

CAFETERÍAS SOSTENIBLES y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria




**COMUNICACIÓN
CIENTÍFICA**

Hilda C. Vargas Cancino
Virginia Pilar Panchi Vanegas
(coordinadoras)

Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria



**COMUNICACIÓN
CIENTÍFICA**

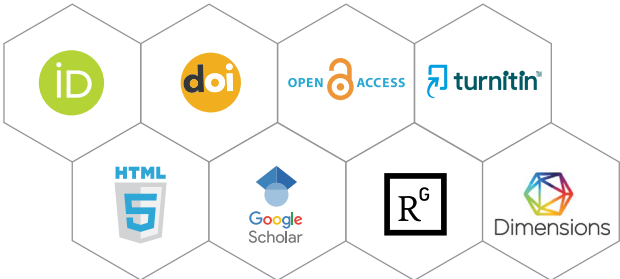
Ediciones Comunicación Científica se especializa en la publicación de conocimiento científico de calidad en español e inglés en soporte de libro impreso y digital en las áreas de humanidades, ciencias sociales y ciencias exactas. Guía su criterio de publicación cumpliendo con las prácticas internacionales: dictaminación de pares ciegos externos, autenticación antiplagio, comités y ética editorial, acceso abierto, métricas, campaña de promoción, distribución impresa y digital, transparencia editorial e indexación internacional.

Cada libro de la Colección Ciencia e Investigación es evaluado para su publicación mediante el sistema de dictaminación de pares externos y autenticación antiplagio. Invitamos a ver el proceso de dictaminación transparentado, así como la consulta del libro en Acceso Abierto.



www.comunicacion-cientifica.com

[DOI.ORG/10.52501/cc.147](https://doi.org/10.52501/cc.147)



Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria

Hilda C. Vargas-Cancino
Virginia Pilar Panchi Vanegas
(coordinadoras)



Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria / Hilda C. Vargas Cancino, Viriginia Pilar Panchi Vanegas (coordinadoras). — Ciudad de México: Comunicación Científica, 2023.

274 páginas: Figuras, cuadros. (Colección Ciencia e Investigación).

ISBN: 978-607-99636

DOI : 10.52501/cc.147

1. Economía Industrial— Economía de la empresa. 2. Materiales y Productos— Cafe I. Vargas Cancino, Hilda.C, autor. II. Panchi Vanegas, Pilar, Virginia, autor. III. Título. IV. Serie.

LC: HD72.97

Dewey: 338.476 639 3

Primera edición, 2023

La titularidad de los derechos patrimoniales de esta obra pertenece al autor D.R. Hilda C. Vargas-Cancino y Virginia Pilar Panchi Vanegas (coordinadoras), 2023. Su uso se rige por una licencia Creative Commons BY-NC-ND 4.0 Internacional, <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode.es>

Reservados todos los derechos conforme a la Ley

Diseño de portada: Ileri Elisa Origel Rodríguez, Casa Espora

Ediciones Comunicación Científica, S.A. de C.V., 2023


Av. Insurgentes Sur 1602, piso 4, suite 400,

Crédito Constructor, Benito Juárez, 03940, Ciudad de México, México,

Tel. (52) 55 5696-6541 • móvil: (52) 55 4516 2170

info@comunicacion-cientifica.com • infocomunicacioncientifica@gmail.com

www.comunicacion-cientifica.com  [comunicacioncientificapublicaciones](https://www.facebook.com/comunicacioncientificapublicaciones)

 [@ComunidadCient2](https://twitter.com/ComunidadCient2)

ISBN 978-607-99636

DOI 10.52501/cc.147



Esta obra fue dictaminada mediante el sistema de pares ciegos externos.
El proceso transparentado puede consultarse, así como el libro en acceso abierto,
en <https://doi.org/10.52501/cc.147>

Índice

<i>Agradecimientos</i>	9
<i>Prólogo</i>	11
<i>Introducción</i>	17
I. Cafeterías universitarias agroecológicas, locales y sostenibles desde la RSU: un aporte a los buenos vivires soberanos <i>Hilda C. Vargas-Cancino, Francisco Herrera Tapia, José Alexander Vásquez Colorado</i>	29
II. La construcción de la soberanía alimentaria desde las cafeterías universitarias <i>Sergio Moctezuma-Pérez, María Verónica Murguía Salas</i>	67
III. Estrategia de mantenimiento lingüístico a través del proyecto de investigación de cafeterías universitarias: “Etnococina” de la Facultad de Antropología <i>Guadalupe Nancy Nava Gómez</i>	89
IV. Contradicciones y posibilidades en las cafeterías universitarias: relaciones entre dieta, medicina tradicional y soberanía alimentaria <i>Ana Gabriela Cabrera Rebollo</i>	113
V. Menús basados en plantas: una propuesta para cafeterías universitarias en transición hacia la soberanía alimentaria <i>Yazmín Araceli Pérez Hernández</i>	129
VI. Sentipensar el consumo ético de alimentos: una mirada universitaria <i>Lucía Matilde Collado Medina, Virginia Pilar Panchi Vanegas, David Eduardo Velázquez Muñoz</i>	147

VII. Mujeres rurales y el cultivo, recolección y aprovechamiento de recursos alimentarios en tres tianguis del centro de México <i>Cristina Chávez-Mejía,</i> <i>Noemi Guadarrama Martínez</i>	171
VIII. Sostenibilidad y gestión de residuos en la cafetería de la Facultad de Educación de la Universidad Complutense de Madrid <i>Alma Regina Dávila Sámano, Bienvenida Sánchez Alba,</i> <i>Paula Gil Ruiz</i>	191
IX. Un estudio exploratorio del consumo de carne en consumidores jóvenes del centro de México <i>Edgar Rojas-Rivas, Angélica Espinoza-Ortega,</i> <i>Montserrat Rodríguez-Martínez,</i> <i>Laura Patricia Sánchez-Vega.</i>	215
X. Análisis de los mercados alternativos en el centro de México: explorando las convenciones sociales <i>Sttefanie Yenitza Escobar-López, Angélica Espinoza-Ortega,</i> <i>Sergio Moctezuma-Pérez, Cristina Chávez-Mejía</i>	239
<i>Sobre las coordinadoras y los autores</i>	259

Agradecimientos

El trabajo colegiado que presentamos es resultado, por una parte, de la participación voluntaria e interesada de quienes se alimentan día con día en las cafeterías universitarias de nuestra *alma mater*, y por otra, de quienes prestan el servicio para los comensales universitarios. Por ello nos complace tener la oportunidad de agradecer a quienes hicieron posible, con su testimonio y su tiempo, la integración y la publicación de esta obra. Su cooperación en tiempo, así como su esmero en la gestión y la aportación intelectual, experiencial y de sentires, fue de vital importancia para esta publicación, por lo que expresamos nuestro sincero agradecimiento a quienes, como clientes frecuentes u ocasionales, contestaron la encuesta en línea y aportaron información relevante a sus preferencias alimenticias y sugerencias para el consumo saludable.

Complemento importante fue la aportación desde la perspectiva gerencial de los concesionarios y/o responsables de las cafeterías, quienes durante el periodo vacacional tuvieron la apertura y disponibilidad de tiempo para conceder las entrevistas y proporcionar las facilidades para visitar las instalaciones. Gracias por ello a:

- Felipe Mejía Rivas: Facultad de Arquitectura y Diseño
- Aarón Ramos Mendoza: Biblioteca Central
- Rodrigo Escobar Sánchez: Centro Internacional de Lenguas y Cultura
- Jorge Rafael Sánchez Escobedo: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales

- Ricardo Cornejo Ramírez: Centro Internacional de Lengua y Cultura (CILC)
- Juan Carlos García Sánchez: Facultad de Contaduría y Administración
- Anaid Jimena Velázquez Nava: Facultad de Derecho
- Esthela González Hernández: Facultad de Economía
- Nadia Isela Sánchez Sámano: Facultad de Geografía
- Alejandra Camacho Sandoval: Facultad de Humanidades
- Adrián Velasco de la Garza: Facultad de Ingeniería
- Ricardo Tenorio García: Facultad de Turismo y Gastronomía

Agradecemos también al equipo de investigación auxiliar, que, con su disposición y profesionalismo, contribuyó con el trabajo de campo al levantamiento de datos y sistematización de la información. Hacemos expreso nuestro entero agradecimiento a:

- Lic. Sayuri Uribe Quintero
- Dr. Edwin Gabriel Garduño de Jesús
- Dra. Yazmin Araceli Pérez Hernández
- Dra. Ana Gabriela Cabrera Rebollo
- Psic. Gisel Alejandra de la Cruz Sebastian
- Psic. Kely Sveidy Díaz Rueda
- Psic. Misael Reyes Arias
- Psic. Baneth Vázquez Hernández

Externamos un reconocimiento especial al Dr. Gustavo Bernal Moreno, director de Gestión del Conocimiento y Negocios de la Universidad Autónoma del Estado de México, por su valioso apoyo y las facilidades brindadas para la visita y aplicación de entrevistas a las once cafeterías de Ciudad Universitaria, dentro de las actividades de investigación del proyecto “Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos vivires”, con clave de registro en SIEA 6646/2022SF.

Atentamente,

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

Prólogo

La presente obra tiene como tema central a las cafeterías universitarias. El tema no debe considerarse menor, debido a que se aborda un contexto, que, aunque cotidiano, resulta vital. Una cafetería es un lugar de reunión, de socialización, eso es cierto. Pero un sitio como esos, representa igualmente un momento de descanso, de tregua y literalmente, un lugar en donde se cubre una necesidad básica como es la alimentación. Este proceso cotidiano, aparentemente común, conlleva una alta complejidad cuando se medita y se analiza a profundidad. Es entonces cuando es preciso señalar la naturaleza vital de estos lugares, en la medida y el momento de su relación con la posibilidad de reproducción de la vida. En tal sentido, estas breves notas presentadas en el prólogo pretenden plantear un punto de vista crítico, complementario al tema general abordado por quienes colaboran en esta obra.

Crisis civilizatoria y alimentación

En la construcción de la historia del presente, no resulta extraño tener convicciones respecto al desenvolvimiento actual de la vida en el planeta, misma que se encuentra en una situación de crisis. “Crisis civilizatoria”, le llaman algunos estudiosos de lo social (Barreda, 2007). Por ejemplo, se argumenta que la sociedad globalizada, manifiesta hoy claramente diversas formas de crisis y que cada una de ellas puede ser vista de manera particular. Esto

ocurre de una manera tal, que podemos desglosar aquello, que sintéticamente definimos como “crisis civilizatoria” en diferentes modalidades de manifestación. Podemos entonces, abstraer la(s) crisis económica(s); del medio ambiente; de la ciencia y la tecnología; de la salud y la crisis alimentaria, entre otras, para tener una idea de las diferentes maneras en las cuales el riesgo se nos presenta.

La estructura de la crisis general civilizatoria tiene un centro, impulsado en términos generales, por la sobreacumulación de capital general a escala mundial. Y es ahí, en el proceso de acumulación, producto del control de la producción, en donde se manifiestan las luchas de carácter económico y se decantan disputas en donde se implican factores de riesgo, siempre a nivel planetario. Sólo basta mirar las actuales luchas hegemónicas, como es el caso de la guerra no declarada entre Rusia y la OTAN en Ucrania, en donde se pone en riesgo, no sólo la vida de los seres humanos, sino que se amplía el peligro para la vida en el planeta.

