

Alimentos de venta callejera en la ciudad de Villahermosa, Tabasco

Dora Centurión Hidalgo | Judith Espinosa Moreno
Lourdes Baeza Mendoza | José Alberto García Centurión
Blanca Alicia Sánchez Ruíz



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO

"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"

Alimentos de venta callejera en la ciudad de Villahermosa, Tabasco

C O L E C C I Ó N
JOSÉ MARÍA PINO SUÁREZ
Estudios regionales y desarrollo

Guillermo Narváez Osorio

Rector

Jorge Alfredo Thomas Téllez

Director de la División Académica de Ciencias Agropecuarias

Alimentos de venta callejera en la ciudad de Villahermosa, Tabasco

Dora Centuri3n Hidalgo

Judith Espinosa Moreno

Lourdes Baeza Mendoza

Jos3 Alberto Garc3a Centuri3n

Blanca Alicia S3nchez Ru3z



**UNIVERSIDAD JU3REZ
AUT3NOMA DE TABASCO**

“ESTUDIO EN LA DUDA. ACCI3N EN LA FE”

Primera edición, 2023

© Universidad Juárez Autónoma de Tabasco
www.ujat.mx

ISBN: 978-607-606-646-1

Para su publicación esta obra ha sido dictaminada por el sistema académico de pares ciegos. Los juicios expresados son responsabilidad del autor o autores y fue aprobada para su publicación.

Queda prohibida la reproducción parcial o total del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito del titular, en términos de la Ley Federal de Derechos de Autor.

Fotografías: Dora Centurión Hidalgo, Judith Espinosa Moreno
y Lourdes Baeza Mendoza

Revisión de la edición: Judith Espinosa Moreno

Responsable de la edición: Judith Espinosa Moreno

Diseño de portada: José Alberto García Centurión

Maquetación: Jessica Paola Lezama Sarmiento

Corrección: Agustín Abreu Cornelio

Hecho en Villahermosa, Tabasco, México

Índice

Presentación	7
I. Definición de comida de la calle.....	9
II. Tecnologías de los alimentos callejeros.....	18
III. Aspectos socioculturales de comer en la calle	23
IV. Sanidad e higiene en la comida callejera	26
V. Patrimonio y gastronomía de la comida callejera.....	30
Conclusiones	34
Referencias	35
Anexos.....	38

Presentación

Los alimentos callejeros que se originaron en Asia, América Latina y África, se han convertido en parte integral de la escena gastronómica local en algunas partes de Europa y América del Norte. Aunque no se puede ignorar la tremenda expansión de las principales compañías de comida rápida, los consumidores en los países industrializados están cada vez más fascinados por los alimentos “tradicionales” o “étnicos”, al mismo tiempo que en los países en vías de desarrollo muchos parecen estar sucumbiendo al “asalto de las hamburguesas”.

Unos 2,500 millones de personas al día comen por la calle. La comida callejera abarca modalidades y tradiciones muy diversas y su carácter popular, tanto en lo que respecta a su producción como a los procesos de transformación, incluye el ahorro de tiempo y dinero y las ganas de probar todo tipo de platos (Larcher y Camerer, 2015). Los vendedores ambulantes de comida pueden ubicarse al aire libre o bajo un techo fácilmente accesible desde la calle (Winarno y Allain, 1991).

La importancia de este mercado informal, dado que se transforma en una alternativa real de alimentación de bajo costo y rápido consumo, satisface las necesidades de los habitantes de las grandes urbes de una alimentación barata y, sobre todo, entregada y consumida con rapidez (Durán-Agüero *et al.*, 2018). A pesar de ello, la venta de comida en la vía pública representa numerosos problemas, entre los cuales el Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública planteó los siguientes como los más comunes: se caracterizan por un bajo uso de tecnología, manejo de recursos en efectivo, sin acceso al sistema financiero, bajo nivel de organización productiva, uso intensivo de la fuerza de trabajo, bajo capital y bajas remuneraciones (CESOP, 2005).

A raíz del alcance que tiene la comida callejera, esta sirve como una fuente alimentaria cotidiana, geográficamente accesible y de bajo costo. La comida callejera se caracteriza por su dinamismo y capacidad para atender la demanda de sus consumidores. Por ello, se considera que este tipo de comida tiene un gran potencial para contribuir a la seguridad alimentaria de las personas. Sin duda, la comida callejera opera de modo mayormente informal, fuera del ámbito de la regulación estatal; sin embargo, estos negocios han demostrado tener capacidad de generar economías de supervivencia y capacidad de respuesta inmediata y dinámica a la demanda del consumidor (Gajraj, 2017).

El objetivo planteado en el presente trabajo fue describir la oferta y el consumo de alimentos en el área geográfica de la ciudad de Villahermosa, Tabasco, con el fin de analizar la venta callejera de alimentos como una alternativa alimentaria.

La metodología utilizada se basó en la sugerida por Borroni Ricardi (2012) y consistió en la recuperación de datos de fuentes secundarias tales como investigaciones académicas y de organismos internacionales, para generar un primer contexto que dio paso al fortalecimiento tanto de la estructura de la investigación como de la relevancia del tema propuesto. Se siguió la técnica de observación directa no participante con el apoyo de un instrumento para la recolección de datos (Anexo 1), construido de acuerdo con Osorio Ospina (2012). Además, se realizaron caminatas transversales de observación al recorrer a pie algunas de las calles de la ciudad para localizar los lugares donde se vende comida en la calle y a diferentes horas del día para realizar un inventario que pueda usarse como herramienta en futuras investigaciones referentes al tema (Reyes, 2016; Gajraj, 2016).

La localización del área de estudio se realizó en cinco puntos neurálgicos de la ciudad de Villahermosa, Tabasco, México. Entre sus características principales están que son importantes centros de aglomeración de personas y zonas consolidadas de comercio informal.

Entre los resultados se encontraron en total noventa y tres productos que se comercializan en las calles de la ciudad de Villahermosa (Anexo 2). Los vendedores utilizan como medios de transporte carritos, diablitos, bicicletas, motocicletas, vehículos tipo camioneta, que, además, son utilizados como mostradores. Algunos vendedores de comida tienen quioscos fijos que son proporcionados por el ayuntamiento de Centro. El tipo de alimentos que ofrecen depende directamente del horario de consumo y representa, a la vez, los hábitos y las costumbres alimentarias del hogar de los consumidores. Por lo tanto, la comida callejera es un reflejo de la cultura alimentaria del estado de Tabasco, y algunos de los alimentos son tan representativos que podrían ser considerados como patrimonio inmaterial alimentario.

I

Definición de comida de la calle

La venta de comida en las calles y en los mercados es tan común en México que existe una larga tradición de expendios semifijos que se remonta a la época del antiguo imperio mexica y a los vendedores del mercado de Tlatelolco descritos por el cronista Bernal Díaz del Castillo (Pilcher, 2006).

El término *alimentos de la calle* describe una amplia gama de alimentos y bebidas listos para el consumo que se venden y, a veces, se preparan en lugares públicos, especialmente en las calles. Este término fue acordado por el taller regional sobre alimentos callejeros de la FAO celebrado en 1986 en Jogjakarta, Indonesia, Asia. Esta consulta internacional de expertos sobre alimentos callejeros evaluó los aspectos positivos y negativos de estos alimentos y concluyó que, en general, se había ignorado su importancia socioeconómica.

La Comisión del *Codex Alimentarius* de la FAO/OMS, en la *Revisión de las guías para el diseño de medidas de control para alimentos vendidos en la calle* (*Codex Alimentarius Commission*, 1999), definió los alimentos callejeros como alimentos listos para el consumo, preparados y/o comercializados por vendedores fijos o ambulantes especialmente en las calles y otros lugares públicos similares.

Los alimentos que se venden en la vía pública, definidos como “alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados y/u ofrecidos por vendedores no permanentes y otros vendedores ambulantes, especialmente en las calles y en otros lugares públicos similares”, son poco costosos en comparación con los alimentos del sector estructurado y, de hecho, son a menudo más baratos que los alimentos cocinados en el hogar. Además, satisfacen la necesidad de las personas de disponer de alimentos en los lugares donde trabajan o se reúnen por algún otro motivo.

Un hecho que suscita gran preocupación es que, si bien desempeñan una importante función socioeconómica, su enorme crecimiento sin límites ni reglas somete a una fuerte tensión los recursos de las ciudades e influye negativamente sobre la vida cotidiana a causa de la congestión del tráfico y la acumulación de basura (FAO, 1997). Este tipo de alimentos puede encontrarse en las cercanías de los lugares de trabajo, escuelas, hospitales, estaciones ferroviarias, estaciones terminales de autobuses, entre otros.

En la actualidad, se reconoce cada vez más que los vendedores ambulantes de alimentos son un elemento necesario de la vida urbana cotidiana, en especial en los países en desarrollo. Es evidente que aminoran el difícil problema de proporcionar a las personas alimentos baratos y sabrosos cerca de sus lugares de trabajo.

Por supuesto, la diversidad de los alimentos ofrecidos en las calles en toda América Latina es inmensa y se origina en la amplia gama de grupos étnicos, indígenas y foráneos, y de sus características culturales. Esa misma diversidad aumenta los riesgos potenciales y crea la necesidad de clasificar los diferentes tipos de alimentos vendidos en función de su composición, procedimientos de preparación, almacenamiento y forma en que se sirven a los consumidores. Los alimentos de venta callejera son de muy diverso tipo en términos de ingredientes, procesos de transformación, métodos de comercialización y consumo (Arámbulo *et al.*, 1995). Por otro lado, suelen reflejar la cultura local tradicional y abarcan, entre otras muchas cosas, comidas, bebidas y aperitivos. De acuerdo con la OMS/FAO (2010), hay también diferencias en lo que respecta a los lugares donde se preparan esos alimentos y, en este sentido, se pueden clasificar de manera general como:

- Alimentos preparados por pequeños productores o tiendas tradicionales
- Alimentos preparados en el hogar
- Alimentos preparados en los mercados
- Alimentos preparados en la calle

Al igual que las comidas rápidas, la preparación final de las comidas de la calle ocurre cuando el cliente ordena la comida que se puede consumir donde se compra o se retira (Winarno y Allain, 1991).

Desde otro punto de vista, los vendedores suelen describir la venta de comida callejera como un rubro con muchos atractivos. Moreno y Muñoz (2011) afirman que uno de los principales atractivos es la independencia que es un valor fundamental para un grupo que, en su mayoría, reniega del trabajo apatronado. En efecto, a pesar de que su capacidad de trabajo depende de las decisiones de la autoridad (autoridades municipales en el caso de los vendedores con patente, la policía en el caso de los informales), los entrevistados aprecian la independencia laboral que significa ser sus propios jefes y ser dueños de la infraestructura del negocio. Asimismo, la libertad de horarios y de localización les permite estar más cerca de la familia y les da la posibilidad de ajustar los horarios según sus propios tiempos. La idea de libertad tiene incluso un sentido espacial, ya que el hecho mismo de trabajar en el espacio abierto de la calle es sentido por algunos vendedores como liberador, en comparación con los lugares de trabajo cerrados que se asocian con una situación de enclaustramiento.

