

Soberanía alimentaria y responsabilidad social

Experiencias de investigación e incidencia en regiones lacustres de Michoacán

Katia Beatriz Villafán Vidales
Rosalía López Paniagua

Coordinadoras



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES,
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

UMSNH
238
PROMEP

Estudios multidisciplinares
sobre Desarrollo, Ambiente
y Sustentabilidad

Soberanía alimentaria y responsabilidad social

Experiencias de investigación e incidencia
en regiones lacustres de Michoacán

Katia Beatriz Villafán Vidales

Rosalía López Paniagua

(Coordinadoras)



Los capítulos de la presente obra fueron dictaminados por pares académicos expertos, previo a su proceso de edición: la entidad editora resguarda los dictámenes.

**Soberanía alimentaria y responsabilidad social
Experiencias de investigación e incidencia
en regiones lacustres de Michoacán**

Katia Beatriz Villafán Vidales
Rosalía López Paniagua
(Coords.)

1ª Ed. / México: UMSNH
238 p. / 16 cm x 23 cm

ISBN electrónico: 978-607-8983-17-9

Primera edición: MMXXIV

© Autoras y autores de cada texto
© UMSNH
© Uriel Sánchez Fabián, por *Pescador*, obra en portada

Corrección y diseño
www.sillavaciaeditorial.com

No se permite la reproducción parcial o total de esta obra ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o procedimiento sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Arts. 229 y siguientes de la Ley Federal del Derecho de Autor y Arts. 424 y siguientes del Código Penal Federal).

Editado en México - Edited in Mexico

Índice

7 INTRODUCCIÓN

PRIMERA PARTE

EMPODERAMIENTO DE LOS ACTORES

- 17 Contexto global y local de la carencia alimentaria: factores de la pérdida de soberanía alimentaria

Rosalía López Paniagua

- 43 Alimentación saludable y sustentable: condición para la soberanía alimentaria

Mateo Alfredo Castillo Ceja

- 85 Soberanía alimentaria y responsabilidad social en regiones lacustres de Michoacán: talleres participativos

Katia Beatriz Villafán Vidales

SEGUNDA PARTE

INCIDENCIA Y SEGUIMIENTO

- 103 Primera Feria de Comida Ancestral en Quiroga y sus comunidades: hacia la soberanía alimentaria

Blanca Ileri Camacho Carrasco

Moisés Salvador Becerra Medina

- 129 Primera Caravana Infantil: talleres y materiales didácticos hacia la soberanía alimentaria y responsabilidad social en la región lacustre de Pátzcuaro

Luis David Gómez Bernal

Moisés Salvador Becerra Medina

145 Seguimiento de acciones de incidencia implementadas en comunidades lacustres

Arturo Gándara Mendoza

TERCERA PARTE

INVESTIGACIÓN

169 Mapeo de prácticas de producción, comercialización y consumo hacia la soberanía alimentaria y la responsabilidad social en el lago de Pátzcuaro

Katia Beatriz Villafán Vidales

Karla Anahí Amador García

197 Mujeres de la comunidad pesquera Isla de Tzirio: trabajo no remunerado y aprovechamiento de recursos lacustres

Susana Hernández Madrigal

Yaayé Arellanes Cancino

Katia Beatriz Villafán Vidales

231 Conclusiones

Introducción

La soberanía alimentaria se ha convertido en una meta por alcanzar para los países como México, sometidos por varias décadas desde finales del siglo XX a la pérdida de su soberanía en el marco del impulso a la seguridad alimentaria por los organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), consistente en favorecer la producción de alimentos por un puñado de grandes consorcios empresariales agroindustriales que hoy controlan no sólo su producción, sino también su comercialización y consumo a nivel global.

Esta política adoptada por los gobiernos nacionales en México ha profundizado problemas no resueltos como es el desmantelamiento de la producción campesina que, a pesar de sobrevivir penosamente, sostiene la alimentación de gran proporción de la población del país. También, ha traído la adopción de patrones de consumo de artículos nocivos para la salud debido a su proceso industrializado de producción que conlleva sustancias nocivas para la salud. Así mismo, la pérdida de los bienes naturales comunes como la tierra, el agua, el bosque, causada por su sobreexplotación, en suma, el deterioro de los territorios rurales y su bagaje cultural alimentario y culinario.

Esta situación se presenta crudamente en las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo, que son parte del estado de Michoacán, las cuales se caracterizan por ser cuerpos de agua que, si bien se encuentran en crisis ecológica debido a la pérdida significativa de sus espejos de agua por diversos factores, constituyen territorios social e históricamente construidos, por lo que son un baluarte de la identidad cultural de la entidad y del país.

Además, estos lagos tienen importancia vital por su capacidad productiva de peces de diversas variedades y ranas comestibles, así como otros productos lacustres que sostienen la alimentación tradicional de la población



riberaña y su forma de vida rural y comunitaria. La relevancia alimentaria que tienen los lagos se suma a la económica que implica la actividad pesquera, ya que esta se complementa con la agricultura de pequeña escala mayoritariamente, aun teniendo en cuenta el perfil productivo de cada una de las dos regiones.

La situación socioecosistémica que presentan ambas regiones lacustres hace necesario impulsar la soberanía alimentaria desde la perspectiva de la responsabilidad de los actores locales, quienes a partir de su empoderamiento serán capaces de formular y llevar a cabo acciones colectivas que detengan el proceso de deterioro ambiental, productivo y alimentario en el que han caído.

En este sentido, el presente libro recupera en sus diversos capítulos la experiencia de los integrantes del equipo de investigación responsables de llevar a cabo el proyecto titulado Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores (PRONAI 321309), financiado por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT), en el marco de los Programas Nacionales de Investigación e Incidencia (PRONAI), llevado a cabo por integrantes y colaboradores del Cuerpo Académico Consolidado 238, Estudios Multidisciplinarios sobre Desarrollo, Ambiente y Sustentabilidad, de la Facultad de Economía de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

Este PRONAI tuvo como objetivo coadyuvar con los actores locales en la construcción y desarrollo de procesos sociales, productivos y organizacionales que permitan incidir en revertir las causas y consecuencias de la carencia alimentaria. Del mismo modo, busca contribuir a que el Colectivo de Investigación e Incidencia (CII) construya, desarrolle y aplique soluciones viables pertinentes y socialmente responsables, así como el seguimiento a la ejecución y apropiación de sus propuestas de solución en las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo que pueden incidir favorablemente en la soberanía alimentaria en estas zonas del estado de Michoacán.

Para cumplir con este objetivo general se utilizó la metodología de Investigación Acción Participativa (IAP), ya que es una forma de fortalecer las capacidades de los sectores sociales, en especial de comunidades rurales, para participar directamente en las decisiones que afectan su vida cotidiana.



na. Además, porque privilegia el diálogo de saberes y las relaciones sociales horizontales, reconociendo la existencia de la heterogeneidad de integrantes y de diferentes lugares y roles como base para generar transformaciones sociales, coincidente con el objetivo general de la propuesta de investigación en materia de soberanía alimentaria con enfoque de responsabilidad social.

El diálogo de saberes permitió compartir y generar conocimiento con la participación de hombres, mujeres, jóvenes y niñas y niños, con pescadores, campesinos, comerciantes, cocineras y cocineros, jefes y jefas de familias con quienes se analizó la problemática de la carencia alimentaria y el potencial de la soberanía alimentaria desde la responsabilidad social en sus regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo.

Además, se trató de un estudio *transdisciplinar* gracias a que, desde la primera etapa de elaboración del protocolo, se conformó un colectivo de investigación e incidencia conformado por 15 diversas instancias y actores provenientes de los sectores educativo, gobierno, empresa, cooperativas pesqueras y campesinos.

Uno de los principios fundamentales que guio esta experiencia de investigación-acción fue que el conocimiento generado desde estos actores es y será igual de valioso que el de la academia.

El estudio comprendió tres etapas: 1) Investigación, formación científica y sensibilización; 2) Incidencia (definición de acciones y ejecución de propuestas); 3) Seguimiento, apropiación y evaluación de estrategias. En cada una de estas, se definieron objetivos, metas de investigación e incidencia, estrategias y actividades específicas, todas de carácter participativo, talleres, conversatorios, grupos de enfoque, entre otros.

De este proceso de investigación-incidencia se desprenden los ocho capítulos que integran este libro, mismos que se presentan en tres apartados: el primero hace referencia a los temas que sirvieron de base para analizar en el CII con el propósito de impulsar el empoderamiento de los actores locales de las comunidades lacustres de los lagos de Pátzcuaro y Cuitzeo, el segundo trata las acciones de incidencia y su seguimiento llevadas a cabo en el segundo y tercer año del PRONAI. En tanto que, la tercera parte se centra en los objetivos de investigación y comprende dos trabajos.



En la primera parte, el primer capítulo está dedicado a los factores globales y locales de la carencia alimentaria, en este se analizan las determinantes económicas y políticas del “orden” alimentario hegemónico actual basado en la falsa premisa de la seguridad alimentaria, misma que, si bien se basa en la producción de alimentos para todo el mundo, no considera qué, cómo, dónde, quién y para quién producir. En contraposición a esta perspectiva se hace referencia al movimiento mundial denominado La Vía Campesina, que cuestiona esta política y propone reconocer la importancia de la soberanía alimentaria como la alternativa para disminuir la carencia alimentaria que recorre el mundo y avanza sin detenerse.

Asimismo, en esta sección se revisan los factores locales, nacionales y estatales, que determinan que en las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo por lo menos la mitad de la población padezca algún grado de carencia alimentaria. Estos elementos fueron parte de un primer taller impartido a varios colectivos con el propósito de dimensionar la problemática y perfilar las alternativas para impulsar la soberanía alimentaria en estos territorios a partir de empoderar a sus actores locales.

En tanto, el capítulo dos, denominado “Alimentación saludable y sustentable: condición para la soberanía alimentaria”, trata el tema de la alimentación sana y sostenible, ya que es de alta importancia en los tiempos que corren en tanto que tiene un efecto directo en el bienestar humano y en la conservación de nuestro entorno natural al mantener los equilibrios ecosistémicos donde los servicios ambientales sean saludables. Desde luego, se considera de vital importancia que se aborde este asunto desde diferentes ópticas tratando todas sus determinantes e imperativos, que incorpore tanto la nutrición como la preocupación por el equilibrio ecosistémico para garantizar la integridad de los recursos naturales.

En esta línea de pensamiento, el principio de la soberanía alimentaria es de suma relevancia: representa la habilidad de cada nación para establecer de forma autónoma y sostenible sus políticas en este sentido, ya que la soberanía alimentaria es una condición para avanzar hacia la sustentabilidad.

Por su parte, el tercer capítulo hace referencia al tema de la soberanía alimentaria y la responsabilidad social a partir de los talleres participativos



llevados a cabo en los lagos de Pátzcuaro y Cuitzeo, bajo el supuesto de que el problema de la carencia alimentaria presente en estas regiones lacustres puede ser atendido desde la responsabilidad social de sus diversos actores. Al respecto, se presentan los elementos teóricos que articulan estos dos conceptos, la metodología empleada que consistió en talleres participativos con pescadores y sus familias y los resultados obtenidos. Las reflexiones finales al respecto de esta experiencia de investigación-acción invitan a seguir avanzando hacia la soberanía alimentaria en las regiones lacustres de Michoacán y otras del país.

La segunda parte del libro se enfoca en la incidencia y está integrada en principio por el capítulo dedicado a la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria. El análisis de esta experiencia de incidencia se basa en el principio jurídico de la soberanía alimentaria como el derecho de los pueblos a definir sus prácticas agrícolas, pesca y alimentarias autónomamente y lo más importante es asegurar la obtención de alimentos nutritivos y de manera armónica con su entorno natural. Por esto, se considera que es de suma importancia empoderar a las comunidades para que tengan el control sobre su sistema alimentario desde la producción sustentable, comercialización justa y consumo responsable de sus alimentos.

Se advierte que para la apropiación por parte de los actores sociales de las regiones lacustres, los procesos de investigación-incidencia y de *empoderamiento*, la IAP son una forma apropiada para impulsar transformaciones sociales, institucionales y políticas. Asimismo, para que la comunidad indígena como sujeto activo y reflexivo, junto con la academia, formule acciones que promuevan el desarrollo humano y sustentable, en particular para avanzar hacia la soberanía alimentaria desde su responsabilidad social.

El tema de incidencia, también, es tratado en el capítulo dos de esta segunda parte del libro, en el cual se refiere a la Primera Caravana Infantil, llevada a cabo con materiales educativos lúdicos, elaborados en torno a la temática de la comida saludable y sustentable producida en la región lacustre de Pátzcuaro. Se trató de un esfuerzo conjunto entre el CII, las autoridades locales y la comunidad escolar de San Jerónimo Purenchécuaro y San An-



drés Tziróndaro, con los Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) a partir de la planeación, el diseño y la implementación de materiales didácticos como una estrategia para promover el aprendizaje de alimentación sana y paralelamente contribuir a los procesos de educación ambiental en los NNAJ y pobladores en general de estas comunidades.

En tanto que en el capítulo tres se describen las diversas actividades de seguimiento en el PRONAI 321309. Inicialmente se expone el seguimiento de las actividades ejecutadas en el año dos que fueron propuestas y llevadas a cabo por integrantes del CII: “Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria” y la “Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social”. Así mismo, se examina la percepción de lo realizado mediante entrevistas a profesores y directores de las escuelas, población de las comunidades, autoridades comunitarias y autoridades municipales. También, se describen las diversas actividades de incidencia realizadas en el año tres, mediante actividades de vinculación inter e intrainstitucional para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria con perspectiva de responsabilidad social.

En la tercera parte del libro, centrada en la investigación, el primer capítulo analiza las prácticas actuales de producción, comercialización y consumo de pescado y alimentos locales, que promueven la soberanía alimentaria con responsabilidad social en la región lacustre de Pátzcuaro. El método utilizado fue el mapeo participativo, consistente en la creación de mapas que reflejan las percepciones y los conocimientos que las personas y comunidades poseen sobre sus bienes naturales y territorios, misma que forma parte del enfoque de la IAP. El ejercicio, realizado en la etapa dos del proyecto durante el 2023, implicó que los sujetos sociales identificarán los puntos de producción y venta de los alimentos con un mapa impreso y con ayuda de cuestionarios describieran sus prácticas de producción, comercialización y consumo principalmente del pescado para que reflexionaran sobre los elementos que comprende la soberanía alimentaria y responsabilidad social.

El segundo y último capítulo de este apartado se refiere al trabajo no remunerado y al aprovechamiento de recursos naturales, especialmente el tule, que realizan las mujeres en la comunidad de pescadores Isla de Tzirio

perteneciente al municipio de Álvaro Obregón, situado en la ribera del lago de Cuitzeo. Esta investigación se basa en el supuesto de que el trabajo de cuidados es esencial para la sostenibilidad de la vida y es realizado principalmente por mujeres, mismo que está invisibilizado en el análisis económico. Este estudio se enmarca en la perspectiva de género y la economía feminista para analizar la distribución del uso del tiempo en el trabajo remunerado y no remunerado. Como parte de la metodología empleada se aplicó un cuestionario a 81 personas de la comunidad para conocer cómo hombres y mujeres distribuyen el tiempo en actividades cotidianas. Los resultados muestran que existe una marcada desigualdad que limita la participación económica de las mujeres y perpetúa las brechas de género.

En las conclusiones se insiste en la importancia ambiental y cultural que revisten las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo, al tiempo que se reconoce la problemática de carencia alimentaria que presentan y la urgencia de impulsar la soberanía alimentaria con responsabilidad social desde los actores que manifiestan su interés y compromiso por restaurar su entorno ambiental y potenciar su capacidad productiva para el bienestar de los habitantes de sus territorios lacustres.



Primera parte

Empoderamiento de los actores



Contexto global y local de la carencia alimentaria: factores de la pérdida de soberanía alimentaria

Rosalía López Paniagua*

Introducción

La carencia alimentaria se conforma por factores globales que determinan la pérdida de la soberanía alimentaria y tienen su correlato a escala local en territorios concretos. Además, el hambre forma parte de una crisis global socioecosistémica, incluso civilizatoria, es decir, multidimensional, que comprende el ambiente natural, la producción y el consumo de alimentos.

Desde hace algunos años, ya se advertía esta tendencia de creciente hambruna como parte de la crisis capitalista mundial (Vergopoulos, 2011), debido a la adopción de políticas impulsadas a nivel global por organismos internacionales y operada por gobiernos nacionales traidores a sus pueblos, al destinar los erarios para el financiamiento en condiciones preferenciales de alimentos producidos industrialmente por corporaciones multinacionales, los cuales impactan negativamente en el medio ambiente, en los procesos productivos, en el mercado, en la economía local y familiar y la salud humana.

Por tal motivo, estos factores que conforman el contexto global a escala local (nacional y municipal) se concretizan mediante políticas nacionales coherentes con los intereses de las diez corporaciones transnacionales más poderosas que controlan la alimentación a nivel mundial.

* Doctora en Sociología y en Filosofía, investigadora titular del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades de la UNAM, integrante del Cuerpo Académico Consolidado 238. Correo electrónico: rosalial@unam.mx.



Identificar tales factores del contexto global y local que explican la carencia alimentaria y su efecto en términos de soberanía alimentaria fue uno de los objetivos del proyecto de investigación-incidencia llevado a cabo, iniciado en su primera etapa de septiembre a noviembre del 2022, con pescadores de las regiones lacustres de los lagos Pátzcuaro y Cuitzeo, cuya metodología comprendió el diálogo de saberes, mediante talleres en los que se analizó abierta y colectivamente la problemática y la urgencia de su organización y empoderamiento para la construcción de alternativas, posibles de llevar a cabo en sus territorios hacia la soberanía alimentaria desde la responsabilidad social.

En torno a la carencia alimentaria mundial

Actualmente, la situación de carencia alimentaria, la geografía del hambre en el mundo es muy preocupante, ya que se advierte su avance sostenido al punto de identificarse como una catástrofe global, que amenaza por abarcar a más y más personas en diversas regiones. El hambre en el mundo alcanza a 828 millones; 2,300 millones, equivalente al 29.3 % de la población mundial en el 2021, se encuentran en situación de inseguridad alimentaria moderada o grave y cerca de 924 millones de personas (11.7 %) padecen graves niveles de carencia alimentaria. Además, el 31.9 % de las mujeres del mundo sufre hambre moderada o grave y 45 millones de niños menores de cinco años se encuentran en condiciones de emaciación, que es la forma mortal de malnutrición, en tanto que 149 millones sufren de desnutrición crónica manifestada en estatura demasiado baja para su edad (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2022).

Desde luego, el hambre avanza en el marco del neoliberalismo en su fase de globalización, modelo económico que se distingue por la concentración del ingreso y la producción industrial de bienes, servicios y alimentos. En materia alimenticia, por una parte, destaca la financiación gubernamental, mediante subsidios, de las materias primas agrícolas y de los alimentos industrializados, así como el uso de granos para la producción de biocombustibles y, por otra, la reducción en los volúmenes de produc-

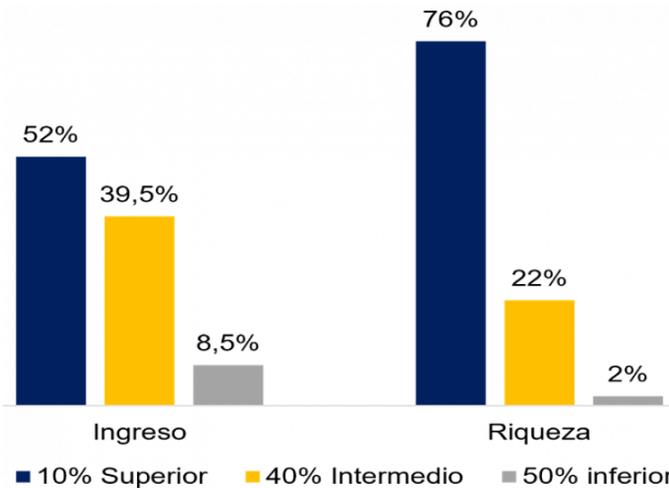


ción a baja escala debido al agotamiento de las tierras, mares, lagos y ríos (Vergopoulos, 2011).

Sin embargo, el sistema capitalista en su fase neoliberal globalizadora entró desde el 2007 en una etapa de contradicción estructural marcada por la sobreproducción de mercancías que demanda una minoría, sin considerar los efectos perversos causados a las personas y a la naturaleza planetaria y simultáneamente una reducción del consumo de la mayoría debido al aumento en la concentración de la riqueza y, por ende, la expansión de la pobreza que evidencia la estructura de desigualdad que se ha creado.

Según el *Informe sobre la desigualdad global 2022*, el 10 % más rico tiene el 76% de la riqueza y la mitad más pobre de la población mundial posee el 2 % del total de la riqueza (Chancel *et al.*, 2021), (ver gráfica 1).

Gráfica 1. Desigualdad mundial de ingresos y riqueza, 2021.



Fuente: Laboratorio de Desigualdad Mundial, 2021.

Las desigualdades extremas son la constante de esta etapa del capitalismo marcada por la existencia de una minoría adicta a un consumo excesivo, obsesivo y ofensivo de bienes, servicios y alimentos, y por millones de personas con carencias de todo tipo, incluso de comida.



Esta desigualdad, en materia de alimentación, está promovida y capitalizada por las diez empresas que controlan la producción y comercialización de los alimentos a nivel mundial: Nestlé (Suiza), PepsiCo (Estados Unidos), Unilever (Británica), Coca-Cola (Estados Unidos), Mars (Estados Unidos), Mondeléz (Estados Unidos), Danone (Francia), Associated British Foods (Reino Unido), Bimbo (México), General Mills (Estados Unidos), Kellogg's (Estados Unidos) y cada una de estas comprende a un amplio número de marcas (Más industrias, 2024), gracias a que estas corporaciones disponen del capital económico y político para expandirse sin cortapisas.

A la situación de hambre mundial se añaden múltiples formas de malnutrición que afectan la salud de millones de personas, ya que unos 155 millones de niños menores de cinco años padecen desnutrición crónica que se manifiesta en estatura demasiado baja para su edad. Mientras que 52 millones sufren de desnutrición aguda lo que significa que su peso es demasiado bajo para su estatura. Además, se estima que 41 millones de niños tienen sobrepeso. Así mismo, la anemia en las mujeres y la obesidad adulta son también motivo de preocupación (FAO, 2022).

Factores globales causales de la carencia alimentaria

El aumento del hambre a nivel mundial, técnicamente identificada como carencia alimentaria, es una tendencia, no fortuita, sino consecuencia, tanto de conflictos sociales y el cambio climático causado por el modo de producción capitalista (sequías o inundaciones), así como de profundos trastornos en los hábitos inducidos por las empresas que controlan los alimentos, mediante campañas de publicidad costosas, persistentes y manipuladoras con el propósito de asegurar la venta de sus productos, sin importar la mala calidad de estos y componentes químicos nocivos, que agravan enfermedades mortales como el cáncer y la diabetes (Bartra, 2008). A estas campañas, se agrega el desabasto, además, del empobrecimiento de la mayoría de la población rural y urbana, resultado de la concentración de la riqueza, traducida en millones de familias que no disponen de los recursos económicos suficientes para



comprar comida, que ya no sólo se presenta en países del Sur del mundo sino también en el Norte.

Por esto, la hambruna y malnutrición se deben, en mayor medida, a que la producción de alimentos se ha convertido en un negocio de alta rentabilidad para los dueños de la riqueza mundial, por lo que han emigrado al sector alimentario agroindustrial. Convirtiendo los alimentos en objeto de especulación y producción desmedida, provocando enfermedades, además, del deterioro de tierras, bosques, ríos, lagos y mares.

Simultáneamente, ha crecido la producción desmedida de alimentos, la cual se advierte en lo que se produce, así como en los exorbitantes volúmenes y los procesos productivos adoptados, por ejemplo, en carne de ganado vacuno, aves, cerdos en cantidades de miles de millones de animales que son criados en corrales y granjas inmensas, hacinadas y altamente tecnificadas que implican procesos de crianza forzada basada en ingestas de productos artificiales, esto es, mediante técnicas agroindustriales.

Asimismo, destaca el incremento de la producción de inmensas cantidades de bebidas alcohólicas y azucaradas, además de soja, papa, aguacate, pepinillo, frutillas (berries), entre otros productos que no son propiamente alimentos, obtenidos mediante agricultura protegida (invernaderos) en tierras rentadas mayoritariamente en países del Sur global, con mano de obra mal pagada y explotación desmedida de agua para consumo humano y el uso de componentes químicos para acortar el tiempo de producción al máximo, tanto de animales como de plantas.

Esta producción se realiza sin pagar compensación alguna por la contaminación de tierra, subsuelo, agua y aire, mengua de bosque y diversidad biológica de animales, plantas y menos aún por daños a la salud humana, ya que el objetivo no es alimentar a la población del planeta, sino alcanzar el más alto nivel de ganancias posible a escala global por las corporaciones que controlan la producción y comercialización de estos productos ultraprocesados que contienen grandes cantidades de grasas, sal, azúcar, poco o nada del alimento original y poca fibra dietética y proteínas que alteran el comportamiento, cambios en los hábitos alimentarios y adicción en las personas (Sánchez *et al.*, 2021).



En este marco de producción de alimentos desmedida, inapropiada y devastadora, el fenómeno del hambre se debe a causas de diversa índole, que en conjunto se presentan como crisis por su dimensión, profundidad e irreversibilidad. Por un lado, está la crisis ambiental, la cual tiene que ver con la depredación de bienes naturales indispensables para la producción de alimentos como son el agua y la tierra, el bosque, el clima, entre otros, obtenidos por sus depredadores generalmente mediante el despojo a sus propietarios originarios, los cuales son destruidos, contaminados y erosionados.

Otro factor asociado al incremento del hambre es el productivo, también en crisis para los pequeños productores y especialmente para los campesinos y pescadores, es decir, para quienes alimentan a las mayorías desposeídas, equivalente a la mitad más pobre de la población mundial. La contribución que hacen estos campesinos a la alimentación sana y accesible es mediante el autoconsumo y la venta local en pequeña escala a bajo precio, incluso por debajo de los costos de producción, este sector productivo ha resistido el empuje del despojo y la invasión de alimentos ajenos a su cultura alimentaria, nocivos para la salud humana y lesivos para la economía familiar.

Pero, el riesgo de perder la batalla contra estos consorcios “alimentarios” globales está latente, ya que las empresas despliegan no sólo campañas de publicidad a diestra y siniestra, sino a toda hora al punto de fijar sus marcas y productos en la mente de las personas manipulando así su capacidad de elección. Además de que, estos productos, que no alimentos, se encuentran disponibles hasta en el último rincón de la geografía nacional, sin cortapisa alguna.

En este marco, la crisis productiva campesina se advierte en la reducción de los volúmenes de alimentos y también en su variedad. Además, en la migración o disminución de mano de obra rural, especialmente de jóvenes, lo que pone en riesgo el relevo generacional en diversas áreas de la producción de alimentos en general y en la actividad campesina en particular, por lo que se prevé una profundización de la crisis alimentaria en las mayorías empobrecidas y expulsadas de la producción de alimentos para su consumo. Tal problemática se presenta ya de manera severa en el sector pesquero lacustre de los lagos de Michoacán.



Esta situación de crisis productiva se traduce en una crisis social de enormes proporciones y de un alto costo humano, es decir, una catástrofe humanitaria, ya que consiste en padecer hambre. Según la FAO (2022), el hambre es una sensación física incómoda o dolorosa, causada por un consumo insuficiente de energía alimentaria que se vuelve crónica cuando la persona no consume una cantidad suficiente de calorías de forma regular que le permita llevar una vida activa y saludable.

El hambre se sufre en tres niveles de severidad que la propia FAO (2020) identifica como inseguridad alimentaria: el nivel leve consiste en la incertidumbre derivada de la incapacidad para obtener alimentos y la falta de recursos económicos para adquirirlos y pone en riesgo la calidad y la variedad de los alimentos a consumir, el nivel moderado se refiere a la reducción de la cantidad de alimentos al punto de omitir alguna comida en un día, y el grave, que significa no consumir alimentos durante un día o más, por la carencia de alimentos y dinero para adquirirlos por lo que no se ingieren alimentos todo un día y por varias veces a lo largo de un año.

La reducción de la capacidad productiva campesina en todo el mundo y su correlato en el incremento de la carencia alimentaria, así como la crisis ambiental y la monopolización de los alimentos en diez empresas globales, es un entramado construido mediante políticas cómplices y permisivas de los gobiernos nacionales traidores a sus pueblos, especialmente de los países económica y políticamente colonizados y empobrecidos, que han puesto bienes naturales, trabajadores y consumidores al servicio de los objetivos mercantiles de las empresas que controlan los alimentos a nivel mundial, las cuales están asociadas a empresarios nacionales que se articulan al capitalismo neoliberal.

Tal escenario global se ha intentado justificar como la ruta hacia la seguridad alimentaria, consistente en que las grandes corporaciones alimentarias sean las encargadas de producir y abastecer a la población del planeta. Sin embargo, los efectos de tal estrategia económica y política se han traducido a nivel local en carencia y dependencia, es decir, en la subordinación a tales corporaciones en términos de producción y en el consumo local de alimentos provenientes de otros lugares, con características culturales alimenticias ajenas, no sanos y costosos.



En México, el impulso de la seguridad alimentaria ha sido desde las políticas nacionales durante el régimen neoliberal [1984-2028] para favorecer a la agroindustria de exportación en manos de empresas extranjeras y nacionales, mediante concesiones y cambios constitucionales de propiedad de la tierra, laborales, ambientales y sanitarios y, para dismantelar la capacidad local de la producción de alimentos, particularmente del sector campesino y pesquero, pecuario en pequeña escala, para expandir el mercado de alimentos agroindustrializados, que derivó en el incremento de la dependencia alimentaria y la carencia alimentaria.

Factores locales de la carencia alimentaria en México

En México, la pérdida de la soberanía alimentaria se agudizó con la adopción del neoliberalismo como política de Estado, a principios de la década de los ochenta, la cual se sostuvo por seis gobiernos, equivalentes a 36 años. A lo largo de este periodo se favorecieron generosamente, con recursos del erario, a los inversionistas extranjeros y nacionales en la agroindustria, normalizados por cambios constitucionales que permitieron incorporar la tierra ejidal al mercado de tierras, lo que implicó una inmensa ola de expulsión de población rural a las ciudades y a Estados Unidos, el aumento exponencial de mano de obra disponible y la baja de los salarios. Así como, en lo relativo a la explotación desmedida de los bosques, venta, renta y cambio de uso del suelo y contaminación y pérdida del agua.

Estas políticas se enmarcaron en el Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos y Canadá firmado en 1994, que condenó al país a entregar su riqueza natural y cultural, fincadas en el sofisma economicista de que comprar los alimentos era más barato que producirlos en México.

En este marco se abandonó a su suerte a los pequeños productores agrícolas, pecuarios, campesinos y pescadores. Si bien en términos generales hubo créditos de las instituciones financieras rurales, su operación se alineó a la banca privada extranjera predominante en México y los recursos económicos estuvieron sujetos a intereses y requisitos que sólo los medianos y



grandes productores rurales y agropecuarios con propósitos de exportación podían cumplir, aunque muchos de ellos no pagaron debido a que la administración pública, y el erario, se puso al servicio de los grandes negociantes privados. Además, el acceso a estos fondos era posible únicamente mediante intermediarios, lo que implicaba un costo adicional para los productores pobres (González Pérez y López Paniagua, 2024). Esta situación llevó a que la producción campesina, y la pesca artesanal, quedaran excluidas.

En términos generales el rasgo distintivo del periodo neoliberal en México [1984- 2018] fue destinar recursos públicos, mediante subsidios, exención de impuestos, entre otras medidas, a los grandes productores agroindustriales de alimentos, con capacidad de exportación, ya que el desarrollo regional, el mercado local y la soberanía alimentaria del país dejaron de ser prioritarios para los gobiernos que abrazaron el capitalismo neoliberal.

Esta política agropecuaria se apoyó en la seguridad alimentaria que, si bien propone que cada niño, mujer y hombre deben tener la certeza de contar diariamente con el alimento suficiente, no considera el lugar de procedencia ni la forma en que se produce (Rosset y Martínez 2004: 9), lo que resultó en dependencia alimentaria y reducción de las capacidades locales de producción de alimentos, a pequeña escala de las familias rurales y con esto el empobrecimiento de millones de personas al punto de padecer hambre.

De la seguridad alimentaria a la soberanía alimentaria

La inseguridad alimentaria es de condición múltiple y su abordaje se puede llevar a cabo a partir de diferentes enfoques. Desde la perspectiva de la seguridad alimentaria de la FAO el problema del hambre se resuelve cuando las personas acceden a alimentos seguros, nutritivos, en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, permitiéndoles una vida activa y sana (FAO, 2009).

Este enfoque apuesta a que, en el sistema agroalimentario actual, existe la capacidad para alimentar a la población mundial, sin embargo, no reconoce el problema de la distribución desigual de recursos y el control sobre



lo que se hace con la comida que se produce, los alimentos se consideran como una mercancía y no como un derecho humano (World Forum of Fisher Peoples [WFFP], 2017). Así, desde esta perspectiva, se ignoran las causas del hambre, por lo que erróneamente el acceso a la alimentación saludable se enfoca en el consumidor y su ingreso y, por lo tanto, en la pobreza y el abasto (Ramírez *et al.*, 2017) como el problema y no como la causa.

A cambio se conculca el derecho de los pueblos al acceso y al control de sus territorios por la creciente apropiación de los recursos naturales y territorios por parte de las empresas multinacionales.

En la búsqueda de solución al problema de la carencia alimentaria en México, se han instrumentado a nivel nacional políticas públicas enfocadas en la producción a gran escala de alimentos, sin considerar la diversidad cultural ni la vocación productiva de las localidades, con el objetivo de disponer de alimentos para todos, pero la pesca lacustre no ha sido un sector prioritario dentro de esas políticas públicas.

Las acciones de política pública llevadas a cabo por los gobiernos neoliberales [1984-2018] adoptaron el enfoque de seguridad alimentaria como un derecho ya incluido en el periodo de la posguerra en la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948), el cual fue impulsado por la FAO desde la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, celebrada en Roma en 1996, derecho que comprende la disponibilidad de alimentos en cantidades suficientes y de calidad adecuada, la cual puede ser cubierta tanto por la producción nacional así como por importaciones y ayuda internacional.

Si bien la perspectiva se fundamenta en el incuestionable derecho humano a la alimentación, actualmente legítima abiertamente el monopolio de la producción y comercialización de alimentos por el puñado de grandes corporaciones mundiales que controlan el mercado de alimentos, así como el acceso a subsidios, condiciones preferentes (localización, mano de obra barata [*outsourcing*], publicidad, sanidad, precio, impacto ambiental), lo que ha implicado si no la eliminación de los pequeños productores, sí la profundización de sus malas condiciones para producir alimentos, ya que, a pesar de todo, estos productores agrícolas cultivan parcelas menores a cinco hectáreas, y en el caso de los pecuarios crían aproximadamente 35 animales de



una o varias especies y contribuyen con más del 40 % de los alimentos que se consumen en México (Gobierno de México [GM], 2021).

Diversos estudios en México han analizado la producción y oferta de alimentos por entidad y determinado el promedio de producción por habitante (Díaz-Carreño *et al.*, 2016), sin embargo, el potencial agropecuario no implica un acceso efectivo, de modo que la crisis alimentaria global no es de escasez, sino de imposibilidad para acceder a los alimentos (Bartra, 2008; Rubio, 2019).

Hace más de una década, en cuanto a inseguridad alimentaria en México, en 2011 se estimaron dos millones de niños menores de cinco años con anemia, lo que representaba el 23 % a nivel nacional, es decir, mayor que en algunas naciones de África. Asimismo, los niveles de anemia superaron el promedio mundial que era de 18 %, en tanto que México se encontraba en el lugar 18 de 101 países.

Esta tendencia se confirma ya que, de acuerdo con la encuesta intercensal del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) del 2015, en una tercera parte de los hogares donde viven menores de edad hay por lo menos un niño o niña con algún grado de inseguridad alimentaria, y en el 7.6 % de familias llega a ser severa, lo que significa que no tienen acceso físico ni económico a alimentos un total de 39.2 millones de habitantes menores de 17 años. Así mismo, son los estados de Chiapas, Guerrero y Oaxaca los que históricamente siguen concentrando la mayor parte de los niños y mujeres con carencias alimentarias (Cortés, 2016).

El fenómeno de la crisis alimentaria en el país se agudizó en los años setenta ocasionado por el alza en el precio internacional de los granos, y ha transitado por tres fases del dominio y control oligopólico de los alimentos, no por países sino por empresas multinacionales principalmente.¹ La pri-

¹ Diez empresas controlaron en el mundo la producción y mercado de alimentos e ingresos en 2024: 1) Nestlé (Suiza), con activos 103,500 millones de dólares; 2) PepsiCo (Nueva York), con activos de 100,000 millones de dólares; 3) Unilever (Londres y Rotterdam), con activos de 83,100 millones de dólares.; 4) Coca-Cola (Atlanta, Estados Unidos), con activos de 99,400 millones de dólares; 5) Mars (McLean, Virginia, Estados Unidos), con activos de 83,000 millones de dólares; 6) Mondelez (Deerfield, Illinois, Estados Unidos), con activos de 77,600 millones de dólares; 7) Danone (París), con activos de 49,100 millones de dólares; 8) Associated British



mera fase [1982-2007] consistió en una desvalorización de los precios internacionales de los alimentos (precios *dumping*); la fase segunda (2007-2011), en un alza de los precios en los alimentos; y la tercera fase (2011 a 2018), en una deflación generalizada y caída de los precios de los alimentos (Rubio, 2019; Cortés, 2016), estrategia que ha encarecido los alimentos, aniquilado la independencia alimentaria de los campesinos y destruido los sistemas productivos familiares.

En términos de política nacional de seguridad alimentaria, esta consistió en abrir las fronteras a las grandes corporaciones agroindustriales y privilegiar la libre importación de alimentos, además de fomentar la exportación de la producción de alimentos de calidad, con el fin de mantener el equilibrio macroeconómico y la balanza comercial, sin importar el deterioro de la producción de alimentos para el autoconsumo, la cual subordina las naciones a los intereses económicos de sus proveedores (La Vía Campesina, s.f.).

Un sector productivo gravemente lesionado durante este régimen de políticas neoliberales fue el de la pesca continental tradicional, de pequeña escala en lagos, como los de Pátzcuaro y Cuitzeo en Michoacán. Durante casi cuarenta años los pescadores no recibieron apoyos directos para su producción, y tampoco créditos de instituciones financieras públicas y menos privadas, para la compra y mantenimiento de lanchas y artes de pesca y su comercialización, transporte, trámites de registro notarial y permisos, entre otros costos. Así como tampoco apoyos dirigidos a la disminución de la carencia por acceso a la alimentación.

Así mismo, no fueron sujetos de recursos y gestiones para la venta justa de su producción y menos aun para acceder a la seguridad social, vivienda, atención médica, jubilación y otras prestaciones. Los escasos recursos destinados a estos productores de alimentos han sido esporádicos, generalmente por la vía de intermediarios o líderes no siempre honestos y montos insu-

.....
Foods (Londres), con activos de 23,700 millones de dólares; 9) Grupo Bimbo (México) con activos de 21,900 millones de dólares; 10) General Mills (Golden Valley, Minnesota, Estados Unidos), con ingresos de 30,900 millones de dólares (Más industrias, 10/10/2024).



ficientes a pesar de que hacen una contribución muy importante a la producción de alimentos, tanto de pescado como de granos, vegetales y frutas, ya que la actividad de la pesca es de temporal por lo que complementan su menguado ingreso con la producción agrícola y pecuaria mayormente destinada al autoconsumo y escasamente para la venta local.

La contraparte de estas políticas gubernamentales de abandono a los pequeños productores agrícolas, pecuarios y pescadores fue el avance de la dependencia alimentaria de los comestibles esenciales como maíz, frijol, pescado y arroz, elementos básicos de la dieta de la mayoría de la población del país.

A partir del 2018, con el gobierno del presidente Andrés Manuel López Obrador, recuperar la soberanía alimentaria en México es una prioridad de política pública de bienestar social con perspectiva de derechos sociales, que pretende bajar la pobreza alimentaria, la cual alcanza promedios generales preocupantes según la medición multidimensional del bienestar económico, calculado a partir del ingreso y las carencias a través de seis dimensiones: ingreso, rezago educativo, acceso a servicios de salud, acceso a seguridad social, calidad y espacios de la vivienda y acceso a la alimentación nutritiva y de calidad.

De acuerdo con el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), una persona se encuentra en condición de pobreza cuando tiene al menos una carencia social y su ingreso es insuficiente para obtener los bienes y servicios básicos. En tanto que, la situación de extrema pobreza se manifiesta por padecer tres o más carencias sociales y cuyo ingreso total es insuficiente para adquirir la canasta alimentaria (CONEVAL, 2022: 19-20). La carencia alimentaria, en las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo, es una dimensión que presenta niveles muy preocupantes, por lo que, tanto pescadores como agricultores consideran que son productores que requieren apoyo desde una óptica multidimensional e intergubernamental.

Carencia alimentaria en las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo

En Pátzcuaro y Cuitzeo se vive la correlación entre dinámica global de concentración de la producción y monopolización de la comercialización de alimentos industrializados, misma que se manifiesta en una situación de crisis ambiental, productiva y social a escala local, al respecto de esta última sobresale una carencia alimentaria que supera los porcentajes globales.

Por tal motivo, la carencia alimentaria en los municipios aledaños a los lagos de Pátzcuaro y Cuitzeo es alarmante, ya que en el nivel de carencia leve el porcentaje de población afectada es de entre el 28.9 y el 35.5 %, es decir, un poco más de tres personas de cada diez. En el caso de la carencia alimentaria moderada se estima en el rango de 16.2 a 17.0 %, y respecto a la carencia severa o grave el porcentaje va del 19.1 al 21.4 % (tablas 1 y 2).

TABLA 1. CRISIS SOCIAL
Carencia por acceso a la alimentación
en la región lacustre del lago de Pátzcuaro.

Municipios	Población	Carencia alimentaria leve (%)	Carencia alimentaria moderada (%)	Carencia alimentaria severa (%)	Total (%)
Pátzcuaro	93,265	21.3	15.4	17.5	54.2
Erongarícuaro	15,291	35.5	14.9	11.8	62.2
Quiroga	27,862	24.5	12.6	12.3	49.4
Tzintzuntzan	14,432	27.9	17.0	13.4	58.3
Salvador Escalante	49,588	23.0	16.0	21.4	60.4
Tingambato	15,010	23.4	12.9	12.0	48.3
Total/Promedio	170,018	25.9	14.8	14.7	55.4

Fuente: Secretaría de Desarrollo Social (2016).



TABLA 2.
Carencia por acceso a la alimentación en la región lacustre Cuitzeo.

Región Cuitzeo Municipios	Población	Inseguridad alimentaria leve (%)	Inseguridad alimentaria moderada (%)	Inseguridad alimentaria severa (%)	Total (%)
Acuitzio	11,425	24.9	15.3	14.8	55.0
Álvaro Obregón	21,651	23.3	15.9	12.6	51.8
Copándaro	9,151	19.9	8.9	12.6	41.4
Cuitzeo	29,681	21.7	13.5	14.0	49.2
Charo	21,784	18.7	7.9	10.1	36.7
Chucándiro	4,559	28.9	8.6	8.4	45.9
Huandacareo	11,723	22.7	11.8	9.6	44.1
Indaparapeo	16,990	20.7	14.9	17.8	53.4
Queréndaro	13,836	26.4	13.8	11.1	51.3
Santa Ana Maya	12,466	27.4	14.1	8.4	49.9
Tarímbaro	105,400	24.4	13.7	12.2	50.3
Zinapécuaro	47,327	22.5	16.2	19.1	57.8
Total / Promedio	305,993	21.5	12.9	12.5	46.9

Fuente: Secretaría de Desarrollo Social (2016).

En términos generales la carencia por acceso a la alimentación en ambas regiones lacustres alcanza promedios que van del 46.9 % al 55.4 %, prácticamente la mitad de la población de estas regiones sufre alguno de los tres niveles de carencia alimentaria.

Si bien los datos recientes no hacen referencia a los rangos de inseguridad alimentaria basados tanto en el Censo de Población y Vivienda 2020 como en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre COVID-19, se advierte que entre los años 2018 y 2020 hubo un incremento de la inseguridad alimentaria leve de 5.8 puntos porcentuales (de 32.8 % en 2018 a 28.6 % en 2020) derivado del deterioro en la calidad y diversidad de la



ingesta alimenticia de los integrantes de la familia a consecuencia de la no disponibilidad de dinero o apoyos para el acceso a comida. Este incremento comprende a seis de cada diez hogares, equivalente al 59.1 % (20, 734, 000) que padece inseguridad alimentaria (Mundo Rosas *et al.*, 2021: 2). De tal situación se puede deducir el aumento de hambre en los estratos sociales de inseguridad moderada y severa.

La tendencia ascendente de estos altos porcentajes de carencia por acceso a la alimentación son la concreción local del modelo globalizado de producción y comercialización de alimentos a escala local nacional mediante las políticas de los gobiernos que, durante el periodo 1984-2018, optaron por la seguridad alimentaria y destruyeron la soberanía alimentaria del país causando un grave impacto en el bienestar de la población mexicana en general y en particular en regiones como Pátzcuaro y Cuitzeo.

Esta situación de sufrimiento la confirman los pescadores y campesinos de estas zonas lacustres, quienes reconocen cómo la producción local de alimentos que ellos realizan ha sido demeritada por la ausencia de apoyos gubernamentales para la producción y la comercialización con precios injustos. Así mismo, porque su actividad productiva se ha visto afectada por la invasión de productos agroindustrializados, algunos de los cuales se producen en sus propias regiones. Además, de que expropián y dañan los bienes naturales de sus localidades como tierra, agua, bosque, mal pagan la mano de obra y perjudican su salud, economía y cultura alimentaria, imponiendo patrones de consumo inadecuados especialmente entre los niños y jóvenes, debido a la disposición de estos productos en mercados y estancillos de sus localidades.

Tales estragos causados por la globalización (exclusión social y destrucción del medio ambiente) (Hinkelammert, 2001: 5), es decir, los factores globales, explican en buena medida la situación de hambre en el mundo y en territorios concretos como las regiones lacustres de Michoacán, instrumentados por políticas nacionales neoliberales afines a la tendencia mundial impuesta por un puñado de empresas muy poderosas que controlan los alimentos, mismas que han detonado la situación de crisis ambiental en estos territorios, la cual se manifiesta en problemas tales como: reducción del espejo de los lagos en grado dramático, mengua de su profundidad, repro-



ducción persistente de maleza, quebranto de especies nativas, introducción de especies ajenas (en particular la tilapia *Gerreidae*, también conocida como mojarra), contaminación creciente por descarga de aguas residuales del entorno urbano en expansión y disminución de los escurrimientos debido a la tala furtiva del bosque para fines de urbanización y siembra de aguacate. Así como el desvío del agua para el cultivo de berries, aguacate, ganado, soya, entre otros. En suma, la pérdida del ecosistema lago.

A la crisis ambiental lacustre se agrega la productiva, con la baja producción de pescado, en volumen y talla, reducción y pérdida de especies endémicas, como el pez blanco en Pátzcuaro, lugar emblemático del pueblo originario purépecha, que forma parte de la historia, la ciencia y la cultura michoacana. Esta crisis es causa, entre otros fenómenos sociales, de la expulsión de pescadores a otras actividades y la no reposición generacional en esta actividad (Florescano y Sánchez Díaz, 2018), se trata , del éxodo de jóvenes a las ciudades de la entidad y del país, o a los Estados Unidos.

Adicionalmente, esta crisis socioecosistémica presente en Pátzcuaro y Cuitzeo tiene una repercusión negativa en la alimentación de la población debido a que el pescado sostiene fundamentalmente la autosuficiencia alimentaria de las familias, especialmente para las más pobres, ya que el consumo de esta proteína es parte de la cultura culinaria y de su modo de vida lacustre, una forma de interacción del ser humano con un entorno biofísico conformado por dos sistemas distintos (lacustre y terrestre) que asegura su supervivencia y reproducción biosocial (Williams, 2015: 30).

La pesca se complementa con la producción de granos, vegetales y frutas, por lo que el deterioro del ecosistema lago tiene implicaciones, con tendencia a agravarse, en la economía y alimentación de los hogares de las localidades purépechas (Arroyo *et al.*, 2014: 139), que las coloca en una condición de carencia alimentaria entre moderada y grave que supera los niveles internacionales.

El impacto del contexto global y local de la alimentación adverso al acceso de alimentos suficientes y adecuados, además, la imposibilidad de acceso al mercado local y precios justos por sus productos y con esto mejores ingresos familiares, está identificado y comprendido por los pescadores, quienes



sostienen que su problemática de bienestar tiene que ver con la presencia en su territorio de empresas agroindustriales y productos que vulneran su entorno natural, condiciones productivas, ingresos económicos y alimentación saludable y sustentable. Esta situación de los pescadores coincide con el argumento de que “Si la economía campesina no concurriera a los mismos mercados compitiendo con la economía capitalista, podría trasladar al consumidor, vía precios, los costos de manutención familiar durante todo el año” (Boltvinik, 2009: 31). Sin embargo, está lejos de suceder.

Además, la dificultad para sobrevivir de su producción se explica debido a la temporalidad de la pesca, amén de las variaciones climáticas y el ciclo biológico de su producción que determina el volumen de la pesca a lo largo del año, por lo que sus condiciones de sobrevivencia no son estables e incluso cada vez más limitadas, causado por la erosión del patrón de consumo alimentario tradicional de sus pueblos y el avance de la producción agroindustrial desplazando su actividad de pesca y aprovechamiento de otros recursos pesqueros que constituyen su modo de vida lacustre, por lo que prevén cambios culturales severos que saben los vulneran cada vez más.

Para atender la carencia alimentaria, se instrumentaron en las décadas anteriores políticas públicas nacionales orientadas a la seguridad alimentaria, las cuales se enfocaron en la importación y en la producción a gran escala de alimentos, sin considerar la vocación productiva, ni la pertinencia cultural de las localidades, con el objetivo de disponer de alimentos, sin considerar el efecto de desmantelamiento causado a las unidades familiares de producción campesina y pesquera de pequeña escala que tampoco fueron atendidas por los gobiernos estatales y municipales de las regiones lacustres de Michoacán, al punto de que actualmente el tema de la alimentación aún no aparece, ni siquiera de algún modo remedial, en sus agendas de gobierno.

De la seguridad a la soberanía alimentaria

Para transitar a la soberanía y dejar atrás la seguridad alimentaria y sus efectos perversos sociales, productivos y ambientales, por fin, desde 2018, es par-



te de la agenda pública nacional, entendida en términos de una alternativa a las políticas neoliberales, para recuperar la producción agrícola local con el propósito de remontar la lacerante carencia alimentaria de prácticamente la mitad de la población nacional, urbana y rural, en alguno de sus tres niveles, leve, moderado y grave. Este enfoque conlleva recuperar la capacidad de producción de alimentos culturalmente pertinentes, restaurar el equilibrio ecológico y mejorar las condiciones de producción de productores pecuarios y pesqueros de pequeña escala.