Aparece también, la sobrevaloración de la(s) tecnología(s) de peligrosa proliferación y coadyuvantes en la destrucción del medio ambiente y la salud humana. Este escenario genera situaciones impredecibles, que conllevan un aumento importante de riesgos planetarios (Barreda, 2007) y un aumento de elementos de incertidumbre.

Es entonces, necesario acudir en búsqueda de formas de restauración. Del regreso a la naturaleza, de la recuperación de prácticas ancestrales, que podrían mitigar, en algún modo, diversas problemáticas actuales, como es el caso del tema alimentario. Sin embargo, es preciso señalar que la mayoría de los miembros de las sociedades actuales, no terminan por completar un ejercicio realmente crítico, profundo, vinculado con el sistema social global. Si bien logran evidenciarse algunas experiencias contra-conductuales, la mayoría parece no culminar con su propósito. Sobre todo, en el plano del consumo, que es en donde se encuentra la base de las formas generales de la dominación política. Ésta puede ser una veta crítica a partir de la cual, podrían retomarse planteamientos de alejamiento al consumo de transgénicos, por ejemplo, los ofertados por las grandes cadenas alimenticias, como *McDonald's*, *Kentucky Fried Chicken* o *Coca-Cola* (Barreda, 2007). Estas empresas suelen ofertar productos ultraprocesados, producidos en masa y consumidos, por lo general, en exceso. Su trasfondo se sustenta

en el sistema agroalimentario capitalista, por medio de largas cadenas de suministro y venta, propias de este tipo de empresas globales. Estos “alimentos” son producidos con agroquímicos, por lo general nocivos. Promueven monocultivos y en algunos casos desarrollan el uso de transgénicos. Se trata de tipos de alimentos deslocalizados que viajan distancias considerables, y producidos para ser homogéneos. Esta situación va dejando fuera a productores locales, productores agroecológicos y de pequeña escala, reduciendo así la diversidad. Es aquí en donde podemos plantear la crisis de la alimentación, de sus referentes inmediatos y de sus posibles alternativas.

El asunto relacionado con el embate de la globalización y las formas de producción, nos lleva a tratar el tema de la alimentación desde la perspectiva de la adaptación de los alimentos de acuerdo con el contexto y condiciones que exigen los tiempos que corren. Esta situación ha involucrado un proceso de adecuación en las formas de producción, distribución y consumo de manera permanente. Lo que también ha implicado mayor uso de recursos sintéticos, conservadores, saborizantes, colorantes y otros. Todo ello con la finalidad de ampliar las posibilidades de la producción de alimentos y crear nuevas maneras de hacer negocio, disparando así las finanzas de la agroindustria.

Ante estos escenarios, nos enfrentamos al hecho de que los sujetos, aparentemente no tengan autonomía con respecto del cuidado de sí, y les sea difícil reconstruirse dentro de su propia naturaleza, así como en su emocionalidad y capacidad física e intelectual. En este sentido la construcción del sujeto individual-histórico, social y político, queda dentro del área del control económico-social y simbólico de las empresas, que conforman los monopolios de la súper industria alimentaria; que mantiene el control del mercado global de los alimentos. Esta estructuración, al tratarse de un sistema global, conserva imbricaciones con otros sistemas, como los médicos, que son hartamente complejos, de alto costo y que, a su vez, dominan de manera similar, los asuntos relacionados con las enfermedades y, además, simulan incapacidad para enfrentar los procesos degenerativos de salud pública de una buena parte de la población mundial.

Tal situación parece estar tocando fondo, en la medida de la cual, parece no existir una alternativa que desemboque en salud y bienestar, sin contar

que la existencia de objetos de consumo nocivo se incrementa, o son requeridos de manera cotidiana por una sociedad que, aunque conoce los riesgos, continúa con su consumo. Las soluciones que se tienen a la vista tienen naturaleza y matices muy disímolos, y cada una de las posibilidades que se abren, para por lo menos paliar el problema, son las cuestiones que se denominan “alternativas”. Este texto intenta centrarse en la búsqueda de alternativas en un contexto especial: la Universidad. Y más específicamente, en las cafeterías universitarias.

Una alternativa contextual: las cafeterías universitarias

Asumir la cuestión de la alimentación en las cafeterías universitarias parece una situación sencilla. Pero tal como ya se ha señalado, esto puede ser engañoso. Más allá de que se trate de un ámbito universitario, lo que sucede en una cafetería universitaria puede suceder en otro espacio del mercado convencional. Se tienen alimentos comunes en mercados comunes, pero esto no queda ahí, la cuestión de los gustos toma apariencia individual, se muestran como un asunto de consumo personal que interactúa en la dinámica mercantil en donde la idea de salud puede ser, incluso, romanticismo.

Las preguntas que surgen son: ¿hasta dónde es posible romper con las estructuras mentales de consumo que tienen los jóvenes y los no tan jóvenes? ¿Hasta dónde llega la influencia de la mercadotecnia y la publicidad como proceso de control del consumo por parte de la industria alimentaria? ¿Es posible resistirse a la seducción de dicha industria? ¿Hasta dónde es factible soportar?

Estas son preguntas que tienen algún tipo de respuesta en este texto. Sin embargo, es importante insistir en que es necesario influir en la puesta en marcha de espacios que se definan como lugares en donde los responsables de los comercios provean al consumidor de alimento y no de fantasías que dañen a nuestro organismo. Tomando en cuenta que la noción de alimento no sólo implica la subsistencia, sino involucra el sostenimiento de la salud. Las alternativas tienen sus pros y limitaciones. Sin embargo,

la discusión apenas comienza, y se abre un camino lleno de propuestas en esta obra.

EMILIO GERARDO ARRIAGA ÁLVAREZ*
Toluca, México, agosto de 2023

Referencias

Barreda, A. (2007). El sometimiento fisiológico y psicológico del sujeto como problema. En J. Veraza (coord.), *Los peligros de comer en el capitalismo* (pp. 195-246). Itaca.

* Director del Instituto de Estudios Sobre la Universidad (IESU) de la UAEMEX. Integrante del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) del Conahcyt.

Introducción

Un componente importante de la educación es la conciencia del derecho a tener derechos y, junto con ello, de manera inseparable, la respectiva implicación de tener también responsabilidades. En este ejercicio, la Universidad asume el desafío de que las funciones sustantivas de la educación e investigación que realiza, comprometan su responsabilidad de educar para el bienestar global de los seres vivientes en la faz de la tierra, ello en el entendimiento de la relación intrínseca que existe entre la humanidad y la naturaleza y que exige atender, entre muchos impactos, el inherente al acto de alimentarse de modo sostenible y soberano.

La separación entre la humanidad y la naturaleza ha pasado de ser sutil e inadvertida, a innegable y agresiva; de consumir para comer y sobrevivir, a depredar para saciar deseos creados y hedonistas, manifiestos en las aspiraciones desmedidas de comprar, poseer y pertenecer, y de la sistemática manipulación de la agroindustria a través de una gigantesca estrategia mercadológica, enfocada en vender la idea de “alimentación sana”, misma que enmascara un cúmulo de antinutrientes, pesticidas, herbicidas, conservadores, y muchos más venenos, que provocan a su vez, no sólo enfermedades degenerativas, sino también no transmisibles, como: mal nutrición, desnutrición y obesidad.

Con lo anterior, se completa la jugada estratégica que sostiene a los sistemas de salud y a las empresas químico-farmacéuticas, con ventas millonarias, cuyo interés no es la salud de la población, porque ésta no representa riqueza económica para el inversionista. Por el contrario, las personas

enfermas son quienes generan ingresos, y son dependientes de estos sistemas que, en conjunto con el agronegocio, centralizan los bienes naturales a través del acaparamiento de tierras hasta que las vuelven inútiles a través del monocultivo y el uso indiscriminado de agrotóxicos o biocidas.

Ante estas realidades, además de ser un problema ecológico ya patente, se trata de un tema de valores, de conciencia, compromiso ético y responsabilidad social, cuya magnitud es tal, que la universidad ya no puede desligarse, y tampoco postergar. La institución, a nivel interno, en su práctica cotidiana, ha de promover un bastión sólido que fomente la reconciliación con la naturaleza, también desde la alimentación. De tal forma que sus cafeterías sean parte integral de un campus saludable, sostenible y soberano; y constituyan espacios para educar en el consumo ético y responsable de los alimentos, al reducir el consumo de productos de origen animal y apostar por dietas éticas desde la agroecología y menús basados en plantas, de bajo impacto ambiental, consciente de sus residuos y de prácticas justas con sus proveedores locales, con opciones asequibles a toda la población universitaria, con especial atención en las poblaciones más vulneradas, y por lo tanto, con más necesidades nutricionales, de salud y de reconocimiento.

Los trabajos integrados en esta obra son un llamado a esta consigna en pro de la calidad de vida o buenos vivires de las personas y de la comunidad de vida integral. Su lectura es prometedora de propuestas realistas e inspiradoras para provocar en cada persona que las conozca y ponga en marcha, un ser de cambio real, responsable y comprometido; perfil necesario y apremiante para escalar hacia nuevos modelos alimentarios. La presente publicación busca mostrar la trascendencia del *sentipensar*, no sólo estudiantil, sino de cualquier comensal, a fin de reconocer las propias ataduras y trampas del consumismo, que encadenan estilos de vida promovidos por las grandes industrias de ultraprocesados vegetales, lácteos y carnes.

También se incluye en el presente libro, el llamado a reconocer el lenguaje como defensor de identidad cultural y culinaria, así como la oportunidad de expresar la resistencia a la desigualdad y la exclusión de los grupos originarios desde las cafeterías como espacios universitarios formativos. En este tenor, se propone la construcción social e inclusiva de hacer, convivir y aprender diferentes modos de consumo basados en la ética, la intercultura-

lidad y la responsabilidad, mismas que sean expresadas, y en un futuro, consolidadas en las cafeterías universitarias.

Advertir las cafeterías universitarias como un servicio alimentario de *restauración colectiva*, propio de la vida estudiantil y académica, así como la práctica de una *dieta de la milpa* que se diversifica hasta las *farmacias vivientes*, es oportunidad de visibilizar relaciones y acciones que pueden implementarse en estos espacios para impulsar acciones que permitan acercarse a una perspectiva integral para atender problemáticas actuales en materia de alimentación no sólo saludable, sino de lo que ocurre en cafeterías y otros espacios como reflejo de las deficiencias alimentarias y sociales que la sociedad en su conjunto construye y enfrenta.

Es también tema de interés en esta obra la trascendencia de los mercados alternativos (MA), las Redes Alternativas de Alimentos (AFN) y la soberanía alimentaria como posibilidad de defensa, legado, interrelación y provocación para cuestionarnos desde las cafeterías hasta la cocina en casa, el cómo y quién produce los alimentos que consumimos.

Una línea articuladora de los capítulos de esta obra, es que la efectividad de propuestas alternativas y el cambio necesario y sostenido, requieren un giro en el paradigma alimentario hacia nuevos modelos, con la participación responsable y comprometida de actores universitarios, ciudadanos conscientes y proveedores locales agroecológicos.

La invitación para adentrarse e identificarse en el contenido de cada capítulo de *Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria*, está abierta. Convida a pensar en aquello que no se visibiliza en el platillo, que está en la mesa y que demanda la responsabilidad social y ética de lo que implica la impronta ecológica del acto de comer con absoluto respeto a la vida, no sólo propia, sino de aquél, aquélla y aquello que existe a nuestro alrededor y que tiene derecho a sobrevivir mañana, donde los buenos vivires reclaman también elementos intangibles que aporten al momento sagrado de comer: confort, alegría, atención, y amabilidad en el servicio, que en conjunto sean paralelamente una caricia restauradora para el cuerpo y para el espíritu, tanto individual como de comunidad.

