

# **“La mujer a la cocina”, pero... ¿los tacos, cosa de hombres?**

## **Cuestionamientos sobre la esquematización de la comida popular en México**

Dayanary Cervantes

### **Introducción**

La cotidianeidad culinaria mexicana se compone de distintos platillos dependiendo de la zona geográfica. En el caso particular de la Ciudad de México, los puestos de tacos y garnachas son los más abundantes en las calles de dicha ciudad. No obstante, ¿alguna vez se nos ha cruzado por la mente el hecho de que los hombres son quienes mayormente atienden los puestos de tacos, de suadero y de pastor, mientras que las mujeres son quienes se ocupan de la preparación de tacos de guisado y quesadillas?

Durante largos años, la asignación de roles en el trabajo ha sido un constructo social basado en la separación de tareas dependiendo del sexo. Por ello, dentro la esfera privada la mujer ha sido regularmente asignada a las tareas relacionadas con la alimentación y cuidado de los hijos. Mientras tanto, las constantes pugnas feministas han logrado ya un avance en la reivindicación del sexo femenino, lo cual le ha abierto paso a la mujer en el campo económico-productivo permitiéndole deslindarse cada vez más de la dependencia económica con la que había estado conviviendo desde periodos remotos.

Ahora bien, si la preparación de los alimentos y la asistencia familiar son consideradas como tareas propias a desarrollar por la mujer... ¿Por qué se les ve más a hombres hacerse cargo de la preparación y atención de locales y/o puestos de tacos de pastor? Existen muchas hipótesis en torno a este hecho. La primera descansa en que los horarios de servicio de las taquerías son generalmente nocturnos. Existen lugares en los que el horario va de las 20:00 a las 02:00 de la madrugada -incluso algunos permanecen abiertos las 24 horas-. razón por la cual se sugiere que sean hombres quienes despachen los establecimientos. Una segunda razón precisa que el desgaste físico es tal que no podría ser soportado por mujeres; preparar y montar el trompo de pastor de aproximadamente 20kg a 30kg representa un reto para la mujer. Una tercera hipótesis plantea que esta asignación de la preparación de los tacos de pastor al hombre es meramente un constructo que se fue construyendo dada la sociedad machista. Para comprender mejor esta última asunción será necesario desglosar un poco mejor la idea de trasfondo.

Dentro de la preparación de los platillos para comercio alimenticio existe una jerarquización que va de lo menos femenino a lo más femenino, siendo la elaboración de las tortillas la cúspide de la femineidad alimenticia. En efecto, la preparación de la masa, el moldaje y su

aterrizaje en el comal, son actividades reservadas exclusivamente para la mujer. Hechos que parecen confirmar que la mujer es quien se encarga de la elaboración de las quesadillas, gorditas, huaraches, sopes, tlacoyos, etc. porque son ellas mismas quienes se encargan de manipular la masa, echarla al comal y hacer las tortillas. En cambio, cuando la tortilla ya está hecha, es más común ver a los hombres hacer uso de ésta.

Lo anterior no quiere afirmar la nula existencia de mujeres taqueras, al contrario, es un exhorto a la apertura de más taquerías lideradas por mujeres. Sirva de ejemplo *Antojitos Lulú* una taquería al oriente de la Ciudad de México y sobre la cual se basa este trabajo etnográfico.

## **Justificación**

Generalmente el sexo femenino -dejando de momento las cuestiones sobre género- se ha visto encriptado dentro de la esfera doméstica. Es por ello que, más allá de las imágenes introyectadas de la mujer como un ente sumiso, es de considerar su no tan reciente, pero sí constante pugna por la reivindicación. En primera instancia, visibilizando el interior de la estructura familiar como una red de esquemas autoritarios meramente patriarcales. Es preciso mostrar que la organización de esta institución habitualmente es definida a través de la asignación de tareas basadas en la diferenciación por sexo y edad donde, dependiendo de la cultura, permean cierto tipo de construcciones socioculturales de género fuertemente arraigadas a la comunidad, construcciones que, en palabras de Erika Montes de Oca y Elsa Guzmán (2013):