La soberanía alimentaria se trata de un movimiento mundial basado en el derecho de los pueblos a alimentos saludables y culturalmente apropiados, producidos con métodos ecológicamente respetuosos y sostenibles, y su derecho a definir sus sistemas locales agroalimentarios, agrupados en La Vía Campesina, una red solidaria internacionalista de 182 organizaciones en 81 países que pugna por los derechos de las y los campesinos e impulsa un modelo de producción agroecológico campesino para erradicar el hambre en el mundo y garantizar la alimentación de los más pobres y por el futuro del planeta (La Vía Campesina, 2021).

En particular, la producción agroecológica y soberanía alimentaria en la pesca a pequeña escala es un movimiento avivado desde el Foro Mundial de Pueblos Pescadores (WFFP, por sus siglas en inglés), que acudió al “Foro internacional para la soberanía alimentaria”, realizado en Nyeleni, Mali, en 2007, en el que inició el diálogo con los movimientos que representan a los pobres rurales y urbanos, mujeres, pueblos indígenas, campesinos, para crear solidaridad y avanzar en la lucha por la dignidad y equidad global desde la soberanía alimentaria (WFFP, 2017).

En términos de política pública, con base en los principios de estos movimientos, se propone en primer lugar colocar las aspiraciones de los productores, comerciantes y consumidores y no los intereses de los mercados y corporaciones transnacionales (La Vía Campesina, 2003). En esta dirección, en México, se han comenzado a dar pasos desde el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT), entidad del gobierno federal que encabeza la promoción de la investigación-acción, perspectiva que involucra a los actores locales mediante el diálogo de saberes, científico



y ancestral, para fortalecer la autonomía de conocimiento científico sobre la producción, comercialización y consumo de alimentos. Con esto, se vinculan científicos y actores locales al debate contemporáneo sobre los conceptos de soberanía, seguridad y derecho a la alimentación, así como la escala nacional, estatal, municipal, localidad, comunitaria en el caso de los pueblos originarios, en la que debe ser impulsada (Heinisch, 2013).

Asimismo, ante la urgencia de evitar que la población siga pasando hambre y considerando que se trata de una problemática multidimensional, que aqueja a sectores sociales de diversas edades y condiciones, el poder ejecutivo encabezado por el presidente Andrés Manuel López Obrador formuló el Programa Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural 2020-2024 con el objetivo de “Contribuir al bienestar de la población rural mediante la inclusión de los productores históricamente excluidos de las actividades productivas rurales y costeras, aprovechando el potencial de los territorios y los mercados locales”, integrado por tres entidades paraestatales descentralizadas: Seguridad Alimentaria Mexicana (SEGALMEX), DICONSA, S.A. de C.V. y LICONSA, S.A. de C.V., orientadas a la atención de poblaciones en pobreza y en particular a los pequeños y medianos productores del campo (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural [SADER]-SEGALMEX, 2020: 10). Adicionalmente, dispone de 20 programas ligeramente relevantes para reducir la carencia por acceso a la alimentación, es decir, de los 148 programas sociales puestos en operación desde 2019, aproximadamente el 13 % contribuye a la reducción de esta carencia (CONEVAL, 2020).

El programa sectorial compromete tres objetivos prioritarios: I. Mejorar el ingreso y la calidad de vida; II. Fortalecer el sistema de abasto social de alimentos; III. Impulsar la economía familiar y la alimentación sana y nutritiva (SADER-SEGALMEX, 2020: 15). Estos propósitos son pertinentes a las necesidades que manifiestan los pescadores y campesinos de las riberas lacustres de Michoacán, sin embargo, sus localidades han sido escasamente beneficiadas.

Si bien son pasos en la dirección para evitar el hambre, la soberanía requiere de acciones directas, de largo aliento, en primer lugar, dirigidas a los pequeños productores, señaladamente el acceso al crédito público y subsidios directos, que les permitan participar en condiciones competitivas con



los monopolios de alimentos. Incluso los propios pescadores expresan la necesidad de contar con un salario constante y acceso a la seguridad social, que se justifican no sólo como compensación por el aporte que hacen a la alimentación nacional y a la conservación de los ecosistemas, sino también como forma de justicia social, ya que se trata del sector social que encabezó la Revolución de 1910 para superar su condición de peones acasillados sin tierra y en pobreza absoluta y que, a más de un siglo, no ha superado su situación de penuria y exclusión.

La atención a estas demandas es pertinente con los propósitos de política social de bienestar (SB, 2019) que propone, por un lado, recuperar la soberanía alimentaria y, por otro, avanzar en la impartición de la justicia social mediante el acceso a los recursos del erario por los sectores sociales más pobres e históricamente excluidos, en particular en materia de alimentación, ya que seis de cada diez hogares mexicanos tienen inseguridad alimentaria y esta disminuye el potencial humano y crea síntomas de exclusión social (Mundo Rosas *et al.*, 2021), así como también, ampliar el espacio público y ejercicio democrático en términos de su participación en la toma de decisiones sobre qué, cómo y para quién producir, es decir, reorientar la producción para fines de alimentación suficiente, sana, culturalmente pertinente, políticamente independiente y socialmente responsable con el ser humano y con el entorno natural y cultural de las diversas regiones del país.

Siempre, teniendo en cuenta las condiciones que caracterizan la producción de pesca, campesina y/o minifundista, como son el cuidado y estímulo del proceso estacional y secuencial natural de crecimiento de las plantas y/o animales (v.gr. peces), en su espacio vital (lago), sujeto a factores biológicos y climáticos no previsibles y el carácter percedero de sus productos a diferencia del industrial en el que son sometidos a técnicas de conservación (Boltvinik, 2009).

Además, deberá contemplar favorecer el acceso a los mercados local y nacional en términos justos, porque el trabajo del campesino y productor pecuario no es valorado y sus ingresos son insuficientes para sostener su propia vida y la de su familia, que es la lógica de despojo que sostiene el capitalismo en su fase neoliberal



Finalmente, la estrategia de soberanía alimentaria debe contemplar un plan educativo para que los consumidores tomen conciencia del daño que se causan al ingerir productos industrializados y promover un consumo socialmente responsable. Esta tarea educativa, particularmente en los lagos de Pátzcuaro y Cuitzeo, debe comprender aspectos relativos a la importancia de la soberanía, en términos económicos y políticos, los elementos relativos a la alimentación saludable y el valor cultural que tiene la alimentación tradicional basada en las capacidades productivas propias de las regiones lacustres y la conservación de los bienes comunes naturales.

Conclusiones

El contexto global de producción, comercialización y consumo de alimentos marcada por su agroindustrialización, monopolización y modificación de patrones alimenticios, basada en publicidad intensiva y engañosa que realizan las corporaciones transnacionales, tiene su correlato en territorios locales en los cuales sus efectos perversos se concretan mediante políticas gubernamentales nacionales que privilegian la tendencia mundial y los intereses de los grupos económicos que la promueven y se benefician de esta, así como por la desinformación y omisión de los gobiernos estatales y municipales, además, de otros actores locales, como autoridades comunitarias, escuelas y clínicas. Elementos que explican la situación de dependencia, carencia alimentaria e inadecuada alimentación que priva en las regiones lacustres de Michoacán.

Asimismo, la disposición de tierra, agua, bosque y mano de obra para la producción industrial de alimentos ha derivado en la contaminación y detrimento de los bienes naturales de las regiones lacustres, al despojar a los pequeños productores de apoyos gubernamentales, de tierras, agua y mano de obra que pone en riesgo el relevo generacional y el conocimiento ancestral de la pesca y la agricultura campesina. Además, abarata su producción pesquera y campesina en un mercado controlado por empresas transnacionales que, a fuerza de publicidad engañosa, imponen patrones de consumo



dañinos a la salud y a la economía de la población, y las cuales son ajenas a su cultura alimentaria local basada en productos naturales y culturalmente pertinentes en las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo.

No obstante el contexto de crisis productiva, ecológica y social, en las regiones lacustres de Michoacán persiste un bagaje cultural ancestral que se mantiene vivo y es posible fortalecer mediante la toma de conocimiento sobre las causas de tal dependencia y las necesidad de avanzar hacia la soberanía alimentaria mediante acciones colectivas basadas en el diálogo de saberes y la conjunción de esfuerzos entre los diversos actores locales, encabezados por las autoridades municipales y tradicionales que son las más cercanas a la población y cuentan con legalidad y legitimidad, en unión con los pescadores y campesinos, quienes sostienen la convicción de su poder social para transformar su circunstancia.

Referencias

- Arroyo Quiroz, I., Flores Armillas, V.H., Huerto Delgadillo, R. y Pérez Gil Salcido, R. (2014). Estrategia para apoyar la recuperación de peces nativos en el lago de Pátzcuaro a través del manejo de especies exóticas: propuestas para el manejo de la carpa común *Cyprinus carpio*. En R.I. Huerto Delgadillo y S. Vargas Velázquez. *Estudio ecosistémico del lago de Pátzcuaro. Aportes en gestión ambiental para el fomento del desarrollo sustentable* (Vol. 2). Instituto Mexicano de Tecnología del Agua.
- Bartra, A. (2008). “Fin de fiesta. El fantasma del hambre recorre el mundo”. *Argumentos*, 21(57), mayo/agosto.
- Boltvinik, J. (2009). Esbozo de una teoría de la pobreza y la sobrevivencia del campesinado: polémica con Armando Bartra. *Mundo Siglo XXI*, (18), otoño.
- Chancel, L., Piketty, T., Saez, E., Zucman, G. (2021). *Informe sobre la desigualdad global 2022*. Laboratorio mundial de desigualdad. Summary_WorldInequalityReport2022_Spanish.pdf.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. (2020). *Carencia por acceso a la alimentación. Programas que son relevantes para la disminución de esta carencia*. https://www.coneval.org.mx/EvaluacionDS/MejorasUso/IPP/Documents/Carencia_alimentacion_2020.pdf.

- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. (2022). *Nota metodológica. Consideraciones para el proceso presupuestario 2022*. https://www.coneval.org.mx/EvaluacionDS/MejorasUso/IPP/Documents/CPP2022_NM.pdf.
- Revista Más industrias (10/10/2024). ¿Cuáles son las 10 compañías más importantes del mundo? Cortés, I. (2016). *El sector agroalimentario en México, bajo el orden agroalimentarios neoliberal 1982-2014* [Tesis de Maestría en Estudios sociales (economía social)]. Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa. <https://bindani.izt.uam.mx/concern/tesiuams/ws859f66b?locale=pt-BR>.
- Díaz-Carreño, M.A.; Sánchez-León, M. y Díaz-Bustamante, A. (2016). Inseguridad alimentaria en los estados de México: un estudio de sus principales determinantes. *Economía, Sociedad y Territorio*, 16(51), pp. 459-483. <https://www.redalyc.org/pdf/111/11145317007.pdf>.
- Florescano, E., Sánchez Díaz, G. (Coords.). (2018). El pescado blanco en la historia, la ciencia y la cultura michoacana. Gobierno del Estado de Michoacán y Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Gobierno de México. (19 de marzo de 2021). *Pequeños productores, sostén de nuestra agricultura*. <https://www.gob.mx/senasica/articulos/pequenos-productores-sosten-de-nuestra-agricultura>.
- González Pérez, J.M.; López Paniagua, R. (2024). Crédito a pequeños productores de maíz en regiones lacustres de Michoacán. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, 45(179), pp. 243-264.
- Heinisch, C. (2013). Soberanía alimentaria: un análisis del concepto. En F. Hidalgo, P. Lacroix y P. Román (Coords.). *Comercialización y soberanía alimentaria* (pp.11-35). Quito: Sistema de Investigación sobre la Problemática Agraria en el Ecuador.
- Hinkelammert, F. (2001). *El nihilismo al desnudo. Los tiempos de la globalización*. Santiago de Chile: LOM ediciones. <http://repositorio.uca.edu.sv/jspui/bitstream/11674/1771/1/El%20Nihilismo%20al%20desnudo%20los%20tiempos%20de%20la%20globalizacion.pdf>.
- La Vía Campesina. (s. f.). La Vía Campesina: La voz de los campesinos y de las campesinas del mundo. La Vía Campesina. Movimiento Campesino Internacional. <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-la-voz-las-campesinas-los-campesinos-del-mundo/>.
- La Vía Campesina. (13 de octubre de 2021). *Declaración oficial de La Vía Campesina por los 25 años de lucha colectiva por la soberanía alimentaria*. <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-soberania-alimentaria-un-manifiesto-por-el-futuro-del-planeta/>.
- La Vía Campesina. (2003). *Qué es la soberanía alimentaria*. <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>.

- Mundo Rosas, V. *et al.* (2021). *Seguridad alimentaria en hogares mexicanos. Síntesis sobre política de salud*. Instituto Nacional de Salud Pública. https://insp.mx/assets/documents/webinars/2021/CIEE_Seguridad_alimentaria.pdf.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2009). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2009. Crisis económicas: repercusiones y enseñanzas extraídas*. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2020). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2020*. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb1447es/>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2022). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Ramírez, A., Camiro, M., Ramírez, C. y Espejel, A. (2017). La soberanía alimentaria. El enfoque desde los territorios y las redes agroalimentarias, SAPIENTIAE: Ciências sociais, Humanas e Engenharias, 2(2), (pp. 127-147).
- Rosset, P. y Martínez M.E. (2004). Soberanía alimentaria: reclamo mundial del movimiento campesino. *Ecofronteras*, 18(51), pp. 8-11. <https://revistas.ecosur.mx/ecofronteras/index.php/eco/article/view/1056>.
- Rubio, B. (2019). La dependencia alimentaria en tiempos de desvalorización de las materias primas: México en la encrucijada. En B. Rubio y A. Pasquier. *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza. Una visión multidisciplinaria* (pp. 17-38). Instituto de Investigaciones Sociales-UNAM.
- Sánchez, M.A., Leone, M.E., Montero, J., Iglesias, R. *et al.* (2021). Alimentos y su relación con el comportamiento humano - Palatabilidad, recompensa, cultura y adicción. KW Foundation.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural-Seguridad Alimentaria Mexicana. (2020). *Programa Institucional 2020-2024 de Seguridad Alimentaria Mexicana SEGALMEX*.
- Secretaría de Desarrollo Social. (2016). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social*. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/185257/Michoac_n..pdf.
- Secretaría de Bienestar. (2019). En busca de una soberanía alimentaria. <https://www.gob.mx/bienestar/es/articulos/en-busca-de-una-soberania-alimentaria?idiom=es>.
- Vergopoulos, K. (2011). La crisis alimenticia: la tierra tiembla. *Mundo Siglo XXI*, VII (26), pp. 5-9.



- 
- Williams, E. (2015). El modo de vida lacustre: etnografía de las cuencas lacustres de Michoacán. *Arqueología Iberoamericana* 28, pp. 29-39. <https://www.laiesken.net/arqueologia/pdf/2015/AI2805.pdf>.
- World Forum of Fisher People. (2017). Agroecología y soberanía alimentaria en la pesca a pequeña escala. Indonesia: Secretaría Internacional del Foro Mundial de Pueblos Pescadores.

Alimentación saludable y sustentable: condición para la soberanía alimentaria

Mateo Alfredo Castillo Ceja*

Introducción

El tema de la alimentación sana y sustentable es de alta importancia en los tiempos que corren, teniendo un efecto directo en el bienestar humano y en la conservación de nuestro entorno manteniendo los equilibrios ecosistémicos saludables. Es de vital importancia que abordemos este asunto desde diferentes ópticas tratando de considerar todas las que son determinantes e imperativas, que incorporen tanto la nutrición como la preocupación por el equilibrio ecosistémico para garantizar la integridad de los recursos naturales. En esta línea de pensamiento, el principio de la soberanía alimentaria es de suma relevancia, ya que representa la habilidad de cada nación para establecer de forma autónoma y sostenible sus políticas alimentarias, importante hacer énfasis en que la soberanía alimentaria es una condición para la sustentabilidad (Cajamarca Carrazco *et al.*, 2022; Cortés Islas, 2021; Mendoza *et al.*, 2023; Arellano Gálvez, 2023; y Gómez Cruz y Gómez Tovar, 2022).

Contexto y justificación

Este aporte se contextualiza en el creciente movimiento hacia patrones de consumo más saludables y amigables con el medio ambiente donde se con-

* Doctor en Desarrollo Sustentable, profesor-investigador en la Facultad de Químico Farmacobiología de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH), integrante del Cuerpo Académico Consolidado 238. Correo electrónico: mateo.castillo@umich.mx.



serven los ecosistemas, alineados con la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) aprobados por la Organización de las Naciones Unidas (ONU). La justificación de esta reflexión radica en la crucial tarea de asegurar el acceso a alimentos de alta calidad, preservando nuestros recursos naturales y promoviendo la equidad en la distribución de estos. Solo mediante una alimentación sana y sostenible podemos lograr verdadera y duradera soberanía alimentaria (Sainz-Borgo, 2020; Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2023, y Velasco-Torres *et al.*, 2020).

La soberanía alimentaria es una condición fundamental para lograr una verdadera autonomía en el ámbito alimentario. Este concepto va más allá de la simple capacidad de un país o comunidad para producir sus propios alimentos; implica el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios, priorizando la producción local y sostenible, el acceso a alimentos nutritivos y culturalmente apropiados, y el control sobre los recursos naturales como la tierra, el agua y las semillas (Patel, 2009).

La soberanía alimentaria promueve la justicia social, económica y ambiental al empoderar a los pequeños agricultores y comunidades rurales, protegiendo su derecho a cultivar y comercializar sus productos de manera equitativa (Altieri, 2009). Además, se enfoca en la sostenibilidad a largo plazo, promoviendo prácticas agrícolas que preservan la biodiversidad y reducen el impacto ambiental (Rosset, 2006).

Para que la soberanía alimentaria se convierta en una realidad tangible, es necesario fomentar políticas públicas inclusivas basadas en principios éticos como los que propone la Carta de la Tierra (2000) que apoyen a los productores locales, garantizar el acceso a recursos esenciales y promover una participación inclusiva de las comunidades en la toma de decisiones (Wittman, 2011). Solo a través de un enfoque integral que combine la justicia social, la sostenibilidad ambiental y la autonomía económica, se puede asegurar una soberanía alimentaria verdadera y duradera.



Conceptos clave y sus relaciones

En el marco de una alimentación saludable y sostenible, es crucial entender los términos esenciales que orientan estas prácticas. La alimentación saludable se refiere al consumo balanceado de alimentos que proporcionan los nutrientes necesarios para mantener un óptimo estado de salud. En contraste, la alimentación sostenible se centra en la producción y consumo de alimentos de una manera que respete el equilibrio ecosistémico, preserve los recursos naturales y respete los ciclos ambientales. Finalmente, la soberanía alimentaria está vinculada al derecho que poseen las personas y las comunidades para determinar sus propios sistemas alimentarios de acuerdo con sus requisitos culturales, sociales y ambientales (Gordillo Ocaña y Gutiérrez Sarmiento, 2020; Amanca Ccasa, 2022).

La Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (LGAAS) en México, aprobada de forma inédita en el presente año 2024, representa una revolución alimentaria al establecer un marco legal que garantiza el derecho de toda persona a una alimentación adecuada y sustentable. A continuación, se destacan los conceptos básicos que fundamentan esta ley:

1. Derecho a la alimentación adecuada: entendida como el proceso que garantiza el acceso regular y permanente a alimentos suficientes, nutritivos y culturalmente apropiados (art. 4). Para dicha garantía sus componentes son disponibilidad de alimentos, accesibilidad económica y física, adecuación nutricional y sostenibilidad en el tiempo. De forma sustantiva todas las autoridades del Estado

tienen la obligación de promover, respetar y proteger el ejercicio del derecho a la alimentación adecuada, de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad, progresividad, subsidiariedad, sostenibilidad ambiental, precaución, participación social, igualdad de género y etaria, interés superior de la niñez, diversidad cultural, eficiencia, libre competencia, transparencia y rendición de cuentas (art. 5).

2. Soberanía alimentaria: entendida como

La capacidad del pueblo de México para establecer libremente las prioridades del país en materia de producción, abasto y acceso a alimentos adecuados para toda la población, con base en la producción nacional e incluyendo la elección de las técnicas y tecnologías que resulten óptimas para garantizar el bienestar de las personas (art. 2, frac. XXIII).

Sin duda que es claro el derecho de los pueblos a definir sus políticas agrícolas y alimentarias, priorizando la producción local y sostenible. Esto implica el apoyo a pequeños agricultores, respeto por las prácticas agrícolas tradicionales y promoción de mercados locales.

3. Seguridad alimentaria: “El abasto oportuno, suficiente e incluyente de alimentos sanos y de calidad aportados a la población” (art. 2, frac. XX), entendida así como la condición en la que todas las personas tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos. Para ello entender que sus dimensiones son la disponibilidad de alimentos, acceso económico y físico, utilización adecuada de los alimentos y estabilidad en el suministro.

4. Sustentabilidad: la LGAAS no define el concepto de sustentabilidad, pero es necesario entenderlo para comprender el de alimentación sustentable. la definición más actualizada es la discutida durante el curso Incorporación de la Educación Ambiental para la Sustentabilidad en la Educación Superior, realizado en la Universidad Autónoma de Campeche, impartido por Javier Reyes de la Universidad de Guadalajara y Shafia Súcar de la Universidad de Guanajuato, en enero de 2007:

La sustentabilidad puede ser definida como un proceso, en permanente construcción y adaptación, que exige la atención paralela de las dimensiones ecológica, político social, y espiritual, para generar condiciones propicias que permitan a los seres vivos satisfacer sus necesidades integrales y a las sociedades humanas, además, impulsar la justicia social y la equidad económica. Ello implica, entre otros factores, la edificación



de una ética ambiental, una nueva racionalidad económica, conocimientos interdisciplinarios, diálogo de saberes en el marco de la diversidad cultural y democracia, y el compromiso de heredar a las futuras generaciones condiciones favorables para la satisfacción de sus necesidades.

En este contexto, la alimentación sustentable refiere al fomento de prácticas agrícolas y alimentarias que no comprometan la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer sus necesidades, por lo que serán necesarias prácticas de conservación de recursos naturales, protección de la biodiversidad y reducción del impacto ambiental.

5. Alimentación adecuada: consumo de alimentos nutritivos, suficientes y de calidad, que satisfaga las necesidades fisiológicas de una persona en cada etapa de su ciclo vital; adecuado a su contexto cultural y que posibilita su desarrollo integral, la nutrición óptima y una vida digna (art. 2, frac. I). Una alimentación adecuada implica consumir una variedad de alimentos en las cantidades correctas para proporcionar al cuerpo los nutrientes esenciales que necesita para funcionar de manera óptima. Esto incluye una combinación equilibrada de carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales. La clave es la moderación y la variedad: incorporar frutas, verduras, granos integrales, proteínas magras y grasas saludables en la dieta diaria. Además, una alimentación adecuada también significa evitar el exceso de azúcares, sal y grasas saturadas. Mantener una dieta balanceada ayuda a prevenir enfermedades, mantener un peso saludable y mejorar el bienestar general, contribuyendo a una vida más larga y saludable.

6. Autosuficiencia alimentaria: la capacidad del país para procurar la producción y abasto de la mayoría de los alimentos que requiere la población para satisfacer sus necesidades alimentarias mínimas (art. 2, frac. IV). Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, n.d.), la autosuficiencia alimentaria es la capacidad de una nación, comunidad o individuo para producir suficientes alimentos para satisfacer sus propias necesidades sin depender de importaciones externas. Este enfoque promueve la seguridad alimentaria, la sustentabilidad y la resiliencia ante crisis económicas o climáticas. Fomentar la autosuficiencia



alimentaria implica desarrollar prácticas agrícolas sustentables, preservar la biodiversidad, y apoyar a los productores locales. Además, es una estrategia crucial para combatir la pobreza y el hambre, promoviendo un sistema alimentario más justo y equitativo.

7. Desperdicio de alimentos: conjunto de alimentos descartados de la cadena que siguen siendo comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuo (art. 2, frac. XII). La FAO ha externado su preocupación sobre el desperdicio de alimentos considerándolo como un problema global que tiene implicaciones significativas para el medio ambiente, la economía y la sociedad. Cada año, aproximadamente un tercio de todos los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia, lo que equivale a alrededor de 1.3 mil millones de toneladas. Este desperdicio ocurre en todas las etapas de la cadena de suministro alimentario, desde la producción y el procesamiento hasta la distribución y el consumo. Las consecuencias incluyen la pérdida de recursos naturales como agua y tierra, la emisión de gases de efecto invernadero y el desperdicio económico. Además, el desperdicio de alimentos agrava la inseguridad alimentaria, ya que millones de personas en todo el mundo siguen padeciendo hambre. Reducir el desperdicio de alimentos requiere un esfuerzo conjunto de gobiernos, empresas y consumidores para implementar prácticas más sustentables y eficientes.

8. Inseguridad alimentaria: insuficiente ingestión de alimentos, que puede ser transitoria, estacional o crónica (art. 2, frac. XV). El Programa Mundial de Alimentos (WFP, por sus siglas en inglés) ha estado abordando la inseguridad alimentaria desde su creación en 1961. Su misión de combatir el hambre y mejorar la seguridad alimentaria global ha sido constante a lo largo de las décadas, adaptándose a los desafíos emergentes del siglo XXI. La WFP considera que la inseguridad alimentaria es la falta de acceso constante a alimentos suficientes y nutritivos para llevar una vida activa y saludable. Esta situación afecta a millones de personas en todo el mundo, especialmente en comunidades vulnerables y de bajos ingresos. Las causas de la inseguridad alimentaria son multifacéticas e incluyen la pobreza, los conflictos, las crisis económicas, los desequilibrios ecosistémicos, el cambio climático y



la inadecuada infraestructura agrícola. Las consecuencias de la inseguridad alimentaria son graves, ya que puede llevar a la malnutrición, problemas de salud, y limitar el desarrollo físico y cognitivo, especialmente en la niñez. Abordar la inseguridad alimentaria requiere una acción coordinada a nivel global, regional y local, promoviendo políticas que mejoren el acceso a alimentos, fortalezcan la producción agrícola sostenible y apoyen a las poblaciones más vulnerables.

9. Mala nutrición: carencias, excesos y los desequilibrios de la ingesta calórica y de nutrientes de una persona. Incluye: la desnutrición, la deficiencia de micronutrientes, el sobrepeso y enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación, como la obesidad (art. 2, frac. XVI). De esta forma la mala nutrición se refiere a una ingesta insuficiente, excesiva o desequilibrada de nutrientes que el cuerpo necesita para mantener una buena salud. La mala nutrición afecta a personas de todas las edades y es una causa subyacente de numerosas enfermedades crónicas, como enfermedades cardíacas, diabetes y ciertos tipos de cáncer. Además, la mala nutrición en la infancia puede tener efectos duraderos en el desarrollo físico y cognitivo. Abordar la mala nutrición requiere enfoques integrales que incluyan educación alimentaria, acceso a alimentos saludables y políticas que promuevan dietas equilibradas y sostenibles (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2021).

10. Autosuficiencia y soberanía alimentarias: son objetivos principales de las políticas de producción de alimentos en México (art. 47, I). Ambos lineamientos son interdependientes. La autosuficiencia y la soberanía alimentarias están estrechamente interrelacionadas, ya que ambas buscan garantizar el acceso sustentable y equitativo a alimentos nutritivos. La autosuficiencia alimentaria se enfoca en la capacidad de una nación para producir sus propios alimentos, reduciendo la dependencia de importaciones y fortaleciendo la resiliencia ante crisis externas. Por otro lado, la soberanía alimentaria va más allá, promoviendo el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas, priorizando la producción local, el respeto a la biodiversidad y la equidad social. Juntas, estas estrategias buscan construir sistemas alimentarios más justos y sostenibles que empoderen a las comunidades y preserven los recursos naturales (La Vía Campesina, 2018).



11. Mantenimiento del equilibrio ecosistémico: el mantenimiento del equilibrio ecológico, así como la conservación y regeneración de los recursos naturales, son factores fundamentales para la toma de decisiones en materia de métodos de producción (art. 46).

12. Producción familiar o comunitaria: la producción familiar o comunitaria de alimentos para autoconsumo es prioritaria. Las políticas alimentarias deben apoyar a los productores de pequeña y mediana escala (art. 45). La FAO (2014) sostiene que la producción familiar o comunitaria es un pilar fundamental para alcanzar la soberanía alimentaria y promover una alimentación saludable y sustentable. Este enfoque permite a las comunidades cultivar sus propios alimentos, asegurando el acceso a productos frescos y nutritivos. Además, fomenta la diversidad de cultivos, la preservación de variedades locales y prácticas agrícolas sustentables, reduciendo la dependencia de productos externos y químicos. Al fortalecer la economía local y crear lazos comunitarios, la producción familiar contribuye a la resiliencia frente a crisis económicas y climáticas, promoviendo un sistema alimentario más equitativo y respetuoso con el medio ambiente.

13. Sustentabilidad y biodiversidad: la sustentabilidad medioambiental y el cuidado de la biodiversidad y agrobiodiversidad de las distintas regiones del país son principios rectores de las políticas alimentarias (art. 47, IV). La sustentabilidad medioambiental, el cuidado de la biodiversidad y la agrobiodiversidad son fundamentales para garantizar un futuro próspero para nuestro planeta. La sustentabilidad medioambiental se centra en la gestión y el uso responsable de los recursos naturales, asegurando que las necesidades actuales se satisfagan sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas. El cuidado de la biodiversidad implica la protección de la variedad de especies y ecosistemas, mientras que la agrobiodiversidad se refiere a la diversidad de cultivos y prácticas agrícolas. Estas acciones no solo preservan la riqueza natural y cultural, sino que también fortalecen la resiliencia de los sistemas agrícolas frente al cambio climático y las plagas, promoviendo una producción de alimentos más segura y sostenible (Convenio sobre la Diversidad Biológica [CDB], 2010).



14. Grupos de atención prioritaria: incluye a niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas y lactantes, personas adultas mayores, personas con discapacidad, entre otros (art. 2, XIV). La FAO (2020a) plantea y reitera que los grupos de atención prioritaria en las políticas de alimentación saludable y sustentable incluyen poblaciones vulnerables como la niñez, mujeres embarazadas, ancianos, comunidades indígenas y personas de bajos ingresos. Estas políticas buscan garantizar que estos grupos tengan acceso a alimentos nutritivos y adecuados, abordando las disparidades en salud y nutrición. Las iniciativas pueden incluir programas de alimentación escolar, apoyo a la agricultura familiar, y subvenciones para alimentos frescos. Al enfocarse en estos grupos, se promueve la equidad social y se fortalece la resiliencia comunitaria, contribuyendo a un sistema alimentario más justo y sustentable.

15. Reserva estratégica: almacenamiento de alimentos de las canastas normativas para emergencias alimentarias, según información del Sistema Nacional de Protección Civil (art. 2, XIX).

La implementación de estos conceptos mediante la LGAAS busca transformar el sistema alimentario mexicano, promoviendo la justicia social, la sustentabilidad ambiental y la autonomía alimentaria. Este enfoque integral permite abordar los desafíos actuales y futuros, asegurando un sistema alimentario más justo, equitativo y resiliente para todos. Además, estos subrayan la importancia de la autosuficiencia, la sostenibilidad, el apoyo a los productores locales, y el enfoque en la seguridad y soberanía alimentaria para garantizar una alimentación adecuada y sostenible en México.

Alimentación saludable

Una alimentación saludable involucra una dieta equilibrada que incluya una diversidad de alimentos ricos en nutrientes indispensables para el cuerpo. Esto significa la ingestión de frutas, vegetales, granos integrales, proteínas de origen magro y grasas saludables en proporciones adecuadas. Una alimentación saludable no sólo ayuda a prevenir enfermedades crónicas, tales como la diabetes y afecciones cardiacas, sino que también promueve un excelente



estado de salud generalizado y bienestar emocional (Moroni-Romero *et al.*, 2022; y Yllescas, 2021).

La alimentación saludable es una condición esencial para la sustentabilidad ambiental. Optar por dietas basadas en alimentos frescos y mínimamente procesados no sólo mejora la salud individual, sino que también reduce el impacto ambiental asociado con la producción y el transporte de alimentos altamente procesados y de origen animal. La promoción de una alimentación saludable favorece la agricultura sustentable, que utiliza prácticas respetuosas con el medio ambiente, preserva la biodiversidad y reduce la emisión de gases de efecto invernadero. De esta manera, al elegir alimentos saludables, también estamos contribuyendo a la protección de nuestros recursos naturales y a la mitigación del cambio climático (OMS, 2018a).

Sustentabilidad

La sustentabilidad en la alimentación implica prácticas agrícolas y de producción que preservan los recursos naturales, reducen el impacto ambiental y aseguran la disponibilidad de alimentos saludables para futuras generaciones. Esto incluye el uso eficiente del agua, la conservación del suelo y la protección de la biodiversidad. La agricultura sustentable promueve la rotación de cultivos, la agroforestería y el uso de fertilizantes orgánicos, minimizando así la dependencia de productos químicos y mejorando la salud del ecosistema. Según la FAO (2018a), estas prácticas son fundamentales para mantener la capacidad de los sistemas alimentarios de producir alimentos de manera sustentable.

Además, la producción y el consumo local de alimentos desempeñan un papel crucial en la reducción de la huella de carbono. Transportar alimentos a grandes distancias genera emisiones significativas de gases de efecto invernadero. Al apoyar a los productores locales y consumir productos de temporada, se puede disminuir la necesidad de transporte y almacenamiento prolongado, lo que resulta en un menor impacto ambiental. La FAO (2020b) destaca que los mercados locales y la agricultura comunitaria son esenciales para promover una alimentación más sostenible y saludable.



Finalmente, una alimentación saludable y sustentable también implica la reducción del desperdicio de alimentos. Alrededor de un tercio de los alimentos producidos en el mundo se pierde o desperdicia, lo que representa una enorme pérdida de recursos y contribuye al cambio climático. Implementar estrategias para reducir el desperdicio, como la planificación de las comidas, el aprovechamiento de las sobras y el compostaje, es vital para construir un sistema alimentario más sostenible. Según la FAO (2018a), la reducción del desperdicio de alimentos es un componente clave para lograr la seguridad alimentaria y la sostenibilidad ambiental.

En este sentido la sustentabilidad en la soberanía alimentaria debe entenderse como la capacidad de las comunidades para producir sus propios alimentos de manera que se preserven los recursos naturales, se proteja la biodiversidad y se garantice el acceso equitativo a alimentos nutritivos y culturalmente apropiados. Esto implica prácticas agrícolas sostenibles que minimicen el uso de químicos, fomenten la rotación de cultivos y apoyen la agricultura orgánica y regenerativa. Según la FAO (2018b), integrar la sustentabilidad en la soberanía alimentaria no sólo asegura la producción continua de alimentos, sino que también promueve dietas saludables y resilientes frente al cambio climático. De esta manera, se establece un sistema alimentario que es justo, sustentable y capaz de proporcionar una alimentación saludable para todas y todos. FAO (2018) “Transforming Food and Agriculture to Achieve the SDGs”.

Alimentación sustentable

La alimentación sustentable se fundamenta en prácticas agroalimentarias que respetan el entorno, fomentan la equidad social y aseguren la viabilidad económica a largo plazo. Esto conlleva la reducción en el uso de pesticidas y fertilizantes químicos, apoyar la producción local, minimizar el desperdicio de alimentos y promocionar la agricultura orgánica. Al adoptar una perspectiva de alimentación sustentable, se protegen los recursos naturales para las futuras generaciones (Guette Rada y Oliveros Rivera, 2024; Idárraga Tunjo, 2020; Hervieu; y González Costa, 2021; y Macias Bolivar, 2024).



Garantizar la alimentación sustentable en América Latina implica adoptar prácticas agrícolas que respeten el medio ambiente y fortalezcan las economías locales. Una de las estrategias clave es la agroecología, que integra conocimientos tradicionales y científicos para crear sistemas agrícolas sustentables y resilientes. Altieri y Toledo (2011) destacan que la agroecología no sólo mejora la biodiversidad y la salud del suelo, sino que también aumenta la productividad y la seguridad alimentaria en comunidades rurales. Estas prácticas agroecológicas permiten a los agricultores locales producir alimentos saludables mientras protegen los ecosistemas naturales.

Otro enfoque crucial es el fortalecimiento de los mercados locales y la promoción del consumo de alimentos de temporada. Según Gómez y Ricketts (2013), apoyar a los pequeños agricultores y fomentar la venta directa al consumidor reduce la dependencia de cadenas de suministro largas y costosas, disminuyendo así la huella de carbono asociada con el transporte y almacenamiento de alimentos. Además, estos mercados locales impulsan las economías rurales y mejoran el acceso a alimentos frescos y nutritivos, contribuyendo a una dieta más saludable y sustentable para la población.

Finalmente, la educación y la sensibilización sobre prácticas alimentarias sustentables son esenciales para promover cambios duraderos en los hábitos de consumo. La implementación de programas educativos que enseñen a las comunidades sobre la importancia de una alimentación sustentable y cómo llevarla a cabo en su vida diaria es fundamental. Rosset y Martínez-Torres (2012) subrayan la necesidad de involucrar a las comunidades en la toma de decisiones y la planificación de sistemas alimentarios, empoderándose para que adopten prácticas sostenibles que beneficien tanto a la salud humana como al medio ambiente.

Soberanía alimentaria

La soberanía alimentaria se define como el fortalecimiento de las comunidades para tomar decisiones sobre su sistema alimentario. Este concepto abarca el respeto a la diversidad cultural en la producción, distribución y consumo de alimentos, así como garantizar acceso equitativo a una alimentación ade-



cuada y apropiada a su cultura. La soberanía alimentaria resalta la importancia de la autogestión de los recursos naturales y el fomento de la agricultura sustentable a nivel familiar (Castillo Osorio y Filardi, 2023; Hervieu, 2021; Medina Rey *et al.*, 2021; Bruzaca y Barros Nogueira, 2023; y Nahm, 2022).

La soberanía alimentaria, un concepto fundamental en los debates sobre justicia social y sostenibilidad en América Latina, ha sido discutida ampliamente por autores como Peter Rosset y Miguel Altieri. Rosset (2018), en sus trabajos, enfatizan la importancia de la soberanía alimentaria como un derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios, priorizando la producción local y los mercados internos sobre las exportaciones. Según Rosset (2008), esto no sólo empodera a los pequeños agricultores, sino que también protege la diversidad cultural y biológica, elementos cruciales para la resiliencia frente a crisis económicas y climáticas.

Por otro lado, Miguel Altieri (2009), un destacado defensor de la agroecología, vincula la soberanía alimentaria directamente con prácticas agrícolas sostenibles. Altieri argumenta que la agroecología proporciona las bases técnicas y científicas para la soberanía alimentaria al promover sistemas de cultivo diversificados y resistentes, que son gestionados por las propias comunidades agrícolas. Esta perspectiva sugiere que, para alcanzar la soberanía alimentaria, es necesario integrar conocimientos tradicionales y científicos, fomentando la autonomía y sustentabilidad de los sistemas alimentarios locales. Así, ambos autores coinciden en que la soberanía alimentaria no sólo se trata de acceso a alimentos, sino de controlar los medios de producción y proteger los recursos naturales.

Interconexión entre alimentación saludable, alimentación sustentable y soberanía alimentaria

La tríada crucial que une la alimentación saludable, la alimentación sustentable y la soberanía alimentaria es vital para asegurar la provisión constante de alimentos nutritivos en un marco sostenible a escala mundial. Estimular dietas saludables no sólo repercute positivamente en la salud individual, sino que también apoya la salvaguarda del medio ambiente al promover acciones



agrícolas respetuosas y sustentables respecto a nuestros recursos naturales. De la misma forma, al dar prioridad a la producción de alimentos a nivel local, la soberanía alimentaria se robustece, lo cual disminuye la dependencia de las importaciones y promueve la diversificación de los cultivos para una dieta equilibrada y sostenible (Villamizar *et al.*, 2023; Roa-Cerón *et al.*, 2024; y Fuentes-Lorente *et al.*, 2023).

La interconexión entre la alimentación saludable, la alimentación sustentable y la soberanía alimentaria se manifiesta en la manera en que estos conceptos se refuerzan mutuamente para crear sistemas alimentarios más justos y sustentables. La alimentación saludable, prioriza la ingesta de alimentos frescos, variados y nutritivos, depende de prácticas agrícolas que respeten el medio ambiente y mantengan la biodiversidad. Según Altieri y Toledo (2011), la agroecología promueve la diversidad de cultivos y el uso de métodos naturales para el control de plagas, lo que no sólo mejora la salud del suelo y reduce el uso de químicos, sino que también produce alimentos más nutritivos y seguros para el consumo humano.

La alimentación sustentable, por su parte, se centra en producir y consumir alimentos de manera que se preserven los recursos naturales y se minimice el impacto ambiental. Este enfoque está intrínsecamente ligado a la soberanía alimentaria, que defiende el derecho de las comunidades a definir sus propios sistemas alimentarios, priorizando la producción local y sostenible. Rosset y Martínez-Torres (2012) argumentan que fortalecer la soberanía alimentaria mediante la promoción de prácticas agrícolas sostenibles no sólo aumenta la resiliencia de los sistemas alimentarios frente a crisis climáticas y económicas, sino que también garantiza el acceso a alimentos saludables para todas las personas, especialmente en comunidades vulnerables.

Finalmente, la integración de estos tres conceptos es crucial para abordar los desafíos globales de la inseguridad alimentaria y el cambio climático. Gómez y Ricketts (2013) señalan que la promoción de mercados locales y el consumo de alimentos de temporada son estrategias efectivas para reducir la huella de carbono y apoyar a los pequeños productores. Al fortalecer la soberanía alimentaria y adoptar prácticas de alimentación sustentable, las comunidades pueden asegurarse de que sus dietas sean no sólo saludables y nutri-



tivas, sino también respetuosas con el medio ambiente, contribuyendo así a la creación de sistemas alimentarios más equitativos y sostenibles a largo plazo.

Impacto de la alimentación en la salud y el medio ambiente

El impacto que ejerce la alimentación sobre la salud y el medio ambiente es considerable; nuestros hábitos alimentarios pueden incidir en la prevalencia y aparición de patologías crónicas no transmisibles, incluyendo la obesidad, la diabetes y enfermedades del corazón. Además, la producción de alimentos a gran escala ha instigado problemas medioambientales tales como la deforestación, la contaminación hídrica y el descenso de la biodiversidad. Es crítico fomentar un régimen alimentario equilibrado que armonice los nutrientes esenciales para el bienestar con prácticas agrícolas sostenibles, que sean respetuosas con nuestro medio ambiente y ayuden en la mitigación del cambio climático (Gamboa y Pérez, 2022; Guerrero *et al.*, 2020).

La alimentación tiene un impacto ambiental significativo que abarca desde la producción hasta el consumo de alimentos. La agricultura intensiva, por ejemplo, contribuye a la deforestación, la pérdida de biodiversidad y la degradación del suelo a través del uso excesivo de pesticidas y fertilizantes. Además, el transporte y procesamiento de alimentos generan emisiones de gases de efecto invernadero, que contribuyen al cambio climático. La producción de carne, en particular, es una de las principales fuentes de gases de efecto invernadero, debido a las emisiones metánicas de los animales y el uso de grandes cantidades de recursos naturales como agua y tierra. Reducir estos impactos requiere adoptar prácticas agrícolas sustentables, reducir el desperdicio de alimentos y cambiar hacia dietas con menor huella ambiental (FAO, 2020a).

Políticas y estrategias para promover la alimentación saludable y sustentable

Para fomentar una alimentación sana y sostenible es fundamental que se establezcan políticas y estrategias que promuevan la producción y el consu-



mo de alimentos nutritivos y amigables con el medio ambiente. Es vital que los gobiernos implementen regulaciones que incentiven la agroecología, la minimización de químicos y transgénicos, así como el fomento de la diversidad alimentaria. Además, es crucial proporcionar etiquetas claras y transparentes para comunicar a los consumidores el contenido nutricional de los alimentos, permitiendo así una toma de decisiones informada y saludable (Craviotti, 2022; y Graziano *et al.*, 2021).

Las políticas y estrategias para fomentar una alimentación sana y sostenible son esenciales para abordar los desafíos actuales relacionados con la salud pública y la sostenibilidad ambiental. Estas políticas buscan promover la producción y el consumo de alimentos nutritivos que sean amigables con el medio ambiente, asegurando así el bienestar de las generaciones presentes y futuras. Una de las estrategias clave es la implementación de marcos legales y normativos que apoyen la agricultura sostenible y la reducción del uso de químicos y transgénicos. La LGAAS es un ejemplo de cómo los gobiernos pueden establecer directrices claras para promover prácticas agrícolas sostenibles y garantizar el acceso a alimentos saludables y de forma sustentable.

La LGAAS establece principios y medidas para fomentar una producción agroecológica que respete el medio ambiente y la salud humana. Entre sus principales disposiciones se encuentran la promoción de técnicas agrícolas que preserven la biodiversidad y la reducción del uso de pesticidas y fertilizantes químicos. Según Altieri (2009), la agroecología no sólo mejora la salud del suelo y los ecosistemas, sino que también aumenta la resiliencia de los sistemas agrícolas frente a las crisis climáticas. Además, la ley incentiva la producción local y orgánica, fortaleciendo las economías rurales y reduciendo la huella de carbono asociada con el transporte de alimentos.

Los gobiernos locales juegan un papel crucial en la implementación de estas políticas mediante la creación de regulaciones y programas que incentiven prácticas agrícolas sostenibles. Una de las acciones recomendadas es el establecimiento de subsidios y apoyos financieros para agricultores que adopten técnicas agroecológicas y minimicen el uso de transgénicos. Además, es esencial promover la diversidad alimentaria mediante la conserva-



ción de variedades locales y la promoción de cultivos tradicionales. La FAO (2017a) destaca la importancia de la diversidad de cultivos para la seguridad alimentaria y la sostenibilidad, ya que esta práctica no sólo enriquece la dieta de las comunidades, sino que también fortalece la resiliencia de los sistemas agrícolas.

El fomento del consumo de alimentos saludables y sustentables también requiere la implementación de campañas educativas y de sensibilización que informen a los consumidores sobre los beneficios de una dieta basada en productos locales y orgánicos. Los programas escolares de alimentación, los mercados locales y las iniciativas comunitarias de huertos urbanos son ejemplos de cómo se puede promover una alimentación más sana y sustentable en las comunidades. Según Gómez y Ricketts (2013), estas iniciativas no sólo mejoran la nutrición y la salud pública, sino que también fomentan la conciencia ambiental y el apoyo a la producción local. Al integrar estas políticas y estrategias, se puede avanzar hacia un sistema alimentario más justo, saludable y sustentable. Una acción adicional que podría fortalecer la soberanía alimentaria es la implementación de programas de educación y formación para agricultores y comunidades rurales. Estos programas deberían enfocarse en técnicas agroecológicas, gestión sostenible de recursos, y el valor de la biodiversidad y los cultivos locales. Para ello se proponen acciones concretas en el corto plazo:

1. Educación y formación continua: la capacitación en prácticas agrícolas sustentables, como la rotación de cultivos, la agroforestería y el uso de fertilizantes orgánicos, puede mejorar la resiliencia y la productividad de los pequeños agricultores. Esto no sólo contribuirá a la sustentabilidad ambiental, sino que también aumentará la autonomía de las comunidades rurales al reducir su dependencia de insumos agrícolas costosos y dañinos.
2. Creación de redes de intercambio de conocimientos: establecer plataformas y redes donde los agricultores puedan compartir conocimientos y experiencias sobre prácticas sustentables y exitosas es fundamental. Estas redes pueden ser apoyadas por instituciones edu-



cativas y organizaciones no gubernamentales que faciliten talleres, seminarios y visitas a campos demostrativos.

3. Promoción del conocimiento sobre políticas y derechos: asegurarse de que los agricultores y las comunidades rurales estén informados sobre sus derechos y las políticas que afectan la producción de alimentos es crucial. La educación sobre la LGAAS, así como sobre otras políticas locales y nacionales, puede empoderar a los agricultores para abogar por sus intereses y participar activamente en la formulación de políticas.
4. Fomento de la diversificación de cultivos y la conservación de semillas: la formación sobre la importancia de la biodiversidad agrícola y la conservación de semillas locales puede ayudar a preservar variedades autóctonas y promover la autosuficiencia. Los bancos de semillas comunitarios y los programas de intercambio de semillas son herramientas eficaces para este propósito, asegurando que los agricultores tengan acceso a una diversidad de cultivos que puedan adaptarse a diferentes condiciones climáticas y necesidades nutricionales.

Estas acciones no sólo fortalecen la soberanía alimentaria al empoderar a las y los agricultores con el conocimiento y las habilidades necesarias para gestionar sus sistemas agrícolas de manera sustentable, sino que también promueven una mayor participación comunitaria y una mejor adaptación a los cambios ambientales y económicos.

Regulaciones gubernamentales locales

Las regulaciones gubernamentales desempeñan un papel sustancial en el impulso de una alimentación saludable y sustentable. Los gobiernos locales deben establecer leyes que supervisen la producción, distribución y venta de alimentos, garantizando la seguridad y calidad de estos. Es crucial implementar políticas de precios para fomentar el consumo de alimentos locales frescos, y desalentar la compra de productos ultraprocesados. La cooperación entre los diferentes sectores de la sociedad, incluyendo gobiernos estatales y munic-



pales, la industria de alimentos y la sociedad civil, es esencial para construir un sistema de alimentación más equitativo y sostenible.

Para instrumentar efectivamente la LGAAS a nivel local, los gobiernos deben fomentar una participación de los actores sociales y el empoderamiento ciudadano. En primer lugar, es fundamental establecer mecanismos de consulta y participación comunitaria. Los gobiernos locales deben organizar foros, talleres y reuniones donde agricultores, pueblos indígenas, consumidores, organizaciones no gubernamentales y otros actores relevantes puedan expresar sus necesidades y preocupaciones, contribuyendo a la formulación de políticas alimentarias que reflejen las realidades y prioridades locales. Esta participación garantiza que las políticas sean inclusivas y representen verdaderamente los intereses de la comunidad y contribuyan a la soberanía alimentaria.

Además, los gobiernos locales deben desarrollar programas de educación, formación y capacitación que informen a la ciudadanía sobre los principios y beneficios de la alimentación adecuada y sustentable. Estos programas deben incluir información sobre técnicas agroecológicas, conservación de recursos, y la importancia de una dieta equilibrada y nutritiva. La formación continua y el acceso a recursos educativos no sólo empoderan a los agricultores y consumidores, sino que también fomentan prácticas sustentables y saludables a nivel comunitario. Según Pretty (2008), la educación y la sensibilización son esenciales para la adopción de prácticas agrícolas sostenibles y la mejora de la seguridad alimentaria.

