, generando tensiones entre los saberes locales

y las estructuras institucionales. La comida callejera, más allá de ser una práctica económica, se revela como un fenómeno cultural y simbólico que articula identidades, memorias y formas de sociabilidad. En el tianguis de Ozumba, los alimentos no solo satisfacen necesidades nutricionales, sino que expresan pertenencia y continuidad cultural, coincidiendo con lo señalado por (16) sobre el carácter identitario y afectivo de las prácticas alimentarias. A diferencia de la visión institucional que asocia la venta callejera con riesgo sanitario o informalidad, los actores locales la conciben como una actividad legítima y necesaria, sostenida por la confianza y el reconocimiento mutuo. Esta diferencia de perspectivas coincide con lo descrito por Guibrunet (11), quien advierte la tensión entre la economía moral del alimento y las lógicas tecnocráticas de regulación. En este sentido, las políticas públicas deben considerar que los tianguis y mercados tradicionales, reconocidos por CONABIO (17) y Escalona Aguilar (18) como espacios patrimoniales y de intercambio cultural, requieren estrategias que articulen la protección sanitaria con la preservación cultural.

En cuanto a la inocuidad alimentaria, los resultados muestran que los actores locales construyen sus propias formas de gestionar el riesgo, basadas en la observación y la experiencia. Para los comensales, la “limpieza visible” del puesto y la confianza en el vendedor son los principales indicadores de seguridad, mientras que los comerciantes entienden la higiene como una práctica adaptativa, ajustada a los recursos disponibles. Este enfoque empírico ha sido documentado por Castro-Rosas (19), quienes demostraron la presencia de microorganismos patógenos en alimentos callejeros, pero también señalaron que las prácticas tradicionales de manipulación pueden reducir los riesgos cuando se realizan con conocimiento práctico. En contraste, las autoridades sanitarias se guían por la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (12), centrada en la aplicación de buenas prácticas de higiene, almacenamiento y manejo de alimentos, en concordancia con las directrices de la FAO (20) y la OPS (21). Sin embargo, su aplicación enfrenta obstáculos estructurales en contextos como Ozumba, donde la disponibilidad de agua potable, la infraestructura y las condiciones ambientales dificultan el cumplimiento literal de la norma. Estas limitaciones coinciden con lo señalado por la OPS (22), que advierte la necesidad de adaptar los marcos regulatorios a las condiciones locales, promoviendo modelos de gestión participativa del riesgo que integren los saberes comunitarios con la regulación técnica.

La cultura alimentaria observada en el tianguis refuerza la función simbólica y patrimonial de la comida callejera como espacio de cohesión social, identidad y pertenencia. Comer en el tianguis no se percibe como un acto riesgoso, sino como una práctica cultural que reproduce vínculos comunitarios y afectivos. En este sentido, la FAO (23) reconoce que la venta callejera contribuye a la seguridad alimentaria urbana al ofrecer alimentos accesibles y culturalmente apropiados. Por ello, los programas de inocuidad más exitosos en América Latina son aquellos que combinan educación sanitaria participativa, supervisión colaborativa y mejora gradual de las condiciones higiénicas sin comprometer la viabilidad económica del comercio popular (24, 25). Los resultados de este estudio reafirman que la inocuidad en contextos tradicionales no puede imponerse únicamente mediante la fiscalización o la coerción, sino que requiere la creación de espacios de diálogo entre autoridades, comerciantes y consumidores, donde el conocimiento técnico se articule con los saberes locales (26,27,28,29,30,31, 32).

Entre las principales limitaciones de este estudio se encuentra la temporalidad reducida del trabajo de campo y la delimitación geográfica a un solo tianguis, lo cual restringe la generalización de los resultados. Asimismo, no se incluyeron análisis microbiológicos de los alimentos ni un seguimiento longitudinal de las condiciones sanitarias.

Conclusiones

Futuros estudios podrían incorporar metodologías mixtas que combinen análisis microbiológicos con enfoques etnográficos, así como comparaciones entre distintos tianguis o regiones para identificar patrones socioculturales y sanitarios comunes. También sería pertinente evaluar la eficacia de programas de capacitación participativa y regulación adaptativa en contextos de comercio tradicional. En conjunto, los resultados de esta investigación sugieren que la protección de la salud pública y la preservación de la cultura alimentaria no deben concebirse como objetivos opuestos, sino como dimensiones complementarias de una misma política alimentaria intercultural y sostenible.

