



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA IZTAPALAPA

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA

LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

“El consumo de carnes rojas en los mercados públicos a través de la memoria popular entre los años de 1950 y 2020.”

Trabajo terminal

que para acreditar las unidades de enseñanza aprendizaje de

Trabajo de Investigación Etnográfica Aprox. Interpretativa y Análisis Interpretativo III

y obtener el título de

LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

presenta

Mayra Isabel Sánchez Tenorio

Matrícula No. 2163054584

Comité de Investigación:

Director: Dra. Angela Giglia Ciotta

Asesores: Dra. Adriana Aguayo Ayala

Lic. Michelle Jeniffer Espinosa Mancilla

Ciudad de México

Julio, 2021

Tabla de contenido

CAPITULO I - El consumo de carnes rojas: conceptos analíticos y periodización	15
Manejo de conceptos.....	15
Delimitación de carnes a estudiar.....	15
Historia del consumo en México: año 1950.....	16
Población en México	16
Accesibilidad de las carnes rojas para la población	18
Hábitos alimenticios según tipo de población y ubicación geográfica	20
Demanda	21
CAPITULO II Mercado “Veinticuatro de Diciembre”	23
Delimitación Geográfica	23
Iztapalapa	24
Iztacalco.....	27
Nezahualcóyotl.....	30
Tipo de población	36
Antecedentes “concentración de San Juan”	39
CAPITULO III Relación del “Mercado Veinticuatro de Diciembre” con el espacio que lo rodea.....	41
Transformaciones.....	42
Conflicto de competencia	47
Gentrificación y formas de habitar el espacio	49
CAPITULO IV Transformación del consumo de carnes rojas	52
Calendario de carnes.....	53
Fechas altas y bajas en Demanda.....	53
Consumo en la religión.....	53
Gourmetización de carne, Cortes de carnes, Lugares de consumo.....	58
Revoluciones verdes, Sustentabilidad y Cambios sociales	60
Daño contra la salud, Veganismo, Derechos de los animales e Historia sobre las enfermedades en los animales	62

Tiempos de COVID-19, Historia del virus	64
Afectación en lugares de consumo, dentro del mercado “Veinticuatro de Diciembre” ..	64
Conclusiones. El consumo en la carne roja	67
Bibliografía.....	68

Tabla de Ilustraciones

ILUSTRACIÓN 1.....	17
ILUSTRACIÓN 2.....	18
ILUSTRACIÓN 3.....	23
ILUSTRACIÓN 4.....	25
ILUSTRACIÓN 5.....	27
ILUSTRACIÓN 6.....	28
ILUSTRACIÓN 7.....	30
ILUSTRACIÓN 8.....	31
ILUSTRACIÓN 9.....	33
ILUSTRACIÓN 10.....	34
ILUSTRACIÓN 11.....	35
ILUSTRACIÓN 12.....	41
ILUSTRACIÓN 13.....	43
ILUSTRACIÓN 14.....	44
ILUSTRACIÓN 15.....	45
ILUSTRACIÓN 16	63
ILUSTRACIÓN 17	66

Introducción

La problemática social que este proyecto se propone investigar es el impacto a partir de los años cincuenta hasta principios de los años veinte sobre el consumo de carne roja. La pregunta que me he planteado para orientar esta investigación es ¿Cuáles son los factores que han afectado el consumo de la carne roja? Y a partir de la investigación surgió una nueva pregunta: ¿Se ha creado un aumento en el consumo de las carnes roja en el mercado o por las nuevas generaciones que llegan crea una disminución de la venta de éste producto?

Para poder realizar esta investigación, me propongo estudiar a los locatarios del mercado “24 de Diciembre” y vendedores -en concreto carniceros- que se ubican a las afueras y alrededores del mercado¹, lo que posiblemente ha traído consigo un aumento de consumidores ya que el rango de alcance del mercado es limitado, pero algunos locatarios poseen otro lugar fuera del mercado donde ofrecen sus mismas mercancías.

La información que me interesa obtener es: cómo ha influido la demanda de carne tanto en mayoreo como a menudeo dentro de este mercado, ya que los mismos carniceros y algunos locatarios se surten en la concentración de San Juan. Esta concentración es el segundo lugar a nivel general de mayor venta en la zona oriente y específicamente el primer lugar en venta de carne en la zona. Popularmente es conocido como el “Mercado de San Juan Pantitlán”. Algunos locatarios del “Mercado 24 de Diciembre” iniciaron vendiendo en San Juan. Con esto busco saber si la demanda en consumo aumentó en general o solo de ciertas piezas de carne roja.

Originalmente tenía pensado concretar mi investigación, en la concentración de San Juan Pantitlán, pero al explorarlo visualice la dificultad que sería entrar y que los locatarios me brindaran la confianza ya que tienen mucha vigilancia² por los casos de robos que se han

¹ Esto es importante señalar, a pesar que yo hablo de vendedores de fuera muchos de ellos son contratados por los locatarios y es más fácil que con mis entrevistas ellos mismos me digan cómo es el comercio fuera de éste y cómo ha sido ya que muchos iniciaron este espacio y después consiguieron un local dentro del mercado.

² Dato que la Sra. Reyna me ha proporcionado, dado que en el mercado 24 de Diciembre está en una situación de constante vigilancia con personas que llegan de fueras, ya que ha habido casos en personas que van a

presentado, decidí mejor tomar como punto de investigación el mercado “24 de Diciembre” ya que tuve mayor facilidad de acceso y me ayuda a comparar de mejor manera las transformaciones a lo largo del tiempo, planeaba estar 6 meses realizando trabajo de campo, pero tras el inicio de la pandemia de la cual hablare en el capítulo 4, solo permanecí 4 meses en el mercado y después mantuve contacto a la distancia.

En una de las visitas que realice al mercado pude platicar con Reyna, quien funge como secretaria de la mesa directiva del mercado, me presenta con varios locatarios, con el fin de que la siguiente visita que yo tenga al mercado si no la llevo a encontrar a ella, yo tenga con quien dirigirme para poder obtener información y obtenga más conocimientos sobre el mercado.

Me presento con una locataria que se dedica a la venta de comida corrida, durante la presentación un señor de edad mayor que se encontraba comiendo en la cocina, le hablo a Reyna, en el tiempo que ella estuvo conversando con él señor, yo me ponía de acuerdo con la locataria del día y la hora en específico para poderla visitar nuevamente, después de ello, Reyna me habló y me presentó con el señor con quien hablaba.

Se llama José Luis Maldonado, quien es dueño de carnicerías que están frente al tianguis de carnes y del mismo “mercado” de canal de San Juan, él es vecino de este lugar y vio cómo se estableció dicho mercado y se ofreció a contarme la historia de este mercado, ya que fue de los primeros locales que se estableció ahí y perteneció por muchos años al mismo consejo de este mercado, también me dio a conocer brevemente, que el mismo mercado “24 de Diciembre”, el cual es tema de mi proyecto, se construyó por un motivo que a continuación se explica.

Conforme fue creciendo la concentración sobre la Avenida Texcoco muchos vendedores ambulantes empezaron a expandirse sobre la calle 7 o la avenida, colocándose muy cerca del puente vehicular, lo cual conlleva a hacer el tránsito vehicular más lento, incrementando

vigilar a locatarios para en cierto horario llegar a asaltarlos, pero en el caso del mercado de San Juan es más constante que sufran de asaltos a mano armada como locatarios y clientes.

molestias de vecinos, quienes ponían sus quejas en el municipio por invasión de tránsito y carriles con camiones de carga para surtirse o entregar producto a los locatarios, siendo ahora un impedimento mayor con la lenta circulación de los demás carros que pasan sobre la avenida.

Algunos problemas o quejas que se presentaron hacia la concentración dieron pie para que se construyera el mercado “24 de Diciembre” han sido los vendedores que se ubican sobre la avenida periférico y entre calles cercanas, creando así una extensión de la concentración, afuera del mercado podemos hablar de la zona de descargue y abastecimiento de mayoristas como de menudistas; este punto es tema de debate con los transeúntes como por los vecinos, por estar ubicados en gran parte de la avenida y camellón y en el paso al puente vehicular lo que provocan grandes filas que se extienden hasta de 20 minutos para poder salir a la avenida Ignacio Zaragoza como para poder subir y cruzar el puente.

Se habló de una reubicación a principios de los 2000’s por la construcción del aeropuerto de Texcoco anunciado por el ex presidente Vicente Fox Quesada, información rescatada de una entrevista a los locatarios en esos momentos de incertidumbre por el periódico Milenio, los locatarios mencionan cómo intentaron removerlos hasta con el Ejército, pero no lo consiguieron.

Actualmente varios carniceros que radicaban en la concentración de San Juan están moviéndose a mercados ya establecidos como lo es el “24 de diciembre” a algunos de la colonia Agrícola Oriental o al mercado cercano a metro Puebla, o en locales que estén en calles cercanas a la avenida, ya que se retomó esta reubicación (Novelo, 2020). En la construcción que se está realizando sobre la misma avenida Periférico llegando con la parte conocida como Bordo de Xochiaca, en donde se planea reubicar a todas las personas que están en esta concentración para hacer más fluido el tránsito vehicular y liberar la entrada por la avenida Texcoco.

Este dato resulta importante para mi investigación ya que la reubicación de los vendedores de carne podría afectar con la demanda de consumo en la zona, modificando los hábitos de consumo y nuevas dietas. A los mismos locatarios les he preguntado por el lugar en donde

realizan su consumo personal y muchos se refieren a la concentración de San Juan por los costos más bajos que se manejan.

Aproximadamente hace 45 o 50 años se construyó el mercado “24 de Diciembre”. Los locatarios del mercado mencionan que antes fue una fábrica, aunque no pudieron decirme de qué giro. Su dueño era un español llamado Francisco Saucedo Reyes quien vendió el terreno. Mencionan que antes de la construcción del mercado el terreno que va desde el inicio del mercado abarcando el espacio del hotel que se encuentra a un lado, estaba cercado con unos ladrillos rojos y se lograba ver solamente maquinaria por unos hoyitos que había en los muros (Maldonado, 2020) (Lazcano Padilla, 2020). Al iniciarse la construcción del mercado se dividió la zona de locales, sin embargo, narran que tuvieron que construir con madera de forma un poco provisional los locales que fuesen ocupando. El suelo era de chapopote y el techo de láminas de asbesto.

El mercado se encontraba vacío por lo que los niños de la colonia entraban con sus bicicletas a jugar dentro del mercado. Conforme fue avanzando el tiempo, el mercado empezó a llenarse de más locatarios y con los pagos que empezaban por los derechos de piso, se fueron mejorando servicios y comodidades dentro del mercado, como lo fue la construcción de las mesas que rodean los locales, se empezó a cambiar el piso con mejor material, los servicios primordiales como la luz, agua, drenaje y vigilancia, que al principio carecían de ello.

Cuando inició el mercado, alrededor de éste se encontraban varias fábricas en su mayoría textiles. La zona era muy desértica, gran parte de la zona era agrícola. La gente se dedicaba en sus terrenos a cultivar sus propios alimentos y criar algunos animales de corral. Muchos de los pobladores de esta zona por la cercanía que se tiene con el entonces Distrito Federal provenían de Veracruz, Hidalgo, Tlaxcala, Michoacán, por mencionar algunos (Martinez Novelo, 2020) (Lazcano Padilla, 2020)

Con respecto a las fábricas que se encontraban alrededor a la zona, por el aumento de impuestos por los derechos de suelo que se le pedían a los dueños de dichas fábricas y por

leyes ambientales donde estas fábricas contaminaban demasiado fue que se empezaron a trasladar a zonas más periféricas en donde no tuvieran problema como por mencionar algunas Azcapotzalco o Toluca. Los terrenos que dejaron estas fábricas se han ido vendiendo poco a poco y se empezaron a construir unidades habitacionales y departamentos a precios accesibles, otras construcciones que se han hecho con estos terrenos son una de las competencias más grandes de los mercados son las plazas comerciales (Lazcano Padilla, 2020)

En relación con este problema algunos autores como Adrián Hernández C. han planteado que la gentrificación es aquella reapropiación capital en zonas de la ciudad que experimentan la llegada de sectores de mayores ingresos que inducen al desplazamiento de habitantes originarios de rentas bajas (Hernández Cordero, 2021). Por otro lado, autores como Hugo Valenzuela G. ha propuesto, retomando a otros autores, que el consumo es un modo de reafirmar el estatus y la estructura social en la que el individuo está inserto (Valenzuela, 2016).

Mi hipótesis es que tras los procesos de gentrificación como es el desplazamiento de viejos habitantes y la llegada de nuevos a la zona con distintos gustos y hábitos alimenticios cambian la demanda de consumo dentro de las carnes rojas, teniendo preferencia en ciertas partes del animal y disminuyendo el consumo de otras partes de estos. Por otro lado, está la parte del consumo en las nuevas generaciones, quienes por medio de diferentes factores buscan escalar en la estructura social, adoptando sus formas de vida y con esto los lugares en dónde obtener sus alimentos haciendo a un lado los mercados.

Por medio del consumo en las nuevas generaciones, influenciado por medio de diferentes factores³ (moda, internet, televisión, revistas, todo medio de difusión e incluso transmitido

³Un ejemplo de esto es la campaña que circula en redes sociales llamada #FreeMeatMonday, conocida como lunes sin carne. Es una propuesta de la asociación TheMondayCampaignsInc junto a una universidad estadounidense, con el fin de fomentar o animar a las personas a nivel internacional de abstenerse de comer algún tipo de carne por un día a la semana (como propuesta el lunes), por el bien de nuestra salud y bienestar del planeta.

por el medio social en que se desenvuelva) buscan escalar en la estructura social de la que se encuentran, adoptando sus formas de vida y con esto los lugares de dónde obtener su alimento. Aquí podemos agregar cómo el marketing actual ayuda a que estas nuevas generaciones compren la idea de consumir la marca y no la calidad del producto.

Este proyecto está constituido de 4 capítulos de los cuales iniciaremos con la historia del consumo de carne roja en México para obtener un punto de partida de como se ha transformado, pasaremos con los antecedentes de la zona donde está situado el mercado así de cómo es que se construyó el mercado, llegando a las últimas transformaciones de la zona y de los pobladores mismos, para terminar con el último capítulo que hablara más a fondo lo que veremos a continuación

Un estudio llamado “Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio” nos ayuda a estudiar a la sociedad de los comensales. En la mentalidad actual en donde se cree que el mundo logró la suficiencia y la comida dejó de ser superficialmente un problema social, se pasó a ver como un placer individual, viéndolo desde dos perspectivas: primero con un consumo exclusivo en ciertos establecimientos influenciados por otros estratos económicos para así obtener cierto estatus que se da por la compra de productos cárnicos. Mientras por otra parte mantener un consumo al alcance buscando el medio más económico o popular, pero sin perder calidad como lo es el consumo en los mercados públicos (Aguirre, 2016).

La demanda sobre el consumo de carnes rojas puede influir en diferentes épocas del año, como son las fechas donde el consumo de pierna, lomo son en épocas decembrinas para las cenas mexicanas de navidad y año nuevo (en algunos casos iniciando por el día de la Virgen María para la población católica (Hoyos, 2019)), siguiendo las fechas del 15 de Septiembre cuando se da un aumento en las cabezas de puerco; cabe destacar que el aumento de venta en las partes ya mencionadas no es solo en el menudeo por las amas de casa que se dedican a la preparación de los platillos para la familia, también lo es en mayoreo, ya que los restaurantes cercanos y algunos lejanos solicitan estas partes de los animales para incluirlos en los menús, con esto apropiándose de platillos de la mesa mexicana sin importar que no sea del giro

común del restaurante aumentando el precio de los platillos ya que los destacan como “de temporada”.

Por otro lado, una fecha importante que influye en la demanda de la carne para la población católica que rebasa más del 50% de la población en México (Sánchez, 2017) es a lo largo de la cuaresma; esta cuarentena de carne inicia el miércoles de ceniza, siguiendo por la prohibición de carne los siguientes 4 viernes hasta llegar al final de jueves y viernes santo. Es de cultura popular que durante estos días los católicos no consumen ningún tipo de carne roja. Sin embargo, el consumo no cae por completo, ya que la otra parte de la población o incluso algunos católicos que no siguen al pie de la letra su religión son quienes consumen e incluso buscan alguna carnicería abierta o acuden a puestos de carnitas.

Una combinación que es por medio de la gentrificación que ha ocurrido en la zona caracterizada por la llegada de una sociedad perteneciente a un estrato social más alto a la de los originarios se ha incrementado la venta de cierto tipo de productos como el consumo de ciertos tipos de carne y una disminución en otros tipos de carne roja. Los cortes americanos de carne roja son de los más cotizados y que llegan a solicitar los nuevos residentes cercanos al Mercado 24 de Diciembre como lo son:

El Filete Mignon, Ribeye, T-bone, Cowboy, New York. Otros platillos o cortes de carne que más le solicitan a los carniceros son: Carne tártara, Lomo, pierna rellena (para eventos), Milanesas, Chile verde (piden desde costillas, hasta falda), Filete – ya sea bola, planchuela por la suavidad (Martinez Novelo, 2020).

Los estudios de los denominados *trastornos de la conducta alimentaria* nos abren todo un mundo a estudiar los vegetarianismos o revoluciones verdes que se han ido normalizando más, sustentándose con estudios sobre la salud.

Una de las prácticas actuales un poco sustentadas, con el temor de sonar redundante, por la sustentabilidad es la ola de las revoluciones verdes, en donde podemos ver aspectos políticos y siendo llevadas a cabo por ciertos gobiernos e incluso desde instituciones. Con esto

podemos retomar el concepto de Desarrollo sustentable, elaborado en 1987 por la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo para las Organizaciones de las Naciones Unidas, siendo aquel que permite a las generaciones presentes satisfacer sus necesidades, sin afectar la posibilidad de que las generaciones futuras satisfagan las suyas.

Los derechos de los animales es un tema muy amplio del cual no indagaré mucho, pero sí cabe destacar cómo se habla de una muerte digna para aquellos que están destinados al consumo humano, así como por cuestiones de salubridad ya que es un arma de doble filo, por la demanda que tienen las carnes actualmente y por cuestiones de salud las investigaciones que especulan el consumo en exceso de carne son dañinos para la salud ya que puede desarrollar aumento de los niveles de acidez, aceleración de osteoporosis, entre otras. Está vinculado también con enfermedades como el cáncer, la obesidad, diabetes, enfermedades en el intestino, hígado, padecimientos cardiovasculares, 31% mayor probabilidad de padecer un infarto, principales factores para una digestión tóxica (Amor, 2019).

El Señor Jesús Martínez nos proporcionó amablemente una entrevista con énfasis en el tema de la carne con esto podemos aportar a las cuestiones de salubridad que preocupan a la población cuando se habla de carne, con fines de no mal interpretar la entrevista anexaré el fragmento donde se habla de estos temas con el Señor Jesús:

“Te voy a dar un punto de vista bien grandote personal y médico, la persona que se vuelve vegana a la larga se vuelve una persona con deficiencias alimentarias que puede llegar hasta la leucemia, porque la carne tiene una plaqueta de proteínas que no la suples con nada.

Yo te lo digo porque tengo dos hermanas que se volvieron veganas por un tiempo y se empezaron a morir las dos y el doctor les dijo “¿y eso?” Ellas le dijeron “es que somos veganas”. ¿Por qué se convirtieron en veganas? Se hicieron veganas por la iglesia Pentecostés de los 7 días y cuando se estaban muriendo el doctor les dijo “Oh, coman carne o bye bye”. Eso de ser vegano o vegetariano es una babosada.