En la primera parte del libro se inicia con el capítulo propuesto por Hilda Vargas, Francisco Herrera y José Alexander Vásquez, el cual se titula

“Cafeterías universitarias agroecológicas, locales y sostenibles desde la RSU: Un aporte a los buenos vivires soberanos”. Está enfocado en analizar cómo un conjunto de elementos relacionados al consumo de alimentos ha impactado en diversos aspectos relacionados con elementos tangibles vinculados con la nutrición y con la salud, por lo tanto, con la siembra agroecológica y con impactos ambientales. Asimismo, consideran otros aspectos que impactan en la justicia social, como lo es el fortalecimiento del agronegocio, a costa de las y los productores locales y de la soberanía alimentaria de los pueblos; sin embargo, los autores consideran que los aspectos intangibles también se ven afectados y es importante visibilizarlos y atenderlos porque están inherentemente implicados en el acto de comer, de restauración del alimento sobre el cuerpo, la mente y el espíritu, dado que, si bien se trata de satisfacer una necesidad fisiológica, también debiera representar una oportunidad de disfrute y de sosiego que equilibre al organismo del cotidiano estrés de la vida occidental. Por lo que los autores sostienen que este conjunto de factores requiere ser atendido por las universidades desde la responsabilidad social universitaria (RSU), a la vez que puedan asociarse a los buenos vivires latinos, que ayudan a escalar hacia la soberanía alimentaria, desde una cosmovisión más integral que contempla lo tangible y lo intangible.

Vargas, Herrera y Vázquez, en un primer apartado abordan la temática de las cafeterías universitarias sostenibles desde la RSU; posteriormente, analizan los aspectos relacionados a una propuesta ética alimentaria desde la agroecología y los menús basados principalmente en plantas; un tercer apartado lo enfocan al análisis de la importancia de una buena alimentación local, agroecológica y soberana, y cómo ésta se vincula con la calidad de vida o buenos vivires de las personas.

Asimismo, la autora y los autores incluyen un componente metodológico, donde presentan el resultado de un diagnóstico inicial realizado a 11 cafeterías universitarias dentro de la Universidad Autónoma del Estado de México y a un total de 436 comensales, para finalizar con una propuesta de mejora que recupere las aportaciones obtenidas desde la teoría de los *buenos vivires*, la RSU y los resultados levantados durante el diagnóstico.

El segundo capítulo es una propuesta a cargo de Sergio Moctezuma y María Verónica Murguía sobre “La construcción de la soberanía alimentaria desde las cafeterías universitarias”. Los autores destacan que, en la

actualidad, las sociedades se enfrentan a graves problemas de salud pública como consecuencia de las enfermedades asociadas con la obesidad y el sobrepeso. Afirman que los actuales patrones de alimentación son el resultado de un proceso de cambio derivado de la inserción de las sociedades en el fenómeno de la globalización y la modernidad, dado que la alimentación moderna se basa en platillos con alto contenido calórico y bajo contenido nutrimental.

Por lo anterior, Moctezuma y Murguía defienden la necesidad de generar un proceso de reflexión desde los contextos educativos, por lo que su capítulo toma como principal objetivo la discusión del papel que las universidades deberían adoptar para alcanzar la soberanía alimentaria, implementando diversas estrategias en sus cafeterías. Destacan como temáticas medulares, una descripción de los seis pilares que componen la soberanía alimentaria provenientes del movimiento de *La Vía Campesina*, así como seis reflexiones que han sido gestadas desde sus experiencias como docentes, estas últimas han sido apuntaladas a partir de una serie de premisas sobre la defensa de los territorios, de su agrobiodiversidad, del cuidado de las personas productoras y consumidoras, del relevo generacional y de los procesos de cambio e innovación gastronómica. Las reflexiones vertidas en su capítulo tienen la intención de abrir el debate sobre la posibilidad de utilizar a las cafeterías universitarias como una trinchera para defender la soberanía alimentaria. Por último, Moctezuma y Murguía proponen que las reflexiones deben ser leídas más como un debate en construcción, que como una discusión acabada.

El tercer capítulo es presentado por Guadalupe Nancy Nava sobre “Estrategia de mantenimiento lingüístico a través del proyecto de investigación de cafeterías universitarias: ‘Etnococina’ de la Facultad de Antropología”. La autora, a partir de la búsqueda y fortalecimiento de acciones que promuevan y difundan alimentos saludables, culturalmente apropiados para la población mexicana, y desde una perspectiva más incluyente en un espacio universitario, presenta una estrategia socioeducativa para el mantenimiento y conservación lingüística en las cinco comunidades lingüísticas más representativas del Estado de México: otomí, matlatzinca, mazahua, náhuatl y tlahuica; desde el campo de las tres funciones sustantivas de la universidad pública: investigación, docencia y difusión.

Nava enfatiza la necesidad de buscar soluciones al sistema alimentario y educativo, partiendo de la formación universitaria en el área de la antropología social. Considera el enfoque teórico de Suzanne Romaine y Daniel Nettle, donde presenta una revisión y una propuesta de promoción, fomento y conservación lingüística a través de un proyecto universitario vigente y de reciente instrumentación en un espacio universitario de la UAEMEX: proyecto alternativo de cafetería, identificado como ‘Etnococina’, que de acuerdo a Nava, es único en su tipo y representa una estrategia para la recuperación y fomento de sistemas alimentarios característicos de las principales comunidades lingüísticas que se ubican en el Estado de México, mismas que están en riesgo de desaparecer. Asimismo, Nava argumenta de manera inicial, que la conservación de la lengua materna de los diferentes grupos lingüísticos co-existentes en un lugar determinado forma parte del patrimonio cultural de los pueblos originarios.

Finalmente, Nava incorpora un apartado relacionado con su estrategia docente en donde se buscó la conservación, el mantenimiento y la difusión de saberes ancestrales por medio de prácticas gastronómicas y de las lenguas maternas asociadas, a través de ejercicios didácticos de campo realizados por un grupo de estudiantes que la autora coordinó.

El cuarto capítulo está a cargo de Ana Gabriela Cabrera, quien aborda “Contradicciones y posibilidades en las cafeterías universitarias: relaciones entre dieta, medicina tradicional y soberanía alimentaria”. La autora sostiene que los integrantes de las comunidades universitarias deben cubrir la necesidad de alimentarse en los espacios en que sus actividades académicas y profesionales se los permiten; sin embargo, afirma que la selección de los alimentos que adquieren no sólo se ve afectada por información sobre qué es saludable consumir, sino que también influyen hábitos, preferencias, razones culturales y socioeconómicas. Por lo que, se han realizado diversas investigaciones alrededor de las cafeterías universitarias, ya que por los tipos de alimentos que ahí se ofertan se les considera como un espacio de preocupación e intervención para promover la alimentación saludable, pues la prevalencia de enfermedades como obesidad, sobrepeso y diabetes va en aumento.

A pesar de la complejidad del tema, Cabrera considera que los esfuerzos para promover una alimentación saludable recaen en elementos nutricio-

nales, dejando de lado problemáticas ambientales que requieren visibilidad para reconectar lo socioeconómico con lo natural y por supuesto con sus impactos ambientales, lo que puede impulsarse a partir de diálogos y acciones críticas desde la medicina tradicional y la soberanía alimentaria. Así, en su capítulo, la autora busca reflexionar y visibilizar la importancia de cambiar el reduccionismo nutricional por una perspectiva holística que facilite reconectar la relación entorno-alimentos, para así promover la atención amplia de las problemáticas vinculadas con la alimentación saludable en las cafeterías universitarias.

El quinto capítulo “Menús basados en plantas: una propuesta para cafeterías universitarias en transición hacia la soberanía alimentaria” es presentado por Yazmín Araceli Pérez, quien argumenta que los sistemas alimentarios están estrechamente vinculados con la sostenibilidad ambiental. Sin embargo, las técnicas y los métodos que se emplean: producción a gran escala, uso de agrotóxicos que envenenan la tierra y contaminan el aire y el agua, semillas transgénicas, y la explotación animal, han puesto en riesgo la salud humana y planetaria. Asimismo, contribuyen a problemáticas como el hambre, la desnutrición y la obesidad.

Mismas que afirma la autora, evidencian la urgente necesidad de una transformación profunda en el sistema alimentario global en su totalidad, es decir, en la producción, empaquetado, traslado y distribución. Para ello, sostiene que se requiere un cambio de paradigma que tome en consideración a todos los actores y sectores involucrados para transitar hacia sistemas alimentarios sostenibles, éticos y justos.

Pérez aborda diversos organismos internacionales que han propuesto como estrategias reducir el consumo de productos de origen animal y apostar por dietas basadas en plantas para contrarrestar los efectos del sistema alimentario global. La inclusión de menús basados en plantas es una iniciativa que ha sido impulsada por las universidades y colegios de diversas partes del mundo, lo que convierte a estas instituciones en agentes catalizadores de cambios orientados hacia nuevos modelos alimentarios.

La autora también incorpora el impacto y los efectos del sistema alimentario actual basado sobre todo en la agricultura y la ganadería industrial en el planeta, la salud humana y los animales, y se plantea la necesidad de transitar hacia nuevos modelos alimentarios que estén basados sobre todo en el

consumo de alimentos de origen vegetal. También revisa algunos aspectos del veganismo, así como los puntos de intersección entre este movimiento y la soberanía alimentaria, y cómo la elección y práctica de una alimentación basada en plantas es también una expresión de ésta. Finalmente, Pérez revisa algunas iniciativas impulsadas por los estudiantes universitarios y de diferentes niveles escolares para incluir menús basados en plantas en sus instituciones, lo que convierte a estas iniciativas en catalizadoras de nuevos modelos alimentarios.

El sexto capítulo “Sentipensar el consumo ético de los alimentos: una mirada universitaria” es presentado por Lucía Collado, Virginia Pilar Panchi y David Eduardo Velázquez. Propuesta en donde las autoras y el autor refieren cómo en las últimas décadas, tanto el deterioro ambiental como las prácticas de consumo, se hicieron cada vez más automáticas y menos críticas, generando la crisis ambiental actual. Afirman que más que un problema ecológico, es un problema ontológico y epistemológico, una falta de conciencia de que la vida humana se encuentra irremediabilmente imbricada con la naturaleza y por ello la exigencia de salvaguardarla. El capítulo lo presentan en cuatro apartados, en el primero exponen conceptos básicos del consumo ético y responsable, a partir de la propuesta de Adela Cortina. En el segundo apartado analizan el concepto *sentipensar*, binomio a veces simplificado del sentir-pensar humano. En el tercer apartado presentan los resultados de una investigación en la que participan cafeterías universitarias, con las que se aborda su pensamiento y acciones a favor del cuidado ambiental desde su propio sentipensar-actuar.

En este sexto apartado, Collado *et al.* caracterizan las cafeterías universitarias como lugares que además de satisfacer la necesidad de alimentación, encuentro, convivencia y estudio, tienen el potencial para convertirse en espacios para educar el consumo ético y responsable de los alimentos, a partir de reconocer su funcionamiento e importancia en la vida escolar de los universitarios. Asimismo, incluyen resultados de entrevistas aplicadas a los responsables de cuatro cafeterías. Finalmente presentan las conclusiones para reflexionar sobre el desafío de la universidad para compartir sus funciones sustantivas de educación e investigación con “los otros” para “los otros” y alcanzar sus fines educativos en consonancia con su responsabilidad social.