[...] asignan al hombre el papel de ejecutor de actividades económico-productivas, como proveedor familiar por excelencia cuya acción se da en la esfera pública, mientras que la mujer se encarga históricamente de las tareas domésticas como extensión natural de sus capacidades biológicas de concepción y amamantamiento de los hijos, con los que se incluye la obligatoriedad del cuidado de hijos, asistencia a ancianos y atención a las necesidades domésticas de todos los integrantes de la familia, tareas todas de acción privada. (Montes de Oca & Guzmán Gómez, 2013, págs. 167-168)

Por lo que se refiere al caso concreto de México, siendo éste reconocido mundialmente por su gran variedad gastronómica, no causa sorpresa que sus calles se conviertan en el hábitat por excelencia de miles de negocios de comida en distintos formatos. Los comercios de *antojitos*, especialmente las taquerías, ya sea como grandes cadenas con múltiples

establecimientos o como pequeños o medianos emprendimientos familiares y los puestos o locales de quesadillas, figuran una pieza clave en la cotidianidad alimenticia mexicana<sup>1</sup>.

Es de esta manera que, personalmente, encuentro de vital importancia divisar la significación que trae consigo el acercamiento de la mujer al sector económico-productivo, y con ello, su disolución como dependiente económica del hombre masculino como factor determinante para la reivindicación femenina, exponiendo una vez más y haciéndole frente a la esencia patriarcal condensada durante la gestación de los valores propios de la institución familiar llevados hasta la productividad laboral mediante una segmentación del comercio alimenticio ambulante tradicional.

## Metodología

Ajustando el esquema de trabajo cualitativo sobre el cuantitativo a esta etnografía, ésta se desarrolló a través de un enfoque inductivo y un criterio constructivista con miras a comprender la estructuración, jerarquización y comprometimiento ambiental de un negocio de comida liderado y constituido por un equipo de mujeres en el contexto mexicano contemporáneo. Se comprende, por lo mismo, de una serie de encuestas<sup>2</sup> frente a frente dirigidas al cuerpo de trabajo con la finalidad particular de desglosar su percepción estando al interior de un bloque productivo, así como de un apartado, *desarrollo*, dedicado a la contextualización y justificación del trabajo, así como uno más dedicado a la exposición de los resultados obtenidos mediante la utilización de observación participante como método de recolección de datos adicional a las entrevistas para la posterior discusión, comparación e interpretación de información complementaria. La batería de preguntas responde al seccionamiento propuesto por Corbetta (2007) en tres segmentos, nombrados *de propiedades sociodemográficas, de actitudes y de comportamiento*; mientras que la metodología empleada para las entrevistas reposa su coordinación en los elementos fundamentales que componen a la entrevista y su estructuración propuestos por Fortino Vela (2013).

---

<sup>1</sup> Lo es tanto así que, de acuerdo con el Censo Económico de 2019 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en México hay cerca de 122 mil taquerías divididas en tres entidades de la República (Estado de México, Jalisco y la Ciudad de México, respectivamente).

<sup>2</sup> Mismas que serán digitalizadas y anexadas en la parte final de este trabajo.

## Desarrollo

Lourdes A. (Sra. Lulú) es una mujer de 56 años quien, a la edad de 42 años y en compañía de su hija Lourdes A. (Lulú), dio inicio a un negocio familiar enfocado en la preparación y venta de platillos caseros, que posteriormente se transformó en un puesto de tacos, quesadillas y más: *Antojitos Lulú*.

El negocio se mantiene en pie desde hace ya aproximadamente 7 años, de miércoles a sábado. Se encuentra al oriente de la Ciudad de México, en una unidad habitacional y a la salida de una tienda de abarrotes, propiedad de la familia. El horario de atención es a partir de las 18:30 horas y hasta las 23:30 horas (minutos más, minutos menos), pero la jornada real de trabajo para las empleadas (Vale, Mitssy, Karina y Lulú, hoja de la señora Lulú) comienza a partir de las 14:00 horas y concluye pasada la media noche.

