

Ciencia a TIEMPO

CLEMBUTEROL Y PRECARIEDAD EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE

Uno de los espacios de comercialización de carne más importantes del país, principalmente para la región centro-sur, es el Mercado de San Juan, en la Ciudad de México, un punto de venta que ejemplifica dos de los males de su producción: la precariedad del empleo y los bajos estándares de calidad en los productos y derivados.

Zoe Castel Roldán vivió y trabajó tres meses y medio en este mercado, para concluir su trabajo “Mercancía dañada. Carne y carnales al oriente de la Ciudad de México”, con el cual obtuvo el grado de maestra *Cum laude* en Antropología Sociocultural por la BUAP.

En ese tiempo, identificó dos graves problemas: elevada precariedad que mengua la calidad de vida de cargadores, vendedores y transportistas; y altos niveles de clenbuterol en la carne, con estándares de calidad inferiores a los recomendados para el consumo humano.

En su etnografía sobre la carne concluyó, además, que existe un marco de corrupción e ilegalidad en cada uno de los eslabones de esta cadena entre productores, vendedores mayoritarios, ganaderos y jefes de rastro, con representantes del Estado, cuyo resultado es la venta de un mal producto y la falta de dignidad en la vida de los trabajadores.

Ciencia a Tiempo es el canal de divulgación de la investigación en ciencia y tecnología de la BUAP. Elizabeth López Juárez, Yassin Radilla Barreto y José Enrique Tlachi Rodríguez, reporteros. Beatriz Guillén Ramos, responsable de Información y Prensa de la Dirección de Comunicación Institucional de la BUAP.