Implementar incentivos económicos y apoyos financieros es otra estrategia crucial. Los gobiernos locales pueden ofrecer subsidios, créditos y otros incentivos a los agricultores que adopten prácticas sustentables, como la agroecología y la agricultura orgánica. Además, pueden facilitar la creación de mercados locales y cooperativas que fortalezcan la economía rural y mejoren el acceso a alimentos frescos y nutritivos. La FAO (2017b) resalta que el apoyo financiero y la creación de infraestructuras adecuadas son fundamentales para la viabilidad de los sistemas alimentarios locales y sustentables. Con esto se estimula el comercio justo.

Finalmente, los gobiernos locales deben establecer alianzas estratégicas con organizaciones no gubernamentales, instituciones académicas y el sec-



tor privado para apoyar la implementación de la ley. Estas alianzas pueden facilitar la transferencia de conocimientos, el acceso a tecnologías innovadoras y la movilización de recursos adicionales. La colaboración entre distintos actores fortalece la capacidad local para abordar los desafíos relacionados con la alimentación adecuada y sostenible, promoviendo un enfoque integrado y coordinado que maximice el impacto de las políticas públicas.

Iniciativas y programas a nivel nacional e internacional

En la esfera nacional, Brasil ha instituido el Programa Nacional de Nutrición Escolar, que asegura una ingesta alimenticia adecuada para los estudiantes. A escala global, la FAO instiga programas como el Proyecto de Nutrición Escolar. Este proyecto aspira a incentivar la educación nutricional y la generación de alimentos a nivel local. Estos programas tienen metas que van más allá de mejorar la nutrición de la población, también procuran fomentar la sostenibilidad tanto en la fabricación, como en el consumo de alimentos.

A nivel nacional e internacional, se han implementado diversas iniciativas y programas para promover la alimentación saludable y sustentable. Uno de los programas más destacados es el plan de acción de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS (2004). Esta iniciativa tiene como objetivo reducir los factores de riesgo asociados con enfermedades no transmisibles mediante la promoción de dietas saludables y la actividad física. La OMS trabaja con gobiernos y organizaciones internacionales para desarrollar políticas alimentarias que incentiven el consumo de alimentos frescos y nutritivos, así como para educar a la población sobre los beneficios de una dieta equilibrada y sustentable.

En el ámbito nacional, muchos países han adoptado políticas específicas para fomentar la producción y el consumo de alimentos saludables y sostenibles. Por ejemplo, el programa Let's Move en Estados Unidos, lanzado por la ex primera dama Michelle Obama, se centró en reducir la obesidad infantil y promover hábitos alimentarios saludables entre las y los jóvenes. Esta iniciativa incluyó la implementación de estándares nutricionales en las



escuelas, la creación de jardines comunitarios y la promoción de la actividad física. Este enfoque integral no sólo buscaba mejorar la salud de la niñez, sino también educar a las familias sobre la importancia de una alimentación saludable y accesible.

En América Latina, un ejemplo notable es el Programa de Agricultura Familiar en Brasil, que fomenta la producción local de alimentos mediante el apoyo a pequeños agricultores. Este programa incluye la provisión de asistencia técnica, acceso a créditos y la creación de mercados locales donde los agricultores pueden vender sus productos directamente a los consumidores. Además, promueve prácticas agroecológicas que respetan el medio ambiente y contribuyen a la sustentabilidad de los sistemas agrícolas. La FAO ha reconocido este programa como un modelo exitoso de cómo las políticas nacionales pueden apoyar la soberanía alimentaria y la agricultura sustentable.

A nivel internacional, la Iniciativa de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la FAO busca abordar los problemas globales de seguridad alimentaria y malnutrición mediante la promoción de sistemas alimentarios sustentables. La FAO colabora con gobiernos, OSC y el sector privado para implementar proyectos que mejoren la producción y distribución de alimentos, protejan los recursos naturales y aseguren el acceso equitativo a alimentos nutritivos. Esta iniciativa se enfoca en la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, el fomento de la agricultura sustentable y la mejora de las cadenas de valor alimentarias, contribuyendo así a la creación de un sistema alimentario global más justo y resiliente.

En México, se han implementado diversas iniciativas exitosas para promover la alimentación saludable y sustentable, destacándose por su impacto positivo en la comunidad y el medio ambiente. Una de las más notables es el Programa de Agricultura Urbana y Periurbana (2020) del gobierno de la Ciudad de México, que busca fomentar la producción de alimentos frescos y saludables en zonas urbanas y periurbanas. Este programa incluye la creación de huertos urbanos, la capacitación en técnicas de agricultura orgánica y la promoción de mercados locales, donde los productores pueden vender directamente a los consumidores. Gracias a esta iniciativa, muchas familias



han mejorado su acceso a alimentos nutritivos y se ha promovido una mayor conciencia sobre la importancia de la sustentabilidad alimentaria.

Otro ejemplo destacado es el Programa de Producción para el Bienestar (2021) del gobierno federal, que apoya a pequeños y medianos productores agrícolas mediante la provisión de subsidios directos y asistencia técnica. Este programa incentiva el uso de prácticas agrícolas sostenibles y la diversificación de cultivos, lo que contribuye a la mejora de la seguridad alimentaria y la reducción de la dependencia de productos importados. La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) generó un informe el 2012, en el cual el programa ha beneficiado a millones de agricultores, aumentando su productividad y promoviendo el desarrollo rural sustentable.

El Programa Nacional de Comedores Comunitarios (2020), impulsado por la Secretaría de Bienestar (SB), es otra iniciativa exitosa que ha tenido un impacto significativo en la nutrición de las poblaciones vulnerables. Este programa establece comedores comunitarios en áreas de alta marginación, proporcionando comidas nutritivas a personas en situación de pobreza. Además de mejorar la seguridad alimentaria, los comedores comunitarios también sirven como centros de educación nutricional, donde se enseña a las personas sobre la importancia de una dieta balanceada y se promueven hábitos alimenticios saludables.

Finalmente, la Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos (Red TMX) (2021) en México ha sido fundamental para conectar a las y los productores locales con las poblaciones de consumidores interesados en alimentos orgánicos y sustentables. Esta red promueve la venta directa de productos agrícolas orgánicos, eliminando intermediarios y asegurando precios justos tanto para los productores como para los consumidores. Además, fomenta la educación sobre los beneficios de la agricultura orgánica y la importancia de apoyar a los productores locales. La expansión de estos mercados orgánicos ha contribuido significativamente al crecimiento del sector de alimentos orgánicos en México y al aumento de la conciencia pública sobre la sustentabilidad alimentaria.

Programas de educación alimentaria

Dentro del marco nacional, México ha puesto en marcha programas de formación alimentaria en colegios y comunidades, con el propósito de estimular prácticas saludables y sustentables. Internacionalmente, la iniciativa educativa Food Smart Cities for Development (2015) persigue sensibilizar al público sobre la relevancia de una nutrición balanceada y respetuosa con el entorno. Estos programas ofrecen formación, talleres y recursos didácticos que capacitan a la ciudadanía para que puedan tomar decisiones con conocimiento de causa respecto a su alimentación.

Los programas de educación alimentaria saludable y sustentable son esenciales para fomentar hábitos alimenticios que beneficien tanto la salud humana como el medio ambiente. A nivel internacional, la OMS y la FAO lideran iniciativas que promueven la educación nutricional en escuelas y comunidades. Un ejemplo destacado es el Programa de Escuelas Saludables de la OMS, que busca integrar la educación sobre la alimentación saludable en los currículos escolares, fomentando una mayor conciencia sobre la importancia de una dieta equilibrada y rica en nutrientes. Además, la FAO apoya la implementación de huertos escolares y comunitarios, proporcionando a los niños y a las comunidades el conocimiento y las habilidades necesarias para cultivar sus propios alimentos de manera sustentable.

En México, se han desarrollado diversas estrategias y programas para abordar la nutrición y la sostenibilidad alimentaria. El Programa Nacional de Escuelas de Tiempo Completo del gobierno mexicano incorpora componentes de educación nutricional y la provisión de comidas balanceadas en las escuelas. Este programa no sólo mejora la nutrición de los estudiantes, sino que también ofrece talleres y actividades educativas para enseñar a los niños y sus familias sobre la importancia de consumir alimentos frescos y saludables. Asimismo, el Programa Nacional de Huertos Escolares fomenta la creación de huertos en las escuelas, promoviendo la participación de los estudiantes en el cultivo de frutas y verduras, y educándose sobre la producción sostenible de alimentos.

Otra iniciativa significativa en México es el Programa de Alimentación y Salud (PAS), implementado por la Secretaría de Salud en colaboración con





diversas instituciones educativas y organizaciones no gubernamentales. Este programa se centra en la promoción de hábitos alimentarios saludables a través de campañas de sensibilización, talleres comunitarios y materiales educativos. El PAS también busca reducir la incidencia de enfermedades relacionadas con la mala alimentación, como la obesidad y la diabetes, mediante la educación y la concientización sobre la importancia de una dieta balanceada y la reducción del consumo de alimentos ultraprocesados. Estas iniciativas son fundamentales para crear una cultura de alimentación saludable y sostenible en México, beneficiando tanto la salud de la población como el medio ambiente.

Como podemos notar y observar estos programas están más alineados a una alimentación saludable y poco se enfocan hacia la sustentabilidad, por lo que los esfuerzos deben ser mayores en México para lograr que la alimentación además de ser saludable y adecuada cumpla con principios de sustentabilidad.

Desafíos y barreras en la promoción de la alimentación saludable y sustentable

La defensa de la alimentación saludable y sustentable se ve obstaculizada por numerosos desafíos que restringen su puesta en práctica efectiva. Entre estos se cuentan la falta de acceso a comestibles frescos y nutritivos en comunidades de bajos ingresos, el influjo de la publicidad de alimentos procesados y malsanos, así como la ausencia de educación nutricional satisfactoria. Adicionalmente, las acciones gubernamentales a menudo no ponen a la vanguardia la defensa de una alimentación balanceada y sustentable, lo que obstaculiza la instauración de patrones alimenticios más sanos en los individuos.

La promoción de la alimentación saludable y sustentable enfrenta numerosos retos y desafíos, tanto a nivel global como local. Uno de los principales obstáculos es la “falta de acceso a alimentos frescos y nutritivos” para una gran parte de la población mundial, especialmente en áreas rurales y



comunidades de bajos ingresos. Esta desigualdad en el acceso a alimentos saludables es agravada por sistemas de distribución ineficientes y la falta de infraestructura adecuada, lo que dificulta la disponibilidad de productos frescos. Además, la creciente urbanización y el aumento de la pobreza urbana han intensificado la dependencia de alimentos ultraprocesados y de bajo valor nutricional, exacerbando los problemas de salud pública relacionados con la mala nutrición (FAO, 2017b).

Un reto importante en la promoción de la alimentación saludable y sustentable es la “resistencia cultural y social al cambio de hábitos alimenticios” (Gómez y Ricketts, 2013). Muchas comunidades mantienen tradiciones culinarias profundamente arraigadas que, aunque son parte de su identidad cultural, no siempre resultan ser las más saludables o sustentables. Superar esta resistencia implica llevar a cabo un proceso continuo de educación y sensibilización que, a la vez que promueve alternativas más saludables, respeta las prácticas culturales existentes. Además, la industria alimentaria desempeña un papel crucial en este contexto, ya que los alimentos procesados y poco saludables suelen ser más accesibles debido a campañas de marketing intensivas y subsidios gubernamentales. Abordar estos problemas requiere un compromiso político sólido y la cooperación de diversos actores.

Una de las principales barreras para promover la alimentación saludable y sustentable es “la falta de políticas coherentes y efectivas” (Swinburn et al., 2019). Frecuentemente, las políticas gubernamentales carecen de una alineación adecuada entre sectores, lo que resulta en esfuerzos fragmentados y de menor impacto. Un ejemplo de ello es que, mientras ciertos programas apoyan la agricultura sustentable, otros continúan subvencionando prácticas agrícolas intensivas que dañan el medio ambiente. Además, la implementación y el monitoreo de las políticas existentes a menudo son ineficientes debido a la falta de recursos y de capacidad institucional. Superar estos retos requiere la formulación de políticas integradas que aborden de manera coordinada la nutrición, la sostenibilidad ambiental y la equidad social.

Factores socioeconómicos

Los factores socioeconómicos son determinantes en la defensa de la alimentación saludable y sustentable. La ausencia de capacidad económica en determinados segmentos de la población restringe su posibilidad de acceder a alimentos frescos y ecológicos, que habitualmente son más caros que los ultraprocesados. Asimismo, la presencia de alternativas alimentarias saludables en áreas urbanas y rurales difiere considerablemente en función del nivel socioeconómico de la población, lo que contribuye a la pervivencia de desigualdades en el acceso a una alimentación apropiada.

El papel de la sociedad civil y sus organizaciones

La sociedad civil y las organizaciones de la sociedad civil (OSC) juegan un rol vital en el fomento de una alimentación tanto saludable como sostenible. Mediante el aumento de la conciencia pública, la movilización colectiva y la influencia en los gobiernos y sectores de la industria alimentaria, estas entidades pueden impulsar cambios significativos en las prácticas alimenticias de las personas. Al estar libres de intereses comerciales, estas organizaciones tienen la capacidad de defender políticas públicas más justas y transparentes, que aseguren el acceso a comidas nutritivas y ecológicamente respetuosas.

La sociedad civil y las OSC juegan un papel crucial en la promoción y garantía de una alimentación adecuada y sustentable. Estas organizaciones a menudo actúan como intermediarios entre las comunidades y los gobiernos, facilitando la implementación de programas y políticas que fomentan la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Las OSC, como Greenpeace y Oxfam, lideran campañas de concientización sobre los impactos ambientales de la agricultura industrial y promueven prácticas agrícolas sustentables. Además, colaboran con comunidades locales para desarrollar proyectos de agricultura ecológica, educación nutricional y acceso a mercados justos, contribuyendo así a la resiliencia y autonomía alimentaria de las poblaciones vulnerables (Greenpeace, 2020; Oxfam, 2019).



Las organizaciones de la sociedad civil también son vitales en la defensa de los derechos alimentarios. Grupos como La Vía Campesina y Food First abogan por la soberanía alimentaria, es decir, el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sostenibles de producción, distribución y consumo de alimentos. Estas organizaciones luchan contra las políticas neoliberales que favorecen a las grandes corporaciones agroindustriales a expensas de los pequeños agricultores y la biodiversidad. Mediante campañas, movilizaciones y cabildeo, influyen en las políticas públicas para garantizar que los sistemas alimentarios sean más justos y equitativos, protegiendo tanto a los productores locales como a los consumidores (La Vía Campesina, 2018; Food First, 2017b).

Además, la sociedad civil y las OSC desempeñan un papel fundamental en la educación y sensibilización de la población sobre la importancia de una alimentación saludable y sustentable. Programas educativos y talleres organizados por estas entidades enseñan a las comunidades sobre nutrición, métodos de cultivo ecológico y la reducción del desperdicio de alimentos. Por ejemplo, Slow Food ha desarrollado programas como los huertos comunitarios y escolares que no sólo proporcionan alimentos frescos y locales, sino que también educan a las futuras generaciones sobre la importancia de la sustentabilidad alimentaria. Estas iniciativas ayudan a cambiar los comportamientos alimentarios a nivel individual y comunitario, promoviendo una cultura de alimentación que respeta el medio ambiente y la salud humana (Slow Food, 2021).

Empoderamiento ciudadano por una soberanía alimentaria

El empoderamiento ciudadano es clave para alcanzar la soberanía alimentaria, ya que permite a las comunidades participar activamente en la toma de decisiones sobre su producción y consumo de alimentos. Este enfoque fomenta la participación en la planificación agrícola local y el desarrollo de políticas que prioricen la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Según La Vía Campesina (2013), el empoderamiento de los agricultores y consumidores locales fortalece su capacidad para influir en las políticas alimentarias y promover prácticas agrícolas sustentables que respeten sus derechos y necesidades.



Además, el empoderamiento ciudadano impulsa la creación de redes de apoyo y cooperativas que permiten a las comunidades gestionar sus propios sistemas alimentarios de manera más efectiva. Al organizarse en cooperativas y mercados locales, los ciudadanos pueden asegurar un acceso más directo a alimentos frescos y nutritivos, reducir su dependencia de las cadenas de suministro industriales y apoyar la economía local. La FAO (2017b) resalta que estas iniciativas no sólo mejoran la seguridad alimentaria a nivel comunitario, sino que también promueven la resiliencia económica y ambiental.

Finalmente, la educación y la formación en prácticas alimentarias sostenibles son fundamentales para el empoderamiento ciudadano. Al proporcionar a los ciudadanos el conocimiento necesario sobre agricultura sustentable, nutrición y gestión de recursos, se fortalece su capacidad para tomar decisiones informadas que favorezcan la soberanía alimentaria. Según el informe de la relatora especial sobre el derecho a la alimentación (2018), la educación y el acceso a la información permiten a las comunidades adoptar prácticas alimentarias más sostenibles y exigir políticas que protejan sus derechos y promuevan la justicia alimentaria.

Campañas de concientización

Las campañas de sensibilización se destacan como una valiosa estrategia para instruir a la población acerca de la relevancia de consumir alimentos que sean tanto saludables como sustentables. Por medio de estrategias de comunicación eficaces y comprensibles, se puede instruir al público sobre los beneficios de una dieta balanceada y respetable con la biodiversidad. Temas como la disminución del consumo de alimentos ultraprocesados, la valorización de la agricultura sustentable y la importancia de los productos regionales, pueden ser abordados con éxito a través de estas campañas. Al elevar la sensibilización ciudadana, se estimula un cambio en el comportamiento hacia hábitos de consumo de alimentos más saludables y sustentables.

Lograr campañas efectivas de concientización para una alimentación saludable y sustentable que contribuyan a la soberanía alimentaria en México requiere un enfoque multifacético y colaborativo. En primer lugar, es



esencial que estas campañas sean “educativas y accesibles”, proporcionando información clara y práctica sobre la importancia de la alimentación saludable y sostenible. Esto incluye la creación de materiales didácticos, talleres comunitarios y programas escolares que enseñen a la población sobre la nutrición, los beneficios de los alimentos locales y de temporada, y las prácticas agrícolas sustentables. Involucrar a las escuelas es especialmente importante, ya que los niños y jóvenes pueden ser agentes de cambio dentro de sus familias y comunidades.

En segundo lugar, las campañas deben involucrar a las comunidades locales de manera activa y participativa. Esto significa trabajar de cerca con líderes comunitarios, organizaciones locales y agricultores para asegurarse de que las iniciativas sean culturalmente relevantes y adaptadas a las necesidades específicas de cada comunidad. Las ferias de alimentos, mercados locales y huertos comunitarios son excelentes plataformas para promover la alimentación saludable y la producción sustentable de alimentos. Al involucrar a las comunidades en el diseño y la implementación de las campañas, se fortalece el sentido de pertenencia y compromiso, aumentando así la efectividad y sustentabilidad de las iniciativas.

El uso de medios de comunicación y tecnología también juega un papel crucial en la ampliación del alcance de estas campañas. Aprovechar las redes sociales, plataformas digitales y medios de comunicación tradicionales como la radio y la televisión puede ayudar a difundir mensajes clave a un público más amplio y diverso. Las campañas pueden incluir testimonios de agricultores locales, chefs y nutricionistas que hablen sobre los beneficios de una dieta saludable y sostenible. Además, la creación de aplicaciones móviles y sitios web interactivos puede proporcionar recursos adicionales, como recetas, mapas de mercados locales y guías de alimentos de temporada, facilitando a las personas la adopción de hábitos alimenticios más saludables.

Finalmente, para que estas campañas sean verdaderamente efectivas y contribuyan a la soberanía alimentaria, es fundamental que estén respaldadas por políticas públicas coherentes y apoyadas por el gobierno. Esto incluye la implementación de programas de subsidios para agricultores que adopten prácticas sustentables, la regulación del etiquetado de alimentos



para asegurar la transparencia y la promoción de mercados locales y cadenas de suministro cortas. Además, es importante que las campañas se coordinen con otras iniciativas de salud pública y desarrollo rural para crear un enfoque integral que abarque todos los aspectos de la seguridad alimentaria. La colaboración entre el gobierno, la sociedad civil, el sector privado y las organizaciones internacionales es esencial para crear un entorno favorable que facilite y sostenga los cambios necesarios hacia una alimentación más saludable y sustentable en México.

Investigación y tecnología en la promoción de la alimentación saludable y sustentable

La investigación y la tecnología son elementos clave para impulsar la alimentación saludable y sustentable, ya que facilitan el descubrimiento de nuevas alternativas y la mejora de las técnicas de producción de alimentos. La exploración científica posibilita la detección de ingredientes con mayor valor nutricional, métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente y técnicas de conservación que extienden la durabilidad de los alimentos. La tecnología, al ser empleada en la producción de alimentos, optimiza los recursos, disminuye el desperdicio y asegura la inocuidad de los alimentos, respaldando así la seguridad y excelencia de los alimentos que llegan al consumidor.

Fortalecer la investigación y la tecnología en la promoción de la alimentación saludable y sustentable es fundamental para enfrentar los desafíos globales relacionados con la seguridad alimentaria y el cambio climático. En primer lugar, es esencial “incrementar el financiamiento y el apoyo a la investigación científica” en áreas clave como la agroecología, la biodiversidad y la nutrición sustentable (Altieri, 2018). Instituciones académicas, gobiernos y organismos internacionales deben colaborar para establecer fondos dedicados a proyectos que promuevan prácticas agrícolas sustentables y sistemas alimentarios resilientes. La inversión en investigación básica y aplicada puede conducir al desarrollo de técnicas innovadoras que optimicen el uso de



recursos naturales y mejoren la productividad agrícola sin comprometer la salud del ecosistema.

Además, es crucial fomentar la adopción y el desarrollo de tecnologías avanzadas que puedan mejorar la eficiencia y sustentabilidad de la producción de alimentos. Tecnologías como la agricultura de precisión, que utiliza sensores y sistemas de información geográfica (GIS) para monitorizar y gestionar los cultivos de manera eficiente, pueden reducir el uso de agua y fertilizantes, minimizando el impacto ambiental. La FAO (2020a) subraya la importancia de las tecnologías digitales y biotecnológicas en la agricultura para aumentar la productividad y resiliencia ante el cambio climático. La implementación de estas tecnologías requiere no sólo inversión en infraestructura, sino también capacitación y apoyo continuo para los agricultores, asegurando que puedan aprovechar plenamente estas innovaciones.

Finalmente, es esencial fortalecer las redes de colaboración y el intercambio de conocimientos entre investigadores, agricultores, empresas tecnológicas y organizaciones no gubernamentales (Pretty et al., 2018). La creación de plataformas de colaboración y centros de excelencia en investigación agrícola puede facilitar la transferencia de conocimientos y tecnologías, promoviendo la adopción de prácticas sostenibles a gran escala. Las políticas gubernamentales deben apoyar estas iniciativas proporcionando incentivos fiscales y subvenciones para proyectos de investigación y desarrollo en el ámbito de la alimentación sustentable. La colaboración internacional también puede desempeñar un papel crucial en la difusión de mejores prácticas y tecnologías exitosas en diferentes contextos.

Desarrollos científicos en la producción de alimentos

Los progresos científicos en la producción de alimentos están revolucionando nuestra visión sobre una alimentación saludable y sustentable. Las investigaciones en biotecnología, nutrición y ciencia alimentaria han propiciado la aparición de alimentos funcionales, enriquecidos con una diversidad de vitaminas y minerales esenciales para la salud. Paralelamente, se están inno-



vando técnicas productivas más eficaces y armónicas para el medio ambiente, como la agroindustria vertical, la acuaponía y la producción de alimentos orgánicos. Este tipo de avances científicos son fundamentales para asegurar el suministro de alimentos nutritivos y sostenibles, atendiendo al crecimiento demográfico y los cambios climáticos (Díaz *et al.*, 2021).

Impacto de la globalización en los sistemas alimentarios

La globalización ha generado una significativa influencia en los sistemas de alimentación a nivel mundial, incentivando una interrelación entre mercados y la circulación fluida de alimentos. Esto ha conllevado a una dependencia ascendente de las importaciones de alimentos en numerosos países, situación que puede afectar la soberanía alimentaria. La globalización ha impulsado, además, la ampliación de cadenas de suministro a nivel internacional, lo que puede repercutir en la seguridad alimentaria y la sustentabilidad productiva. Es esencial investigar cómo la globalización ha modificado los sistemas alimentarios y tomar medidas para proteger la soberanía alimentaria de las naciones (Hernández Moreno y Maya Ambía, 2010).

La globalización ha transformado profundamente los sistemas alimentarios en todo el mundo, promoviendo una integración económica y cultural que ha facilitado el intercambio de productos agrícolas a nivel internacional. Esto ha permitido que los consumidores tengan acceso a una mayor variedad de alimentos, pero también ha creado una dependencia significativa en las importaciones. En muchos casos, la producción local se ha visto desplazada por productos más baratos importados, lo que ha llevado a una erosión de las prácticas agrícolas tradicionales y a una reducción de la biodiversidad agrícola.

Además, la globalización ha impulsado la consolidación de grandes corporaciones agroindustriales que controlan una parte significativa del mercado global de alimentos. Estas empresas a menudo priorizan la eficiencia y la maximización de beneficios sobre la sustentabilidad ambiental y social. Como resultado, la agricultura industrializada ha contribuido a la degrada-



ción del suelo, la contaminación del agua y la emisión de gases de efecto invernadero. La producción en masa de monocultivos ha reducido la resiliencia de los sistemas alimentarios frente a plagas y enfermedades, exacerbando los problemas relacionados con la seguridad alimentaria.

Para proteger la soberanía alimentaria de las naciones, es fundamental implementar políticas que promuevan la agricultura local y sustentable. Esto incluye apoyar a los pequeños agricultores a través de subsidios, formación y acceso a mercados. Fomentar la diversidad de cultivos y la utilización de prácticas agrícolas tradicionales puede ayudar a construir sistemas alimentarios más resilientes. Además, es crucial establecer marcos regulatorios que limiten el poder de las grandes corporaciones agroindustriales y promuevan un comercio justo. La educación y concientización sobre la importancia de la alimentación local y sustentable también juegan un papel esencial para movilizar a los consumidores a apoyar estos sistemas.

Comercio internacional de alimentos

El comercio global de alimentos es un componente esencial de la globalización, facilitando la transferencia de productos comestibles entre naciones. Aunque puede ofrecer acceso a una variedad más amplia de alimentos y oportunidades de comercio, también implica riesgos como la dependencia de la importación de alimentos esenciales. Las normativas y convenios comerciales internacionales pueden afectar la disponibilidad y la calidad de los alimentos, al igual que la equidad en el acceso a los mismos. Resulta de vital importancia evaluar cómo el comercio internacional de alimentos incide en la seguridad alimentaria, la salud poblacional y la sostenibilidad de los sistemas de alimentación (Fernández, 2020; y Gallegos Arratia, 2023).

Conclusiones

Por último, es vital fomentar una dieta saludable y sustentable para asegurar la soberanía alimentaria de la gente en general. Es imperativo instaurar



políticas y estrategias encaminadas hacia la promoción de la producción y consumo de alimentos ricos en nutrientes, y, a la par, armónicos con el medio ambiente. La interacción y colaboración entre los gobiernos, la sociedad civil y el sector empresarial resulta indispensable para enfrentar los retos y obstáculos en este contexto. Además, es necesaria una inversión incrementada en investigación y tecnología para promover sistemas agropecuarios sostenibles y mejorar la calidad de los alimentos disponibles (Mendoza *et al.*, 2023).

Cinco conclusiones clave para fomentar la alimentación saludable y sustentable como una condición para la soberanía alimentaria:

1. Interconexión entre dieta saludable y soberanía alimentaria: la investigación destaca la relación intrínseca entre una dieta saludable y sustentable y la soberanía alimentaria. Promover políticas gubernamentales que impulsen la producción y el acceso a alimentos nutritivos es esencial para lograr ambos objetivos.
2. Importancia de las políticas y regulaciones gubernamentales: las regulaciones gubernamentales son fundamentales para fomentar una alimentación saludable y sustentable. La implementación de políticas que supervisen la producción y distribución de alimentos, así como el fomento del consumo de productos locales y frescos, son cruciales para construir un sistema alimentario equitativo y sostenible.
3. Desafíos socioeconómicos en la promoción de la alimentación saludable: los factores socioeconómicos juegan un papel decisivo en la promoción de una alimentación saludable y sustentable. La falta de acceso económico a alimentos frescos y ecológicos, así como las diferencias en la disponibilidad de estos alimentos en áreas urbanas y rurales, son barreras significativas que deben ser abordadas.
4. Papel crucial de la sociedad civil y OSC: las organizaciones de la sociedad civil y no gubernamentales son esenciales en la promoción de una alimentación de estas características. A través de campañas de concientización y movilización colectiva, estas organizaciones pueden influir en las políticas públicas y fomentar cambios significativos en las prácticas alimenticias de la población.



5. Innovación en investigación y tecnología para la alimentación: la investigación y la tecnología son vitales para impulsar una alimentación saludable y sustentable. Los avances en biotecnología y técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente permiten la creación de alimentos con mayor valor nutricional y métodos de producción más sustentables, asegurando así la calidad y seguridad de los alimentos disponibles.

Los descubrimientos fundamentales de esta investigación subrayan la relación intrínseca entre una dieta saludable, sostenible y la soberanía alimentaria. Se subraya la urgencia de reforzar las políticas y normativas gubernamentales que impulsen la producción y el acceso a alimentos saludables. De igual forma, resalta la relevancia de programas educativos en alimentación, campañas de sensibilización y la participación de la sociedad civil en el estímulo de un régimen alimentario sostenible. En resumen, se hace eco del llamado a la acción conjunta de todos los entes involucrados para asegurar un sistema alimentario más justo y saludable para la actual y las futuras generaciones (Cortés Islas, 2021; y Patricio y Hernández Zeind, 2022).

Para lograr una alimentación saludable y sustentable, es esencial adoptar principios éticos globales que promuevan el bienestar de las personas y del planeta. La Carta de la Tierra (2000), un documento fundamental en el ámbito de la ética ambiental, establece principios clave que guían este enfoque. Entre ellos, el respeto y cuidado de la comunidad de la vida, la integridad ecológica y la justicia social son fundamentales para construir sistemas alimentarios que sean tanto saludables como sostenibles.

El principio eje número 1, “Respeto y cuidado de la comunidad de la vida”, implica valorar y proteger la biodiversidad y los ecosistemas, elementos cruciales para la producción de alimentos saludables. Esto se traduce en prácticas agrícolas que conservan el suelo, el agua y las especies locales, reduciendo el impacto ambiental de la producción de alimentos. El principio eje número 2, “Integridad ecológica”, demanda que los sistemas alimentarios minimicen su huella ecológica, promuevan la agricultura orgánica y eviten



la degradación del medio ambiente, mientras que el principio eje número 3, “Justicia social y económica”, se enfoca en asegurar que todas las personas tengan acceso equitativo a alimentos nutritivos y de calidad, abordando las desigualdades económicas y sociales.

Además de la Carta de la Tierra, otros referentes éticos, como los principios de la sostenibilidad y la responsabilidad social, refuerzan estos objetivos. Estos principios destacan la necesidad de garantizar prácticas agrícolas responsables y justas que beneficien tanto a las comunidades locales como al medio ambiente. La responsabilidad social incluye el compromiso de las empresas y gobiernos de promover políticas que apoyen la alimentación saludable, reduzcan el desperdicio de alimentos y fomenten la producción local y sostenible.

En conjunto, estos principios éticos proporcionan una base sólida para desarrollar sistemas alimentarios que no solo satisfagan nuestras necesidades actuales, sino que también preserven el planeta para las generaciones futuras.

Referencias

- Altieri, M. A. (2009). *Agroecology, small farms, and food sovereignty*. Monthly Review, 61(3), 102-113. https://doi.org/10.14452/MR-061-03-2009-07_8
- Altieri, M. A. (2018). *Agroecología: Teoría y práctica para una agricultura sustentable*. Ediciones Universidad de la Tierra.
- Altieri, M. A., y Toledo, V. M. (2011). The agroecological revolution in Latin America: Rescuing nature, ensuring food sovereignty, and empowering peasants. *The Journal of Peasant Studies*, 38(3), 587–612. <https://doi.org/10.1080/03066150.2011.582947>
- Amanca Ccasa, E.R. (2022). *La alimentación saludable y su influencia en la rentabilidad en las empresas de alimentos que cotizan en la bolsa de valores periodo 2015-2019*. Universidad Nacional del Callao. Disponible en <https://www.unac.edu.pe>
- Arellano Gálvez, M. C. (2023). *Soberanía alimentaria y autoconsumo: estudio cualitativo sobre la población jornalera agrícola asentada en Miguel Alemán, Sonora. Región y Sociedad*. Disponible en <https://www.scielo.org.mx>

- Bruzaca, R.D. y Barros Nogueira, D.C. (2023). *El fin del derecho humano a una alimentación y la nutrición adecuadas*. *Veredas do Direito*, 20(e202554). <https://bdjur.stj.jus.br>
- Cajamarca, D.I., Ayala, D.B., y Álvarez, L.A. (2022). Soberanía alimentaria, un derecho constitucional ecuatoriano de producción sostenible agroindustrial. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 7(6), 688-712. Disponible en <https://www.unirioja.es>
- Carta de la Tierra Internacional. (2000). *La Carta de la Tierra: Principios para una Sociedad Global Sostenible*. Carta de la Tierra Internacional. Recuperado de <https://earthcharter.org/read-the-earth-charter/>
- Castillo Osorio, G. (2023). *El derecho humano a la alimentación: seguridad y soberanía alimentarias*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Recuperado de <https://ri.ujat.mx/handle/200.500.12107/3946>
- Castillo Osorio, M., y Filardi, L. (2023). *Soberanía alimentaria en el contexto latinoamericano: retos y perspectivas*. *Revista de Estudios Rurales*, 15(2), 145-160.
- Cortés Islas, A. (2021). La pugna por una alimentación sana y sostenible. *Acta Sociológica*, (84), 215-228. <https://doi.org/10.22201/fcpys.24484938e.2021.84.81517>.
- Craviotti, C. (2022). El fomento de los sistemas alimentarios locales. Implicaciones y controversias de las políticas de abastecimiento local de alimentos. *Temas y Debates*, 44, 137-157. <https://doi.org/10.35305/tyd.vi44.599>.
- Díaz Pérez, M., Triana Velázquez, Y., Brizuela Chirino, P., Rodríguez Font, R. J., Giráldez Reyes, R., & Blanco Borrego, J. (2021). Soberanía alimentaria y educación nutricional desde la ciencia de la sostenibilidad: Observatorio SAEN+ C Pinar. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(5), 9-19. Disponible en <https://www.sld.cu>
- Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB). (2010). *El Plan Estratégico para la Diversidad Biológica 2011-2020 y las Metas de Aichi para la Diversidad Biológica*. Montreal: CDB. Recuperado de <https://www.cbd.int/doc/strategic-plan/2011-2020>
- FAO. (2013). *Success stories on agricultural sustainability*. FAO. Disponible en <https://www.fao.org>
- FAO. (2014). *The State of Food and Agriculture 2014: Innovation in family farming*. FAO. Disponible en <https://www.fao.org/3/i4040e/i4040e.pdf>
- FAO. (2017a). *The future of food and agriculture: Trends and challenges*. FAO. <https://www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf>
- FAO. (2017b). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017: Fomentando la resiliencia en aras de la paz y la seguridad alimentaria*. FAO. Disponible en <https://www.fao.org/3/i7695es/i7695es.pdf>
- FAO. (2018a). *The future of food and agriculture: Alternative pathways to 2050*. FAO. <https://www.fao.org/publications>



- FAO. (2018b). *Transforming food and agriculture to achieve the SDGs: 20 interconnected actions to guide decision-makers*. FAO. <https://www.fao.org/3/I9900EN/i9900en.pdf>
- FAO. (2019). *Guía para huertos escolares*. FAO. Disponible en <https://www.fao.org>
- FAO. (2020a). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2020: Transforming food systems for affordable healthy diets*. Disponible en <https://www.fao.org/3/ca9692en/CA9692EN.pdf>.
- FAO. (2020b). *Digital technologies in agriculture and rural areas: Status report*. FAO. Disponible en <https://www.fao.org/3/ca4887en/ca4887en.pdf>
- FAO. (2021). *Iniciativa de Seguridad Alimentaria y Nutricional*. FAO. Disponible en <https://www.fao.org>
- Fernández, C.L. (2020). *La pandemia del COVID-19: los sistemas y la seguridad alimentaria en América Latina/COVID-19 pandemic: systems and food security in Latin America*. Disponible en <https://economiaunam.unam.mx>.
- Filardi, M. E. (s.f.). *El derecho humano a la alimentación adecuada, pilar fundamental de la soberanía alimentaria*. Disponible en <https://www.academia.edu>
- Food First. (2017a). *Food sovereignty: Reconnecting food, nature, and community*. Oakland, CA: Food First Books. Recuperado de <https://archive.foodfirst.org/publication/food-sovereignty-reconnecting-food-nature-and-community/>
- Food First. (2017b). *Food sovereignty: Transforming our food systems*. Food First. Disponible en <https://foodfirst.org>
- Food Smart Cities for Development. (2015). *Recommendations and good practices*. Milan Urban Food Policy Pact. Recuperado de <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/fsc4d-recommendations/>
- Fuentes-Lorente, P.A., Martínez-Sánchez, E., y García-Ruiz, F. (2023). *Alimentación sostenible y su impacto en la seguridad alimentaria global*. *Journal of Sustainable Food Systems*, 15(4), 211-228. <https://doi.org/10.5678/jsfs.2023.15.4.211>
- Gallegos Arratia, J.P. (2023). *Dependencia y seguridad alimentaria en países de América Latina y El Caribe basada en importaciones y exportaciones de alimentos*. Universidad de Concepción. Recuperado de <http://repositorio.udec.cl/browse?type=author&value=Gallegos+Arratia%2C+John+Pierre>
- Gamboa, Y. L., & Pérez, M. E. (2022). Seguridad alimentaria y transformación agraria sostenible. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 6(1), 2586-2595. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i1.1668
- Gobierno de la Ciudad de México. (2020). *Programa de Agricultura Urbana y Periurbana*. Disponible en <https://www.sepi.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/sederec-promueve-beneficios-de-agricultura-urbana-entre-capitulos>.

- Gómez, M.I., y Ricketts, K.D. (2013). *Food value chain transformations in developing countries: Selected hypotheses on nutritional implications*. Disponible en <https://www.researchgate.net/publication/268329602>
- González Costa, F.J. (2021). *La agricultura y la alimentación en el centro de los 17 ODS*. Disponible en <https://www.upct.es>
- Gordillo Ocaña, X.M., y Gutiérrez Sarmiento, A.K. (2020). *Diferencias en la importancia de las redes sociales en el comportamiento de compra del consumidor de comida saludable de 26 a 35 y 36 a 45 años en Lima*. Disponible en <https://repositorio.usil.edu.pe>
- Gobierno de la Ciudad de México. (2020). *Programa de Agricultura Urbana y Periurbana*. Recuperado de <https://www.sepi.cdmx.gob.mx>
- Graziano da Silva, J., Jales, M., Rapallo, R., Díaz-Bonilla, E., Girardi, G., del Grossi, M., y Pérez, D. (2021). *Sistemas alimentarios en América Latina y el Caribe: Desafíos en un escenario pospandemia*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Recuperado de <https://www.fao.org/policy-support/tools-and-publications/resources-details/en/c/1439639/>
- Greenpeace. (2020). *Sustainable Agriculture Program*. Recuperado de <https://www.greenpeace.org/usa/campaigns/sustainable-agriculture/>
- Guette Rada, V.G., y Oliveros Rivera, M.J. (2024). *Impacto de la educación nutricional en los hábitos alimentarios de comunidades indígenas Wayuu y Awá de Colombia*. Universidad del Atlántico. Recuperado de <https://repositorio.uniatlantico.edu.co/handle/20.500.12834/1841>
- Guerrero, A., Gómez-Quintero, J.D., y Olleta, J.L. (2020). *Crisis climática y Objetivos de Desarrollo Sostenible: un enfoque desde la perspectiva de la producción animal, el consumo de carne y los efectos sociales*. Universidad de Zaragoza. Recuperado de <https://zaguan.unizar.es/record/106497>
- Hervieu, B. (2021). *Agroecología y soberanía alimentaria: una mirada global*. *Revista AgroSostenible*, 19(3), 78-90.
- Hervieu, B. (2023). *Desarrollo humano, desarrollo sostenible, soberanía alimentaria y productos subutilizados: una apuesta para Quintana*. Recuperado de <https://www.academia.edu>
- Hernández Moreno, M. del C., y Maya Ambía, C.J. (2010). *Globalización y sistemas agroalimentarios*. Universidad Autónoma de Chiapas y Juan Pablos Editor.
- Hernández, K.C. (s.f.). *La (in)seguridad alimentaria del siglo XXI*. Disponible en <https://www.researchgate.net>
- Idárraga Tunjo, D. (2020). *La alimentación sostenible en consumidores habituales del modelo alternativo de distribución de alimentos en Colombia. Estudio comparativo de cinco ciudades*. Universidad Nacional de Colombia. Disponible en <https://repositorio.unal.edu.co>



- La Vía Campesina. (2013). *La soberanía alimentaria: Una respuesta a la crisis global*. Disponible en <https://www.viacampesina.org>.
- La Vía Campesina. (2018). *The Struggle for Food Sovereignty*. Disponible en <https://tv.viacampesina.org/Struggle-for-food-sovereignty@lang=en>.
- Let's Move. (2010). *White House Initiative to Solve the Problem of Childhood Obesity*. Disponible en <https://letsmove.obamawhitehouse.archives.gov/learn-facts/epidemic-childhood-obesity>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2024). *Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible*. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de abril de 2024. Recuperado de <https://www.gob.mx>
- Macías Bolívar, K.M. (2020). *Influencia del acceso y consumo de alimentos en el estado nutricional de adultos mayores del Programa Colombia Mayor en Centros de Vida de Barranquilla*. Universidad del Atlántico. <https://repositorio.uniatlantico.edu.co/handle/20.500.12834/1031>
- Medina Rey, J.M., Ortega Carpio, M., y Martínez Cousinou, G. (2021). ¿Seguridad alimentaria, soberanía alimentaria o derecho a la alimentación? Estado de la cuestión. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 18, 1-19. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cdr18.sasa>.
- Medina Rey, J.A., et al. (2021). *Sistemas alimentarios locales y su contribución a la soberanía alimentaria*. *Journal of Sustainable Food Systems*, 10(4), 210-230.
- Nahm, J. (2022). *Community-led food systems and sustainability: A path forward*. *Global Food Policy Review*, 8(1), 67-85.
- Mendoza Escalante, P.R., Mila Maldonado, F.L., y Yanez Yanez, K.A. (2023). *Desafíos Latinoamericanos de la soberanía alimentaria desde un enfoque constitucional*. *Ius Humani. Revista de Derecho*, 12(2), 80-96. Disponible en <https://scielo.senescyt.gob.ec>
- Moroni-Romero, D., Garrido-Hernández, K.G., y Serrano-Garnica, A.A. (2022). *El comienzo de la salud es la alimentación*. *Educación y Salud. Boletín Científico. Instituto de Ciencias de la Salud - Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*, 11(21), 72-75. <https://doi.org/10.29057/icsa.v11i21.9815>
- Nahm, G. (2022). *¿Cuál es el futuro del Sistema Alimentario en Argentina? El rol de los talleres de alimentación sana, segura y soberana del Área de Alimentación de la UTT en la lucha por la agroecología y la soberanía alimentaria*. Independent Study Project (ISP) Collection, 3550. SIT Study Abroad. Disponible en https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/3550.
- ONU. (2018). *Informe sobre el derecho a la alimentación*. Disponible en <https://digitallibrary.un.org>.
- OMS. (2004). *Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health*. Recuperado de https://apps.who.int/gb/archive/pdf_files/WHA55/ewha5523.pdf

- OMS. (2018a). *Salud, medio ambiente y cambio climático: Estrategia mundial de la OMS sobre salud, medio ambiente y cambio climático*. Disponible en <https://apps.who.int>
- OMS. (2018b). *Healthy diets: Key facts*. WHO. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- OMS. (2018c). *Global action plan on physical activity 2018-2030: More active people for a healthier world*. WHO. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241514187>
- OMS. (2020). Plan de Acción de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. <https://www.paho.org/es/documentos/oms-estrategia-mundial-sobre-regimen-alimentario-actividad-fisica-salud-2004>
- OPS. (2023). *Alimentación sostenible y salud: Lineamientos para la promoción de dietas sostenibles en América Latina y el Caribe*. Organización Panamericana de la Salud. <https://www.paho.org/es/publicaciones/alimentacion-sostenible-2023>
- Oxfam International. (2019). *The power of people against poverty: Strategic plan, 2013–2019*. Oxfam. Disponible en <https://www.oxfam.org>
- Patel, R. (2009). *Food sovereignty*. The Journal of Peasant Studies, 36(3), 663-706. <https://doi.org/10.1080/03066150903143079>
- Patricio, E.C. y Hernández Zeind, L. (2022). Seguridad alimentaria, derechos y obligaciones pendientes. Escenario del sureste de México. *Revista de Investigación Académica Sin Frontera*.
- Facultad Interdisciplinaria de Ciencias Económicas Administrativas - Departamento de Ciencias Económico Administrativas - Campus Navojoa. (s.f.). (38). <https://doi.org/10.46589/rdiasf.vi38.480>
- Pretty, J. (2008). *Agricultural sustainability: Concepts, principles and evidence*. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 363(1491), 447-465. <https://doi.org/10.1098/rstb.2007.2163>
- Pretty, J., Toulmin, C., & Williams, S. (2018). *Sustainable Intensification in African Agriculture*. *International Journal of Agricultural Sustainability*. Disponible en https://www.researchgate.net/publication/254218242_Editorial_Sustainable_intensification_in_Africa.
- Red de Tianguis y Mercados Orgánicos. (2021). *Informe Anual de Actividades*. Disponible en <https://www.redtianguisorganicos.org>.
- Roa-Cerón, R. X., Rivera-Ortiz, Y., y Hernández-Hernández, G. J. (2024). *Sustentabilidad: eco-salud, una mirada integral desde la Universidad Veracruzana*. *Revista Eduscientia. Divulgación de la Ciencia Educativa*, 1(Especial), 138-144. <https://www.eduscientia.com/index.php/journal/article/view/428>
- Roa-Cerón, R.X., Rivera-Ortiz, Y., y Hernández-Hernández, G.J. (2024). *Impacto de la educación nutricional en la soberanía alimentaria de comunidades rurales*. *Revista Latinoamericana de Nutrición*, 24(1), 45-62. <https://doi.org/10.5678/rlan.2024.45>



- Rosset, P. M. (2006). *Food is different: Why we must get the WTO out of agriculture*. Zed Books.
- Rosset, P. M. (2008). *Food sovereignty and the contemporary food crisis*. *Development*, 51(4), 460-463. <https://doi.org/10.1057/dev.2008.48>
- Rosset, P.M., y Martínez-Torres, M.E. (2012). *Rural social movements and agroecology: Context, theory, and process*. *Ecology and Society*, 17(3), 17. <https://doi.org/10.5751/ES-05000-170317>
- SADER. (2021). *Programa de Producción para el Bienestar: El camino a la autosuficiencia alimentaria*. Recuperado de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/produccion-para-el-bienestar-el-camino-a-la-autosuficiencia-alimentaria?idiom=es>
- SADER. (2021, 14 de enero). *Producción para el Bienestar: El camino a la autosuficiencia alimentaria*. Gobierno de México. Recuperado de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/produccion-para-el-bienestar-el-camino-a-la-autosuficiencia-alimentaria?idiom=es>
- Sainz-Borgo, J. (2020). *Desafíos de la soberanía alimentaria en el contexto de la Agenda 2030*. *Revista Internacional de Sostenibilidad Alimentaria*, 15(2), 120-135. <https://doi.org/10.1007/s11367-020-01781-7>
- Secretaría de Bienestar. (2020). *Programa de Comedores Comunitarios*. Recuperado de <https://www.gob.mx/bienestar/documentos/programa-de-comedores-comunitarios>
- Secretaría de Educación Pública (SEP). (2020). *Programa Nacional de Escuelas de Tiempo Completo*. Gobierno de México. Recuperado de <https://www.gob.mx/sep/articulos/conoce-mas-sobre-las-escuelas-de-tiempo-completo>
- Slow Food. (2021). *Programas educativos y huertos comunitarios: Promoviendo sistemas alimentarios sostenibles*. Slow Food. Disponible en <https://www.slow-food.com>
- Velasco-Torres, M., García-González, L., y Hernández-Martínez, A. (2020). *Perspectivas de la soberanía alimentaria y la sustentabilidad en Latinoamérica*. *Estudios Sociales*, 30(88), 45-62. <https://doi.org/10.24215/1851786XE>
- Wittman, H. (2011). *Food sovereignty: A new rights framework for food and nature? Environment and Society*, 2(1), 87-105. <https://doi.org/10.3167/ares.2011.020106>
- Villamizar, J.P., Rojas-García, M.L., y Quintero-Luna, A. C. (2023). *Dieta sostenible y salud: Un enfoque integral para América Latina*. *Revista de Salud y Alimentación*, 19(2), 101-115. <https://doi.org/10.1234/rsal.2023.19.2.101>
- Yllescas, J. (2021). *Alimentación saludable y su impacto en la prevención de enfermedades crónicas*. Editorial Nutrisalud.

Soberanía alimentaria y responsabilidad social en regiones lacustres de Michoacán: talleres participativos

Katia Beatriz Villafán Vidales*

Introducción

En las regiones lacustres del estado de Michoacán (lago de Pátzcuaro y lago de Cuitzeo) existe un problema de carencia alimentaria el cual no es visibilizado. La problemática es compleja, por lo que se requiere de soluciones innovadoras, multiactor, transdisciplinarias y participativas. El problema de la inseguridad alimentaria se ha atendido desde la perspectiva de la seguridad alimentaria, sin embargo, no es suficiente puesto que desde la misma el problema del hambre se resuelve con alimentos sin considerar la calidad de estos ni su procedencia.

Estas localidades, al igual que otras del país, se encuentran en una situación similar de carencia alimentaria, problema que requiere ser atendido desde un enfoque de soberanía alimentaria, enriquecido con la responsabilidad social. Si bien el interés común de la seguridad alimentaria y de la soberanía alimentaria es garantizar la alimentación, son diferentes en sus prácticas, visión y contenido (Mariscal, Ramírez y Pérez, 2017).