### Jueves 22 de abril de 2021

A la entrada a la casa de la Sra. Lulú, a no ser que las indicaciones sean otras (por ejemplo, ir al mercado), se debe dirigir directamente a la cocina para comenzar con las actividades correspondientes. Al ser jueves, el segundo día hábil, la carga del trabajo parece no ser tanta como lo es al inicio de la semana. Se deben cortar y exprimir parte de los limones, tarea encomendada a Mitssy; los exprimidos para preparar el suadero y los rebanados para consumo en el puesto. Las verduras traídas del mercado, como la lechuga, el cilantro y la cebolla deben lavarse y desinfectarse adecuadamente antes de ser picadas por la hija de la señora Lulú. Mientras tanto, la señora Lulú colabora preparando las flautas luego de haber desmenuzado el pollo al mismo tiempo que Vale prepara la sopa que degustarán ella y todos los participantes en la comida más al rato.

Al ser un negocio mayormente familiar, el ambiente de trabajo es, por consiguiente, familiar. Se puede convivir con los hijos de la hija de la señora Lulú, y de vez en cuando con su hermana (de la hija de la señora Lulú). Se debe agregar además, el especial énfasis que se pone en la higiene, ya que en la casa también habitan mascotas: tres gatos y dos perros, por lo que se es cuidadoso de mantenerlos alejados de los alimentos.

Al interior de la comunidad trabajadora se puede observar una jerarquización en la que responde como líder la señora Lulú y como sublíder su hija, Lulú. Habría que mencionar que, por la estancia en el trabajo, quien se encuentra en el eslabón más bajo es Mitssy, con apenas siete meses, mientras que Karina y Vale pasan de los dos años.

La división de tareas es parcialmente neutra. Las tareas se comparten sin imposiciones o reniegos, salvo porque la hija de la señora Lulú es la encargada de picar las verduras, ya que esta tarea se le dificulta al resto del equipo.

A la par que se va llenando la mesa de *tuppers* que contienen platillos ya terminados, alguien se encarga de llevarlos a la planta baja, donde son colocados sobre una cantina y ahí esperan la hora de sacar el puesto para ser llevados a la mesa de trabajo.

Todo este proceso de preparación de alimentos toma su tiempo, y a las 17:00 horas es momento de sentarse a comer<sup>3</sup>. Todos en la estufa intentan ayudar a agilizar los movimientos para comenzar a comer pronto (y terminar pronto). Una de las chicas (a veces dos) tiene que ir a la planta baja con los platos del señor (esposo de la señora Lulú) y, si es que está, del señor Juan (ayudante general) y tomar su comida ahí.

Luego de haber terminado sus alimentos, los platos y vasos ocupados deben ser lavados, así como el suelo de la cocina debe ser barrido y trapeado, y la mesa y el resto de los muebles, limpiados. Tarea de la cual generalmente se ocupa Mitssy.

Mientras Mitssy se concentra en la limpieza del área de trabajo, Vale y Karina comienzan con los preparativos del puesto. Acomodan las mesas, el comal y los bancos, y luego de limpiar los manteles, empiezan a sacar los platillos para ir acomodando el lugar. Habitualmente las actividades inician en un aproximado a las 18:30. Cliente tras cliente, ratos vacíos y ratos de presión extrema, clientes amables y clientes groseros, así sobrellevan sus días de miércoles a sábado de 14.00 horas a 00:00 horas.

Al cabo de las 21:00 horas o 22:00 horas el número de clientes comienza a disminuir en intervalos, lo que genera oportunidad a las chicas de turnarse para cenar. No existe un orden establecido: la decisión es unánime.