El lado más amable y atractivo de esta costumbre urbana aflora cuando se piensa que en ella uno puede vincularse con lo que es más “auténtico”, con una experiencia ciudadana que todos deben tener al menos una vez. Otro de los elementos más resaltado es el precio. La comida callejera, por sobre cualquier otra alternativa,

es rápida y fácil de adquirir. Son porciones portátiles y livianas que, casi siempre, pueden comerse con la mano. Son formas tan discretas de alimentarse que se puede encontrar cualquier rincón de la rutina para dejarle espacio y disfrutarlas (Moreno y Muñoz Zech, 2011).

La venta de alimentos en la calle es, por ello, un fenómeno antiguo que ha acompañado el desarrollo de diferentes poblaciones en todo el mundo; sin embargo, las consecuencias que tiene esta actividad en términos sociales, económicos o incluso sobre la salud pública, aún han sido poco estudiadas (Durán-Agüero *et al.*, 2018).

El inicio de la venta de alimentos en la calle ha sido explicado por la literatura como un efecto del desempleo, la falta de ofertas laborales adecuadas en el sector formal, el difícil acceso a la educación superior, la migración de la población a las zonas más urbanizadas, el rechazo de las mujeres como unidades productivas, la edad como determinante de las capacidades de una persona y, lo más importante, la necesidad de trabajar, subsistir y generar el capital suficiente para cubrir las necesidades básicas propias y de las familias (Saldarriaga Díaz *et al.*, 2016).

Los alimentos de venta callejera se han convertido en una parte significativa de la dieta de muchas personas, pues dichos alimentos son asequibles y con valor nutricional. También son importantes como fuente de oportunidades de empleo para millones de hombres y mujeres con escasa educación o aptitudes, especialmente porque la inversión inicial requerida es baja (OMS/FAO, 2010). En el Foro Global sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición (FAO, 2007b) se habló de los alimentos de venta callejera como oportunidades viables para obtener ingresos, en especial en África, Asia y América Latina. Se señaló que la producción y el servicio de alimentos callejeros requieren poca o ninguna capacitación formal, tienen unos costos iniciales mínimos y pueden hacer uso de la agricultura urbana y periurbana para el suministro de ingredientes frescos, nutritivos y menos costosos. También se discutió la necesidad de que estos servicios cumplan con las normas de inocuidad e higiene para poder alcanzar su máximo potencial, y que las políticas gubernamentales puedan brindar apoyo mediante procesos relacionados con la planificación urbana, la expedición de permisos, normas y directrices sobre la inocuidad de los alimentos. Esta discusión ayudó a la Oficina Regional de la FAO para África a perfeccionar su estrategia con respecto a la inocuidad, la calidad y el valor nutricional de los alimentos callejeros.

La venta callejera suministra alimentos que generalmente no se encuentran en casa, como alimentos listos para consumir y también frutas y hortalizas, que suponen complementos saludables a la dieta. Para promover un cambio hacia los alimentos de venta ambulante más inocuos y nutritivos, es necesario que se involucren todos los actores en la cadena alimentaria (proveedores, consumidores

y las autoridades de control alimentario). Los vendedores callejeros de alimentos son una estampa común en muchos lugares del mundo. Están presentes en casi todas las grandes ciudades y desempeñan un papel integral en la vida cotidiana de millones de personas. De acuerdo con la FAO (2011), los alimentos de venta callejera ofrecen muchas ventajas: generalmente son baratos, son fáciles de conseguir en horas y lugares no habituales, y con frecuencia son el único negocio que provee de comida a la población activa urbana pobre. Sin embargo, a pesar de su carácter indudablemente positivo, el papel dominante que desempeñan los alimentos de venta callejera en la nutrición de muchos habitantes de las ciudades plantea numerosos desafíos, entre ellos las condiciones insalubres, la deficiente calidad de los alimentos y la contaminación. Además, el carácter informal del sector y la consiguiente falta de reconocimiento legal constituyen un riesgo para aquellos que están involucrados en la venta y preparación de estos alimentos.

En el debate número 73 de la FAO (2011) se discutió que los vendedores ambulantes de alimentos adecuadamente formados y autorizados pueden cubrir la brecha del suministro diario de alimentos y que se deben realizar acciones para ofrecer a los vendedores garantías para el acceso a algunos servicios básicos como agua, saneamiento y un espacio adecuado adyacente al recinto de la institución donde venden sus productos.

A pesar de ello, la venta de alimentos en la vía pública constituye un fenómeno que reviste gran importancia sociocultural, económica y sanitaria. Este tipo de venta ha aumentado en varios lugares del mundo debido a diversas causas socioeconómicas como el asentamiento de población en grandes zonas urbanizadas, el surgimiento de emprendimientos familiares en época de crisis y, en muchos casos, como parte constituyente de la idiosincrasia de las comunidades, como las ferias de productos artesanales en las plazas (ANMAT, 2012).

Por otro lado, el INEGI (1996) registró como vendedores ambulantes a los vendedores y preparadores de alimentos en la vía pública y a los trabajadores clasificados en este grupo unitario que preparan y venden alimentos calientes o fríos (antojitos, comidas y bebidas) en la vía pública. Los clasificó como “grupo unitario 7210” donde incluyó a los vendedores ambulantes de alimentos sin preparar y que algunas de sus tareas consisten en preparar o elaborar alimentos y bebidas para venderlos; preparar con anterioridad o en el lugar de la venta, antojitos, comidas y bebidas para venderlos; exponer u ofrecer al cliente dulces, chicles, paletas, chicharrones, refrescos, alimentos o frituras empaçadas como cacahuates, galletas, papas fritas, entre otras, y realizar otras tareas afines. Incluyó también en la clave 7210 a los trabajadores que preparan y venden alimentos en la vía pública como hot dogs, hamburguesas, elotes, raspados, etc.

Es importante mencionar que los vendedores en la calle no son un grupo homogéneo; pueden ser categorizados o agrupados de acuerdo con el tipo de bienes que venden, dónde venden y qué medio utilizan para vender, así como su estatus de empleo. También, para algunos vendedores en la calle, éste es un empleo secundario de tiempo parcial. En México, se distingue entre los vendedores ambulantes y aquellos que tienen puestos fijos o semifijos.

En un estudio realizado por la CESOP (2005), se plantearon algunas definiciones con base en lo proporcionado por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y *Women and Men in the Informal Economy: A Statistical Picture*. En primer lugar, entre la tipología planteada de los bienes que se venden en la calle encontraron: frutas y vegetales, alimentos cocinados, dulces y golosinas, helados y paletas, cigarros y cerillos, periódicos y revistas, bienes manufacturados y bienes de segunda mano. En cuanto a la ubicación del trabajo o el lugar donde venden: sistema de mercados al aire libre en áreas designadas durante días designados, concentración de vendedores en áreas particulares como centro o áreas residenciales, esquinas y banquetas, estaciones de tren, de metro, paradas de autobuses, sitios en construcción, complejos deportivos y en el hogar.

Con base en estas definiciones, en el presente capítulo se versará en forma global sobre los alimentos de venta callejera en la ciudad de Villahermosa, en el horario de venta y lugar de distribución.

El inicio de las actividades en los parques deportivos es alrededor de cinco de la mañana cuando los vendedores arman y/o abren su puesto para tenerlo listo antes de las 6 de la mañana. Ofertan alimentos líquidos como agua embotellada, agua de coco y jugos de frutas (Tabla 1). Estos vendedores terminan sus actividades generalmente antes de las 9 de la mañana o cuando acaban sus productos, los cuales consumen principalmente las personas que acuden a hacer ejercicio. También en los deportivos, después de 7:00 a.m., se ofertan los tacos de cabeza, consomé y otros productos que los consumidores compran para desayunar; estos vendedores terminan alrededor de las 11:00 a.m. Las actividades regresan a los parques por la tarde, alrededor de las 4:00 p.m. cuando aparecen otros tipos de alimentos, principalmente para niños y adultos, entre ellos pozol, tepache, helados, raspados y esquites. Estos productos son ofertados por vendedores ambulantes que llevan sus productos en triciclos o motos, adaptados de acuerdo con sus necesidades; en puestos semifijos, ofertan licuados y chamoyadas, y en puestos fijos venden paletas heladas. Otros vendedores inician su actividad después de las 6:00 p. m. y ofertan marquesitas, *hot dogs* o hamburguesas. En algunos parques este tipo de vendedores permanecen abiertos hasta las once de la noche.

Tabla 1. Tipo de alimentos comercializados en parques deportivos por horario de venta

Hora	Tipo de alimentos
6:00 - 9:00	Agua de coco, jugos de fruta, frutas cortadas, coctel de frutas, licuados, bebidas energizantes, té, suplementos, sándwiches, galletas saludables.
7:00 - 11:00	Tacos de cabeza y consomé, aguas de fruta, horchata, pozol, tacos de guisado, panuchos, empanadas, hamburguesas, burritos, quesadillas.
16:00 - 23:00	Paletas heladas de agua y de yogurt, raspados de hielo, tepache, pozol, esquites y elotes, marquesitas, <i>hot dogs</i> , licuados de avena con cacao, chamoyadas, nieves, pozol, marquesitas, crepas, frituras de elaboración casera de plátano y harina de trigo.

Los puestos que venden alimentos, que se encuentran en la acera de los hospitales de la ciudad, son todos semifijos. Los arman antes de las 7:00 a.m. y los retiran a las 12:00 p.m. Entre los productos que ofrecen se encontraron bebidas (calientes y frías), pan dulce, coctel de frutas, muéganos, volovanes, tacos de cabeza, tacos de guisados y de carne asada, pastelitos de carne, antojitos, chiles rellenos, tamales, frituras de plátano y de harina de trigo, plátanos rellenos y arroz con leche (Tabla 2 y Anexo 3). Es importante destacar que, por las tardes, en algunos centros hospitalarios no tienen consulta y por ello disminuyen los consumidores. Es común observar los quioscos o carritos vacíos y asegurados con cadena y candado. Solo en algunos casos regresan por la tarde para atender a las personas que tienen familiares hospitalizados y ofrecen tamales, aguas y tacos; pero, generalmente recogen alrededor de las seis de tarde. Estos tipos de alimentos son los que se acostumbran tomar como primeros alimentos calientes del día acompañados con pan y tamales.