El objetivo de este capítulo de libro es reflexionar sobre soberanía en regiones lacustres de Michoacán y la responsabilidad social que tienen los

* Doctora en Ciencias en Negocios Internacionales por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH). Profesora-investigadora de la Facultad de Economía Vasco de Quiroga, UMSNH. Responsable del Cuerpo Académico Consolidado 238. Correo electrónico: katiavillafan@umich.mx.



distintos actores en estos territorios para lograrla, a partir de la experiencia de talleres realizados en la etapa 1 (2022) en las comunidades de estudio. Se parte de los elementos teóricos que articulan estos dos conceptos, posteriormente se presenta la metodología que consistió en talleres participativos con pescadores y sus familias y se presentan los resultados obtenidos en cada parte del taller. Finalmente se presentan reflexiones que nos invitan a seguir avanzando hacia la soberanía alimentaria en regiones lacustres de Michoacán y otras regiones del país.

Soberanía alimentaria y responsabilidad social: una perspectiva teórica en construcción

La soberanía alimentaria hace referencia a la capacidad y el derecho de los pueblos para definir sus políticas de producción, distribución y consumo de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados (European Coordination, Vía Campesina, 2018). La soberanía alimentaria incluye: a) Priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población; b) El acceso de los/as campesinos/as y de los sin tierra a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito; c) El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir y, cómo y quién se lo produce; d) El derecho de los países a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas; e) Unos precios agrícolas ligados a los costes de producción; f) La participación de los pueblos en la definición de política agraria; g) El reconocimiento de los derechos de las campesinas que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación (La Vía Campesina, 2003). La soberanía alimentaria es el derecho que tienen todos los pueblos a decidir cómo producen, comercializan y consumen la comida.

El “Foro para la soberanía alimentaria” (2007), llevado a cabo en Nyele ni, Mali, reunió a más de 500 personas de casi 80 países, quienes definieron los seis pilares de la soberanía alimentaria, orientados a comunidades de pescadores a pequeña escala. Estos seis pilares son: 1) Se centra en la alimenta-



ción para los pueblos; 2) Valora a los proveedores de alimentos; 3) Localiza los sistemas de alimentación; 4) Controla a nivel local; 5) Crea conocimiento y habilidades; y 6) Trabaja con la naturaleza (World Forum of Fisher People [WFFP], 2017). Mientras sus decisiones sean para mejorar su salud y el entorno ambiental, este derecho se ejercerá con responsabilidad social que garantizará que la población disponga de métodos y productos alimentarios inocuos, nutritivos y ecológicamente sustentables.

La responsabilidad social tiene distintos enfoques teóricos y se ha atribuido más este concepto a las empresas y universidades. En esta investigación partimos de un concepto distinto, que retoma elementos de responsabilidad social territorial (RST), pero a su vez se acerca más a un nuevo concepto en construcción de responsabilidad social enfocado a las comunidades.

La responsabilidad social territorial, de acuerdo con la red Europea de Ciudades y Regiones para la Economía Social (REVES), se define como una metodología para la planificación local que integra las dimensiones sociales, económicas, culturales y ambientales. Se basa en un proceso de gobernanza participativa que tiene como objetivo la mejora de la calidad para toda una comunidad en un territorio determinado, a través de una mayor cohesión social, el desarrollo sostenible, la eficiencia económica y la democracia en general (Glunta, Martignetti y Schlüter, 2006, p. 7, citado en Castillo *et al.*, 2020).

La RST promueve y establece el desarrollo sostenible a partir de los recursos propios, busca mejorar la gobernanza y desarrollar una cultura del diálogo y de valor compartido, es decir, una relación ganar-ganar. La coordinación de esfuerzos debe ser tal, que todas las partes se beneficien y sean capaces de ceder, cooperar y trabajar por objetivos comunes (Castillo *et al.*, 2020).

Así, lo que se busca desde esta nueva perspectiva de responsabilidad social en las regiones lacustres de Michoacán es mejorar la gobernanza participativa desarrollando una cultura de diálogo y de valor compartido en donde cada uno de las y los actores presentes en el territorio (comunidades lacustres) puedan trabajar, cooperar por objetivos comunes, que en este caso es fortalecer su soberanía alimentaria.

Metodología

A partir del enfoque de investigación-acción participativa, se diseñó un taller para pescadores y sus familias, el cual fue realizado en las regiones lacustres de Michoacán (Pátzcuaro y Cuitzeo). El taller denominado “Seguridad alimentaria y responsabilidad social para lograrla” fue llevado a cabo en el mes de octubre de 2022 en las localidades de San Andrés Tziróndaro y San Jerónimo Purenchécuaro (ambas localidades del municipio de Quiroga), en el lago de Pátzcuaro, y en Álvaro Obregón (en el municipio del mismo nombre), en el lago de Cuitzeo.

El objetivo del taller fue fortalecer el conocimiento de los y las participantes sobre la soberanía alimentaria y la responsabilidad social que tiene que cada uno de los actores del territorio para lograrla, con la finalidad de erradicar el problema de la carencia alimentaria en estas regiones. La forma de trabajo fue participativa y dialógica entre los asistentes, los cuales fueron principalmente pescadores.

Imagen 1. Aplicación de encuestas en San Andrés Tziróndaro, Quiroga.



Fuente: fotografía propia, octubre de 2022.



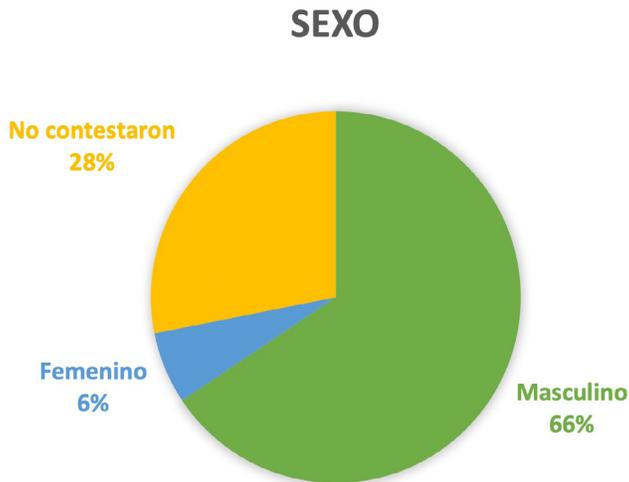
El taller se organizó en cuatro fases: 1) Diagnóstico inicial sobre soberanía alimentaria y responsabilidad social; 2) Plática y diálogo con pescadores sobre soberanía alimentaria y responsabilidad social; 3) Mapeo participativo de actores y sus responsabilidades; y 4) Encuesta final de cambio de percepción sobre la soberanía alimentaria y responsabilidad social (ver imagen 1). Los resultados se presentan en cada una de estas fases.

Por último, se presenta una infografía que se elaboró con material informativo sobre responsabilidad social y soberanía alimentaria, y que en el año 2 se entregó como un producto final a las autoridades locales y municipales.

Resultados

Los participantes de los talleres fueron principalmente hombres (66 %) (ver gráfica 1), mayores de 30 años (91 %) y solamente 9 % fue menor de 30 años.

Gráfica 1. Perfil de los participantes en talleres.



Fuente: elaboración propia.

1. Diagnóstico inicial

El diagnóstico inicial reveló desconocimiento de las personas asistentes a los talleres sobre soberanía alimentaria y responsabilidad social. Se preguntó a los participantes si habían escuchado sobre el concepto de soberanía alimentaria y 31 % contestó que sí y el 68 % contestó que no. Estos porcentajes coinciden por región lacustre, en el caso del lago de Cuitzeo, contestó el 30 % que sí y el 70 % que no; en el lago de Pátzcuaro el 31 % contestó que sí y el 69 % que no. Sobre el significado de soberanía alimentaria, el 12 % lo conoce y el 88 % no lo conoce. Por región lacustre, los resultados varían ya que se tiene mayor conocimiento de este en el lago de Cuitzeo (33 %) que en el lago de Pátzcuaro (10 %).

Acerca del término de responsabilidad social, el 43 % respondió haberlo escuchado alguna vez y el 56 % no lo había escuchado. Por región lacustre, es mayor el porcentaje de los que sí han escuchado en el lago de Pátzcuaro (41 %) que el de Cuitzeo (33 %).

Se indagó también si los participantes conocían su responsabilidad social para lograr la soberanía alimentaria, respondiendo afirmativamente el 13 % y el resto, el 87 %, que no. El porcentaje más alto de respuesta positiva fue en el lago de Cuitzeo (33 %), en comparación con el lago de Pátzcuaro (10 %).

Posteriormente, se indagó en qué medida los participantes conocían que la soberanía alimentaria se refiere a: 1) Producción, distribución y consumo de alimentos sanos y nutritivos; 2) Producción, distribución y consumo de alimentos producidos localmente; 3) Acceso al agua, semillas, tierra y crédito; 4) Derecho de los productores de producir lo que ellos quieren; 5) Derecho de los consumidores de decidir lo que quieren consumir.

Sobre la producción, distribución y consumo de alimentos sanos y nutritivos, el 69 % de los participantes respondió no saber que se es un elemento de la soberanía alimentaria, el 25 % respondió estar de acuerdo y el 6 % respondió estar totalmente de acuerdo. El porcentaje más alto de personas que respondieron no saber se encontró en el lago de Pátzcuaro (76 %).

Acerca de la producción, distribución y consumo de alimentos producidos localmente, se encontró que el 71 % no sabe que es un elemento de la



soberanía alimentaria, el 19 % estuvo de acuerdo y el 9 % respondió estar totalmente de acuerdo. La mayoría de los que contestaron no saber fue en el lago de Pátzcuaro (79 %).

Sobre el acceso al agua, semillas, tierra y crédito, 75 % contestó no saber, el 19 % estuvo de acuerdo y el 6 % estuvo totalmente de acuerdo. Por lago, el 67 % de los participantes del de Cuitzeo contestó que totalmente de acuerdo y el 33 % de acuerdo. En el caso del lago de Pátzcuaro, el 83 % respondió no saber y el 17 % respondió estar de acuerdo.

Sobre el derecho de los productores de producir lo que ellos quieren, el 75 % respondió no saber, el 9 % respondió estar de acuerdo, el 9 % estar totalmente de acuerdo, el 3 % en desacuerdo y el 3 % no contestó. Por lago, 67 % de los participantes del de Cuitzeo contestó que totalmente de acuerdo y el 33 % estar en desacuerdo. En el caso del lago de Pátzcuaro, el 83 % respondió no saber, el 3 % respondió estar totalmente de acuerdo, el 10 % estar de acuerdo y el 3 % no contestó.

Finalmente, sobre el derecho de los consumidores de decidir lo que quieren consumir, el 81 % no sabía, el 3 % estuvo totalmente de acuerdo, el 12 % de acuerdo, y el 3 % no respondió. Por lago, el 67 % de los participantes del de Cuitzeo contestó estar de acuerdo y el 33 % totalmente de acuerdo. En el caso del lago de Pátzcuaro, el 90 % respondió no saber, el 7 % respondió estar de acuerdo y el 3 % no contestó.

2. Diálogo con pescadores sobre soberanía alimentaria y responsabilidad social

Mediante el uso de diapositivas, se presentó el tema de la soberanía alimentaria y la responsabilidad social. Sobre la soberanía alimentaria se explicó que este concepto va más allá que asegurar el alimento a los habitantes de una región. Hace referencia a la capacidad y el derecho de un país para definir sus políticas de producción, distribución y consumo de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados.

Los participantes escucharon con atención los aspectos que incluye la soberanía alimentaria, desde la noción de la Vía Campesina (2003), que inclu-

ye siete aspectos antes señalados y que desde su actividad productiva diaria como pescadores se identificaron en mayor medida con: 1) Priorizar la producción agrícola local y pesquera para alimentar a la población; b) Acceso de los/as campesinos/as, de los sin tierra y pescadores a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito; c) Derecho de los campesinos y pescadores a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir y, como y quien se lo produce.

El primer diálogo se generó sobre el alcance de esta perspectiva tan diferente a la seguridad alimentaria, ya que representa un empoderamiento sobre las formas de producción, comercialización y consumo de las comunidades lacustres (ver imagen 2).

Imagen 2. Diálogo con pescadores en San Jerónimo Purenchécuaro, Quiroga.



Fuente: fotografía propia, octubre de 2022.



La segunda parte del diálogo inició a partir de las siguientes preguntas: ¿cuáles son los impactos negativos que generamos en la producción, distribución y consumo de alimentos, específicamente de pescado? Y ¿cuáles son los impactos positivos?

De los impactos negativos en Pátzcuaro, el diálogo se centró en otros actores, más que en ellos mismos. Mencionaron que la producción de aguacate está impactando negativamente porque hay pipas que extraen el agua del lago para el cultivo de este y que existe omisión de las autoridades municipales para atender a esta problemática, que incluso están coludidas con los aguacateros que tienen cultivos en la zona.

En el caso del lago de Cuitzeo, los impactos negativos también los relacionaron a otros factores que afectan al lago, como es la descarga de aguas negras y la sequía prolongada que impide la actividad pesquera. En tanto que, sobre los impactos positivos, consideran que la pesca ayuda a tener alimento en casa para su familia y puede generar algunas veces ganancia de su venta.

Para finalizar, se les mencionó que la soberanía alimentaria depende de la responsabilidad social de todos los actores/personas, por lo que posteriormente se explicó en qué consiste esta noción, resumiéndolo de la siguiente forma:

La responsabilidad social es la corresponsabilidad de todos los actores sociales para gestionar los impactos que provocan nuestras acciones colectivas en un territorio. Va más allá de considerar a los individuos solo como consumidores, sino que los considera actores/sujetos activos capaces de construir políticas y asumir riesgos y beneficios de esta participación.

Se explicó que la responsabilidad social en la soberanía alimentaria incluye: 1) Valores compartidos entre los habitantes para producir, distribuir y consumir alimentos sanos, nutritivos y producidos localmente; 2) Cooperación de distintos actores (pescadores, gobierno, organizaciones civiles, entre otros) para producir, distribuir y consumir alimentos sanos, nutritivos y



producidos localmente; 3) Un ambiente colectivo que favorece su rol (como pescador/agricultor) de forma eficaz y convincente para producir, distribuir y consumir alimentos sanos, nutritivos y producidos localmente; y 4) Responsabilidades claras para reducir impactos negativos en la producción, distribución y consumo de alimentos (uso de agroquímicos, contaminación del lago, generación de basura, etcétera).

Por último, se realizó un ejercicio de mapeo de actores en el lago, así como sus responsabilidades, que se presenta enseguida.

3. Mapeo de actores y sus responsabilidades

En el lago de Cuitzeo los participantes de las diferentes uniones de pescadores identificaron como actores locales a los pescadores, el gobierno, los ecologistas, las pescadoras y los académicos. Se mencionó que requieren créditos a fondo perdido o crédito a la palabra y que el gobierno haga algo por el lago, porque cada vez hay mayor sequía. En el comercio mencionaron que existe un intermediario (comprador) que lleva a Morelia el pescado. El consumo es principalmente local. Una preocupación mencionada por los participantes fue que todas las aguas negras de la ciudad de Morelia, además de otras comunidades aledañas, llevan agua contaminada con químicos, fertilizantes que llegan al lago. Adicionalmente no se han hecho estanques por falta de agua.

En el lago de Pátzcuaro, en San Andrés Tziróndaro (municipio de Quiroga), los participantes hicieron mención muy breve de actores, particularmente pescadores y gobierno. El diálogo se centró en no contaminar el lago con los fertilizantes que se utilizan, y en que esa es la responsabilidad de agricultores (ver imagen 3).



Imagen 3. Ejercicio y diálogo de mapeo de actores en San Andrés Tziróndaro, Quiroga.



Fuente: fotografía propia tomada en octubre de 2022.

En San Jerónimo Purenchécuaro (municipio de Quiroga), los participantes mencionaron como actores locales a los pescadores, las grandes ciudades, las empresas y el gobierno. Para los pescadores de nada sirve preocuparse por el lago, si las cabeceras municipales no hacen nada por evitar que los contaminantes de ciudades y empresas lleguen a este y lo contaminen. Los pescadores viven del lago, por lo que quieren que el gobierno tome cartas en el asunto. También se requieren acciones por parte del gobierno para evitar el saqueo del agua por parte de las empresas agropecuarias (aguacateros). Al crear la carretera se tapó un ojo de agua que suministraba al lago; actualmente se están haciendo canales en Erongarícuaro, dejándolos sin agua. El gobierno también debe responsabilizarse. El pescado se vende de forma local, pero también hay compradores foráneos (intermediarios).

4. Cambio de percepción sobre soberanía alimentaria y responsabilidad social

Se hicieron algunas preguntas para conocer si una vez informados en el taller cambió su percepción sobre la soberanía alimentaria y la responsabilidad social, encontrando lo siguiente:

- En la comunidad se tiene producción, distribución y consumo de alimentos sanos y nutritivos. Al respecto el 68 % opinó estar totalmente de acuerdo, el 23 % de acuerdo, el 5 % no sabe y el 5 % está en desacuerdo.
- En la comunidad se tiene producción, distribución y consumo de alimentos producidos localmente. El 73 % consideró estar de acuerdo, el 18 % de acuerdo, el 5 % no sabe y el 5 % opinó estar totalmente en desacuerdo.
- En la comunidad se tiene acceso a agua, semillas, tierra y crédito. El 23 % opinó estar totalmente en desacuerdo, el 32 % en desacuerdo, el 32 % de acuerdo y solo 9 % totalmente de acuerdo. El 5 % no sabe.
- En la comunidad se tiene derecho de los productores/pescadores de producir lo que ellos quieren. El 50 % opinó estar totalmente de acuerdo, el 14 % de acuerdo, el 9 % no sabe, el 23 % en desacuerdo y el 5% totalmente en desacuerdo.

En la comunidad se tiene derecho de los consumidores de decidir lo que quieren consumir, encontrando estos resultados: el 73 % respondió totalmente de acuerdo, el 23 % de acuerdo y el 4 % no sabe.

Finalmente se preguntó en qué medida, a mediano plazo, pudiera darse en las comunidades valores compartidos entre los habitantes para producir, distribuir y consumir alimentos sanos, nutritivos y producidos localmente encontrando que el 64% está totalmente en desacuerdo, el 5 % en desacuerdo, el 14 % de acuerdo y el 18 % de acuerdo, lo que denota una falta de valores en dichas comunidades de estudio.



5. Infografía Soberanía alimentaria y responsabilidad social en la pesca artesanal

Con la información presentada en los talleres para los pescadores y participantes, se elaboró una infografía que sintetiza los principales aspectos de soberanía alimentaria en la pesca artesanal y la importancia que tiene la responsabilidad social para alcanzarla (ver infografía 1).

Esta infografía fue presentada y entregada a las autoridades locales y municipales en la reunión del informe año 1, en el 2023. Fue muy bien recibida y se hizo el compromiso de que se pondría en algún lugar visible a la población.

Infografía 1. Infografía Soberanía alimentaria y responsabilidad social en la pesca artesanal.

SOBERANÍA ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EN LA PESCA ARTESANAL

1 La soberanía alimentaria en la pesca
Se centra en la alimentación para los pueblos. La alimentación es un derecho humano universal y no una mercancía con la que comerciar. En primer lugar, las comunidades deben tener alimentos y después tienen la opción de venderlos a otros mercados.

2 Valora a los proveedores de alimentos
Deben respetarse y protegerse los derechos humanos de todos los pescadores, entre los que se incluyen pescadores jóvenes, mujeres, hombres e indígenas.

3 Localiza los sistemas de alimentación
Las comunidades pesqueras pueden decidir independientemente con respecto a sus propios sistemas de alimentación. Toman decisiones respecto de: 1) procesamiento de los productos, 2) utilización de productos acuícolas para usos tradicionales medicinales y culturales, 3) venta directa en mercados locales y regionales, y 4) uso de tecnología tradicional y actual.

4 Controla a nivel local
Las comunidades pesqueras deben tener el control sobre los territorios de tierra y agua tanto en la pesca continental como en la marina. El acceso a las áreas pesqueras es un derecho fundamental para estas.

5 Crea conocimiento y habilidades
Los pescadores o pequeña escala han desarrollado su conocimiento y habilidades tradicionales, consuetudinarios y/o indígenas durante muchas generaciones. Este conocimiento y habilidades pasan de padres a hijos en todas las áreas de la pesca. Debemos proteger, promover y seguir desarrollando estas prácticas tradicionales, indígenas y culturales para conseguir la soberanía alimentaria.

6 Trabaja con la naturaleza
Las comunidades de pescadores o pequeña escala poseen una larga historia de trabajo y respeto a la naturaleza. La interconexión entre los pescadores y la naturaleza se encuentra arraigada en las tradiciones y las prácticas consuetudinarias, especialmente para los indígenas. Este interconexión ofrece la mejor garantía posible contra la destrucción medioambiental y constituye una solución real para detener el cambio climático.

La soberanía alimentaria hace referencia a la capacidad y derecho de los pueblos para definir sus políticas de producción, distribución y consumo de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados.

La Responsabilidad Social se refiere a que las personas y organizaciones tienen que hacerse responsables de los impactos positivos y negativos que generan sus acciones, tanto en el ambiente como en la sociedad con el objetivo de contribuir al desarrollo sustentable (a favor de todas formas de vida).

¿Qué incluye la responsabilidad social en la soberanía alimentaria?
Valores compartidos entre los habitantes para producir, distribuir y consumir alimentos sanos, nutritivos y producidos localmente. Cooperación de distintos actores (pescadores, gobierno, organizaciones civiles, etc) para producir, distribuir y consumir alimentos sanos, nutritivos y producidos localmente. Un ambiente colectivo que favorezca su rol (como pescador/agricultor) de forma eficaz y conveniente para producir, distribuir y consumir alimentos sanos, nutritivos y producidos localmente. Responsabilidades claras para reducir impactos negativos en la producción, distribución y consumo de alimentos (uso de agroquímicos, contaminación del agua, generación de basuras, etc.).

Fuente: European Coordination Via Campesina (2019), Soberanía alimentaria y una guía por la soberanía alimentaria.
Fuente: WFPF (World Forum of Fisher People) (2017), Agroecología y soberanía alimentaria en la pesca o pequeña escala. Secretaría Internacional del Foro Mundial de Pueblos Pescadores (WFPF), Indonesia.

Mientras las decisiones de un pueblo sean para mejorar su salud y el entorno ambiental, este derecho se ejercerá con responsabilidad social que garantizará que la población disponga de métodos y productos alimentarios inocuos, nutritivos y ecológicamente sustentables.

IMSNI | Estudios multidisciplinares
538 | sobre Desarrollo, Ambiente
FAMDEF | y Sustentabilidad

CONACYT

321309
Promavi
2022-2024

Tanta la Soberanía alimentaria en
región lacustre de Bolivia
dentro la Responsabilidad Social:
incidencia desde los actores

Fuente: elaboración propia.

Reflexiones finales

La experiencia con talleres participativos en los dos lagos, de Pátzcuaro y Cuitzeo, permitió identificar, en principio, que existía un desconocimiento sobre la soberanía alimentaria y la responsabilidad social, por lo que los



talleres resultaron pertinentes para brindar mayor información sobre estos temas.

La soberanía alimentaria en regiones lacustres de Michoacán no está presente en todas las esferas que contempla La Vía Campesina (2003). Se manifiesta principalmente en el derecho que tienen pescadores y sus familias a decidir cómo producen, comercializan y consumen la comida. Ellos siempre han tenido el lago como principal bien hídrico común, y gracias a él acceden a alimentos: pescado (principal fuente de proteína), frutas y hortalizas, las cuales son endémicas. Se trata, entonces, de la fuente de acceso a productos sanos, nutritivos y producidos localmente, por lo que coincide con los primeros dos aspectos a los que se refiere La Vía Campesina.

En el aspecto de acceso al agua, semillas, tierra y crédito, no se cuenta con ningún apoyo al respecto. El agua para siembra se extrae del lago, las semillas normalmente las guardan o almacenan año con año para sembrar (caso del maíz) y ninguna instancia gubernamental o bancaria da apoyos para el crédito. Esto obedece a que el sector pesquero no ha sido prioritario para el país y el único apoyo de gobierno federal que obtienen los pescadores es el denominado Bienpesca, el cual consiste en un monto de \$7,500 pesos anuales y tiene el objetivo de impulsar la producción de pequeños pescadores y acuicultores para mejorar sus condiciones de bienestar y ayudar a su autosuficiencia alimentaria (Programas para el bienestar, 2022).

Sobre el derecho de los productores de producir lo que ellos quieren, al ser pescadores su actividad principal es la pesca y, por lo tanto, el alimento principal de sus familias es el pescado. Sobre el derecho a decidir qué quieren consumir, en el caso de las familias de pescadores es principalmente lo que pescan o cultivan (autosuficiencia), y para lo que el presupuesto alcance.

En el abordaje de la responsabilidad social se identificaron actores presentes en los territorios que pueden tener impactos positivos o negativos para la producción de alimentos, resaltando más los actores que tienen impacto negativo como son los empresarios con huertas de aguacate y berries, así como los gobiernos municipales que han hecho caso omiso de la extracción de agua por parte de estos actores, además de la contaminación que se gene-



ra en ciudades, que posteriormente llega a los lagos: e contamina el lago y por lo tanto no hay pescado o hay pescado contaminado.

Los pescadores del lago de Pátzcuaro se asumen corresponsables de los impactos positivos para la producción de alimentos, porque gracias a su actividad productiva hay pescado para alimentar a sus familias y a los habitantes de las localidades. En el caso de Cuitzeo, hay cada vez menos pesca, por lo que no es suficiente muchas veces ni para el autoconsumo.

Se requiere mejorar la gobernanza participativa que permita generar una cultura de diálogo y valor compartido de todos los actores presentes en los territorios lacustres para trabajar y cooperar en objetivos comunes. En el propósito común de fortalecer su soberanía alimentaria no basta con lo que los pescadores y agricultores realicen como actividad diaria, y con la que obtengan alimentos suficientes, variados y saludables para sus familias; se requiere, además, de una mayor cohesión social de los actores presentes en los territorios para tener una mayor soberanía alimentaria. Concretamente, es importante que los gobiernos de los tres niveles (local, municipal y federal) se involucren más con el tema de la soberanía alimentaria y brinden sustento al sector pesquero con asesoría técnica, apoyos financieros y créditos, así como con capacitaciones para generar valor agregado a los productos del lago.

Referencias

- Castillo, M., Segrera, A., y Agudelo, G. (2020). Responsabilidad social territorial: aproximaciones conceptuales desde la experiencia investigativa. *Palobra*, 20(2), pp. 273-286. En línea disponible en <https://revistas.unicartagena.edu.co/index.php/palobra/article/view/3319/2821>.
- European Coordination Vía Campesina. (2018). *¿Soberanía alimentaria ya! Una guía por la soberanía alimentaria*. En línea disponible en <https://www.eurovia.org/wp-content/uploads/2018/02/ES-FoodSov-A5.pdf>.
- La Vía Campesina. (2003). ¿Qué es la soberanía alimentaria? <https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/>.
- Mariscal, A., Ramírez, C., y Pérez, A. (2017). Soberanía y seguridad alimentaria: propuestas políticas al problema alimentario. *Textual. Análisis del medio rural*, (69), pp.9- 26. <https://doi.org/10.5154/r.textual.2017.69.001>.

Programas para el bienestar. (2022). Bienpesca. <https://programasparaelbienestar.gob.mx/bienpesca/>.

World Forum of Fisher People (WFFP) (). (2017). Agroecología y soberanía alimentaria en la pesca a pequeña escala. Secretaría Internacional del Foro Mundial de Pueblos Pescadores (WFFP). En línea disponible en https://www.sica.int/documentos/informe-sobre-agroecologia-y-soberania-alimentaria-en-la-pesca-a-pequena-escala_1_112310.html.

Segunda parte
Incidencia y seguimiento



Primera Feria de Comida Ancestral en Quiroga y sus comunidades: hacia la soberanía alimentaria

Blanca Ileri Camacho Carrasco*
Moisés Salvador Becerra Medina**

Introducción

La soberanía alimentaria como realidad, no como alternativa, es capaz de alimentar a cualquier localidad, con una producción agroecológica que favorece a la población de cualquier tipo de ingresos alimentarios y monetarios. Su característica de producción a pequeña escala no debe confundirse con la visión de comercialización mundial, ya que esta está cubierta por cada productor con alimentos frescos y asequibles, sumando su lucha al cambio climático, la pobreza y el hambre (Vivas, 2012).

Shand, Jo, y Chowdry (2022) enfatizan que la megaindustria alimentaria busca por todos los medios desacreditar a los pequeños productores y pescadores que no pueden producir alimentos a grandes escalas, provocando un aumento en la pobreza y el hambre, es por eso que la cadena alimentaria industrial y genética ha avanzado a pasos agigantados, donde los competidores son de propiedad privada y patentada amenazando a las especies autóctonas y haciendo brotar una peligrosa variedad de enfermedades.

La soberanía en torno a los alimentos conlleva a pensar de otra forma, revirtiendo la huella ecológica global que señala que la de alimentación es

* Estudiante del doctorado en Desarrollo y Sustentabilidad en la Facultad de Economía de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH). Correo electrónico: ireri.camacho@umich.mx.

** Doctor en Ciencias en Desarrollo Sustentable, profesor-investigador en la Facultad de Contaduría y Ciencias Administrativas de la UMSNH, integrante del Cuerpo Académico Consolidado 238. Correo electrónico: mbecerra@umich.mx.



una de las principales causantes del deterioro ambiental provocado por los procesos industriales y la alta intermediación (Pérez, Ezquerro, y González, 2014). Por ello, las claves para entender esta soberanía radican en el derecho a decidir, con una construcción colectiva y popular y con base en economías campesinas y agroecológicas, con un enfoque integral, abierto y alternativo en el territorio (Bizilur y EHNE Bizkaia, 2015).

A pesar de los avances teóricos de la soberanía alimentaria, esta tiene su acción en el territorio donde intervienen los actores en menor o mayor medida, pero de una forma u otra en defensa de su idiosincrasia, su cultura, economía y ambiente, por lo que el presente trabajo de investigación además es de incidencia colectiva, donde se mostrarán las gestiones e interrelaciones entre las comunidades científica y rural, incluyendo autoridades locales y municipales.

El corolario de esta interesante asociación se presenta bajo una metodología de Investigación Acción Participativa, que narra el proceso de gestión y diálogo entre las comunidades y el Colectivo de Investigación e Incidencia (CII) de mostrar las tradiciones y preparaciones de alimentos ancestrales dentro de la segunda etapa del Proyecto Nacional de Investigación e Incidencia (PRONAI) 321309, Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores.

Antecedentes

Según el informe 2022 de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) sobre las perspectivas alimentarias (2024), se puede observar en la tabla 1 una selección de canasta de alimentos como el trigo (T), cereales secundarios (Cs), arroz (A), semillas oleaginosas (So), azúcar (Az), carne y productos cárnicos (Cpc), leche y productos lácteos (Lpl) y pescado y productos pesqueros (Ppp).

**TABLA 1.**

Comparativo de las perspectivas alimentarias en el año 2022.

	T	Cs	A	So	Az	Cpc	Lpl	Ppp
Producción (mt)	778.3	1507.8	526	619.4	175.2	356.6	932	184.1
Comercio (mt)	195.9	230.1	55	227.9	61.8	42	88.6	67.9
	25.2%	15.3%	10.5%	36.8%	35.3%	11.8%	9.5%	36.9%
Consumo humano per cápita kg/año								
Mundo	67.1	28.3	53		22.2	45	117.9	20.6
PBIDA	41.8	71.9	28.5		12.7	Nd		9.8
IPC	132	145	106	139	101	108	119	120.8

Fuente: FAO (2024). *Perspectivas alimentarias en el año 2022*.

Nota: la tabla muestra las perspectivas agrícolas de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) y la FAO en cuanto a producción, porcentaje de comercio, consumo per cápita e Índice de Precios al Consumidor. Los países de bajos ingresos y con déficit de alimentos (PBIDA) para el 2023 estaban integrados por 44 países de África, América y Asia. (mt) millones de toneladas.

Se estima que la producción de trigo a nivel mundial descenderá para el año 2024 en -2.2 % y es debido a las reducciones de las exportaciones por parte de la Unión Europea (UE) y China. Para el 2022 el consumo per cápita de trigo fue de 67.1 kilos y en los Países de Bajos Ingresos y con Déficit de Alimentos (PBIDA) fue de 41.8. kilos. Es importante mencionar que el trigo aporta un 43 % del crecimiento de los cereales, por ende su importancia a nivel mundial, siendo Asia su principal exportador y países de América Central los principales importadores.

Por otro lado, en la producción de pescado y productos pesqueros se pronostica un crecimiento del 0.6 % (-1.7 en pesca de captura y 2.8 en acuicultura); en 2022, su comercio representó el 36.9 % de su producción, en tanto el consumo humano per cápita fue de 20.6 kilos, con una tendencia negativa en pesca y positiva en acuicultura, y se apreció un cambio en los precios del



20.8 %, donde los precios de la pesca de captura aumentaron por encima de la acuícola. Si bien se estima el bajo nivel de crecimiento del sector, los precios no tenderán a la baja. De nueva cuenta encontramos a China como el principal proveedor y exportador, pero que debido a sus políticas públicas sobre la pesca ilegal y los altos costos frenará su expansión, seguido de Perú; como principales importadores se encuentran China y Estados Unidos.

En términos generales, los cereales secundarios se consumen más en los PBIDA que en resto del mundo y, aunque en su mayoría es para consumo humano, el trigo y el arroz, el maíz y otros cereales secundarios son usados como forrajes en casi el 37 %. Los principales mercados de consumo son China, Estados Unidos y la Unión Europea, y en la misma dinámica son los países con mayor concentración de la producción; finalmente, los precios para el año 2022 tuvieron el mayor incremento de los alimentos analizados, con el 45 % (OCDE/FAO, 2023).

Lo que refiere al consumo de azúcar, este es el edulcorante más usado con el 80 % de participación a nivel mundial; la mayor producción se da en América Latina y Asia. Si bien su comercio tan solo alcanzó en el 2022 el 10.5 %, las importaciones en el futuro representarán casi el 37 %, siendo Asia y África los principales países importadores. El consumo per cápita se ha contraído fuertemente tanto en países de ingresos altos como bajos debido a la atención de los problemas de salud y las políticas nacional de prevención, lo cual ha traído consigo que el aumento en los precios solo haya tenido una variación del 1 %.

En el caso de la producción de carne, la expansión mundial de los rebaños y los hatos ha sido constante, pero los precios (+8 %) y sus costos van en aumento. Aunado a la incertidumbre que generó la pandemia de COVID-19 en la producción y consumo de carne, la de cerdo es la de mayor recuperación en países de ingresos medios y altos gracias a los incrementos per cápita de 45 kilos, siendo los principales productores Estados Unidos y Brasil.

Respecto a la producción de leche y lácteos, que forman parte de la cadena de valor de la nutrición, los países más demandantes fueron la India y países africanos. A nivel mundial, en el 2022 hubo un consumo per cápita de 118 kilos, siendo los frescos más demandados que los procesados, y un índice



de precios del 119 %. Los mayores productores de leche son la India y la UE, aunque se prevé que disminuyan su producción, pero aumenten los sistemas de producción de leche orgánica (OCDE/FAO, 2023).

Estas perspectivas resultan importantes por el entorno alimentario que se relaciona con cuatro variables: (1) el valor agregado agrícola y pesca, (2) la diversidad de los alimentos disponibles en el país, (3) el número de supermercados pero con la participación del sector minorista de alimentos en un país y (4) la población urbana como porcentaje de la población total, para asociar los cambios en los comportamientos de los consumidores y su estilo de vida (Marshall *et al.*, 2021), que se clasifican en cinco tipos de sistemas alimentarios: 1. rural y tradicional (menores ingresos), 2. informal y en expansión, 3. emergentes y diversificadores, 4. modernizar y formalizar y 5. industrializados y consolidados (mayores ingresos), donde un tercio de la población tiene un sistema alimentario y tradicional.

Ante este contexto donde predomina el enfoque de la seguridad alimentaria, el valor de la venta de los alimentos procesados (cadenas de frío) es mayor que los sistemas alimentarios rurales y tradicionales en los cuales la Organización Panamericana de la Salud (OPS) (2019), entre el periodo del 2009 y 2014, analizó que la mayoría de las ventas de productos ultraprocesados son refrescos, con el 22 %, y las galletas, con el 18 %, manteniendo su característica en el mercado, ya que los productos son accesibles y de sabor agradable y muy rentables para la industria, situación contraria a los alimentos locales sostenibles y sin procesar.

En América Latina el consumo per cápita de productos ultraprocesados ha tenido un fuerte crecimiento del 26.7 % hasta el año 2013; los niños y adolescentes son los que más los consumen. México se encuentra dentro de los países con mayor crecimiento y esto ha disparado el aumento corporal y de enfermedades metabólicas. Las bebidas gaseosas, galletas, postres y panes industriales representan más del 50 % de los productos ultra procesados y el 23.1 % de la contribución a la energía alimentaria de la población en el 2021. Si bien las localidades urbanas consumen más botanas que las rurales, el consumo de dulces y bebidas azucaradas es muy similar (Gaona-Pineda *et al.*, 2023).



En el 2016, la Organización Mundial de la Salud (OMS) (OPS, 2019) elaboró un modelo de perfil de nutrientes con criterios científicos para que los gobiernos identifiquen los alimentos y bebidas altamente procesados. Esta medida pretende que mediante políticas internas de los países se restrinja la falsa mercadotecnia, se reglamenten las comidas escolares, se usen etiquetas frontales preventivas, se impongan impuestos y políticas para limitar el consumo de productos nocivos, y también se atiendan grupos vulnerables por medio de alimentos y subsidios agrícolas.

Marshall *et al.* (2021) expusieron que en países con sistemas alimentarios en zonas rurales, sus niveles de ingreso promedio disponible para alimentos saludables no son tan asequibles; asimismo, se ve una reducción del consumo de verduras pero un aumento constante en el de carne roja y, aunque hay una disminución en el promedio (40 %) de anemia en mujeres en edad productiva en zonas rurales, la prevalencia de obesidad (10 %) es de las más bajas en las zonas con sistemas rurales y tradicionales, pero conforme se avanza a los sistemas de alimentos ultraprocesados se duplica su porcentaje.

De igual manera, cuando se pasa de los sistemas alimentarios rurales a los sistemas alimentarios industriales, las tendencias de consumo de alimentos que inciden en los gases de efecto invernadero van en aumento. Paralelamente y de forma creciente, con el uso per cápita de agua y con el aumento de la eutrofización por el consumo de los alimentos, se están utilizando fertilizantes para aumentar los rendimientos y frenar la carencia alimentaria.

En lo que se refiere al empleo, según el Panel de Sistemas Alimentarios (2024), en México la proporción de trabajadores en actividades primarias pasó en 1991 del 21.1 % a tan solo el 12.5 % en el 2019; en términos de la infraestructura orientada a minimizar las pérdidas de alimentos en las cadenas de suministro, diversificando la producción de productos frescos como frutas y verduras, para el 2018 solo se contaba con el 61.1 %. Por otra parte, hasta el año 2022 no se contaba con ninguna ley que obligara a la eliminación de grasas trans en productos alimenticios, fortaleciendo a las cadenas largas de comercialización y alimentos ultraprocesados, aunque hay que señalar que, desde el 2013, existen estrategias para frenar la reducción de sal en ali-



mentos procesados, así como la existencia de cargas impositivas a las bebidas azucaradas desde el 2014.

En la oferta por grupos de alimentos por gramos per cápita por día, en el suministro para el año 2021 fueron: en cereales fue de 462.3; en raíces almidáceas, 52.5; en fruta, 336.9; en verduras, 148.8; en legumbres, 97.3; en nueces, 167; en huevos, 58.7; en carne, 206.6; en pescado, 38; y en aceites vegetales, 41.8, lo cual refiere que el pescado es el alimento que menos se dispone en México, aunque se considere menos perjudicial para el ambiente que la carne rumiante. También hay una relevante importancia de la acuicultura sostenible, pues evita la sobrepesca.

Derivado de esto, la asequibilidad de los alimentos saludables en México es del 80 % de la población para el año 2021; por otro lado, el crecimiento minorista de las ventas de alimentos ultraprocesados fue del 27.8 % en el mismo año, lo que puede garantizar una fuerte tendencia a la durabilidad de los alimentos en estantes de supermercados y una disminución de alimentos frescos, ya que en México existen un supermercado por cada 100,000 habitantes con un crecimiento del 1.1 %, frente a los 25.8 % de minoristas de comestibles modernos por cada 100,000 habitantes y con un crecimiento del 1.8 % en el 2021.

El Panel de Sistemas Alimentarios (2024) registra que, hasta el año 2015, México adoptó directrices que promueven la salud con políticas nacionales para mejorar la nutrición de la población, aunque desde el año 1999 ya se contaba con una política de etiquetado nutricional. Además, se están implementando políticas para reducir la comercialización de alimentos y bebidas para niñas y niños con azúcares libres, grasas saturadas y ácidos grasos trans.

Respecto a la seguridad alimenticia, en el año 2020, el 56.4 % de la población en México consideró que el gobierno hace un buen trabajo para garantizar que los alimentos sean seguros, el 43 % tiene acceso al agua potable debido al mejoramiento de la infraestructura, y la capacidad de la seguridad alimentaria es del 80 % de eficacia para gestionar los desafíos de la inocuidad de los alimentos.

El Índice Global de Pesca (Minderoo Foundation, 2021) establece una sistematización de problemáticas en torno a la pesca en los últimos 50 años



y la necesidad de hacer frente a los desafíos del Objetivo de desarrollo 14, Vida submarina y sus Metas, en la cual destaca la falta de gobernanza, mala gestión, ilegalidad y un descontrolado crecimiento de la explotación insustentable de las especies que ha impactado en su despoblación y la pérdida de los ecosistemas.

Por lo anterior, preocupa que el sector pesquero no esté cumpliendo con los compromisos de la sustentabilidad global, la cual carece de datos necesarios para determinar su estado y adolece de gestión científica. En muchas localidades pesqueras tampoco se tienen objetivos e inversiones ambiciosas, y la ineficaz relación de las partes interesadas debilita la corresponsabilidad social en la ordenación pesquera, por ejemplo, uno de cada tres peces capturados proviene de prácticas sustentables y el 54 % no está evaluado.

Zona de investigación e incidencia

El caso de las localidades de San Andrés Tziróndaro y San Jerónimo Purenchécuaro, de la zona lacustre de Pátzcuaro, ambas localidades cuentan, según el Censo de Población y Vivienda 2020 del INEGI (2021), con 4,399 habitantes (el 54.26 % mujeres y el 45.74 % hombres), de los cuales el 65.33 % habla alguna lengua indígena y el 28 % es menor de 18 años. El grado promedio de escolaridad es más alto en San Jerónimo Purenchécuaro, con secundaria inconclusa, mientras en San Andrés Tziróndaro solo llega a casi terminar la primaria.

Respecto a la población económicamente activa, tan solo representa el 51.49 %, siendo San Jerónimo Purenchécuaro la que menos personas registra con trabajo, con el 42 %. La población sin afiliación a servicios de salud representa el 32 % en las dos localidades. Las familias tienen acceso a una vivienda, aunque con ciertas deficiencias como: piso de tierra, agua entubada, tinaco, drenaje, escusado o sanitario, drenaje, refrigerador, entre otras.

La conservación del lago es esencial para desarrollar la vida en la región, así como volver a mirar a los alimentos saludables como fundamentales para iniciar procesos de soberanía alimentaria basados en la responsabilidad



social y articulación de los actores que favorezcan a las 1,186 familias de las dos localidades. Fomentar la soberanía de los alimentos es un acto político donde interviene toda la comunidad de forma activa y cotidiana (Perlasca y Valadez, 2019).

Considerando los importantes avances del proyecto PRONAI 321309, Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores, en la primera etapa, en el año 2022, las metas y actividades derivadas fueron orientadas a determinar los factores asociados a la carencia alimentaria desarrollando 6 talleres centrales en las distintas comunidades (3 en cada localidad), 6 aplicaciones de encuestas diagnósticas, 6 aplicaciones de encuestas de retroalimentación y 66 aplicaciones de encuesta sobre la inseguridad alimentaria, con base en la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA). Estos instrumentos y herramientas nos permitieron reflexionar sobre la dependencia alimentaria, fortalecer la cultura alimentaria y conceptualizar a la soberanía alimentaria desde el enfoque de la responsabilidad social, beneficiando en esta primera etapa a mujeres y hombres, incluyendo a los 18 pescadores de las dos localidades, 228 en total en toda la ribera del lago de Pátzcuaro, que dependen o no de la actividad derivada de la pesca artesanal.

Al proyecto se incluyeron niñas y niños, mujeres cocineras y autoridades de la zona lacustre, ante la necesidad de ampliar e incluir a otros actores que inciden en problemáticas socioeconómicas como la del consumo de alimentos procesados, el empleo, las actividades económicas y la migración; así como de salud, derivadas en sobrepeso en niños y adultos, deficiencia de micronutrientes u obesidad; además de la constante contaminación del lago.

Esto dio un giro positivo en la investigación, la cual se propuso la realización de una feria de alimentos de la localidad que se diferenciara de otras más enfocadas en la cocina tradicional, buscando la participación institucional de los actores en el territorio y con la denominación de *comida ancestral*, para la cual el CII conformó un grupo de trabajo entre las autoridades municipales (derivado de un convenio de colaboración), las autoridades locales (regidores), los pescadores, las cocineras y los miembros del CII.

Imagen 1. CII.



Fuente: fotografía propia derivada de la reunión entre autoridades municipales y comunitarias.

La consideración de integrar mujeres fue apreciada, debido a que su participación fue posible con la anuencia de los jefes varones de familia y, una vez que ganamos su confianza, los pescadores-campesinos también acudieron con sus esposas. El género que asistió a las actividades en esta primera etapa del estudio fue preponderantemente de hombres (pescadores). En el segundo taller sobre alimentación saludable y sustentable y en el tercero sobre soberanía alimentaria y responsabilidad social, se solicitó que asistieran con sus esposas y sus hijas e hijos, sin embargo, la asistencia siguió siendo de pescadores (hombres). Se buscaba, por lo tanto, una mayor participación de las mujeres, a partir de integrar a la unidad doméstica familiar (UDF).

Metodología

La Investigación Acción Participativa (IAP) es un enfoque que involucra al grupo de personas relacionadas con la problemática, pero también las re-



flexiones y propuestas de soluciones, lo cual permite articular diversas iniciativas de IAP como los talleres.

Esta metodología, IAP, pretende evitar la manipulación y alentar a la actividad de los actores. *Participación* es la acción gradual de los beneficiarios en la cual la organización para resolver problemáticas e impulsar acciones marca un indicio *real* de la disposición de todos los actores, incluyendo a los investigadores, donde mediante un proceso dinámico se determina la carencia o abuso de la participación de cada actor (Geifus, 2009).

Las ventajas de esta metodología son su versatilidad en el uso de las herramientas para lograr, además de la participación, empoderar a las mujeres, niños y personas involucradas en procesos económicos, sociales y ambientales, minimizando la especulación y promoviendo el entendimiento de problemas complejos; y movilizar y organizar a la población local, incluso aquella que no participó en el proceso, pero que es clave en la metodología de IAP. Algunas herramientas son los mapas sociales, las entrevistas a informantes claves, los grupos de discusión, la elaboración de narrativas, entre otras, donde los actores entran en un proceso de producción de conocimientos que involucra la reflexión y la acción.

Esta metodología representa una alternativa para el cambio social real desde las personas (de manera horizontal), para dar soluciones a problemáticas mediante la *acción participativa*, la población local investiga desde su perspectiva y su pregunta de investigación es desde su cosmovisión, no la del investigador o investigadora, donde aparecen nuevas preguntas, por lo que identifican y diseñan estrategias, promueven el liderazgo de los pobladores locales y comparten y debaten saberes locales acumulados a lo largo de los años y pasados de generación en generación (Zapata y Rondán, 2016).

Los pescadores de la región lacustre de Pátzcuaro, concretamente en el municipio de Quiroga, de las localidades de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro, fueron partícipes en talleres sobre tres temáticas: carencia alimentaria, identificación de hábitos alimenticios, y temáticas sobre la soberanía alimentaria y la responsabilidad social.

Para entregar los resultados de esta etapa se celebró uno en el mes de junio de 2023 en las instalaciones del Comité de Bienes Comunes de San



Jerónimo Purenchécuaro. Estuvieron presentes los jefes de tenencia y el presidente de Bienes Comunales de la localidad, así como el presidente de la Cooperativa de Pescadores de San Jerónimo Purenchécuaro y habitantes de la comunidad. Después de entregar los resultados de la etapa 1, donde se precisó el trabajo realizado en los talleres impartidos como parte de las actividades planeadas y se hizo entrega de las infografías producto de los talleres, se escucharon las opiniones y se comenzó a planear la etapa 2, con un ejercicio participativo entre todos los actores presentes.

Este enfoque de IAP se basa en empoderar a los informantes, no solo se trata de extraer información con simples entrevistas para obtener números y procesar datos y publicar resultados sin retroalimentación, puntos de vista o propuestas por parte de los actores involucrados; de hecho, todos se hacen parte del CII con un mismo peso y representatividad equilibrada, donde, sin embargo, no se garantiza que ese equilibrio sea constante pues, de una forma o de otra, por los enfoques, tiende a imponerse el lado del investigador o de los informantes.

De tal manera, los principales puntos externados en las reuniones resaltaron el trabajo realizado en la primera fase con los pescadores a partir de los talleres, sin embargo, las autoridades también solicitaron que fuera considerado trabajar con otros sectores de las comunidades y no únicamente con los pescadores; resaltaron su interés para que el colectivo docente difundiera el tema de soberanía alimentaria y responsabilidad social con las familias de los pescadores, las madres de familia, los comerciantes que ofertan los alimentos producidos localmente y las Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) estudiantes de la comunidad, con el objetivo de involucrar a toda la población y extender la información sobre los temas de soberanía alimentaria no solo a los pescadores, como se trabajó en la primera etapa.

El problema de la actual crisis ecosistémica del lago de Pátzcuaro está conjugada en las dimensiones ambiental, productiva y social, y expone el comercio y el consumo irresponsable de la sociedad incluyendo a los turistas, esto trae consigo divergencias entre pescadores y campesinos de los territorios al incidir, por lo que una estrategia colectiva de organización participativa fue clave para integrar y hacer partícipe a las comunidades mediante



redes de actores que convivieron, consensuaron y aportaron ideas pero respetando idiosincrasias.

A partir de la reunión para la planeación de la segunda etapa del proyecto, el Comisariado de Bienes Comunales extendió la invitación para que el CII asistiera a una convivencia social con los integrantes de la Cooperativa de Pescadores de San Jerónimo, sus familias y la comunidad en general el día 29 de junio del 2023. Durante la actividad fue posible observar las prácticas de compra de insumos, en su mayoría producidos localmente, al igual que se logró observar a detalle la preparación de alimentos que en su mayoría tenían como base el pescado, las verduras y otros alimentos locales. Durante esta actividad fue posible dialogar con las cocineras que preparan los alimentos, quienes compartieron su gusto por la cocina y por utilizar los ingredientes que la misma comunidad produce, resaltando que la preparación de alimentos es un trabajo conjunto de la familia y que, aunque las mujeres se encargan de cocinar, todo el trabajo previo corresponde a los hombres, desde realizar la pesca, limpiar el pescado, conseguir la leña y acercar todos los insumos para que sea posible preparar los alimentos, resaltando el trabajo que ambas partes realizan.