Porque lo que debes hacer es, si tú has visto los cuadros de nutrición, todo es variado debe ser una combinación de todo con moderación. ¿Para qué? Para que tengas una alimentación al 100%, con una alimentación que se aproveche en todo aspecto. Entonces no puedes dejar de comer algo porque todos somos omnívoros tienen que meterle de todo a su cuerpo, hasta lo malo tienes que meterle con medida todo, porque hasta lo bueno sin medida hace daño, pero hay cosas que no debes omitir en tu alimentación.

Entonces por eso de los veganos y todo es, a mí a nosotros nos da risa porque toda la mayoría termina en el hospital he incluso mis dos hermanas terminaron en el hospital. Tengo otra amiguita que es licenciada en Nutrición jajaja fue a parar al hospital porque se volvió vegana la señorita y pues ya cuando le dijo el doctor “O comes carne o bye bye”.

No es tanto que yo defiendo la carne como carnicero he, porque hay carne de pescado, carne de pollo, de todo, pero debes de comer carne, ¿por qué? Porque ya te lo dije anteriormente somos omnívoros, debemos de tener una alimentación completa, variada de todo.

Entonces ningún nutriólogo te va quitar la carne, lo que te va a decir es poca carne, más verdura y entre esas verduras, fruta, agua y todo lo demás, pero nunca te van a quitar la carne. Te bajarán el consumo, pero omitírtela no. Por eso antes de hacer algo, una dieta o volverte algo, primero hay que averiguar. Porque tú sabes que en un tiempo se hablaba de dietas y dietas. Se puso tanto de moda que hubo mucha gente muerta. Entonces de ahí nació el dicho de “prefiero estar gorda y sana que flaca y muerta”.

Ahora la mujer se cuida más su cuerpo y su presentación por los fitness y así, ahora se cuida más un poquito, pero no con sus dietas mortíferas que provocan tanto daño. Yo conocí una señora ya grande, la señora tiene una dieta de pura leche, adelgazó y todo, pero le cambió el color de la cara, se veía así como flacidona, yo decía ¿cómo? No se vale, no se vale que para que los demás te vean bien atentes contra tu vida” (Martinez Novelo, 2020) .

Arriesgándome a crear una nueva hipótesis, esta creciente construcción de edificios departamentales que se está dando en esta zona oriente de la ciudad de México, lleva consigo a un creciente número en la población cercana al mercado. Es de mi interés conocer si tras estas revoluciones alimentarias se ve afectada la venta de la carne, especificando si aumentó en general la venta de carne roja o si el aumento o disminución en su defecto ha sido solo en ciertas partes del animal como son los trozos específicos o se mantiene el consumo de las vísceras y órganos para uso comercial.

SOCIEDAD DE CONSUMO

Caminamos de la mano por el supermercado
entre las filas de cereales y detergentes

Avanzamos de estante en estante
hasta llegar a los tarros de conserva

Examinamos el nuevo producto
anunciado por la televisión

Y de pronto nos miramos a los ojos
y nos sumimos uno en el otro

y nos consumimos

Óscar Hahn, 1981.

CAPITULO I - El consumo de carnes rojas: conceptos analíticos y periodización

Manejo de conceptos

Hablar sobre *consumo* nos podría confundir con la gran cantidad de significados e interpretaciones que se le pueden dar. Es por ello que decidí iniciar este capítulo desde los orígenes de la palabra como tal, hasta retomar a algunos autores que nos ayudarán para conocer el sentido que se le da al consumo en este texto.

Para esto nos debemos preguntar sobre ¿qué es consumo? Bueno, la palabra consumo proviene del latín “cosumere” que significa “gastar” (Raffino, 2020). Esta palabra la podemos ver como una acción de utilizar ciertos productos, bienes, servicios, alimentos, para satisfacer nuestras necesidades humanas.

Rescato el concepto de consumo de Pierre Bourdieu quien maneja el consumo como una actividad simbólica, siendo ésta mediada por las competencias culturales de los agentes y sus posiciones (Assusa, 2013). Retomando palabras de Bourdieu, el antropólogo Néstor García Canclini expone una definición sobre consumo como “conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los productos” (García Canclini, 1993).

Al ver las definiciones puedo decir que se retomará el consumo como la apropiación de bienes y productos para la satisfacción humana. Pero, en el caso de este texto, retomaremos no cualquier producto, sino hablaremos del consumo de la carne roja. Para esto quiero delimitar a lo que me referiré como carne roja ya que no hablaré sobre todas, sino sólo de dos en específico.

Delimitación de carnes a estudiar

Las carnes rojas, como su nombre lo dice, cuando las vemos crudas (la manera más fácil de diferenciar las carnes) tienen un tono rojo. Esto se debe a que tienen una alta concentración de mioglobina (Audisio, 2007). También es conocido este tipo de carne por ser aquella que se deriva de mamíferos como son la carne de ternera, carne de cerdo, carne de toro, carne de buey, carne de caballo o de potro. También estarían las aves de corral como

el pato y el ganso (excepciones consideradas dentro de las carnes rojas), carne de cabra y carne de cordero (Campos R. , 2020).

Tras ver la variedad que se tiene para el término de carne roja, en este texto me enfoco exclusivamente en dos tipos, que son: la carne de res y la carne de cerdo. Hablando sobre la carne de res, se refiere a los mamíferos de la familia de los bovinos. En México se crían primordialmente dos subespecies de bovinos de los cuales se obtienen carne, leche y piel, estos se llaman: Bos Taurus de origen europeo y Bos Taaurus Indicus, llamado también cebú de origen índico (Cocina, Larousse Cocina MX, 2020).

La carne de cerdo proviene de los mamíferos de la familia de los suidos⁴, este tipo de carne es de la más consumida en el mundo. Se identifica por contraste a la carne de res, ya que ésta mantiene un tono más rosado, es bastante firme y sin exceso de humedad. Así es como se puede reconocer una buena carne de cerdo (Cocina, 2020).

Historia del consumo en México: año 1950

Población en México

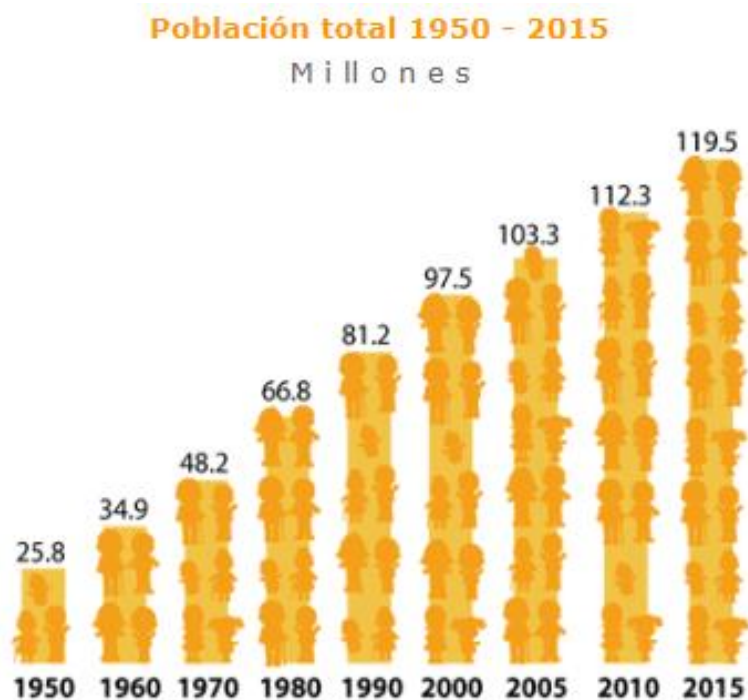
El consumo alimenticio se puede medir de diversas maneras. Para este texto decidí medirlo conforme a la población en el país. Esto porque “cuando crece la población, crece el consumo” (Martínez, 2020). Como me lo hizo ver el señor Jesús, quien es uno de los locatarios a quienes entrevisté durante mi trabajo de campo.

Como dice el subtítulo, en este apartado me enfocaré en el año de 1950. Iniciar con esta fecha no fue al azar sino porque en el paso de 1940 a 1950 se registró un aumento en el crecimiento poblacional en la tasa media anual de 2.8%, el cual fue en su momento el más elevado en la historia del país (Reig, 1984), siendo así que en 1950 había registrado un total de 25.8

⁴ Dicho de un mamífero: Del grupo de los artiodáctilos paquidermos, con jeta bien desarrollada y caninos largos y fuertes, que sobresalen de la boca; p. ej., el jabalí. <https://dle.rae.es/suido>

millones de personas, el crecimiento poblacional ha ido en aumento siendo hasta 2015 que se contabilizó en 119.5 millones, cuadruplicando la población que había en 1950 (INEGI, 2015).

ILUSTRACIÓN 1



FUENTE: INEGI. Población total /Volumen y Crecimiento/ Entidad federativa 1895 a 2010. [Consultar](#)
INEGI. Encuesta Intercensal 2015. [Consultar](#)

Este acelerado crecimiento de la población también ayudó a un aumento en la urbanización, ya que la población urbana creció un 4.9% anual medio entre los años 1940 y 1980, teniendo un crecimiento mayor que la población rural, que por su parte de 1940 a 1980 creció a un 1.5% al medio anual. Si analizamos un poco más a esta población, se puede observar que viven en decenas de miles de pequeñas localidades. Durante los años de 1950 se tenían contabilizados alrededor de entre sesenta y ochenta mil pequeñas localidades ubicadas a lo largo del país, siendo tanto aisladas y semi-aisladas de un contexto bastante desintegrado a las ciudades.

Esta creciente población hizo una aportación a las expansiones de las tres primeras grandes ciudades en los años de los 50's: las ciudades de México, Guadalajara y Monterrey. Además, el país pasó de tener tres ciudades urbanas a 46 para los años de 1980. Analizando la siguiente gráfica, podemos observar que entre 1940 y 1980 el crecimiento poblacional del país (como se observa en la gráfica anterior) muestra que dos terceras partes de esta población se concentran en las tres ciudades urbanas ya mencionadas (Reig, 1984).

ILUSTRACIÓN 2

EVOLUCIÓN DE LAS TRES GRANDES AREAS METROPOLITANAS 1940-1980

	<i>Como % del crecimiento de las grandes ciudades</i>		<i>Como % de la población urbana</i>			<i>Como % de la población de las grandes ciudades</i>		
	<i>1960-80</i>	<i>1940-80</i>	<i>1940</i>	<i>1960</i>	<i>1980</i>	<i>1940</i>	<i>1960</i>	<i>1980</i>
1. Ciudad de México	50.1	50.4	26.1	29.5	31.2	49.0	49.4	50.3
2. Guadalajara	7.3	7.8	3.5	4.8	4.8	6.6	8.0	7.6
3. Monterrey	8.0	7.9	2.8	4.0	4.7	5.2	6.7	7.5
TOTAL	66.0	66.3	32.4	38.3	40.7	57.8	64.1	65.3

FUENTE: *X Censo General de Población y Vivienda.*

Accesibilidad de las carnes rojas para la población

Un estudio realizado por el Centro de Información Documental de Archivos (CIDA) contiene que el nivel medio de calorías diarias consumidas de 1938 a 1960 pasó de 1 800 a 2 654, superando la recomendación de 1958 por el Instituto Nacional de la Nutrición (INN) de 2 550 calorías diarias. En el tema de consumo de proteínas se elevó de 53 a 67 gramos per cápita diarios, pero hablando en su mayoría de proteínas de origen vegetal, en caso de proteínas de origen animal, en el año de 1960 era de 19 gr al día de consumo nacional, 14 gr

entre la población rural y 26 gr entre la población urbana mientras que las recomendaciones del Instituto Nacional de la Nutrición para esas fechas era de 30 gr al día por persona (Reig, 1984).

Vistas las recomendaciones anteriores, podemos decir que el consumo de proteína recomendado, no todos los tipos de población lo pueden cumplir en particular considerando el contraste entre el ámbito rural y el urbano. Entrando en tema de lo urbano y en específico de la ahora Ciudad de México, el consumo no es equitativo en todos los lugares de la ciudad, porque ahora dependerá del ingreso mensual de la población, que se divide en estratos de bajo, medio y altos ingresos, como se ve a continuación.

Un estudio realizado en 1963 por el Instituto Nacional de la Nutrición en México arrojó como resultado los siguientes porcentajes de ingreso-gasto a nivel nacional respecto a cada estrato socioeconómico. Iniciando por el estrato de **bajo ingreso** (constituido por hogares cuyo ingreso es igual o menor a los \$600.00 mensuales) siendo el 43.5% de la población con tres cuartas partes de población rural y una tercera parte de familias urbanas, los gastos de este sector de la población son: cereales 33.8%, carnes 11.7%, lácteos 7.8%, huevos 4.4%, café 4.3%, azúcar 4.1%.

El grupo de **ingreso medios** (familias cuyo ingreso esta entre 1 y 5 salarios mínimos) es constituido por el 46.5% de la población, teniendo un 71% de población que se encuentra en áreas metropolitanas (obreros de industria en alta producción, funcionarios, profesionistas, comerciantes). Se puede decir que este sector - al ser más amplio - cuenta con un perfil más variado de consumo alimenticio: maíz 7.4%, frijol 4.9%, carnes 26.6%, carne de res 39.2%, lácteos, queso y mantequilla 2.6%, cereal y leguminosas 6.6%, frutas y verduras 8.3%, manteca de cerdo 3.3% y aceites vegetales 2.1%.

Por último, el grupo de altos ingreso (el ingreso familiar es mayor a 6 salarios mínimo, por encima de los \$6 000.00 mensuales) su gasto alimentario es de 33.2% constituido en productos de animales con un 50%. Entre estos la carne de res representa un 30%, cereales y

leguminosas 9.3%, leches y lácteos 11.0%, frutas y verduras 10.7% y alimentos procesados 20.0%. (Reig, 1984).

Hábitos alimenticios según tipo de población y ubicación geográfica

El ingreso económico es fundamental para la dieta de las familias mexicanas, en el tema de las carnes en los años 50's es igual de importante, ya que la mayor parte en general de toda la población en México, su consumo de proteínas provienen de los vegetales, sobre todo en la dieta de las personas del entorno rural.

En relación a las prácticas alimenticias de los mexicanos se realizó una investigación organizada y sistematizada por el Instituto Nacional de Nutriología, el cual se volvió parte del Hospital General de la Ciudad de México en 1943. Un año después la fundación Rockefeller ayudó con financiamientos y asesorías para la investigación, la cual arrojó los siguientes datos.

Las primeras encuestas que realizó la fundación fueron dirigidas por los médicos estadounidenses William O. Robinson, Richmond E. Anderson y George C. Payne, junto con los doctores mexicanos José Calvo y Gloria Serrano, en cinco lugares diferentes, siendo dos dentro de la Ciudad de México (ubicados dentro de barrios de clase trabajadora y un comedor familiar financiado por el Estado) y tres en las provincias (fueron realizados entre grupos indígenas otomíes del Valle del Mezquital, en Hidalgo y los tarascos en Capula, Pátzcuaro, en el Estado de Michoacán y una comunidad mestiza en el ejido de Yustes, Guanajuato) (Rodríguez, 2008).

Retomo los resultados de estas encuestas ya que nos sirven para complementar la información de los lugares tanto urbanos como rurales en el tema de la alimentación, ya que la intención primordial de este estudio era conocer el consumo nutricional de las familias para así poder crear las políticas necesarias para contener el alza de salarios y mantener una fuerza de trabajo

sana y satisfecha, pero la información recabada nos sirve para conocer como era el consumo de la carne en ese momento en el país.

Los resultados de las encuestas realizadas en 1940 dieron como resultado que el consumo calórico entre las personas que vivían en zona rural y urbana era demasiado bajo para el recomendado, siendo en las poblaciones otomís el consumo más bajo con un 70% del consumo que se recomienda por día. Mientras que en la población de las familias trabajadoras su consumo era por poco más elevado a la población otomí, con un consumo del 75% del recomendado por día.

Dentro de la población otomí, no solo su consumo era bajo, sino que solo un 4.8% de las proteínas que consumían eran de un origen animal, esto generándoles una baja en vitaminas, proteínas y aminoácidos los cuales podrían obtener mediante productos como carnes, huevos y leche. Sin embargo en esos años estos productos sólo eran accesibles para clases medias y altas. Sin embargo estos resultados mostraron que las familias urbanas de bajos ingresos sufrían de una mayor desnutrición que las familias de las comunidades indígenas, ya que a comparación las familias urbanas no contaban con un suelo fértil para sembrar, cosechar y criar sus alimentos sino que dependían más del ingreso económico (Rodríguez, 2008).

Demanda

Para finalizar este capítulo hablaremos sobre los factores que determinan la demanda de carnes rojas después de tener en mente los datos presentados en los apartados anteriores. Para referirnos al término *demanda* retomaré el concepto dado de la economía, disciplina que ve la demanda como la cantidad de un bien o servicio que los consumidores desean y pueden adquirir a diferentes precios, manteniendo otros factores constantes (Bassols, 2005).

Son cinco los factores que determinan la demanda de algún producto: el ingreso, los gustos y preferencias, el precio del bien o servicio, el precio de otros bienes relacionados y la

población (Jaimes, 2004). Hablaré brevemente de cada uno de estos factores relacionándolo con el consumo de la carne en los años de 1950.

El ingreso de las personas como ya hemos visto a lo largo de este capítulo influye tanto en el consumo de la carne como en su demanda. Este factor divide a la sociedad y determina si tiene facilidad para el acceso del consumo de carne roja o de forma más limitada, sobre todo si se habla de la población urbana.

Los gustos y preferencias son un factor importante que puede ser cambiante, dependiendo de un sinnúmero de aspectos sociales que determinen a cada población, sector social, como lo puede ser las tradiciones culturales, la composición familiar, la edad, el sexo, la religión, la educación, entre muchas otras. Un ejemplo de esto puede ser la ola de revoluciones verdes, de las cuales hablaremos a profundidad más adelante, en donde un número de personas dejan de consumir cualquier producto que sea de origen animal o que tenga que ver con las experimentaciones en ellos. También, por otro lado, encontramos a las personas que se pueden llamar “carnívoros de profesión” por su gusto y preferencia consumir carne.

El precio del bien o servicio, es un factor que viene de la mano con los ingresos y es otro de los factores de la demanda, que es el precio de otros bienes relacionados. Esto porque en la década de los 50's era más barata la carne de pollo a diferencia de una carne de res o puerco. La carne de res tiene un costo mayor a la carne de cerdo, sin embargo, la carne de pescados supera a estos tipos anteriores en cuestión de costos. Es por ello que la preferencia a ciertos tipos de carne es determinada por su costo y los ingresos de las personas que los quieran o consuman.