Las bebidas que venden para acompañar los tacos generalmente son frías, como horchata o aguas de frutas. Los tacos que se ofrecen con mayor frecuencia son los de guisado, aunque la cultura tabasqueña incluye una gran variedad, un solo puesto no ofrece todos los guisados, generalmente cada puesto sirve de cuatro a ocho guisados. En cuanto a los antojitos en algunas ocasiones se preparan en el mismo quiosco o carrito adaptado con la instalación de gas para freír o cocer las empanadas, quesadillas o panuchos; en otros casos son alimentos que se fríen en casa y son transportados en neveras al lugar de venta donde se les añade salsa o ensalada al momento de consumirlos.

Tabla 2. Tipo de alimentos comercializados en las aceras de hospitales

Ubicación	Hora	Tipos de alimentos	
Hospitales	7:00 am - 12:00 pm	Bebidas	Atole de avena, avena con cacao, café, chocolate, champurrado, arroz con leche, aguas de fruta de temporada, horchata, jamaica, pozol, jugos de frutas.
		Tacos	Cabeza de res (maciza, surtida, seso, cachete, ojo, lengua) y consomé.
			Guisado: salpicón, pierna, despeinada, costillita, bistec, escabeche de pollo, moronga, milanesa de pollo, o cerdo, chicharrón en salsa, verde, menudo, estofado de res, ejotes con huevo, nopales, deshebrada con huevo, cochinita pibil, rajas, con crema, camarón salado, con huevo, huevo duro, chile, relleno.
			Carne asada: res, cerdo, ubre, longaniza, pollo, salchicha alemana, chorizo, argentino, chorizo, chistorra, tripa.
		Carnitas: maciza, cueritos, menudencias surtidas.	
Antojitos	Panuchos, salbutes, empanadas, burritos quesadillas.		
Tamales	Masa colada, elote, manea, chanchamito, chipilín, frijol, con chicharrón, costillita.		

Otro espacio de venta de comida de la calle son los parques urbanos, en cuyo interior se encuentran quioscos contruidos de madera y con techo de teja (conocidos como islas). Todos son del mismo diseño e inician su venta después de las 9 de la mañana. Los alimentos que ofrecen son: frituras caseras de plátano y harina de trigo, aguas frescas (jamaica, horchata, pozol, naranja, pitaya y coco), frutas cortadas de temporada, chamoyadas y cocos de agua; casi todos venden los mismos productos.

Es importante mencionar que en el parque La Paz, en el centro de la ciudad de Villahermosa, hay un quiosco fijo de concreto que oferta alrededor de doce tipos de antojitos y nueve tipos de licuados. En el parque de la colonia Tamulté de las Barrancas, existe un puesto móvil que oferta glorias, frapés y vasos preparados para micheladas. En la misma zona, por las tardes, se incrementa la cantidad de productos que se ofrecen, entre ellos tamales, pasteles, pay, papas fritas, salchipapas, banderillas, alitas, pizzas y churros.

Los alimentos que se venden en los cruces de las avenidas y calles con mayor afluencia de vehículos y peatones generalmente son frutas tropicales de tempo-

rada, que son ofertadas principalmente por hombres durante todos los meses del año. Se venden en bolsas de plástico que contienen desde una fruta hasta ocho, dependiendo del producto. Inician sus labores desde las ocho de la mañana hasta terminar su producto porque, debido a la naturaleza perecedera de cada fruta, la vida de anaquel no es mayor a uno o dos días. Se encontraron veintinueve tipos de frutas: zapote, caimito, guaya, mango, manzana de coco, ciruela, guayaba, mamey, guapaque, cuijinicuil, nanche, naranja, mandarina, toronja, pitaya, guanábana, rambután, jujo, banano, chinín, anona (Tabla 3). También se ofertan en estos lugares productos regionales tales como totoposte de maíz nuevo, tortillita dulce, tostones de plátanos, torta de elote, tamales de elote, castañas cocidas, churros, frituras de plátano, algodones de azúcar, pirulí y manzanas cubiertas de chile.

Tabla 3. Frutas que se venden en los cruceros de las calles de la ciudad de Villahermosa por estacionalidad

Frutas	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Anonas			•	•								
Banano	•	•	•	•	•							•
Banano dátil				•	•	•	•	•				
Caimito		•	•	•	•							
Castañas cocidas			•	•	•				•	•		
Chicozapote		•	•	•	•	•					•	
Chile amashito							•	•			•	
Chinín						•	•					
Ciruelas				•	•							
Coco partido con manzana							•	•				
Cuijinicuil					•	•						
Guanábana							•	•				

Frutas	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Guapaque					•	•						
Guaya					•	•						
Guayaba			•	•			•	•			•	•
Jujo			•	•								
Mamey					•	•	•					
Mandarina	•	•									•	•
Mango manila						•	•	•				
Nance							•	•				
Naranja cajera	•	•										
Naranjas peladas	•	•	•	•	•					•	•	•
Pepino blanco	•	•	•	•	•	•						
Pitaya						•	•	•				
Rambután			•	•	•	•						
Toronja	•	•										
Zapote rojo		•	•	•	•		•	•			•	

En las aceras de las avenidas comerciales, donde se encuentran las paradas de transporte público en el centro de la ciudad, se encontraron puestos fijos que ofertan pizzas, frituras, banderillas, salchipapas y platanitos. Es importante mencionar que estos productos se preparan en otro lugar y solo se expenden en estos puestos. En cambio, los hot dogs, tortas y tacos de carne al pastor se preparan en los mismos puestos. Los merengues, pastelitos, pelonas y muéganos son productos que siempre se comercializan juntos por vendedores ambulantes que los colocan sobre un recipiente de madera rectangular cubierto con papel de estraza y soportado sobre tijeras de madera.

II

Tecnologías de los alimentos callejeros

En el informe de la Reunión Técnica de la FAO realizada en la ciudad de Calcuta, India, en 1995, se examinó el modo en que las diferencias culturales, étnicas y religiosas habían influido en la variedad y el carácter de los alimentos vendidos en la vía pública en todo el mundo (FAO, 1997). Estas diferencias influyen en la variedad y naturaleza de tales alimentos, pues, comúnmente, estos se preparan y consumen según el conocimiento y la tradición locales. El conocimiento para preparar estos alimentos es de fácil acceso ya que, en general, se transmite de generación en generación y se asimila fácilmente (Fellows y Hilmi, 2012).

La producción de estos alimentos se realiza con la apreciación de las materias primas de origen local, siguiendo los procesos de transformación de acuerdo a la forma tradicional que consiste en lavar, preparar y cocinar. De hecho, el tamaño del puesto y el número de utensilios que contiene forman parte de su naturaleza, al igual que su zona de suministro (Larcher y Camerer, 2015).

Los puestos de venta callejera de alimentos presentan una amplia diversidad de formas, dimensiones, materiales de construcción y facilidades sanitarias disponibles. Los hay desde aquellos que van de una simple cesta, mesa o cajón de madera, hasta los puestos contruidos en metal y equipados con electricidad, abastecimiento de agua y refrigeración (Palomino Huaman, 1996). Por otro lado, el CESOP (2005) describió el tipo de instrumentos que utilizan para vender: canastas o botes puestos en el piso o que se cargan en la cabeza o en el cuerpo, mantas u otro material esparcido en el suelo, bancos o mesas, bicicleta, carrito con ruedas que se empuja, puesto con ruedas, pórtico o anuncio en la ventana, carpas fijas, puestos o quioscos.

La incorporación de tecnologías mejoradas en la preparación y comercialización de alimentos callejeros constituye una de las principales líneas de acción que han desarrollado los proyectos dirigidos a mejorar su control sanitario. Desde el punto de vista de la preparación de los alimentos, la infraestructura montada por el vendedor callejero responde, por lo general, a tres situaciones: comida preparada previamente en casa, comida preparada en el puesto y comida semipreparada que termina de elaborarse en el puesto (Palomino Huaman, 1996).

Por otro lado, el vendedor callejero debe evaluar cuidadosamente las diferentes ubicaciones para encontrar la más adecuada en los siguientes términos: facilidad de acceso; tipo de punto de venta (permanente, semimóvil, totalmente móvil) que está permitido en el área en particular; disponibilidad de agua; condiciones sanitarias; visibilidad al paso de personas o peatones; productos que están en demanda;

precios de los productos en comparación con los de otros proveedores en el área; cualquier impuesto o pago informal que pueda existir, así como licencias y permisos requeridos (FAO, 2007a).

La preparación de alimentos y su conservación durante cierto periodo de tiempo presentan varias características fundamentales desde un punto de vista puramente tecnológico. Además de las tecnologías tradicionales utilizadas en la preparación de alimentos, existen otras que influyen en la inocuidad de los mismos y en su valor comercial. Entre ellas destacan las relacionadas con el almacenamiento de agua potable, los utensilios para cocinar, conservar y vender los alimentos, los medios para calentarlos o enfriarlos, la fuente de energía utilizada para este fin, el diseño de los puestos y carretillas, el modo de envolver y envasar los alimentos, los medios para servirlos, los instrumentos de limpieza, los servicios de evacuación de desechos y los servicios higiénicos. Incluso, pequeños perfeccionamientos de cualquiera de las tecnologías enumeradas contribuirían notablemente a cubrir mejor las necesidades de millones de personas que dependen de los alimentos vendidos en la vía pública, ya sean vendedores o consumidores (FAO, 1997).

La venta de alimentos en la vía pública implica un notable volumen de trabajo manual, un nivel bajo de tecnología, una inversión mínima de capital y conocimientos limitados sobre higiene y saneamiento. Los vendedores ambulantes se limitan a aplicar su experiencia en la preparación doméstica de alimentos a la preparación de alimentos en la vía pública. Las diferencias estriban en que las cantidades son mayores, el almacenamiento de los alimentos es más prolongado y existen muchos más consumidores. Es necesario que las instituciones de orientación técnica “industrialicen” las modalidades y sistemas locales de elaboración de alimentos de modo que puedan ser aplicados por los vendedores ambulantes (FAO, 2007a).

Las operaciones de venta de alimentos en la vía pública requieren a menudo de la participación de familias enteras para adquirir las materias primas, preparar y cocinar los alimentos, y venderlos (FAO, 1997). Como la preparación y el consumo de alimentos se imbrica con la tecnología, el sistema social y la ideología de todos los grupos humanos, las costumbres en materia de comida se resisten al cambio y permanecen estables durante largos periodos (Hochbaum, 1981). En este sentido, la función de la mujer en la venta ambulante de alimentos y las posibilidades de empleo que les ofrece este sector revisten la máxima importancia (FAO, 1997).

El valor nutricional de los alimentos vendidos en la vía pública depende de los ingredientes utilizados y del modo en que se preparan, almacenan y venden. La reunión de la FAO instó a que se elaboren y apliquen tecnologías apropiadas con el fin de conservar el valor nutricional de los alimentos que se venden en las calles. Con base en la información disponible hasta ese momento, la reunión opinó que, comiendo una combinación de tales alimentos, los consumidores tienen la

oportunidad de cubrir sus necesidades nutricionales diarias a un precio asequible (FAO, 1997).