A partir de este momento y en el marco de la metodología de la IAP, los grupos focales fueron integrados por autoridades municipales, autoridades de las localidades, representantes de colectivos (unión de pescadores, cooperativas y pescadores-campesinos) y miembros del CII. Vale la pena mencionar que estuvo integrado por hombres y mujeres donde fue respetado su voz y voto.

Posteriormente, el 5 y 6 de julio continuaron las actividades de observación en las comunidades de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro con el objetivo de identificar los principales puntos de venta de los pescadores y comercializadores de pescado en estas comunidades. Para el caso de la primera se identificó que la principal forma de comercializar el pescado es a partir de la venta en puntos públicos como los portales de la plaza principal y las calles aledañas a la misma, así como el templo y directamente en la casa de los pescadores, quienes además de utilizar el pescado para consumo personal y el de sus familias deciden comercializar los exce-



dentos con el resto de la comunidad desde sus viviendas, resaltando que las mujeres son quienes realizan este trabajo.

Además de las actividades de observación, del 18 al 21 de julio del 2023, también se trabajó en la definición de estrategias para realizar el mapeo participativo con los actores clave de la comunidad, con el objetivo de identificar las prácticas de producción, consumo y comercialización de alimentos, en particular en estas dos comunidades. Toda la información generada abonó al desarrollo de las estrategias y los proyectos a desarrollar durante la segunda fase del proyecto, haciendo énfasis en que los actores clave que participaron en la planeación del mapeo fueron variados, desde autoridades locales, comerciantes, prestadores de servicios, hasta cocineiras y ciudadanos en general.

La Primera Feria de Comida Ancestral en Quiroga: prácticas locales de producción, comercialización y consumo de alimentos tradicionales

El 31 de julio del 2023, se realizó una reunión conjunta entre autoridades del H. Ayuntamiento de Quiroga, el CII, regidores, secretarios del ayuntamiento en materia de salud, cultura, turismo y asuntos indígenas, así como autoridades de las comunidades de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro, con el objetivo de preparar actividades para el mapeo y la planeación participativa, y precisar los detalles de las estrategias propuestas para la segunda etapa del proyecto. Durante la reunión se presentó la primera propuesta que se trabajó en el año 2023, la Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus comunidades: hacia la soberanía alimentaria, cuyo propósito principal es conservar, rescatar y difundir la comida ancestral elaborada con productos locales de la región lacustre del municipio de Quiroga, Michoacán, en el marco de la soberanía alimentaria y la sustentabilidad.

Posteriormente, en una reunión celebrada en el Centro Ecoturístico Cerro Sandio, en San Jerónimo Purenchécuaro, se decidió que este fuera la



sede de tan importante evento. Durante la primera semana de septiembre se programó y llevó a cabo un recorrido de reconocimiento en Cerro Sandio, para preparar la logística de la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria, con los miembros de protección civil, bomberos, Cruz Roja, seguridad pública, tránsito y los encargados del centro ecoturístico. En una reunión con algunos de los integrantes de la Cooperativa de Pescadores para tratar asuntos relacionados con los trámites notariales, ante el ayuntamiento y la Capitanía de Puerto en Pátzcuaro, se les invitó a participar en las actividades de la Feria. Estos mostraron un interés total para formar parte del evento y extender la invitación a sus familias, por tal motivo se decidió que una de las categorías de los platillos cocinados llevaría como base el pescado y derivados, con la intención de seguir trabajando con los pescadores como en la etapa uno, al mismo tiempo que se incluiría el trabajo con sus familias y otros actores de las comunidades de San Jerónimo Purenchécuaro, San Andrés Tziróndaro y Santa Fe de la Laguna.

Imagen 2. Reunión en trabajo con los actores locales y las autoridades.



Fuente: fotografía propia. Centro Ecoturístico Cerro Sandio, en San Jerónimo Purenchécuaro.

En la reunión del 28 de agosto realizada en la casa comunal de San Andrés Tziróndaro, se continuó con los preparativos para la Feria, se votó para elegir el cartel publicitario del evento para después presentarlo ante el Departamento de Imagen Institucional del H. Ayuntamiento de Quiroga para su revisión, validación y difusión, también se decidió extender la invitación al evento a los artesanos de las comunidades participantes, toda vez que sus productos fueran elaborados en la región y comercializados a un precio justo.

Imagen 3. Promoción y difusión de la Feria de Comida Ancestral en escuelas.



Fuente: fotografía propia, 2023.

A partir de las reuniones de planeación y organización con autoridades del H. Ayuntamiento de Quiroga y con la aprobación de los carteles y materiales de difusión por parte de sus áreas de Imagen y Comunicación Social, la semana del 4 al 10 de septiembre se realizó una gira de medios impresos, radiofónicos y televisivos para promocionar y difundir las actividades del mes de septiembre, particularmente la Feria de Comida Ancestral. De modo complementario, el CII realizó visitas personales a las Jefaturas de Tenencia



de San Jerónimo Purenchécuaro, San Andrés Tziróndaro y Santa Fe de la Laguna con la intención de brindar los detalles de la Feria, respecto al programa, los requisitos de participación y las categorías para la preparación de alimentos. Toda la información se presentó mediante una ficha de registro donde se especificaban las bases y los requisitos a cumplir.

En las bases de la convocatoria se detalló que podrían participar las cocineras y los cocineros de las comunidades de San Jerónimo Purenchécuaro, San Andrés Tziróndaro, Santa Fe de la Laguna y El Calvario, haciendo énfasis en que solo se podría registrar en una de las categorías por cocinera(o) y en que la prioridad era preparar platillos utilizando pescado y productos locales. Del mismo modo, se sugirió que cada participante llevará su loza de barro o cerámica para servir sus platillos y evitar el uso de desechables de un solo uso como unícel o plástico.

Las tres categorías de participación fueron: comidas elaboradas con productos y subproductos del lago, comidas elaboradas con productos del campo y traspatio, y los antojitos dulces y postres (*amanenchakua*). Del mismo modo, se difundió que el jurado calificador de la votación para el concurso de platillos estaría integrado por 2 autoridades representantes de cada comunidad, 2 representantes del H. Ayuntamiento y 1 de la UMSNH, quienes elegirían los platillos ganadores de cada categoría, brindando un premio para cada comunidad por categoría concursada.

Además, como categoría especial se propuso entregar una distinción especial a las iniciativas que tuvieran a bien rescatar platillos ancestrales que ya no se preparen en la actualidad, además de considerar la originalidad e innovación en la preparación de estos. Las cocineras ganadoras de cada categoría recibieron como premio una Estufa Ecológica Patsari, o “Lorena”, como reconocimiento a su dedicación y esfuerzo para promover la soberanía alimentaria y el rescate de la cocina ancestral en sus comunidades de origen; esta decisión se validó entre los asistentes al considerar el costo, la eficiencia y el ahorro de energía de esa estufa con respecto a las convencionales.

Como parte de las actividades realizadas se atendieron dos invitaciones de las autoridades del municipio de Quiroga; el día 7 de septiembre de 2023 se asistió a la “Liberación de akumara” (peces nativos del lago), como parte



de un proyecto de conservación de especies coordinado por la Facultad de Biología de la UMSNH, mientras que el domingo 10 del mismo mes se asistió al desfile por motivo del aniversario del municipio. El objetivo de estas visitas fue publicitar los materiales de difusión del evento e invitar a la población a ser parte de las actividades para promover la soberanía alimentaria, así como informar los resultados que se lograron en la primera etapa del proyecto. Se montó un *stand* para difundir los resultados a representantes de todo el municipio de Quiroga y del mismo modo se realizaron reuniones para formar alianzas colectivas y redes articuladas de trabajo entre diferentes actores: autoridades, comerciantes, pescadores, escuelas, cocineras y población interesada en el tema.

Particularmente, durante el evento de liberación de peces, fue posible avanzar en la estrategia de mapeo para identificar las prácticas de producción, consumo y comercialización de pescado, así como otros productos locales, a partir de la entrevista a pescadores, cocineras, amas de casa y comerciantes de pescado, principalmente de la comunidad de San Jerónimo, derivando en un ejercicio que interesó mucho a las y los participantes y al que, en posteriores fechas, se dio un seguimiento aplicando entrevistas a profundidad.

Previo al inicio del evento se estimaba una participación de 20 cocineras, 10 artesanos y un aproximado de 700 asistentes de los municipios de Quiroga, Pátzcuaro, Zacapu, Zamora y Morelia, en un horario de 10:00 a 17:00 horas. Para la planeación de este evento participaron, además del CII, autoridades del H. Ayuntamiento de Quiroga y sus diferentes departamentos, autoridades locales de San Jerónimo Purenchécuaro, San Andrés Tziróndaro y Santa Fe de la Laguna, así como los pobladores de las comunidades participantes.

La Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus comunidades: hacia la soberanía alimentaria, realizada el 24 de septiembre del 2023, en las instalaciones del Cerro Sandio, superó las expectativas planeadas: no solo recibió el triple de los asistentes proyectados, sino que se estima que participaron alrededor de 1800 a 2200 personas del estado de Michoacán, Guana-



juato, Estado de México, Ciudad de México y Guerrero,; incluso, acudieron a ella personas del extranjero, específicamente de Estados Unidos de América. También, se logró aumentar el número de cocineras y cocineros participantes: de 25 proyectados a un total de 35 cocineras y cocineros registradas para el evento (ver tabla 2 e imagen 4), quienes además participaron en el concurso de platillos para rescatar la comida ancestral en la región lacustre. Estos datos muestran que el evento no solo cumplió con las expectativas, sino que además las rebasó de forma significativa.

TABLA 2.

Participantes, localidad y platillo presentados en la Feria de Comida Ancestral.

COCINERA(O)	LOCALIDAD	PLATILLO
Oliva Santana	Santa Fe	Tortitas de haba y flor de chayotillo
María Ofelia Santana Fabián	Santa Fe	Atole agrio de semillas de calabaza
María Guadalupe León Baltazar	San Jerónimo	Pamakatas/albóndigas de res
Maricela Morales Peña	San Jerónimo	Pamakatas y atapakua de res
María Méndez Cuanas	San Andrés Tziróndaro	Gorditas de trigo, atole de pinole
Verónica Álvarez Roque	Santa Fe de la laguna	Tamalitos de pescado/ charales fritos
María Martha Chávez Contreras	San Jerónimo	Pescado asado y al comal
Imelda Antonio Ramírez	Santa Fé	Pescado dorado
Graciela Maximiliano Mariano	San Andrés Tziróndaro	Pescado de difunto/agua de chilacayote
Felipa Magaña Picho	San Andrés Tziróndaro	Tortillas azules/ salsa de chile de árbol
Mariana Patricio Magaña	San Andrés Tziróndaro	Pescado en chile rojo
Rosaura Vallejo Magaña	San Andrés Tziróndaro	Pescado en chile rojo y corundas de frijol
María Enriqueta Magaña Picho	San Andrés Tziróndaro	
Esmeralda Esquivel Hernández	San Jerónimo	Mojarra en caldo de jitomate/charales dorados

COCINERA(O)	LOCALIDAD	PLATILLO
Florinda Magaña Picho	San Andrés Tziróndaro	Caldo blanco de pescado
Maricela Morales Peña	San Jerónimo	Pamakatas/tamal de maíz de pescado
Lizeth Guadalupe Bautista Magaña	San Andrés Tziróndaro	Pozole elote rojo
Sandra Alba Cuanas	San Andrés Tziróndaro	Atole blanco/buñuelos/habas endulzadas
Yulisa Bacilio Maximiano	San Andrés Tziróndaro	Albóndigas de carne de puerco
Amalia Méndez Cuanas	San Andrés Tziróndaro	Pozole de trigo/chayotes
Hermelinda de la Cruz Méndez	San Andrés Tziróndaro	Pan/semas de trigo/dulce de harina/hojandrias
Hermelinda Cárdenas Méndez	San Andrés Tziróndaro	Calabaza en dulce
Teresa Peña Chávez	San Jerónimo	Tapakua/pamakata/nopales con frijoles/tamalitos de tripilla
Karina Padilla Peña	San Jerónimo	Calabaza/atole
Stheebven Tzintzun Márquez	San Jerónimo	Conserva de tejocote/ponteduro/pinole
Claudio Hernández	Tzintzunzan	
Magdalena Bautista	Santa Fe	Gorditas de hortalizas y huitlacoche
Yesenia Isel Cuanas Magaña	San Andrés Tziróndaro	Uchepos
Berenice Flores Manriquez	Santa Fe	Pomakata
María Obdulia Meyaperti Gaspar	Santa Fe	Atapakua de haba
Marisanta Esquivel Morales	San Jerónimo	Pescado en salsa de granada
María Carmen Mateo García	San Jerónimo	
Alicia Vallejo Mendoza	San Andrés Tziróndaro	
Cecilia Baltazar Huapeo	San Jerónimo	
Uriel Rodríguez Huacuz	Santa Fe	Pescado mexicano con verduras

Fuente: elaboración propia derivada de la Feria de Comida Ancestral en el Centro Ecoturístico Cerro Sandio, en San Jerónimo Purenchécuaro.

Imagen 4. Inauguración de la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus comunidades: hacia la soberanía alimentaria, Cerro Sandio, 24 septiembre de 2023.



Fuente: fotografía propia, 2023.

Este logro se atribuye principalmente a los procesos de gestión y organización de la Feria, realizados entre autoridades, comunidades, miembros del CII y habitantes de las comunidades donde se llevó a cabo el proyecto. Del mismo modo, lo anterior permitió cumplir con los dos objetivos de incidencia que corresponden a la segunda etapa: 1) Apoyar a que los actores logren visibilizar y difundir las prácticas actuales (producción, comercialización y consumo de alimentos locales y pescado) que promueven la soberanía alimentaria con responsabilidad social en las regiones lacustres; y 2) Lograr que los actores locales diseñen, construyan e implementen acciones colectivas de organización, vinculación y gestión que contribuyan al fortalecimiento de su soberanía alimentaria.

El primer objetivo se cumplió debido a que el evento convocó a la población en general a participar en las actividades para visibilizar y di-



fundir las prácticas locales de producción, comercialización y consumo de alimentos tradicionales, principalmente el pescado, que es el alimento primordial en las regiones lacustres de Pátzcuaro; la promoción de la soberanía alimentaria se logró mediante acciones acordadas por el colectivo de incidencia en la región de Pátzcuaro a las cuales se incorporaron tanto los productores como representantes de los gobiernos comunales y municipales, debido a esta capacidad de gestión y organización fue posible superar las expectativas planeadas para este evento, considerando que cada uno de los actores colaboró de forma activa para garantizar que el evento atendiera su objetivo general.

El segundo objetivo también se logró cumplir cabalmente porque los actores locales diseñaron e implementaron de forma colectiva la feria, promoviendo la vinculación entre diferentes sectores y áreas, tanto en la misma comunidad como en las distintas áreas del ayuntamiento. Esta vinculación contribuye a orientar esfuerzos hacia la soberanía alimentaria de la región, a partir de la incidencia desde los actores locales. Es importante mencionar que la intención es que los habitantes de las comunidades participantes consoliden los procesos de planeación y organización de la siguiente edición de la Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus comunidades: hacia la soberanía alimentaria, toda vez que estas actividades las deberán asumir de forma permanente en cada una de las fases en la tercera etapa del proyecto.

La fluida asistencia, la variedad de actividades y la realización segura y sin contratiempos de este evento se atribuyen a la participación y el compromiso permanente de cada uno de los actores clave, principalmente las autoridades de las comunidades participantes. Por ello, es posible informar que en la región lacustre de Pátzcuaro se cumplieron los dos objetivos de incidencia que el proyecto contemplaba, además de sentar las bases para que en la tercera etapa se continúe con los esfuerzos para promover prácticas y actividades que contribuyan significativamente a la soberanía alimentaria y la responsabilidad social, a partir de la incidencia desde los actores.



Conclusiones

Se deben establecer de forma colectiva e institucional objetivos ambiciosos que permitan restaurar la población de peces en la región lacustre de Pátzcuaro, además de promover acciones participativas como la promoción de alimentos producidos y asequibles de manera local.

También, sistematizar las celebraciones tradicionales y patronales donde se registren datos, conductas, opiniones y propuestas de los actores participantes, incluso del turismo, para desarrollar estrategias y acciones recurrentes e itinerantes en todo el territorio lacustre que permitan fortalecer la relación transdisciplinar con la academia. Los espacios universitarios y tecnológicos deben ser aliados de las comunidades en conocimientos y saberes, colaborar transversalmente en proyectos y programas que detonen un desarrollo sustentable territorial duradero y que en el marco de la soberanía alimentaria apunten políticas en las zonas lacustres que han perdido su principal actividad económica, la pesca. Las ferias alimentarias pueden ser un detonador para explorar y rescatar otros alimentos que las nuevas generaciones han dejado de lado como los hongos comestibles.

La publicidad de alimentos ultraprocesados en estas regiones está en incremento por lo que urgen políticas y una agenda política local para combatir los embates de estos nocivos alimentos. La información en las escuelas, clínicas y oficinas de los ayuntamientos sobre la nueva Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (LGAAS) será un reto por venir donde se garantice el derecho a una alimentación adecuada, responsable y alineada a la soberanía alimentaria.

Fortalecer el establecimiento y la manutención de comedores comunitarios que doten de alimentos ancestrales, nutritivos, saludables y sustentables, articulando a los pequeños productores con los mercados locales, proveedores, cocineras y consumidores en general, explorando la intervención pública con el apoyo de compras gubernamentales que se vinculen las cadenas alimenticias.

Las ferias pueden ser el último eslabón de las cadenas cortas donde se asegura la comercialización y el consumo de los productos de la localidad, su



revisión, garantía de frescura, calidad e inocuidad y donde se priorice la pesca y la producción sustentable de alimentos locales difundiendo la técnica, la diversidad cultural y la adecuada de la alimentación. Importante en este enfoque de cadenas cortas es el desperdicio de alimentos, donde la cultura y gestión del reciclaje pueden fomentar nuevas economías domésticas.

La IAP deberá permitir que el uso experimental de la acuicultura se pueda comparar con la pesca artesanal y que con la tecnología nueva se obtengan procesos horizontales responsables y sustentables, donde se dé seguimiento con la participación de los actores involucrados y se encuentren nuevas oportunidades de desarrollo sustentable armónico para la comunidad.

Las ferias deben impulsar las cadenas cortas y el consumo de alimentos frescos, aunque el embate de los alimentos ultraprocesados se intensificará mediante la conocida mercadotecnia engañosa. Por ello, también se debe promover la formación de consumidores responsables, exigentes y mejor alimentados, además de priorizar la certificación participativa, el comercio ético, el valor del trabajo de las mujeres y los jóvenes en la pesca tradicional y la acuicultura, así como la recuperación y conservación del lago.

En términos de precios, la cultura de conocer la procedencia de los alimentos puede justificar en un momento dado la injusta competencia de los bajos precios de los productos importados que con prácticas desleales desplazan a las subsistencias locales. Conocer y apreciar los olores y colores de las comidas ancestrales justifica su precio en el mercado, pero informar sobre los valores nutricionales es responsabilidad de la comunidad para que los consumidores aprecien y reproduzcan los alimentos en sus lugares y familia.

Las ferias de alimentación son un foco estratégico para dar a conocer cómo las proteínas de pescado o de cualquier otro animal pueden degustarse en su forma natural o con el mínimo de proceso, y que no están debidamente representadas debido a una publicidad engañosa como palitos o formas de animalitos o incluso términos anglosajones que están alejados de los nutrientes pero que son consumidos por moda entre la población rural y urbana.

Finalmente, el mensaje de la organización La Vía Campesina tiene que ser multiplicada y reproducida en todos los niveles y territorios porque es un movimiento en contra de los grandes corporativos y las tecnologías deli-



beradas, que se basa en procesos agroecológicos y de soberanía alimentaria, donde todos los colectivos de incidencia e investigación deben de incorporarse en un diálogo de saberes y de ciencia.

Referencias

- Bizilury EHNE Bizkaia. (2015). *Sembrando Soberanías para otros modelos de vida en Euskal Herria. Algunas propuestas para la construcción de políticas públicas locales desde la soberanía alimentaria*. Etxalde Nekazarita Iraunkorra.
- Gaona-Pineda, E., Rodríguez-Ramírez, S., Medina-Zacarías, M., Valenzuela-Bravo, D., Martínez-Tapia, B., y Arango-Angarita, A. (2023). Consumidores de grupos de alimentos en población mexicana. Ensanut Continua 2020-2022. *Salud Pública de México*, 65(1). 248-258. doi: <https://doi.org/10.21149/14785>.
- Geifus, F. (2009). *80 herramientas para el desarrollo participativo. Diagnóstico, planificación, monitoreo y evaluación*. San José de Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
- INEGI. (2021). Censos de Población y Vivienda 2020. Tabulados del Cuestionario Básico. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- Marshall, Q., Fanzo, J., Barret, C., Jones, A., Herforth, A., y McLaren, R. (2021). Building a Global Food Systems Typology: A New Tool for Reducing Complexity in Food Systems Analysis. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, (5). doi: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.746512>.
- Minderoo Foundation. (2021). *The Global Fishing Index 2021. Assessing the sustainability of the world's marine fisheries*. Perth, Western Australia: Minderoo Foundation.
- OCDE/FAO. (5 de 3 de 2023). *OCDE/FAO Perspectivas agrícolas 2023-2032*. París: OCDE. doi: <https://doi.org/10.1787/2ad6c3ab-es>.
- OPS. (2019). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones*. Washington, D.C: Organización Panamericana de la Salud. https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2024). *Perspectivas alimentarias*. Roma Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Panel de Sistemas Alimentarios. (19 de Abril de 2024). *Cadenas de suministro de alimentos*. Obtenido de Procesamiento y embasados: <https://www.foodsystemsdashboard.org/indicators/food-supply-chains/processing-and-packaging/food-reformulation-strategies-to-reduce-salt-intake/table>.

- 
- Pérez, P., Ezquerro, M., y González, J. (2014). Alternativas al modelo actual. Decrecimiento, buen vivir. Soberanía alimentaria, economía feminista, economía solidaria, soberanía energética. Sua Edizioak.
- Perlasca, J., y Valadez, C. (2019). *Economía solidaria y soberanía alimentaria desde la agroecología*. México: Editorial del Grupo Promotor de Economía Solidaria.
- Shand, H., Jo, K., y Chowdry, K. (2022). *Barones de la alimentación 2022. Lucro con la crisis, digitalización y nuevo poder corporativo*. México: ETC Group.
- Vivas, E. (2012). Soberanía alimentaria: reapropiarnos de la agricultura y la alimentación. En G. de castro, y M. Casares, *Cambio social y cooperación en el siglo XXI* (págs. 89-101). España: Fundación Intervida.
- Zapata, F., y Rondán, V. (2016). *La investigación acción participativa: guía conceptual y metodológica del Instituto de Montaña*. Lima: Instituto de Montaña.

Primera Caravana Infantil: talleres y materiales didácticos hacia la soberanía alimentaria y responsabilidad social en la región lacustre de Pátzcuaro

Luis David Gómez Bernal *
Moisés Salvador Becerra Medina**

Introducción

La educación ha sido considerada por mucho tiempo el eslabón privilegiado para articular integración cultural, movilidad social y desarrollo productivo. Estas necesidades por cubrir implican que la educación en América Latina, y en particular en México, tenga que examinarse y al mismo tiempo sincronizarse para responder a esa necesaria articulación. La educación es la base que debe permitir repensar críticamente la realidad, idear nuevos proyectos colectivos y aprender a vivir en un mundo multicultural.

A partir de los trabajos realizados como parte del Proyecto Nacional de Investigación e Incidencia (PRONAI) 321309, Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores, se planteó, en un esfuerzo conjunto entre el Colectivo de Investigación e Incidencia (CII), las autoridades locales y la comunidad escolar de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro, la necesidad de trabajar el tema de soberanía alimentaria y responsabilidad social con los Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) a partir de la planeación, el diseño y la implementación de materiales didácticos como una estrategia que promoviera el aprendizaje de estas temáticas y paralelamente

* Maestro en Desarrollo y Sustentabilidad por la Facultad de Economía de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH). Correo electrónico: luis.david.gomez@umich.mx.



contribuir a los procesos de educación ambiental en los NNAJ y pobladores en general de estas comunidades.

A partir de las actividades que corresponden a la segunda etapa del proyecto se concibe la Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social, PRONAI 321309, que tiene como objetivos específicos, primeramente, reflexionar sobre los conceptos de soberanía alimentaria y responsabilidad social, a fin de identificar prácticas concretas de producción, comercialización y consumo que puedan implementarse en sus comunidades o región lacustre, ya sea por ellos mismos o por algún segmento de población. El segundo objetivo específico fue realizar un mapeo participativo con los docentes, padres de familia y estudiantes en el que se reflejará, desde su perspectiva, cuáles son los principales alimentos y prácticas actuales de producción, comercialización y consumo en la región lacustres en la que habitan.

La problemática del lago determinada por la contaminación, cambios de uso de suelo, sequía prolongada, ha repercutido en la pérdida de especies y degradación del lago, situación aunada a los cambios en las estructuras económicas, agudizando la migración y una transformación en los patrones de consumo de los habitantes (y turismo) debido a la constante e incontrolable incursión de productos ultraprocesados de empresas transnacionales que han propiciado una emergencia en la producción, la comercialización y el consumo de alimentos en la región. Esta situación ha mantenido a la entidad en un estado de vulnerabilidad en términos de carencia por acceso a la alimentación, el cual representa el 43.2 % de inseguridad alimentaria y un 19.1 % de los hogares que cuentan con limitaciones en el consumo de sus alimentos; para el caso de la región, este alcanza un promedio del 39 % de carencia por acceso a la alimentación (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social [CONEVAL], 2022).

Si bien las evidencias derivadas de la etapa 1 en el año 2022 del Proyecto de Investigación e Incidencia muestran que hay un desconocimiento de los términos de *soberanía alimentaria* y *responsabilidad social*, los entrevistados no son ajenos a temáticas como la mala alimentación, influencias de alimentos ultraprocesados, cambio de patrones de consumo, migración



de personas y actividades económicas que han afectado su vida relacionada con la pesca y el lago.

Derivado de estas acciones, se obtuvo información relevante que contribuiría a que los pescadores reflexionaran sobre la importancia de sus alimentos y defender su soberanía como pueblo y ciudadanos conscientes del cambio cultural, político y generacional que los está asolando en su actividad principal que es la pesca. Los pescadores, pero también las mujeres y niños y hasta el CII tuvieron que darse cuenta de que la problemática es territorial y que cambiar o recuperar su dieta alimenticia es endógena y colectiva.

Los productos ultraprocesados por los grandes acaparadores y productores transnacionales generan ventas billonarias en el mundo con base en las siguientes grandes tendencias: volatilidad y asimetría (aumento de costos y precios), consolidación rápida (fusiones y adquisiciones), poder de mercado digital (plataforma de datos de clientes) y remiendos tecnológicos (el mito corporativo de la sustentabilidad gracias a los avances en la tecnología) (Shand, Jo y Chowdry, 2022).

Las experiencias de fomentar mejores hábitos de consumo no pueden estar desligadas de las formas de producción, y encontrar prácticas científicamente comprobadas no es tema fácil. Se tienen hallazgos de experiencias positivas en barrios donde se localizan escuelas primarias de adultos en Mar del Plata (Escuela Primaria de Adultos N°716/02, 3 de febrero de 2024), en Argentina, donde además de continuar con sus estudios, se preocupan por las producción y revaloración de sus alimentos en huertas, desde la preparación de la tierra, aplicación de abonos caseros, hasta la elaboración de recetarios.

En Paraguay se ha fomentado la agricultura familiar como una salida a los problemas del hambre y la desnutrición, país en donde la exportación de soja es demasiada en comparación a lo que se queda en el país, lo cual se orienta al uso de las mejores tierras y recursos públicos a este monocultivo (Montagut y Gascón, 2014). Por otro lado, en Ecuador y Bolivia, mediante procesos de cambios políticos, han fomentado a los pequeños establecimientos de alimentación mediante círculos de proximidad y producción ecológica de una red de tiendas en zonas urbanas con la venta de productos artesanales de alimentación.



En la Unión Europea, debido a los excedentes en la producción de azúcar, trigo y leche, cambiaron su matriz agraria industrial por una adecuación de producción de alimentos internos, retiro gradual de los subsidios y políticas que moderen y aprovechen los desperdicios derivados de sus excedentes y que además, en su mayoría, va al consumo animal.

En materia de alimentación, los pescadores-campesinos participantes reconocen una situación de carencia alimentaria grave en sus familias, la insuficiencia de alimentos por falta de dinero, además de la carencia de abasto de alimentos y la invasión de comida chatarra en los comercios de sus localidades, así como la cooptación de la población joven, que se traduce en patrones alimenticios que reportan niveles de nutrición que van de regular a inadecuado, debido al desprecio a la comida natural, no procesada y de origen local y a la falta de educación nutricional, ya que desconocen conceptos esenciales de la alimentación: proteínas, vitaminas, minerales y grasas, así como sus efectos en la salud y las alternativas saludables de alimentación por las que pueden optar y de las cuales disponen en algunas localidades.

Asimismo, la cuestión intergeneracional no ha sido incorporada, lo que representa un pendiente que se cubrirá en la siguiente etapa. Destaca que la mayoría de los asistentes son mayores de 50 años, y hay pocos pescadores jóvenes (menores de 30), por lo que se advierte que el relevo generacional en la producción agrícola y pesquera está en riesgo. Además, la vulnerabilidad de los jóvenes y niños frente a la comida chatarra se ha identificado como grave, por lo que es preciso incorporar a este sector de población.

Antecedentes

Los materiales didácticos son todos los recursos físicos y digitales que facilitan el proceso de enseñanza y la construcción de procesos de aprendizaje para los alumnos, con la finalidad de guiarlos y promover en ellos la ejercitación de habilidades, aumentar su motivación y propiciar la convivencia sana y pacífica, respetando su entorno sociocultural y sus características cognitivas, físicas y motrices, toda vez que se requiere un diagnóstico previo de las



necesidades que los aprendientes tienen, para que el material sea diseñado acorde al perfil del grupo destinatario y se puedan crear los ambientes de aprendizaje adecuados para el desarrollo de la expresión, socialización, imaginación y creatividad.

Los materiales didácticos, de acuerdo con Gutiérrez (2001), son todos aquellos elementos de apoyo técnico que contribuyen a la consecución de los objetivos de aprendizaje, puesto que su principal función debe ser propiciar un diálogo didáctico entre el estudiante y el material, es decir, promover el aprendizaje a partir de un objetivo previamente definido.

Otro punto importante sobre el material didáctico es que está relacionado con el lenguaje oral y escrito, la imaginación y la socialización, ya que estos puntos son de suma importancia cuando se tiene contacto con un material didáctico o bien cuando se le proporciona a los alumnos, debido a ellos se buscó que los materiales propuestos estuvieran diseñados de acuerdo con las características lingüísticas y contextuales de los destinatarios. Por tal motivo se decidió presentarlos en su lengua materna, en este caso purépecha, y traducidos al idioma español, resaltando que, en la actualidad, no existen materiales didácticos en purépecha y planeados para utilizarse directamente en la comunidad, lo cual significa un problema para las comunidades escolares, ya que estas deben adaptarlos del español al purépecha y, en algunas ocasiones, no logran realizar este proceso de adaptación curricular por la falta de conocimiento pedagógico o bien por la escasez de herramientas tecnológicas para su tratamiento digital.

Desde las bases de la teoría del constructivismo, es importante que las herramientas didácticas que se utilicen como mediador sean significativas para el estudiante, que vinculen conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Las diferentes características de los distintos tipos de contenidos requieren orientar la enseñanza y su evaluación, sin embargo, es necesario abordar la enseñanza de manera integrada en las distintas unidades de programación: saber, saber hacer y saber ser, referidos a conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales, respectivamente. Así, la educación debe centrarse en la enseñanza de conceptos, procedimientos y habilidades, sin olvidar la enseñanza de actitudes y valores que permitan re-



gular la convivencia y el desarrollo de los alumnos, tanto profesional, como humanamente.

Es muy importante estimular el interés del alumno para que se pueda adentrar más en sus actividades escolares y no se le hagan tediosas sus actividades escolares, se sabe que a veces hay materias o ejercicios que son un poco complicados para estos es necesario utilizar alguna otra herramienta para facilitar estos. Por ello, utilizar un material con características lúdicas estimula y motiva al estudiante, ya que jugar es una actividad natural que, además de ser placentera para el estudiante, promueve su desarrollo motriz, social y cognitivo. Una de las funciones del material didáctico que se puede considerar como un juego es estimular los sentidos, además de brindar más fácilmente la información y adquisición de habilidades y destrezas, así como la formación de actitudes y valores.

A partir de la teoría del constructivismo y la del diálogo mediado fue posible diseñar los materiales didácticos. En palabras de David Ausubel (1976), la acción educativa puede encaminarse a la elaboración de aprendizajes significativos en los alumnos, pues no sólo brinda la adopción de nuevos conocimientos en ellos, sino también la oportunidad de analizar su experiencia para producir cambios y reflexionar sobre las relaciones interpersonales o grupales que se mantienen en el aula, relaciones que el docente deberá tener en cuenta a la hora de crear estrategias que contribuyan a lograr un éxito en el proceso de enseñanza-aprendizaje (Viera Torres, 2003).

La teoría de Ausubel se ocupa específicamente de los procesos de enseñanza-aprendizaje de los conceptos previamente formados por el niño a partir de la experiencia cotidiana y de la unión con la nueva información que llega a él, con la finalidad de hacerlos no solo más amplios sino también más significativos para su vida, logrando aplicarlos en sus actividades diarias para transformar su realidad de manera activa.

Para el aprendizaje significativo, el principal objetivo o función es que el alumno construya sus propios conocimientos con base en los previamente formados o descubiertos por él mismo. La clave para entender el constructivismo está en estimular los procesos mentales del estudiante, resaltando su valor como persona, sus vivencias diarias y la resolución de problemas a



partir de la información previamente incorporada en él, se habla entonces de que el verdadero aprendizaje existe solamente cuando el alumno aplica el conocimiento en su vida cotidiana.

Respecto de la teoría del diálogo didáctico, el espacio básico de la didáctica lo constituye la enseñanza orientada al aprendizaje formativo de estudiantes, con la meta de capacitarlos intelectual y socioafectivamente, y de generar en los docentes una mayor comprensión y un compromiso más sólido en el proceso educativo que lleva con el alumno.

La didáctica está desarrollándose con gran impacto en todos los niveles y áreas de conocimiento, y día a día adquiere una mayor atención por parte de los docentes al considerar en ella los avances de teorías de enseñanza, modelos y comprensión de los aprendizajes; brinda orientaciones de cómo mejorar la relación entre docentes y alumnos para crear un ambiente óptimo que facilite el compartir los conocimientos.

Una didáctica crítica requiere que el maestro reconozca sus habilidades y debilidades para generar un cambio y, a partir de allí, buscar caminos de superación y transformación de su práctica educativa y, por tanto, una mejora en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Teorizar sobre la educación requiere no solo identificar un objeto de estudio, en este caso, una problemática en la manera de difundir conocimientos, sino que consiste en acercarse a él y tratar de descubrir sus implicaciones; se trata de clarificar el porqué de su constante estudio, qué supuestos teóricos se dan por sentados y lograr una autorreferencia de lo que se está construyendo, de lo que se puede modificar, lo que debe quedarse y, sobre todo, lo que se tiene que eliminar completamente; no basta con decir que algo está mal, sino justificar el porqué y, en el mejor de los casos, solucionarlo.

En toda situación didáctica que se presenta en el aula, Pansza, Pérez y Morán (1996) señalan que intervienen cuatro sujetos protagonistas: el maestro, los alumnos, el conocimiento que se va a enseñar y el medio. En primer lugar, el maestro desempeña un papel fundamental, es él quien interviene con la voluntad de enseñar y orientar en el proceso del conocimiento, es un representante del sistema educativo y por tal razón cumple la función de ser un mediador en el proceso de enseñanza-aprendizaje. También es un sujeto



que tiene en mente todo lo instituido: normas escolares, planes y programas de estudio.

El segundo elemento valioso son los alumnos, quienes participan con su reflexión y asimilación de ideas, conocimientos, situaciones y experiencias que les caracterizan de forma particular y única. Esto implica que el conocimiento es personal y que, a pesar de ser un grupo de edad similar, cada uno de sus integrantes tiene diferentes experiencias y conocimientos previos.

El conocimiento que se va a enseñar (currículo) interviene como el tercer elemento, cuando el alumno lo reconoce, transforma y adopta como una idea, un concepto o un dato informativo. Todo lo que el maestro se encargue de comentar a sus alumnos es únicamente información; adquiere el valor de conocimiento cuando el alumno lo cuestiona, analiza y reflexiona para convertirlo en un aprendizaje que pueda utilizar en la vida cotidiana, laboral, familiar o académica. La forma más adecuada de enseñarlo será en función del tipo de conocimiento y con el criterio del docente y alumnos para utilizar los recursos didácticos más convenientes o accesibles para su tratamiento. El utilizar adecuadamente los recursos didácticos aumentará las posibilidades de lograr un aprendizaje exitoso.

El cuarto elemento valioso dentro del diálogo didáctico es el medio, que tiene básicamente dos componentes: en primer lugar, el medio exterior que da contexto a la escuela y, en particular, al aula según su situación geográfica, histórica, social y cultural. Es innegable que no existen dos contextos iguales, todos tienen características especiales que dan un significado al saber enseñado y a la concepción sobre educación. El segundo componente es el medio interior que está constituido por todo lo que existe y lo que no existe en el salón de clases, como pueden ser las sillas, las mesas, los escritorios, el pizarrón, los libros, las libretas o los materiales didácticos como computadoras, televisión o láminas.

Es importante que el docente tenga presente todos los factores internos, externos, físicos, mentales y virtuales que puedan favorecer los procesos educativos; es de vital interés, también, que el docente acople y modifique los ambientes físicos para que el alumno con mayor facilidad se interese en recibir, digerir y reconstruir las ideas o los pensamientos que el docente



acerca hasta él. Al hablar de los ambientes didácticos adecuados no existe un referente de cómo sería el ambiente idóneo ni tampoco qué recursos son los más efectivos, puesto que el docente tiene el deber de saber aprovechar y trabajar con los recursos que tiene a la mano sin preocuparse por algo que no tiene o no conoce, y no ocuparse de más en trabajar con algo que no es capaz de manejar con tanta facilidad como un ordenador y un proyector de luz.

El hecho es que el profesor pueda estar consciente de todas las características del contexto para que pueda tomarlas en cuenta a la hora de diseñar los planes para que el acto educativo tenga mayores probabilidades de éxito. Considerar todas las realidades posibles permite al docente sentir una empatía con la realidad de los estudiantes y de este modo poder compartir sus significados, experiencias e inquietudes para después establecer las condiciones para que la enseñanza pueda lograrse.

Metodología

A partir de la síntesis teórica fue posible realizar la planeación, el diseño y la fundamentación de los materiales didácticos: dos juegos de serpientes y escaleras, uno enfocado en las frutas y verduras consumidas por los habitantes, haciendo énfasis en las que son de producción local y las que son endémicas; y el segundo, diseñado para visibilizar los animales de granja y traspatio que son consumidos en las comunidades. El trabajo se complementa con un juego de memorama que detalla las frutas y verduras que están presentes en la dieta diaria no solo de los niños, sino de las familias en general (ver imagen 1). También se diseñó una lotería regional enfocada en promover las prácticas de soberanía alimentaria en la región, y la particularidad de esta es que está planeada a partir de un ejercicio de diagnóstico y mapeo realizado asimismo en las actividades de la segunda etapa, por ello los elementos abordados corresponden a la realidad que impera en las comunidades de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro. Los materiales fueron traducidos al p'hurepecha, que es la lengua originaria de estas regiones.

Imagen 1. Juego “Akuitsicha Ka Kékuecha: Iretecheri T’irekuarhikua Marhoatakua” (Serpientes y escaleras: hacia la soberanía alimentaria).



Fuente: elaboración propia, 2023.

Resultados

A partir del trabajo realizado por el CII y las instituciones de educación básica y media superior (públicas y privadas de las comunidades), en el marco de la Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad social, PRONAI 321309, se tuvo a bien manejar y aplicar de forma lúdica los materiales didácticos en 1600 personas beneficiadas de las comunidades de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro, entre personal docente, administrativo, manual y estudiantes de preescolar, primaria, secundaria y nivel medio superior, obteniendo los siguientes resultados (ver imagen 2).

Imagen 2. Participación de niños y jóvenes en la Primera Caravana Infantil, San Jerónimo Purenchécuaro.



Fuente: fotografía propia, 2023.

Conocimiento de la soberanía alimentaria y la responsabilidad social: a partir de la implementación de los materiales como apoyos didácticos se logró transmitir a todos los estudiantes, de una forma más clara, los conceptos de soberanía alimentaria, responsabilidad social y sustentabilidad, toda vez que la operatividad de la caravana buscaba vincular conocimientos previos con los nuevos aportes y ayudar a establecer futuras conexiones con los mismos, así como permitir a los alumnos aproximarse a los problemas y situaciones reales a partir del contexto que viven en sus comunidades.

Desarrollo de procesos mentales: los estudiantes adquirieron el desarrollo de sus capacidades mentales y las habilitaron para manejar el ambiente que los rodea al darles un material didáctico con temáticas de soberanía alimentaria, responsabilidad social, educación ambiental y sustentabilidad; esta integración interdisciplinaria le genera al estudiante una habilidad de analizar y sintetizar los elementos conceptuales y procedimentales presentes en el material.

Desarrollo de destrezas: el alumno se hizo una persona independiente de su propio conocimiento al construir su proceso de aprendizaje a partir de la interacción con los materiales; el tallerista solo intervino si era necesario y lo hizo para potenciar las destrezas del estudiante, promoviendo que este



pasara de su Zona de Desarrollo Real (ZDR) a una Zona de Desarrollo Próximo (ZDP).

Reflexión y modificación de actitudes y valores ambientales: se modificó la conducta, es decir, las actitudes de los niños; esto puede ocurrir, por supuesto, en cualquiera de las materias del currículo escolar, pero a partir de los materiales diseñados se promueve el cuidado del medio ambiente, el uso consciente de los recursos naturales, el cuidado del agua, de la tierra, y el consumo de alimentos provenientes de la naturaleza, no procesados y producidos de forma local, al mismo tiempo que se estimula la revalorización de los alimentos endémicos, del huerto familiar o de traspatio.

Vinculación con el modelo educativo de la Nueva Escuela Mexicana (NEM): a partir del material didáctico fue posible trabajar los cuatro campos formativos propuestos por la NEM: lenguajes; saberes y pensamiento científico; de lo humano y lo comunitario; y ética, naturaleza y sociedades, porque tanto la planeación como la ejecución de los mismos implican un trabajo didáctico pedagógico a partir de los parámetros e indicadores que se proponen en el nuevo modelo educativo y los cuales se refuerzan con los ejes articuladores en el tema de inclusión, interculturalidad crítica, pensamiento crítico, vida saludable y artes, y experiencias estéticas.

Motivación para el aprendizaje: el material didáctico facilita el proceso enseñanza-aprendizaje y debe estar adaptado al tipo de asignatura que se impartirá para lograr el objetivo; para ello, su diseño, elaboración y contenidos deben ser coherentes, además de creativos, motivacionales para los niños, claros y precisos. Por ello, los materiales promovieron en los docentes y estudiantes actitudes de motivación, siendo este punto uno de los más importantes para consolidar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Educación ambiental para la vida, no para la escuela: la función primordial del material didáctico es que el alumno lleve a la práctica, analice y corrobore los contenidos que se presentan mediante los materiales, lograr la aplicación de conocimientos de manera práctica para transformar su realidad, al mismo tiempo que desarrolla su capacidad de análisis y síntesis.

Potenciar el pensamiento creativo: a partir de la puesta en práctica y socialización de los materiales, la Caravana incluía actividades formativas



que implican el uso de la imaginación, la percepción, la sensibilidad y la creatividad por parte del estudiante, logrando, además de participar de forma activa, un ejercicio mental superior que implicaba no solo la reproducción de una imagen mental, sino también la creación de nuevas construcciones simbólicas a partir de la unión de su conocimiento previo con la nueva información (andamiaje).

Promover la convivencia escolar sana y pacífica entre estudiantes: a partir de la Caravana fue posible impulsar actitudes de colaboración entre pares. Con los materiales se les brindaron experiencias lúdicas que implicaban necesariamente el diálogo, el trabajo colaborativo y la interacción haciendo uso de valores como el respeto, la tolerancia y la empatía. Además, se incentivaron los encuentros entre padres e hijos, docentes y estudiantes e, incluso, abuelos y nietos, fomentando así los encuentros intergeneracionales entre los actores locales.

Inclusión educativa de NNAJ con Necesidad Educativa Específica (NEE): durante la realización de la Caravana, se consiguió trabajar y atender a niños, niñas, adolescentes y adultos en situación de vulnerabilidad o con alguna NEE, con o sin discapacidad, atendiendo estudiantes que tenían dificultades motrices, problemas de lenguaje e intelectuales. Al tratarse de un evento gratuito y abierto a toda la comunidad, también se logró que asistieran los estudiantes que no están matriculados en educación básica o que pertenecen a poblados de la periferia y que no cuentan con cobertura educativa.

De forma sintética se concluye que los recursos y materiales didácticos diseñados e implementados para la Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social formaron parte importante de las estrategias de la segunda fase, porque a partir de los esfuerzos realizados, y los resultados obtenidos, se cumplen los objetivos de incidencia planteados como parte del proyecto: 1) Apoyar a que los actores logren visibilizar y difundir las prácticas actuales (producción, comercialización y consumo de alimentos locales y pescado) que promueven la soberanía alimentaria con responsabilidad social en las regiones lacustres; y 2) Lograr que los actores locales diseñen, construyan e implementen acciones colectivas de organiza-



ción, vinculación y gestión que contribuyan al fortalecimiento de su soberanía alimentaria.

Los materiales didácticos influyen en el proceso de aprendizaje cuando son utilizados con frecuencia, por esa razón los alumnos deben verlos, manejarlos, así como usarlos con la guía adecuada, ya que, con esta exploración de actividades y contacto con el entorno, viven constantes experiencias de gran valor que les proporcionarían no sólo nuevas informaciones, sino también valores, actitudes y diferentes posibilidades de hacer, crear y desarrollar imaginación y creatividad. Por ello se buscará que se continúen trabajando los materiales diseñados e incluso se abra la posibilidad de diseñar otros con la intención de complementar los esfuerzos para promover la educación ambiental, la soberanía alimentaria y la responsabilidad social en la zona lacustre de Pátzcuaro.

Hablar sobre educación y cómo mejorarla es mirar un fenómeno con múltiples causas y muchos actores implicados, que requiere poner en primer plano a los beneficiarios inmediatos, los alumnos, quienes serán los que mejorarán cualitativamente como resultado de procesos educativos mejorados. Para que esto se logre es necesario reorientar en diferentes áreas el sistema educativo, pero se señala como medular el lograr que los alumnos concluyan el nivel básico y que desarrollen habilidades necesarias para continuar aprendiendo. Para que los alumnos reciban una adecuada educación, todos los aspectos de los centros, la administración regional y el Estado han de operar conjuntamente, y concentrarse en las exigencias del aprendizaje y las necesidades de los aprendices.

Conclusiones

Las ferias y las caravanas deben impulsar la canasta normativa de la región donde la cultura de la soberanía alimentaria deje de ignorar el origen de los alimentos y se planifique lo que se produce y consume. Esto se da en convivencia y solidaridad en las localidades buscando el bien común y no en un entorno de competitividad donde la desnutrición, los monocultivos y el do-



minio de las multinacionales productoras de alimentos sigue, con publicidad engañosa, entrando en los hogares de las familias rurales y urbanas.

Se debe de transferir la gestión a las autoridades locales, que representan a la comunidad para fomentar procesos de reconstrucción y mantenimiento de los recursos pesqueros y de conservación de la biodiversidad. El reconocer a los colectivos, las agrupaciones y las asociaciones e integrarlos a estos procesos es parte de la gobernanza y reconocimiento de sus derechos.

Como espacio universitario es fundamental que la investigación se torne necesariamente transdisciplinar, que aporte bases científicas para el diseño de políticas en relación con la soberanía alimentaria en materia de salud, responsabilidad social, patrimonio, economía, tecnología, entre otros ámbitos.

Referencias

- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. (2022). Informe de pobreza y evaluación 2022. Michoacán. Ciudad de México: CONEVAL.
- Escuela Primaria de Adultos N° 716/02. (2024). Saberes y sabores de la Escuela Primaria de Adultos/as de Estación Camet. Mar del Plata, Argentina. <http://www2.mdp.edu.ar/index.php/extension/programas-de-extension/salud-sobernia-alimentaria/talleres/dialogo-de-saberes-sobre-soberania-alimentaria>.
- Gutiérrez S.R. (2001). *Introducción a la didáctica*. México: Esfinge.
- Montagut, X., y Gascón, J. (2014). *Alimentos desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*. Barcelona: Editorial Icaria.
- Shand, H., Jo, K., y Chowdry, K. (2022). *Barones de la alimentación 2022. Lucro con la crisis, digitalización y nuevo poder corporativo*. México: ETC Group.
- Panza, M., Pérez, Esther, y Morán, Porfirio. (1996). *Fundamentación de la didáctica*. México: Gernika.
- Viera Torres, T. (2003). El aprendizaje verbal significativo de Ausubel. Algunas consideraciones desde el enfoque histórico cultural. *Universidades*, (26), 37-43.

Seguimiento de acciones de incidencia implementadas en comunidades lacustres

Arturo Gándara Mendoza*

Introducción

En el presente capítulo se exponen las actividades de seguimiento en el Proyecto Nacional de Investigación e Incidencia (PRONAI) 321309, Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores, realizadas en el año 3 (2024).

En la primera parte se analiza el seguimiento de las actividades ejecutadas en el año dos (2023) que fueron propuestas y ejecutadas por integrantes del Colectivo de Investigación e Incidencia (CII). Estas actividades son: Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria y la Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social. Se realizó un análisis de la percepción de lo realizado mediante entrevistas con los actores clave involucrados, se describe la opinión de profesores y directores de las escuelas, población de las comunidades, autoridades comunitarias y autoridades municipales.