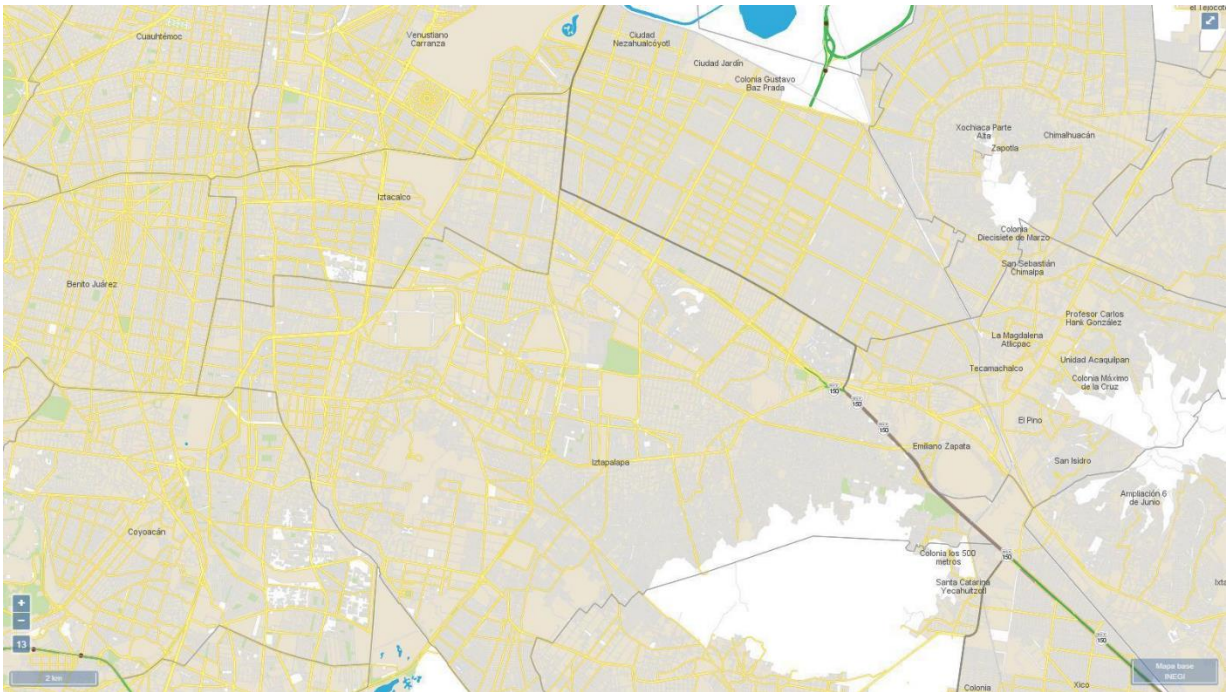
Por último está la población que como mencioné fue mi eje principal para este capítulo, a mi parecer es el factor más importante que determina la demanda de la carne, así como en los años de 1950, a lo largo del texto veremos la evolución que tiene la población y con ella el consumo de las carnes rojas.

CAPITULO II Mercado “Veinticuatro de Diciembre”

Delimitación Geográfica

Para comprender mejor la zona en donde se encuentra el *Mercado 24 de Diciembre* es importante hablar sobre sus antecedentes ya que se encontraban en una zona donde no se hacía caso a ninguna autoridad, que es en el límite entre las alcaldías de Iztapalapa e Iztacalco y el municipio de Nezahualcóyotl.

ILUSTRACIÓN 3



Fuente: Mapa, Topografía, Octubre 2020.

Mapa topográfico de México, Escala 1: 000 000. INEGI. <https://sinegi.page.link/ymMh>

Iztapalapa

Para esto iniciaremos hablando un poco de la historia de Iztapalapa, demarcación localizada en la zona oriente de la Ciudad de México. Su límite al norte es con la delegación Iztacalco, al sur con Tláhuac y Xochimilco, al oeste con las delegaciones de Benito Juárez y Coyoacán, y al este limita con el Estado de México y el municipio de Nezahualcóyotl.

El nombre de *Iztapalapa* proviene de la lengua náhuatl, siendo *iztapalli* como lasas o lajas, *tl* como agua y *apan* sobre, se traduce como “*En el agua de las lajas*” (Luna, 2020). Algunos códices donde hablan de Iztapalapa, relatan la huida de los mexicas de Culhuacán, donde habían permanecido como esclavos, se relata que Iztapalapa funcionó de establecimiento de paso hacia Mexicaltzingo.

Pasado el tiempo de la conquista, Iztapalapa perdió todo su poder político y económico que logró en tiempos prehispánicos, por esto se dieron cambios sociales, económicos y ecológicos. Estos cambios llevaron a ser una comunidad que se dedicara a la agricultura disminuyendo las chinampas a terrenos de cultivo.

En la zona de Iztapalapa anteriormente atravesaba el Río Churubusco para unirse con el Río de la Piedad. Otro río que pasaba por esta zona es el de la calzada de la Viga, también conocido como Canal Nacional. Éste conducía las aguas de los canales de Chalco, Tezontle, del Moral y de Garay.

En Iztapalapa también se encuentra el Cerro de la Estrella, el cerro Peñón del Marqués y la Sierra de Santa Catarina: está constituida de edificios volcánicos como Yuhualixqui o San Nicolás, Xaltepec, Tetecón, un volcán sin nombre, Mazatepec, Tecuatzin, Guadalupe, Acahualtepec y La Caldera (Freyre, 2011).

ILUSTRACIÓN 4



“Modelo de elevación digital que muestra la localización de los edificios volcánicos que se encuentran dentro del polígono de la Delegación Iztapalapa (sin escala, exageración vertical 1.5)”

Retomando el tema de la disminución de las chinampas, se pudo observar de forma notoria y acelerada, ya que según varias investigaciones la primera mitad de 1900 se podía navegar sobre el canal de la viga. Desde el mercado de Jamaica hasta Xochimilco, Tláhuac, y desde estas partes podrían verse chinampas de Santa Anita, Iztacalco, Mexicaltzingo e Iztapalapa (Luna, 2020). Algo que el señor Sergio locatario del Mercado *24 de Diciembre* pudo contarme, junto con el señor Mario, quien es vecino del mercado y amigo del señor Sergio desde niños:

Sr. Sergio: hay muchos documentales, de cómo era el canal de San Juan, de cómo era el mercado de San Juan, de cómo era la Calzada de la Viga, cómo llegaban al mercado de Jamaica, de cómo llegaban las trajineras, hay muchos documentales del canal 11, bueno yo veo el canal 11 me llama la atención porque yo conocí los canales, el de la Viga, ya no lo conocí, pero sí el de canal de San Juan, el canal de Churubusco wey detrás de la deportiva.

Sr. Mario: El de la deportiva, de la agrícola, ese era Granjas México ahí

Sr. Sergio: Había muchas granjas, desde la urbanización ha ido cambiando, la contaminación, ahora todo es de pavimento la tierra está enterrada, todo ha ido

cambiando, entonces con la urbanización le ha dado en la madre a todo, en los pinches cerros ya hay casas.

Mario: Vas en el avión y ya no sabes dónde pinches vas a aterrizar, solo se ven las nubes de humo, ya ni sabes dónde va a aterrizar, solo se ven las casas los carros.

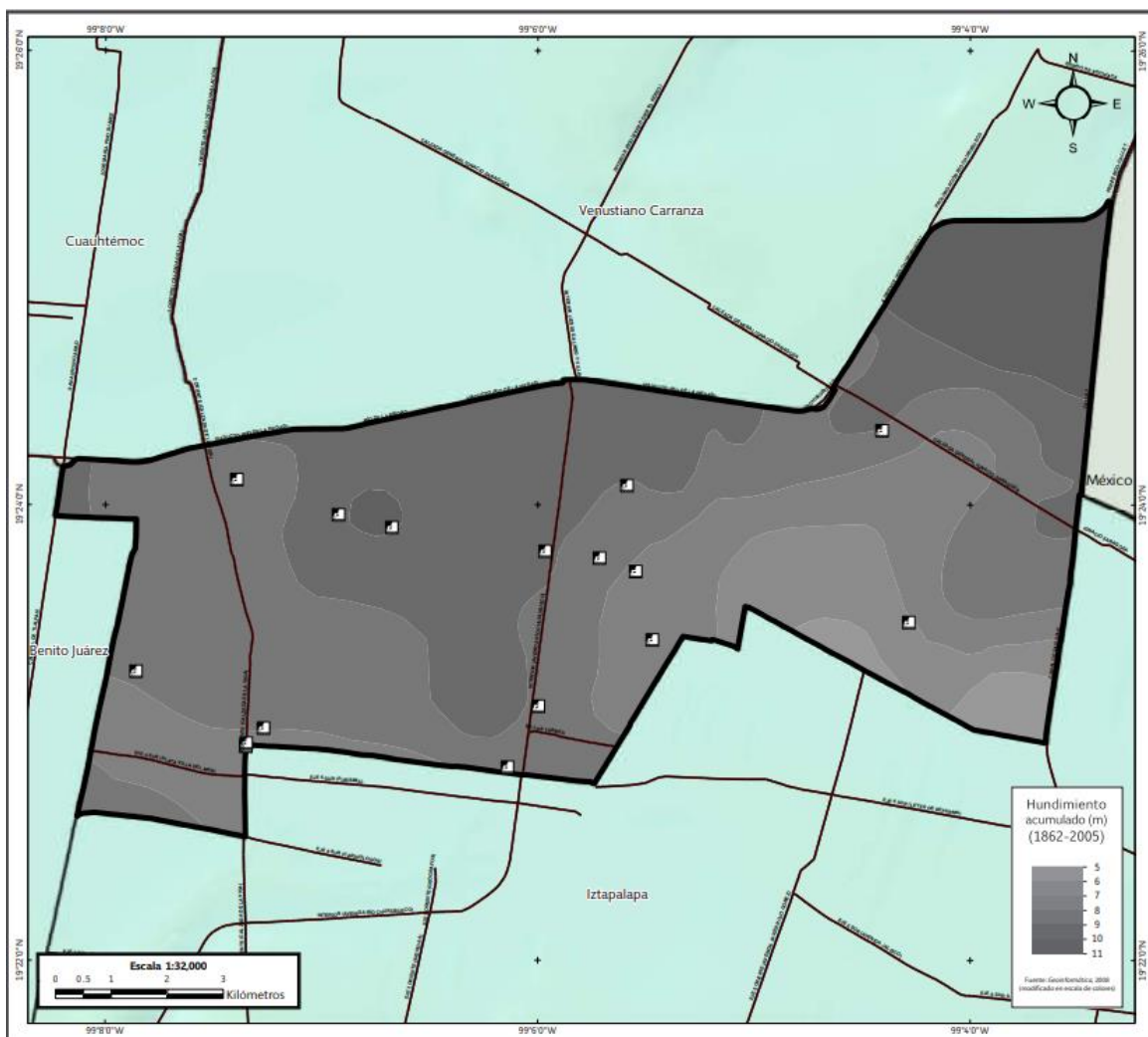
Sr. Sergio: Fíjate porque yo, cuando íbamos a Tlaxcala, mi mamá es de Tlaxcala, uta para llegar ahí, se nos hacía bien eterno, bien lejos, ya que veíamos la caseta, ahora sí ya decíamos ya vamos en camino, ya no nos regresamos, pero se hacía bien eterno, ahora la pinche caseta, ya van como 3 - 4 veces que la mandan más para allá. Ya está creo que para Cuautla, para Ixtapaluca, ya más para allá, pero antes estaba como en puente blanco, más para acá estaba la caseta, pero ya cada vez está más para allá, allá, allá y ya está todo poblado, como dice mi compa, vienes en el avión y ves todo poblado, la última que fue en poblarse, fue la México-Texcoco, estaba pelón en la México-Texcoco, pero ahora se expandió, es toda la urbanización, la urbanización le ha dado en la torre” (Lazcano Padilla, 2020)

Fue en los años 50’s que se inició una urbanización en Iztapalapa, con esto la demografía de la población incrementó un 54.3% del entonces Distrito Federal en la década de 1970-1980. La alcaldía en la década de 1980-1990 tuvo un crecimiento de 341, 088 habitantes, superando el 1.6 veces el crecimiento del total del entonces Distrito Federal. Esto quiere decir que en los últimos años el 83.7% ha sido alojada en Iztapalapa, agotando prácticamente su reserva de suelo urbanizado (Alcaldía Iztapalapa, 2020).

Iztacalco

La delegación de Iztacalco está ubicada en la zona oriente de la Ciudad de México, limita al norte con las alcaldías Cuauhtémoc y Venustiano Carranza, al sur con la alcaldía Iztapalapa, al oeste con Benito Juárez y Cuauhtémoc y al este con el Estado de México, el municipio de Nezahualcóyotl.

ILUSTRACIÓN 5

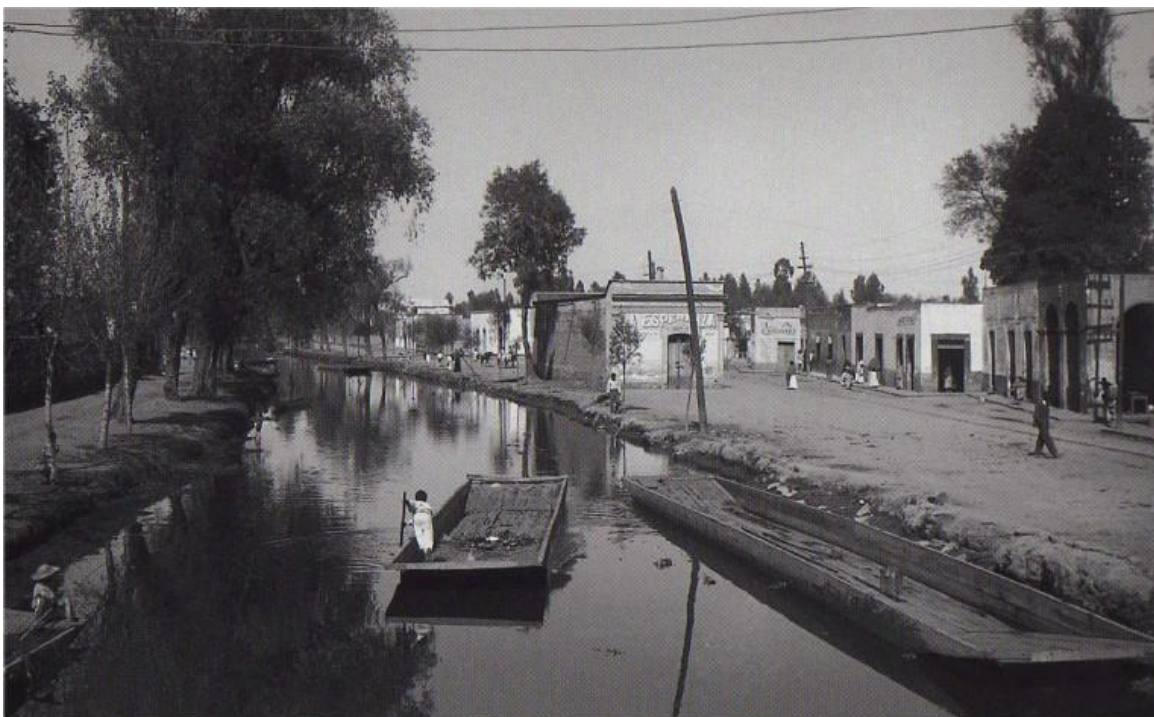


Secretaría de protección civil, (2018) *Mapa hundimiento regional Iztacalco*. Escala 1:32,000. Recuperado de http://www.atlas.cdmx.gob.mx/mapas/MR_Iztacalco.pdf

La palabra Iztacalco tiene varias interpretaciones, pero la que es más aceptada es la que viene del náhuatl donde *ixtatl* se traduce como *sal*, *calli* como *casa* y *co* como sufijo de *lugar*, traduciéndose como “*casa de la sal*”. Entre otras interpretaciones se puede encontrar “*lugar de las casas blancas*”, proveniente de náhuatl, donde *iztac* se traduce como *blanco*, *calli* como *casa* y *co* como *lugar*. Una curiosidad es que anteriormente la palabra *Iztacalco* se escribía con *x* en lugar de *z*, pero fue a partir de la segunda mitad del siglo XX que se popularizó la escritura con *z* y es la que actualmente se toma como oficial (Loeza, 2020).

Debido a la ubicación geográfica en donde se encuentra, en tiempos de Mesoamérica el territorio de Iztacalco fue ocupado tardíamente. Se dice que las actividades principales de los habitantes tenían que ver con la extracción de la sal de las aguas saladas del lago de Texcoco, de ahí su nombre y la traducción que se le da. Se dice que fue uno de los últimos puntos en donde tocaron los mexicas antes de su llegada a Tenochtitlan. Durante el periodo postclásico mesoamericano, los habitantes de este pueblo se regían bajo el dominio del señor de Texcoco (Loeza, 2020).

ILUSTRACIÓN 6



Gaxiola, M. (2020) Ilustración del canal en Iztacalco. [Fotografía] Recuperado de <https://mxcity.mx/2016/01/descubre-la-historia-iztacalco-barrio-mas-antiguo-tenochtitlan/>

Más tarde, después del asentamiento de Tenochtitlan, Iztacalco funcionó como un puerto fundamental para la llegada y salida de canoas y trajineras que tenían que cruzar por *el canal de la Viga*, para llegar a la ciudad de Tenochtitlan para proveerla de alimentos (Gaxiola, 2020).

Tras la caída de Tenochtitlan con la llegada de los españoles, el pueblo de Iztacalco fue ocupado por los misioneros franciscanos. En 1564 fundaron en medio del lago un convento dedicado a San Matías, ya que los franciscanos fueron encargados de evangelizar a todos, ahí se educaron a indígenas y para el siglo XVI se tienen los primeros registros de bautizos en la vicaría (Gaxiola, 2020).

En el año de 1850 se introdujo el primer barco de vapor en el Valle de México, este realizaba un recorrido a través del canal de la viga hasta Xochimilco. En 1900 Iztacalco se convirtió en municipio y formó parte de la prefectura de Guadalupe Hidalgo. Fue hasta 1955, que el territorio del entonces Distrito Federal fue organizado en municipalidades y una de sus cabeceras fue ubicada en Iztacalco. En ese entonces formaban parte de Iztacalco pueblos como: Santa Ana Zacatlamanco, Iztacalco y sus 8 barrios, Aculco, Atlazopa, Nextipac (los últimos 3 ahora pertenecientes a Iztapalapa) y Zacahuitzco (ahora perteneciente a la delegación de Benito Juárez). A finales del siglo XIX fue cuando Iztacalco pasó a depender de la municipalidad de Tlalpan y en ese tiempo contaba de unos 2 mil 800 habitantes (Loeza, 2020).

A lo largo del siglo XIX, como mencioné anteriormente, Iztacalco fue un punto estratégico para el tránsito de la Ciudad de México y Xochimilco, ya que a través de sus canales se transportaban los productos agrícolas de Iztapalapa, Chalco, Tláhuac, Xochimilco, Mixquic y Milpa Alta. En Zacatlamanco en esos tiempos existía un embarcadero de trajineras, en donde se formaba un mercado para vender todo tipo de hortalizas (Loeza, 2020).

En los años de 1930 *el canal de la Viga* fue secado, esto llevó al final de la actividad chinampera, junto con la falta de agua necesaria para cultivos. Para la primera mitad del siglo

XX las primeras industrias llegaron a establecerse a Iztacalco, por su cercanía al Centro Histórico la urbanización llegó de manera temprana a esta zona (Loeza, 2020).