Entre estas tecnologías persisten algunas de origen prehispánico (Long, 2008) como es el caso de la fermentación, sobre todo en la fabricación de bebidas. Durante el proceso, las levaduras transforman el azúcar en alcohol; gracias a esto se pudieron preparar bebidas fermentadas hechas a partir del maíz, como el pozol agrio o el tesgüino, del cacao, como el chocolate con agua, y el pulque a partir de la fermentación del aguamiel del maguey. Estas bebidas, que se consumen aun hoy en día en zonas del país de pocos recursos, tienen la ventaja adicional de que la fermentación impide la proliferación de organismos patógenos. Otra bebida fermentada de maíz que se consume en casi todo el país es el tepache, *tepiatl* en náhuatl, aunque en la actualidad se prepara por la fermentación de la pulpa de piña. En el caso del pozol, *pozolli* en náhuatl, se prepara de maíz nixtamalizado que se deja fermentar y luego se deslíe en agua (Taboada Ramírez, 2011).

La tecnología de la cocción en hornos subterráneos, como los *pibs* que todavía se usan hoy en día en la península de Yucatán, o en los hornos para hacer la barbacoa en el centro de la república, se usa también para la cocción de los tamales. Estos alimentos cocidos se conservan en buen estado por más tiempo sin deteriorarse en corto tiempo, así como tamales agrios con el maíz nixtamalizado (Long, 2008). Lo anterior es resultado de que en Mesoamérica se desarrolló una innovadora cocina popular, a base de maíz y de chiles, para elaborar tamales, tortillas y atoles (Pilcher, 2001).

La información recuperada y analizada en el presente trabajo demostró que son quince las tecnologías de alimentos que están presentes en la comida de la calle que se vende en la ciudad de Villahermosa, y que la tecnología de freído agrupa la mayor cantidad de productos. De esta última tecnología, el 26% corresponde a aquella en la que los alimentos se cocinan por freído por inmersión; con la panificación se produce el 13% de la oferta y el 12% incluye los productos que se preparan con hielo molido (Tabla 4).

Las tecnologías que se aplican en la preparación de alimentos que se consumen en la calle, dependen de una correlación directa con el tipo comida. Los alimentos que requieren tiempo de cocción de más de una hora y es necesario un espacio mayor, son preparados previamente en casa. Entre estos productos se encuentran los tamales, los guisos para los tacos, la barbacoa y el consomé de res, aguas de fruta frías y envasadas, pastelitos fritos rellenos de carne o queso, así como muéganos, volovanes, torta de elote, atoles, chocolate, café, arroz con leche, entre otros.

La comida que se termina de preparar en el punto de venta incluye algunos guisos, aderezos, jarabes de fruta, frutos pelados y cortados. Entre ellos se en-

contraron los cocteles de frutas, tortas, sándwiches, tacos, quesadillas, licuados, marquesitas, raspados y chamoyadas. En cuanto a los productos que son preparados directamente en el puesto, generalmente se preparan en un espacio mayor, lo que les permite aplicar las tecnologías para asar, freír, pelar o almacenar a baja temperatura. Entre los alimentos ofrecidos se encontraron empanadas, panuchos, churros y carnitas.

Tabla 4. Tecnologías de alimentos aplicadas a la comida de la calle

Tecnología	Concepto	Ejemplos	%
Freído por inmersión	Es el proceso de cocción de alimentos por inmersión en un aceite o grasa comestible que está a una temperatura entre 150 y 200 °C, (Tirado <i>et al.</i> , 2012).	Muéganos, churros, empanadas	26
Frutos y vegetales frescos cortados	Son frutos y vegetales alterados físicamente para obtener productos listos para el consumo, pero permaneciendo en su estado natural (De Oliveira-Silva <i>et al.</i> , 2005).	Coctel de frutas, coco	5
Extracción de jugo	Obtención mediante un extractor.	Naranja verde	1
Panificación	Es la cocción de una masa fermentada obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable.	Pizza, volován	13
Fermentación	Es el proceso mediante el cual las levaduras se nutren de los azúcares que hidrolizan del almidón.	Tepache, yogurt	2
Cocción a vapor	Se basa en cocer los alimentos únicamente con vapor de agua.	Tamales, barbacoa	6
Asado	La preparación de alimentos se realiza ponerlos en contacto directo con el fuego las brasas.	Plátanos, chorizo	4

Tecnología	Concepto	Ejemplos	%
Hervido	Se sumerge el alimento dentro de un recipiente con agua en ebullición, a una temperatura aproximada de 100°C.	Esquites, castañas	5
Helados, paletas	Es la congelación, previo mezclado con agitación para la incorporación de aire y uniformidad en la textura, de una mezcla compuesta de productos lácteos, grasa y/o edulcorantes.	Paleta, nieves	2
Hielo molido	Consiste en moler hielo molido que se coloca en un vaso y se baña con jarabe de diferentes sabores.	Raspados, chamoyadas	12
Cocción a la plancha	Es la cocción sobre una placa caliente de fundición, a temperaturas elevadas.	Quesadillas, gringas	11
Confitado	Las frutas se obtienen por la saturación de azúcar en el agua y del tiempo de cocción adecuado.	Dulce de coco	2
Preenvasado	Cuando un alimento ha sido colocado en un envase adecuado antes de ponerlo en venta para cubrirlo de forma total o parcial, de manera que el contenido no pueda modificarse sin abrir o alterar el envase.	Agua de coco, agua de jamaica	5
Cocción líquida	Se realiza sumergiendo el producto o agregándole líquidos acuosos, aunque también puede conservar la humedad por medio del contacto con vapor de agua.	Atole, arroz con leche	4
Infusión	Proceso de adicionar agua caliente a un sólido molido.	Té, café	2

En cuanto a los medios de transporte que apoyan las tecnologías de preparación, se observó que se han innovado carritos de acuerdo a las necesidades del producto a vender; por ejemplo, si es necesario que los alimentos permanezcan calientes, se adaptan a ellos utensilios para mantener el calor de forma adecuada.

Otro medio utilizado son los triciclos o motocicletas con diseños específicos o creaciones especiales para mantener la baja temperatura mediante neveras o botes térmicos y con sombrillas para protegerse del sol. Son transportes totalmente móviles que se desplazan por todas las calles de la ciudad.

III

Aspectos socioculturales de comer en la calle

La venta callejera de alimentos se ha convertido en un componente importante del sistema de distribución de alimentos en muchas ciudades tanto en los países en desarrollo como en los países industrializados, sobre todo para el almuerzo (OMS/FAO, 2010). Los alimentos que se venden en la calle tienen una variedad que depende de los hábitos alimentarios locales, el entorno socioeconómico y las tendencias en el estilo de vida de su contexto. También son importantes para la población que por motivos socioculturales, económicos y nutricionales tiene la necesidad de comer fuera de casa (FAO, 1997).

Hay una tendencia creciente a comer en la calle que se está extendiendo rápidamente por toda Europa. Los vendedores callejeros ocupan las plazas y las aceras y ofrecen una variedad cada vez mayor de comida para el consumo rápido. Además de la diversidad y la calidad, la comida callejera, debidamente diseñada, tiene el potencial de conservar e intermediar en el conocimiento y los valores de la cultura alimentaria, además de actuar como dinamizadora de la vida urbana. La comida callejera permite echar un vistazo a los procesos que rodean a su elaboración, viendo cómo se prepara, descubriendo sus ingredientes o entrando en contacto directo con sus cocineros, sus cocinas y sus anécdotas.

La comida callejera suele asociarse enseguida con “comer con las manos”. Lo anterior es debido a que las comidas preparadas en la calle tienen un diseño pensado para el consumo rápido y, sobre todo, para las maneras informales de comer y los hábitos a la hora de comer en público. La interacción es un valor añadido de la comida callejera, compartir es otro factor que hace que esta comida sea socialmente innovadora (Larcher y Camerer, 2015).

La disponibilidad y accesibilidad, en lugar del ingreso individual o la etapa del desarrollo nacional, parecen determinar los patrones de consumo de alimentos en la calle. La compra de alimentos de venta callejera no se limita a los hogares pobres ni hay mayores niveles de consumo en los países de bajos ingresos. Para el trabajador de bajos ingresos, los alimentos de la calle y los bocadillos son esenciales. En muchos países, tanto los trabajadores como los estudiantes obtienen su primera comida del día de los vendedores ambulantes de alimentos. Si bien aún no se han completado en profundidad los estudios nutricionales relacionados con los alimentos de venta callejera, se cree que muchas familias de bajos ingresos estarían en peor situación si no hubiera vendedores ambulantes de alimentos que sirvan alimentos rápidos y económicos. Por otro lado, los consumidores que se

sienten atraídos por la conveniencia y los bajos precios pueden pasar por alto aspectos de la higiene o el saneamiento (Winarno y Allain, 1991).

Por otro lado, los alimentos que se venden en la vía pública pueden tener repercusiones nutricionales importantes para sus consumidores; en particular, aquellos sectores de la población con ingresos medios y bajos que dependen en gran medida de dichos alimentos. Ello se debe a cierto número de factores que influyen en la elección de los consumidores, entre los que se incluyen el costo, la comodidad y el tipo de los alimentos disponibles, el gusto personal y las características organolépticas de los alimentos como el olor, la textura, el color y el aspecto (FAO, 1997).

Debido al auge de los centros urbanos y el aumento de la población urbana, la demanda de alimentos listos para comer y asequibles está aumentando. En varias ciudades grandes, la comida lista para comer es una necesidad para muchas personas, quienes tienen poco tiempo para la preparación de alimentos en el trabajo o no tienen tiempo para viajar de regreso a casa para sus comidas. Por el lado del consumidor, los alimentos de venta callejera son de fácil acceso, baratos y especialmente adecuados para los pobres rurales, periurbanos y urbanos. Los consumidores a menudo ven la comida de la calle y los bocadillos como comida casera. La comida suele estar disponible en las proximidades de los lugares de trabajo y/o se entrega directamente al lugar de trabajo (Fellows y Hilmi, 2012; Bejarano Roncancio y Suárez Latorre, 2015).

Lo anterior muestra que la diversidad de los alimentos de venta callejera es muy amplia, no solo de un país a otro, también de un proveedor a otro. Por ejemplo, en la ciudad de Ozamiz, Filipinas, es común ver en lugares públicos, particularmente en calles concurridas de la urbanización, una venta ambulante de comida de tipo popular cada vez mayor, lo cual es una parte distintiva de un gran sector informal que proporciona a los vendedores los medios para mantener su sustento (Canini *et al.*, 2013).