En la segunda, se profundiza en la incidencia que se realiza en el año tres, describiendo actividades que representaron una vinculación inter e intrainstitucional para el fortalecimiento de soberanía alimentaria con perspectiva de responsabilidad social. Estas actividades son: a) Tianguis de la Ciencia; b) Taller y café científico “Sin agua no hay pesca”; c) Visita de

* Doctor en Ciencias en Desarrollo Sustentable por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH). Posdoctorante en la UMSNH. Correo electrónico: 1232350e@umich.mx.



investigadores del XI Encuentro de la Red Nacional de Programas de Posgrado en Desarrollo Local; d) Participación en las Jornadas PRONACES-CONAHCYT 2019-2024; e) Foro “Acuacultura una alternativa para la soberanía alimentaria en el lago de Pátzcuaro”; f) Liberación de acúmaras y, finalmente, g) “El lago es vida y alimento: talleres de soberanía alimentaria y sustentabilidad en el lago de Pátzcuaro”.

De manera general se identifica un aprendizaje significativo, agradecimiento sincero y alegría por parte de los actores involucrados en las actividades del proyecto, quienes celebran la realización de la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria y la Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social en sus comunidades, identificándolas como eventos que difícilmente llegarían a sus entornos y representan un hito para la revalorización de su lengua, cultura, gastronomía y orígenes.

Es y será un privilegio contribuir en México y en esta región lacustre de Pátzcuaro, cuna de actores que luchan por conservar su extraordinaria cultura y recursos naturales y en especial en materia de soberanía alimentaria y responsabilidad social.

Primera parte.

Seguimiento de acciones colectivas del año dos

En formalidad de anunciar a los actores involucrados las actividades realizadas durante el 2022 y 2023, el 17 de abril del 2024 se llevó a cabo el Informe de actividades de la segunda etapa (año 2023) del PRONAII Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores, en la sala de Expresidentes del Ayuntamiento de Quiroga, con una nutrida participación de autoridades, agricultores y pescadores de San Andrés Tziróndaro y San Jerónimo Purenchécuaro, comunidades del municipio; así como de integrantes clave del gobierno local y de la UMSNH (ver imagen 1).

Imagen 1. Reunión de entrega de informe año dos, 2024.



Fuente: fotografía propia, 2024.

El evento fue coordinado por la Dra. Katia Beatriz Villafán Vidales y Dra. Rosalía López Paniagua, quienes comunicaron efectivamente las actividades realizadas. Entre las participaciones se destacaron aspectos como el interés de pescadores de San Andrés Tziróndaro, San Jerónimo Purenchécuaro y el gobierno municipal por la creación de una asociación civil de pescadores como medio para su integración, formalización y organización; asimismo, representaría una vía de acceso a recursos para su crecimiento y oportunidades de comercialización.

Desde las escuelas

Se visitaron las escuelas jardín de niños Silvestre Revueltas, jardín de niños Atzimba, Escuela Primaria Cuauhtémoc, Escuela Secundaria Federal Siervo de la Nación y primaria bilingüe Uandakua Patsari de San Jerónimo Purenchécuaro; así como el preescolar María Montessori, la Escuela Primaria Miguel Hidalgo, la Escuela Primaria Intercultural Bilingüe Kurikaveri, el Telebachillerato Comunitario y el Telebachillerato Edith Stein de San Andrés Tziróndaro; con el objetivo de conocer sus perspectivas de la Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social realizada en septiembre del 2023.

El recibimiento en las escuelas fue muy grato, recordaban con gran agrado las actividades de las Caravanas Infantiles y en todos los casos mencionaron su interés por reproducir total o parcialmente las dinámicas (ver imagen 2).

Se recibieron opiniones favorables de estudiantes, maestros y padres de familia; destacando gratitud por recibir este tipo de actividades en sus comunidades que en ciertas ocasiones se encuentran olvidadas. Los maestros, en coincidencia con los padres de familia, reconocieron la importancia del aprendizaje en materia de soberanía alimentaria y alimentación saludable para los niños, quienes estuvieron divertidos e interesados con la Caravana, incluso semanas después de la actividad seguían conversando en sus escuelas y núcleos familiares al respecto. Uno de los elementos centrales fue la inclusión de la lengua purépecha en los materiales, lo que impulsó el interés de los infantes en la lengua originaria de sus tierras, ya que en la actualidad las nuevas generaciones habían mostrado desinterés al respecto; así como la petición de los niños de comer los alimentos saludables que habían interiorizado durante el evento.

Imagen 2. Reunión con escuelas de la región lacustre para evaluar actividades.



Fuente: fotografía propia, 2024.



Los directores de las escuelas celebraron que el evento se realizara en sus comunidades, lo que favoreció la posibilidad de asistencia de los niños y jóvenes, además de que los juegos fueran divertidos, dinámicos e interactivos, y diseñados para todas las edades. En las evaluaciones escolares internas con maestros y niños fue relevante la trascendencia del aprendizaje obtenido, la felicidad provocada a raíz de su participación, la visibilización de su capacidad de organización-respuesta como centros educativos y la intención de realizar periódicamente las actividades gracias a su impacto positivo. Sugirieron impartir capacitaciones para cocinar alimentos ancestrales, dirigidos a padres y madres de familia.

Con la Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social, los estudiantes aprendieron por primera vez sobre la soberanía alimentaria, algunos otros también conocieron el tema de la alimentación saludable y, los que ya lo conocían, manifestaron un reforzamiento divertido y profundo al respecto. Varias escuelas de la comunidad ya estudian y viven temas de alimentación saludable, ya sea a través de sus programas de estudio, actividades de aprendizaje complementario o que lo experimentan directamente en sus comedores para estudiantes en las escuelas.

La mayoría de las escuelas expresa su interés y disposición a implementar huertos de traspatio en sus espacios con la finalidad de fortalecer aprendizaje en principios de agricultura, alimentación saludable y soberanía alimentaria.

Desde la comunidad y sus autoridades

En el marco de las actividades del año tres se incluyó acercamiento con la población de las comunidades para reflexionar sobre su opinión acerca de las actividades de incidencia realizadas en la etapa 2. Durante el 2024 se visitó constantemente San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro para sostener charlas con sus habitantes, cocineras tradicionales, jefaturas de tenencia (anteriores y actuales), pescadores y agricultores.

En las comunidades donde se realizaron los procesos de investigación e incidencia, las autoridades comunitarias cambian anualmente, por lo tanto,



se realizaron entrevistas con autoridades del 2023 para conocer su percepción de La Primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social y la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria. Asimismo, se ha mantenido una vinculación formal y permanente con las autoridades del 2024, para obtener su anuencia de trabajo de campo en las comunidades y las acciones de incidencia actuales.

Las autoridades que estuvieron al frente de las comunidades durante el año 2023, periodo en que se realizaron la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria y la primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social, congratulan dichas actividades, las enuncian como un acontecimiento clave para repensar la importancia del rescate de la cultura purépecha en los niños, principalmente por el uso bilingüe, español-purépecha, en los eventos y materiales; así como por la visibilización gráfica de alimentos oriundos de la región. Los materiales utilizados durante la primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social fueron donados a la comunidad de San Jerónimo Purenchécuaro con el objetivo de facilitar la promoción accesible y permanente de la soberanía alimentaria en su población; posteriormente los utilizaron para celebrar un Día del Niño.

Las autoridades comunitarias en curso confirman su disposición a seguir trabajando con el PRONAI 321309, a quienes además de presentar los avances del proyecto se ha solicitado permiso para realizar entrevistas y acercamientos con la población en cada visita a las comunidades, en acuerdo con sus usos y costumbres. Los jefes de Tenencia de 2024 de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro solicitaron que se realicen nuevamente las Caravanas Infantiles, petición que fue considerada para el diseño de las actividades de incidencia de la etapa tres del proyecto.

La Jefatura de Tenencia de San Andrés Tziróndaro apoyó con el préstamo del auditorio comunitario para la realización de la primera Caravana Infantil: Talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social. Sus representantes manifiestan que padres de familia de la comunidad les expresaron su interés por que se repita el evento.



La Jefatura de Bienes Comunes de San Jerónimo tuvo participaciones importantes para conseguir espacios de los eventos y contactos con las escuelas, entre los aprendizajes obtenidos afirman la identificación de su compromiso por continuar con actividades como las experimentadas para fortalecer su cultura, tradiciones, experiencia, conocimiento y gastronomía; valoran la presencia de niños y jóvenes en las Caravanas Infantiles y en la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria, quienes mostraron un aprendizaje profundo y sostenido para revalorizar su cultura.

Respecto a la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria, realizada en el Centro Ecológico Cerro Sandio de San Jerónimo Purenchécuaro el 24 de septiembre del 2023, las autoridades lo identifican como un evento sin precedentes en la comunidad que reunió a un importante número de cocineras y cocineros del municipio, artesanas y artesanos, academia, asistentes e invitados que reafirmaron criterios de soberanía alimentaria, responsabilidad social, comercio justo y cuidado del medio ambiente. Admiran la organización en cuanto a distribución de espacios, respeto de tiempos, poder de convocatoria, transporte sin costo para subir al cerro y coordinación general.

Se reconoce un gran júbilo de las y los participantes en la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria, quienes temían que sus platillos y productos no se terminaran; sin embargo, se logró una venta total. Como el principal reto para realizar la feria se identifica conseguir el transporte desde los lugares de residencia de las y los cocineros hasta el cerro Sandio.

Uno de los principales aprendizajes de las comunidades durante el evento fue la revalorización de sus platillos, ya que muchas personas probaron alimentos ancestrales que no conocían, principalmente los elaborados con base en granada. La Jefatura de Tenencia de San Jerónimo Purenchécuaro, un gran aliado durante el proyecto, afirma que sin duda la feria contribuyó a fortalecer la soberanía alimentaria de la comunidad, en parte por el acercamiento de jóvenes y niños que se interesaron por asistir y probar la oferta gastronómica, con lo cual quedaron fascinados.



En marzo del 2024, diversos actores de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro que habían participado en la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria, organizada por el PRONAI 321309, se organizaron de manera autónoma y con nuevos actores para realizar en ambas comunidades la Feria de Gastronomía Ancestral Semana Santa 2024.

Algunos actores solicitan que la UMSNH coordine el seguimiento del proyecto, otros reafirman su aprendizaje y compromiso por haber adquirido capacidades para emprender la continuidad de manera autónoma, tanto para el seguimiento de Ferias de Comida Ancestral y Caravanas Infantiles, como para emprender nuevos planes por el bienestar de la población en materia de soberanía alimentaria, responsabilidad social, alimentación saludable y cuidado del medio ambiente.

Desde las autoridades gubernamentales

Durante la entrega del reporte de actividades de la segunda etapa y en los meses posteriores, se sostuvieron diversas reuniones y charlas con autoridades locales que participaron en el proyecto con el objetivo de conocer su percepción de las actividades realizadas en el 2023.

La participación de la administración 2021-2024 fue relevante como soporte público y enlace entre el PRONAI 321309, la UMSNH, las organizaciones de base comunitaria, las autoridades comunitarias y las escuelas; así como a través de la colaboración y acompañamiento en las diferentes acciones durante las primeras dos etapas y hasta los últimos días de su gobierno.

Entre diversas opiniones, sobresale el interés de los servidores públicos hacia la atención de las infancias municipales, considerando que gran parte de los esfuerzos de la sociedad en que vivimos son para garantizar su bienestar actual y futuro, poniendo en su camino herramientas fundamentales para que disfruten de las bondades de la vida y después dirijan esta dinámica con las próximas generaciones.

Se identifica la trascendencia de que los niños conozcan los saberes heredados por los ancestros, que representan un exquisito conocimiento re-



lativo a la riqueza gastronómica, la soberanía alimentaria y las medicinas tradicionales que se van perdiendo por la invasión de otras culturas que predominan en los medios de comunicación masiva. Agradecen el profesionalismo en el diseño de estrategias adecuadas a las características de la población, material ideal respecto al grupo de edad, buena organización de los eventos y un óptimo aprovechamiento de espacios.

Entre autoridades se señala que el impacto de las Caravanas Infantiles mostró una influencia positiva en los niños, quienes con alegría y ánimo empezaron a hablar en purépecha por su propia cuenta después de jugar; las madres y padres de familia, así como abuelos y abuelas, se encontraban felices por escuchar de sus hijos las palabras que con alegría repetían en su lengua madre.

Se considera que las Caravanas provocaron un cambio de la población en la percepción de la gastronomía local, se valoró el hecho de que personas de fuera influyeran en la resignificación de sus orígenes y el trabajo participativo para su interiorización. Un reto importante para este tipo de proyectos es el tema económico, ya que las actividades gubernamentales no siempre tienen interés en etiquetar recursos para la promoción de estas temáticas esenciales para el bienestar humano.

Entre otras acciones que se podrían realizar se identifica continuar con la promoción de recuperación de saberes ancestrales en cuestión gastronómica, fortaleciendo lo que ya se ha realizado e incluyendo otros alimentos como los hongos de la región, la flor de colorín y los quelites; cuya identificación, se sugiere, también se refuerce con recorridos físicos a los espacios en donde crecen.

El 18 de septiembre del 2024 se sostuvo una reunión con la recién entrante presidenta municipal de Quiroga (2024-2027), Alma Mireya González Sánchez, para darle a conocer el Proyecto, así como para reafirmar el convenio realizado con la administración anterior. Ante una respuesta favorable, se concretó la total disposición para seguir colaborando en la etapa final del esquema de trabajo (ver imagen 3).

Imagen 3. Reunión con la presidenta municipal de Quiroga (2024-2027).



Fuente: Fotografía propia, 2024.

Segunda parte. Incidencia, año tres

En esta parte del capítulo se profundiza en la incidencia durante el año tres, describiendo las intervenciones en diversos eventos: a) Tianguis de la Ciencia; b) Taller y café científico “Sin agua no hay pesca”; c) Visita de investigadores del XI Encuentro de la Red Nacional de Programas de Posgrado en Desarrollo local; d) Participación en las Jornadas PRONACES–CONAHCYT 2019-2024; e) Foro “Acuacultura una alternativa para la soberanía alimentaria en el lago de Pátzcuaro”; f) Liberación de acúmaras; y finalmente, g) “El lago es vida y alimento: talleres de soberanía alimentaria y sustentabilidad”.

a) Tianguis de la Ciencia

El Tianguis de la Ciencia es un programa interactivo y lúdico que anualmente, desde hace más de 30 años, realiza la UMSNH en las instalaciones de Ciudad Universitaria, actividad que permite el acercamiento de los asistentes a los



trabajos de investigación científica que se realizan en la máxima casa de estudios, a través de exposiciones interactivas, talleres, videos, obras de teatro, visitas a laboratorios, experimentos y otras acciones encaminadas a presentarle a los niños y jóvenes la ciencia de manera divertida. Cuenta con la participación de investigadores, profesores, alumnos y trabajadores universitarios que obran entusiastas, con su creatividad y habilidades, para presentar a los asistentes demostraciones ingeniosas y didácticas sobre la importancia del estudio y de la investigación, para encontrar conocimientos que contribuyan a mejorar las condiciones de vida de la población michoacana y de nuestro país.

El viernes 19 y sábado 20 de abril se participó con un *stand* en el 32 Tianguis de la Ciencia 2024 de la UMSNH, en Ciudad Universitaria, Morelia, Michoacán; con la actividad “Caravana infantil: los alimentos de las regiones lacustres de Michoacán y la soberanía alimentaria”, en donde se presentaron diversas dinámicas de serpientes y escaleras, lotería, dibujos ilustrativos al tema para colorear y memorama para los niños, jóvenes y adultos que visitaron el *stand* (ver imagen 4).

Imagen 4. Participación del PRONAI en el 30 Tianguis de la Ciencia.



Fuente: fotografía propia, 2024.



b) Taller y café científico “Sin agua no hay pesca”

El 30 mayo y el 14 de junio del 2024 se acudió al Centro Regional de Investigación Acuícola y Pesquera (CRIAP) de Pátzcuaro, con la participación del PRONAI 321309, en un evento-taller y café científico sobre la crisis de agua, su efecto en la pesca, la biodiversidad y en las personas del lago de Pátzcuaro. El evento tuvo una participación de alrededor de 600 estudiantes de escuelas de educación básica de la región.

El PRONAI 321309 ofreció cinco estaciones para los niños visitantes durante el taller: 1) dibujo, 2) lotería, 3) memorama, 4) información científica, y 5) serpientes y escaleras.

En la estación de dibujo los niños accedieron a dibujos para colorear con imágenes de alimentos y animales de la región, estos tenían sus nombres correspondientes en español y purépecha; aparte de la actividad manual, se daba una charla respecto a la relevancia de los animales en el ecosistema y los alimentos en una dieta balanceada.

En la estación de la lotería los asistentes jugaban con tablas de imágenes de frutas y verduras oriundas de la región, durante la dinámica también se les explicaba en términos generales acerca de la importancia de la soberanía alimentaria. A su vez, las cartas de la lotería, que tenían los nombres en español y purépecha, también correspondían a las que se encontraban en la estación del memorama.

La actividad de serpientes y escaleras, así como los demás materiales, corresponde a una creación original del PRONAI 321309; se imprimió una lona a gran escala y un dado gigante para que los participantes avanzaran por casillas alusivas a frutas y verduras de la región. Durante el juego también se les explicaba en un lenguaje sencillo los aspectos esenciales del proyecto (ver imagen 5).



Imagen 5. Participación en el taller
“Sin agua, no hay pesca”.

**SIN AGUA
NO HAY PESCA**

TALLERES Y CAFÉ CIENTÍFICO
Sobre la crisis del agua, su efecto en la pesca,
la biodiversidad y en las personas
del lago de Pátzcuaro.

Dirigido principalmente al sector educativo

**30 de mayo
y 14 de junio**

Lugar: CRIAP, Calzada Ibarra 28, Col. Ibarra
Pátzcuaro, Michoacán.
9:00 a 14:00 horas.

Logos of partner organizations: ICTI, AGRICULTURA, IMPAS, SEMNOR 238, ICA 216, and LAN OVERSEAS.



Fuente: fotografía propia, 2024.



Finalmente, la estación de información científica consistía en entrega de trípticos que contenían las generalidades del PRONAI 321309, y estaba principalmente dirigido a los profesores, pescadores, académicos y visitantes mayores de edad que se interesaban en información detallada.

Al evento también asistieron pescadores de la región del lago de Pátzcuaro, quienes visitaron los atractivos y recibieron atención personalizada para realizar un recorrido por las instalaciones del CRIAP.

c) Visita de investigadores del XI Encuentro de la Red Nacional de Programas de Posgrado en Desarrollo local

Entre el 19 y 22 de junio se celebró, en la Facultad de Economía de la UMSNH, el XI Encuentro de la Red Nacional de Programas de Posgrado en Desarrollo Local, con el objetivo de profundizar en el análisis y la reflexión teórica y conceptual para la búsqueda de alternativas viables que propicien cambios hacia una mayor sustentabilidad tanto en lo social, como en lo ambiental y lo económico, con una perspectiva territorial.

Se participó en la organización de este evento académico nacional y se incluyó una mesa temática sobre “Sistemas alimentarios localizados y soberanía alimentaria”, por recomendación del PRONAI 321309.

También, se propuso una visita de campo, el día 22 de junio, a la comunidad indígena de San Jerónimo Purenchécuaro. Estudiantes e investigadores de distintas universidades del país se inscribieron para asistir al Centro Ecoturístico Cerro Sandío y a las orillas del lago para vivir una experiencia de desarrollo local y soberanía alimentaria.

En el cerro Sandío, les dieron a conocer las actividades comunitarias de conservación y el Centro de Conservación de Especies Endémicas (acúmara y achoque), ubicado en las orillas del lago de Pátzcuaro, en donde los pescadores compartieron su experiencia sobre las actividades de conservación que realizan en este centro. El evento terminó con una convivencia en torno a la soberanía alimentaria con alimentos preparados por esposas de pescadores (ver imágenes 6 y 7).



Imagen 6. Mujeres de San Jerónimo Purenchécuaro preparando churipo de pescado y pamakatas.



Fuente: fotografía propia, 2024.

Imagen 7. Recorrido en el área de conservación comunitaria de achoque y acúmara, y charla con pescadores.



Fuente: fotografía propia, 2024.

d) Participación en las Jornadas PRONACES-CONAHCYT 2019-2024

En el marco de las Jornadas Programas Nacionales Estratégicos (PRONACES) -Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT) 2019-2024, Humanidades, Ciencias, Tecnologías e Innovación Soberana para el Bienestar del Pueblo, realizadas en Toluca, Estado de México, del 23 al 27 de agosto, participó un integrante de la organización de base comunitaria (OBC) “Vida Hoy y Siempre, A.C.”, que ha formado parte del CII desde el primer año del proyecto (ver imagen 8).

Imagen 8. Participación de un integrante de la OBC del PRONAI 321309 en las Jornadas PRONACES-CONAHCYT 2019-2024.



Fuente: fotografía propia, 2024.

Se participó a través de la solicitada presencia durante el diálogo de las OBC de los diez PRONACES actuales en México, en reuniones regionales de los PRONACES y en la asamblea de PRONACES específicos sobre soberanía alimentaria.

La segunda fase de las jornadas fue presidida por la directora general del CONAHCYT, servidores públicos del gobierno del Estado de México, representantes de las instituciones de educación superior y de las comunidades campesinas, indígenas y del país que hicieron la lectura y entrega del Pro-



nunciamiento. Se participó en la inauguración del evento, plenarias, sesiones de ponencias en grupos, actividades convivenciales, diversos paneles, clausura y en el “Tianguis de Humanidades, Ciencias, Tecnologías e Innovación (HCTI), saberes prácticos y productos”.

e) Foro “Acuacultura una alternativa para la soberanía alimentaria en el lago de Pátzcuaro”

El foro “Acuacultura una alternativa para la soberanía alimentaria en el lago de Pátzcuaro” se llevó a cabo en el CRIAP Pátzcuaro y se organizó por iniciativa de la UMSNH a través de la representación del Cuerpo Académico 238: Estudios Multidisciplinarios sobre Desarrollo, Ambiente y Sustentabilidad, como parte del PRONAI 321309.

El objetivo del foro fue generar la vinculación entre el sector pesquero, académico y gubernamental para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria desde el enfoque de la responsabilidad social.

Se contó con la participación de pescadores de distintas comunidades del lago de Pátzcuaro: San Andrés Tziróndaro, Puácuaro, La Ortiga y Colonia Revolución; a los cuales se les hizo una presentación de las funciones del Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuacultura Sustentable (IMIPAS) y de los proyectos de acuacultura que se llevan a cabo en el CRIAP Pátzcuaro, además, se realizó una visita guiada para que observaran el desarrollo tecnológico y el proceso de producción de pescado blanco, acúmara y achoque. Por último, se llevó a cabo un diálogo con los pescadores, en el cual mostraron su interés por que se realicen transferencias tecnológicas en sus comunidades para el cultivo de las especies endémicas del lago de Pátzcuaro (ver imagen 9).

Imagen 9. Asistencia de pescadores al foro “Acuicultura una alternativa para la soberanía alimentaria en el lago de Pátzcuaro”.



Fuente: fotografía propia, 2024.

f) Liberación de acúmaras

El 24 de septiembre se participó en la liberación de 15 mil acúmaras en el lago de Pátzcuaro, como parte de los trabajos para su conservación. Esta actividad fue organizada por el CRIAP de IMIPAS. Asimismo, durante el desarrollo del evento se entrevistaron a pescadores del lago de Pátzcuaro respecto a la soberanía alimentaria en la región.

g) El lago es vida y alimento: talleres de soberanía alimentaria y sustentabilidad en el lago de Pátzcuaro

En el marco del Día Internacional de la Soberanía Alimentaria, el 16 y 17 de octubre de 2024, se realizaron los talleres “El lago es vida y alimento: talleres de soberanía alimentaria y sustentabilidad en el lago de Pátzcuaro”, que llevan a la reflexión sobre la importancia que tiene el lago de Pátzcuaro para la soberanía alimentaria, la sustentabilidad de la región y la biodiversidad lacustre. Se buscaron talleres que incluyeran a todas las personas que integran a las familias de la zona, así como llevar a cabo dinámicas de generación de



conocimiento integral en las que participaron profesoras y profesores, niñas y niños de escuelas de diversos niveles educativos, así como madres y padres en talleres de concientización.

Este evento fue coordinado desde la División de Estudios de Posgrado de la Facultad de Economía de la UMSNH y el PRONAI 321309, y organizado en vinculación con el H. Ayuntamiento de Quiroga y el CRIAP, perteneciente al IMIPAS.

Participaron en esta jornada profesores, investigadores, estudiantes de licenciatura y posgrado, así como profesionistas de la Facultad de Biología, el Instituto de Investigaciones Filosóficas, la Facultad de Químico-Farmacobiología, la Facultad de Economía e Ingeniería Ambiental, así como del CRIAP. Se contó con la participación de asociaciones civiles y una cocinera tradicional de la localidad de Santa Fe de la Laguna.

El 16 de octubre se realizó la inauguración de los talleres en San Andrés Tziróndaro, con sede en la Escuela Primaria Miguel Hidalgo, y el 17 de octubre en San Jerónimo Purenchécuaro, con sede en la Escuela Primaria Cuauhtémoc (ver imágenes 10-1 y 10-2).

Imagen 10-1. Inauguración de los talleres “El lago es vida y alimento”.



Fuente: fotografía propia, 2024.

Imagen 10-2. Inauguración de los talleres “El lago es vida y alimento”.



Fuente: fotografía propia, 2024.

Las escuelas participantes de San Jerónimo Purenchécuaro fueron el jardín de niños Silvestre Revueltas, el jardín de niños Atzimba, la Escuela Primaria Cuauhtémoc, la Escuela Secundaria Federal Siervo de la Nación de San Jerónimo Purenchécuaro y la Escuela Primaria bilingüe Uandakua Patsari; y de San Andrés Tziróndaro, la Escuela Secundaria Federal Siervo de la Nación de San Andrés Tziróndaro, el preescolar María Montessori, la Escuela Primaria Miguel Hidalgo, la Escuela Primaria Intercultural Bilingüe Kurikaveri, el Telebachillerato Comunitario de San Andrés Tziróndaro y el Telebachillerato Edith Stein.

A manera de conclusiones

Se considera que el PRONAI 321309 ha sido un éxito en consideración a la meta general de incidencia planteada: fortalecer la soberanía alimentaria



de los actores locales de las regiones lacustres de Michoacán a través de la identificación, construcción, aplicación y evaluación de acciones generadas por ellos mismos con criterios de responsabilidad social. Y, también, con base en la meta esencial de la etapa anterior, que consistió en empoderar a los actores locales para que sean capaces de diseñar, construir e implementar acciones colectivas de organización, vinculación y gestión que contribuyan al fortalecimiento de la seguridad alimentaria en regiones lacustres.

Se considera un éxito, asimismo, pues diversos actores sujetos de la intervención en las primeras dos etapas han interiorizado asuntos de soberanía alimentaria, alimentación saludable y responsabilidad social; además, se han empoderado y emprendido acciones relativas a las etapas anteriores del proyecto de investigación e incidencia.

Población, autoridades comunitarias, servidores públicos, pescadores, agricultores, profesores, jóvenes y niños muestran una gran satisfacción y aprendizaje con las actividades realizadas por el proyecto, agradecen la cercanía con la comunidad y el sentido de pertenencia y participación.

De manera general se identifica un aprendizaje profundo, agradecimiento sincero y alegría por parte de los actores involucrados en las actividades del proyecto, que celebran la realización de la Feria de Comida Ancestral y las Caravanas Infantiles en sus comunidades, identificándolas como eventos que difícilmente llegaban a sus entornos y representan un hito para la revalorización de su lengua, cultura, gastronomía y orígenes.

Es y será un gran placer contribuir a las humanidades en México y en esta región, cuna de seres que luchan por conservar su extraordinaria cultura y recursos naturales.

Tercera parte
Investigación



Mapeo de prácticas de producción, comercialización y consumo hacia la soberanía alimentaria y la responsabilidad social en el lago de Pátzcuaro

Katia Beatriz Villafán Vidales*

Karla Anahí Amador García**

Introducción

Para alcanzar la soberanía alimentaria las comunidades deben de construir su autonomía sobre sus territorios recuperando sus sistemas productivos y conocimientos ecológicos locales e integrando innovaciones agroecológicas, fortalecer el consumo local y la integración al mercado en una forma equitativa (Camacho Benavides *et al.*, 2022).

Alrededor del lago surgió en la época prehispánica una relación entre la diversidad de los recursos naturales, sus especies, la cultura y la alimentación, en la que los seres humanos aprovechaban que tenían a su alcance cada temporada para recolectar, cazar, pescar, cultivar y criar sin depredar, cuidando de sus recursos (Salas, 2012).

Las comunidades lacustres de Quiroga conservan formas de organización propias con las cuales toman decisiones sobre todos sus asuntos públicos. La autorregulación para la actividad pesquera y el aprovechamiento de sus recursos para la producción de alimentos se ven constantemente contradichas con las acciones del gobierno en el plano político, políticas de desarrollo y la presión del mercado (Vargas, 2011).

* Doctora en Ciencias en Negocios Internacionales por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH). Profesora-investigadora de la Facultad de Economía Vasco de Quiroga de la UMSNH. Responsable del Cuerpo Académico Consolidado 238. Correo electrónico: katiavillafan@umich.mx.

** Doctora en Ciencias en Desarrollo Regional por la UMSNH. Investigadora asociada del PRONAI 321309. Correo electrónico: 9500016d@umich.mx.



La cultura alimentaria en regiones lacustres necesita ser mejor conocida y revalorada, donde los jóvenes y niños aprendan los saberes alimentarios de sus padres y abuelos como parte de su identidad y su cultura (Salas, 2012). Es necesario contrarrestar la influencia de las transnacionales de la homogeneización de la alimentación con productos que tienen poco aporte nutricional, además de eliminar el prejuicio contra alimentos tradicionales actualmente marginados y así mismo abrir la posibilidad de consumir nuevos alimentos de bajo costo y alto aporte nutricional.

La soberanía alimentaria de las comunidades lacustres de Pátzcuaro está disminuyendo, los cambios en las prácticas de producción de alimentos, de su comercialización y consumo ponen en riesgo la seguridad alimentaria de sus hogares y el medio ambiente. Las comunidades de San Andrés Tziróndaro y San Jerónimo Purenchécuaro presentan un nivel de inseguridad alimentaria que tiene una estrecha relación con la problemática actual del lago (Amador, Villafán y López, 2023).

El objetivo de este capítulo de libro es presentar las prácticas actuales (producción, comercialización y consumo de pescado y alimentos locales) que promueven la soberanía alimentaria con responsabilidad social en la región lacustre de Pátzcuaro.

El capítulo se organiza de la siguiente manera: primeramente, se presenta la metodología que se utilizó para realizar el mapeo participativo; enseguida se presentan los resultados en cuatro secciones: 1) producción, 2) comercialización y 3) consumo de pescado y alimentos que promueven la soberanía alimentaria y la responsabilidad social; posteriormente se presentan los mapas digitales elaborados; y, por último, las conclusiones.

Metodología

El método utilizado fue el mapeo participativo, que de acuerdo con Álvarez, McCall y León (2022) consiste en la creación de mapas que reflejan las percepciones y los conocimientos que las personas o comunidades poseen sobre



sus espacios, paisajes o territorios. Este método forma parte del enfoque de la Investigación Acción Participativa (IAP).

El ejercicio, realizado en la etapa 2 del proyecto, en 2023, consistió en que los sujetos sociales identificarán los puntos de producción y venta de los alimentos con un mapa impreso, y con ayuda de cuestionarios describirán sus prácticas de producción, comercialización y consumo, principalmente del pescado, para identificar su soberanía alimentaria y su responsabilidad social.

La primera tarea fue identificar a sujetos sociales participantes en este mapeo, los cuales fueron: para la producción, pescadores, agricultores y los habitantes de la región (expertos en especies locales y de temporada); para la comercialización se seleccionaron puntos de venta de pescado y otros alimentos frescos; y para el consumo en los hogares, principalmente a las madres de familia, así como restaurantes o lugares de venta de alimentos preparados.

Enseguida se hizo un recorrido inicial de campo, con pescadores y con habitantes de las regiones para identificar especies locales y de temporada. En este recorrido se utilizaron entrevistas semiestructuradas (en el caso de los pescadores) y la guía de observación. Posteriormente se desarrollaron instrumentos (cuestionarios) con base en las variables de producción, comercialización y consumo de alimentos para aplicar a los distintos sujetos sociales y se imprimieron mapas de las dos localidades de estudio de la región lacustre de Pátzcuaro: San Andrés Tziróndaro y San Jerónimo Purenchécuaro.

Para recabar la información se llevaron a cabo las Caravanas por la soberanía alimentaria en septiembre de 2023 (Primera Caravana Infantil: talleres de Soberanía Alimentaria y Responsabilidad Social), en donde participaron niños, jóvenes y madres y padres de familia. Se validó el listado de alimentos producidos localmente con esta actividad y se hizo el ejercicio de mapeo participativo principalmente con madres y padres de familia (en San Jerónimo Purenchécuaro) y con jóvenes (en San Andrés Tziróndaro), utilizando los mapas impresos y los cuestionarios (ver imagen 1).

Imagen 1. Mapeo participativo con habitantes de San Jerónimo Purenchécuaro, Quiroga.



Fuente: fotografía propia, septiembre de 2023.

En el marco de la Primera Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus Comunidades: Hacia la Soberanía Alimentaria, realizada en septiembre de 2023, se obtuvo información sobre las prácticas de consumo de alimentos locales que ayudaron a afinar los instrumentos del mapeo participativo, además de que se entrevistaron a 14 cocineras ancestrales de la región lacustre de Pátzcuaro.

Se hicieron ajustes a los instrumentos y posteriormente fueron aplicados a puntos de venta de pescado, tiendas y restaurantes, con el apoyo de un mapa impreso.

Finalmente se construyó un mapa digital de cada comunidad conformado de mosaicos de fotografías aéreas hechas por un dron en el que se señalaron los puntos de captura, producción y comercialización de productos locales.



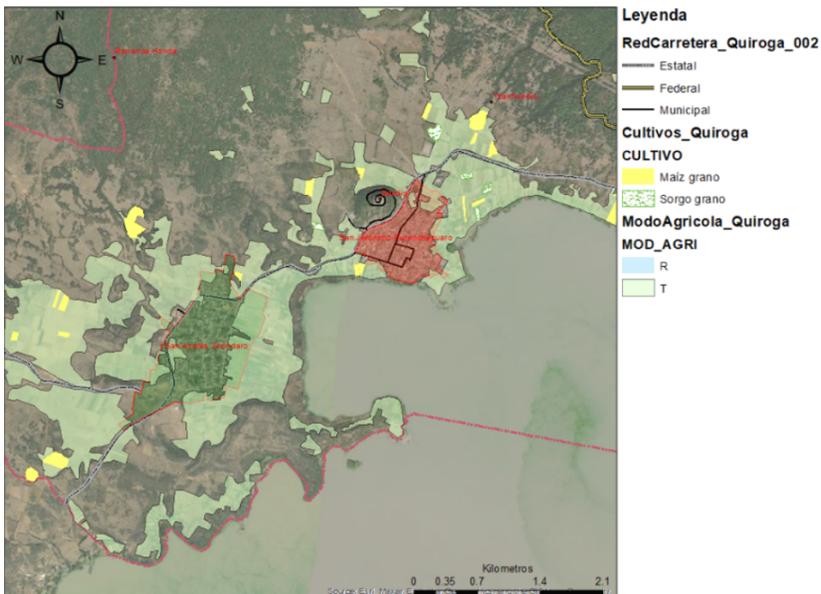
Resultados

A continuación, se presentan los resultados obtenidos del mapeo participativo en los aspectos de producción, comercialización y consumo de alimentos (de pescado y producidos localmente) que promueven la soberanía alimentaria y la responsabilidad social en la región de Pátzcuaro.

Producción

Las principales actividades económicas de las localidades de San Andrés Tziróndaro y San Jerónimo Purenchécuaro son la pesca y la agricultura como se puede observar en el mapa 1. Predomina el tipo de cultivo de temporal, destacándose los cultivos de maíz, frijol, habas y calabazas. La producción de ganado es pequeña siendo principalmente de bovino y porcino.

Mapa 1. Principales cultivos de San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro.



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2023.



Las comunidades lacustres de Quiroga no son ajenas a la problemática actual de muchas zonas rurales, donde la producción de alimentos se enfrenta a grandes desafíos en el nuevo contexto rural. Las actividades pesqueras y agrícolas de esta región son de gran importancia económica y social, pero también presentan una gran vulnerabilidad ante factores económicos, ambientales y sociales.

Captura de pescado en San Andrés Tziróndaro

En el pasado la pesca fue una actividad heredada entre las familias, pero a partir de la mitad del siglo pasado el número de pescadores aumentó gradualmente cambiando de pesca de subsistencia a pesca comercial (Vargas, 2011). La pesca en el lago de Pátzcuaro es artesanal con una tecnología rudimentaria que requiere una alta mano de obra, aún mantiene técnicas ancestrales de pesca, algunas se utilizan de forma marginal como la red de mariposa (*parakata*), el arpón (*atarakua*), red con mango (*tupirita*) y el anzuelo (*uàloni*) (Vargas, Medina y Arellanes, 2022).

En San Andrés Tziróndaro el volumen de pesca capturado diariamente por pescador no es muy alto, en temporada alta se llegan a capturar de 6 a 20 kilogramos, mientras que en temporada baja es de tan sólo 2 a 8 kilogramos. Las únicas especies que capturan actualmente son la mojarra (*Jjapondihu kurucha*), la carpa (*kurucha jimbanhi*) y los charales, los cuales tienen tres especies: el charal prieto (*kuerapu tiripiti*), charal balco (*ch'akuamu*) y el charal pinto (*kuerepu tripíia*). La carpa y el charal se pescan de febrero a abril, principalmente, y la mojarra durante la temporada de lluvia que es la temporada alta. Ya es poco común que logren pescar otras especies como la sardina (*akumara*).

La técnica utilizada por los pescadores de esta comunidad es la pesca artesanal por redes agalleras (*cherémekua*), las embarcaciones empleadas son de madera y fibra de vidrio, en las cuales pueden llevar hasta dos pasajeros, y usan remos de madera.

Los pescadores de esta comunidad tienen que combinar con otra u otras actividades para tener un ingreso suficiente para mantener a su familia. Las principales actividades que realizan son la agricultura, la ganadería y la



construcción. Sólo en temporada alta se pueden observar pescadores que dedican todo su tiempo a la pesca, pero durante el resto del año se dedican a otras actividades en la que destaca la construcción. El resto de los pescadores durante todo el año se dedica a la pesca a tiempo parcial y en su mayoría en tiempo diferido.

La jornada de trabajo es generalmente de 3 a 4 horas al día, durante todo el año, y en temporada alta puede durar más de 8 horas al día. Las redes se colocan en las mañanas tradicionalmente, pero también son puestas en las tardes. La baja integración y organización entre los pescadores de esta comunidad facilita el surgimiento de conflictos como el que se observa en la temporada alta: los pescadores temporales (pescadores que sólo se dedican a esta actividad durante una temporada al año) afectan a los pescadores de tiempo completo (pescadores que se dedican a esta actividad durante todo el año) con una competencia desleal al bajar los precios generales del pescado. Algunos pescadores optan por capturar un menor volumen de pescado al no tener un medio para almacenar su producto para su posterior venta. Los pescadores son vulnerables a morir ahogados, no utilizan chaleco salvavidas porque no están acostumbrados a traerlo y no saben nadar.

La participación de la mujer en la captura es muy escasa y poco constante, las mujeres suelen pescar en las orillas del lago principalmente por dos razones: quedaron viudas o por encargo. Ellas suelen participar más en la elaboración y reparación de las redes junto a sus esposos. Los jóvenes suelen tener una participación más activa en la temporada alta de pesca ayudando a sus padres después de la escuela y fines de semana. Ellos aprenden este oficio desde niños y muchos siguen con la tradición de la pesca artesanal transmitida por generaciones.

Los ingresos obtenidos por la pesca representan un 50 % aproximado de los ingresos totales de las familias de los pescadores, prácticamente no hay ningún tratamiento al pescado después de su captura, se encontró un pescador que hace filetes de pescado, lo cual lo aprendió con una beca del gobierno en Mazatlán, Colima.

Las canoas de madera son elaboradas con troncos de pino que son labrados en una sola pieza; este tipo de embarcación tiene su origen ancestral,



pero en la actualidad está en desuso por su alto costo y su poco tiempo de durabilidad (5 años, aproximadamente) en contraste con las canoas de fibra de vidrio, que tienen un costo un poco superior pero un tiempo de vida indefinido, ya que son fáciles de reparar. En el lago de Pátzcuaro las embarcaciones dedicadas a la pesca no están matriculadas, la principal causa es la falta de una factura de su compra. Alguna administración del ayuntamiento de Quiroga otorgó, por medio de un programa gubernamental, canoas de fibra de vidrio a unos cuantos pescadores, pero sin ninguna factura que demostrara su propiedad; y los que la adquirieron por su cuenta lo hicieron con el único fabricante, que se ubica en la isla Yunuén, quien tampoco les dio una factura. Es más difícil demostrar la propiedad de una canoa tradicional por tener una fabricación artesanal.

Los costos para la pesca son altos: las canoas pueden llegar a valer desde \$13,000 a más de \$16,000 pesos, y la madeja de hilo de nailon un aproximado de \$220 pesos. Para la elaboración de las redes necesitan más de una madeja y la red puede durar hasta tres meses.

No existe un control por parte de las autoridades para sancionar las malas prácticas de captura y ya no hay temporada de veda para permitir la recuperación de las especies lacustres. Los pescadores capturan pescados cada vez más pequeños, privándolos de alcanzar su madurez y mermando su población. Tampoco han sido eficientes en arreglar los problemas de contaminación que sufre el lago y desabasto de agua por la agricultura, siendo el principal problema el cultivo del aguacate Hass.

Captura de pescado en San Jerónimo Purenchécuaro

En San Jerónimo Purenchécuaro el volumen de pesca es de 5 a 15 kilogramos diarios de pescado en temporada alta, y de 2 a un máximo de 6 kilogramos diarios en temporada baja. Capturan las mismas especies que San Andrés Tzirón-daro. Anteriormente existía en abundancia el pescado blanco (*kurucha urapiti*), sin embargo, en la actualidad sólo puede encontrarse en muy pocas zonas.

Ellos también son pescadores artesanales: su técnica principal de pesca es red de agalleras (*cherémekua*), pero igual se encuentra en esta localidad la



pesca por chinchorros (*warhukua*), aunque actualmente es ilegal. Los pescadores que utilizan esta técnica no pertenecen a la cooperativa de pescadores de la comunidad. Las embarcaciones empleadas también son canoas de fibra de vidrio y de madera, estas últimas casi extintas no sólo en esta localidad, sino en todo el lago.

Dedican 4 horas a la captura del pescado y, en temporada alta, algunos pescadores pueden hacerlo casi todo el día. No todos los pescadores se dedican diariamente a esta actividad, algunos de ellos sólo lo hacen de 3 a 4 días a la semana. Extienden las redes un día antes y recogen los peces capturados muy temprano en las mañanas, en temporada baja las pueden dejar más de un día antes de recoger lo capturado. La frecuencia de los días de pesca puede variar dependiendo el número de redes que utilicen. Combinan la pesca con otra actividad económica, al igual que en San Andrés Tziróndaro, por lo que igualmente encontramos a pescadores de tiempo completo y ocasionales. Las condiciones de trabajo son inseguras, no hay seguridad social, protocolos a seguir y tampoco equipo especializado para realizar la pesca en agua profunda.

La pesca sigue siendo una fuente muy importante de ingresos en los hogares de pescadores y representa la mitad de sus ingresos, estos pueden aumentar si se le da un valor agregado como cortar el pescado en filetes o cocinarlos.

No hay participación de las mujeres en la captura del pescado, pero sí en otras actividades inherentes a la misma, como las actividades postcaptura como filetearlo y cocinarlo en ceviche, aunque podemos encontrar a toda la familia involucrada en estas actividades. El arte de la pesca es aprendido desde la niñez, por lo que la participación de los niños y jóvenes también es frecuente.

Los pescadores de esta comunidad están en proceso de regularización de matrículas de sus canoas, con el fin de obtener más apoyos del gobierno, ya que actualmente sólo reciben un pago de un programa federal para la compra de sus materiales para la pesca. Este pago es de \$7,000 pesos anuales que se realiza en una sola exhibición al inicio del año.

El costo es alto y variado: para realizar la actividad pesquera es necesaria una inversión inicial de \$20,000 pesos; en el caso de esta comunidad, no



sólo compran el hilo de nailon para tejer sus redes, sino también las redes terminadas por \$300 pesos, aproximadamente. Otros gastos que mencionaron son las herramientas para limpiar el pescado y la ropa de trabajo, que sufre un gran desgaste.

Entre las dificultades a las que se enfrentan los pescadores son el descenso de sus aguas causado principalmente por el desvío de sus afluentes para cultivos como el del aguacate, los altos niveles de contaminación producidos por sus localidades lacustres, el uso indiscriminado de agroquímicos en las zonas aledañas al lago de Pátzcuaro y la gran disminución de las poblaciones de peces y otras especies.

La forma de organización de los pescadores en las dos comunidades es diferente: mientras que en San Andrés Tziróndaro falta una mayor cohesión y organización en la cooperativa de pescadores, en San Jerónimo se aprecia una mayor integración y organización a pesar de haber más de una cooperativa de pescadores.

No existe una política efectiva para la vigilancia y conservación de las especies acuáticas continentales ni la preservación del lago. Los pescadores ribereños son los más vulnerables a los efectos del cambio climático y el deterioro de los recursos naturales, registran bajos niveles de productividad y rentabilidad unidos a un bajo nivel de conocimientos técnicos y administrativos, lo que no les permite hacer frente a un aumento constante de su equipamiento e insumos. Ninguna de las administraciones anteriores ha logrado resolver la problemática histórica de este sector pesquero (Diario Oficial de la Federación [DOF], 2020).

La liberación de peces y especies acuáticas no es suficiente para la recuperación de sus poblaciones en el lago por la pesca excesiva que no permite su reproducción natural y su crecimiento a edad adulta.

Producción de alimentos locales en San Andrés Tziróndaro

La producción de alimentos en las comunidades rurales es de gran importancia para garantizar no sólo su seguridad alimentaria, sino también su soberanía alimentaria, preservando sus productos locales, lo que les permitirá



tener una dieta saludable y contribuir a las economías locales resguardando sus tradiciones.

La producción de alimentos en la comunidad está siendo afectada por la problemática del lago, la pérdida de la biodiversidad agrícola y el cambio de dieta de la población, sobre todo, de las nuevas generaciones.

Los principales alimentos producidos en San Andrés Tziróndaro son el maíz y el frijol que rotan con las habas; de la producción de hortalizas destacan el chile perón, el chayote, el cilantro y otras hierbas de olor; los árboles frutales se encuentran en los hogares y en el campo, de los frutos destacan el limón, el durazno, las zarzamoras, los nísperos y el aguacate en los últimos años. En cuanto al ganado, predomina el de cerdo y el bovino. La cría de animales se destina principalmente para el autoconsumo.

En época de lluvias existen una gran cantidad de hongos y quelites que antes eran una fuente importante de la alimentación para los hogares de la región y que actualmente son desaprovechados por las nuevas generaciones, principalmente por desconocimiento, manifestaron las personas mayores.

Los productores utilizan algún agroquímico o fertilizante en gran parte de los cultivos. No existe un vínculo con otros actores tales como el gobierno, las empresas o la sociedad para organizarse en la producción de alimentos.

Producción de alimentos locales en San Jerónimo Purenchécuaro

En la comunidad de San Jerónimo Purenchécuaro los alimentos que se producen son también el maíz, el frijol, las habas, el jitomate, el chile, el nopal, la lima, el limón, los nísperos y las hierbas de olor, entre otros. La cría de pollo es para autoconsumo, mientras que la cría de cerdos es para la venta local y el autoconsumo.

Al igual que en San Andrés Tziróndaro, la recolección de hongos y quelites se está perdiendo, aunque ya algunos pobladores empiezan a cultivar el hongo. En esta comunidad encontramos actores que buscan el rescate y la revaloración del consumo de estos alimentos que por mucho tiempo fueron fundamentales en la dieta y salud de esta región.

En su producción agrícola es común el uso de agroquímicos y fertilizantes, y en la producción de alimentos tampoco existe una vinculación entre los actores de la comunidad.

En ambas comunidades se observa que existe una producción de traspatio, poco reconocida por ellos mismos, de hortalizas, frutas, algunas hierbas medicinales, y también de la cría de ganado.

La producción agrícola ha disminuido en cantidad y variedad al igual que la recolección y el aprovechamiento de alimentos de temporada. Existe una pérdida del conocimiento de la producción y recolección de alimentos locales que fueron transmitidos desde la época prehispánica.

Comercialización

La comercialización de los alimentos en estas comunidades se realiza principalmente en pequeños negocios dentro de los hogares de los comerciantes y por medio de la venta ambulante, pero también hay la venta ocasional de productos de traspatio que se realiza en los hogares, siendo sus principales clientes sus vecinos.

Comercialización de pescado

Para los pescadores de estas localidades su principal mercado es el local y, según la temporada, pueden destinar un mayor o menor porcentaje para su autoconsumo.

El pescado también puede ser utilizado como un medio de intercambio por otros bienes, los cuales son, en muchas ocasiones, otros alimentos (Solís y Gómez, 2015).

Comercialización de pescado de San Andrés Tziróndaro

El precio del pescado varía según la temporada. En el caso de San Andrés Tziróndaro, durante el mes de marzo es cuando más escasea el pescado y por



lo tanto alcanza su mejor precio. En temporada baja el pescado llega a valer \$50 pesos el kilogramo, mientras que en temporada alta su precio llega a ser, en promedio, de \$30 pesos el kilogramo e incluso menos por la competencia desleal antes mencionada por parte de algunos pescadores.

La venta del pescado se da directamente por parte del pescador dentro de la comunidad, aunque se pueden encontrar algunos vendedores externos de comunidades cercanas como Oponguio y San Jerónimo de Purenchécuaro, y también de lugares más lejanos como Zirahuén.

Su principal mercado es la misma comunidad y algunos intermediarios que venden en los tianguis de municipios vecinos. Durante la temporada baja pueden llegar a vender diariamente de 2 a 7 kilogramos y, en temporada alta, de 12 a 15 kilogramos.

La venta del pescado la realizan las mujeres y en esta comunidad venden el pescado sin limpiarlo, por lo que no generan residuos; el pescado que no vende se consume o se guarda para su venta al día siguiente. Los clientes que llevan sus propios recipientes son muy pocos, la mayoría pide bolsa de plástico.

No se generan muchos residuos por la venta de pescado al no tener algún proceso y el poco que podría generarse lo tiran a la orilla del lago.

Los pescadores manifestaron que les falta incrementar su mercado y tener refrigeradores para su almacenaje que les permitan vender el pescado en una fecha posterior.

Comercialización de pescado de San Jerónimo Purenchécuaro

En el caso de San Jerónimo Purenchécuaro, el precio del pescado va de \$40 a \$50 pesos por kilogramo en temporada alta y, en temporada baja, de \$60 a \$100 pesos. El precio es mayor que en la otra comunidad y esto se debe a la organización de los pescadores.