Conflictos de interés: Los autores no declaran conflictos de interés.

Fuentes de financiación: Esta investigación no recibió financiación de entidades públicas, privadas ni de ninguna otra institución.

Referencias

1. United Nations. Universal Declaration of Human Rights [Internet]. New York: United Nations; 1948 [cited 2025 Dec 25]. Disponible en: <https://www.un.org/en/about-us/universal-declaration-of-human-rights>
2. World Health Organization. WHO global strategy for food safety 2022–2030: towards stronger food safety systems and global cooperation [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2022 [cited 2026 Jul 10]. Disponible en: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057685>
3. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Normas oficiales mexicanas en materia de inocuidad agroalimentaria [Internet]. Ciudad de México: Gobierno de México; 2024 [cited 2025 Dec 25]. Disponible en: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/normas-oficiales-mexicanas-en-materia-de-inocuidad-agroalimentaria>
4. Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México. Diagnóstico sanitario de la Ciudad de México [Internet]. Ciudad de México: AGEPSA; 2025 [cited 2025 Dec 25]. Disponible en: <https://agepsa.cdmx.gob.mx/storage/app/media/2025/Diagnostico/diagnostico-sanitario-de-la-ciudad-de-mexico.pdf>
5. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas [Internet]. Ciudad de México: Secretaría de Salud; 2016 [cited 2025 Dec 25]. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_pr_cticas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf
6. Domínguez Prieto O. El tianguis del Chopo: un espacio alternativo en la ciudad. Cuicuilco Rev Cienc Antropol. 2001;8(22):59-70. Disponible en: <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/article/view/20486>
7. Codex Alimentarius Commission. Guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food: CXG 103-2024 [Internet]. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; World Health Organization; 2024 [cited 2026 Jul 10]. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pl/?lnk=1&url=https%3A%2F%2Fworkspace.fao.org%2Fsites%2Fcodex%2FStandards%2FCXG%2B103-2024%2FCXG_103e.pdf
8. Moscovici S. La psychanalyse, son image et son public. Paris: Presses Universitaires de France; 1961.
9. Schraiber LB. La escalada tecnológica de la práctica médica y los impactos en la relación del médico con su trabajo. Salud Colect. 2025;21. Disponible en: <https://doi.org/10.18294/sc.2025.5762>
10. Food and Agriculture Organization of the United Nations. The future of food and agriculture: drivers and triggers for transformation [Internet]. Rome: FAO; 2022 [cited 2026 Jul 10]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/cc0959en/cc0959en.pdf>
11. Pariza T, Cho MJ. Food safety in Latin American informal food establishments. Front Sustain. 2024;4:1325060. Disponible en: <https://doi.org/10.3389/frsus.2023.1325060>
12. Guibrunet, L., Ortega-Avila, A. G., Valerino-Perea, S., Correa Campos, J. M., & Pozos Espinosa, V. I. (2024). Street vendors as actors of a sustainable food system—The case of Mexico City. *Geo: Geography and Environment*, 11(2), e00152.
13. Secretaría de Salud. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación [Internet]. 2010 Mar 1 [cited 2026 Jul 10]. Disponible en: <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>
14. Jodelet D. La representación social: fenómenos, concepto y teoría. En: Moscovici S, editor. Psicología social II: pensamiento y vida social. Barcelona: Paidós; 1986. p. 469-494.
15. Prost M, Piermattéo A, Lo Monaco G. Social representations, social identity, and representational imputation: a review and an agenda for future research. Eur Psychol. 2023;28(1):24-34. Disponible en: <https://doi.org/10.1027/1016-9040/a000489>
16. Férugson López M. Representaciones sociales: un estado del arte. Cuad CIESAL. 2023;2(22):1-27. Disponible en: <https://doi.org/10.35305/cc.v2i22.109>
17. House J, Brons A, Wertheim-Heck S, van der Horst H. What is culturally appropriate food consumption? A systematic literature review exploring six conceptual themes and their implications for sustainable food system transformation. Agric Hum Values. 2024;41:863-882. Disponible en: <https://doi.org/10.1007/s10460-023-10515-6>
18. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Mayo: mes de la naturaleza mexicana 2022 [Internet]. Ciudad de México: CONABIO; 2022 [citado 7 ago 2026]. Disponible en: <https://www.biodiversidad.gob.mx/mesnaturaleza-2022/>
19. Jönsson, H., Michaud, M., & Neuman, N. (2021). What is commensality? A critical discussion of an expanding research field. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(12), 6235. <https://doi.org/10.3390/ijerph18126235>
20. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Traditional Mexican cuisine: a living heritage for the societies and the planet's wellbeing [Internet]. Paris: UNESCO; 2025 [cited 2026 Jul 10]. Disponible en: <https://www.unesco.org/en/articles/traditional-mexican-cuisine-living-heritage-societies-and-planets-wellbeing>
21. Escalona Aguilar A. Tianguis y mercados: espacios de intercambio y cultura popular en México. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México; 2010.

