

Estimados lectores:

La cultura alimentaria de los pobladores en México esta invariablemente asociada a las tradiciones, mismas que aún se mantienen en nuestro medio a pesar de la transculturación e incluso llegan a formar parte de los nuevos entornos en los que viven nuestros connacionales migrantes.

En lo cual influyen aspectos educativos familiares, creencias (incluso religiosas), épocas del año, etc., asociados a simbolismos propios de cada ingrediente o del platillo en sí.

Un aspecto importante respecto a esas tradiciones es que los alimentos y bebidas se llegan a consumir en puestos callejeros en los que imperan el manejo y las condiciones insalubres, o bien, se preparan con componentes crudos asociados a microorganismos patógenos y/o a las toxinas que estos producen.

Y por lo tanto están asociados al binomio salud-enfermedad, no solo de los individuos, si no de las familias y por ende de las poblaciones. Razón por la cual es importante contribuir en la esfera que nos compete a la educación de las comunidades con pequeñas acciones que contribuyan por una parte a preservar las tradiciones y por otra a disminuir la aparición de enfermedades transmitidas por el consumo de agua y alimentos contaminados.

Una labor trascendente para quienes laboramos en el mundo de los alimentos ya sea desde la academia o desde cualquier eslabón de la cadena alimentaria.

Dr. Carlos Alberto Campos Bravo
Editor Responsable