Finalmente, pasadas las 23:00 horas comienzan a levantar poco a poco los *tuppers* y trastes vacíos, los llevan a la cocina y una de ellas (regularmente Mitssy) empieza a lavarlos para ahorrar tiempo, agilizar las tareas y acortar el tiempo de salida. Mientras los trastes están siendo lavados, alguien más continúa subiendo el resto de *tuppers* que aún contengan algunos restos de comida, los cuales son vaciados en *tuppers* más pequeños y guardados en el refrigerador, y los *tuppers* recién vaciados son dados a lavar. Los trastes que ya han sido lavados proceden a ser secados con un trapo especial para ello y posteriormente guardados en sus respectivos lugares<sup>4</sup>. Parecen tareas sencillas, pero entre tres personas<sup>5</sup> lleva alrededor de 40 minutos concluir las. Más aun, porque el suelo de la cocina debe ser barrido y trapeado nuevamente, de igual manera que los muebles. Sin olvidar mencionar que mientras Mitssy y alguna compañera está arriba arreglando la cocina, otra permanece abajo en el puesto acomodando las mesas, guardando el tanque de gas, limpiando la parrilla y el comal mientras recibe ayuda del señor (esposo de la señora Lulú).

---

<sup>3</sup> Este trabajo incluye la comida.

<sup>4</sup> Los trastes están divididos por categorías de uso y de capacidad, por lo que tienen un espacio destinado para ellos dependiendo de los factores de forma.

<sup>5</sup> Tres personas porque la hija de la señora Lulú debe irse a su casa temprano, así que terminando de laborar prepara sus cosas, toma a sus hijos y, en compañía de su esposo, parte a su casa.

Una vez terminado el levantamiento del puesto (con todo lo que esto implica), las chicas se retiran el mandil, van a la planta baja, donde el señor ya las está esperando para acompañar a una a su casa. Hay que recordar que el puesto está ubicado dentro de una unidad habitacional, por lo que encontramos condominios, más puestos de comida y gente afuera incluso a altas horas de la noche, lo que representa un gran riesgo para Vale, quien debe caminar aproximadamente más de 600 metros para llegar a su casa.

Así concluye un día de trabajo en un puesto de antojitos Lulú, negocio constituido por mujeres.

## Anexos

### Entrevista 1, señora Lulú:

1. **Nombre:** Lourdes Aguilera
2. **Sexo:** femenino
3. **Edad:** 56
4. **Lugar de residencia actual:** Iztapalapa
5. **¿Qué edad tenía cuando se integró en el negocio de comida?** Hmmm.... 42.
6. **¿Qué opina de la creencia popular acerca de que “las mujeres venden quesadillas y los hombres tacos”?** Pues no había escuchado, pero creo que sí. Sí he visto que sí es cierto. Los que venden los tacos de pastor siempre son mujeres, y los que venden quesadillas, la mayoría son mujeres, porque aquí en el mercado hay dos puestos adonde los hombres son los que voltean las quesadillas y las preparan. En el mercado sí. ¿Verdad, Lulú? Pero pues es que se supone que como es una fuente de trabajo y el que debería de trabajar es el hombre, pues por eso yo pienso que ellos son los que iniciaron el negocio. Yo digo que es por eso.
7. **¿Cómo cree usted que el negocio de la comida pueda encarar un espacio de lucha femenina?** Pues de hecho ya hay mas mujeres que trabajan en la comida que los hombres. Siento que ya los hombres como que se han hecho a un lado en... no nada más en la comida, en muchos empleos. Ahora veo ya como que a más mujeres trabajando que a hombres. Y por eso mismo, porque ya no quieren depender del hombre.
8. **¿Cómo fue que surgió la idea de un puesto de tacos?** Necesitaba dinero y se me ocurrió empezar a vender tacos de guisado. Como vi que sí hubo resultado, después de eso empecé a vender comida corrida; comida para llevar. Y al ver que sí funcionaba, empecé a vender en la noche los antojios, y ya me quedé con este puesto
9. **¿Ha recibido comentarios machistas desalentándola por “ser cosa de hombres”?** Hmm... no, no. Al contrario. No. Siempre, y más de los hombres... bueno, de varios hombres he... pues les gusta cómo cocinamos nosotras. Pero no, no he recibido ningún comentario ofensivo de parte de los hombres, no.
10. **¿Durante el desarrollo de su puesto llegó a considerar el rompimiento de esquemas como motivación?** No, porque como yo soy de las personas educadas a la antigua, yo siempre pensaba que las que debían cocinar eran las mujeres. Entonces por ese aspecto yo no lo vi mal de que yo lo hiciera.
11. **En contextos de pandemia, ¿cuál(es) ha(n) sido la(s) dificultad(es) más complejas de sobrellevar?** Pues cuando inició porque ya no nos podíamos salir a vender. Y aquí adentro, aunque eran para llevar, la gente no compraba. Para que vendas, la gente te tiene que estar viendo. La gente quería comer aquí; como no había ese espacio, pues ya no venían a comprar.