ILUSTRACIÓN 7

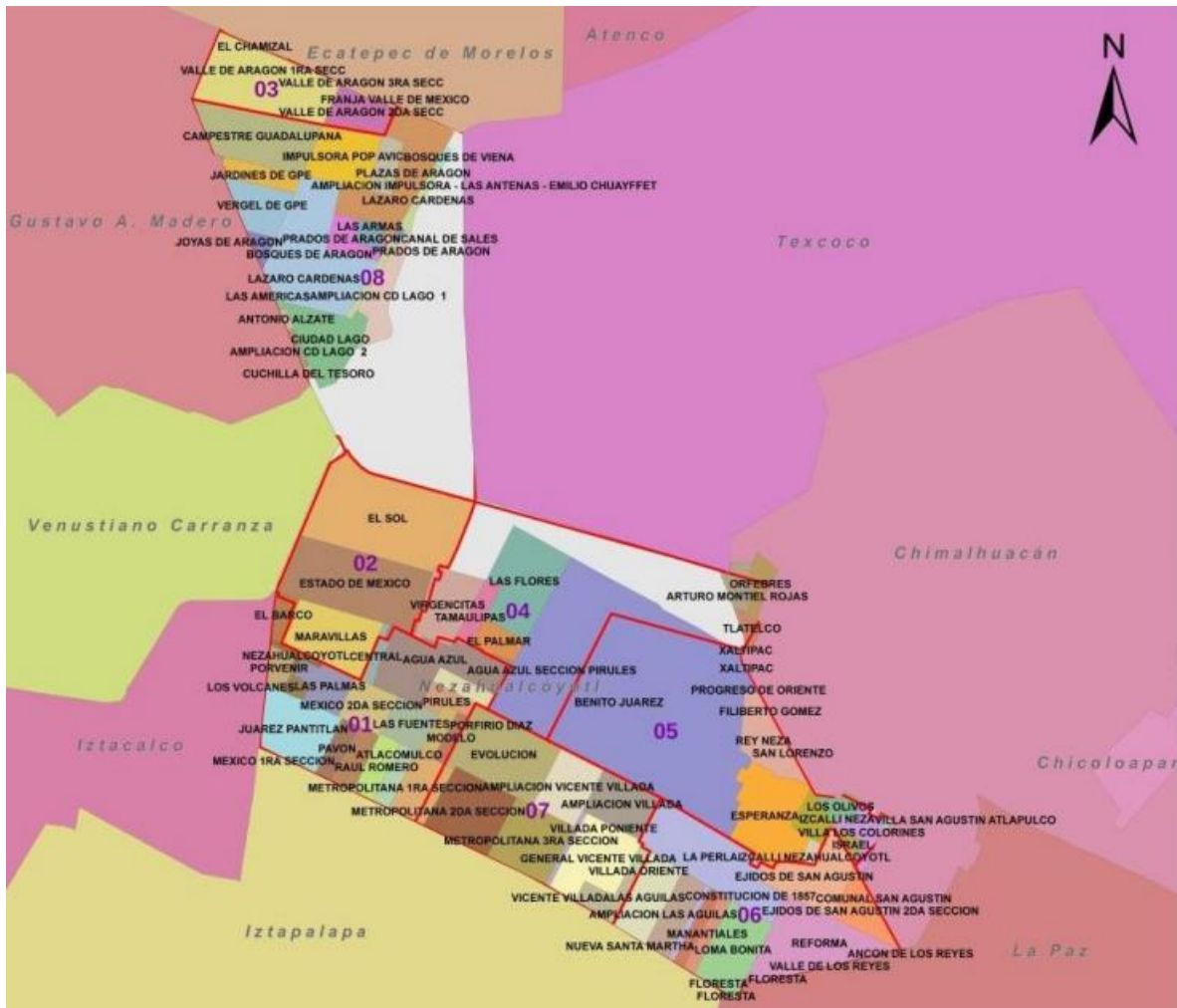


Ascencio Tapia, S. (2020) Ilustración del canal de la Viga seco 1930. [Fotografía]
Recuperado de <https://www.pinterest.com.mx/pin/700661654501327769/>

Nezahualcóyotl

El municipio de Nezahualcóyotl también conocido como Ciudad Nezahualcóyotl, está ubicado en la zona oriente del Estado de México. Cuenta con una superficie de 6, 344 hectáreas. Mantiene límites al norte con el municipio de Ecatepec de Morelos, al este con los municipios de Texcoco y Chimalhuacán, al sur con los municipios de La Paz, y la Delegación Iztapalapa, y al oeste con las delegaciones de Gustavo A. Madero, Venustiano Carranza e Iztacalco (civil C. d., 2014).

ILUSTRACIÓN 8



Fuente: Coordinación de protección civil, septiembre 2020, Mapa División territorial de Nezahualcóyotl, Dirección de Seguridad Pública Municipal.

El nombre de Nezahualcóyotl proviene del idioma fonético náhuatl, donde *nezahual*, *nezahualo* que se puede traducir como *ayunar* y *coyotl* como *coyote*. Además, retomando que Nezahualcóyotl proviene del dialecto chichimeca, de las radicales *Nezahualli* que se traduce como ayuno y *coyotl* como coyote, con lo anterior podemos decir que *Nezahualcóyotl* significa “*coyote en ayuno*” (Arzaluz, 2020).

Después de la conquista de la Gran Tenochtitlán por los españoles, el 26 de noviembre de 1555 (Arzaluz, 2020) el español Francisco Gudiel presentó un proyecto para el desagüe

general del valle de México. Este proyecto fue propuesto a consecuencias de las frecuentes inundaciones que afectaban la vida de la Nueva España. El 29 de noviembre de 1607 se inauguraron trabajos para desaguar las áreas de Ecatepec, Huehuetoca y Nochistongo por órdenes del Virrey Luis de Velasco (Nezahualcoyotl, 2009).

El ingeniero Francisco de Garay en las décadas de 1850 y 1860 participó en el desagüe general de la cuenca de México a través del llamado *Gran Canal* y túnel de *Tequixquiac*. Pasados casi tres siglos de que iniciara este proyecto de desagüe, el 17 de marzo de 1900 fueron culminadas por el general Porfirio Díaz (Arzaluz, 2020).

En 1917 el presidente Venustiano Carranza mandó a hacer un levantamiento de terrenos desecados del lago de Texcoco, con el objetivo de poder venderlos para ser utilizados. Con esto se dio inicio a la historia del asentamiento humano en lo que antes era el vaso de Texcoco. Con lo anterior en 1933 los terrenos fueron invalidados y los primeros grupos que se asentaron en esta área lo hicieron en los municipios de Chimalhuacán, La Paz y Ecatepec. (Arzaluz, 2020).

Con el paso del tiempo la población que llegó a habitar en esta zona, tuvo un acelerado crecimiento, sin embargo también era conocida como una “villa miseria” (Carmin, 1988) ya que para 1945 se contaban con 40 mil habitantes que carecían de todos los servicios.

A esta zona no solo llegaron personas del Estado de México, sino de otras entidades del país, sin embargo esta información la retomaré más adelante. En las décadas de 1940- 1950 este terreno del ex-vaso de Texcoco se convirtió en la tierra prometida de muchas personas que venían a trabajar al entonces Distrito Federal.

ILUSTRACIÓN 9



García, H. (2018). Ilustración de evolución-neza-camino [Foto] Recuperado de <https://local.mx/ciudad-de-mexico/cronica-ciudad/ciudad-nezahualcoyotl/>

Como mencioné antes, los habitantes de esta zona sufrieron de la carencia de muchos servicios. Por ello la única fuente de agua potable era la llave conocida como “*Lavadero el lodazal*”. A este lugar llegaban mujeres con cubetas para poder llevar agua a sus casas, o también algunas acudían a los charcos que se formaban alrededor para lavar su ropa (Cera, 2018).

Otro servicio con el cual los habitantes tenían que ingeniárselas para poder tenerlo era la luz eléctrica, la cual tenían que robar de los postes más cercanos, por esto es que los vecinos de la zona tenían que conseguir o fabricar sus postes con los recursos que contaban. Para poder comenzar con el cableado, tenían 30 postes (Cera, 2018).

ILUSTRACIÓN 10



García, H. (2018). Ilustración de evolución neza-lavaderos [Foto] Recuperado de <https://local.mx/ciudad-de-mexico/cronica-ciudad/ciudad-nezahualcoyotl/>

Por los problemas que tenían con los servicios públicos, en enero de 1961 se le insistió al gobernador Gustavo Baz que era necesario contar con un régimen municipal propio. Por ello el 20 de febrero de 1963, dejó en encomienda a los diputados de la XLI Legislatura del Estado de México el proyecto de decreto para erigir el municipio de Nezahualcóyotl. Cuya iniciativa fue aprobada el 3 de abril de 1963. El 18 de abril del mismo año se dictó el decreto 93 de la XLI Legislatura por el que se erige el municipio de Nezahualcóyotl, decreto publicado el sábado 20 del mismo mes en la Gaceta de Gobierno del Estado de México (Arzaluz, 2020).

ILUSTRACIÓN 11



Centro de información y documentación de Nezahualcóyotl (2018). Ilustración de evolución-neza-paisaje [Foto] Recuperado de <https://local.mx/ciudad-de-mexico/cronica-ciudad/ciudad-nezahualcoyotl/>

A partir de la creación del municipio para 1969 a 1975 se dotó de agua potable y alcantarillado, luz, pavimento de calles a los ejidos, bienes nacionales, bienes comunes y de común repartimiento. En estos años se pueden destacar obras como: el vivero municipal, el Colegio de la Comunidad de Nezahualcóyotl, el edificio de la Cruz Roja, el hospital del ISSSTE, el hospital del Centro Piloto de la Procuraduría, la clínica del Seguro Social Tipo “A”, 26 pozos y un gran tanque de agua potable. Siguiendo con los años setenta y ochenta se atendió la regularización de tierras (Arzaluz, 2020).

En 1980 se dieron las obras de alumbrado de 58 colonias, construcción de 365 aulas para escuelas con capacidad de 45 mil alumnos, la Casa Municipal de Cultura, la Escuela Municipal de Arte, el Museo Arqueológico e Histórico, cuatro bibliotecas y de importancia para este trabajo, se dieron la construcción de mercados y rastros en varias colonias (Arzaluz, 2020).

Tipo de población

En los años 50's como pudimos ver en el primer capítulo se dio el crecimiento de las 3 grandes ciudades de México, que son la ciudad de Guadalajara, Monterrey y la Ciudad de México (Reig, 1984), esto debido a que los problemas de salud, educación y trabajo en el campo eran escasos y por ello los jóvenes se movilaron a las grandes ciudades en busca de una mejora económica, buscando oportunidades de empleo y una mejor calidad de vida para sus familias.

La diversidad de pobladores que llegan a esta zona de la ciudad ha sido tan variada, como prueba de ellos, a lo largo de las entrevistas que tuve con locatarios del *Mercado 24 de Diciembre* me contaron las raíces tanto de ellos y ellas, como de sus padres y justificando por qué se desplazaron a esta zona de la ciudad y las causas que los orillaron a tomar estas decisiones.

Iniciaremos con el señor Sergio Lazcano Padilla, durante la entrevista que tuve con él pudo contarme lo siguiente:

“Vivo aquí atrás, crecí en San Juan, vivo aquí atrás y crecí ahí en San Juan, mi padre fue comerciante toda su vida”...” Mi mamá era de Tlaxcala y mi padre de Hidalgo, pero con los años a que se poblara la ciudad de México, mucha gente de provincia llegaba del pueblo, porque en el pueblo no había ¿no? Hay mucho michoacano, de todos lados hay gente.

Trabajé ahí en la Oriental, 25 años, hay mucha gente de Veracruz, de Puebla, de Oaxaca, de Guerrero, de Michoacán, Tulancingo, mucha gente en aquellos años, yo cuando llegué a esa empresa tenía 17 años y ahí había gente que llegaban de 12 - 15 años, entonces aquí la gente lo que quería era trabajar, la gente quería progresar, está como aquí en la colonia, había granjas, a la gente de provincia le gustaban los borreguitos, los puerquitos, los gallitos, tenían su granja ¿no? (Lazcano Padilla, 2020)

La siguiente persona que entrevisté fue una señora que vende frutas y verduras, ella está en la zona del mercado desde el año de 1973 y toda su vida se ha dedicado a la venta de verduras. Empezó a vender en la calle 7 y cuando se construyó el mercado la trasladaron y desde entonces se encuentra ahí.

“Yo vengo del Valle de Chalco, antes vivía yo en Neza, pero pues ya no, ahora yo vengo del Valle de Chalco” (Locataria anonima , 2020)

La señora María Guadalupe Ramírez, entró al mercado desde el 23 de agosto de 2016, anteriormente ella trabajó 30 años en los tianguis. Ella es proveniente de Puebla al igual que sus papás, pero decidieron venir a esta zona de la ciudad.

“Si ya tengo 50 años, vivo aquí... esto no era mercado, era una fábrica de unos españoles, pero yo no estaba por aquí, yo me iba a vender a los tianguis, pero de repente ya se hizo mercado, ya tiene como unos 30 años maso menos, no había nada, estaba vacío... eran poquitos” (Ramirez Zamora, 2020)

El señor Jesús Martínez Novelo se dedica al giro de carnicería y tocinería, en la fecha que lo entrevisté tenía la edad de 58 años. Conoció el mercado *24 de Diciembre* por su papá al igual que por su abuelo ya que cuando era más joven vivía en la zona y por ello tenía conocimiento del mercado.

“No, yo ahorita vivo lejos del mercado, tuve la suerte de que si, vivía cerca del mercado, pero no, ahorita ya no, tiene bastantes años de que ya no... Yo soy nacido aquí del Estado de México, aquí en Nezahualcóyotl, pero toda mi vida eh vivido aquí en Iztapalapa, mis papas no, mi papa era de Arandas Jalisco y mi mama de Campeche... mi papa por necesidades, tuvo la necesidad por la revolución le ... a otro estado, por necesidad se vio obligado” (Martinez Novelo, 2020)

El señor Javier Rosas y su esposa con quien lleva 45 años de casado se dedican al giro de chiles secos, mole en pasta y derivados, me contó de donde viene y los lugares donde ha vivido antes de su llegada al mercado.

“Yo nací en Milpa Alta, en San Pedro Actopan en donde es la famosa feria del mole, desde, que te voy a decir, desde los 8 años empecé a ser comerciante, empecé vendiendo chiles y tomates, en el piso, en el suelo, de ahí tuve una cremería vendí huevo, pues mira comencé, como yo era muy inquieto, comencé a trabajar de bombero un tiempo, he sido taxista, estudié en la escuela contabilidad y documentación, aparte tengo una capacitación como mecánico automotriz, con título y todo por el CECATI 14 de aquí de Iztacalco.

Yo no solamente he vivido aquí yo me fui a vivir a Manzanillo, allá me dediqué a otra cosa, allá sacaba yo almejas, fui estibador en los barcos, fui taxista, fui mesero, era una cosa, si me decían vente a trabajar de taxista, me iba de taxista.

Vivo en la Agrícola Oriental” (Rosas, 2020).

La señora Magdalena Gutiérrez quien lleva como 30 años en el mercado con la venta de regalos y migajón, inició haciendo arreglos de migajón pero con el tiempo introdujo la venta de regalos, en el local en que se encuentra anteriormente se vendía vísceras, hasta que la hija de la dueña que era carnicera, fue quien se lo ofreció en venta.

“Vivo cerca de aquí, vivo a una, dos privadas...yo viví a dos privadas para allá (del otro lado), pero no sabía yo nada de aquí, del mercado, estaba muy chiquito muy feíto... yo compraba las cosas en San Juan, actualmente sigo comprando en San Juan, pues es más barato, aquí sale más caro, ahí en San Juan todo es más barato.

Me fui a vivir a Pachuca 6 años, me decía mi marido -oye no quieres que te ponga una carnicería- le digo –para qué- para que te ponga una carnicería – ¡ay no!, yo de carne no sé nada.

Mi tío nos trajo para acá, vivimos en su casa y ya empezamos a estar ahí en San Juan llegamos 5 aquí, y los otros 5 son de aquí de San Juan, ya fue hace muchos años... yo soy de Michoacán, la mitad de mis hermanos son de aquí... Mis papás son de Michoacán, de Maravatío, Michoacán, mi papá nos decía que era el pueblo de las viudas, pero de ahí son mi abuelito y mi abuelita” (Gutiérrez, 2020).

Antecedentes “concentración de San Juan”

Como se ha podido observar en la historia de la zona de Iztapalapa, Iztacalco y Nezahualcóyotl, los terrenos de alrededores del mercado han tenido historias de canales que funcionaban para llegar al centro de la Ciudad de México, antes conocido como Tenochtitlan.

“Para comenzar, aquí en donde es ahora el mercado, antes era, cuando yo lo conocí era un baldío, una zona que cuando llovía se hacía un lodazal porque aquí casi no crecía ninguna planta, ¿Por qué? Porque aquí era muy salitroso, ¿Qué quiere decir salitroso? Que a veces había hasta tequesquite que se podía levantar, el tequesquite es una parte de la sal que se crea cuando se seca el sol, crea como terroncitos de piedra caliza.

Después aquí se puso una fábrica antes, una fábrica de un español, pero el español pues este, se quiso ir para su, para allá para España, esto dejó aquí abandonado por mucho tiempo, te estoy hablando de hace unos 50 años atrás, como vieron que estaba solo aquí, la gente, pues muchos que venían a “vender”, porque venían de Chalco, de Amecameca a vender aquí sus productos, su verdura, sus higos, sus gallinas, sus puerquitos, todos sus productos... Con el tiempo el señor dejó concesionado este terreno, este terreno tiene escrituras” (Rosas, 2020).

La gente comenzó vendiendo en el camellón, puerquitos, pollitos, guajolotes, verduras, carnitas, con eso se empezó a crear la concentración de San Juan, con la llegada de carniceros, se empezó a ampliar y crecer. Conforme siguió creciendo llegaron quienes vendían carne de res, de puerco, de oveja.

Cerca de la zona por donde relatan que había un balneario se comenzaron a matar reses (Rosas, 2020), también dentro de las casas de las personas que vivían cerca de la zona y se dedicaban a la venta de carne en esta concentración, les llegaban las reses y las mataban en sus terrenos para poder vender la carne (Gutiérrez, 2020).

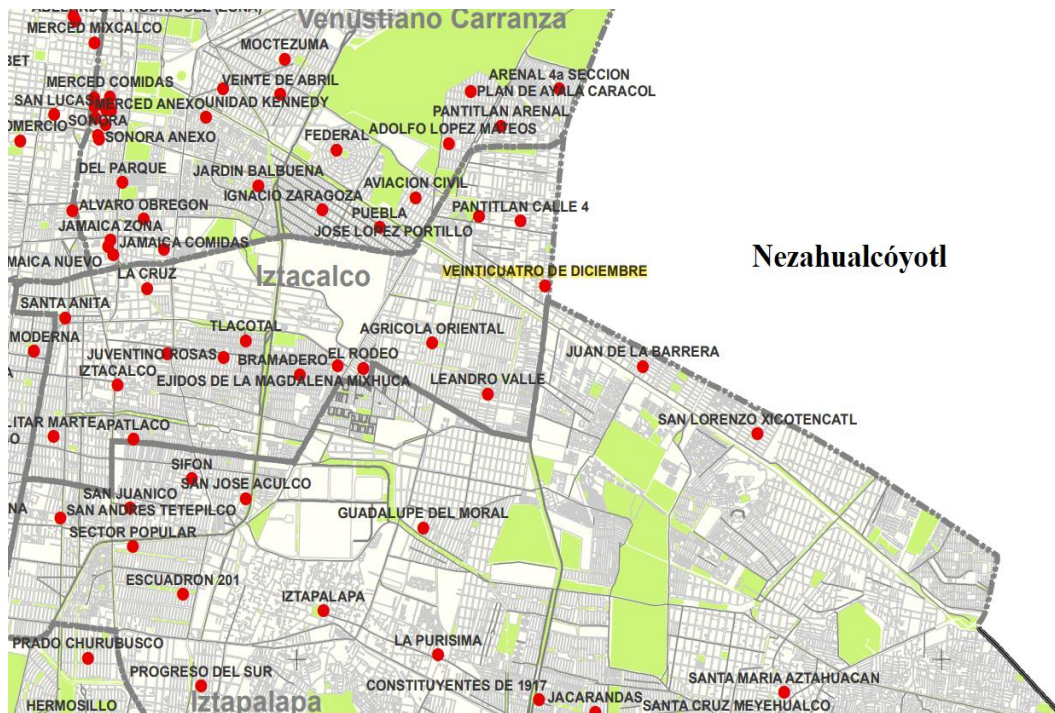
Con el tiempo la población fue creciendo y para los años de 1970 la concentración sobre la Avenida Texcoco muchos vendedores ambulantes empezaron a expandirse sobre la calle 7 o la avenida, colocándose muy cerca del puente vehicular con esto mismo haciendo de por sí más lento el tránsito de los automóviles, incrementando la molestia de varios de los vecinos quienes ya se habían quejado cada quien con su delegación o municipio sobre la molestia de camiones que llegan a surtirse o entregar producto a los locatarios, siendo ahora un impedimento mayor con la lenta circulación de los demás carros que pasan sobre la avenida.