El mayor consumo de alimentos de venta callejera se da en los sujetos de menor edad. La percepción de higiene de estos alimentos disminuye a medida que aumenta la edad de los encuestados. La elección de consumo en los sujetos de mayor edad está dada por encontrarlos ricos, sabrosos y por la disponibilidad en los lugares que frecuentan. En cambio, entre los más jóvenes la preferencia de consumo está orientada por la falta de tiempo y porque los encuentran a bajo costo. Es necesario seguir investigando sobre el consumo y factores de elección de alimentos, ya que la comida callejera está cada vez más presente en todos los países del mundo (Durán-Aguero *et al.*, 2018). Además, satisfacen la necesidad de las personas de disponer de alimentos en los lugares de trabajo o de esparcimiento social; lo anterior ha generado cambios en la alimentación debidos a la gran variedad de alimentos que se venden en el espacio público, los acelerados cambios en

los estilos de vida que se han producido con la industrialización, la urbanización, el desarrollo económico y la globalización del mercado (Bejarano Roncancio y Suárez Latorre, 2015).

Entre los lugares de consumo de alimentos más comunes en las calles de la ciudad de Villahermosa, se observó que cerca de las vías de acceso a hospitales y sobre la banqueta, están distribuidos varios puestos semifijos de estructuras desarmables tubulares o de madera, donde trabajan los vendedores utilizando como mesas cajas con tablas, con paraguas o lonas para protegerse del sol o de la lluvia. Estos puestos se caracterizan por instalarse en la vía pública todos los días, retirándose con sus cosas al final de la jornada. Otros vendedores tienen puestos fijos, generalmente metálicos y anclados en las banquetas, donde consumen personas que concurren a la consulta o familiares que van a visitar a sus enfermos, pues en los hospitales de la capital, que son de alta especialidad, generalmente los familiares de los pacientes provienen de otros municipios del estado y de los estados aledaños a Tabasco.

Otro punto de venta son los parques deportivos, en donde hay quioscos fijos y puestos semifijos como parte del paisaje del sitio, así como vendedores ambulantes con vehículos rodantes. La mayor concentración es en la mañana y los consumidores generalmente son deportistas, trabajadores de oficinas y alumnos de escuelas cercanas. Por la tarde y noche, acuden familias que van a pasear por el parque y la oferta de los alimentos cambia: predominan los esquites, marquesitas, hot dogs, bebidas heladas y hamburguesas.

Otro lugar son las oficinas y las plazas comerciales, en donde los vendedores conocen la hora de entrada al trabajo de los empleados. Allí ofertan alimentos propios para el desayuno, como empanadas, panuchos, tamales, tortas, sándwiches, tacos de guisados, pan, café, aguas frescas. Para los empleados de las oficinas que a media mañana disponen de un tiempo para comer, se ofertan tacos de carne asada, pastelitos, tortas, sándwiches, pozol, frituras de harina de trigo y plátano, quesadillas, chiles rellenos, entre otros alimentos.

En las terminales de los taxis foráneos ubicados en diferentes partes de la ciudad, cercanos a centros comerciales y escuelas, los vendedores ambulantes, después de las cinco de la tarde, transportan en camionetas los alimentos que sus consumidores acostumbran comprar: tortillas, salsas, verduras picadas (rábano, cebolla, cilantro), refrescos y la comida (tacos decabeza, carne asada y consomé). También adaptan un lavabo con diseño rústico para lavarse las manos, mesas, sillas y agua.

En importante mencionar que durante todos los días de la semana existe oferta de la comida de la calle, con excepción de los lugares cercanos a las oficinas y escuelas que no tienen actividades durante los fines de semana.

IV

Sanidad e higiene en la comida callejera

La inocuidad de los alimentos que se venden en la vía pública constituye un aspecto importante que merece especial atención, debido a que estos alimentos suscitan preocupación por su potencial para ocasionar graves brotes de intoxicación alimentaria como consecuencia de una contaminación microbiológica, un uso inadecuado de los aditivos (en particular de colorantes no autorizados), así como la presencia de otras sustancias adulterantes y de contaminantes ambientales (FAO, 1997).

Encuestas realizadas en África, Asia y América Latina indicaron que estas preocupaciones estaban justificadas y se han discutido maneras de afrontarlas para proteger a los consumidores. Por ejemplo, prácticas inapropiadas de manipulación de los alimentos podrían dar origen a una seria contaminación. También se han planteado problemas en el abastecimiento de agua potable, la calidad de las materias primas utilizadas (por ejemplo, hortalizas o carne en mal estado) y los emplazamientos no adecuados para ejecutar operaciones relacionadas con los alimentos (como las proximidades de alcantarillas y vertederos de basura), el estado de salud de los vendedores que pueden acarrear problemas para la inocuidad e higiene de los alimentos. La inexistencia de instalaciones apropiadas para la evacuación de basuras representa un ulterior peligro. Además, la calidad dietética de los alimentos frescos o cocinados que se venden en las calles suele ser baja. Las actividades de los operadores del Sector Alimentario Informal (SAI) contribuyen con frecuencia a la congestión del tráfico, a la aparición de problemas por falta de inocuidad y por contaminación del medio ambiente (FAO, 1997; FAO, 2007b).

Los alimentos de alto riesgo son productos en los cuales las materias primas usadas en su preparación pueden haberse contaminado en el sitio de producción, haber sido manipulados y conservados sin observar los procedimientos sanitarios adecuados, por la contaminación en las superficies donde son cortados y por el contacto con las manos sucias, utensilios contaminados o el agua usada para lavarlos, prepararlos y almacenarlos durante el proceso de transporte y venta. Aunado a lo anterior, si estos alimentos se conservan a la temperatura ambiente durante períodos prolongados y luego se recalientan sin llegar a la temperatura requerida para eliminar los microorganismos, se convierten en una posible fuente de intoxicación alimentaria.

Los alimentos más comunes del tipo descrito en el párrafo previo son frutas que se venden peladas y cortadas en trozos, ceviches de pescado y mariscos preparados, refrescos preparados con agua, productos elaborados con hielo, como helados,

granizados y raspados, así como los jarabes que pueden contener colorantes no autorizados. También los productos fritos, embutidos y otros productos cárnicos sin almacenamiento o manejo adecuado. Un estudio realizado por la OPS/OMS en Bogotá, Colombia, indicó que, cuando se clasifican los alimentos según su composición, los que son de origen animal y tienen un contenido elevado de proteína y de humedad, un pH relativamente alto y una cantidad comparativamente grande de ingredientes (y, por consiguiente, una mayor manipulación) son los que entrañan los riesgos más altos (Arámbulo *et al.*, 1995).

Entre los alimentos de menor riesgo están los sándwiches o emparedados, guisos calientes y los alimentos a base de maíz, trigo y otros granos molidos, que se asan a la parrilla sobre fuegos preparados con carbón, madera o gas. Sin embargo, aún en estos casos existen riesgos para la salud que se pueden identificar con facilidad. Otros son los guisos con carne, comúnmente preparados con carne de res, cerdo, pollo o pescado que, por lo general, se calientan y conservan a una temperatura elevada. Esto reduce el riesgo de contaminación siempre que no se dejen enfriar o se recalienten después de forma inadecuada. Asimismo, el calor aplicado a los productos asados de granos los hace relativamente inocuos para el consumo. No obstante, se pueden contaminar más tarde, durante la manipulación o el almacenamiento inadecuado, o mediante el agregado de otros elementos, como verduras crudas. También hay que tener en cuenta que, por su composición, estos productos pueden derivarse de materias primas contaminadas con micotoxinas resistentes al calor (Arámbulo *et al.*, 1995).

Debe resaltarse que es posible preparar alimentos inocuos en la calle siempre que se observen las medidas adecuadas de manipulación de los alimentos. Por ejemplo, los alimentos cocidos a 70°C y consumidos muy calientes conllevan un riesgo mínimo o nulo de contaminación por microorganismos patógenos, con independencia de las condiciones higiénicas del medio (OMS/FAO, 2010).

En lo que respecta a la regulación y la legislación, la FAO (2011) recomendó que los vendedores callejeros de alimentos deben registrarse ante las autoridades del gobierno local con disposiciones para la renovación regular de este registro. A la vez, las autoridades deben proporcionar licencias y tarjetas de identidad a los vendedores para que puedan mostrarlas públicamente, lo que les permitirá desarrollar su actividad cumpliendo con estas imposiciones sin ningún tipo de acoso indebido de ningún organismo. También propusieron la aplicación de las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). El sistema APPCC identifica, evalúa y controla los peligros importantes para la inocuidad de los alimentos. Se trata de un enfoque estructurado y sistemático para controlar la inocuidad de los alimentos en la totalidad del sistema del producto, desde el campo hasta la mesa. El sistema APPCC se basa en la existencia de sistemas de gestión de la

calidad sólidamente implantados, como las buenas prácticas de fabricación (BPF), las buenas prácticas de higiene (BPH), las buenas prácticas agrícolas (BPA) y las buenas prácticas de almacenamiento (BPAL) (FAO, 2003).

Por otro lado, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2007), el mensaje básico de los cinco puntos clave para la inocuidad de los alimentos se ha difundido en un póster que se ha traducido a 40 idiomas. Estos puntos son:

1. Mantenga la limpieza.
2. Separe alimentos crudos y cocinados.
3. Cocine completamente.
4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
5. Use agua y materias primas seguras.

La OMS y la FAO han establecido numerosos programas para mejorar la inocuidad de los alimentos de venta callejera. Además, la Comisión del *Codex Alimentarius* ha formulado numerosos requisitos de inocuidad para orientar a los gobiernos acerca de las medidas de ese tipo específicamente aplicables a los vendedores ambulantes de alimentos (*Codex Alimentarius Commission*, 1999). Desafortunadamente, la mayor parte de esas recomendaciones han sido difíciles de aplicar, especialmente en lo que respecta a la disponibilidad de infraestructura (OMS/FAO, 2010).

La calidad e inocuidad de los alimentos de venta callejera están determinadas por numerosos factores como la organización del negocio, los aspectos normativos, los aspectos técnicos relacionados con la preparación, conservación y exposición de los alimentos que se venden en las calles, la perspectiva del consumidor y los programas educativos. Los vendedores deben recibir formación básica sobre cómo preparar y almacenar de forma segura los alimentos y los negocios deben estar certificados en consecuencia (Durán-Agüero *et al.*, 2018).

Arámbulo *et al.* (1995) mencionan que la XXI Conferencia Regional de la FAO celebrada en 1990 en Santiago, Chile, recomendó a los gobiernos fortalecer el control de la calidad adoptando tecnologías apropiadas de bajo costo y fáciles de aplicar. En la industria alimentaria, los alimentos se clasifican como de “alta acidez” (pH menor de 4.5) y de “baja acidez” (pH mayor de 4.5); como la mayoría de las bacterias se desarrollan mejor cuando el pH es bastante cercano al valor neutro (7.0) más que marcadamente ácido. Los alimentos con un pH relativamente alto (cercano a 7.0) tienden a representar un mayor riesgo para la salud cuando son inadecuadas las condiciones de almacenamiento. Desde entonces, la Comisión del

Codex Alimentarius ha promovido la preparación de códigos de prácticas para la preparación y la venta de alimentos inocuos en las calles.