**12. ¿La competencia con otros puestos liderados por hombres ha representado un obstáculo para el crecimiento de su puesto?** Hmmm... pues no. Ahorita a lo mejor la competencia o rivalidad es con otra mujer es con otra mujer. Ah, con Susana que me ayudaba. Ves que puso su puesto. Entones como metió lo mismo que yo, y lo hace como yo. Entonces a la mejor pudiera ser un poco, pero de.... Bueno, creo que ya me desvié. Pero antes sí con Don Enrique, era muy fuerte la competencia para mí. El carnicero. Cuando él estaba sí, sí había muchísima rivalidad y competencia porque él bajaba los precios y yo los tenía que bajar, o metía promociones. Ahorita ya, ya no están. Entones pues ya no tengo así como que tanta competencia por parte de él, pero sí era mucha. Es el único, o sea, el siempre ha sido muy fuerte porque también igual tiene años y años vendiendo.

**Finalmente, unas consideraciones ambientales:**

**13. Habíamos quedado en que lleva alrededor de 12 años en el negocio de la comida. ¿Durante este tiempo ha adoptado o considerado adoptar algunas medidas de producción o anti desperdicio amigables con el medio ambiente?** Hmm... no. No me gusta este como recolectar o guardar para hacer algo, no. No me gusta. O sea, sí separamos la basura y este... pero no la aprovecho para otras cosas. No me gusta eso. No me gusta tener ni guardar un rato. A la mejor... que las cáscaras de huevo para las masetas. No. Porque siento que se hacen mosquitos. Ni me gusta su aspecto.

**14. La industria textil, la minera, la ganadera y la refresquera -incluyendo las embotelladoras de agua como Bonafont, E-pura, etc.- son, en México, las mayores responsables del consumo excesivo de agua y producción de desechables y otros agentes contaminantes. ¿Cómo considera que los puestos de comida pueden colaborar al cuidado del agua y otros insumos, y a la reducción de agentes contaminantes?** Pues de hecho, bueno, yo ya tiene ratito que le digo a las niñas que \*interrupción por parte de Vale preguntando si puede ir al baño\* Es lo que les digo, porque antes ellas tomaban agua en botellas, agarraban botellas de agua (de la tienda). Y entonces les digo que ahí tengo *tuppers*, bueno, ahí tengo vasos, que tomaran agua de garrafon, que llenaran su vaso en lugar de estar agarrando agua de botellas. A parte porque sí es un buen de botella la que sale, o sea, sale muchísima basura. Muchísima basura. Entonces ne lo que único que hemos a lo mejor podido es que ocupemos lo que es retornable. Por ejemplo, allá abajo compramos el refresco de vidrio que casi nadie tiene, que es el retornable, para que justo la gente trate de tomar el retornable. Pues nada más. Había puesto que la gente trajera sus *tuppers* porque íbamos a quitar el desechable. Pero la verdad la gente no... o sea, la gente a fuerza quiere desechable. No importa si se cobras o no, la gente no quiere traer sus *tuppers*. A parte de que a mí me genera un gasto, pues lo que se contamina. Pues es muy difícil decir como *ah, no traes tu tupper, pues no te vendo*. Pues no.