El séptimo capítulo lo presentan Cristina Chávez y Noemi Guadarrama, con el título “Mujeres rurales y el cultivo, recolección y aprovechamiento de recursos alimentarios en tres tianguis del Centro de México”. Las autoras defienden que la problemática ambiental en general y la pérdida de la riqueza cultural asociada a la biodiversidad, ha generado miradas hacia procesos socioambientales para hacer consciencia sobre la relevancia de conocer y valorar a quién produce los alimentos, cómo y dónde. Chávez y Guadarrama agregan que, en los años recientes, se ha incrementado el interés por consumir alimentos inocuos y contribuir de una u otra manera a la producción agroecológica e impulsar el rescate y evolución de los sistemas agroalimentarios locales. En este capítulo las autoras se acercan al trabajo de las mujeres en tres comunidades de origen indígena, quienes, por medio del cultivo de la tierra, la recolección y la venta de alimentos, contribuyen a la soberanía alimentaria. En las tres comunidades, las mujeres se organizan de diferentes maneras para cultivar y recolectar alimentos, así como para su venta. En San Antonio Acahualco, además de cultivar a cielo abierto, siembran en pequeños invernaderos, mientras que en la Concepción Enyege, las mujeres cuentan con un pequeño invernadero, y en San Andrés Nicolás Bravo es sólo a cielo abierto, en los huertos familiares.

El octavo capítulo está a cargo de Alma Regina Dávila, Bienvenida Sánchez y Paula Gil, quienes abordan la temática de “Sostenibilidad y gestión de residuos en la cafetería de la Facultad de Educación de la Universidad Complutense de Madrid”, donde analizan la sostenibilidad y la gestión de residuos de la cafetería de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), para evaluar la correcta separación y disposición en el proceso de tratamiento de los residuos generados *in situ*. La metodología utilizada es cualitativa con observaciones directas al personal de cafeterías y al proceso de gestión y disposición final de los residuos; y cuantitativa apoyada con herramientas de análisis matemático y estadístico. Se identificaron y analizaron las variables, las necesidades ecológicas, sociales, educativas, se aplicaron cuestionarios con preguntas validadas por especialistas en la materia, para el cumplimiento de los objetivos específicos de la investigación en sostenibilidad y disposición de los residuos en las cafeterías. Algunos de los resultados que las autoras presentan, muestran que 93% del personal que labora en las cafeterías tienen conocimiento de la separación de los residuos,

5% es personal de nuevo ingreso, y 2% no está involucrado en el proceso de gestión.

En el noveno capítulo Edgar Rojas, Angélica Espinoza, Monserrat Rodríguez y Laura Patricia Sánchez presentan “Un estudio exploratorio del consumo de carne en consumidores jóvenes del centro de México”. El y las autoras parten del problema que se gesta a raíz del acelerado crecimiento de la población mundial y su impacto en los patrones de alimentación, especialmente lo dirigen al aumento del consumo de carne con sus respectivas improntas tanto en el ambiente como en la salud humana. El propósito de su investigación fue analizar los factores que limitan e influyen en el consumo de carne en consumidores jóvenes del centro de México. Se realizó un cuestionario en el que participaron 355 consumidores de entre 18 y 25 años. El trabajo que presentan Rojas-Rivas *et al.* aborda temas relacionados con el comportamiento del consumidor respecto al bienestar animal, a los determinantes económicos, así como a diversas características demográficas que pueden afectar el consumo de cárnicos. Se fundamentan en estudios sobre el consumo de carne en México y finalmente presentan la metodología detallada a través de un análisis factorial exploratorio, complementado con un análisis jerárquico de clúster para identificar grupos de consumidores según sus motivos de consumo. Los autores consideran un estudio pionero que ha mostrado que algunos de los motivos del consumo de carne en jóvenes, están vinculados con aspectos sensoriales y de calidad, que la carne no contenga aditivos y su asociación con la salud y el bienestar animal. En cuanto a los que limitan el consumo de carne están los aspectos de salud, bienestar animal, aspectos económicos y falta de hábito en las prácticas de consumo.

La presente obra es cerrada con el capítulo propuesto por Sttefanie Yeynitza Escobar, Angélica Espinoza, Sergio Moctezuma y Cristina Chávez, con el capítulo: “Análisis de los mercados alternativos en el centro de México: explorando las convenciones sociales”. Las y el autor parten de los efectos negativos del sistema agroalimentario altamente tecnificado que han promovido movimientos sociales en busca de alternativas de producción de alimentos amigables con el medio ambiente. En consecuencia, las cadenas alternativas de producción y suministro han cobrado mayor importancia mundialmente. Afirman que particularmente en México, este fenómeno ha llamado la atención para su análisis; sin embargo, el estudio de los aspectos

simbólicos (percepción) es escaso. En este sentido, el objetivo del capítulo fue analizar las percepciones de los diferentes actores involucrados en los mercados alternativos del centro de México desde la perspectiva de las convenciones sociales. Escobar y colaboradores aplicaron un cuestionario a seis organizadores, 45 productores y 270 consumidores sobre convenciones sociales (domésticas, cívicas, de mercado, industriales, de opinión e inspiradas) y alimentos orgánicos; y sus características demográficas. Para analizar la información se utilizó estadística multivariante. Una pluralidad de convenciones, tanto positivas como negativas, son compartidas por los organizadores, productores y consumidores con relación a los mercados alternativos del centro de México. En cuanto a los resultados, mencionan que las convenciones que determinan la participación en los mercados alternativos no sólo están relacionadas con la calidad de los alimentos, también con los roles de los actores, las características socioeconómicas y aspectos de orden moral.

Se invita a leer, degustar y reflexionar sobre las diferentes propuestas que el equipo de investigación integrante de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria (RITEISA) realiza desde el proyecto de investigación “Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos vivires”, con número de registro UAEMEX 6646/2022SE, que dio como resultado los ocho primeros capítulos de este libro. Asimismo, los capítulos nueve y diez, son producto de proyectos de investigación relacionados con la temática alimentaria y pertenecientes también a la UAEMEX.

HILDA C. VARGAS-CANCINO
VIRGINIA P. PANCHY VANEGAS

I. Cafeterías universitarias agroecológicas, locales y sostenibles desde la RSU: un aporte a los buenos vivires soberanos

HILDA C. VARGAS-CANCINO*

FRANCISCO HERRERA TAPIA**

JOSÉ ALEXANDER VÁSQUEZ COLORADO***

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.01>

Resumen

El capítulo analiza aspectos asociados al consumo de alimentos y su impacto en elementos tangibles vinculados con la nutrición y con la salud, desde la siembra agroecológica y factores ambientales. A nivel teórico también se consideran la repercusiones en la justicia social, como lo es el crecimiento del agronegocio, a expensas de las y los productores locales y de la soberanía alimentaria de los pueblos. Asimismo, los aspectos intangibles también son revisados desde el acto de comer, dada su contribución en la restauración del cuerpo, la mente y el espíritu, que si bien se trata de satisfacer una necesidad fisiológica, también se afirma, representa una oportunidad de disfrute y de sosiego que equilibre al organismo del cotidiano estrés de la vida occidental, los cuales, requieren ser atendidos por las universidades desde la responsabilidad social universitaria (RSU), y a la vez que puedan asociarse a los buenos vivires latinos, que finalmente ayudan a escalar hacia la soberanía alimentaria, desde una cosmovisión más integral que contempla lo tangible y lo intangible.

* Doctora en humanidades, ética. Profesora-investigadora del Instituto de Estudios Sobre la Universidad de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5012-9537>

** Doctor en ciencias agropecuarias y rurales. Director de Seguimiento y Evaluación de Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5634-5057>

*** Doctorando en pedagogía crítica y educación popular y maestro en pedagogía crítica y proyectos educativos, así como coordinador de Extensión e Innovación Digital de la Universidad Externado de Colombia, Colombia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0845-2442>

Se incluyen un componente metodológico, donde se presenta el resultado de un diagnóstico inicial realizado a 11 cafeterías universitarias dentro de la Universidad Autónoma del Estado de México y a un total de 436 comensales, para finalizar con una propuesta de mejora que recupere las aportaciones obtenidas desde la teoría de los *buenos vivires*, la RSU y los resultados levantados durante el diagnóstico.

Palabras clave: *cafeterías universitarias, sostenibilidad, responsabilidad social universitaria, buenos vivires, soberanía alimentaria.*

Presentación

El acto de comer, si bien es una necesidad fisiológica, también es, o debería, ser una oportunidad de disfrute y de sosiego que permita recuperar las energías perdidas en el sistemático desgaste de la vida diaria, donde el estrés ha representado un papel protagónico, resultado de las agendas saturadas de las personas con estilos de vida occidental; ese estilo también es parte del día a día de la toda la población universitaria.

Otros componentes importantes al momento de comer y que impactan en la salud alimentaria son, por un lado, el valor nutritivo del platillo, así como su grado de inocuidad o ausencia, tanto de elementos patógenos (debido al buen manejo de la higiene), como tóxicos, resultado de procesos agroecológicos inherentes al no uso de fertilizantes, herbicidas y pesticidas en la siembra y cultivo de sus insumos. Además del consumo mesurado de carne en los menús, que por tratarse de animales muertos requiere la inclusión de diversas sustancias nocivas para su conservación que garanticen mayor duración en los refrigeradores de los establecimientos comerciales. Por lo que su consumo implica la ingesta de los tóxicos mencionados, inherentes a un organismo muerto que automáticamente entra en descomposición.

Por otro lado, el consumo de alimentos de origen animal como la carne, trae consigo otras consideraciones de corte ético, defendidos por los movimientos antiespecistas, que engloban entre otros aspectos: el no respeto a la vida, la crítica a las degradantes condiciones de los animales en las granjas industriales como: los espacios estrechos en que los mantienen; la incomo-

didad constante al permanecer todas sus partes corpóreas pegadas a rejas metálicas que les marcan y deforman el cuerpo; el salvaje trato que reciben en los traslados; así como la finalización del trayecto de vida, que es su asesinato, el cual dentro de lo bueno, es que pone fin a ese sufrimiento. Sin embargo, dicho proceso va desde el acarreo a base de estímulos punitivos, hasta el momento mismo de su muerte, la cual puede ser causada por asfixia, acuchillamiento, decapitación, desollado, azotes, trituración, o el sumergimiento en agua hirviendo, entre otras crueldades.

Asimismo, existe otra parte no visibilizada en el platillo que llega a la mesa del comensal, y es el impacto ambiental de su menú o impronta ecológica del mismo; así como las trazas de empobrecimiento a las y los productores locales y la multiplicación del enriquecimiento económico del agronegocio internacional, a costa de la soberanía alimentaria de los pueblos.

El propósito del presente capítulo es analizar cómo la presencia de los elementos mencionados requieren ser atendidos por las universidades desde la responsabilidad social universitaria (RSU) y cuáles impactos pueden asociarse a los buenos vivires latinos, que finalmente ayudan a escalar hacia la soberanía alimentaria.