En muchos casos, la buena preparación y cocción de los alimentos permite controlar y reducir el número de microorganismos, dado que la mayor parte son destruidos por las temperaturas que sobrepasan los 70°C. Los alimentos que se contaminan más frecuentemente son los productos lácteos (yogur, leche cuajada), los platos cocinados, las salsas, las verduras crudas, los sándwiches, la mayonesa, los productos animales (carne, pescados, crustáceos), los buñuelos y tortas. El agua, el helado de consumo y las bebidas tradicionales son alimentos igualmente propensos a la contaminación microbiana y parasitaria (FAO, 2009).

Entre los alimentos de bajo riesgo que se encontraron en la ciudad de Villahermosa, están a los esquites y elotes, los tacos de cabeza, los hot dogs, los cuales permanecen a temperaturas alrededor de 60°C, ya que se comercializan en carritos diseñados exclusivos para ello. Otros alimentos que son comercializados a baja temperatura, como el pozol, se mantienen en un recipiente de plástico adaptado con aislamiento térmico; de igual manera se ofrece el tepache, cuya baja acidez ayuda a su conservación. En cuanto a las bebidas como agua de coco, aguas frescas, jugos envasados, son conservados en neveras con hielo. Por su parte, la adición de limón y sal a las frutas cortadas permite que el pH de los alimentos se mantenga alrededor de 4.5, por lo que son considerados ácidos. Por otro lado, los alimentos fritos que se elaboran en los puestos fijos y que son preparados al momento de la venta (empanadas, panuchos, salbutes, flautas) alcanzan una temperatura superior a 140°C al momento de freírlos. Para los tacos de carne asada que se prepararan en el mismo quiosco, triciclo o motocicleta ambulante, la temperatura es superior a 80°C (Anexo 5).

Patrimonio y gastronomía de la comida callejera

La patrimonialización se conforma como un modo de añadir valor a una serie de prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades. Estos procesos de selección patrimonial se relacionan con una valoración sobre un conjunto de referentes culturales que son asumidos como elementos específicos de diferenciación y cohesión por diferentes grupos y agentes sociales, es decir, lo que define el contenido político de estos procesos, puesto que permiten visibilizar y acentuar ciertos referentes de algunos colectivos e invisibilizar o silenciar otros (Álvarez y Sammartino, 2009).

El patrimonio alimentario está constituido por este conjunto de representaciones, de creencias, de conocimientos y de prácticas, es decir, que las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada cultura o grupo, las técnicas y los espacios de almacenaje, las técnicas y los procesos de preparación culinaria, los hábitos de consumo y de sociabilidad alrededor de la comida, así como las representaciones, creencias y conocimientos relativos a estos aspectos, forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación (Moreira, 2006). La cultura alimentaria debería ser un patrimonio cultural de acuerdo con lo propuesto por Rodríguez (1999:110), quien menciona que “el patrimonio es todo lo que se hereda y se transmite, pasando por una interpretación en el presente”, mientras Vicente Elías (2008:138) lo define como “el conjunto de elementos materiales e inmateriales, que se consideran como propios, y que han sido transmitidos por los antepasados”.

No obstante, Espeitx (2004) afirma que puede entenderse el patrimonio cultural como un puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y, al mismo tiempo, como símbolo de su transmisión. A menudo se relaciona el patrimonio cultural con las identidades sociales, en la medida en que supone reconocimiento intergeneracional por parte de los miembros de una sociedad y un sentido propio del colectivo. Se ha señalado también que el patrimonio es cambiante y que se construye a partir de la selección, por parte de unos agentes, de unos elementos determinados a los que se otorga determinados contenidos.

Al hablar de patrimonio cultural se trata, entonces, de un concepto cambiante. Su sentido se inscribe en el tiempo y en el espacio, sirve a unos intereses, adquiere unos usos y es movilizado por unos agentes también cambiantes. Hablar del patri-

monio alimentario de un pueblo como México es llegar a constatar la importancia de diversos factores culturales, territoriales, sociales y religiosos. No se puede dejar de lado que actualmente los productos primarios que se han sembrado en Mesoamérica desde tiempos inmemoriales constituyen la fuente de recursos naturales más importantes en la alimentación mundial. La amplia cultura gastronómica con la que cuenta México no tiene comparación (Cervantes Escalona, 2007).

Se ha reconocido a la gastronomía como parte del paisaje cultural inmaterial de forma implícita, como los casos de la comida gastronómica francesa, la cocina tradicional mexicana, las tradiciones culinarias japonesas especialmente vinculadas a la celebración del Año Nuevo (*washoku*) y la dieta mediterránea, que incluye las prácticas agrícolas, ganaderas y pesqueras, así como las tradiciones en la conservación, cocinado y consumo de alimentos de siete países: Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal (López Lara, 2019).

En un estudio sobre la cocina peruana como posibilidades y límites del desarrollo en patrimonio inmaterial conceptualizó al patrimonio alimentario como un conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerados como una herencia compartida, o bien común, por una colectividad (Matta, 2011). Uno de los hitos más importantes para la puesta en valor de los paisajes gastronómicos ocurrió en el año 2010 cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) reconoció formalmente la gastronomía como una categoría dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Aun así, es desde el año 2008 cuando la UNESCO empezó a reconocer la inmaterialidad dentro del contexto del patrimonio cultural (UNESCO, 2019).

Actualmente, las cadenas alimentarias de comida rápida se han expandido internacionalmente y han sido capaces de llegar a algunos de los rincones más remotos del mundo, e incluso instalarse en regiones rurales. Un fenómeno que genera también un interés creciente es que la comida callejera tiene unos antecedentes muy antiguos y surge de los mercados de productores, a la vez que está estrechamente relacionada con la comida local y regional. Por ello, la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que define a los seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan propias, y a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños, simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos (Fusté-Forné, 2016).

Es así como la nueva cocina mexicana y su reconocimiento internacional tiene sus bases en los ingredientes y creatividad indígena, aun cuando esos alimentos

son frecuentemente encubiertos en las sofisticadas técnicas de la gastronomía francesa. No obstante, el verdadero centro de la cocina nacional ha sido la taquería callejera, más que el restaurante exclusivo. En la década de 1960, los negocios de tacos comenzaron a aparecer en barrios acomodados. Una medida de esta nación fue la introducción de los “tacos al carbón” para los que se incorporaron cortes de carne más exclusivos. En lugar de las menudencias de res o trozos de puerco hechos carnitas, los tacos al carbón se elaboraron con bistec, chuletas y costilla. Esos establecimientos adoptaron también prácticas recientes de los restaurantes de Estados Unidos (Pilcher, 2006).

Los alimentos callejeros a menudo reflejan las culturas locales tradicionales y existen en una variedad infinita. Hay mucha diversidad en las materias primas, así como en la preparación de bebidas, bocadillos y comidas de la calle. Los puestos de los vendedores generalmente se ubican al aire libre o bajo un techo al que se puede acceder fácilmente desde la calle (Winarno y Allain, 1991). El resultado de este proceso se traduce en mejores condiciones de trabajo de los vendedores, alimentos más seguros para los consumidores y un entorno callejero más animado tanto para los residentes como para los turistas. Buenas prácticas en la formulación de políticas en todos los continentes ponen de manifiesto que las autoridades municipales pueden trabajar con los actores del Sistema Alimentario Informal para crear ciudades más habitables (FAO, 2007a).

Debido a la apreciación de los comestibles de origen local, siguiendo la tradición local, al aprovechar el potencial de su rico y versátil patrimonio basado en la diversidad geográfica de su territorio, la comida callejera se puede ver como un laboratorio, un taller que contribuye al desarrollo futuro de productos y servicios. Es también un capricho, una forma de entretenimiento y un espectáculo culinario. La comida callejera también puede construir puentes entre los consumidores, la agricultura y la economía rural (Larcher y Camerer, 2015).

Una investigación realizada en Perú consistió en crear un inventario gastronómico donde se tomaron en cuenta los puestos de comida vendida en la calle, en locales pequeños o en zaguanes, con el fin de facilitar la búsqueda de estos lugares tanto para los turistas como para el público en general, ya que se incluyó la ubicación y la oferta gastronómica de estos negocios, así como se mencionó la importancia de los inventarios turísticos como instrumentos para una mejor planeación y aprovechamiento de estos recursos (Matta, 2011).

En el presente trabajo se registraron noventa y tres productos alimentarios que se comercializan en la calle. Entre los de mayor presencia se encontró el pozol, el cual se ofrece principalmente, desde las nueve de la mañana hasta las seis de la tarde, por vendedores ambulantes en triciclos o en quioscos fijos. Este producto es una bebida ancestral y tradicional tabasqueña que se consume de diversas

formas: el pozol blanco se prefiere fresco y el pozol con cacao, o con cacahuete, algunos consumidores lo prefieren fermentado. Esta es una bebida de la que se ha modificado su consumo tradicional pues algunas personas le adicionan azúcar o jarabe de arroz (horchata). De acuerdo a los resultados obtenidos, este producto podría ser un buen candidato para iniciar su registro como patrimonio inmaterial alimentario del estado de Tabasco.

Por otro lado, en todos los lugares observados siempre hay al menos uno comerciante de tacos. Los más comunes son los tacos de guisado, de los que se contabilizaron aproximadamente treinta tipos diferentes; algunos son comunes a las otras partes de la república y otros son muy tropicales y característicos del estado pues se elaboran con ingredientes locales. Ejemplo de esto último, el salpicón con perejil y cebollín, la carne salada con chaya y plátano verde. Otros alimentos que se comercializan en la calle son la tortillita dulce y los totopostes de maíz nuevo que son elaborados con el maíz cultivado en el estado donde se conoce el grado de madurez del grano para poder elaborarlos.

Finalmente, entre los tamales que se comercializan por las mañanas o por las tardes, el más apreciado es el de masa colada, aunque también se comercializan los de frijol con *shish* de chicharrón y hoja de momo, y los de chipilín. Estos productos también pueden ser candidatos para considerarse patrimonio cultural inmaterial alimentario de Tabasco.

Conclusiones

Los tipos de alimentos que se ofertan en las calles de la ciudad de Villahermosa están en relación directa con los que los consumidores acostumbran consumir en sus hogares y responden a los hábitos alimentarios particulares de cada familia. El horario de venta también está definido por el tipo de alimento ofertado: los que se acostumbran para el desayuno, por ejemplo, se ofertan de seis a las once de la mañana; los que se acostumbran por la tarde y los de la noche también tienen ofertas distintivas. Los lugares donde estos alimentos se venden son muy diversos: en parques, deportivos, cerca de hospitales, oficinas, centros comerciales, escuelas y avenidas.