21. Castro-Rosas J, Cerna-Cortés JF, Méndez-Reyes E, Lopez-Hernandez D, Gómez-Aldapa CA, Estrada-García T. Presence of faecal coliforms, *Escherichia coli* and diarrheagenic *E. coli* pathotypes in ready-to-eat salads from an area where crops are irrigated with untreated sewage water. *Int J Food Microbiol.* 2012;156(2):176-180. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.03.025>
22. Siligato R, Kennedy E, Mukherjee K, Dryden D. Food safety foresight: approaches to identify future food safety issues [Internet]. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; 2025 [cited 2026 Jul 10]. Disponible en: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6798en>
23. Pan American Health Organization. Good practices in traditional food markets in the Region of the Americas [Internet]. Washington (DC): PAHO; 2023 [cited 2026 Jul 10]. Disponible en: <https://www.paho.org/en/documents/good-practices-traditional-food-markets-region-americas>
24. Organización Panamericana de la Salud. Inocuidad de los alimentos en la venta callejera: riesgos y recomendaciones para América Latina [Internet]. Washington (DC): OPS; 2017 [cited 2025 Dec 25]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/inocuidad-alimentos>
25. Desye B, Tesfaye AH, Daba C, Berihun G. Food safety knowledge, attitude, and practice of street food vendors and associated factors in low- and middle-income countries: a systematic review and meta-analysis. *PLoS One.* 2023;18(7). Disponible en: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0287996>
26. Alimi BA. Risk factors in street food practices in developing countries: a review. *Food Sci Hum Wellness.* 2016;5(3):141-148. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.05.001>
27. Abrie JC. Prácticas sociales y representaciones. Ciudad de México: Ediciones Coyoacán; 2001.
28. Cruz Santacruz R, Patricia Aguirre. Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial; 2017. 375 p. *Inter Disciplina.* 2022;10(26):345-349. Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-57052022000100345
29. Bojórquez Carrillo AL, Vargas Jiménez M, Hernández Islas MN. Mercados locales y seguridad alimentaria: el caso de las regiones Milpera y Puuc en Yucatán. *Nóesis Rev Cienc Soc.* 2023;32(64):73-94. Disponible en: <https://doi.org/10.20983/noesis.2023.2>
30. Rane S. Street-vended food in developing world: hazard analyses. *Indian J Microbiol.* 2011;51(1):100-106.
31. Sandoval Cuéllar CG. Condiciones de seguridad y factores de riesgo de comerciantes informales del Tianguis de San Juan, México. *Red Investig Salud Trab.* 2024;7(12):18-25.
32. Oñederra-Aramendi A, Begiristain-Zubillaga M, Cuellar-Padilla M. Characterisation of food governance for alternative and sustainable food systems: a systematic review. *Agric Food Econ.* 2023;11:18. Disponible en: <https://doi.org/10.1186/s40100-023-00258-7>
33. Villagómez Ornelas P. Maternar alimentando: trabajo alimentario y desigualdad en sectores populares urbanos. *Rev Mex Sociol.* 2023;85(3):697-722. Disponible en: <https://doi.org/10.22201/iis.01882503p.2023.3.6077>