En un primer apartado se aborda la temática de las cafeterías universitarias sostenibles desde la responsabilidad social universitaria; un segundo subtema analiza los aspectos relacionados a una propuesta ética alimentaria desde la agroecología y los menús basados principalmente en plantas; un tercer apartado presenta un análisis de la importancia de una buena alimentación local, agroecológica y soberana, en la calidad de vida o buenos vivires de las personas.

Por otro lado, en el componente metodológico, se presenta el resultado de un diagnóstico realizado a 11 cafeterías universitarias dentro de la Universidad Autónoma del Estado de México y a un total de 436 comensales de diferentes cafeterías de la misma universidad, para finalizar con una propuesta de mejora que recupere las aportaciones obtenidas durante el levantamiento de la información y que puedan incidir en mayores beneficios para la comunidad de vida: naturaleza más cuidada debido a una baja producción de residuos y el buen manejo de los mismos; estudiantado y personal (clientes) mejor alimentados desde un consumo responsable; oferentes locales agroecológicos (proveedores) pagados justamente, y una uni-

versidad socialmente responsable dentro de ese espacio vital de restauración que son sus cafeterías.

Marco teórico

Cafeterías universitarias sostenibles desde la responsabilidad social universitaria

Responsabilidad social universitaria

Cada vez existe más presión tanto por la población consumidora como por las políticas internacionales para que las cafeterías universitarias, a la par que las empresas, operen desde la sustentabilidad (Wilkins, 2000; Saad, 2013; Meyer, 2015a; White, 2016). El requisito mundial hacia el respeto de los derechos humanos y la lucha contra la corrupción, actualmente ha ido a la par con la protección del ambiente, y dentro del mismo tópico, con el fomento del comercio justo como práctica empresarial responsable, cuyos criterios ambientales incluyen: el cuidado de la fertilidad de los suelos a través de ecotecnias que minimicen el uso de agrotóxicos, la defensa de las semillas criollas, además del mantenimiento sano de los bienes hídricos como lagos, lagunas, manantiales y ríos (Chávez y Patraca, 2011).

Y la presión se da en virtud de que el agronegocio internacional, a escala industrial representa una amenaza cada vez más tangible sobre la diversidad de cultivos, y con cero intenciones de dar marcha atrás, “a través de la sustitución de variedades nativas por variedades híbridas, y por la contaminación de cultivos tradicionales y especies silvestres por la introducción de organismos genéticamente modificados” (Altieri y Nicholls, 2012, p. 68), cuyos efectos colaterales han sido la proliferación de plagas en suelos agotados por el monocultivo, además del empobrecimiento de la población campesina,¹ quien vende sus tierras a empresas transnacionales, y termina siendo peón de las mismas.

¹ El término “campesino” o “población campesina” ha tenido diversas connotaciones las cuales apuntan hacia la minimización de la esencia de su aporte a la agricultura, a la vida familiar, a la vida política y hacia la naturaleza; sin embargo, se destaca, de acuerdo con Hernández *et al.* (2022) que “el campesino se reconoce como tal, cuando consume alimentos culturalmente aceptados [desde lo local]; cuando se organiza y lucha contra el sistema” (p. 34). Asimismo, se agrega que esos elementos le permiten activarse como sujeto político crítico

Las universidades no están escindidas del agronegocio internacional, se encuentran en ellas a nivel mundial las máquinas tragamonedas² que expenden los ultraprocesados top en ventas de tipo *snack* o tentempié, ofreciendo una “alimentación” rápida a la población universitaria, la cual, a la par de muchas poblaciones, ha perdido la tradición de llevar su almuerzo desde casa. Por otro lado, las cafeterías internas tienen la ventaja de ofrecer comida casera a estudiantes y personal universitario cuyas jornadas son mixtas y extenuantes, facilitando una forma más cálida de alimentación. Sin embargo, el problema no termina en el tipo de alimentos —si son ultraprocesados o no—, igualmente afecta el tipo del cultivo, el cual en general es el convencional, practicado no sólo por las empresas transnacionales, sino también dentro de la mayoría de las parcelas familiares, que de acuerdo a Gerritsen (2013) “si bien, la agricultura familiar ha dominado las áreas rurales, actualmente, la mayoría se ha integrado al modelo agroindustrial de agricultura” (p. 64),³ que implica el uso de semillas transgénicas, uso de agrotóxicos, etcétera. Por otro lado, cuenta también la generación y el manejo de sus residuos, además de otros elementos que más adelante serán revisados cuando se aborde el tema de la agroecología.

Al incursionar en el tema de la responsabilidad social universitaria (RSU), saltan diversos conceptos y acciones asociadas a ella, y como Guerra (2011) menciona, “la universidad necesita incorporarse a la sociedad con una postura alerta ante una lógica instrumental y problematizar más allá de lo sintomático” (p. 14), se agrega también la importancia de pasar a la aplicación, no sólo desde la abstracción.

Para la actual política de evaluación y acreditación de la educación superior en México se establece como un criterio transversal el compromiso con la responsabilidad social universitaria, es decir, la forma como la institución asume su responsabilidad y liderazgo social ante su propio contexto y las problemáticas más sensibles de las comunidades cercanas, con el pro-

que exige el respeto a sus derechos, entre ellos, el acceso a los bienes naturales como el agua y el territorio, y a condiciones que posibiliten una vida digna.

² México se ha convertido en el sexto país que más importa máquinas expendedoras. En 2021 gastó \$66.4 millones de pesos en ellas. (OEC, 2023).

³ Gerritsen (2015) reporta en un estudio realizado con un grupo de productores interesados en la transición agroecológica, al sur de Jalisco, México, que 66% de la producción agrícola de sus tierras es mixta, lo que implica tanto el uso de agrotóxicos como de algunas ecotecias.

pósito de contribuir a la conformación de una sociedad más justa, libre, incluyente y pacífica, así como al desarrollo sostenible y al cuidado del medio ambiente, en el ámbito local, regional y nacional; y a la preservación, enriquecimiento y difusión de los bienes y valores de las diversas culturas y con la internacionalización solidaria. La vinculación es la capacidad de responder a la sociedad en el marco de dicho compromiso a través de estrategias y acciones concretas en el ámbito de la docencia, la investigación y la extensión (PNAES, 2022).

En algunas instituciones de educación superior, la promoción de la RSU en sus páginas es notoria; sin embargo, son escasas las acciones reales. Por el contrario, aquellas universidades que menos hablan en sus espacios de difusión sobre RSU, son las que llegan a tener más acciones concretas sobre el tema.⁴ Con el fin de acotar los elementos más esenciales de la responsabilidad social, Vallaeys (2017), menciona tres elementos importantes que acercan más a la comprensión de la RSU: la ética, la eficiencia y la utilidad:

[...] ética (para que no se pueda hacer cualquier cosa en nombre de ella), eficiente (para que sepamos qué hacer con la definición en la práctica) y útil a la problemática universitaria (para que nos permita trabajar inteligentemente la especificidad de la Responsabilización Social universitaria) [p. 2].

Los tres aspectos —ética, eficiencia y utilidad— requieren funcionar de manera sinérgica, imposible verlos aislados, e invitan a la universidad a

⁴ En 2011 el Cuerpo Académico “Estudios sobre la Universidad” de la Universidad Autónoma del Estado de México realizó una investigación sobre “La responsabilidad social en la formación en educación superior y posgrado” (clave3122/2011), de la cual resultó la obra publicada de manera colegiada titulada *Enfoque ético de la Responsabilidad Social Universitaria*, coordinada por María del Rosario Guerra y Rubén Mendoza (2011). En un inicio se procedió a revisar las acciones y las páginas web de diversas universidades nacionales, uno de los hallazgos fue precisamente que entre más difusión de la importancia y valor de la RSU hacían las instituciones en su página, al contactar con los responsables, generalmente era difícil dar con la persona o personas que estaban al frente de dicha labor, y nadie podía dar cuenta de acciones concretas del tema, por lo que un caso concreto saltó a la vista, el de la Universidad Autónoma de Tlaxcala, la cual tenía muy poca información en su página, pero al contactar con las personas a cargo de la RSU, refirieron varias acciones que incluso se multiplicaron en todos sus campus. La carencia de datos y la dificultad para acceder a los responsables de la RSU en las diferentes instituciones, provocó abortar ese eslabón de la investigación. Sin embargo, se dio seguimiento al análisis de casos concretos en universidades chilenas líderes en el tema, como la Universidad Construye País; la Asociación de Universidades Confiadas a la Compañía de Jesús en América Latina; la Universidad de la Concepción y la propuesta teórico-práctica de Vallaeys (2009), además del marco teórico que incluyó la propuesta decrecentista (Vargas, 2011).

“observar lo que generalmente no observa, incluso tiene que observar lo que no observa que no observa, es decir todos los sesgos y efectos colaterales alejados de sí misma, que no entran en su contabilidad e informes anuales” (Vallaey y Álvarez, 2022, p. 111), lo que implica acciones concretas iniciales que empujan a que la universidad empiece a observarse a sí misma, a la par del contexto, tanto local como internacional. Estas acciones de autovisualización contextualizadas permiten identificar y tener conciencia de los impactos que como institución se tienen, y desde ese punto de partida, dar un paso hacia delante en la creación de estrategias para encararlo, cuando la afectación es negativa, o capitalizarlos y fortalecerlos, cuando, por el contrario, se tienen aportaciones, tanto a la sociedad como a la naturaleza.

La RSU, entonces, da un giro al tipo de administración: deja de ser una gestión por objetivos y asume la gestión por impactos (Vallaey y Álvarez, 2022), fundamentada en una ética del cuidado, tanto de sí como de las y los otros. Un esfuerzo sostenido para evitar el despilfarro de bienes, energía, insumos, etcétera, así como una estrategia sistemática de involucramiento a la totalidad de la comunidad universitaria, entretejido a la administración, la investigación, la comunidad y la academia.

En el 2014 a través de un encuentro entre Botero y Vallaey, inician las gestiones para conformar la Unión de Responsabilidad Social Latinoamericana (Ursula) como un espacio que propicie la discusión, investigación y acción crítica sobre la universidad y el encaramiento de su responsabilidad social. Más aún, no a nivel informativo, sino más bien como un catalizador de conciencias que lleve a la acción, en virtud de la urgente situación de crisis a nivel planetario.

Parece que no es posible que de manera espontánea las buenas voluntades surjan dado que “¿[...] a los poderosos no les da la gana, y a los explotados no les viene la idea, porque no están educados por el sistema escolar y universitario a exigir y construir un desarrollo justo, equitativo, democrático y sostenible?” (Vallaey, 2019, p. 8). Es así que Ursula

se convirtió en un movimiento pluri-actoral, que desde las instituciones educativas se ha logrado proyectar como espacio de integración regional y de innovación, no sólo hacia el interior de la universidad, promoviendo cambios en la gestión académica, administrativa y de investigación, sino en contacto

con la realidad social, poniendo en marcha propuestas innovadoras, creativas y sostenibles al servicio del desarrollo de las comunidades de la región [Botero, en Vallaeys, 2019, p. 5].

Parte de las aportaciones de Ursula, contempla cinco etapas estratégicas encaminadas al escalamiento de la RSU, resumidas en el método HACER, mismas que se empatan con los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS). Cada letra del método hace referencia a una etapa:

H: *Honrar la palabra.* Hace referencia a lo que Ursula llama “declaraciones misionales”, implícitas en la cultura organizacional de las instituciones de educación superior (IES) y que requieren articularse directamente con los 17 ODS. Honrar implica concatenar todas las intenciones de las declaraciones con acciones reales de todos los procesos institucionales, “También, dichos textos misionales deben ser conocidos y practicados por toda la comunidad institucional, alineando los incentivos al personal con las metas declaradas” (Vallaeys, 2019, p. 99).