## Entrevista 2, hija de la señora Lulú, Lulú:

1. **Nombre:** Lourdes Almazán Aguilera.
2. **Sexo:** femenino.
3. **Edad:** 31.
4. **Lugar de residencia actual:** Tláhuac.
5. **Ocupación:** pues... ahorita... se podría decir que, por ahorita, empleada.
6. **Como trabajadora activa, ¿cuál es tu percepción de trabajar en un negocio de comida mayormente familiar?** Pues para mí ahorita es como comodidad. Porque pues es familiar, no estoy en otros lados puedo tener aquí a mis hijos. Pues sí, por comodidad.
7. **¿Cuáles podrían ser considerados como los aspectos negativos y cuáles como positivos de este modelo de trabajo familiar?** ¿Positivos? Pues la comodidad otra vez. Positivos pues es que yo puedo hacer otras cosas, o sea, que no estoy aquí nada mas trabajando. Porque, por ejemplo, como Iker tiene clases puedo ir a ver lo que está haciendo Iker o amir. O sea, me apuro y puedo descansar. No es como que, en otros trabajos aunque te apures, así como que te den oportunidad de descansar pues como que no. Y negativos... pues lo único que veo es que a mu no me gusta vender. Yo lo que quiero es ejercer mi profesión. Eso sería lo único como negativo. Yo no soy para estas cosas. O sea, lo hago por la necesidad. Porque ano puedo ejercer aun lo mío.
8. **¿Has sentido vergüenza o has recibido comentarios discriminatorios o excluyentes por parte de terceros debido al negocio familiar?** Pues no... la verdad no.
9. **¿Por qué formas parte del equipo de trabajo de tu mamá?** Pues porque... fue voluntario. Bueno, es que llegamos a un acuerdo. O sea, como las dos necesitábamos. Cuando mi mama empezó a vender fue porque las dos teníamos a la necesidad porque yo en ese tiempo me iba a casar entonces necesitaba tener más dinero. Entonces las dos decidimos. Dije *Bueno, vende y yo te ayudo*. Entonces pues las dos como que nos apoyamos entre las dos para hacerlo, pero pues la dueña es ella.

### Entrevista 3, hija de la señora Lulú, Cecilia:

1. **Nombre:** Me llamo Cecilia Almazán Aguilera
2. **Sexo:** 24 años
3. **Edad:** femenino
4. **Lugar de residencia actual:** Ciudad de México
5. **Ocupación:** ahorita estoy trabajando en un banco
6. **¿Cuál es tu percepción acerca del trabajo que conlleva liderar un puesto de tacos?**  
Creo que es una gran responsabilidad porque debes tener una mucha organización y es muy cansado. Tienes que tener compromiso.
7. **¿Has participado activamente en el negocio de tu mamá?** Sí. Cuando estudiaba le ayudaba todos los días en su puesto.
8. **¿Has sentido vergüenza o has recibido comentarios discriminatorios o excluyentes por parte de terceros debido al negocio familiar?** Hmmm... pues no, directamente comentarios excluyentes no. Pero creo que sí hay cierto prejuicios en la sociedad.
9. **Los puestos de comida juegan un papel importantísimo en el paisaje urbano de la CDMX, al igual que en la producción de desechables y otros agentes contaminantes. Como personal responsable del manejo de los insumos y recursos, ¿cuál piensas tú que sería una buena iniciativa para alentar a la clientela a traer tus *tuppers* y evitar los platos desechables?** Pues... personalmente la única forma de hacer que la clientela traiga *tuppers* es \*interrupción, señora Lulú: no vendiendo, jaja\* Pues... el hecho de las multas de hace como un año que las iban a implementar, creo que es la única forma en la que la gente traía *tupper*. Pues de hecho muchas veces mi mamá ha tratado de implementar y no cooperan. Y yo creo que es eso, las multas. Hacer entender a la gente por la fuerza más que motivarla.