Por estas quejas de los vecinos y el crecimiento inesperado de la concentración fue que en el año de 1974, el 24 de Diciembre se inauguró el mercado *24 de Diciembre*, es por ello que lleva este nombre, y que es la fecha de su aniversario. Movilizando a los comerciantes que empezaron a extenderse sobre la avenida de periférico a un local dentro del mercado como forma de controlar la concentración (Maldonado, 2020).

CAPITULO III Relación del “Mercado Veinticuatro de Diciembre” con el espacio que lo rodea

El mercado *Veinticuatro de Diciembre* está ubicado en calle 7 priv. Del Valle y Adolfo López Mateos No. 86, Colonia Agrícola Pantitlán, alcaldía Iztacalco con C.P. 08100.

ILUSTRACIÓN 12



DGACD SEDECO, 12 de Junio 2020, Mapa de los mercados públicos de la Ciudad de México. [Mapa] Escala 1: 1,000. Ciudad de México: Recopilación de datos DGACD SEDECO.

Como ya vimos en el capítulo 2, la zona donde se ubica el mercado tiene una historia muy larga desde tiempos de mesoamérica. En este capítulo retomaremos un poco cómo era la zona aledaña al mercado y el mismo mercado, siguiendo con las transformaciones que los locatarios me han podido describir que han pasado y cómo lo han vivido ellos. De igual manera con estas transformaciones hablaremos sobre las competencias que han llegado y el impacto que han tenido hacia el mercado.

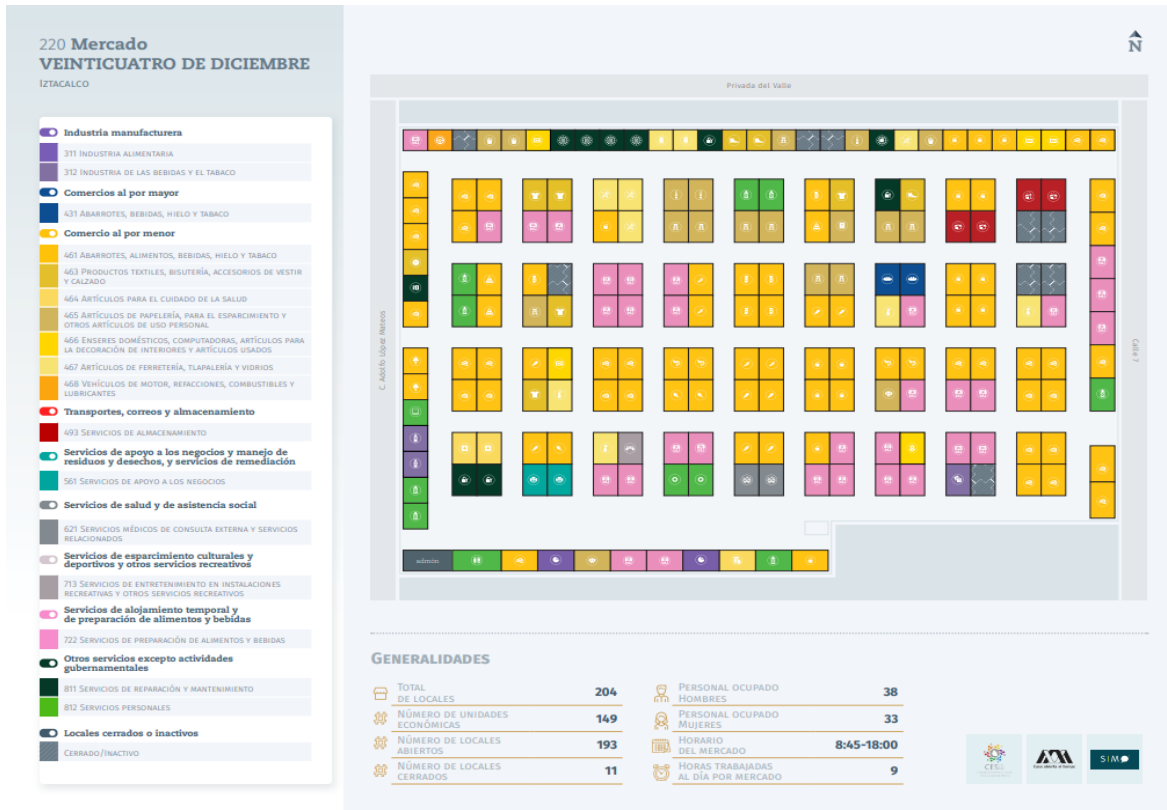
Transformaciones

El Mercado *Veinticuatro de Diciembre* cuenta con un total de 204 locales, de los cuales en un estudio realizado en 2020 muestra, cómo de estos 204 locales solo 193 se mantienen abiertos dejando con esto un total de 11 locales cerrados, estos locales no solo permanecen cerrados y sin ocupar, sino que tienen una función que más adelante retomaremos en este capítulo. Como se puede observar en el mapa a continuación del total de los locales dentro del mercado, se dividieron según los servicios que prestan y que a continuación describiré.

- Industria Manufacturera: 5 locales
- Comercios al por mayor: 2 locales
- Comercio al por menor: 126 locales
- Transportes, correos y almacenamientos: 4 locales
- Servicios de apoyo a los negocios y manejo de residuos y desechos, y servicios de remediación: 2 locales
- Servicios de salud y de asistencia social: 2 locales
- Servicios de esparcimiento culturales y deportivos y otros servicios recreativos: 1 local
- Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas: 32 locales
- Otros servicios excepto actividades gubernamentales: 22 locales
- Locales cerrados o inactivos: 11 locales

Cabe destacar que durante el tiempo en que se realizó el levantamiento de información se registraron los baños como giro de servicios personales, al igual que el lugar que ocupa la administración, por ello se contaron como locales cerrados, siendo que en realidad no son locales. Hablando en números al contar los locales que se encuentran en el siguiente mapa, los locales perimetrales suman 62, los centrales 144 dando un total de 206 locales en todo el mercado, pero restando los espacios que ocupan los baños y la administración que son 2, nos da el total de 204 locales.

ILUSTRACIÓN 13



UAM, CES, SIMO. 2017. Estudio de Caracterización de la Oferta de los Mercados Públicos. México (no publicado).

El techo del mercado actualmente es de lámina de acero y lámina traslúcida que es comúnmente hecha de poliéster o acrílico, están colocadas de una manera intercalada dando la impresión que las láminas traslúcidas sirven como tragaluz en el día para permitir luz natural dentro del mercado, dando un ambiente claro y pacífico gracias a la loseta blanca que tiene el piso del mercado.

Los locales están hechos de diversos materiales y estructuras, iniciando con los locales que se encuentran a los márgenes del mercado, en su mayoría están construidos con paredes de ladrillos y cemento dejando libre o abierta solo una cara que da de frente al centro del mercado que es donde se despacha a las personas, a diferencia de los locales centrales que

nada más cuentan con una mesa que delimita el espacio de cada local. A continuación veremos dos ejemplos de 1 local central y 1 perimetral.

La imagen a continuación muestra cómo se adaptó un local central. A la base original de la plancha de cemento que delimita el espacio del local se le ha colocado una estructura de herrería y vidrios para proteger aún más la mercancía, al igual que para colocar el nombre del puesto y la lista (en alguno casos) de los servicios que brindan o en su defecto de los alimentos que sirven. Esta plancha de cemento sirve como una mesa para las personas que acuden a comprar en su local, pudiendo comer en este espacio gracias a las sillas que el locatario colocó alrededor para mayor comodidad de sus clientes, o simplemente para una espera más placentera.

ILUSTRACIÓN 14



Campos, H. (2020). *Ilustración local, mercado 24 de Diciembre*. [Figura] Recuperado de https://www.google.com/maps/place/MERCADO+24+DE+DICIEMBRE/@19.4026818,-99.0590085,3a,75y,90t/data=!3m8!1e2!3m6!1sAF1QipM9JOW-qNdf5LYbV9gDxeqTaT68nQt72jq3_zSC!2e10!3e12!6shttps:%2F%2Fh5.googleusercontent.com%2Fp%2FAF1QipM9JOW-qNdf5LYbV9gDxeqTaT68nQt72jq3_zSC%3Dw203-h270-k-no!7i2448!8i3264!4m7!3m6!1s0x0:0x4bd5b583e0d0d74c!8m2!3d19.4026368!4d-99.0585762!14m1!1BCgIgAQ

La imagen a continuación muestra el ejemplo de un local perimetral, a comparación con el local anterior tenemos algunas diferencias, iniciando con los materiales con los que se dio el acabado a este local, no es una limitante que por ser local central no puedas cerrar el local con ladrillos y cemento, ya que hay locales centrales que tienen ese acabado, pero es más común que estén terminados con herrería a diferencia de los perimetrales. En este caso, podemos observar cómo el local está en su mayoría rodeado de materiales de cemento y las partes que quedan abiertas tengan cortinas metálicas, que son bajadas cuando cierra el local. Algo que todos los locales conservan es la plancha de cemento que rodea el local, de igual manera es útil tanto para el locatario como para sus clientes, ya es por esta misma mesa donde tiene sus materiales para atender y por donde dan atención a sus clientes.

ILUSTRACIÓN 15



Sánchez, M. (2020). *Fotografía local, mercado 24 de Diciembre*. [Fotografía]. Elaboración propia.

Ya vimos cómo los locatarios adaptaron sus lugares de trabajo, dándoles sus toques personales, terminando de construir de la manera que mejor les funcione para sus días. Cada quien acondicionándolo conforme a su giro de venta, sin embargo durante el tiempo que

estuve con los locatarios dentro del mercado, me pudieron narrar que al inicio cuando abrió el mercado éste era un tanto homogéneo, ya en sus inicios el mercado no era como se ve ahora.

Una de las locatarias que son de las que llevan más años en el mercado, incluso ella era vendedora en la concentración de Canal de San Juan y vió cuando lo construyeron y fue de las personas que le tocó mudarse adentro del mercado y desde entonces ha permanecido dentro de este, me narró cómo al inicio el terreno donde se encuentra el mercado era solamente un terreno baldío. El cual solo tenía una entrada que era por la calle 7, a comparación actualmente éste cuenta con la entra desde la calle 7 y otra al otro lado por la privada Adolfo López Mateos, esta entrada de la calle 7 me comentó que estaba tapada por tablas, el señor Francisco Saucedo Rojas fue quien dio el terreno para hacer el mercado. (Locataria anonima , 2020)

“...Tumbaron todo y entraron las máquinas para hacer el piso, era de chapopote y... ya nos dieron nuestros puestecitos y ya cada quien nos los hicimos como pudimos, de madera, con cartones y todo, ya después ya nos hicieron... esto todo nos los hicimos nosotros, nos dieron el pedacito pero nos hicimos cada uno con lo que tenga nos hicimos nuestro propio puesto. Y ya.”
(Locataria anonima , 2020)

A partir del momento en que se construyó el mercado, empezaron las remodelaciones y transformaciones que tienen hoy en día, de las más grandes fueron las veces en que les cambiaron el piso pasando de chapopote a cemento y de ahí a loseta como lo tienen hoy en día, la llegada de los techos y la apertura de la segunda entrada, las mesas de cemento que pusieron para ubicar cada local y los más importantes que fueron la llegada de los servicios de agua y luz fija en el mercado. (Locataria anonima , 2020)

Conflicto de competencia

No solo el mercado ha sufrido de una serie de transformaciones a lo largo de los años, sino también toda la zona aledaña a éste, por ello ahora hablaremos sobre la competencia que ha surgido a los alrededores de este mercado y el impacto que ha tenido a la venta de los productos ofrecidos.

Como ya se ha dicho anteriormente la competencia más grande que tiene este mercado, es incluso más antigua que éste mismo y es de donde llegaron los primeros locatarios, así mismo me refiero a la concentración de Canal de San Juan. Todos estos vendedores de carnes y pescados, vendedores de verduras, jarciería, quesos entre otros son la competencia directa al mercado ya que es más grande, abarca varias calles y se extiende a lo largo del camellón de la calle 7, los precios que manejan son mucho más bajos, sin embargo la calidad es diferente y por ello los carniceros que están dentro del mercado tienen una clientela fiel que reconoce que a pesar de que los precios no son tan bajos como en la concentración su calidad sí los vale (Martínez Novelo, 2020)

Así como algunos vendedores de la concentración de San Juan encontraron su lugar dentro del mercado *24 de Diciembre*, algunos otros encontraron un lugar lleno de prosperidad sobre la misma avenida, abriendo locales donde venden carne a grandes cantidades y se han convertido en buenos abastecedores para personas con negocios pequeños de carnicerías, puestos de carnitas, también surten a algunos que vendedores dentro de la concentración y del mercado, haciéndolos el primer distribuidor de carne en toda el área oriente.

“Es el primero, la Central de Abastos es una porquería, sí, aquí puedes poner que aquí te llega gente que de Chalco, de Cuernavaca, por su carne diario, y creo que ahorita el que quiere darle un poco de batalla es el de Chalco, porque Chalco ya es una zona así como de pura carne, no he ido a verlo todavía pero me han dicho que está muy grande y que está muy bien, pero aquí no, por eso te digo que te impresionarías de la cantidad de carne que llega diario, te quedarías..., de pérdida ahorita unos 10 tráileres diarios, con qué te gusta unas

60 toneladas, ¿Cuánto? 60 mil toneladas de carne diario, ¡imagínate! Central de Abastos es una porquería para la carne, yo una vez fui a conseguir carne ahí y no, no, le dije a ese cuate, no me vendas nada, pura carne congelada, pura carne gabacha, o sea no tiene nada que ver con un mercado así como éste, ni de chiste, yo te puedo decir que la Central de Abastos para la carne es un fraude, para la verdura, chiles y todo lo demás te la paso, pero lo que es la carne, la cremería todavía y todo eso, pero carne olvídale, nunca te recomendaría ir a la central de abastos a comprar carne” (Martinez Novelo, 2020)

Otra de las competencias más grandes que incluso presenta una amenaza hasta para la concentración de San Juan son las llegadas de tiendas de autoservicio, cadenas de tiendas comerciales. De manera general, estas tiendas presentan una gran variedad de productos que en ocasiones se encuentran de oferta, ofrecen productos desde abarrotes, perfumería, electrónica, autos, línea blanca, panadería, entre muchos otros, pero en especial de nuestro interés es el área de carnes.

El área de carnes ofrece una gran variedad de productos, dentro de la carne de res y cerdo, con diferentes tipos de cortes como chuletas, fajitas, milanesas, espinazo, cabeza, costilla pierna, carne molida, diezmillo, cuete, filete, codillo, chambarete, bistec, sabana, picada, lomo, carne en trocitos, carne al pastor, sin mencionar la gran variedad de carne congelada y empacada como la carne para hamburguesa, los bistecs ya empanizados, carne marinada para azar, toda esta gran variedad es ofrecida por las tiendas de autoservicio cercanas a la zona de mercado (Aurrera, 2021) (Scorpion, 2021) (Soriana, 2021).

En la parte de las cadenas de tiendas comerciales tanto en la Ciudad de México y el Estado de México aún no hay una venta de carnes, frutas y verduras, solamente se dedican a la venta de abarrotes, sin embargo existe una tienda que está en modo piloto en la zona norte del país de donde es originaria esta cadena de tiendas, en donde se implementa la venta de frutas, verduras, carnes y panadería, sin embargo sigue en modo piloto hasta ver de manera positiva la posibilidad de expandir esta modalidad de tiendas (Rodríguez, 2020).

Gentrificación y formas de habitar el espacio

La llegada de tiendas de autoservicio y cadenas comerciales es señal del avance que ha tenido la zona aledaña al mercado, esto nos da a pensar dos cosas, primero que alguien que vivía en esta zona tuvo que irse o decidió mudarse a otro lugar y vender el terreno donde vivía, la segunda es la llegada de estas nuevas tiendas, pero, no solo llegaron tiendas de abastecimiento y lugares de venta sino también llegaron consigo los condominios, departamentos y la llegada de nuevos inquilinos.

No necesariamente pobladores tuvieron que irse sino también las grandes fábricas que había en esta área son algunas que se movieron de lugar respecto a los problemas de contaminación y ambientales se reubicaron todas estas fábricas a otras zonas industriales como lo son zonas de Iztapalapa, Azcapotzalco, Gustavo A. Madero, Xochimilco, Milpa Alta, Tláhuac, Cuauhtémoc, Venustiano Carranza y algunas que siguen dentro del área de Iztacalco (México, 2012).

El hecho de que algunas fábricas se movieran de este lugar provocó un desempleo y con ello un movimiento de gentrificación como lo ha planteado Adrián Hernández, siendo que la gentrificación trae consigo sectores de mayores ingresos que inducen el desplazamiento de habitantes originarios (Hernández Cordero, 2021) Relacionándolo con el movimiento de las fábricas muchas personas optaron por irse ya fuese a otro país, tras los lugares a donde se movieron las fábricas o, en el caso de las personas mayores, como sus hijos hicieron sus vidas y encontraron su lugar, decidieron regresar a sus pueblos y las casas que dejaron es estas zonas las vendieron (Lazcano Padilla, 2020).

Retomando un poco, con estas ventas y llegadas de tiendas de autoabastecimiento y departamentos en la zona, siendo este un lugar con medios de transporte público para movilizarse hacia la ciudad, han hecho una zona accesible para los trabajadores, ha habido una transformación dentro de la población que llega, son personas con nuevas ideas, con otra manera de vivir.

La forma en cómo se habitaba estos espacios del mercado y cerca del mercado han tenido grandes cambios, partiendo que era una zona donde pasaba un río que conectaba con el centro de la Ciudad de México, pasando por una área llena de fábricas, con el tiempo se ha convertido en el mayor abastecedor de carne roja en toda el área oriente y ahora no solo eso, sino también con la llegada de los nuevos habitantes de la zona se ha convertido en un lugar de descanso, en un lugar de dormir.

Con un lugar de descanso me refiero al hecho de que estos nuevos habitantes, sobre todo los que han llegado a estos departamentos no laboran dentro de la zona, sino como lo comenté antes, se ha vuelto en un lugar popular por la cercanía que tienen a un medio de transporte público que conecta de manera fácil con diferentes partes de la ciudad y esto permite que las personas que trabajan en estos puntos de la ciudad al momento de buscar un lugar propio para vivir vean esta zona prometedora por la facilidad que les proporciona al llegar a sus lugares de trabajo.