La venta se da directamente por parte del pescador o por intermediarios, hay un punto principal en donde se vende el pescado en la comunidad, pero también se realiza en casas e incluso hay una pescadería. En estos puntos se pueden encontrar peces locales y de otras localidades o, incluso, entidades como el Estado de México, Nayarit y Jalisco.



Las mujeres son las que se encargan de la venta y de los procedimientos antes de la venta, como limpiarlo o filetearlo; en los últimos años, estas actividades son realizadas solamente por las mujeres mayores, las jóvenes ya no están interesadas en la venta del pescado. Los residuos generados se destinan como alimento para perros y gatos, o se tiran en la basura. Los clientes llevan el pescado comprado en bolsa de plástico. El pescado que no se vende se utiliza principalmente para el autoconsumo, en algunos casos se filetea o sólo se congela para su venta.

Comercialización de alimentos

La venta de alimentos dentro de las comunidades se realiza dentro de pequeños establecimientos, en los hogares de los productores y en espacios públicos como calles y la plaza. La mayoría de estos establecimientos son informales, pero contribuyen en la economía local.

Comercialización de alimentos de San Andrés Tziróndaro

La comercialización de alimentos frescos en San Andrés Tziróndaro se realiza en las tiendas de abarrotes y en un minitianguis que se instala un día entre semana sobre un portal de la plaza, o dentro de la plaza. En él se pueden encontrar frutas, verduras y hortalizas, además de otros productos como plástico y utensilios diversos. Muy recientemente un poblador de la comunidad instaló un puesto sobre una calle aledaña a la plaza, donde también oferta frutas, verduras y hortalizas el mismo día del minitianguis. Los puestos de la plaza son de comerciantes que llevan 22 años vendiendo en ese mismo lugar, provienen de San Pedro Paredo y una importante parte de sus productos son producidos en su comunidad o comunidades cercanas, también se surten en el Mercado de Abastos de Morelia y de productores de Tierra Caliente. Aunque también llegan a vender algunos productos locales, esto sucede de manera muy ocasional.

Casi todos los alimentos frescos de las tiendas de abarrotes son de origen externo a la comunidad, la mayoría de las frutas, verduras y hortalizas



proviene del Mercado de Abastos de Morelia o los compran en Quiroga, algunos de estos establecimientos se surten de manera ocasional de productos locales como el limón y el chile perón. Los huevos son de la ciudad de Quiroga, San José de Gracia y Zacapu; los lácteos y chorizo de San José de Gracia.

La venta de carne también se realiza en pequeños establecimientos: la carne de cerdo es local y su venta la lleva a cabo el mismo productor, mientras que el pollo se adquiere fuera de la comunidad.

Los agricultores venden sus productos desde sus casas o negocios al igual que los hogares que tienen una producción de traspatio. Las personas que recolectan plantas y hongos de temporada venden su producto en la plaza o por las calles.

Los residuos generados con la comercialización de alimentos frescos tienen diferentes destinos: en las frutas, verduras y hortalizas, que son productos altamente perecederos, sus desechos se dan como alimento a los animales, se utilizan para el composteo o se tiran a la basura; y, en el caso del cartón utilizado en los empaques, se da para reciclar.

Hay un solo restaurante en San Andrés Tziróndaro, este se encuentra a pie de carretera y sus clientes son en su mayoría externos a la comunidad, principalmente de Zacapu y Comanja. Los platillos más solicitados por los clientes son charales, pescado (mojarra) y mariscos. El menú no se modifica en todas las temporadas, pero ofertan algunos platillos especiales durante la Semana Santa, los cuales son el pescado con salsa roja y el caldo de res. Tiene una afluencia de 100 comensales, aproximadamente, por semana, principalmente los fines de semana.

La venta de comida en la comunidad se realiza de manera ambulante por parte de algunos pobladores que salen generalmente en la tarde a vender comida tradicional como tamales, atole de grano o cualquier alimento que ya esté preparado, en el día de tianguis ya se observa mayor diversidad de alimentos, tanto de comerciantes locales como de comerciantes externos que venden más antojitos mexicanos como tacos dorados, carnitas, birria, sopes, quesadillas y tostadas de ceviche.

Comercialización de alimentos en San Jerónimo Purenchécuaro

El patrón de comercialización de alimentos frescos se asemeja al de San Andrés Tziróndaro. La venta de estos productos se da principalmente en tiendas de abarrotes y casas, hay vendedores externos de la localidad de frutas, verduras y hortalizas que se instalan una vez por semana en puntos determinados de las calles principales, que los pobladores consideran es lo más parecido a un tianguis que tienen, y en la esquina de venta del pescado local se agregan otros vendedores de alimentos frescos y productos como utensilios los días domingo.

Las tiendas de abarrotes también surten sus frutas, verduras y hortalizas, principalmente, del Mercado de Abastos de Morelia; solamente el limón, el perón y el aguacate se compran ocasionalmente en la localidad. Las semillas como el maíz y el frijol son del mismo municipio o del Mercado de Abastos de Morelia. Los quesos y otros lácteos son de San José de Gracia.

La carne de cerdo y res es producida localmente e igual es vendida directamente por el productor o comprada en la localidad o localidades cercanas como Oponguio, San Andrés Tziróndaro, Puácuaro y Azajo. Este tipo de productos se venden en pequeños negocios que están establecidos en los hogares de los vendedores, donde también preparan algunos derivados como la moronga o sóricua. Los residuos son aprovechados en su mayoría para alimentar a las mascotas o regalándolos a sus vecinos.

El pollo que se vende en la localidad proviene de Zacapu o de Quiroga. Los residuos generados por la venta del pollo, como son los huesos y piel, se dan a los perros, y las plumas se tiran a la basura; los desechos de las frutas, verduras y hortalizas se dan a los cerdos o se tiran, y el cartón se vende para su reciclaje.

En esta localidad existe un restaurante de una cocinera tradicional que atiende por citas, casi toda su clientela es de fuera de la comunidad, tanto nacional como internacional. También se ubicó un establecimiento que vende comida y además se dedica a la venta de tortillas, en el cual toda su clientela es local.



En este negocio se venden platillos preparados con especies del lago de Pátzcuaro como la mojarra y el charal, además de especies de otras regiones como la trucha y el huerepo. Con estos últimos preparan tanto caldos como pescado asado. Además, este negocio prepara comida para festejos como bautizos, cumpleaños y bodas. Su afluencia es de alrededor de 140 comensales a la semana.

La venta de comida preparada en ambas comunidades se da en las tardes y noches, hay un número muy limitado de restaurantes tipo fondas. Su venta es informal, en puestos callejeros, casas y ofreciendo sus productos por la plaza o las calles. Los pobladores utilizan diferentes medios de comunicación, como son el voceo y las redes sociales como Facebook, para anunciar sus puntos de venta; este sistema resulta muy efectivo porque en muchos hogares se preparan alimentos para su venta no de forma cotidiana y, de esta manera, obtienen clientes sin tener que moverse de su hogar, por lo cual es una publicidad accesible.

Consumo

El consumo de alimentos producidos localmente sigue siendo importante para los hogares y los negocios dedicados a la venta de comida en estas comunidades, pero su utilización para la elaboración de comida y su uso medicinal han bajado considerablemente por diversas razones, entre las que destacan la disminución de la diversidad de la producción agrícola, la pérdida de las especies y disminución de las poblaciones de peces en el lago, así como la pérdida del uso de plantas, hongos y animales silvestres de temporada y, sobre todo, el cambio de dieta en los hogares, en donde se observa que las nuevas generaciones tienden a comer más productos procesados.

Los hogares destinan un alto porcentaje de sus ingresos a su alimentación, aun cuando producen alguno de sus alimentos pueden llegar a destinar hasta dos tercios de sus ingresos totales. Los hogares con familias extendidas tienen mejores oportunidades de no padecer inseguridad alimentaria.



Consumo de pescado

Hasta hace unos años el pescado era parte de la dieta diaria de los hogares de las comunidades lacustres del lago de Pátzcuaro, siendo su principal fuente de proteína, pero actualmente para muchos de ellos disminuyó su consumo, incluso en los conformados por pescadores.

Consumo de pescado de San Andrés Tziróndaro

El consumo de pescado en los hogares de San Andrés Tziróndaro es de tres días a la semana en su mayoría, pocos jóvenes manifestaron seguir comiendo pescado casi a diario, en algunos casos, estos son parte de hogares donde no hay pescadores. La mayoría adquiere pescados capturados localmente y en comunidades cercanas como San Jerónimo Purenchécuaro y Oponguio durante casi todo el año, sin embargo, incluso en los hogares de pescadores compran el pescado en localidades más lejanas como Janitzio y Zirahuén en temporada baja, principalmente en febrero y marzo.

El restaurante compra en un porcentaje igual pescado local y externo, tiene tratos con pescadores locales donde pueden escoger las mejores piezas en la temporada alta. Dado que mantiene un menú fijo todo el año y tiene que mantener ciertos estándares en sus platillos, es necesario buscar proveedores externos, aunque prefiere el consumo local para tener un pescado más fresco y ayudar a los pescadores locales.

Consumo de pescado de San Jerónimo Purenchécuaro

Hay un consumo más bajo de pescado local dentro de los hogares en San Jerónimo Purenchécuaro, donde el máximo de días a la semana que se consume es de 4 y el mínimo es de una vez cada 15 días. Se observa un consumo de especies externas de pescado que se incrementa en los meses de enero a marzo, que es la temporada más baja para la captura de peces, durante la cual se consumen pescados provenientes principalmente de Zirahuén y Lázaro Cárdenas a un precio de venta en la comunidad que llega a triplicarse.



El restaurante utiliza tanto especies locales como charales y mojarra, como especies no locales como la trucha y el huerepo. También se prefiere que la compra de las mojarras y charales sea local, para tener un producto más fresco.

Consumo de alimentos

La disminución de la producción local de alimentos y el cambio de alimentación afectan el consumo de los hogares, los cuales tienen que adquirirlos producidos fuera de sus comunidades; estos resultan ser más costosos, afectando a su economía familiar, sus tradiciones culinarias y su seguridad alimentaria. La percepción, por parte de algunos de sus pobladores, es que muchos años atrás, a pesar de ser pobres y sufrir un nivel alto de inseguridad alimentaria, no tenían muchos problemas de salud, mientras que en la actualidad han aumentado las enfermedades en estas localidades. Sus niveles de inseguridad alimentaria fueron de leve a moderado (Amador, Villafán y López, 2023).

Consumo de alimentos en San Andrés Tziróndaro

En cuanto a los productos locales, se observa todavía un nivel considerable de autoconsumo: en muchos hogares la producción de traspatio es de gran importancia para su propia alimentación y la de sus vecinos, debido a que en muchas ocasiones estos productos son regalados, sobre todo las frutas.

Cerca de la mitad de la población produce algún tipo de alimento, entre los que destacan el maíz y el frijol, o fruta como la lima y el limón, el chile y los hongos. En el caso del maíz y el frijol, casi todo es para el autoconsumo, mientras que el resto de los alimentos se autoconsumen o se venden en la misma proporción.

El restaurante utiliza alimentos locales, los cuales son las calabacitas, el chayote, el cilantro y el chile perón; también emplea algunos alimentos de temporada como las calabacitas, el elote y la flor de calabaza. Las otras frutas,



verduras y hortalizas la adquieren en la ciudad de Quiroga, los cuales provienen del Mercado de Abastos de Morelia, también de Ihuatzio y de Tzintzuntzan. La razón por la que compra productos frescos externos es porque no se producen en la comunidad.

Los dueños del restaurante están interesados en producir verdura, pero requieren de una capacitación para saber cómo y cuándo cultivarlos. Los residuos que se generan en el restaurante se ponen en una composta.

El restaurante utiliza principalmente el maíz local, por lo que estaría interesado en su producción, pero no cuenta con un espacio para la siembra. Los residuos que se generan en el restaurante se dan a los animales pero, si queda comida, se emplea para consumo personal.

Los vendedores de comida en la localidad utilizan ingredientes locales como son el elote, el maíz, las calabazas, las frutas y el anís, entre otros, los cuales compran con sus vecinos o producen; también compran otros ingredientes fuera de la comunidad, como son los chiles secos, el chile rojo, la sal y otros productos que no se producen en la localidad; en el caso de los que son escasos o muy caros, estos los compran en la ciudad de Quiroga. Hay vendedores que sí varían su oferta de comidas en ciertas temporadas o festividades, por ejemplo, el atole de anís o de capulines o la calabaza con piloncillo. A algunos vendedores les gustaría producir alimentos como el maíz, el frijol y la calabaza, pero no cuentan con un terreno para dicha actividad; sus residuos pueden ser para animales o terminan en la basura.

Consumo de alimentos en San Jerónimo

Purenchécuaro

La producción de traspatio también es común en los hogares de esta localidad y su destino es el autoconsumo para complementar su alimentación y se regala entre vecinos estos alimentos de su cosecha.

Hay un porcentaje importante en los hogares de autoconsumo de alimentos producidos en el campo, destacando el maíz, el frijol, fruta como la lima y el limón, el chile y los hongos. En el caso del maíz y el frijol, como



en el caso de San Andrés Tziróndaro, casi todo es para el autoconsumo del hogar y muy poco para la venta local, mientras que el resto de los alimentos se autoconsumen o se venden en la misma proporción. El restaurante tipo fonda de esta localidad utiliza principalmente el maíz local, por lo que estaría interesado en su producción, pero no cuenta con un espacio para la siembra. Los residuos que se generan en el restaurante se dan a los animales, pero si queda comida se emplea para consumo personal.

En el restaurante de la cocinera tradicional, ella compra la mayoría de sus ingredientes en la localidad con productores locales fijos, pero algunos otros los adquiere en Quiroga pues no son producidos en su comunidad, como los chiles secos. En su solar ella tiene árboles frutales, los cuales son de granada, lima y aguacate, matas de jitomate, hierbas de olor y medicinales, los cuales utiliza en la preparación de los alimentos para su venta. Le gustaría también tener otros árboles frutales de limón real y un injerto de naranja-lima. Ella elabora platillos especiales como el churipo y las corundas ancestrales para festividades. Como cocinera tradicional ha participado en numerosos eventos de comida, destacándose en 2016 en el Slow Food en Turín, Italia, donde asistió como delegada. Sus residuos de comida los utiliza para composta.

Dentro de la comunidad se aprecia que los vendedores de comida preparada lo hacen con ingredientes provenientes tanto de dentro como de fuera de la localidad. La comida que más se vende son antojitos mexicanos y comida chatarra, la cual creció en los últimos años. Se observa que consumen localmente la calabaza, el elote, el maíz, el frijol y las habas frescas, así como la gran mayoría de sus ingredientes fuera de su localidad. Los residuos que generan los utilizan o regalan para los animales domésticos o el ganado porcino. Por el tipo de comida que venden, algunos negocios compran los ingredientes fuera de la localidad. Los residuos que generan los utilizan o regalan para los animales domésticos o el ganado porcino.

Dentro de esta comunidad existen otros negocios como el de venta de nieves, paletas y aguas que consume frutas como la granada, el limón y la lima, comprados de manera local a un familiar que tiene algunos ár-



boles en su propiedad. Los residuos generados en su negocio van a una composta.

El consumo de alimentos frescos en las dos comunidades se realiza a una escala pequeña para los productos locales y a una mayor para los productos externos. Hay un aumento del consumo de alimentos procesados por el cambio de dieta, también hay un desconocimiento creciente en el consumo de alimentos de temporada que se encuentran de manera silvestre. Hay interés por parte de los pobladores y comerciantes de comida por producir algún tipo de alimentos, pero su principal problema es contar con un terreno para ello y el hecho de que los insumos se han encarecido significativamente en los últimos años, además de que se reconoce el uso de agroquímicos.

El cambio de alimentación en las comunidades es responsabilidad de sus padres. Después de la Feria de Comida Ancestral y las Caravanas de la soberanía alimentaria se despertó el interés por el rescate de platillos antiguos con ingredientes locales y la producción de alimentos en huertos familiares por parte de los diferentes actores de las comunidades. Las escuelas en los diferentes niveles trabajan con los estudiantes en la creación de buenos hábitos alimentarios, así como en proyectos de producción de alimentos en sus hogares y la valorización de sus tradiciones como comunidades indígenas, por lo que las actividades de incidencia realizadas en el año 2, complementaron perfectamente lo que están trabajando en la Nueva Escuela Mexicana.

Los manejos de residuos en el consumo de alimentos son utilizados en composta y alimento para los animales, pero los que terminan en la basura son causa de contaminación ya que estas comunidades no cuentan con una eficiente recolección de basura.

Mapas digitales

A continuación, se presentan los mapas digitales elaborados con la información obtenida en las dos comunidades de estudio. En el primer mapa se



observan los espacios en donde se pesca, hay cría de ganado, se siembran semillas y vegetales y hay venta de pescado y productos locales en la comunidad de San Andrés Tziróndaro (ver mapa 2).

Mapa 2. Mapa de producción y venta de productos locales en San Andrés Tziróndaro, Quiroga.



Fuente: elaboración propia, 2023.

En el segundo se observan los lugares en donde se pesca, o capturan peces, se siembra y hay venta de pescado y alimentos locales en la comunidad de San Jerónimo Purenchécuaro (ver mapa 3).

Mapa 3. Mapa de producción y venta de productos locales en San Jerónimo Purenchécuaro, Quiroga.



Fuente: elaboración propia, 2023.

Conclusiones

En ambas comunidades hay una gran disminución en la producción de alimentos locales, lo que afecta a su soberanía alimentaria. Sus prácticas de pesca son similares, sin embargo, la organización de los pescadores es diferente, mientras que en San Andrés Tziróndaro falta participación y unidad, en San Jerónimo Purenchécuaro hay una fuerte cohesión. Lo anterior se ve reflejado en la diferencia de volúmenes y precios del pescado. Aun cuando las técnicas de pesca en San Andrés son tradicionales y artesanales, San Jerónimo aún tiene problemas con pescadores que no pertenecen a la cooperativa y utilizan la técnica del chinchorro, la cual está prohibida.

La problemática de los pescadores es diferente en cada comunidad, pero falta regularización y vigilancia por parte de las autoridades para la acti-



vidad pesquera que permita el crecimiento y desarrollo de las poblaciones de las especies lacustres del lago de Pátzcuaro, pues la vigilancia que hay le da prioridad a la pesca marina dejado en el olvido a la pesca continental. La última sequía que atravesó el país puso de manifiesto la vulnerabilidad de los pescadores ribereños ante los fenómenos meteorológicos y el cambio climático, por lo que es necesario que busquen otras opciones de producción pesquera como la cría de pescado y otras especies como el achoque. Aun cuando el Programa Nacional de Pesca y Acuicultura les da prioridad a las zonas rurales para mejorar el ingreso, disminuir la pobreza y contribuir a la seguridad alimentaria de las mismas, los resultados han sido negativos: más que un apoyo monetario al año para este sector, es necesario que el gobierno permita la participación de los pescadores en la creación de políticas endógenas regionales que sean más efectivas y acordes a su problemática particular.

La producción agrícola también está siendo afectada por el abandono del campo por parte de los gobiernos, donde las ayudas a este sector han sido drásticamente disminuidas. Los hogares han dejado de producir alimentos para autoconsumo y venta local, los miembros más jóvenes buscan otras opciones para obtener mayores ingresos, y tanto el campo como el lago están en crisis por las malas prácticas usadas en la agricultura, ganadería y pesca. El conocimiento ancestral para aprovechar la recolección de alimentos silvestres y de temporada en su territorio, se está perdiendo junto a las viejas generaciones y debido al cambio de dieta que presentan los hogares influidos por la migración interna y externa del país. La problemática de las localidades lacustres de Pátzcuaro es compleja

La soberanía alimentaria de estas comunidades está siendo amenazada, por lo que es necesario que tomen acciones que permitan aumentarla y conservarla. Las familias con mayor diversificación de ingresos sufren menos inseguridad alimentaria.

Aunque algunos de sus pobladores tienen interés en producir sus alimentos, no cuentan con tierras para ello, también hay escasez de mano de obra, los insumos a la producción agrícola suben de precio constantemente y no hay relevo generacional, pues la poca rentabilidad no alienta a los jóvenes a seguir en las actividades pesqueras y agrícolas. Por esta razón, estas



localidades son más vulnerables a aumentar sus niveles de inseguridad alimentaria, al depender cada vez más del abasto de sus alimentos producidos fuera de su localidad y conservando sus bajos ingresos.

La comercialización del pescado presenta un problema en su rentabilidad al no tener valor agregado ni formas de almacenamiento que permitan regular sus precios, y al tratarse de un mercado limitado. Los productores locales de alimentos, principalmente productores de maíz, vegetales y hortalizas, tienen la competencia de productos foráneos, excluyéndolos de su mercado local. Es necesario crear estrategias que les permitan conseguir mayor rentabilidad, sostenibilidad económica y ambiental, por lo que es muy importante la asistencia técnica de los especialistas y una constante capacitación en producción, manejo de los productos, transformación, ventas, manejo de residuos y conservación de sus recursos.

El pescado está dejando de ser su principal fuente de proteína al ser un medio de cambio para consumir otro tipo de carnes que son más costosas. Los hogares están dejando de consumir pescado y, sobre todo el pescado local, ya que hay incremento del consumo del pescado externo, antes reservado para los establecimientos de venta de comida.

Se está volviendo más común que la población de las dos comunidades consuma alimentos que no son locales o regionales, existe un cambio en la alimentación de los hogares influenciado por diversos factores, principalmente externos. Las generaciones más jóvenes son las que se encuentran más vulnerables a adquirir malos hábitos alimenticios, como es el consumo de productos procesados.

Las localidades deben de trabajar en su responsabilidad social para la conservación de su soberanía alimentaria, donde las acciones a seguir sean elaboradas por ellos mismos, reconociendo su responsabilidad de forma individual y colectiva. Es necesario que se involucren en la toma de decisiones sobre la producción y el aprovechamiento de sus alimentos locales con base en su cultura y recursos naturales, así como en rescatar y revalorizar su comida tradicional como parte de la identidad de sus comunidades.



Referencias

- Álvarez Larrain, A., McCall, M. K., & León Villalobos, J. M. (2022). Mapeo participativo y cartografía social de conocimientos culturales, históricos y arqueológicos: Recurso práctico para profesores y estudiantes universitarios.
- Amador, K.A., Villafán, K.B., y López, R. (2023). La seguridad y soberanía alimentaria en la zona lacustre de Quiroga. *ITSÍ ECHERI Revista de Divulgación en Ciencias Agroalimentarias y del Desarrollo Económico Rural*, 1(2), 15-20. <https://doi.org/10.33110/itsiecheri07>.
- Camacho Benavides, C.I., Sánchez Jiménez, A., Saldaña Guillen, M., y Carcaño Valencia, E.. (2022). Soberanía alimentaria y agroecología. Contribuciones desde y para la economía ecológica radical. *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica*, 35(3), 39-56. <https://raco.cat/index.php/Revibec/article/view/405174/499072>.
- DOF (2020). Programa Nacional de Pesca y Acuacultura 2020-2024. Publicado el 30 de diciembre de 2020.
- Salas, L. (2012). *Educación alimentaria*. 2ª Edición. México: Trillas.
- Solís Ávila, K. y Gómez, Y.C. (2015). Incidencia de la pesquería del lago de Pátzcuaro en el desarrollo territorial. *Realidad Económica*. Año 19 (42), 48-53.
- Vargas-Herrejón, M., Medina-Nava, M. y Arellanes-Cancino, Y. (2022). La pesca tradicional en el lago de Pátzcuaro, Michoacán. *Ciencia Pesquera*, 30(1-2), 201-216.

Mujeres de la comunidad pesquera Isla de Tzirio: trabajo no remunerado y aprovechamiento de recursos lacustres

Susana Hernández Madrigal*

Yaayé Arellanes Cancino**

Katia Beatriz Villafán Vidales***

Introducción

El trabajo de cuidados es esencial para la sostenibilidad de la vida y ha sido históricamente subvalorado e invisibilizado dentro de la economía tradicional. Esta sostenibilidad implica una economía orientada a la reproducción y conservación de la vida, priorizando las necesidades humanas y el bien común, por encima de los cálculos económicos y la acumulación de capital (Hinkelammert y Mora, 2009). En este sentido, la conservación de la vida humana depende intrínsecamente de la naturaleza, ya que es fundamental para satisfacer las necesidades básicas y garantizar el bienestar social.

Aunado a lo anterior, las actividades de cuidado son excluidas del análisis económico formal y son mayoritariamente realizadas por mujeres (Tronco, 1993; Rodríguez Enríquez, 2015). Esta omisión refleja la limitada visión de las teorías económicas neoclásicas que se enfocan únicamente en la pro-

* Maestra en Desarrollo y Sustentabilidad por la Facultad de Economía de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH). Becaria de proyecto de incidencia. Correo electrónico: susana.hernandez.madrigal@umich.mx.

** Doctora en Desarrollo Regional y Tecnológico. Investigadora por México en la Facultad de Economía de la UMSNH. Colaboradora del Cuerpo Académico Consolidado (CAC) 238. Correo electrónico: yarellanesca@conahcyt.mx.

*** Doctora en Ciencias en Negocios Internacionales. Profesora-investigadora en la Facultad de Economía de la UMSNH. Responsable del CAC 238. Correo electrónico: katiavillafan@umich.mx.

ducción y acumulación de capital, dejando fuera el trabajo de cuidados no remunerado en el que se sustenta la vida misma (Carrasco, 2006).

Este trabajo tiene como objetivo visibilizar cómo las actividades no remuneradas, que suelen ser realizadas por mujeres, son fundamentales para la reproducción de la vida en el aprovechamiento de los recursos lacustres en la región de Isla de Tzirio, Michoacán. Estas actividades, históricamente desvalorizadas y excluidas del análisis económico, perpetúan las desigualdades de género y limitan la participación económica de las mujeres. Para visibilizar estas desigualdades se realizaron cuestionarios con preguntas abiertas y cerradas, con el fin de obtener un panorama más completo. El análisis del uso del tiempo se utiliza como herramienta clave que permite identificar la disparidad en la distribución de las tareas remuneradas y no remuneradas entre hombres y mujeres, así como las brechas existentes y su impacto en la participación económica y social de las mujeres.

En la literatura se puede identificar que las encuestas y entrevistas relacionadas con el uso del tiempo permiten medir la cantidad de horas dedicadas a las actividades remuneradas y no remuneradas por género (Aguirre y Ferrari, 2014). Estos instrumentos han demostrado que las mujeres siguen asumiendo la mayor parte del trabajo doméstico y de cuidado no remunerado a pesar de su creciente participación en el mercado laboral. Esta doble carga, en el hogar y en el trabajo, genera una limitación significativa en su capacidad de participación económica y perpetúa las desigualdades de género (Aguirre, 2009).

A través del análisis del trabajo no remunerado se busca fomentar un cambio en los paradigmas económicos que integre la sostenibilidad de la vida y reconozca el valor del trabajo de cuidados en la economía global (Pérez Orozco, 2006). Este enfoque beneficiaría a las mujeres al visibilizar y valorizar la importancia del trabajo de los cuidados por parte de todas y todos a fin de buscar un mayor equilibrio para el bienestar social y el desarrollo de las comunidades.

Este escrito se estructura en cinco partes, primero se aborda el trabajo de los cuidados, se discute cómo este trabajo ha sido históricamente invisibilizado en el análisis económico tradicional y se contextualiza su relevancia



dentro de la economía feminista, que busca incorporar estas actividades no remuneradas al análisis económico. Posteriormente se exponen las herramientas de uso de tiempo, metodología principal del estudio; se explica cómo el instrumento de trabajo aplicado, un cuestionario con preguntas abiertas y cerradas sobre el uso del tiempo, permite evidenciar las desigualdades en la distribución del trabajo remunerado y no remunerado entre hombres y mujeres. Además, se revisa el contexto latinoamericano y mexicano respecto a la implementación de estas encuestas, destacando su papel en la medición de la carga de trabajo no remunerado.

En la siguiente sección se describe la metodología aplicada en un caso de estudio en la Isla de Tzirio, Michoacán, y se brinda un contexto sociodemográfico del mismo, así como se explica la construcción del instrumento de trabajo que se aplicó. En la sección de los resultados del estudio de campo realizado en la comunidad a partir de los cuestionarios aplicados, se analiza la información sobre la distribución del trabajo en la isla, destacando las diferencias en la dedicación al trabajo doméstico, de cuidados y a las actividades económicas. Finalmente, se presenta la sección de reflexiones.

El trabajo de cuidados fuera de la esfera de producción económica formal

En la antigua Grecia, el término economía *oikos* hacía alusión a la familia nuclear, conformada por padre, madre e hijos, y en ocasiones otros miembros de generaciones anteriores; esta unidad no solo era social, sino también económica, ya que se encargaba de la producción y reproducción de descendientes, así como del mantenimiento de los bienes materiales e inmateriales necesarios para su sustento (Pérez, 2004). Se esperaría que la economía incluyera el cuidado de la vida humana como una de sus funciones principales, dado que es una labor esencial para la reproducción y el sostenimiento de la sociedad, la cual recae predominantemente en los hogares (Durán, 2018).

En los paradigmas económicos tradicionales, especialmente en los neoclásicos, las actividades relacionadas con el cuidado han sido sistemática-



mente invisibilizadas y desvalorizadas. Estos enfoques parten de una noción de economía basada en la maximización del beneficio y la eficiencia del mercado, ignorando las labores de cuidados, que son fundamentales para la supervivencia y el bienestar de las personas (Carrasco, 2006). El trabajo de cuidados no se considera parte de la producción económica porque no genera ingresos directos ni se intercambia en el mercado (Rodríguez Enríquez, 2015). Esto refleja una visión limitada de la economía, que excluye actividades esenciales para el sostenimiento de la vida humana. Según Carrasco (2006), en los modelos neoclásicos, las actividades que no son mercantilizadas, como los trabajos de cuidados, son vistas como externalidades, es decir, algo ajeno a la estructura central del sistema económico, cuando en realidad constituyen su base más fundamental.

La vulnerabilidad, una característica humana universal, se manifiesta en la dependencia de estos trabajos, ya que todos, en algún momento, necesitan del cuidado para mantener su bienestar físico, emocional y doméstico (Tronto, 1993). En este contexto, el desarrollo humano debería centrarse en la expansión de las libertades y capacidades de los individuos para satisfacer sus necesidades, más allá de la mera acumulación de recursos económicos (Sen, 1998).

La economía de mercado es estrecha y excluyente, no considera que para la reproducción de fuerza de trabajo es necesaria la reproducción de la vida humana, dejando de lado la satisfacción de las necesidades humanas de subsistencia y la calidad de vida de las personas, por ello excluye a todos los grupos vulnerables e invisibiliza el trabajo de las mujeres (Batthyány, 2015). La economía clásica tiende a ignorar la división del trabajo según el género que históricamente ha existido en muchas sociedades (Lagarde, 2022). Esto implica que las mujeres, quienes tradicionalmente han realizado actividades no remuneradas o subvaloradas, queden excluidas de los análisis económicos (D'Alessandro, 2016).

En este contexto, surgen teorías alternativas a la economía de mercado, entre ellas la economía feminista, que considera crucial el situar en el centro la sostenibilidad de la vida para comprender la importancia de la perspectiva de género, examinando el funcionamiento económico desde la reproducción

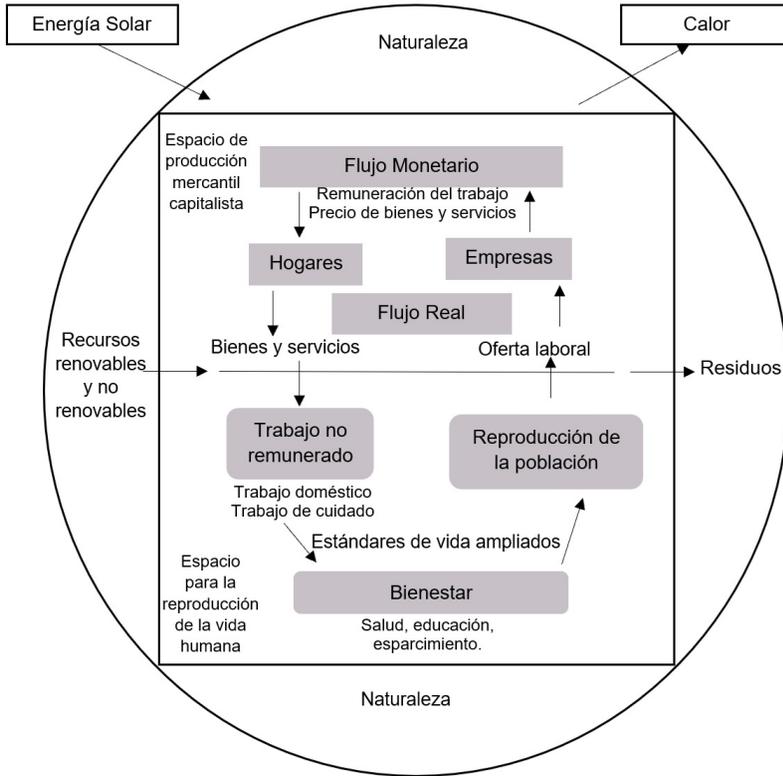


del capital y desde la reproducción de la vida misma (Girón, 2021). Es imprescindible cambiar el paradigma económico dominante, reconociendo e incorporando el trabajo de cuidados, tradicionalmente invisibilizado y feminizado en el análisis de las desigualdades de género (Pérez Orozco, 2006). Por lo tanto, la economía feminista se presenta como un programa político que busca abordar la economía desde la dimensión social de la producción de riqueza y distribución, adoptando un enfoque multidisciplinario y diálogo con otras disciplinas, movimientos políticos y corrientes de pensamiento (Rodríguez Enríquez, 2015).

La perspectiva de economía feminista se encuentra en construcción, no es un pensamiento único e inamovible sino uno que se nutre de un abanico de posicionamientos. Tres ideas fundamentales de esta economía llevan a: i) ampliar las fronteras de la economía, más allá del mercado, incorporando el trabajo doméstico no asalariado al circuito económico, ii) descubrir el trabajo de cuidados y su significado, y iii) buscar un beneficio para la reproducción de la vida, no privado, no individualista (Carrasco Bengoa, 2014).

En la economía neoclásica, el flujo circular de la renta se utiliza para explicar la interrelación entre hogares y empresas, donde se generan flujos tanto monetarios como reales. Según este modelo, las familias ofrecen su mano de obra a las empresas a cambio de una remuneración económica, mientras que las empresas, a su vez, venden productos y servicios a las familias a cambio de ese mismo dinero, lo que se denomina flujo monetario. Por otro lado, el flujo real se refiere a cómo las familias, al recibir dinero, obtienen productos y servicios, y cómo, a su vez, ofrecen su factor de producción, generalmente trabajo, a las empresas mediante la oferta laboral (Samuelson y Nordhaus, 2010). Esta dinámica se ilustra en la parte superior del diagrama 1

Diagrama 1. Flujo circular de la renta ampliado con elemento de economías alternativas.



Fuente: elaboración propia con base en Picchio (2001), Carrasco Bengoa (2014) y Rodríguez Enríquez (2015).

La economía feminista amplía su enfoque más allá del sistema económico tradicional al considerar también los bienes y servicios que se ofrecen en el mercado, incluyendo el trabajo no remunerado, como el trabajo de cuidados. Este tipo de trabajo no se refleja en el mercado, ya que el consumo abarca estándares de vida más amplios. Así, estas actividades relacionadas con el cuidado –como la salud, la educación y el esparcimiento– se transforman en bienes (Picchio, 2001).



Integrar las relaciones de cuidado no remunerado en el análisis de las relaciones de producción capitalistas permite reconocer la importancia de la reproducción de la vida humana, que ocurre dentro de los hogares. Esta reproducción no solo es esencial para el bienestar social, sino que también actúa como un subsidio para la tasa de ganancia, evidenciando su necesidad para la acumulación de capital (Carrasco Bengoa, 2014).

Es fundamental reconocer que la economía feminista destaca la importancia de analizar los roles cultural y socialmente asignados a mujeres y hombres, así como su impacto en la economía. Esta perspectiva busca entender cómo las diferencias de género influyen en la interacción social y en la participación económica de las personas, a la vez que aborda las desigualdades de género en el ámbito económico (Rodríguez Enríquez, 2015). Para que el capital continúe reproduciéndose, resulta indispensable garantizar la continuidad de la vida humana y de la esfera mayor que la soporta, el ecosistema natural.

En este contexto, otra economía alternativa que señala la importancia del medio ambiente es la economía ecológica, que considera que la naturaleza no es simplemente un recurso explotable, sino la base esencial que sostiene toda forma de vida y actividad económica; la degradación de los ecosistemas y el agotamiento de los recursos naturales tienen límites que no pueden ser ignorados sin consecuencias graves para la humanidad. La sostenibilidad de la vida no puede alcanzarse sin reconocer que los sistemas económicos dependen de los ciclos biogeoquímicos y los servicios ecosistémicos. Ignorar este vínculo es comprometer el bienestar de las generaciones presentes y futuras, ya que el capital natural es finito y no puede ser reemplazado indefinidamente por el capital humano o manufacturado (Martínez Alier, 2004).

Como se muestra en el diagrama 1, es crucial reconocer que los recursos renovables y no renovables que forman parte de la naturaleza son la base del sistema económico, y que su uso genera residuos que el medio ambiente debe procesar. Para expandir el sistema de producción es fundamental considerar el trabajo de cuidados y el espacio para la reproducción de la vida, e integrar el tema de la naturaleza y la sustentabilidad ambiental. Ignorar

los límites ecológicos y los ciclos naturales compromete la viabilidad de las actividades económicas a largo plazo, ya que la explotación excesiva de los recursos y la acumulación de residuos erosionan el capital natural necesario para sostener la vida humana y la producción económica (Costanza *et al.*, 1997).

A partir de lo anterior es posible identificar que todo es parte de un sistema interconectado donde la reproducción del capital depende directamente de la reproducción de la vida humana, y esta, a su vez, está condicionada por la conservación de la naturaleza. Sin la protección y regeneración de los ecosistemas, los recursos vitales para sustentar tanto la vida como las actividades económicas se agotan, comprometiendo el equilibrio y la continuidad del sistema en su conjunto (Martínez Alier, 2004). Por ello, es indispensable integrar la sustentabilidad ambiental en cualquier modelo económico que busque perdurar en el tiempo.

De esta manera, la economía feminista se instaura como una visión alternativa de la economía de mercado reconociendo que la explotación de la naturaleza y la marginalización del trabajo de cuidados responden a las mismas lógicas capitalistas de acumulación y extractivismo (Federici, 2016). Por tanto, plantea que para que el sistema económico sea verdaderamente sostenible, es necesario cuidar tanto a las personas como a la naturaleza, ya que ambos son indispensables para la reproducción de la vida y del capital. De este modo, las economías alternativas, la economía feminista y la economía ecológica, aportan una perspectiva integral que conecta la reproducción social y el cuidado de la vida con la conservación de los recursos naturales dentro del esquema económico más amplio.

Herramientas para conocer el uso del tiempo y las desigualdades de género

El tiempo, al igual que el espacio, puede entenderse como un eje que organiza la vida social, siendo ambos construidos y validados socialmente a través de sistemas de representaciones que les otorgan significado (Elias, 2021).



Desde esta perspectiva, el aquí tiempo no se vive de manera heterogénea, sino que varía según el grupo social al que se pertenece. Delfino (2009) destaca que las relaciones sociales influyen en la manera en que se experimenta y comprende el tiempo, lo cual refleja la diversidad en las formas en que las sociedades organizan su vida cotidiana. El concepto de tiempo ha sido clave en estudios sobre la dinámica social, ya que su percepción y uso varían considerablemente según el contexto cultural, económico y social (Elias, 2021). No es solo una medida cronológica, sino un recurso que condiciona y delimita la vida de las personas. El tiempo, entonces, se convierte en una categoría central para entender las diferencias en la distribución de responsabilidades entre hombres y mujeres.

En este sentido, el tiempo es una estructura que las sociedades viven, administran y deciden cómo utilizar. El día, a pesar de contener las mismas 24 horas, es completamente diferente para una obrera en China o un campesino en México; cada uno se enfrenta a limitaciones y estructuras sociales que organizan sus actividades diarias. El asalariado, por ejemplo, organiza su jornada en función de un horario que muchas veces ocupa la mayor parte del día, lo que condiciona la forma en que experimenta y administra su tiempo. Esta variabilidad, depende del contexto social, económico y cultural, y determina las dinámicas de género, ya que el tiempo también refleja las diferencias en las responsabilidades asignadas a hombres y mujeres.

El uso del tiempo se refiere a cómo las personas distribuyen sus horas diarias entre diversas actividades, tanto dentro de la economía de mercado como fuera del mismo, es decir, actividades que se reflejan en las cuentas nacionales como trabajo remunerado y actividades que son invisibilizadas y no reciben una remuneración económica. Diversos estudios han demostrado que existen diferencias de género en la participación en el trabajo remunerado y no remunerado (Aguirre, 2009; Carrasco Bengoa y Domínguez, 2003).

El tiempo que se dedica al trabajo no remunerado en los hogares, como cocinar, limpiar, y cuidar de los hijos o personas dependientes, suele ser invisibilizado y desvalorizado (Aguirre, 2009). De esta manera, el uso del tiempo está profundamente influenciado por el género y esto refleja las desigualda-

des en nuestra sociedad. A pesar de la creciente participación en el mercado laboral de las mujeres, continúan asumiendo la mayor parte del trabajo no remunerado en los hogares. Este doble rol, en el hogar y en el trabajo, genera una carga considerable que no se distribuye equitativamente entre hombres y mujeres (Carrasco Bengoa y Domínguez, 2003).

A partir de las encuestas de uso del tiempo es posible medir cómo las personas distribuyen sus actividades durante el día, incluidas las tareas del hogar y el trabajo remunerado. Estas encuestas se originaron en el siglo XX y han sido adoptadas por distintos países como una herramienta clave para comprender las dinámicas del trabajo no remunerado, especialmente en términos de género (Gershuny, 2000).

Uno de los estudios pioneros en el análisis del trabajo no remunerado se enfocó en examinar las contribuciones económicas de las mujeres en el hogar; este fue fundamental para comprender las dinámicas del trabajo doméstico no remunerado y abrió el camino para investigaciones posteriores sobre la economía del hogar y las relaciones de género (Kneeland, 1929).

Estudios realizados en América Latina y el Caribe revelan cómo las actividades cotidianas, especialmente las no remuneradas, en particular las tareas domésticas y el cuidado de la familia, perpetúan las desigualdades de género preexistentes. Las mujeres asumen la mayor parte del trabajo no remunerado, lo que limita su participación en la esfera pública y afecta su bienestar. Aunque la economía tradicional no siempre reconoce el valor de este trabajo, estas herramientas buscan visibilizarlo y valorarlo, proponiendo que se incluya en las cuentas nacionales y se tomen en cuenta en la formulación de políticas públicas. Medir y reconocer el trabajo no remunerado es fundamental para entender las desigualdades de género y promover una mayor equidad en la distribución del tiempo y los recursos en la sociedad (Aguirre y Ferrari, 2014).

En México el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), desde 1996, ha aplicado siete encuestas sobre uso del tiempo. En las primeras encuestas, como la de 1996 y 1998 (INEGI, 2002), el enfoque principal fue generar datos sobre el tiempo destinado a actividades remuneradas y no remuneradas, pero con menos énfasis en el trabajo de cuidados. A medida



que avanzaron las ediciones, en 2002 y 2009, se incluyeron nuevas dimensiones, como el tiempo dedicado al cuidado de niños, personas mayores o dependientes (INEGI, 2020). Esto permitió evidenciar con mayor claridad la sobrecarga de trabajo no remunerado en las mujeres, quienes dedican considerablemente más tiempo a estas actividades en comparación con los hombres. Las encuestas de 2014 y 2019 adoptaron un enfoque integral, no solo midiendo el tiempo de trabajo remunerado y no remunerado, sino también analizando aspectos como el autocuidado, las actividades recreativas y el impacto del tiempo dedicado al transporte y los trámites cotidianos (INEGI, 2019; y Aguirre y Ferrari, 2014).

La última encuesta, realizada en 2024, aún no ha presentado resultados, aunque mantiene el objetivo de visibilizar las actividades no remuneradas, especialmente aquellas vinculadas a las tareas domésticas y al cuidado familiar, que tradicionalmente han sido asumidas en mayor proporción por las mujeres (INEGI, 2024). Esta nueva edición sigue el enfoque integral de las versiones anteriores, midiendo el trabajo remunerado y no remunerado, además de otras dimensiones como el autocuidado y el tiempo destinado a actividades recreativas y de movilidad.

El tema de la invisibilidad del trabajo doméstico en las estadísticas oficiales surge porque se ha mezclado conceptualmente el trabajo con la producción que se realiza en el mercado, es decir, se ha equiparado el trabajo con el empleo, dejando fuera de esta definición el trabajo no remunerado que se lleva a cabo en el ámbito familiar y que no se registra en el Sistema de Cuentas Nacionales (en los sucesivo, SCN). Se ha pasado por alto la importancia del trabajo no remunerado y de la producción de bienes y servicios que ocurren dentro del hogar (Carrasco, 2001).

La información derivada de las encuestas del uso de tiempo incluye información clave para el monitoreo de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente en relación con la meta 5.4 sobre el reconocimiento del trabajo doméstico y de cuidados no remunerado (Rubiano Matulevich y Viollaz, 2019).

Metodología

Esta sección se divide en dos partes, en la primera, se hace referencia a diversos estudios realizados sobre el uso del tiempo y se detalla la clasificación utilizada para realizar este análisis en la Isla de Tzirió. En la segunda, se presenta el contexto sociodemográfico de la comunidad de estudio considerando las particularidades del lugar y su población.

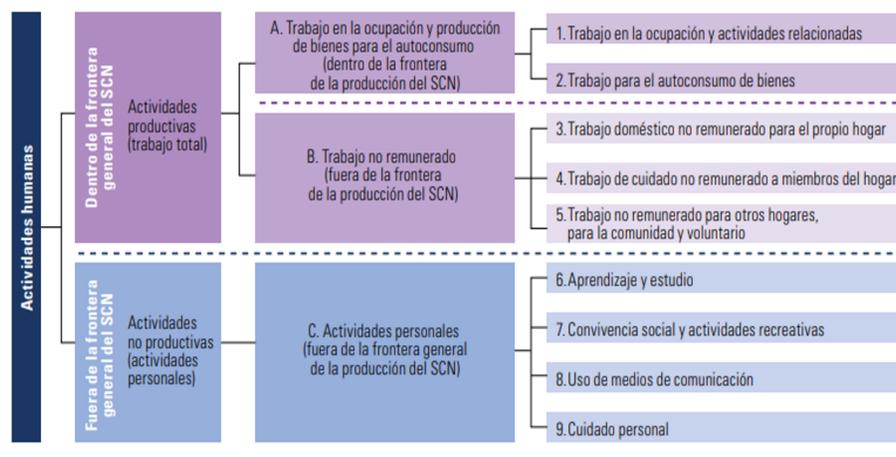
Uso de tiempo y su clasificación

Entre las propuestas relevantes en relación con el uso del tiempo se encuentra la *Clasificación de Actividades de Uso del Tiempo para América Latina y el Caribe* (CAUTAL) (Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL], 2015), en donde colaboraron gobiernos de América Latina y el Caribe (ver diagrama 2). Esta clasificación fue desarrollada por el Grupo de Trabajo sobre Estadísticas de Género (o su equivalente en inglés: Inter-Agency and Expert Group on Gender Statistics, IAEG-GS); este grupo pertenece a las Naciones Unidas y ha sido una entidad clave en la definición de metodologías y en la coordinación internacional para la recopilación de estadísticas de género. Una de sus contribuciones más importantes ha sido la definición del indicador “tiempo total de trabajo”, que se refiere al tiempo promedio dedicado al trabajo remunerado y no remunerado por parte de la población de 15 años en adelante, desglosado por género (ver diagrama 2).

Este indicador es continuamente actualizado y difundido a través del Observatorio de Igualdad de Género de América Latina y el Caribe de la CEPAL, y fue aprobado por los países de la región en la Novena Reunión de la Conferencia Estadística de las Américas como parte del marco de indicadores regionales para el seguimiento estadístico de los ODS en América Latina y el Caribe (CEPAL, 2021).



Diagrama 2. Estructura y grandes divisiones de la CAUTAL.



Fuente: CEPAL, 2021, p. 54.

Según la clasificación CAUTAL que propone la CEPAL (diagrama 2), las actividades humanas se clasifican en dos grandes categorías: actividades productivas y actividades no productivas. Las actividades productivas incluyen tanto el trabajo total, que abarca el trabajo remunerado y el trabajo no remunerado. El trabajo remunerado se refiere a la ocupación y producción de bienes para autoconsumo (dentro de la producción del SCN, mientras que el trabajo no remunerado incluye tareas como el trabajo doméstico y el cuidado no remunerado de miembros del hogar o la comunidad. Las actividades no productivas son actividades personales que quedan fuera de la frontera de la producción del SCN, como el aprendizaje, el cuidado personal y el uso de medios de comunicación.

En esta investigación se utiliza una estructura jerárquica que organiza las diversas actividades humanas en dos grandes categorías principales, semejantes a la propuesta de CAUTAL: actividades productivas y actividades no productivas. Esta clasificación proporciona un marco analítico que permite examinar de manera más precisa cómo las personas distribuyen su tiempo entre tareas que generan bienes y servicios, y aquellas que, aunque no estén relacionadas directamente con la producción económica, son fundamentales para el bienestar personal y social. A través de esta estructura, se busca una

mayor comprensión de la dinámica diaria de las personas, particularmente en relación con el trabajo remunerado, no remunerado y las actividades personales.

Las actividades productivas se dividen, a su vez, en dos subcategorías fundamentales. La primera de estas es el trabajo y producción, que abarca aquellas actividades que están dentro de la frontera de producción establecida por el SCN. Esta subcategoría incluye tres tipos principales de trabajo. En primer lugar, el trabajo por cuenta propia, que se refiere a las actividades realizadas por individuos de manera independiente, sin la intermediación de un empleador, como el aprovechamiento del recurso lacustre, como el tule.

En segundo lugar, se encuentra el trabajo asalariado, que es el trabajo formal realizado bajo un contrato con una entidad o empleador, donde se percibe una remuneración fija, ya sea semanal, quincenal o mensual, por la prestación de servicios. Por último, el trabajo para autoconsumo de bienes, que comprende las actividades productivas orientadas no al mercado, sino al consumo directo de los bienes por parte de quien los produce, como sucede en muchas familias rurales que cultivan o producen sus propios alimentos para el sustento diario.