El papel de mujeres y hombres entre las actividades de los vendedores de la calle en la ciudad de Villahermosa está definido: la mayoría de los vendedores son hombres, solos o con su familia. Ellos son los responsables del transporte de los alimentos, manejan el triciclo, la motocicleta o cualquier vehículo utilizado para la venta. También están a cargo del asador y tienen una actividad de alta especialidad: la de taquero de carne al pastor; raspan el hielo que se usa durante la jornada; manejan el machete para abrir los cocos; instalan y desinstalan los puestos y recogen la basura. Las mujeres generalmente se encargan de preparar los guisos para los tacos, los tamales y las bebidas; ayudan a despachar, a cobrar y apoyan en el mantenimiento de la limpieza del lugar de venta.

Los tacos con mayor oferta son los de carne al pastor; estos se preparan en quioscos adaptados e inician su venta después de las diez de la mañana. En segundo lugar, se ofertan los tacos de carne asada en vehículos móviles adaptados en un triciclo. Los vendedores recorren las oficinas y los centros comerciales cerca de la hora de la comida.

Los cruces de las calles son un espacio muy importante para la comercialización de diversas frutas tropicales que, debido a su carácter perecedero, su tiempo de vida de anaquel es muy corto y por ello se deben vender en menos de 48 horas. Por otro lado, entre las bebidas que se venden en la calle, ya sea para acompañar los alimentos o para mitigar la sed, la horchata de arroz y el agua de jamaica están presentes en la mayoría de los puestos callejeros y en el cruce de las avenidas. El pozol es distribuido en triciclos por toda la ciudad y lo ofertan en botes adaptados para mantener la bebida fría y, generalmente, es acompañado de un pedazo pequeño de dulce de coco.

Referencias

- Álvarez M, y Sammartino, G. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada deHumahuaca, Argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18(2), 161-175.
- ANMAT.(2012). *Portafolio educativo en temas de control de la inocuidad de los alimentos: Venta de alimentos en vía pública. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. A* http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/Capitulo9.asp
- Arámbulo III, P, Almeida, CR., Cuéllar, JA y Belotto, AJ. (1995). La venta dealimentos en la vía pública en América Latina. *Bol. Oficina Saint Panan*, 118(2), 97-10.
- Bejarano, RJJ y Suárez, LLM. (2015). Algunos peligros químicos y nutricionales del consumo de los alimentos de venta en espacios públicos. *Salud*, 47(3): 349-360.
- Borroni, RE. (2012). *Tácticas y estrategias de los vendedores informales de comida callejera en la apropiación del espacio público. Caso: Santiago Centro, Mapocho y Estación Central.* [Tesis de Magister en Desarrollo Urbano. Instituto de Estudios Urbanos y Territoriales]. Pontificia Universidad Católica de Chile. 105p.
- Canini, N, Bala, JJO, Maraginot, EN y Mediana, BCB. (2013). Evaluation of street food vending in Ozamiz City. *J Multidisciplinary Studies*, 1(1), 104-124.
- Cervantes, EA. (2007). Alimentación, patrimonio y preservación cultural. En A. Alavez Ruiz (Coord.), *Alimentación, nutrición, valores culturales y soberanía alimentaria*. pp. 57-63. Disponible en: <http://bibliohistorico.juridicas.unam.mx/libros/6/2504/9.pdf>.
- CESOP. (2005). *Comercio Ambulante. Reporte Temático N° 2.* Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública. Cámara de Diputados, LIX Legislatura. 33p.
- Codex Alimentarius Commission.* (1999). *Report of the Thirteenth Session of the Codex Coordinating Committee for Africa.* Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission. Twenty-third Session. Rome, 28 June - 3 July 1999. <http://www.fao.org/3/x0799e/x0799e09.htm>
- De Oliveira-Silva, E, Gutierrez, CMA, Pedro, JA, Puschmann, R, Ferreira, SN, Elesbão, AR, Mosca, JL, Cunha, FHA., Rocha, BMS., Dussán, SS, Yaguiú, P. (2005). Formas de presentación de vegetales frescos cortados. En: G. A. González-Aguilar, AA, Gardea, y F. Cuamea-Navarro (eds.), *Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados*. CIAD, AC. Hermosillo. 558 pp.
- Durán-Aguero, S, Arboleda, LM, Velásquez, VJE, Fretes, CG., González, CLE, Rocha, A, Lima, PMJ, Nessler, MC, Raimondo, EE, Velásquez, VAM, González, SJC, Ivankovich, GS, Córdón, AKR, González, MEE, Mauricio, ASM, León, CJ, Agazzi, B, Ortiz, A, Cabanes, A, Brasioli, M, Torres, J. (2018). Caracterización del consumo de comida callejera según edad, estudio multicéntrico. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 22(3), 243-250.
- Elías, LV. (2008). Paisaje del viñedo. Patrimonio y recurso. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2), 138.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213.
- FAO. (1997). *Street Food.* Report of an FAO Technical Meeting. Calcuta, India, nov 6-9, 1995. <http://www.fao.org/3/W4128T/w4128t21.htm#TopOfPage>

- FAO. (2003). *Manual sobre la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC) en la prevención y Control de las Micotoxinas*. No 73, <http://www.fao.org/3/y1390s/y1390s0a.htm>
- FAO. (2007a). *Promesas y desafíos del sector alimentario informal en países en desarrollo*. Roma, Italia. 42p.
- FAO. (2007b). *Foro Global sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición* (Foro FSN). <http://www.fao.org/3/i7871es/I7871ES.pdf>
- FAO. (2009). *Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública de América Latina y el Caribe*. Herramienta para la capacitación. 181p.
- FAO. (2011). *Alimentos de venta callejera: el camino a seguir para una mejor seguridad alimentaria y nutrición*. Resumen del Debate No. 73 del Foro Global sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición. 26 de septiembre al 21 de octubre de 2011.
- Fellows, P y Hilmi, M (2012). *Selling Street and snack foods*. FAO Diversification Booklet Number 18, 96p.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001
- Gajraj, K. (2017). *Comida callejera: Un aporte a la seguridad alimentaria en El Alto*. Fundación Alternativas/Fundación Friedrich Ebert. La Paz, Bolivia. elaltob.com.
- Hochbaum, GM. (1981). Strategies and rationale for changing people's eating habits. *Journal of Nutritional Education*, 13(1), Supplement 1, S59-S65. [https://doi.org/10.1016/S0022-3182\(81\)80012-X](https://doi.org/10.1016/S0022-3182(81)80012-X)
- INEGI. (1996). *Clasificación Mexicana de Ocupaciones*, (CMO)-Histórica Vol. 1. https://www.inegi.org.mx/contenidos/clasificadoresycatalogos/doc/clasificacion_mexicana_de_ocupaciones_vol_i.pdf
- Larcher, C y Camerer, S. (2015). Comida Callejera. *ELISAVA Temes de Disseny*, 31, 70-83.
- Long, J. (2008). Tecnología alimentaria prehispánica. *Estudios de Cultura Náhuatl*, (39), 127-136.
- López. LMT. (2019). Paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *La voz del Norte. Periódico Cultural de Sinaloa*, 30 de enero 2019.
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes*, 24(2), 196-207.
- Moreno, DO y Muñoz, ZD. (2011). Escenas de la comida callejera en Santiago: Una aproximación a los sentidos y estrategias territoriales en la venta, motivaciones para el consumo. En Salcedo, R. (ed.). *Escenas de la comida callejera en Santiago: Guatita llena corazón contento*. Santiago: Universidad del Pacífico. pp. 81-99.
- Moreira, R. (2006). *Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos*. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". 18 al 21 de octubre de 2006, Universidad Internacional de Andalucía, Baeza, Jaen, España.
- OMS. (2007). *Manual sobre cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. 26p. Consultado el 3 de julio de 2019 https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf

- OMS/FAO. (2010). *Medidas básicas para mejorar la inocuidad de los alimentos de venta callejera*. Nota informativa de INFOSAN No3/2010 - Inocuidad de los alimentos de venta callejera. 30 de junio de2010.
- Osorio Ospina, N. (2012). *Oferta y consumo de alimentos de venta callejera en el Parque Nacional en Bogotá D.C.* [Tesis de Licenciatura]. Pontificia Universidad Javeriana, 42p.
- Palomino, HJ. (1996). Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos. *Food, Nutrition Agriculture/ Alimentación Nutrición y Agricultura FNA/ANA*, 17/18, 62-69.
- Pilcher, J. (2006). ¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana. *Dimensión Antropológica*, 13(37), 86-125.
- Pilcher, JM. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. CIESAS, Ediciones Reina Roja, CONACULTA, 277p.
- Reyes, BAK. (2016). Comida de la calle en el Centro Histórico. *Tlamati Sabiduría*, 7(2). <http://tlamati.uagro.mx/t7e2/598.pdf>
- Rodríguez, BS. (1999). Patrimonio cultural y patrimonio antropológico. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 54(2),107-123. <https://doi.org/10.3989/rdtp.1999.v54.i2.417>
- Saldarriaga, DJM, Vélez, ZC, Betancur, RG. (2016). Estrategias de mercadeo de los vendedores ambulantes. *Semestre Económico*, 19(39), 155- 72.
- Taboada, RJ. (2011). Bebidas fermentadas indígenas: cacao, pozol, tepache, tesguino y tejuino. En Long, J. (coord.). *Conquista y comida; consecuencias del encuentro de dos mundos*. UNAM, pp. 437-444.
- Tirado, DF, Acevedo, CD, Guzmán, L.E. (2012). Freído por inmersión de los alimentos. *RECITELA*, 12, (1), 70-82.
- UNESCO. (2019). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Recuperado de <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Vicente Elías, L. (2008). Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio cultural* 6(2): 137-158. http://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/issue/view/69/PASOS14_6_2_2008
- Winarno, F. G y Allain, A. (1991). Alimentos callejeros en países en desarrollo: lecciones de Asia. FAO. *Revista de Alimentación, Nutrición y Agricultura*, 1.

Anexos

Anexo 1. Instrumento para la recolección de datos.

Preguntas y observaciones para el capítulo de tecnologías, técnicas de proceso, organización y equipo

Área en particular

Fecha:

--	--

¿Tipo de punto de venta?

Permanente	Semi-móvil	Totalmente móvil
------------	------------	------------------

¿Productos que están en oferta?

--

¿Tipo de comida?

Preparada previamente en casa	Preparada en el puesto	Semipreparada que termina de elaborarse en el puesto
-------------------------------	------------------------	--

¿Horas de funcionamiento?

a.m.	p.m.
------	------

¿Cercanías a los lugares?