Esto es algo que viven miles de personas en toda la ciudad y Estado de México, por sus trabajos el tiempo de movilización comienza desde temprano o de madrugada para llegar a sus trabajos y el regreso es igual, entonces el tiempo que en realidad pasan en sus casas es muy poco, sobre todo en las tardes noches y en sus días de descanso.

Las competencias del mercado tienen una gran ventaja ya que el mercado como tal solamente tiene un horario de atención que va desde las 8:00 de la mañana a 6:00 de la tarde (Rosas, 2020), mientras que estas tiendas comerciales están abiertas desde las 7:00 de la mañana hasta las 10:00 de la noche (Aurrera, 2021) (Scorpion, 2021) (Soriana, 2021). Al tener un horario más amplio permiten que ya sea antes de irse o al llegar a sus hogares las personas puedan pasar a comprar algún alimento, ya que lo que ofrecen estos lugares son cortes ya listos para cocinar o incluso algunos de ellos venden comida ya hecha y caliente solo para llegar a comer. Mientras que en el mercado solo las personas que tienen la oportunidad de estar en su horario en sus casas pueden acudir a comprar al mercado, o en sus días de descanso que son los fines de semana es cuando tiene mayor movimiento el mercado.

Otro momento en que tiene movimiento el mercado es temprano o en la tarde alrededor de la 1:00 p.m., esto se da ya que el mercado tiene entrada por ambos lados y los estudiantes de las escuelas que se encuentran en la zona lo usan como paso, ya que brinda cierta seguridad pasar por el mercado que por calles que pueden estar solas (Gutiérrez, 2020).

CAPITULO IV Transformación del consumo de carnes rojas

En este proyecto visualice como era el consumo de carne roja en los años 50's un poco la transformación que ha tenido con el paso del tiempo, me informaron como nació el mercado, la historia que tiene el territorio donde está situado y como se ha transformado este mismo, no solamente su territorio si no también la población, como algunos se han ido y otros nuevos han llegado, pero su forma de habitar el lugar a cambiado.

Por un lado antes de que secaran el rio que pasaba por esta zona teníamos a personas que cultivaban y criaban su alimento dentro de sus terrenos, tenían adaptadas sus pequeñas granjas en los lugares de dónde venían, no tenían tanta movilización, después estas granjas fueron transformadas a fábricas y ahora había una población trabajadora en la industria y fue cuando empezaron los inicios de la concentración de Canal de San Juan donde empezó a haber toda esta gran venta de productos.

Cuando las fabricas se van, llegan las tiendas de autoabastecimiento, los transportes públicos y los departamentos en terrenos donde solo vivía una familia ahora con sus construcciones viven más de una familia en el mismo terreno, haciendo notar el crecimiento poblacional que ha tenido la ciudad, pero esta nueva población no es la misma que había hace 70 años, ahora no se cuenta con granjas dentro de las casas, puede que muchas personas estén retomando los huertos urbanos, pero por los espacios reducidos que se tienen no se da con la misma magnitud que antes, estas nuevas poblaciones son igual de trabajadoras, pero no todas laboran en el mismo lugar, esta nueva población llega aquí como un lugar de descanso, la zona cuenta con diversos medios de transporte público que permiten llegar a toda la ciudad y por ello es un buen lugar para poder vivir y moverse a un precio no tan caro como lo es uno dentro de la ciudad.

Con todas estas transformaciones del terreno y la población, explicaremos en este capítulo como todos estos cambios han influido en las transformaciones dentro del consumo de carne roja en la población mexicana y como es esta actualmente.

Calendario de carnes

El consumo de carne a lo largo del año no es igual, ni la demanda en ciertas partes del animal lo es, ya que por ejemplo una persona que se encargue de la comida no compra cualquier día del año una cabeza o un lomo completo para hacer de comer, pero existen fechas establecidas que tienen que ver con aspectos culturales, religiosos en que más de una persona compre cabeza, compre lomo, o carne en grandes cantidades para comer.

De igual manera existen fechas en que una considerable población deja a un lado el consumo de carnes rojas y las remplazan con carnes blancas o incluso hacen a un lado las carnes y su consumo es de verduras en todas las presentaciones posibles, por ello a continuación veremos cuáles son estas fechas, porque la población pareciera que se pone de acuerdo en la compra y en la abstinencia de la carne, que hace que las masas sigan estas tradiciones culinarias si podemos llamarlo de una manera.

Fechas altas y bajas en Demanda.

Consumo en la religión

Dentro de la población mexicana las festividades más comunes son motivo de reuniones familiares con el fin de celebrar, festejar, bailar y diversión. Estas fechas se tienen alrededor de todo el año iniciando por la celebración conocida de año viejo para unos o año nuevo para otros, esta tiene inicio la noche del 31 de Diciembre y termina la mañana del 1ro de Enero, esta celebración tiene origen por el calendario gregoriano en 1582 iniciando en los países católicos, esto fue dispuesto por el papa Gregorio XIII y quien postulo esto antes del papa fue Dionisio el Exiguo, un monje erudito quien defendió contar los años a partir del nacimiento de Jesús, esto hablando dentro de la religión católica. Sin embargo existen otras culturas y religiones que tienen sus propias celebraciones de año nuevo (Bertolini, 2006) (México., 2021).

Por ejemplo, el año nuevo chino conocido también como Fiesta de la primavera o año nuevo lunar, comienza entre los meses de enero y febrero con la segunda luna nueva, después del solsticio de invierno, con una duración de 15 días, marcando el final del invierno y un nuevo

año en el calendario lunar (diadiainternacionalde, 2021), también llamado festival de los faroles, actualmente el año nuevo chino comenzó el 12 de febrero del 2021, donde celebraron la llegada del año 4718 (Wikipedia, 2021).

El año nuevo judío llamado Rosh Hashaná que significa “cabeza del año” (Chabad.org, 2021) se celebra el primer y segundo día de Tishrei, se trata de la celebración de la creación de Adán, este tiene fecha entre los meses de septiembre u octubre del calendario gregoriano, el cual inicia al anochecer de la víspera con el sonido del shofar, en el año 2021 ellos celebraran la llegada del año 5782 (Helenia, 2021).

El año nuevo Vietnamita, por su nombre Tet Nguyen Dan que es la fiesta de la mañana del primer día, abreviado Tet, es un festival sagrado donde es momento de recordar sus orígenes y conmemorar sus antepasados, deseando felicidad y éxito, este año nuevo está organizado con el año nuevo lunar, que tiene fecha entre los meses de enero y febrero (Linh, 2020).

Otro ejemplo puede ser el año nuevo islámico, por inicio de cuentas su calendario es 11 u 12 días más corto que el calendario solar, para nosotros el año 2021 es el año 1442 (Finder, 2021), debido a que su calendario inicia en el año 622 calendario gregoriano, esto debido a que es la fecha en que el profeta Mahoma tuvo que huir de la ciudad de Meca hacia Medina debido a la persecución de sus adversarios, esto fue en lo que se conoce como el primer mes de Muharram o también conocido como el primer mes del calendario lunar musulmán (Redacción, 2020), por ello que será hasta las fechas del 9 de agosto del 2021 para la llegada del año nuevo 1443 (Arenas, 2020).

Dentro de los ejemplos que di anteriormente podemos destacar que estas celebraciones de año nuevo tienen en común el motivo de estar en familia, a pesar de ser en una fecha donde muchas personas celebran el mismo motivo, esto se hace de maneras independientes dentro de cada casa alrededor del mundo, dentro de esto cada cultura tienen una manera diferente de conmemorar como ya lo vimos, esto está relacionado con nuestro tema de investigación ya que algo que nunca puede faltar en una celebración es la comida, es un punto importante de toda reunión y en un fecha importante también tiene una importancia el que no sea una comida que puedes comer cualquier día, sino una que haga de cierta manera más especial, en la mayoría de los platillos se aportan los nutrientes necesarios como lo son los hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales y agua (aeal, 2017).

Como proteína en estas fechas y en las que hablare a continuación es la carne roja como centro de nuestro interés y en el cual me enfocare en este apartado, carne de pollo y pescados por ello en México la mayoría de la población prepara en sus casas pierna de cerdo, lomo adobado o en cualquiera de sus distintas presentaciones como lo puede ser Lomo de cerdo a la cazuela con peras y avellanas, lomo a la sal, lomo a la sal con gazpacho, brochetas de cerdo mediterráneas (Cía, 2020), lomo a la naranja por mencionar algunos pocos (Aguilar, 2021), pero si hablamos de las culturas que mencionamos anteriormente tienen una gastronomía diferente a la nuestra pero podemos mencionar alguna, o algunas recetas que contengan carne como en el año nuevo chino en donde preparan Dumplings rellenos de carne de cerdo (Hosteleriasalamanca.es, 2021).

Mientras que en el año nuevo vietnamita tienen platillos como el bánh chung o el bánh tét que son pasteles de arroz pegajoso, frijol mungo y carne de cerdo cocidos al vapor y envueltos en hojas de plátano, otro platillo es el Hue que se sirve con carne de cerdo hervida o fermentada o pescado frito y otro platillo es la carne de cerdo con huevos de caramelo y leche de coco (Yovany, 2020). En el año nuevo Islámico la comida principal después del atardecer y terminar el ayuno es la sopa harira (vanguardia, 2021), la cual está compuesta de carne de ternera, garbanzos, lentejas, cebolla, apio, tomate, perejil, cilantro, limón entre otras especies (diario, 2017).

Lo anterior es por el lado de la celebración donde consumen carnes rojas que están dentro de nuestro estudio, pero esto no generaliza que todas las religiones, culturas o personas consuman carne o más específico ciertos tipos de carne es por ello que está del otro lado la celebración del año nuevo judío en donde sus comidas son un gran banquete los ingredientes para la creación de los platillos dulces destacan la miel, manzanas, dátiles, frutos secos y granada, dentro de las hievas y verduras están la remolacha, espinacas, puerro, calabaza y zanahoria, mientras que las carnes que consumen son las de pollo, cordero y pescado (Nacion, 2020). Los judíos como los musulmanes no consumen la carne de cerdo, los musulmanes debido a que el profeta Mahoma señalo al cerdo como un animal contaminado, por su lado en el judaísmo en el Libro de Génesis y del Levítico es denunciado al cerdo como un animal impuro (Joselito, 2018).

Como ya lo mencione más del 50% de la población mexicana es católica por ello la siguiente fecha en donde el consumo de carne roja puede verse un poco en aumento es el 2 de febrero conocido como el día de la Candelaria, este es conocido por ser el día posterior a el 6 de enero en donde se parte la tradicional rosca del día de Reyes (haciendo referencia a los tres reyes magos que fueron a ver el nacimiento del niño Jesús) dentro de la población mexicana al partir la rosca, está esta rellena de bebes de plástico o de porcelana dependiendo el lugar de donde sea y la persona que saque el muñeco al partir su rosca le tocan comprar los tamales para el día de la candelaria, esto porque este mismo día es cuando se lleva a presentar a los niños Jesús a las iglesias donde los bendicen (Cisneros, 2021), y al regresar es cuando se hace la comida familiar con tamales, aquí es importante el consumo de la carne ya que los tamales los vemos en diferentes sabores, desde los tradicionales de rajas, mole y dulce, hasta los hechos con carne de cerdo o res en alguna salsa, por ello es que el consumo de carne aumenta para la creación de diferentes sabores de tamales.

Por un lado la religión en las personas hace que el consumo crezcan para celebrar a lo grande las fechas importantes como lo ha sido en los ejemplos de las costumbres católicas en México que eh mencionado y los que faltan por mencionar, pero también tienen un momento en el cual se contrarresta el consumo de la carne debido a que esta misma costumbre tienen un tiempo de cuaresma, esta es una celebración católica que inicia con el miércoles de ceniza la cual esta echa de las cenizas de las palmas del año anterior, esta es colocada en las frentes de las personas en forma de cruz con la frase de “acuérdate que eres polvo y en polvo te convertirás”, termina 40 días después en jueves santo donde se conmemora la ultima cena de Jesús un día antes de ser crucificado (Prensa, 2021), durante estos 40 días debe haber ayuno y abstinencia, esto consiste en solo hacer una comida fuerte al día y durante estos días una abstinencia de carne los días viernes con el fin del perdón de los pecados (aciprensa, 2021). Esta tradición que tienen bastantes años llevándose a cavo ha hecho una disminución del consumo de carne durante 40 días, sin embargo aumenta el consumo de mariscos y pescados.

Siguiendo con las costumbres dentro de la religión católica llegamos a las fechas popularmente conocidas en México como Maratón Guadalupe-Reyes, estas tienen inicio el 12 de Diciembre en donde se celebra la aparición de la Virgen María en el cerro del Tepeyac, es por ello que durante todo el día se celebra en festejos junto con las familias que se quedan en casa para rendirle oración a la virgen, mientras algunos otros devotos peregrinan desde

distintos puntos del país para llegar ya sea caminando o en caravanas hasta la basílica que se le fue construida a los pies del cerro donde apareció ante Juan Diego. Por ello como es ser de las familias mexicanas se le celebra con grandes comidas en donde la carne es un punto clave.

24 de Diciembre o también conocida como noche buena hace mucha ilusión a los niños y niñas de alrededor del mundo ya que desde días antes cuando ponen en el árbol de navidad las cartas que escriben dirigidas a Santa Claus, contándole las acciones buenas que han hecho alrededor del año y pidiéndole regalos, sin embargo para la religión católica también es recuerdo del día en que nació Jesucristo.

Esta celebración católica inicia 9 días antes en donde se hacen las conocidas posadas haciendo memoria a la peregrinación de las casas que tocaron María y José al llegar a Belén para pasar la noche (Diainternacionalde.com, 2021), haciendo una visita diaria por 9 días con cantos y al final se rompen una piñata, de manera personal el día 24 de Diciembre en casa que fue de mis abuelos maternos llegada la tarde-noche se hacía un recorrido por toda la casa y al frente los más jóvenes cargaban a los peregrinos y al llegar a la puerta que separa la sala y el patio las personas que viven en la casa hacían el canto desde adentro y los demás pedíamos posada con los peregrinos afuera, finalizando con ello se partía la piñata y antes de la cena de noche buena se arrullaba al niño Jesús en la representación de su nacimiento.

La cena de noche buena es una de las celebraciones más grandes en todo el año para muchas personas por ello el banquete es muy grande teniendo en cuenta la cantidad de personas que estén, algo muy típico al igual que en las cenas de año nuevo son el tradicional pavo relleno o en cualquiera de sus presentaciones, sin embargo la comida que es de nuestro interés son las piernas de puerco al horno, el lomo relleno o cocinado con algunos ingredientes en especiales, lasaña de carne molida, con esto es de esperar que carnicerías, mercados y supermercados estén preparados desde días antes con estas partes del animal y diferentes alimentos que se utilizan para las preparaciones de estas fechas, siendo el consumo de carne en su mayor apogeo dentro de las casas mexicanas, sin embargo, no solo las familias son quienes se dedican a la preparación de estos platillos, también las personas que se dedican a la venta de comida como por ejemplo en los mercados las “comidas corridas” preparan estos platillos y los dan en un precio especial ya que son más caros.

Gourmetización de carne, Cortes de carnes, Lugares de consumo

Las cadenas de restaurantes ya manejan un menú específico para todo el año, pero al igual que los lugares populares de comida, manejan un menú especial para los días festivos del año, no solo como algunos de los que acabo de mencionar en el apartado anterior, sino también hay otras fechas festivas que no son tan exclusivas de estar en casa para la preparación de la comida si no que permite la salida de parejas, familias o grupos de personas para reunirse en lugares públicos como estos restaurantes.

Iniciaremos con una de las fechas conocidas por muchos como el día del amor y la amistad que se celebra el 14 de febrero, como mencione anteriormente muchas de las fechas de las que voy a hacer mención se prestan para hacer comidas fuera de casa y donde el consumo sea por medio de servicios dedicados al servicio al cliente, el 14 de febrero es esperado en su mayoría por las parejas que usan este día para demostrarse el amor que se tienen, ya sea con detalles románticos, regalos, serenatas y cenas a la luz de las velas o en algún lugar donde todo sea servido a la mesa. Por ello los platillos que suelen servirse en estos lugares son lomo de cerdo acompañado con alguna salsa o crema, medallones al jerez o a las zetas (Sánchez K. , 2019), entre muchos otros platillos como costillas o arrachera.

Al igual que en navidad una de las fechas que más esperan los niños y niñas sin contar sus cumpleaños, es el 30 de abril, conocido por ser el día del niño y la niña en donde por parte de las escuelas tienden a hacer convivios en donde ellos y ellas pueden jugar y divertirse estando en las escuelas, por ello les hacen comidas especiales según los gustos de los niños y niñas que en su mayoría son menús infantiles como pueden ser hamburguesas de carne, hot dogs, banderillas, bistecs empanizados con papas fritas y ese tipo de menús que es común que ofrezcan en lugares de ese giro. No solo en las escuelas se les festejan sino también en sus casas, ya siendo que se les preparen estos menús o acudan a lugares de comida rápida que además de ofrecer una comida a un precio módico también ofrecen un lugar de entretenimiento teniendo un área de juegos infantiles para que los niños no solo acudan a consumir sus productos sino tambien inviertan más tiempo y creen una preferencia sobre las demás cadenas de comida rápida (Aguirre, Alimentacion humana: el estudio científico de lo obvio , 2016).

Así como los niños de la casa tienen un día para ser consentidos y mimados, las mamás y los papás también lo tienen como es el caso del 10 de mayo, “día en que se festeja a la mujer que nos dio la vida o nos ha criado a lo largo de nuestros días”, “a quienes en su día se les consiente”, con este tipo de frases muchos restaurantes te invitan a festejar a las mamás en sus sucursales, con ello el propósito es que las mamás vayan a un lugar a que se les haga todo y sean consentidas como a los niños y es por ello que muchos hijos prefieren llevar a comer o cenar a sus madres por motivo de celebración a algún lugar fuera y estar con ellas haciendo diferentes actividades, algunos platillos que podríamos decir que se buscan en las sucursales son como piernas, lomo (Kiwilimon, 2021), filetes en diferentes cortes como lo pueden ser los medallones, El Filete Mignon, Ribeye, T-bone, Cowboy, New York (Martínez Novelo, 2020) y estos tipos de cortes no solamente se encuentran en restaurantes sino cada vez son más solicitados en carnicerías de los mercados como ha sucedido en el mercado 24 de Diciembre.

El día del padre se celebra el 20 de Junio día en que las carnicerías, tiendas de autoservicio y todos aquellos lugares que se dediquen a la venta de carne tienen clientes desde temprana la hora, esto porque es más común que hagan carnes asadas, esto viene de una larga tradición sobre todo en la zona norte de México y parte de Estados Unidos en donde los padres llevan a casar a sus hijos y les enseñan a preparar una buena, rica y jugosa carne asada (Alex Gibney, 2016). Por otro lado una buena alternativa para festejar a los papás, sin que sea con una carne asada están las mariscadas, estas son completamente lo contrario a las carnes rojas, ya que es una preparación de distintos tipos de pescados, almejas, ostras, camarones, ostiones entre muchos otros mariscos (Mexicanas, 2021).