A: *Autodiagnosticar* la organización implica un mirar disciplinado y sistemático hacia dentro de la propia universidad que revele cualitativa y cuantitativamente los impactos generados, tanto internos como externos, de los aspectos positivos, así como de aquellos que la universidad tendrá que hacer frente. No se trata de una cacería de brujas, sino tener un claro balance de los errores, inconciencias antes invisibles, así como de las prácticas exitosas:

El autodiagnóstico debe también tomar muy en cuenta las demandas de los actores territoriales con los cuales la IES se relaciona, puesto que la RSU implica contextualidad y protagonismo. El resultado del autodiagnóstico es también el inventario de las buenas prácticas y de los líderes naturales que tienen las iniciativas socialmente responsables, punto clave para escalar los logros [Vallaeys, 2019, p. 99].

C: *Cambiar nuestros procesos.* Una vez conocido el diagnóstico resulta vital el desarrollo y fortalecimiento de habilidades de todo el equipo, y más aún generar estrategias para la integración grupal y de potencialización de los líderes naturales visibilizados en el diagnóstico, pues será desde esa infra-

estructura que se facilite la capacitación hacia todo el personal. A partir de esa integración, saldrá la fuerza emocional para echar abajo los bloqueos y obstáculos internos (Vallaey, 2019) para sostenerse en el proceso de cambio.

E: *Escalar nuestros logros*, contiene dos elementos importantes: enfatizar y aplaudir los logros escalados y empearlos con los ODS, de tal forma, que no se caiga en el conformismo de pequeños éxitos, sino que éstos se midan con las metas de los 17 ODS.

R: *Retroalimentar nuestro desempeño*, lo que implica, si bien reconocer los logros mencionados en el paso anterior, también exponerse a la lupa de la crítica fría tanto de los clientes internos como externos, y en seguida, en lugar de lamerse las heridas, proceder a la co-gestión de alternativas de solución, aspecto que se facilitará si la integración grupal del paso C, se logró con éxito.

Por otra parte, y de manera sinérgica con el método HACER están las metas de la RSE por ámbito de acción y cada uno con tres metas: Primer ámbito de acción: *Gestión organizacional* cuyas metas son: *a)* buen clima laboral y equidad, *b)* campus sostenible y ético, y *c)* transparencia e inclusión. Segundo ámbito: *Formación*, sus metas son *a)* Aprendizaje servicio, *b)* Inclusión curricular de los 17 ODS, y *c)* mallas curriculares diseñadas con actores externos. El tercer ámbito es la *Cognición*, sus metas son *a)* Inter y transdisciplinariedad, *b)* Investigación con la comunidad, y *c)* Producción y difusión de conocimientos útiles.

El cuarto ámbito es la *Participación social*, se integra de las metas: *a)* integración en la proyección social con formación e investigación, *b)* proyectos co-creados duraderos y de impacto y *c)* participación en la agenda de desarrollo local, nacional e internacional. Cada meta a su vez, contiene entre 4 y 7 indicadores, que permiten su medición en acciones concretas.

En síntesis, la propuesta de Ursula es un conjunto de herramientas metodológicas y valorales que pueden conducir a una institución de educación superior, a una coherencia tanto interna como externa, a la altura de las necesidades sociales y ambientales, locales y globales del planeta.

Desde la perspectiva de Solano (2019), director de proyectos de Ursula, la propuesta ayuda a que la universidad transite a ser *sana, solidaria y sostenible*, por lo que el método HACER, impulsa a la institución a “tener compromisos fuertes; autodiagnosticarse con severidad, pero con realismo;

generar cambios en aquello que impida avanzar; probar cambios en pequeño (a nivel de departamentos o facultades) y luego hacerlos crecer a toda la Universidad; sistematizar lo avanzado” (p. 2).

En pocas palabras Ursula cataliza el despertar de los liderazgos universitarios a una conciencia más allá del escritorio: hacia las necesidades actuales (internas y externas) acuciantes y de las fortalezas y debilidades propias para afrontarlas, con una visión e involucramiento global, sin tibiezas y sin abusos, donde personal directivo, administrativo, académico y población estudiantil sean involucrados 100%, y cuando surjan objeciones, éstas requieren la propuesta de una alternativa congruente y sostenible, al menos en las condiciones actuales, donde el diálogo entre actores, se haga cotidiano.

Cafeterías y RSU

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en coordinación con la Organización Mundial de la Salud (OMS), sugiere, entre los principios rectores de dietas saludables sostenibles aplicables preventivamente para evitar tanto desnutrición como enfermedades no transmisibles (ENT): incrementar la ingesta de vegetales como frutos, verduras, cereales y frutos secos como almendras o nueces, evitando el uso de tubérculos, además de limitar los “azúcares libres y grasas totales; consumir grasas insaturadas en lugar de grasas saturadas o trans; y limitar el consumo de sal, al tiempo que se utiliza la sal yodada como protección contra la carencia de yodo” (Kumanyika *et al.*, 2020 p. 21).

Para el caso que nos ocupa sobre las cafeterías universitarias a continuación se describirán los indicadores desde la RSU, modelo Ursula, directamente vinculados a las cafeterías. En el cuadro 1 se pueden observar los cuatro ámbitos de acción, así como las metas y los indicadores con los que, desde la perspectiva de los autores de este capítulo, tiene mayor vínculo la RSU con la gestión de una cafetería universitaria sostenible.

Cuadro 1. Indicadores Ursula con mayor aplicación a la gestión de cafeterías universitarias sostenibles

Ámbito de acción	Meta	Indicadores con mayor aplicación a la gestión de cafeterías sostenibles
I. Gestión organizacional	Campus sostenible (Meta 2)	<ul style="list-style-type: none"> • Se cuenta con sistema integral de gestión ambiental, ejemplos: agua, alimentación, energía, desechos • Medición sistemática de la huella ecológica • Existencia de política de vigilancia de la cadena de proveedores • Capacitación ambiental a toda la comunidad universitaria relacionada a temas ambientales • Promoción del voluntariado de cuidado ambiental
	Ética, transparencia e inclusión (Meta 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Se desarrollan procesos de compras éticas y sin perjuicio de los derechos humanos en la cadena de proveedores • Existen políticas de apoyo a los estudiantes con vulnerabilidad. • Hay políticas de comunicación y comercialización institucional, socialmente responsable
II. Formación	Aprendizaje servicio (Meta 4)	<ul style="list-style-type: none"> • Se capacita al personal docente en métodos de enseñanza- aprendizaje con impacto en diagnóstico e intervención en problemas sociales • Existen convenios operativamente vigentes con comunidades y entidades externos para el sostenimiento de proyectos sociales • “Se genera articulación inter- facultades para un abordaje inter y transdisciplinario de los problemas sociales” (Vallaes, 2021, p. 117).
	Inter y transdisciplinariedad (Meta 7)	<ul style="list-style-type: none"> • Existen “mecanismos para lograr que el conocimiento se convierta en acción para la mejora de la calidad de vidas de las personas” (Vallaes, 2021, p. 120). • Existen líneas de investigación o proyectos que aborden los ods • Se cuenta con equipos inter y transdisciplinarios de investigación • El equipo docente y de investigación recibe capacitación para la aplicación de metodologías inter y transdisciplinarias. Existen espacios de diálogo entre diferentes actores, entre ellos, con los líderes tomadores de decisiones
III. Cognición	Investigación en y con la comunidad (Meta 8)	<ul style="list-style-type: none"> • Existen “investigaciones llevadas en una determinada comunidad que involucran a esta desde el diseño y la ejecución de las acciones, en forma transdisciplinaria” (Vallaes, 2021, p. 121). • Evidencia de capacitación docente en investigación participativa en comunidad • Presencia de convenios de cooperación social para comunidades o grupos vulnerables (vulnerados) de acuerdo con alguna prioridad social. • La presencia de la universidad en la comunidad fortalece el empoderamiento de la comunidad para escalar su autonomía (los mercados de comercio justo)

III. Cognición	Producción y difusión de conocimientos útiles (Meta 9)	<ul style="list-style-type: none"> • Hay divulgación científica, dirigida a población no académica • “Se articula Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I) para el emprendimiento con propósito social y ambiental” (Vallaey, 2021, p. 122). • Medición de los impactos en comunidad, de la participación universitaria desde la investigación.
IV. Participación social	Integración de la proyección social con formación e investigación (Meta 10)	<ul style="list-style-type: none"> • Existe articulación entre formación, investigación y proyección social solidaria • Hay articulación entre servicio social, voluntariado y los proyectos sociales. • “Existen mecanismos para que los proyectos sociales y las investigaciones en comunidad contribuyan en la mejora de los contenidos de la formación profesional, [significa que] se crean cursos (u otros) a medida que los proyectos sociales exitosos y las investigaciones culminadas permiten el enriquecimiento de la formación estudiantil”. (Vallaey, 2021, p. 123). • “Las altas autoridades de la universidad trabajan en equipo para potenciar el rol social de la universidad” (Vallaey, 2021, p. 123).
	Proyectos co-creados, duraderos y de impacto (Meta 11)	<ul style="list-style-type: none"> • Hay cuenta de procesos cocreados con grupos vulnerables (vulnerados) con impacto positivo ambiental y social duradero. “Se cuenta con convenios de cooperación a largo plazo con comunidades vulnerables a fin de focalizar la acción social” (Vallaey, 2021, p. 124). • Existe apoyo para el emprendimiento que facilite la solución de problemáticas sociales. • Se cuenta con evaluaciones sistemáticas de proyectos sociales que permitan su mejora y escalabilidad.

Fuente: creación propia basada en Vallaey (2021).

Con respecto a la meta 12: Incursión en temas de agenda local, nacional e internacional, relacionados con los ODS, no incluida en el cuadro anterior, se decidió omitirla, así como sus indicadores, en virtud de ser muy genéricos y no especialmente representativos de las cafeterías. Sin embargo, directa o indirectamente, existen ODS que afectan a todos los niveles, especialmente 2 (Hambre cero), 3 (Salud y bienestar), 6 (Agua limpia y saneamiento), 7 (Energía asequible y no contaminante), 11 (Ciudades y comunidades sostenibles), 12 (Producción y consume responsables), 13 (Acción por el clima), 15 (Vida de ecosistemas terrestres), y el 17 (Alianzas para lograr los objetivos).

En el siguiente apartado se identifican algunos elementos básicos que son inherentes a la creación y sostenimiento de una cafetería universitaria sostenible.

Contenidos deseables en un proyecto de cafeterías universitarias sostenibles

A simple vista puede parecer que las cafeterías no representan un punto álgido en relación a la RSU; sin embargo, como se ha revisado en el apartado precedente contienen al menos nueve ODS involucrados, y por lo tanto, diversos vínculos con la comunidad exterior, tanto social como ambiental, además de los impactos internos que le son inherentes como: procesamiento de residuos, alimentación a su comunidad, y sobre todo, a sus poblaciones vulneradas, las cuales pueden presentar mayores deficiencias alimentarias y menos recursos financieros para solventarlas.

Por otro lado, la huella ecológica de los alimentos consumidos en las cafeterías universitarias, igualmente hogares y restaurantes, siempre es más elevada cuando el consumo está asociado a carnes y comidas hiperindustrializadas provenientes de sistemas intensivos de producción alimentaria. El Centro de Investigación Europea, reporta que la carne, principalmente la de cerdo, enseguida la de res, y finalmente la de pollo, es el “alimento” que más daño produce al entorno, por todos los procesos implicados en la cría del ganado y su procesamiento (Álvarez, 2022).