#### Entrevista 4, Karina, trabajadora:

1. **Nombre:** Karina.
2. **Sexo:** femenino.
3. **Edad:** 21.
4. **Lugar de residencia actual:** Tláhuac.
5. **Ocupación:** Soy estudiante y trabajadora de la tienda y los tacos.
6. **¿Cuánto tiempo llevas trabajando aquí?** Cerca de 3 años. Primero entré a los tacos y después comencé a trabajar en la tienda, como a los dos meses de haber entrado.
7. **¿Cómo fue que lo decidiste?** Porque no estaba estudiando y dije *pues voy a trabajar para no quedarme sin hacer nada*. Vine a la tienda y había un letrero de que se solicitaba trabajadora. Para entretenerme más que nada en lo que entraba a la universidad. Y pues... así pasó, y ya me quedé aquí.
8. **Durante todo el tiempo que has trabajado aquí, ¿cuál(es) es/son el/los reto(s) más complicado(s) de sobrellevar en el puesto?** Todo lo que tenga que ver con aceite allá afuera. Y la gente. La gente muchas veces es muy grosera.
9. **¿Has sentido vergüenza por trabajar ahí?** Hmmm... pues no. La verdad no. Aunque déjame te cuento una historia graciosa: es de que había un chavo que me gustaba y una vez vino al puesto y a mí me dio pena y cuando lo vi me agaché dizque a buscar algo para que no me viera, pero cuando me levanté me vio y me saluda y yo de "¡no!", qué pena.
10. **¿Ha recibido comentarios machistas desalentándola por "ser cosa de hombres"?** Lo exhibo al señor A. del condominio 22. Nos dijo cuando recién íbamos empezando que éramos muy lentas. "Están medio tontas" a mi y a otra compañera.
11. **Además de considerar el liderazgo de la Sra. Lulú, ¿opinas que existe una jerarquización dentro de las compañeras de trabajo?** Ah, sí, Lulú. Y el señor también (el señor de la tienda, esposo de la señora Lulú).
12. **Al estar en contacto directo con los clientes, ¿toman algunas medidas preventivas adicionales para el cuidado de la salud?** Sí, el cubrebocas, el gel antibacterial y el desinfectante. El cubrebocas es de ley.
13. **Los puestos de comida juegan un papel importantísimo en el paisaje urbano de la CDMX, al igual que en la producción de desechables y otros agentes contaminantes. Como personal responsable del manejo de los insumos y recursos, ¿cuál piensas tú que sería una buena iniciativa para alentar a la clientela a traer tus *tuppers* y evitar los platos desechables?** Cobrar el desechable. Porque lo estuvimos cobrando y sí ya... bueno, en un tiempo cuando empezó todo, lo estábamos cobrando y ya lo traían (su *tupper*) porque nadie quería pagar el desechable. Entonces yo diría que cobrar el desechable.

## Bibliografía

- Aguilera, L. (22 de abril de 2021). Etnografía: los tacos... ¿cosa de hombres? (D. Cervantes Sánchez, Entrevistador)
- Almazán Aguilera, C. (22 de abril de 2021). Etnografía: los tacos ... ¿cosa de hombres? (D. Cervantes Sánchez, Entrevistador)
- Almazán Aguilera, L. (22 de abril de 2021). Etnografía: los tacos... ¿cosa de hombres? (D. Cervantes Sánchez , Entrevistador)
- Corbetta , P. (2007). La producción de los datos: técnicas cuantitativas. V: La encuesta por muestreo. En P. Corbetta, *Metodología y técnicas de investigación social* (págs. 146-178). Madrid: Interamericana de España.
- Fortino Vela, P. (2013). Los procedimientos básicos de recolección como técnica y método. Un acto metodológico básico de la investigación social: la entrevista cualitativa. En M. L. Tarrés, *Observar, escuchar y comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social* (págs. 63-87). D.F: FLACSO.
- Karina. (22 de abril de 2021). Etnografía: los tacos... ¿cosa de hombres? (D. Cervantes Sánchez , Entrevistador)
- Montes de Oca , R. E., & Guzmán Gómez, E. (2013). Mujer, trabajo y persistencia del maíz. *La Ventana. Revista de estudios de género*, IV(38), 164-211.