Otra época del año donde podemos encontrar un aumento en la demanda de estos lugares de consumo es en el mes de Julio cuando se dan las clausuras de ciclo escolar, cuando son de esperar familias que salen a festejar los logros de los hijos que terminan un año escolar o pasan de nivel escolar, como lo puede ser pasar del kínder a la primaria, de la primaria a la secundaria, de la secundaria a el nivel medio superior, del nivel medio superior a entrar a la universidad o el término de su carrera universitaria, cualquiera que sea de estas variantes para la población mexicana es sinónimo de celebración, ya que han cumplido un logro en su vida académica. Las mejores formas de celebrarlo son ya sea una comida echa en casa con amigos y familiares o como lo ha sido en muchos casos, saliendo a festejar fuera de casa en lugares donde todo sea llevado a la mesa con una gran variedad de platillos a elegir.

Por ultimo para terminar con este apartado una de las celebraciones que mayor emblema tiene en México y no podría faltar es el 15 de Septiembre, fecha en la que se conmemora el grito de Independencia o conocido también como el grito de Dolores, esto es parte de la historia de México, que se nos inculca desde niños cuando vamos a la primaria y nos la enseñan y se refuerza con una identidad nacional al momento de celebrar un año más de este momento que marco la historia de quienes somos como país, lo que se recuerda cada 15 de septiembre es lo sucedido la noche de ese mismo 15 de septiembre pero de 1810, fue cuando el cura Miguel Hidalgo dio el grito de “libertad” mientras estaba en el pueblo de Dolores, este grito dio inicio a la libertad del pueblo mexicano de la dependencia que se tenía con España (Magon, 1916). Con esto y todo lo que involucra se celebra esta fiesta patria como se conoce, en familia o con amigos, ya sea en la casa con comida hecha desde en algunos casos con anticipación o acudiendo a bares, restaurantes o cualquier otro sitio público a celebrar, cabe mencionar que esto es antes o después de la hora en que se da el grito de independencia, ya que una gran parte de la población acuden a los centros municipales o alcaldías a ver como dan el grito sus respectivos funcionarios públicos.

Por esto y más es que podemos apreciar desde días antes como las locales o comercios que venden carnes empiezan a surtir su variedad con partes de animales que sirven para hacer el típico pozole ya sea de puerco, res o pollo, las tingas de res, la pata, los tacos de carnitas, las flautas, el mole y muchos otros platillos más que se pueden preparar con carne.

Revoluciones verdes, Sustentabilidad y Cambios sociales

No todo es comer carne para celebrar, como lo hemos visto en algunos ejemplos del apartado anterior, hay personas que no comen ciertos tipos de carne por ideología cultural, y hay quienes desisten de ella por elección propia y por ello recurren a alternativas de consumo como lo son los mariscos, verduras, aves por mencionar algunas. La mayoría de estos cambios sociales que se han dado a lo largo de la historia están sujetas a la ley general de sustentabilidad, esta tienen muchas formas de interpretarse dependiendo del sector al que sea dirigido, pero de manera general podríamos decir que esta ley tiene como objetivo hacer conciencia de las formas de consumo que tenemos, ya sea un consumo más controlado, más nutritivo, este es conocido como el concepto de desarrollo sustentable, el cual dice y cito

“El desarrollo sustentable es el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades” (Secretaría de Sustentabilidad, 2021)

Base a este concepto es que las primeras revoluciones verdes se desarrollaron desde los años de 1950's en donde tenían como finalidad de producción agrícola a gran escala con ayuda de las nuevas tecnologías que salían en aquellos tiempo (Ceccon, 2008), pasando el tiempo llego en los años 1990's una nueva revolución verde en donde se unió la biotecnología y la ingeniería genética, esta unión se da por el excesivo riego con pesticidas, de fertilizantes químicos, herbicidas que se estaba dando en las zonas agrícolas, por ello el fin de estas revoluciones verdes son la creación de organismos genéticamente modificados conocidos como transgénicos (González B. P., 2006).

Retomando el tema estas revoluciones hacen alusión a una nueva forma de creación de alimentos verdes, que vienen de la tierra que son naturales, pero con un plus que sus sistemas sean más fuertes, que ayuden a las plantas a resistir diferentes climas, diferentes escenarios como mencione antes, se dio a raíz del uso de químicos que son de uso para combatir las plagas que pongan el riesgo las cosechas. De este tipo de alimento no solamente dependemos nosotros como humanos si no también los animales, hasta las mascotas que tenemos en nuestros hogares dependen en cierta medida de alimentos orgánicos que ayuden con sus sistemas digestivos o como lo es en algunos casos para limpiar sus organismos.

La ganadería depende de un buen forraje para que los animales que son criados para convertirse en alimento humano sea rico en nutrientes su carne sea limpia, por ello es que se busca una agricultura sustentable incluyendo animales y plantas a la vez (Alex Gibney, 2016).

Daño contra la salud, Veganismo, Derechos de los animales e Historia sobre las enfermedades en los animales

El cuidado a las plantas que consumimos todos como mencione en el apartado anterior es importante por temas de salud, ya que una planta sana al ser ingerida por el animal genera grades beneficios y nutrientes para este y nosotros al comer los animales de ganadería como lo son los cerdos y reses, siendo estos animales sanos y ricos en potasio, fosforo, zinc, vitaminas de complejo B como ácido fólico, B12, B1, B2 y B5, así como pequeñas cantidades de vitaminas D y E (Gottau, Directo al paladar, el sabor de la vida, 2013), todo esto ayuda a satisfacer las necesidades nutritivas del humano, ya que la carne está constituida en su mayoría por un 65-80% de agua, 16-22% de proteína y 1-15% de grasas, esta variante se da dependiendo de la especie de origen del animal, así también como de la raza, el sexo, la edad y la cantidad de alimento del animal (Horcada).

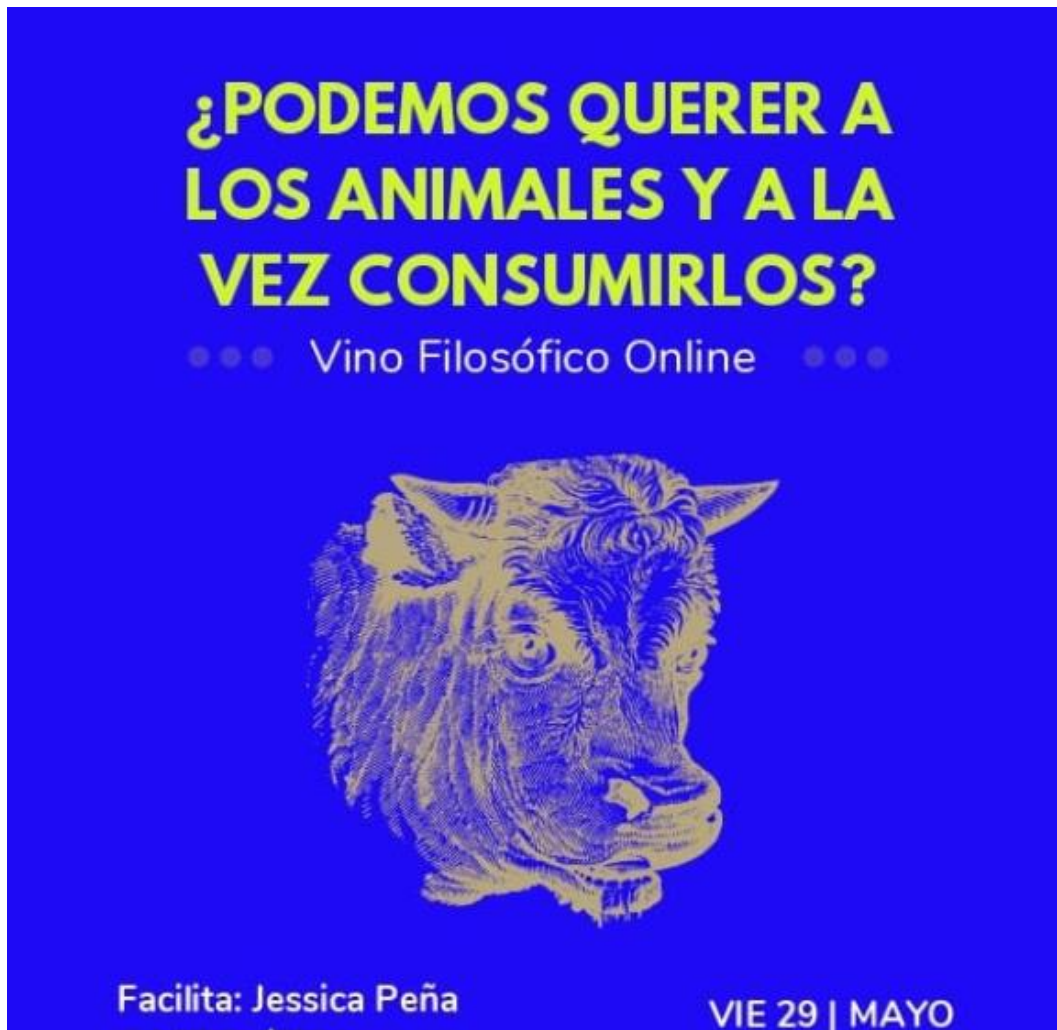
El comer carne en excesos puede ser perjudicial para la salud humana ya que propone un mayor riesgo cardiovascular, también la ingesta de carne está vinculada con una mayor incidencia de accidentes cerebrovasculares (Gottau, Directo al paladar, el sabor de la vida, 2013). Por esto mismo muchas personas han dejado de un lado las carnes rojas, buscando una vida más sana basándose en alimentos orgánicos y sin origen animal, trayendo consigo una nueva revolución verde de alimentación vegetariana y vegana.

La población vegetariana se distingue ya que su alimentación se basa en frutas, verduras, frutos secos, legumbres, cereales, huevos y productos lácteos, mientras que por otro lado la población vegana evita los productos que sean de origen animal como lo es los huevos y los productos lácteos. Esta forma de vida puede darse por cuestiones de salud, ecológicas y éticas (Cortés, 2019).

En las cuestiones éticas destaca el hecho de que las personas veganas luchan por los derechos de los animales que son criados para el consumo humano, esta lucha lleva años, una de las primeras obras en hacer mención de estos derechos es la del inglés Henry S. quien publicó en 1892 *Animals' Rights: Considered in Relation to Social Progress*, donde habla sobre temas de la falta de sensibilidad ante la crianza de animales en masa para satisfacer la creciente población humana (García, 2017), esta postura aún está presente por estos grupos que se dedican a ver como otro a los animales y por ello entran en dile muchos temas, el 29 de mayo

del 2020 asistí a un Vino filosófico online (debido a la pandemia la cual mencionare más adelante) el cual tenía como tema “¿podemos querer a los animales y a la vez consumirlos?”

ILUSTRACIÓN 16



Peña, J. (2020) Imagen con fin de difusión. [Imagen] Recuperado de <https://www.facebook.com/grlpwrlocalgirlgang/posts/2726879490875650>

Esta reunión tocó muchos temas interesantes en torno a los derechos de los animales, como el consumo de carnes ha sido inculcado por las costumbres que se manejan en las casas, como también lo es para el caso de las familias que son veganas, se habló de las alternativas en comida que tienen los veganos para sustituir la carne, como lo pueden ser los bistecs de soya,

o la carne de soya que es una buena alternativa para comer ya que puedes encontrarla en diferentes sabores y es una gran ayuda si eres una persona que guste entrar en esta nueva forma de vida.

Dentro de los temas de la explotación en los animales y los derechos por los que se pide que se les conceda, también están por la explotación para la ropa, la industria de cosméticos, algunos ritos ceremoniales. Muchas personas actualmente han decidido adoptar animales que han sido estigmatizados para consumo, pero ellos los cuidan como uno más de sus familias, por ello se suman a las personas que pelean por derechos para estos animales que no tienen voz para defenderse por sí mismos.

Es importante que busquen un bien para los animales que consumimos ya que sin una buena alimentación y los cuidados necesarios aunque sean animales criados exclusivamente para el consumo humano estos pueden desarrollar enfermedades que también puedan afectarnos a nosotros como lo ha sido el caso de la Influenza h1n1 que tuvo un brote considerable en México en el año de 2009, es una infección aguda de gran contagio en los cerdos, esta se dio debido a una alteración de los virus gripales tipo A de esa especie, fue el 11 de abril de 2009 en el Estado de Veracruz donde se detectó los primeros casos de esta enfermedad en los humanos, de aquí fue hasta el 11 de junio del 2009 que la Organización Mundial de la Salud declaro la Gripe A H1N1 como pandemia mundial (González M. , 2020).

Tiempos de COVID-19, Historia del virus

Afectación en lugares de consumo, dentro del mercado “Veinticuatro de Diciembre”

El 31 de Diciembre de 2019 se dio a conocer el primer brote de la enfermedad llamada coronavirus o COVID-19, en la ciudad de Wuhan en China (Salud, 2021) fue hasta el 11 de marzo del 2020 que se declaró pandemia mundial (Castro, 2020) debido a esto las autoridades de cada país tomaron medidas sanitarias para poder controlar la pandemia que se aproximaba y no pintaba un buen horizonte.

En el caso de la ciudad de México las medidas sanitarias ante la pandemia se pusieron en marcha el 30 de marzo de manera provisional hasta el 30 de abril. Entre las medidas de prevención en primera instancia se ordenó la suspensión de actividades no esenciales en los sectores público, privado y social. En los sectores determinados como esenciales se determinó que no debían hacerse reuniones de más de 50 personas y en todo momento debían aplicarse las medidas de higiene, prevención y sana distancia (México G. d., 2020).

Dentro de estas medidas de prevención es el lavar las manos con agua y abundante jabón por más de 50 segundos de manera frecuente, acudir al médico solo en casos de emergencia, al toser o estornudar hacerlo en la parte interna del codo, evitar la desinformación al no difundir noticias falsas y mantener en todo momento la sana distancia (Mexico, 2021).

Siguiendo con las medidas que dio el Gobierno de México, pidieron a la población de todo el territorio mexicano que se resguardaran en sus domicilios y evitaran una movilidad innecesaria, destacando que el resguardo debe ser mayor para personas mayores de 60 años, mujeres embarazadas y personas que tengan enfermedades crónicas o autoinmunes. La fecha del 30 de abril de 2020 se esperaba un informe por parte de la Secretaria de Salud en coordinación con las Secretarías del Trabajo y Economía quienes emitirían un comunicado para la reanudación escalonadas de las actividades (México G. d., 2020).

A partir de ese momento la pandemia no seso, en México hubo un incremento de contagios, siendo los mercados un lugar donde las concentraciones de personas era basta y eso incrementaba el riesgo de contagio ante la contingencia, por ello en los mercados y en el mercado 24 de Diciembre donde hice mi investigación, se realizaron campañas de somatización para mitigar un poco los riesgos de contagio.

ILUSTRACIÓN 17



Coordinación de Comunicación Social (2020) Sanitación en Mercado 24 de diciembre

[Fotografía] Recuperado de [sanitizacion mercado 24 de diciembre.pdf](#)

Conclusiones. El consumo en la carne roja

El consumo de carne roja ha ido aumentando conforme a crecido la población mexicana, sin embargo no ha sido un aumento de manera uniforme en toda la población, como hemos visto a lo largo de esta investigación, la población mexicana ha tenido muchos cambios a lo largo de los años, así como las personas de 1950 tenían una forma de ver la vida, tenían tradiciones y costumbres que los hacían ser de una manera, las generaciones actuales han crecido con una perspectiva diferente de la vida y puede que conserven algo que sus padres o abuelos les hayan dejado como enseñanza.

Podría concluir que el consumo de carne roja que mencione en este trabajo ha incrementado en ciertas partes de la población quienes por costumbre, herencia cultural y gusto consumen esta carne y ha acompañado sus platillos día con día, a pesar de lo que llegue a pasar dentro de los precios de la carne (Avila, 2020) y de igual forma que es de respetar existe un sector en la población que se abstiene por completo no solamente de alimentarse con carne de animales, cuáles sean estos, sino también de todos los productos que de alguna forma sean de origen animal o hayan usado a los animales como experimentos para sus beneficios.

A tenido un aumento significativo el consumo de carne en una gran mayoría sobre todo en México, ya que una gran parte de la población por cuestiones culturales está acostumbrada a consumir carne. Entonces puedo concluir que si el consumo ha aumentado a pesar de que existan sectores en la población que no estén de acuerdo y su forma de vida sea distinta al igual que su alimentación, la mayoría de personas en México han aumentado su consumo, ya que se ha vuelto de una manera más accesible y permitido un aumento en el consumo de las carnes rojas.

Bibliografía

- aciprensa. (5 de marzo de 2021). *aciprensa*. Obtenido de ¿Qué es la Cuaresma?: <https://www.aciprensa.com/recursos/que-es-la-cuaresma-1920>
- aeal. (20 de 02 de 2017). *aeal*. Obtenido de 3. Alimentacion saludable : <http://www.aeal.es/alimentacion-y-nutricion/3-alimentacion-saludable/>
- Aguilar, A. R. (8 de Junio de 2021). *Revista buen viaje*. Obtenido de El año nuevo: https://www.revistabuenviaje.com/conocemexico/rutas/new_year/new_year_mexico.php
- Aguirre, P. (2016). Alimentacion humana: el estudio cientifico de lo obvio. En *Salud colectiva* (págs. 463-472).
- Aguirre, P. (2016). Alimentacion humana: el estudio cientifico de lo obvio . En *Salud colectiva* (págs. 463-472).
- alcaldia Iztapalapa, P. d. (21 de septiembre de 2020). *Primera alcaldia de iztapalapa*. Obtenido de Primera alcaldia de iztapalapa: <http://www.iztapalapa.cdmx.gob.mx/2alcaldia/Demografia.html>
- Alex Gibney, M. P. (Dirección). (2016). *Cooked* [Película].
- Amor, L. (24 de 10 de 2019). *La opinion*. Obtenido de Consume menos carne roja y vive mas : <http://laopinion.com/2019/10/24/consume-menos-carne-roja-y-vive-mas/>
- Arenas, N. (29 de 12 de 2020). *la viajera empedernida*. Obtenido de los años en otros países según distintos calendarios: <https://www.laviajeraempedernida.com/los-anos-en-otros-lugares-del-mundo-segun-los-distintos-calendarios/#:~:text=Habr%C3%A1%20que%20esperar%20hasta%20el,1443%20de%20la%20era%20H%C3%A9gira>.
- Arzaluz, P. G. (21 de octubre de 2020). *Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México*. Obtenido de Nezahualcoyotl: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15058a.html>
- Ascencio Tapia, S. (2020). *Pinterest*. Obtenido de Ilustracion canal de la Viga seco 1930: <https://www.pinterest.com.mx/pin/700661654501327769/>
- Assusa, G. (2013). Distinción, consumo y clases sociales . En *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas* (pág. 120). Colima: Epoca III.
- Audisio, M. C. (2007). Carnes Rojas. En M. C. Leonor Carrillo, *Manual de Microbiología de los Alimentos* (págs. 102-116).
- Aurrera, B. (27 de Abril de 2021). *Bodega Aurrera* . Obtenido de <https://despensa.bodegaurrera.com.mx/department/71648>
- Avila, A. (07 de Mayo de 2020). Precio de la carne se desploma y verduras se van por los cielos . *El universal*.
- Bassols, A. (2005). *Microeconomía*. Mexico, D.F.: Thomsom.