Aspectos que son confirmados por un estudio realizado en la Universidad Autónoma del Estado de México, en 27 cafeterías, donde la huella de carbono encontrada en la muestra fue de: 7199.29 kgCO₂eq/día, mientras que la huella individual promedio por día es de 3.33 kgCO₂eq (Alanís *et al.*, 2021). Los autores identificaron que del 100% de la huella de carbono, del total de cafeterías estudiadas, en promedio,⁵ 40% corresponde a carnes y pescado, 38% a lácteos, 16% a frutas y vegetales; 4% a aceites y grasas, y 2% a cereales. Por lo que sus autores sugieren promover estrategias educativas que favorezcan el consumo de granos, frutas y verduras, cuya huella ecológica sea menor.

En ese mismo sentido, un estudio español de la Real Academia de Ingeniería revela que los alimentos de origen animal están vinculados con un 81% del total de emisiones equivalentes a “1,6 toneladas de CO₂ per cápita anual. Destacan la carne de vacuno (23%) y porcino (18%), la leche (14%)

⁵ Los autores no reportan los datos numéricos, sólo muestran una gráfica, y desde ésta es que los autores del presente capítulo inferen los promedios. Para mayor precisión, remitirse a “Graphic 2 Percentage of carbon footprint (kgCO₂eq) by type of consumed food in sections of the UAEMEX using the IPCC 2013 method GWP 100 years V1.03” (Alanís *et al.*, 2021, p. 25).

y el pescado (11%)” (Aguilera y Sanz, 2020, s. n.). En cuanto al impacto de los alimentos de origen vegetal, éstos sólo representan 0.4 toneladas.

Algunos de los criterios definidos por la Universidad Veracruzana (2022) para acreditar a una cafetería universitaria como sostenible, son:

- a) *Alimentación saludable y de bajo impacto ambiental.* Entendida como aquel establecimiento que ofrece “opciones de alimentos bajos en calorías, si cuentan con menú u opción vegetariana, si pueden ofrecer medias porciones de platillos y/o menús” (Universidad Veracruzana, 2022, p. 10), además de poder tener bebidas carentes de azúcar y agua simple.
- b) *Uso de bienes naturales como agua y energía.* En relación con el agua, evalúan la existencia de grifos ahorradores o con sistema de purificación. En cuanto a la electricidad, enfocan su atención en la presencia de interruptores por área, así como en el uso de focos LED.
- c) *Gestión de residuos.* Rubro en el que se contempla: insumos de limpieza, aceite, grasas, residuos sólidos y desechables.
- d) *Responsabilidad social.* Este rubro está enfocado en capacitación y señalización en sustentabilidad, así como atención a las y los clientes dentro de lo cual sólo evalúa la existencia del buzón de sugerencias, pero no el seguimiento que se le pueda dar al mismo, así como el registro de mejoras derivadas de su gestión.
- e) *Precaución de riesgo.* Tanto material como humano, control de humos, gases y olores, existencia de botiquín básico.

Hay un punto que en ocasiones queda fuera dentro de los aspectos mencionados y es el servicio, y, que si bien, el rubro ambiental es importante y urgente resolver, la atención del consumidor, más allá del buzón de sugerencias, también debe ser prioritario. Las siguientes citas muestran la importancia de que este rubro forme parte del proceso integral de una cafetería universitaria:

Muchas veces recibimos un servicio sin conocer todas las problemáticas que deben resolver los dueños del negocio. Además de que manejar una cafetería dentro de la UAEM requiere cumplir con estrictos requisitos de calidad. Hace

poco tiempo que Ernesto enfermó y dejó de acudir por una larga temporada, aun así, todo parecía funcionar como antes, porque seguramente continuaba organizando las actividades desde su domicilio. Pero faltaba su saludo cordial con una sonrisa para todos los clientes de la comunidad universitaria. Después de un tiempo regresó ya bastante recuperado y continuó trabajando como antes [González, 2021, pp. 9-10].

El texto siguiente, que da continuidad al anterior, también pertenece a Guadalupe González, cronista del Centro Universitario UAEM Valle de México, posiblemente pretende ser un homenaje a un apreciado y respetado administrador de la cafetería del Pabellón Universitario:

Después se presentó la larga cuarentena y ya no volvimos a saber de Ernesto [...] el día 25 de junio de 2021 leímos una esquela con el nombre de Ernesto [...] Es correcto pensar en que Ernesto y el Pabellón Universitario, se convirtieron en una simbiosis, porque él le dio vida a este espacio por más de 15 años [...] Con su atención amable y cordial, la cafetería del Pabellón ha sido el lugar en el que muchos de nosotros pasamos un gran número de horas, ya sea comiendo, soñando, platicando, escuchando música, o participando en algún evento académico o deportivo [...] y tal vez llegó a interpretar, además de nuestras preferencias gastronómicas, nuestras expresiones y pensamientos. [...] Que por siempre quede su recuerdo en la Comunidad Universitaria, asociado permanentemente al Pabellón Universitario, al cual le dio vida y movimiento.

Dedicado a Ernesto López Castañares, concesionario de la Cafetería del Pabellón Universitario del CU UAEM Valle de México [González, 2021, pp. 10-11].

Muchos aspectos intangibles pueden estar inherentes al servicio y que generan fidelidad y reconocimiento a los espacios, por eso se insiste en que el servicio también deber ser medido y con los seguimientos respectivos, que muchas ocasiones se reduce a mostrar interés en las necesidades del comensal y amabilidad, lo demás es consecuencia.

También existen otros aspectos de vital importancia inherentes a una cafetería sostenible, y son, por un lado, la procedencia local de sus insumos,

porque implica que los platillos, bebidas, botanas y postres, han recorrido escasos kilómetros para llegar al paladar de las y los comensales. Por otro lado, resulta toral, el que la procedencia de las hortalizas, granos, frutas y procesados, provengan de siembra agroecológica (tema que se desarrollará en el subtema siguiente), donde una de sus características es la carencia de agrotóxicos en todas las fases de su proceso, lo cual abonará a la salud personal y planetaria, así como al apoyo económico de productores agroecológicos locales.

Y si se cumplen algunos de los aspectos antes mencionados, también favorece a que la RSU se siga validando desde el ejercicio práctico de sus cafeterías, en virtud de que “la universidad al constituirse como parte de la sociedad, tiene una relación e interacción dinámica que obliga a tener una función [...] socialmente responsable, al involucrar a los diferentes actores de la sociedad en los ámbitos económico, político y social” (Yfarraguerri, 2014, p. 159) y, desde luego, se agrega el ámbito ambiental.

Un ejemplo de incorporación de actores externos a las cafeterías universitarias es el caso de la University of Exeter de Reino Unido, la cual establece en su Política Alimentaria Sostenible, la evidencia de integrar convenios operativos con proveedores externos que aseguren el compromiso de mejora continua en torno a la sostenibilidad. Asimismo fomentan: la contratación de agricultores, ganaderos, cultivadores y productores locales que reduzcan el kilometraje recorrido; contener en los menús productos de temporada, así como diferentes opciones de platillos de excelente calidad sin carne, al menos “50% vegetarianas, veganas o de origen animal”,⁶ y donde cualquier alimento, desde hortalizas, lácteos, huevo hasta cárnicos, sean certificados por Red Tractor⁷ (University of Exeter, 2020, p. 3).

La UAEM también da importancia a la existencia de menús equilibrados, “que los nutrimentos guarden las proporciones adecuadas entre sí [...] Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud” (UAEM, 2022, s. n.).

⁶ Traducción personal, cita original: “50% vegetarian, vegan or plant-based meals”.

⁷ Red Tractor es una empresa certificadora de alimentos en Reino Unido que realiza toda la trazabilidad de los productos de alimento para asegurar que son sanos para las y los comensales y el bienestar animal, por ejemplo, en relación a los productos lácteos, la certificadora solicita a los proveedores que “our dairy farmers must also work tirelessly to maintain a rigorous set of standards that keep animal welfare at their core and ensure we can deliver full supply chain traceability and food safety” (Red Tractor, 2022, s/n).

Se observa que son múltiples los aspectos implicados en la creación y mantenimiento de una cafetería universitaria sostenible, engarzada dentro la RSU, pero ello también es parte ya esencial, tanto del compromiso ciudadano, como de la formación universitaria, no sólo de la población estudiantil, sino también de su personal y de los criterios para la selección de proveedores. En el próximo apartado se aborda de manera introductoria una gama de elementos inherentes a lo que representa la alimentación desde la agroecología, y por qué ello debe ser parte del día a día de los insumos de una cafetería, contextualizado desde una calidad de vida a partir de los buenos vivires sostenibles.

Alimentación local, agroecológica y soberana: un andar hacia los buenos vivires

La calidad de la alimentación está positivamente asociada a la salud física, la longevidad e incluso al bienestar emocional y al buen desempeño intelectual (Royo, 2017; Mujica, 2016; Firth, 2020; Bes-Rastrollo y Martínez 2017). En un mundo tan contaminado y con prácticas alimenticias impuestas por la agroindustria que resquebraja los suelos, el aire, el agua y la salud de la gente, es que surge la propuesta de la agroecología como una alternativa de sembrar, cultivar y cosechar, desde los saberes ancestrales y desde la ciencia.

La agroecología aplica principios éticos, sociales y ecológicos en el diseño y mantenimiento de los sistemas agroalimentarios, optimizando todos los niveles de interacción de la comunidad de vida: plantas, animales, humanos y ambiente. Desde la justicia y sostenibilidad (Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2019).

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) reconoce 10 elementos importantes inherentes a la agroecología y que directamente tienen que ver con la soberanía alimentaria. El primero es la *diversidad* porque se fortalecen y sostienen los ambientes biodiversos; el segundo enfatiza la *cocreación de procesos participativos plurales*, en los que la agroecología se sustenta desde los saberes tradicionales e indígenas, las propuestas basadas en las experiencias de oferentes y productores, así como en el conocimiento científico. El tercero se refiere a la

promoción de *sinergias biológicas*, que faciliten el aprovechamiento del ecosistema, optimizando la variedad dietética, la biodiversidad y el uso y control de la maleza; el cuarto rubro hace referencia a la *eficiencia* (basada en los elementos anteriores) y en el número cinco es el *reciclaje*. El sexto aspecto asume la *resiliencia* como característica de los sistemas agroecológicos, en virtud de que “tienen una mayor capacidad para recuperarse de las perturbaciones, incluidos los fenómenos meteorológicos extremos, como sequías, inundaciones o huracanes, y para resistir los ataques de plagas y enfermedades”⁸ (FAO, 2019, p. 8).

El punto siete está relacionado con los *valores humanos y sociales*, tales como la promoción de los derechos humanos vinculados a la dignidad, la equidad, la inclusión y la justicia, vinculados a su vez, al reconocimiento de la participación de la mujer, al respeto a los pueblos y al impulso de las comunidades empobrecidas.

El trabajo colegiado ha mostrado diferentes beneficios en la siembra agroecológica: “La acción colectiva coordinada es una norma en la práctica agroecológica impulsada por organizaciones y movimientos locales y las redes sociales que forman a diferentes escalas” (Anderson *et al.*, 2020, p. 22).