La segunda subcategoría de las actividades productivas es el trabajo no remunerado, que se sitúa fuera de la frontera de producción del SCN. A pesar de que no genera ingresos directos ni se contabiliza en las cuentas económicas formales, este tipo de trabajo es esencial para la sostenibilidad social y doméstica. Esta subcategoría se subdivide en tres tipos importantes de trabajo: el doméstico, el de cuidados y el que se realiza para otros. El trabajo doméstico no remunerado incluye todas aquellas tareas relacionadas con el mantenimiento del hogar, como cocinar, limpiar, lavar ropa y otras labores domésticas que, aunque no sean remuneradas, son imprescindibles para el funcionamiento de la vida diaria. Por su parte, el trabajo de cuidados no remunerado involucra actividades como el cuidado de niños, ancianos, personas con discapacidades o personas dependientes, tareas que suelen recaer de manera desproporcionada en las mujeres y que son fundamentales para el bienestar de las familias. Finalmente, el trabajo no remunerado para otros incluye actividades donde las personas dedican



tiempo y esfuerzo para beneficiar a otros sin recibir compensación económica, cómo ayudar a otras personas en sus oficios o actividades económicas, aunque generalmente para dichas personas sí generan un beneficio económico.

Por otro lado, las Actividades No Productivas se refieren a aquellas que no están directamente vinculadas con la producción económica, pero que son igualmente esenciales para el desarrollo humano y social. Estas se clasifican como Actividades Personales, que quedan fuera de la frontera general de la producción establecida por el SCN. Dentro de esta categoría, se identifican cuatro grupos principales de actividades: aprendizaje y estudio, convivencia social y recreación, uso de medios de comunicación y cuidado personal. En primer lugar, el aprendizaje y estudio, que abarca todas las actividades educativas, desde la escolarización formal hasta la formación profesional y el aprendizaje autodidacta, las cuales son esenciales para el desarrollo personal. En segundo lugar, se encuentran las actividades de convivencia social y recreación, que incluyen la interacción con amigos, familiares y la participación en actividades de esparcimiento que promueven el bienestar emocional y social.

Otro grupo son las actividades relacionadas con el uso de medios de comunicación, que comprenden el tiempo dedicado a ver televisión, navegar en internet, leer periódicos o participar en redes sociales, actividades que han adquirido una relevancia creciente en la vida contemporánea. Además, se incluyen las actividades relacionadas con el cuidado personal: dentro de las básicas, se destacan aquellas esenciales para la subsistencia, como dormir, comer y otras actividades fisiológicas indispensables para la vida cotidiana (ver diagrama 3).

La clasificación del uso del tiempo presentada en este trabajo se fundamenta en las 81 respuestas obtenidas de hombres y mujeres, jefes y jefas de familia. El cuestionario aplicado se estructura en dos secciones clave que permiten captar tanto las actividades propias como las percepciones que tienen sobre las actividades de sus parejas.

La primera sección del cuestionario estuvo enfocada en obtener datos demográficos y económicos. Se recopiló información sobre la edad de los



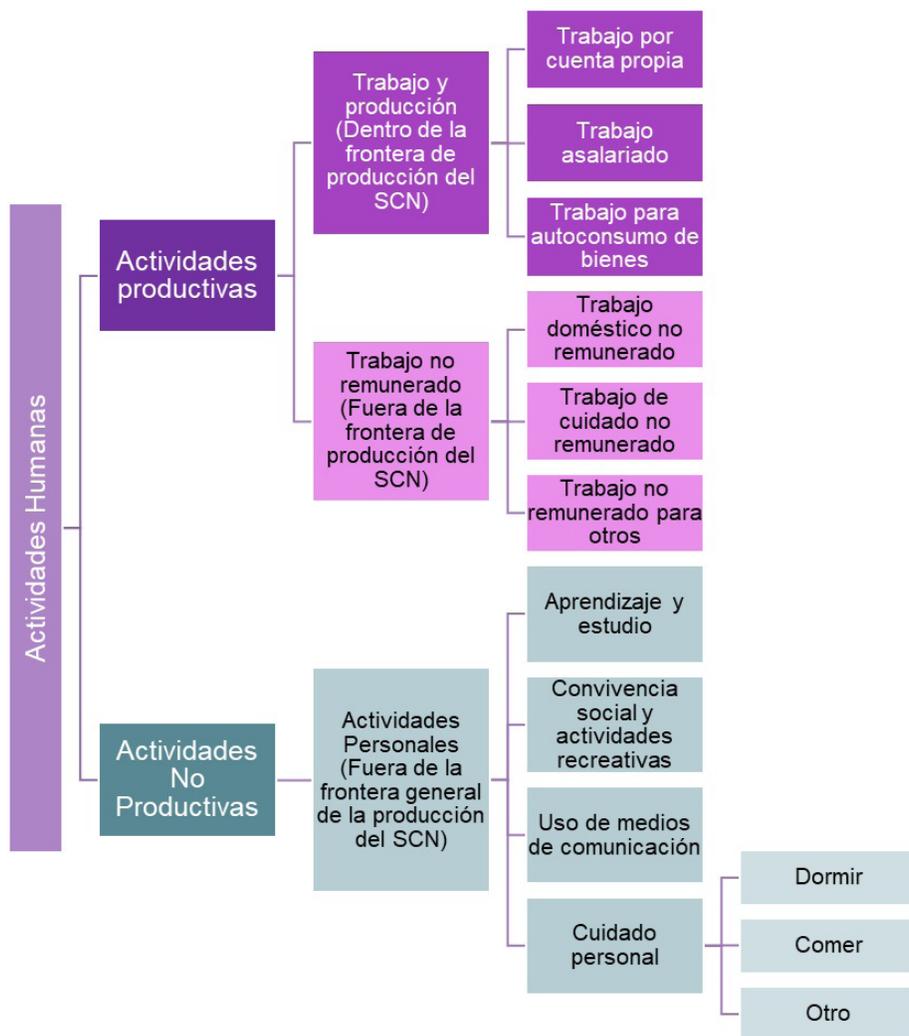
participantes, sus actividades económicas y las de sus cónyuges, con el fin de comprender las dinámicas laborales de cada hogar. Además, se indagó sobre la importancia de los ingresos en el hogar, identificando quiénes eran los principales proveedores y cómo se distribuían esos ingresos entre los distintos gastos del hogar. Se exploraron también las prioridades en el consumo familiar, como alimentación, permitiendo así obtener un panorama del rol que cada miembro desempeñaba en el sostenimiento económico del hogar. La segunda sección está centrada en la clasificación del uso del tiempo.

A través de preguntas abiertas, se pidió a los participantes que describieran en detalle su rutina diaria, excluyendo los días de asueto. Se les fue guiando poco a poco para que completaran una bitácora detallada de cómo utilizaban las 24 horas del día, dividiendo el tiempo entre actividades remuneradas y no remuneradas. Este proceso no se limitó a un solo día, ya que se les solicitó contrastar su rutina diaria con lo realizado en otros días de la semana, permitiendo así obtener un promedio más representativo del uso habitual del tiempo. Una vez que se tenía una visión completa del tiempo del participante, se procedía a preguntar sobre las actividades diarias de su cónyuge, utilizando el mismo método para registrar y analizar las diferencias en el uso del tiempo entre ambos.

Este enfoque comparativo permite reflejar la realidad de los encuestados en cuanto a la distribución del tiempo, las percepciones y posibles discrepancias entre lo que un género cree que hace y lo que el otro percibe que realiza. Al contrastar las respuestas de cada género, se pueden identificar patrones en la forma en que hombres y mujeres valoran y distribuyen el tiempo dedicado a las tareas diarias y el impacto de estas percepciones en las relaciones de pareja y en la dinámica familiar.



Diagrama 3. Estructura de uso de tiempo propuesta para analizar la información recabada en la Isla de Tzirio.



Fuente: interpretación propia basada en CEPAL, 2015 y CEPAL, 2021.

Contexto sociodemográfico de la Isla de Tzirio, lago de Cuitzeo

La comunidad de Isla de Tzirio se encuentra en la ribera del lago de Cuitzeo, el segundo lago natural más extenso de México, después del lago de Chapala



(Bravo-Espinosa *et al.*, 2008). El lago de Cuitzeo, ubicado entre Michoacán y Guanajuato en el Eje Neovolcánico, abarca una cuenca hidráulica de 3,675 km², la cual ha experimentado un progresivo deterioro ambiental, económico y social (Cram e Israde-Alcántara, 2010). Durante más de medio siglo, la contaminación, incluida la descarga de aguas contaminadas del Río Grande que desemboca en el lago a través del humedal de Isla de Tzirio, ha agravado estos problemas (Ishade-Alcántara *et al.*, 2008; y Sánchez Bernal, 2016).

Isla de Tzirio se encuentra a 1,838 metros de altitud y pertenece al municipio de Álvaro Obregón; es una comunidad que se podría considerar aislada ya que, aunque está por el camino que lleva a las localidades de Felipe Ángeles y La Mina, el transporte público pasa cada hora. La comunidad de La Mina está situada a una distancia de 3.8 kilómetros de Isla de Tzirio, lo que implica un recorrido de aproximadamente 45 minutos a pie. Por otro lado, la cabecera municipal de Álvaro Obregón se encuentra a una distancia de 10.7 kilómetros, lo que significa un trayecto en automóvil de aproximadamente 20 minutos.

El área que conforma esta comunidad no está rodeada de agua, en ella viven 542 habitantes, de los cuales 91 son menores de 5 años, 111 son niños, 290 son adultos y 50 son personas de la tercera edad (INEGI, 2020). Los datos disponibles sobre los índices de pobreza son a nivel municipal, lo que impide una visión detallada de las condiciones de marginación específicas de esta comunidad, pero las observaciones en campo revelan una situación compleja. Se observaron calles sin pavimentar, alumbrado público deficiente, viviendas con pisos de tierra y techos de lámina; estas características, en algunas estadísticas consideradas como indicadores, reflejan las difíciles condiciones de vida. Las carencias de la comunidad de estudio, sumadas a la crisis medioambiental que afecta la zona, evidencian los desafíos que enfrenta la comunidad (observaciones personales, trabajo de campo 2022 y 2023).

En particular, del 2022 al 2024 han sido años secos que han afectado a los distintos cuerpos de agua del país y, en el caso del Lago de Cuitzeo, se ha perdido gran parte de espejo de agua (Servicio Meteorológico Nacional de México, 2024). En la comunidad lacustre de Isla de Tzirio las actividades económicas y sociales están estrechamente vinculadas al manejo de los recursos del lago, lo que influye directamente en la organización del trabajo doméstico



y comunitario. Las dinámicas de género desempeñan un papel clave en la distribución de tareas, ya que tanto hombres como mujeres participan en labores que sostienen la economía del hogar y el aprovechamiento de los recursos lacustres. La degradación ambiental del Lago de Cuitzeo ha comenzado a amenazar estas actividades, comprometiendo no solo el sustento de la población local, sino también la preservación de un entorno sostenible para el futuro.

Los recursos lacustres que se aprovechan son principalmente animales y plantas, entre los animales se encuentran los peces e insectos, mientras que entre las plantas aquellas que son acuáticas. En Isla de Tzirio, el tule, una planta acuática, es el principal recurso que se aprovecha e incluye a dos especies del género *Typha* spp. Estas plantas acuáticas son el recurso lacustre más relevante de esta parte del lago (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural [SADER], 2018), ya que es el que más permisos de aprovechamiento tiene en la comunidad, como se muestra en la tabla 1. Cabe señalar que la SADER, a través de la Comisión Nacional de Pesca (CONAPESCA), es el organismo encargado de otorgar permisos a cooperativas o grupos registrados oficialmente, y de regular la pesca y el aprovechamiento de recursos lacustres a nivel federal.

TABLA 1.
Permisos de pesca de las cooperativas registradas en Isla de Tzirio.

Cooperativa	Pesquería autorizada	Embarcaciones autorizadas
Las Grandes Palmeras	Tule	25
Las Grandes Palmeras	Rana	25
Las Grandes Palmeras	Escama De Agua Dulce *	25
Milpa Roja	Tule	29
Milpa Roja	Rana	29

* Mojarra, especies para comercialización y especies nativas.

Fuente. Elaboración propia con base en SADER, 2018.

En la información oficial se observa que participan mujeres en las distintas cooperativas. También, que en los últimos años hay un aumento en la participación de las mujeres en actividades de pesca en el municipio de Álvaro Obregón; en 2004 no se había registrado la participación de mujeres de manera oficial, mientras que en 2014 se registraron 10 mujeres (ver tabla 2).

TABLA 2.

Pesca en el municipio de Álvaro Obregón, Michoacán (2004-2014).

Álvaro Obregón, Michoacán Pesca, caza y captura (solo pesca)		
	Hombres	Mujeres
2004	271	0
2009	386	3
2014	360	10

Fuente. INEGI, 2014.

Resultados y discusión

Género en el aprovechamiento de recursos lacustres

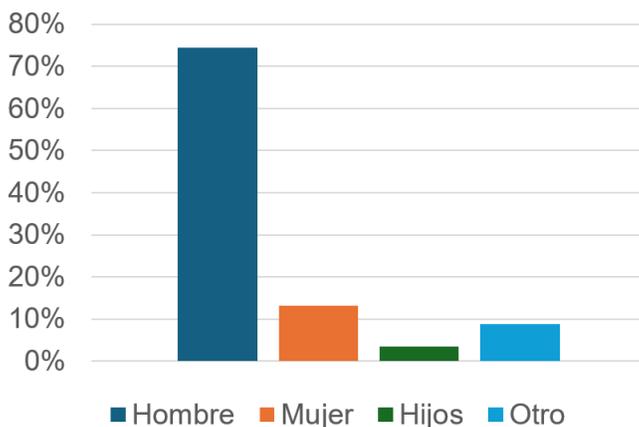
Los cuestionarios aplicados indican que el 68 % de los hombres de la comunidad se dedica al aprovechamiento del recurso lacustre, principalmente en la cosecha de tule. El resto se ocupa en diversas actividades como la agricultura, el comercio, la construcción o dependen de apoyos gubernamentales. En cuanto a las mujeres, el 78 % se dedica a las labores del hogar, mientras que otras se desempeñan como comerciantes, en la venta de comida o realizando trabajos de limpieza en otros hogares.

Los resultados obtenidos muestran que en el 74 % de los hogares, el principal proveedor de ingresos es el padre de familia, mientras que un 13 % proviene de la madre y el restante se reparte entre los hijos o, en al-



gunos casos, otros miembros del hogar como abuelos (ver gráfica 1). Esta distribución refleja una dependencia importante del ingreso masculino, lo que puede indicar una vulnerabilidad económica cuando las fuentes de ingresos son limitadas o precarias. Además, esta estructura refleja una dependencia importante de un solo proveedor de ingresos, lo que aumenta la vulnerabilidad económica del hogar. Al comparar estos datos con otros estudios, como el realizado en las comunidades de San Simón y San Isidro en El Salvador, se muestra una situación similar, donde las familias artesanas que dependen de la manufactura de productos de tule enfrentan ingresos bajos y dificultades para diversificar sus fuentes de ingresos. La cosecha del tule genera ingresos para sostener a una familia y se complementa con trabajos adicionales por parte del padre de familia y con el aporte de otros miembros y de programas gubernamentales (Aguilar Figueroa *et al.*, 2007).

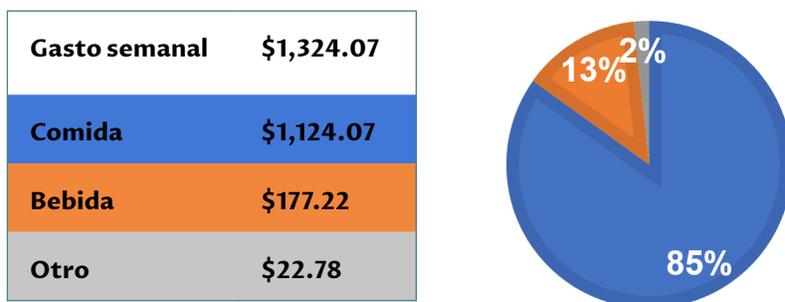
Gráfica 1. Persona que provee principalmente los ingresos del hogar de las familias.



Fuente: elaboración propia con trabajo de campo realizado en 2023.

Los resultados indican El gasto semanal de las familias haciende a \$1,324 pesos y el 85%, ingreso que es utilizado para compra de alimentos (ver gráfica 2).

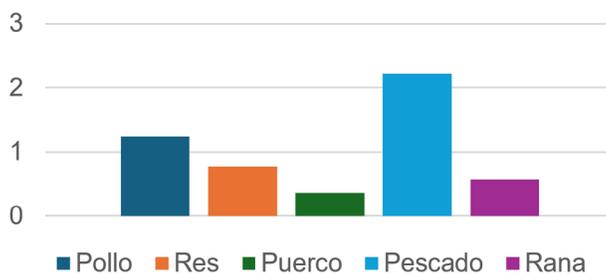
Gráfica 2. Gasto semanal de las familias en alimentos, bebidas y otros.



Fuente: elaboración propia de trabajo de campo realizado en 2023.

En cuanto al tipo de alimentación, las familias de Isla de Tzirio consumen alimentos como frijoles, tortilla, arroz, nopales, lentejas, huevo, salchicha, sopas y café, entre otros. Con respecto a la proteína de origen animal, la que más consumen es el pescado, lo que proporciona una visión sobre la importancia de este alimento en su cultura alimentaria, a pesar de la situación actual del lago. El pescado se come un promedio de 2.3 veces por semana, seguido del pollo, con 1.3 veces por semana; posteriormente la res, con 0.8 veces por semana; después la rana, con 0.6 veces por semana; y la proteína que resultó ser la menos importante fue el puerco, que se consume solo en fiestas o fechas importantes, con un total de 0.4 veces por semana (ver gráfica 3).

Gráfica 3. Consumo de proteína animal de acuerdo con la cantidad de veces consumidas por semana de las familias.



Fuente: elaboración propia con trabajo de campo realizado en 2023.

Roles de género en el aprovechamiento del recurso lacustre

El cuestionario aplicado se estructura en dos secciones clave que permiten captar tanto las actividades propias como las percepciones que tienen sobre las actividades de sus parejas. En la primera sección, se pregunta a los entrevistados y entrevistadas sobre las actividades que ellos mismos realizan diariamente, lo que ofrece una perspectiva directa de cómo cada género organiza su tiempo en diferentes áreas: trabajo remunerado, actividades domésticas, trabajos de cuidado, entre otras. Esta información permite establecer un panorama sobre el uso del tiempo que declara que le dedica cada una de las personas que contestaron el cuestionario. En la segunda sección, se profundiza en la percepción que cada entrevistado tiene sobre el tiempo que considera que usan sus parejas en las preguntas proporcionadas en el cuestionario. Aquí se indaga en lo que los hombres y mujeres creen que su cónyuge realiza durante el día, incluyendo tareas domésticas, trabajos de cuidado, y actividades remuneradas, así como el tiempo que creen que su pareja dedica a cada una de estas actividades.

Este enfoque comparativo permite conocer la información de los encuestados en cuanto a la distribución del tiempo, y las percepciones y posibles discrepancias entre lo que un género cree que hace y lo que el otro percibe que realiza. Al contrastar las respuestas de cada género, se pueden identificar patrones en la forma en que hombres y mujeres valoran y distribuyen el tiempo dedicado a las tareas diarias y el impacto de estas percepciones en las relaciones de pareja y en la dinámica familiar.





TABLA 3.
Uso del tiempo promedio de las actividades que realizan
hombres y mujeres de Isla de Tzirió.

Horas por día	Hombres (hr:min)	Percepción cónyuge H (hr:min)	Mujeres (hr:min)	Percepción cónyuge M (hr:min)
T por cuenta propia	08:46	08:58	01:14	01:14
T asalariado	00:23	01:16	00:09	00:52
T para autoconsumo de bienes	00:23	00:18	00:07	00:03
T doméstico no remunerado	00:10	00:04	05:20	06:02
T de cuidado no remunerado	00:10	00:04	01:30	01:00
T no remunerado para otros	00:09	00:05	01:50	01:28
Aprendizaje y estudio	00:00	00:00	00:02	00:00
Convivencia social y actividades recreativas	01:00	00:40	00:20	00:28
Uso de medios de comunicación	01:06	00:56	00:26	00:45
Dormir Cuidado personal	07:51	07:55	09:01	08:41
Comer Cuidado personal	02:15	01:45	01:23	02:06
Otro Cuidado personal	01:45	01:58	01:16	01:34

Fuente: elaboración propia con trabajo de campo realizado en 2023.

Nota: T hace referencia al trabajo. Hombres y Mujeres hace alusión al tiempo que dedicaron a una determinada actividad. Percepción cónyuge H y M remite al tiempo que creen (perciben) que sus parejas dedicaron a una determinada actividad. Percepción cónyuge H es lo que considera la esposa que hizo su pareja y viceversa en el caso de Percepción cónyuge M.



De acuerdo con los resultados obtenidos y presentados en la tabla 3, se observa que los hombres en la comunidad dedican, en promedio, casi nueve horas diarias al trabajo por cuenta propia. La respuesta de las mujeres a esta cuestión es que perciben que sus parejas también destinan un tiempo similar a estas actividades, lo que refleja la importancia de las actividades económicas en la vida de los hombres de esta comunidad. Sin embargo, este fenómeno no se limita únicamente al aprovechamiento del recurso lacustre, como el tule, que es el principal sustento para muchas familias.

La falta de empleos formales en la región ha impulsado a los hombres a diversificar sus actividades económicas, extendiéndose hacia otros sectores como la agricultura, la albañilería, el comercio y otras labores por cuenta propia que aseguran el sustento diario. Esta pluriactividad es reconocida en pescadores de las riberas de los lagos de Cuitzeo y Pátzcuaro (Arellanes *et al.*, 2019).

En contraste, las mujeres encuestadas dedican solo una hora y 14 minutos a este tipo de trabajo, y sus parejas perciben una dedicación idéntica, lo que sugiere que existe una conciencia compartida sobre la limitada participación de las mujeres en actividades con retribución económica. En la Isla de Tzirio, las mujeres dedican aproximadamente nueve horas diarias a tareas no remuneradas, las cuales se dividen entre trabajo doméstico, trabajo de cuidados y trabajo no remunerado para otros. Este tipo de trabajo invisible pero esencial es común en comunidades que dependen de la producción artesanal, como lo demuestra también Farfán Morales (2016) en su estudio sobre la zona lacustre de Pátzcuaro, donde las mujeres realizan tareas clave en el proceso de elaboración artesanal de productos de tule y chuspata, sin recibir el mismo reconocimiento económico que los hombres. Estas dinámicas reflejan la transformación de la identidad femenina en función del trabajo no remunerado, lo cual perpetúa desigualdades de género a medida que los roles productivos y reproductivos cambian con la penetración de formas capitalistas de intercambio (Farfán Morales, 2016).

Este rol central que desempeñan dentro del núcleo familiar contribuye de manera indirecta al trabajo por cuenta propia que realizan sus maridos. De acuerdo con los datos recabados, las mujeres reportan dedicar una hora



y 50 minutos diarios a estas labores, mientras que los hombres perciben que sus parejas destinan solo una hora y 28 minutos. Esta diferencia muestra que los hombres, quienes se dedican al aprovechamiento del recurso lacustre, no logran identificar con precisión el tiempo que sus parejas invierten en tareas productivas relacionadas con su actividad económica.

Este tipo de trabajo no remunerado incluye una serie de labores vinculadas a la actividad económica familiar, como el apoyo que las mujeres brindan en las diferentes etapas de la preparación y recolección del tule. Antes de que los hombres se dediquen a la recolección del tule, las mujeres llevan a cabo actividades clave como la preparación de los materiales, y posteriormente realizan tareas esenciales como secar el tule, pelar la vara y contabilizar los manojos. Estas tareas, aunque no son visibles en las cuentas económicas formales, son esenciales para que los hombres puedan optimizar su tiempo y dedicarse plenamente al trabajo remunerado. Sin el apoyo de las mujeres, los hombres tendrían que asumir estas tareas, lo que disminuiría el tiempo disponible para su trabajo productivo.

Esta disparidad entre el trabajo real de las mujeres y la percepción de los hombres destaca la falta de reconocimiento hacia el esfuerzo que ellas realizan en apoyo a la actividad económica familiar. La diferencia en las percepciones refleja un desafío en términos de equidad de género, ya que el trabajo no remunerado que las mujeres llevan a cabo es indispensable para el éxito de la actividad productiva de la familia, pero no es valorado ni reconocido adecuadamente (ver tabla 3).

Las mujeres de la Isla de Tzirio dedican alrededor de siete horas al trabajo doméstico y al cuidado no remunerado. En cuanto al trabajo doméstico, los hombres encuestados informan que destinan diez minutos diarios a estas actividades, mientras que sus parejas perciben un esfuerzo aún menor, estimando cuatro minutos diarios. Sin embargo, los hombres creen que sus parejas dedican más tiempo a estas tareas del hogar, seis horas y dos minutos, en comparación con las cinco horas y 20 minutos que las mujeres reportan. Esta discrepancia subraya la desigualdad en la distribución de la carga doméstica y la falta de precisión en la percepción masculina sobre el verdadero alcance de estas labores.



El trabajo de cuidados, en el que se consideró el cuidado de los niños, de adultos mayores, personas discapacitadas o personas dependientes, o también no remunerado, presenta diferencias importantes con las tareas domésticas. Se tiende a confundir ambos tipos de actividades, ya que muchas labores domésticas están estrechamente relacionadas con las de cuidados y es difícil tanto para hombres como para mujeres distinguir entre ellas. Por ejemplo, alimentar a los hijos es una actividad de cuidado, mientras que lavar los trastes es una tarea doméstica. No obstante, debido a la simultaneidad con la que se suelen realizar estas actividades, es difícil diferenciarlas claramente. Respecto al tiempo dedicado al cuidado no remunerado, la subestimación por parte de los hombres es aún más evidente.

Los hombres creen que sus parejas invierten una hora diaria en labores de cuidados, mientras que las mujeres reportan que dedican una hora y 30 minutos. Además de no reconocer plenamente el esfuerzo que implica el cuidado de dependientes, como hijos o personas mayores, los hombres tampoco identifican el tiempo y esfuerzo que las mujeres dedican a esta actividad. Al no diferenciar de manera clara entre estas dos formas de trabajo, se subestima la carga real que asumen las mujeres, perpetuando una percepción desigual de las responsabilidades dentro del hogar. Esto evidencia la necesidad urgente de visibilizar y valorar adecuadamente el trabajo no remunerado en todas sus formas en el contexto familiar (ver tabla 3).

En actividades como la convivencia social y recreación, los hombres encuestados creen que sus parejas destinan más tiempo (28 minutos) del que las propias mujeres reportan (20 minutos), mientras que las mujeres creen que sus parejas (hombres no encuestados) invierten menos tiempo en estas actividades (40 minutos) de lo que los hombres realmente dedican (una hora). Estas percepciones diferentes podrían reflejar las expectativas de cada género sobre el tiempo libre del otro.

En cuanto a las actividades de cuidado personal, tanto hombres como mujeres parecen tener una percepción relativamente precisa del tiempo que sus parejas dedican a dormir y otras formas de cuidado personal. Sin embargo, existe una particularidad en la forma en que las mujeres experimentan estas actividades: a menudo no logran distinguir claramente entre su propio



tiempo de descanso y alimentación y las actividades de cuidado hacia sus hijos.

Por ejemplo, cuando las mujeres duermen, también pueden estar encargadas de poner a dormir a sus hijos junto a ellas, lo que dificulta separar el tiempo de descanso personal del tiempo dedicado al trabajo de cuidados. De manera similar, cuando las mujeres comen, frecuentemente están alimentando a sus hijos al mismo tiempo, lo que fusiona las actividades de autocuidado con las responsabilidades de cuidado.

Esta sobreposición de tareas hace que las mujeres tengan dificultades para identificar claramente cuánto tiempo dedican exclusivamente a su propio cuidado, como comer o dormir, ya que estas actividades a menudo se entrelazan con las labores de cuidados no remuneradas y el trabajo doméstico. Sin embargo, tanto hombres como mujeres enfrentan el reto de identificar con precisión este tiempo, ya que la división entre el autocuidado y otras responsabilidades es inherentemente compleja. Los hombres, por su parte, tienden a subestimar el tiempo que sus parejas invierten en estas actividades, al no percibir plenamente las dificultades que implica para las mujeres separar estas tareas de las obligaciones domésticas.

Este fenómeno podría ser una de las razones por las que se subestima el tiempo que las mujeres dedican al cuidado personal, lo que sugiere una falta de atención a las complejidades que enfrentan las mujeres al intentar equilibrar sus propias necesidades de autocuidado con las exigencias del cuidado de sus hijos u otros dependientes. La dificultad para separar el trabajo doméstico, el de cuidados y el autocuidado en la vida de las mujeres refleja la complejidad de sus roles dentro del hogar. Las tareas de cuidados a menudo se entrelazan con el trabajo doméstico y muchas veces se realizan de manera simultánea, y esta confusión se agrava al considerar el autocuidado, donde las mujeres suelen combinar sus propias necesidades con las responsabilidades hacia otros. Por ello, es crucial que las encuestas de uso de tiempo vayan más allá de la cuantificación de horas y se enfoquen en entrevistas que profundicen en la realidad, que es mucho más compleja.



Conclusiones

El trabajo de cuidados es una actividad que, aunque esencial para la reproducción de la vida y el bienestar de la sociedad, ha sido históricamente subvalorada e invisibilizada en la economía formal. Este trabajo sostiene a las familias, al asegurar el bienestar y la continuidad de la vida humana. Sin embargo, al no recibir una remuneración ni el reconocimiento adecuado, perpetúa las desigualdades de género y limita las oportunidades económicas y sociales de las mujeres. En comunidades como la Isla de Tzirio, las actividades de trabajo no remunerado, incluyendo el trabajo de cuidados, son esenciales para la estructura económica y familiar, pero su visibilización refuerza la desigualdad entre hombres y mujeres.

Por otro lado, las encuestas de uso de tiempo han sido herramientas valiosas para medir la participación de hombres y mujeres en actividades remuneradas y no remuneradas, pero necesitan evolucionar para captar la complejidad de la realidad cotidiana. El enfoque cuantitativo que mide las horas dedicadas a diferentes actividades no es suficiente para reflejar el contexto en el que se desarrollan las tareas de cuidado y domésticas, ni las percepciones que hombres y mujeres tienen sobre ellas. Es crucial que estas encuestas se complementen con entrevistas cualitativas que permitan explorar las vivencias y percepciones de quienes realizan estas labores. Solo a través de un enfoque más amplio y detallado se podrá entender la verdadera carga de trabajo que asumen las mujeres y cómo se entrelazan sus responsabilidades en el hogar, el cuidado de otros y el autocuidado.

Es importante destacar el rol clave del trabajo no remunerado que las mujeres realizan para otros, como el apoyo en las actividades económicas de sus parejas o familiares, en particular en contextos rurales como el de Isla de Tzirio. Habrá que considerar, en este sentido, lo que se presenta en el esquema de flujos económicos que incluye el trabajo no remunerado y los cuidados, y señalar que este trabajo visibiliza la ausencia, lo subsumido y poco valorado del trabajo de todas y todos para la sostenibilidad de la vida. En el caso particular de los cuidados, es el trabajo de las mujeres el que sigue siendo el más invisibilizado y menos valorado.



En la región de Pátzcuaro, se ha documentado la existencia de cooperativas de mujeres dedicadas a la producción de artesanías de chuspata, una actividad que empieza a promoverse entre las mujeres de Isla de Tzirio, quienes ya trabajan con dos variedades de tule. Estas mujeres, interesadas en expandir su producción, tienen el potencial de impulsar una actividad económica sustentable y comunitaria, que también contribuya a la justicia social y a la sostenibilidad de sus vidas y territorios.

Es importante destacar que el 68 % de los hombres se dedican al aprovechamiento del tule, lo que subraya la relevancia de este recurso natural en la economía local. La pluriactividad productiva que los hombres y mujeres de Tzirio realizan responde a la ausencia de oportunidades laborales formales, haciendo que los hombres recurran a trabajos autónomos como una estrategia clave de subsistencia para sus familias.

Finalmente, cabe señalar que esta investigación se realizó en el marco del Proyecto Nacional de Investigación e Incidencia (PRONAI) 321209 Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores, que busca abonar en la temática de la sostenibilidad de la vida. Se considera que la sostenibilidad de la vida hace referencia a la necesidad de crear condiciones que aseguren esta en todas sus formas, lo que incluye el enfoque de la sustentabilidad para realizar las estrategias y prácticas necesarias para lograr ese objetivo.

En este sentido, este trabajo permite identificar el panorama en que se encuentran las relaciones de género en la zona de estudio, pero también puede incidir en marcar las pautas para la generación de estrategias para el uso responsable de recursos. La sostenibilidad de la vida requiere de prácticas sustentables para asegurar que los recursos naturales sean utilizados de manera que no comprometan la salud del planeta ni de las generaciones futuras. Por lo tanto, la sustentabilidad es un medio para alcanzar la sostenibilidad de la vida.



Referencias

- Aguilar Figueroa, A.Y., Aguilar Alas, O.F., y Ramírez Castillo, I.C. (2007). Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de los productos elaborados a partir del tule por los artesanos de los municipios de San Simón y San Isidro del departamento de Morazán [Tesis de licenciatura, Universidad de El Salvador]. <https://oldri.ues.edu.sv/id/eprint/8862/>.
- Aguirre, R. (2009). Parte I. Uso del tiempo y desigualdades de género en el trabajo no remunerado. En R. Aguirre (Ed.). *Las bases invisibles del bienestar social. El trabajo no remunerado en Uruguay*. INE, INMUJERES, UNIFEM, UNFPA y Universidad de la República.
- Aguirre, R., y Ferrari, F. (2014). *Las encuestas sobre uso del tiempo y trabajo no remunerado en América Latina y el Caribe. Caminos recorridos y desafíos hacia el futuro*. CEPAL.
- Arellanes-Cancino, Y., Hernández Santoyo, A., y Ayala Ortiz, D.A. (2019). Retos y perspectivas de la pesca artesanal en Cuitzeo y Pátzcuaro desde un enfoque integrador. En Y. Arellanes-Cancino (Coord). *Luces y sombras del sector agro-pesquero en Cuitzeo y Pátzcuaro*. UMSNH y Miguel Ángel Porrúa.
- Batthyány, K. (2015). Las políticas y el cuidado en América Latina: una mirada a las experiencias regionales. CEPAL.
- Carrasco Bengoa, C. (2014). La economía feminista: ruptura teórica y propuesta política. En C. Carrasco (Ed.). *Con voz propia. La economía feminista como apuesta teórica y política*. La oveja roja, 25-48.
- Carrasco Bengoa, C. (2006). La economía feminista: una apuesta por otra economía. En M.J. Vara (Ed.). *Estudios sobre género y economía*. Akal.
- Carrasco Bengoa, C. y Domínguez, M. (2003). Género y usos del tiempo: nuevos enfoques metodológicos. *Revista de Economía Crítica*, (1), 129-152.
- Bravo-Espinosa, M., García-Oliva, F., Ríos-Patrón, E., Mendoza-Cantú, M., Barraza-Camacho, G., López-Granados, E., Serratao-Barajas, B., y Sáenz-Reyes, T. (2008). La cuenca del Lago de Cuitzeo: problemática, perspectivas y retos hacia su desarrollo sostenible. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias y Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología.
- Carrasco, C. (2001). Hacia una nueva metodología para el estudio del tiempo y del trabajo. *Taller Internacional de Cuentas Nacionales de Salud y Género*, 18.
- CEPAL. (2015). *Clasificación de Actividades de Uso del Tiempo para América Latina y el Caribe* (CAUTAL). CEPAL. <https://www.cepal.org/es/publicaciones/39624-clasificacion-actividades-uso-tiempo-america-latina-caribe-cautal>.

- 
- CEPAL. (2021). *Guía metodológica sobre las mediciones de uso del tiempo en América Latina y el Caribe. Resumen*. CEPAL. <https://www.cepal.org/es/publicaciones/48019-guia-metodologica-mediciones-uso-tiempo-america-latina-caribe>.
- Cram, S., Galicia, L., e Israde-Alcántara, I. (Comps.) (2010). Atlas de la cuenca del Lago de Cuitzeo. Análisis de su geografía y su entorno socioambiental. Instituto de Geografía-UNAM/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. <http://www.publicaciones.igg.unam.mx/index.php/ig/catalog/view/132/125/463>.
- Costanza, R., d'Arge, R., de Groot, R. *et al.* (1997). The value of the world's ecosystem services and natural capital. *Nature* 387, 253-260.
- D'Alessandro, M. (2016). Economía feminista. *Cómo construir una sociedad igualitaria (sin perder el glamour)*. Sudamericana.
- Delfino, A. (2009). La metodología de uso del tiempo: sus características, limitaciones y potencialidades. *Espacio Abierto* 18 (2), 199-218. <https://www.redalyc.org/pdf/122/12211826001.pdf>.
- Durán, M.Á. (2018). La riqueza invisible del cuidado. *Revista Española de Discapacidad* 7(1).
- Elias, N. (2021). Sobre el tiempo. Fondo de Cultura Económica.
- Federici, S. (2016). Calibán y la bruja: mujeres, cuerpo y acumulación originaria. Abya-Yala.
- Farfán Morales, E.G. (2016). Los cambios de identidad en los procesos de elaboración artesanal e intercambio de los productos de chuspata y tule en la zona lacustre de Pátzcuaro (Tesis de Maestría). Universidad Intercultural Indígena de Michoacán.
- Girón, A. (2021). *Economía de la vida: feminismo, reproducción social y financiarización*. Instituto de Investigaciones Económicas-UNA y Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Gershuny, J. (2000). *Changing times: Work and Leisure in Postindustrial Society*. Oxford University Press.
- Hinkelammert, F. J. y Mora Jiménez, H. (2009). Por una economía orientada hacia la reproducción de la vida. *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, (33), 39-49.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2014). Censos Económicos. Sistema Automatizado de Información Censal (SAIC). <https://www.inegi.org.mx/app/saich/v2/>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2019). Censos Económicos. Sistema Automatizado de Información Censal (SAIC). <https://www.inegi.org.mx/app/saich/v2/>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2020). Censo de Población y Vivienda 2020. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>



- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2002). Encuesta Nacional de Usos del Tiempo. Obtenido de Uso del tiempo y aportaciones en los hogares mexicanos. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/2104/702825496234/702825496234_1.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2019). Encuesta Nacional sobre Uso del Tiempo. <https://www.inegi.org.mx/programas/enut/2019/>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2024). Consulta pública Encuesta Nacional Sobre Uso del tiempo 2024. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/consultapublica/doc/descarga/ENUT2024/proyecto/cp_enut24_presenta.pdf
- Israde-Alcántara, I., Buenrostro-Delgado, O., Garduño-Monroy, V. H., Hernández-Madrigal, V.M., y López Granados, E. (2008). Problemática geológico-ambiental de los tiraderos de la Cuenca de Cuitzeo, norte del estado de Michoacán. *Boletín de la Sociedad Geológica Mexicana*, 60(2), 203-211.
- Kneeland, H. (1929). Woman's economic contribution in the home. *Annals of the American Academy of Political and Social Science*, 143(1), 33-40.
- Lagarde, M. (2022). *Claves feministas para la autoestima de las mujeres*. Siglo XXI.
- Martínez Alier, J. (2004). *El ecologismo de los pobres: conflictos ambientales y lenguajes de valoración*. Icaria.
- Mirón Pérez, M.D. (2004). Oikos y oikonomia: el análisis de las unidades domésticas de producción y reproducción en el estudio de la Economía antigua. *Gerión*, 22(1), 61-79. <https://revistas.ucm.es/index.php/GERI/article/view/GERI0404120061A>
- Pérez Orozco, A. (2006). Amenaza tormenta: la crisis de los cuidados y la reorganización del sistema económico. *Revista de Economía Crítica*, (5), 7-37.
- Picchio, A. (2001). Un enfoque macroeconómico ampliado de las condiciones de vida. *Tiempos, trabajos y género*, 15-37.
- Rodríguez Enríquez, C. M. (2015). Economía feminista y economía del cuidado. Aportes conceptuales para el estudio de la desigualdad. *Nueva Sociedad* 256.
- Rubiano Matulevich, E.C., y Viollaz, M. (2019). Gender Differences in Time Use: Allocating Time between the Market and the Household. World Bank Policy Research Working Paper (8981). <https://documents1.worldbank.org/curated/pt/555711565793045322/pdf/Gender-Differences-in-Time-Use-Allocating-Time-between-the-Market-and-the-Household.pdf>.
- Sánchez Bernal, A. (2016). *Dinámicas del gobierno municipal en el límite de la Recentralización*. Red de Investigadores en Gobiernos Locales Mexicanos, AC.
- Samuelson, P. A., y Nordhaus, W. D. (2010). *Economía* (19ª ed.). McGraw-Hill.
- Sen, A. (1998). Las teorías del desarrollo a principios del siglo XXI. *Cuadernos de economía* 17(29), 73-100.



- Servicio Meteorológico Nacional de México, C. (2024). Monitor de Sequía en México (MSM). Porcentaje de área afectada con sequía en México. <https://smn.conagua.gob.mx/es/climatologia/monitor-de-sequia/monitor-de-sequia-en-mexico>.
- Tronto, J. (1993). *Moral Boundaries: A Political Argument for an Ethic of Care*. Routledge.

Conclusiones

En las regiones lacustres de Michoacán sus habitantes han construido social e históricamente un modo de vida basada en el aprovechamiento de los bienes lacustres que les otorgan los lagos de Pátzcuaro y Cuitzeo, tanto para su alimentación como para otros fines que les permiten dar continuidad a la vida rural. En estos espacios, donde se han asentado pobladores en torno a este importante recurso hídrico, las principales actividades económicas desarrolladas han sido la pesca y la agricultura.

De esta manera, se ha asegurado la sobrevivencia y la reproducción física de los habitantes y, sobre todo, la continuidad de su cultura. Sin embargo, paradójicamente, las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo que han sido no solo el elemento fundamental de la identidad cultural de los pobladores asentados en sus riberas, sino también el recurso más importante para su principal actividad económica que es la pesca, presentan el grave problema de la carencia alimentaria.

En las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo, a pesar de que cuentan con estos bienes hídricos tan valiosos como son los lagos, el acceso a la alimentación no está asegurado para los pescadores ni sus familias. Esto se debe a que los lagos presentan graves problemáticas, por ejemplo, en el caso de Cuitzeo, una fuerte situación de sequía prolongada, pérdida de volumen y talla del pescado y, en el caso de Pátzcuaro, un severo cambio de uso de suelo de la cuenca alta y presencia de numerosos agentes contaminantes en la cuenca media, que en conjunto repercuten en la degradación ambiental del lago y la pérdida de especies. Estos y otros problemas asociados son lo



que ha colocado a Pátzcuaro y Cuitzeo entre las regiones en situación de emergencia ambiental del país.

Para afrontar esta problemática, y otras más en diversas partes del país, el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT) ha impulsado el Programa Nacional de Investigación e Incidencia (PRONAI) en torno a diversas problemáticas y, en particular, en materia de soberanía alimentaria.

Este libro analiza la experiencia del PRONAI 321309, Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores, propuesta dirigida a atender la producción y el abasto popular sostenible de alimentos pesqueros y acuícolas, tomando en cuenta que, pese a su gran potencial, este no ha sido considerado un sector prioritario para el país, por lo que históricamente no ha contado con apoyos gubernamentales para el óptimo desarrollo de la actividad pesquera de pequeña escala, como la que se realiza en la región lacustre de Michoacán.

En este sentido, con esta propuesta de investigación-incidencia, se buscó fortalecer la soberanía alimentaria desde la responsabilidad de los actores locales (pescadores, productores, empresarios, organizaciones y activistas presentes en el territorio, gobiernos estatales y municipales), para que, desde la base local, se definan y pongan en práctica acciones de incidencia sustantiva, a partir del desarrollo de alternativas de producción, abasto y consumo responsable para fortalecer la soberanía alimentaria de la población ahí asentada, la sustentabilidad del territorio y la viabilidad del sector pesquero de Michoacán (Cuitzeo y Pátzcuaro).

Cabe mencionar que la metodología empleada en este proyecto, Investigación Acción Participativa (IAP), tuvo como base fundamental el diálogo de saberes, el cual es esencial para generar conocimiento con la participación de los actores locales, y para asegurar su pertinencia con la problemática y ser la base para la incidencia para que sea considerado como propio por los actores participantes de las regiones lacustres de Pátzcuaro y Cuitzeo. En este sentido, puede ser considerado un estudio de tipo transdisciplinar, porque desde la etapa de “Elaboración del protocolo” se conformó un Colectivo



de Investigación e Incidencia (CII) compuesto por diversas instancias y sectores: educativo, gobierno municipal, autoridades tradicionales, cooperativas de pescadores, entre otros.

La investigación partió del supuesto de que, para resolver el problema de la carencia alimentaria, se requiere de propuestas innovadoras, multiactoral, transdisciplinarias y participativas, por lo que el enfoque fue hacia el fortalecimiento de la soberanía alimentaria, potenciada desde la perspectiva de la responsabilidad social, es decir, considerando que todos los actores locales tienen una responsabilidad con los problemas de su territorio y son capaces de impulsar transformaciones positivas y autónomas.

Teniendo en cuenta la meta general de investigación de lograr un mayor conocimiento de los principales factores asociados a la inseguridad alimentaria en las regiones lacustres de Michoacán desde un enfoque de IAP para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria, a partir de las bases y principios de la responsabilidad social, se llevaron a cabo en la primera etapa anual un total de tres talleres, dirigidos al reconocimiento del problema y a la búsqueda de acciones de incidencia para afrontarlo y minimizar su impacto negativo.

En esta dirección, se compartieron los temas abordados en los tres capítulos que conforman la primera parte de este libro, mediante talleres a los que asistieron los integrantes que previamente conformaron el CII en el que participaron los actores locales, principalmente pescadores y sus familias, quienes mostraron mucho interés y manifestaron su responsabilidad social. A partir tanto de la retroalimentación como de instrumentos de evaluación aplicados y las acciones llevadas a cabo para impulsar la soberanía alimentaria desde la responsabilidad social, se puede afirmar que la población alcanzó un buen nivel de empoderamiento.

Teniendo en cuenta que se trata de un proceso social complejo y multidimensional, en la segunda etapa se llevaron a cabo las acciones de incidencia descritas en los tres capítulos que integran la segunda parte de este volumen. Estas fueron propuestas e impulsadas desde el CII y una importante participación de actores locales, en las cuales se tuvo una amplia asistencia de la población de diversas localidades y perteneciente a sectores y



actores sociales variados, debido a que se adoptó un enfoque inclusivo en términos socioeconómicos y éticos, y equitativo en materia de género. Estos principios permitieron llevar a cabo ejercicios de análisis de la problemática del hambre en las regiones, o carencia social, así como de las alternativas a construir y de aprendizaje en torno al valor de la comida ancestral y la producción de alimentos lacustres, así como la importancia de la alimentación sana y sustentable.

Asimismo, fue revelador analizar colectivamente y mediante el diálogo de saberes, el sentido y la importancia de la responsabilidad social como elemento para impulsar la soberanía desde los actores locales, una mayor cohesión social y el aprovechamiento de sus bienes naturales y culturales. Al respecto, se advierte que, a pesar de que las localidades rurales en la región lacustre han sido poco atendidas en sus necesidades productivas, comerciales y de consumo, persiste un bagaje cultural comunitario resistente y capaz de asumir tareas para transformar su situación de desventaja.

Además, la investigación en torno a los circuitos de producción, comercio y consumo, con la metodología del mapeo participativo, muestra que la problemática productiva en el lago de Pátzcuaro es grave, debido a la pérdida del lago y en consecuencia de las especies endémicas de peces y la alteración biológica del cuerpo de agua. Las acciones gubernamentales son insuficientes, por lo que los tres órdenes de gobierno deben ampliarlas y profundizarlas en regiones como estas, para disminuir la pobreza alimentaria y contribuir a la seguridad alimentaria, en especial de los pescadores y campesinos.

Asimismo, la comercialización del pescado no tiene rentabilidad ni valor agregado, se carece de un almacenamiento que permita a los pequeños productores incursionar en el mercado local en condiciones competitivas. Por tanto, las condiciones de alimentación sana, suficiente y sustentable son poco probables.

Finalmente, sobre el trabajo no remunerado que las mujeres realizan para otros, como el apoyo en las actividades económicas de sus parejas o familiares, en particular en contextos rurales como el de Isla de Tzirio, la investigación muestra la ausencia, lo subsumido y poco valorado del trabajo de todas y todos al punto de afectar la sostenibilidad de la vida. En el caso

particular de los cuidados, es el trabajo de las mujeres el que sigue siendo el más invisibilizado y menos valorado.

Si bien la problemática en las regiones lacustres de Michoacán es crítica, el CII no pierde la esperanza y la fuerza para buscar y llevar a cabo acciones basadas en su poder social y en su responsabilidad social para sortear el flagelo de la carencia alimentaria y avanzar hacia la soberanía alimentaria.



**Soberanía alimentaria y responsabilidad social
Experiencias de investigación e incidencia
en regiones lacustres de Michoacán**

Coordinado por Katia Beatriz Villafán Vidales y Rosalía López Paniagua, se terminó de editar en su versión electrónica en el mes de noviembre del MMXXIV en los talleres gráficos de



Ary Pedraza
Corrección

Nuri Saburit Solbes
Maquetación

Noé Martínez
Forro

Miguel Ángel García y las coordinadoras
Cuidado de la edición

Morelia, Michoacán, México

Las regiones lacustres son territorios contruidos social e históricamente en torno a un cuerpo de agua con modos de vida, que amalgaman el medio natural y el social, cuyos rasgos distinguen a sus habitantes. Tal es el caso de los lagos de Pátzcuaro y de Cuitzeo que, por su geografía y cultura, son parte importante de la identidad michoacana.

Estas regiones son productoras de alimentos lacustres y agropecuarios, por lo que su contribución es crucial. Sin embargo, en las últimas décadas un amplio sector de la población asentada en sus riberas padece de alimentación insuficiente, insana e insustentable debido a factores ambientales por la pérdida de los lagos a causa de contaminación y saqueo del agua, así como de producción por la reducción de especies y diversidad biológica. Además, por la merma en el consumo de alimentos lacustres e incremento de la ingesta de productos industrializados nocivos para la salud y la economía familiar, lo que ha incrementado su carencia y dependencia alimentaria.

Esta problemática hace impostergable impulsar la soberanía alimentaria desde la responsabilidad social de todos los actores a fin de reducir la carencia alimentaria y la mala nutrición, ello con la metodología de investigación-incidencia y el diálogo de saberes empleada en la investigación *Hacia la Soberanía Alimentaria en Regiones Lacustres de Michoacán desde la Responsabilidad Social: Incidencia desde los Actores* (PRONAH-321309), financiada por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT), llevado a cabo por el CAC-238 de la UMSNH, con el objetivo de empoderar a los actores y la construcción de alternativas.

ISBN: 978-607-8983-17-9



9 786078 198317 9



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

UMSNH | Estudios multidisciplinares
S 238 | sobre Desarrollo, Ambiente
PROMEP | y Sustentabilidad