- Bertolini, A. M. (31 de Diciembre de 2006). *Cultura clasica.com*. Obtenido de La historia que esconde el día de Año Nuevo: <http://www.culturaclasica.com/?q=node/1201>
- Campos, H. (2020). *Google maps*. Obtenido de Mercado 24 de Diciembre: <http://www.google.com/maps/place/MERCADO+24+DE+DICIEMBRE/@19.4026818,-99.0590083,3a,75y,90y/data=!1e2!3m6!1sAF1QipM9JOW-qNdf5LYbV9gDxeqTaT68nQt72jq3zSC12e10!3e12!6shttps:%2F%2Fh5.googleusercontent.com%2Fp%2FAF1QipM9JOW-qNdf5LYbV9gDse>
- Campos, R. (2 de Abril de 2020). *Un como*. Obtenido de Cuales son las carnes rojas: <https://comida.uncomo.com/articulo/cuales-son-las-carnes-rojas-26644.html>
- Campos, S. A. (2020). La migracion campo-ciudad, un grave problema social y educativo. *Construyendo ineditos viables* . Chihuahua, Chihuahua, México .
- Carmin, H. A. (1988). Capitulo VII Modernos y miserables. En H. A. Carmin, *Despues del Milagro* (págs. 206-227). México: Cal y Arena.
- Carmin, H. A. (1988). Un cambio civilizatorio. En H. A. Carmin, *Despues del Milagro* (págs. 151-157). México: Cal y Arena.
- Casiopea. (15 de septiembre de 2020). *sobre historia*. Obtenido de Cuando es el año nuevo judio 2021: <https://sobrehistoria.com/anio-nuevo-judio/>
- Castro, R. (2020). Coronavirus, una historia en desarrollo. *Revista médica de Chile*.
- Ceccon, E. (2008). La revolución verde tragedia en dos actos . *Redalyc*, 21-29.
- Cera, D. (18 de Diciembre de 2018). *Local.mx*. Obtenido de Así surgió Ciudad Neza, uno de los municipios mas admirables de México: <https://local.mx/ciudad-de-mexico/cronica-ciudad/ciudad-nezahualcoyotl/>
- Chabad.org. (4 de Junio de 2021). *Jabad.com*. Obtenido de ¿Qué es Rosh Hashaná?: https://es.chabad.org/library/article_cdo/aid/1955751/jewish/Qu-es-Rosh-Hashan.htm
- Cía, G. &. (21 de agosto de 2020). *Republica.com*. Obtenido de 15 recetas con lomo de cerdo para disfrutar de platos muy variados, fáciles y deliciosos: <https://gastronomiaycia.republica.com/2020/08/21/15-recetas-con-lomo-de-cerdo-para-disfrutar-de-platos-muy-variados-faciles-y-deliciosos/>
- Cisneros, S. (8 de junio de 2021). *México desconocido* . Obtenido de Día de la Candelaria, origen y significado del 2 de Febrero: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/dia-de-la-candelaria.html>
- civil, C. d. (2014). *Caracterización y Diagnóstico de riesgos de Ciudad Nezahualcóyotl*. Nezahualcóyotl, Estado de México: Dirección de Seguridad Pública Municipal .
- civil, C. d. (septiembre de 2020). *Dirección de Seguridad Pública Municipal*. Obtenido de Mapa Division territorial de Nezahualcoyotl.
- civil, S. d. (2014). *Atlas de peligros y riesgos de la ciudad de México, actualizacion de los mapas de riesgo*. Ciudad de México.

- civil, S. d. (2018). *Atlas cdmx*. Obtenido de Mapa hundimiento regional Iztacalco : <http://www.atlas.cdmx.gob.mx/mapas/MR Iztacalco.pdf>
- Cocina, L. (20 de JUNIO de 2020). Obtenido de Diccionario gastronómico: <https://laroussecocina.mx/palabra/cerdo/>
- Cocina, L. (20 de junio de 2020). *Larousse Cocina MX*. Obtenido de Diccionario gastronómico: <https://laroussecocina.mx/palabra/res/>
- Coordinacion de comunicacion social. (2020). *Sanitizacion en Mercado24 de Diciembre* . Obtenido de sanitizacion.mercado24.de.diciembre.pdf
- Cortés, A. (9 de Septiembre de 2019). *Las provincias*. Obtenido de La revolución verde de la alimentación vegetariana y vegana llega a Valencia: <https://www.lasprovincias.es/comunitat/vegetariano-vegano-dietas-recomendaciones-20190825104351-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.lasprovincias.es%2Fcomunitat%2Fvegetariano-vegano-dietas-recomendaciones-20190825104351-nt.html>
- DGACD SEDECO. (12 de Junio de 2020). *Recopilacion de datos DGACD SEDECO*. Obtenido de Mapa de los mercados públicos de la Ciudad de México .
- diadiainternacionalde. (4 de junio de 2021). *DIINTERNACIONALDE.com*. Obtenido de Año Nuevo Chino: <https://www.diainternacionalde.com/ficha/anyo-nuevo-chino>
- Diainternacionalde.com. (junio de 2021). *Diainternacionalde.com*. Obtenido de Nochebuena: <https://www.diainternacionalde.com/ficha/nochebuena>
- diario, o. (3 de septiembre de 2017). *ok diario*. Obtenido de Sopa Harira marroquí: <https://okdiario.com/recetas/sopa-harira-marroqui-2537996>
- Finder, I. (8 de junio de 2021). *Islamic Finder*. Obtenido de Calendario Islámico 2021 - Calendario Hijri: <https://www.islamicfinder.org/islamic-calendar/?language=es>
- Freyre, D. C. (2011). *Identificación y caracterización de los diferentes tipos de fracturas que afectan el subsuelo de la delegación iztapalapa del distrito federal* . Ciudad de México.
- García Canclini, N. (1993). *El consumo cultural en México*. México: Conaculta.
- García, A. D. (Agosto de 2017). *la web center de los animales con derecho*. Obtenido de Bienestar animal y legislación; el reto de los animales destinados al consumo humano en México: https://ddd.uab.cat/pub/da/da_a2017v8n3/da_a2017v8n3a5.pdf
- García, H. (2018). Obtenido de Evolucion de Neza: <https://local.mx/ciudad-de-mexico/cronica-ciudad/ciudad-nezahualcoyotl/>
- Gaxiola, M. (septiembre de 2020). *Mxcityguia insider*. Obtenido de Descubre la historia de iztacalco, un barrio mas antiguo que tenochtitlan : <https://mxcity.mx/2016/01/descubre-la-historia-iztacalco-barrio-mas-antiguo-tenochtitlan/>
- Gegrafia, I. N. (2017). *Anuario estadístico y geográfico de la Ciudad de México*. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía .

- Geografía, I. N. (septiembre de 2020). *INEGI*. Obtenido de Topografía:
<https://www.inegi.org.mx/temas/topografia/>
- Geographic, N. (27 de octubre de 2016). *National Geographic*. Obtenido de La nueva revolución verde: https://www.nationalgeographic.com.es/ciencia/grandes-reportajes/la-nueva-revolucion-verde-2_8509
- González, B. P. (2006). La revolución verde en México. *Agraria* , 40-68.
- González, M. (20 de marzo de 2020). *Actualidad*. Obtenido de ¿Cómo fue la influenza H1N1 en México y el mundo?:
https://mexico.as.com/mexico/2020/03/21/actualidad/1584759799_390452.html
- Gottau, G. (14 de Noviembre de 2013). *Directo al paladar, el sabor de la vida*. Obtenido de Carnes rojas: ¿realmente malas para la salud del organismo?:
<https://www.directoalpaladar.com/salud/carnes-rojas-realmente-malas-para-la-salud-del-organismo>
- Gottau, G. (16 de Enero de 2018). *Vitónica*. Obtenido de Carnes rojas y blancas: todo lo que necesitas saber de cada una de ellas: <https://www.vitonica.com/alimentos/carnes-rojas-y-blancas-todo-lo-que-necesitas-saber-de-cada-una-de-ellas>
- Gutiérrez, M. (Marzo de 2020). (M. I. Tenorio, Entrevistador)
- Helenia. (2021). *cuandopasa*. Obtenido de Año Nuevo Judío 2021:
<https://www.cuandopasa.com/index.php?v=v43251h>
- Hernández Cordero, A. (1 de Mayo de 2021). *Gentrificación en México: el estado de la cuestión*. Obtenido de pel_40189_1184_P_GM_AHC.pdf
- Horcada, A. y. (s.f.). Conceptos básicos sobre la carne . En G. d. MERAGEM, *Dpto. Ciencias Agroforestales* (págs. 113-139). Sevilla: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola.
- Hostelerialalamanca.es. (8 de junio de 2021). *Hostelerialalamanca.es*. Obtenido de recetario :
<https://www.hostelerialalamanca.es/recetas/cocina-internacional/receta-dumplings-rellenos-carne.php>
- Hoyos, O. (11 de 12 de 2019). *Milenio*. Obtenido de Por esta razón se celebra a la Virgen de Guadalupe el 12 de Diciembre : <https://www.milenio.com/cultura/12-diciembre-por-que-es-el-dia-de-la-virgen-de-guadalupe>
- INEGI. (2015). *INEGI*. Obtenido de Encuesta intersensal :
<http://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/habitantes.aspx?tema=P#:~:text=Durante%20los%20C3%BAltimos%2065%20a%C3%B1os,en%202015%20hay%20119.5%20millones.&t=De%202010%20a%202015%2C%20la,anual%20de%201.4%20por%20ciento>.
- INEGI. (Octubre de 2020). *INEGI*. Obtenido de Mapa topográfico de México:
<Http://sinegi.page.link/ymMh>
- Iztapalapa, C. d. (2020). *Alcaldía Iztapalapa. Programa Provisional de Gobierno 2019-2020*. Ciudad de México .

- Jaimes, R. O. (2004). *Factores determinantes de la demanda de carne de res en México* . Temascaltepec, Estado de México.
- Joselito. (27 de abril de 2018). *Joselito blog,news&ham*. Obtenido de Por qué los musulmanes y los judíos no comen cerdo: <https://blog.joselito.com/es/por-que-los-musulmanes-y-judios-no-comen-cerdo/>
- Kiwilimon. (10 de mayo de 2021). *kiwilimon*. Obtenido de Menú especial para el día de la mamá: <https://www.kiwilimon.com/temporada/dia-de-las-madres/delicioso-menu-economico>
- Lazcano Padilla, S. (31 de Enero de 2020). (M. I. Sanchez Tenorio, Entrevistador)
- Linh, D. m. (1 de JUNIO de 2020). *Asiatica travel*. Obtenido de Tet Vietnam – El año nuevo lunar vietnamita: <https://www.asiatica-viajes.com/blog/vietnam/tet-vietnam-el-ano-nuevo-lunar-1021.html>
- Locataria anonima . (3 de Febrero de 2020). (M. Sánchez, Entrevistador)
- Loeza, M. I. (Octubre de 2020). *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*. Obtenido de Iztacalco: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM09DF/delegaciones/09006a.html>
- Loza, E. L. (2020). 4 Uso de la biodiversidad. En *Recursos naturales* (págs. 104-154). México.
- Luna, C. G. (Septiembre de 2020). *Enciclopedia de los municipios y Delegaciones de México*. Ciudad de México , Delegación Iztapalapa, México.
- M, G. (2020). Obtenido de Canal de Iztacalco : <https://mxcity.mx/2016/01/descubre-la-historia-iztacalco-barrio-mas-antiguo-tenochtitlan/>
- Magon, R. F. (1916). 16 de septiembre de 1810. *Regeneracion*, 395-396.
- Maldonado, J. L. (3 de Febrero de 2020). (M. Sanchez, Entrevistador)
- Martines, J. (2020). Entrevista [Grabado por M. Sanchez]. Ciudad de México, Iztacalco, Mexico.
- Martinez Novelo, J. (27 de Febrero de 2020). (M. Sanchez, Entrevistador)
- Mercado 24 de Diciembre (México)*. (2019). Obtenido de <http://wikimapia.org/14260282/es/Mercado-24-de-Diciembre>
- Mexicanas, C. (junio | de 2021). *Comidas Mexicanas* . Obtenido de Receta de Mariscada Mexicana: https://www.comidasmexicanas.org/2016/11/receta-de-mariscada-mexicana_27.html
- México, G. d. (Marzo de 2020). *Gobierno de México*. Obtenido de Se declara como emergencia sanitaria la epidemia generada por COVID-19: <https://coronavirus.gob.mx/medidas-de-seguridad-sanitaria/>
- Mexico, G. d. (junio de 2021). *Gobierno de México*. Obtenido de Todo sobre COVID-19: <https://coronavirus.gob.mx/>
- México, U. N. (2012). *Centro de Estudios de Desarrollo Regional y Urbano Sustentables* . Obtenido de Zonas Industriales : <http://www.economia.unam.mx/cedrus/investigacion/propuestas-politica/zonas-industriales.html>

- México., C. o. (4 de Junio de 2021). *Calendarr.com*. Obtenido de Año Nuevo:
<https://www.calendarr.com/mexico/ano-nuevo/>
- Montoya, G. e. (1995). *Desarrollo forestal sustentable. Captura de carbono en las zonas tzeltal y tojolabal del estado de Chiapas*.
- Nacion, L. (18 de septiembre de 2020). *La Nacion*. Obtenido de Rosh Hashaná: cuáles son las comidas típicas para celebrar el Año Nuevo Judío:
<https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/rosh-hashana-comidas-tipicas-celebrar-ano-nuevo-nid2445352/>
- Nezahualcoyotl, A. d. (2009). Capitulo 1 Antecedentes. En A. d. Nezahualcoyotl, *Atlas de Riesgos del H*. Ciudad Nezahualcoyotl.
- Nezahualcoyotl, C. d. (2018). Obtenido de Evolucion de Neza: <https://local.mx/ciudad-de-mexico/cronica-ciudad/nezahualcoyotl>
- Peña, J. (2020). *Facebook*. Obtenido de Imagen con fin de difusion :
<https://www.facebook.com/grlpwrlocalgirlgang/post/2726879490875650>
- poblacion, F. d. (23 de noviembre de 2011). *fondo de poblacion de las naciones unias*. Obtenido de Reunion anual de 2011 del grupo de apoyo interinstitucional de las naciones Unidas sobre cuestiones de pueblos indigenas : <https://www.unfpa.org/events/2011-annual-meeting-un-inter-agency-support-group-indigenous-peoples-issues>
- Prensa, A. (19 de febrero de 2021). *ACI Prensa*. Obtenido de 5 datos para entender qué es y cómo se vive la Cuaresma: <https://www.aciprensa.com/noticias/5-cosas-que-debes-saber-sobre-la-cuaresma-77547>
- Raffino, M. E. (18 de junio de 2020). *Concepto de* . Obtenido de Concepto de :
<https://concepto.de/consumo/>
- Ramirez Zamora, M. V. (13 de febrero de 2020). (M. Sanchez, Entrevistador)
- Redacción, L. N. (29 de AGOSTO de 2020). *La Noticia*. Obtenido de ¿Cuándo se celebra el año nuevo Islámico?: <https://lanoticia.com/cuando-se-celebra-el-ano-nuevo-islamico/>
- Reformas al programa delegacional de desarrollo urbano de iztapalapa. (19 de mayo de 1997). *Diario oficial de la Federacion* .
- Reig, N. (1984). Las Tendencias Alimentarias a Largo Plazo. *Revistas UNAM*, 9-64.
- Rodríguez, A. (14 de Septiembre de 2020). *El Financiero* . Obtenido de ¿Oxxo te vendiera carne, frutas y verduras? Esto es lo que sabemos :
<https://www.elfinanciero.com.mx/empresas/oxxo-te-vendera-carne-frutas-y-verduras-esto-es-lo-que-sabemos/>
- Rodriguez, S. A. (2008). Alimentando a la nacion: geero y nutricion en México . *Revista de Estudios Sociales* .
- Rosas, J. (3 de Marzo de 2020). (M. I. Tenorio, Entrevistador)
- Salud, O. M. (junio de 2021). *Organizacion Mundial de la Salud* | . Obtenido de Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19):

https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019?gclid=Cj0KCQjw8laGBhCHARIsAGIRRYqL0q5rdRJmXQmxF_Oc8sOhOh0-gHaPnVY6u7CsOS46uqNncf76d8aAmDVEALw_wcB

Sanchez Tenorio, M. I. (2020). *Fotografía local* . Ciudad de México: Elaboracion propia .

Sánchez, A. (16 de 06 de 2017). *El universal*. Obtenido de cambia la religiosidad en México:
<https://www.eluniversal.com.mx/articulo/nacion/sociedad/2017/06/16/cambia-la-religiosidad-en-mexico-encuesta>

Sánchez, K. (8 de febrero de 2019). *Queremos comer. rest*. Obtenido de Las mejores cenas de 14 de febrero en CDMX: <https://www.queremoscomer.rest/editorial/sobremesa/las-mejores-cenas-de-14-de-febrero-en-cdmx/>

Scorpion, T. (27 de abril de 2021). *Tienda Scorpion*. Obtenido de <https://www.scorpion.com.mx/salchichoneria.html>

Secretaría de Sustentabilidad, U. (junio de 2021). *Universidad Autonoma de Nuevo Leon, secretaria de sustentabilidad*. Obtenido de ¿Que es el desarrollo sustentable?:
http://sds.uanl.mx/desarrollo_sustentable/

Semarnap. (1995). *Programa hidráulico* . México.

Sopibecario. (marzo de 2017). *Vagando con sopitas.com* . Obtenido de El canal nacional:
<https://www.sopitas.com/entretenimiento/vagando-sopitas-canal-nacional/>

Soriana. (27 de abril de 2021). *Soriana*. Obtenido de <https://superentucasa.soriana.com/default.aspx?p=13218&temprefer=279051>

Torres, D. P., & Durán, R. W. (junio de 2020). *Universidad Autonoma del Estado de Hidalgo*. Obtenido de Los derechos de los animales:
<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icshu/n2/e3.html>

Turimexico. (19 de septiembre de 2020). *Turimexico.com*. Obtenido de Historia de la Delegación Iztapala, Ciudad de México: <https://www.turimexico.com/ciudades-de-mexico/ciudad-de-mexico/historia-de-las-delegaciones-de-la-ciudad-de-mexico/historia-de-la-delegacion-iztapalapa-ciudad-de-mexico/>

UAM, CES, & SIMO. (2017). *Estudio de Caracterizacion de la oferta de los mercados publicos*. Ciudad de Mexico : no publicado .

Valenzuela, H. (04 de 04 de 2016). *Bricolage*. Obtenido de La antropología del consumo: Un potente campo de estudio olvidado:
<https://revistabricolage.wordpress.com/2016/04/04/antropologia-del-consumo-un-potente-campo-de-estudio-olvidado/>

vanguardia, L. (13 de abril de 2021). *La vanguardia* . Obtenido de Ramadán: qué se come cuando se rompe el ayuno:
<https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20210608/7510299/ranking-pimientos-mas-picantes-mundo.html>

Wikipedia. (4 de junio de 2021). *Wikipedia* . Obtenido de Año Nuevo chino:
https://es.wikipedia.org/wiki/A%C3%B1o_Nuevo_chino

- Yovany. (20 de jan de 2020). *Authentik vietnam travel*. Obtenido de Preparativos para el Tet, el Año Nuevo vietnamita: <https://authentiktravel.es/preparativos-tet-ano-nuevo-vietnamita>
- Zarco, J. L. (2013). Nezahualcóyotl, de ciudad dormitorio a polo de desarrollo de la región Oriente del Valle de México. En *Paradigma economico* (págs. 117-144). Ciudad de México.