Oficinas	Escuelas	Hospitales	Terminales de autobuses
Centros deportivos	Parques	Cruce de calles	Zonas comerciales

Escala de su negocio

Tamaño del puesto:

Utensilio:

Materiales de construcción:

Escala de su negocio

Disponibilidad de agua:

Visibilidad al paso de persona:

Facilidades sanitarias disponibles:

¿Medios para la venta?

Carros	Bicicletas	Triciclos	Lleva consigo canasta	Furgonetas
Camionetas	Mesa	Triciclo adaptado con techo	Puestos móviles	Quioscos fijos y sillas

Anexo 2. Inventario de alimentos callejeros en la ciudad de Villahermosa

Agua de coco	Jugos de fruta
Aguas de sabor y fruta	Kibes
Algodón de azúcar	Malteadas
Alitas	Marquesitas
Angelitos	Merengues
Arroz con leche	Nieves
Atole de avena	Muéganos
Banderillas	Paletas
Budín	Palomitas
Burritos	Pan de dulce
Butifarra	Pan de elote
Café	Panuchos
Castañas cocidas	Papas fritas
Chamoyadas	Pasteles
Champurrado	Pastelitos fritos
Chiles rellenos	Pay
Churros	Pelonas
Coco (pulpa)	Piña colada
Coctel de frutas	Pirulí o chupirul
Coctel de mariscos	Pizzas
Consomé de res	Plátanos asados
Crepas	Plátanos rellenos
Diablitos	Pozol

Doradas de coco	Quesadillas
Dulce de coco	Raspados
Dulces regionales	Salbutes
Elotes cocidos	Salchipapas
Empanadas	Sándwiches o emparedados
Enfrijoladas	<i>Smoothies</i>
Esquimos	Sopes
Esquites	Tacos de carne asada
Flan napolitano	Tacos de barbacoa, mixiotes
Flautas	Tacos de cabeza de res
Frapés	Tacos de guisados
Frapuchino	Tacos de carne al pastor
Frituras de harina caseras	Tepache
Frituras de plátano	Tés saludables
Frutas cortadas	Torrejitas de yuca
Frutas de temporada enteras	Tortas
Galletas saludables artesanales	Tortillitas dulces
Glorias	Tortitas de camarón
Gorditas	Tostadas
Gringas	Tostones de plátano
Guaraches	Totopostes
Hamburguesas	Vasos preparados de michelada
Helados	Volovanes
<i>Hot-dog</i>	<i>Waffles</i>

Anexo 3. Alimentos que se venden en las aceras de los hospitales de Villahermosa

Aguas frescas	Horchata de arroz, horchata de coco, jamaica, naranja, pitaya, chía, guanábana, maracuyá, tamarindo, limón, piña, melón, pepino, chocoalteza
Angelito	Hielo molido (frapé), leche, rompopo, licor de café y fruta
Atole	Avena en paja, avena con chocolate, arroz
Chamoyada	Hielo molido, salsa de chamoy, salsa (limón, sal, chile y azúcar), con fruta (tamarindo, fresa, kiwi, mango, piña u otra) Combinación de pulpa estilo chamoy con hielo y trozos de fruta
Chiles rellenos	De carne y de queso
Coctel de frutas	Piña, papaya, melón, sandía, jícama, pepino
Dulces regionales	Coco, leche
Empanadas	Carne, pollo, frijol, queso, camarón, queso con camarón
Esquimo	Licudo hecho en una esquimera
Frapé	Café con hielo cubierto de espuma elaborado a partir de café instantáneo
Frutas de temporada	Mango, guanábana, ciruela, bananos (guineo, dátil, manzano), coco seco con manzana, chinín, pitaya, naranja, mandarina, toronja, zapote, mamey, caimito, guayaba, guaya, nance, rambután, guapaque, cuijinicuil, jujo, chicozapote, anona
Frutos cortados	Piña, jícama, papaya, mango, sandía, pepino, guayaba, coco, melón
Jugos	Piña con naranja, naranja, toronja, betabel, mandarina, verde (nopal, apio, perejil, piña y espinaca), zanahoria, quema grasa (piña, cáscara de limón, nopal y manzana), vampiro (betabel, apio y zanahoria)

Kibes	Alimento frito de trigo cuyo origen es Oriente Medio
Licuosos	Avena con cacao, fresa, chocolate, piña, papaya, plátano, melón, chocoalteza
Marquesitas	Barquillo enrollado relleno de queso de bola, malvavisco, Nutella
Pan dulce	Concha, panqué, donas, entre otros
Panuchos	Pollo, carne, camarón con queso, jaiba, papa con chorizo, longaniza con papa, queso de hebra, chicharrón, jamón y queso
Pasteles	Tres leches, durazno, chocolate, cajeta, rompopo
Pastelitos	Carne, queso
Pizzas	Hawaiana, pepperoni, champiñón, pastor, combinada
Pozol	Con cacao, con cacahuete
Quesadillas	Tinga, papa, champiñón, chorizo, picadillo de res
Salchipapas	Salchicha hervida con papas fritas entre dos panes con distintos aderezos
Sándwich	Milanesa, pollo, jamón
Smoothie	Batido frío con fruta
Tacos de carne asada	Res, cerdo, pollo, salchicha para asar, salchicha alemana, chorizo argentino, chorizo hamburgués, chistorra, longaniza, suadero
Tacos	Barbacoa, mixiote
Tacos de cabeza	Maciza, seso, cachete, ojo, lengua, surtida
Tacos de guisado	Salpicón, pierna, despeinada, costillita, bistec, bazo de res, escabeche de pollo o de chicharrón, chaya con plátano verde, moronga, milanesa de pollo o cerdo, chicharrón en salsa verde, deshebrada con huevo, menudo, hígado, estofado de res, ejotes con huevo, nopales, deshebrada con huevo, cochinita pibil, rajas con crema o con pollo, camarón salado con huevo, carne cruda cocida con limón, longaniza con huevo, chicharrón guisado, chorizo con huevo

Tamales	Masa colada, elote, manea, chanchamito, chipilín, frijol con chicharrón, caminito, costilla de cerdo, maíz nuevo
Tacos de carnitas	Cuerito, tripa, buche, chamorro, pancita, maciza
Tortas	Cochinita pibil, pollo
Tortillita dulce	Tortilla de maíz dulce quebradiza, cocida al comal, elaborada con maíz nixtamalizado seco

Anexo 4. Lugares de observación

Parques	La Choca
	Tomás Garrido Canabal
	La Pólvara
	Tamulté de las Barrancas
	Atasta de Serra
	Plaza de Armas
	Juárez
	La Paz
Hospitales	Dr. Daniel Gurría Urgel
	PEMEX Hospital Regional Villahermosa
	Dr. Gustavo A. Rovirosa Pérez
	Dr. Juan Graham Casasús
	Instituto de Seguridad Social del Estado de Tabasco
	Hospital Regional de Alta Especialidad de la Mujer
	Dr. Rodolfo Nieto Padrón
IMSS: UMF 44, 46, 49	
Deportivos	Ciudad Deportiva
	INFONAVIT Atasta
	Centro Recreativo de Atasta
Avenidas principales con mayor tránsito vehicular y peatonal	Paseo Tabasco
	Paseo Usumacinta
	Paseo de la Sierra
	Gregorio Méndez
	27 de febrero
	Boulevard Adolfo Ruiz Cortines
	Av. Universidad
	Boulevard Bicentenario Francisco I. Madero
Avenida Juárez	

Anexo 5. Tecnologías de los alimentos callejeros

Tecnología	Producto
Freído	Alitas
Freído	Banderillas
Freído	Chiles rellenos
Freído	Churros
Freído	Empanadas
Freído	Flautas
Freído	Frituras de harina
Freído	Frituras de plátano verde y maduro
Freído	Hamburguesas
Freído	Muérganos
Freído	Panuchos
Freído	Pastelitos fritos
Freído	Pelonas
Freído	Plátanos rellenos
Freído	Salbutes
Freído	Salchipapas
Freído	Torrejitas de yuca
Freído	Tortitas de camarón
Freído	Tostadas
Freído	Tostones de plátano
Freído	Kíbes
Frutas y vegetales frescos cortados	Coco

Tecnología	Producto
Frutas y vegetales frescos cortados	Coctel de frutas
Frutas y vegetales frescos cortados	Frutas cortadas
Frutas y vegetales frescos cortados	Frutas de temporadas cortadas y/o enteras
Extracción de jugo	Jugos de fruta
Panificación	Budín
Panificación	Crepas
Panificación	Galletas saludables artesanales
Panificación	Pan de dulce
Panificación	Pan de elote
Panificación	Volovanes
Panificación	Marquesitas
Panificación	Merengues
Panificación	Pasteles
Panificación	Pays
Panificación	<i>Waffles</i>
Panificación	Pizzas
Helados y paletas	Helados y nieves
Helados y paletas	Paletas
Hielo molido	Piña colada
Hielo molido	Raspados
Hielo molido	Frapé
Hielo molido	Esquimo
Hielo molido	Malteadas o batidos

Tecnología	Producto
Hielo molido	Licuaados
Hielo molido	Diablitos
Hielo molido	Angelitos
Hielo molido	Glorias
Fermentado	Tepache
Fermentado	Helado de yogurt
Cocción al vapor	Tamales
Cocción al vapor	Barbacoa
Cocción al vapor	Mixiotes
Cocción al vapor	Tacos de cabeza
Cocción al vapor	Consomé
Asado	Tacos de carne asada
Asado	Plátanos asados
Asado	Tacos de carne al pastor
Hervido	Elotes
Hervido	Castañas
Hervido	Esquites
Hervido	Butifarras
Cocción en la plancha	Gringas
Cocción en la plancha	Guaraches
Cocción en la plancha	Gorditas
Cocción en la plancha	Quesadillas
Cocción en la plancha	<i>Hot dogs</i>
Cocción en la plancha	Sopes

Tecnología	Producto
Cocción en la plancha	Tortillita dulce
Cocción en la plancha	Totoposte
Cocción en la plancha	Burritos
Confitado	Dulce de coco
Confitado	Dulces regionales
Confitado	Chupirul
Preenvasado	Agua de coco
Preenvasado	Agua de jamaica
Preenvasado	Horchata
Preenvasado	Naranja
Infusión	Café
Infusión	Tés saludables
Cocción líquida	Arroz con leche
Cocción líquida	Atole de avena
Cocción líquida	Champurrado

Anexo 6. Memoria fotográfica. Ejemplo de alimentos callejeros

Venta en semáforos



Venta en semáforo



Venta en triciclos



Venta en triciclos



Venta en triciclos



Venta en puestos semifijos



Venta en puestos semifijos



Venta en puesto fijo



Venta en puesto fijo



Wilfrido Miguel Contreras Sánchez
Secretario de Investigación, Posgrado y Vinculación

Pablo Marín Olán
Director de Difusión, Divulgación Científica y Tecnológica

Agustín Abreu Cornelio
Jefe del Departamento Editorial de Publicaciones No Periódicas