El rubro ocho se relaciona con la *recuperación de la cultura y de las tradiciones*, casi anuladas por el sistema imperante, que además de la desconexión con las tradiciones locales ha propiciado índices elevados de obesidad y de malnutrición; en el punto ocho se aborda la *gobernanza responsable*, como un elemento político clave, que desde la postura de Anderson *et al.* (2020) debe ser horizontal y participativa, de lo contrario los beneficios sociales comunitarios nunca aparecerán, y como la misma FAO lo defiende, debe asegurar el acceso a los bienes comunes como el territorio o el agua. El rubro diez se refiere a la *economía circular y solidaria*, donde se resalta la defensa de los circuitos alimentarios cortos, que aseguren que las y los productores no tengan intermediarios para la venta de sus productos, llegando directamente en lo posible, a la población consumidora, y cuyos

⁸ Traducción personal, cita original: “They have a greater capacity to recover from disturbances including extreme weather events such as drought, floods or hurricanes, and to resist pest and disease attack”.

⁹ Traducción personal, cita original: “Coordinated, collective action is a norm in agroecological practice that is driven by local organizations and movements and the social networks they form at different scales”.

desplazamientos sean mínimos, fortaleciendo la visión de desarrollo local. Otro elemento importante es el fomento de cero desperdicios, donde todo sea aprovechado al interior del sistema agroalimentario (FAO, 2019).

Como se mencionó, estos elementos comparten muchos de sus principios con la soberanía alimentaria, la cual apoya tanto procesos individuales como comunitarios para el acceso y control de los bienes comunes, tales como la tierra, las semillas criollas, el agua, entre otros, “de manera sostenible, respetando los derechos de uso de las comunidades indígenas y originarias, haciendo un énfasis especial en el acceso a los recursos por parte de las mujeres” (Ortega-Cerdá y Rivera-Ferre, 2010, p. 56).

La soberanía alimentaria actualmente se centra en las rutas para concretar este proyecto en los espacios locales, regionales y nacionales; en su papel estratégico para los movimientos sociales que luchan por el territorio, en las articulaciones con la agroecología y con la economía social y solidaria, con la salud y la nutrición, con el desarrollo sustentable (Ramírez, 2020).

Entonces, ¿por qué la agroecología y la soberanía alimentaria están asociadas a los buenos vivires? Una de las respuestas puede estar sustentada en la importancia que los diferentes movimientos del *buen vivir* andino y latino, en general defienden: la conexión, respeto y disfrute de la naturaleza en todos los procesos, y reconocida ésta como el eje central que aporta y sostiene la vida, por lo que desde la alimentación, los aspectos privilegiados son el cuidado del suelo, de las semillas criollas, de la siembra basada en ciclos lunares o en conocimientos ancestrales e indígenas diversos, que igualmente son recuperados en el cultivo y la cosecha; así como en los diferentes procesos de transformación de la misma y de su conservación, hasta llegar al platillo que será degustado con una impronta reconocible de cultura, tradiciones y nutrientes carentes de agrotóxicos. De esta forma “la agroecología al utilizar el concepto de ecosistema como unidad de análisis, alude a la articulación que en ellos presentan los seres humanos con la naturaleza: agua, suelo, energía solar, especies vegetales y las especies animales” (Martínez, 2004, p. 96).

Los buenos vivires latinos tienen cada uno el toque especial de la zona en que se viven, disfrutan y promueven. Solano, parafraseando a López, menciona: “En este andar por San Cristóbal de las Casas, emergió con fuerza

una expresión antigua en lengua maya: *lekil kuxlejal*, que, con el riesgo de traición implícito en toda traducción, en castellano podría entenderse como vida plena-digna-justa” (2020, p. 91).

Es imposible que la educación superior se escinda de tales valores, como ya se revisó en el apartado correspondiente a la RSU. Por lo que las universidades están:

mudando desde una línea jerárquica y vertical a una más flexible y horizontal, donde el objetivo principal y sentido de la acción universitaria es el estudiante, visto como un ser holístico con diversidad de necesidades y roles sociales que debe cumplir como parte de su responsabilidad social [...] el ser promotor de patrones saludables [...] ser conscientes de su propia calidad de vida y de la evaluación que hacen de su bienestar [Denegri *et al.*, 2014, p. 61].

En el mismo sentido de la dignidad, la armonía y la plenitud en la vida comunitaria, se pueden observar dichos valores en diversos movimientos regionales de México de diferentes culturas, asociados al buen vivir:

fortaleciendo la ‘identidad colectiva’ de cada una e impulsando el diálogo de saberes, con pleno reconocimiento de la diversidad cultural, el respeto a todas y favoreciendo su ‘diálogo intercultural’ y donde palabras como *autonomía*, *saberes* (tradicional, científico, popular, común), *diálogo*, *lengua e identidad* se nos antojan necesarios [Michel, 2017, p. 9].

Se ha mencionado que las cafeterías pueden ser también un espacio de intercambio, de relajamiento y de recarga de energías en las agendas saturadas de la población universitaria. La defensa de estos espacios para acuerdos informales también son parte de los buenos vivires, a través de los acuerdos colegiados horizontales y plurales como lo son la *minga*, una institución con historia ancestral de la gestión social del Buen Vivir, representa “el trabajo comunitario por el bienestar de la comunidad [que] se encuentra profundamente enraizada en el imaginario social de las comunidades rurales, indígenas y no indígenas [...] con beneficios colectivos, [...] indicando [...] el predominio de la reciprocidad y de una racionalidad diferente a la hegemónica” (Delgado, 2014, p. 354).

Finalmente se integra el componente espiritual que le es afín a todas las propuestas de los buenos vivires. A manera de ejemplo, en la perspectiva indígena andina, no existe diferencia entre el ser humano y un cerro, un lago o un ave, por lo que la armonía se logra cuando existe equilibrio en todos estos vínculos que incluye a la comunidad, la Pachamama y el cosmos (Gunter, 2014)

Lo mismo se reporta desde la cosmovisión maya por Xuno López (2010), donde el *Ch'ulel* en tzeltal puede representar la parte espiritual y la conciencia inherente a la vida:

también es la energía que mueve las cosas y anima. Nosotros creemos que todo ser tiene *ch'ulel*, ya que, en nuestra cosmovisión no existen seres animados e inanimados; las piedras, las plantas, los árboles, los animales diminutos y los grandes tienen *ch'ulel*. En nuestra cultura decimos que al nacer se trae un *ch'ulel* que vendría siendo el alma. Existe otro *ch'ulel* el cual crece conforme el ser humano evoluciona y va adquiriendo experiencia de vida. Este otro *ch'ulel* es una construcción colectiva, comunitaria y social que nos permite pensar y discernir nuestros actos [pp. 101-102].

Y ¿acaso la responsabilidad social se podría escindir del *Ch'ulel*, incluso del individual? Todos estamos expuestos a una continua transformación, donde la colectividad tiene una impronta importante, y es desde ahí que podemos dar el giro hacia las construcciones de nuevos y viejos buenos vivires, tomando como proyecto piloto el acto básico de la vida, como lo es alimentarnos. La construcción de cafeterías puede ser una oportunidad, que no sólo les compete a las autoridades universitarias, toda la comunidad está llamada a comprometerse.

Metodología

Muestra

Se trabajó con las 11 cafeterías situadas en Ciudad Universitaria de la Universidad Autónoma del Estado de México y con un total de 436 comensales

de diferentes cafeterías de la misma universidad, con un muestreo intencional, no probabilístico, dependiendo de los y las alumnas con las que las y los investigadores tenían clase.

Instrumentos

I. *Encuesta aplicada a comensales, dividida en las siguientes áreas:*

- a) Datos generales
- b) Origen, variedad de productos y platillos
- c) Precios
- d) Residuos generados
- e) Prácticas de inocuidad
- f) Servicio

Con un total de 41 reactivos cuya liga para su contestación fue: <https://forms.gle/SDwQmYjcBKtUGhVk6>

II. *Entrevista semiestructurada aplicada a los y las concesionarios de las 11 cafeterías universitarias ubicadas en Ciudad Universitaria de la UAEMex, dividida en*

- a) Datos generales
- b) Origen, variedad de productos y platillos
- c) Precios
- d) Proveedores principales
- e) Residuos generados
- f) Prácticas de inocuidad

Procedimiento

Se construyeron los reactivos de manera colegiada con el 70% de los integrantes del proyecto durante tres sesiones híbridas, presenciales para quienes se les facilitaba y a distancia para quienes así lo preferían. Se realizó un pilotaje con siete alumnas y alumnos y siete profesores y profesoras, cuyo resultado fue la eliminación del 30% de preguntas, aquellas que no aporta-

ban al propósito de la investigación¹⁰ o que eran semejantes y se duplicaban. Se procedió a solicitar los permisos respectivos en la Dirección de Gestión del Conocimiento y Negocios, de la UAEMEX, para poder visitar los espacios y contar con el apoyo de los concesionarios o responsables de las once cafeterías universitarias, a cada espacio acudieron entre dos y tres integrantes del equipo de investigación.

Tratamiento de datos: análisis de porcentajes y medias.

Resultados

I. Encuesta aplicada a comensales

a) *Datos generales*

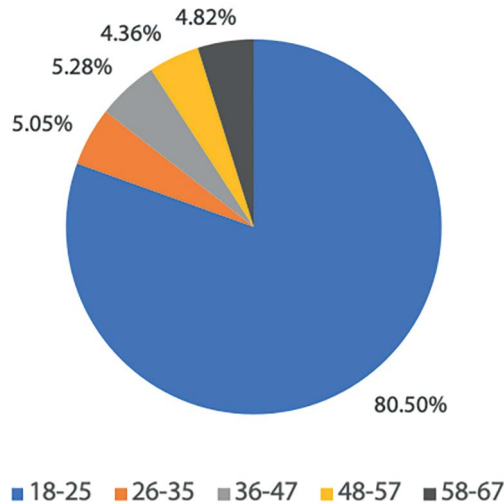
- i. *Papel de las y los participantes en la comunidad universitaria.* De los 436 comensales participantes, 84.2% que corresponde (367 personas) que contestó la encuesta en línea, pertenece a la comunidad estudiantil, 11.7% (51 integrantes) al personal docente, y 4.1%, (18 integrantes) es personal administrativo.
- ii. *Género.* El 67.7% fue población femenina (295 integrantes), 31.6% (138) masculina y 0.7%, que representan a tres personas, se declararon no binarias.¹¹

¹⁰ En este capítulo se reportan resultados parciales de las encuestas y entrevistas aplicadas derivadas del proyecto de investigación "Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos vivires", con número de registro UAEMEX 6646/2022SF, vigencia del 15 de julio 2022 al 15 de julio 2023, donde el propósito general de la investigación fue: Generar propuestas dirigidas hacia la Universidad donde se destaque el potencial de las cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria, a partir de un sondeo de perfiles de consumo de usuarios(as) y del diagnóstico de operación de las cafeterías, basándose en proveedores(as) locales y agroecológicos, y en el marco de la Responsabilidad social universitaria y los buenos vivires. Responsable del Proyecto: Hilda Vargas: corresponsable: Virginia Panchi: equipo colaborador: Cristina Chávez, Sergio González, Angélica Espinoza, Sergio Moctezuma, Nancy Nava, Francisco Herrera, Alexander Vázquez, Lucía Collado, Alma Regina, invitados: David Velázquez, Yazmin Pérez, Gabriel Garduño, Ileri Origel, Sayuri Uribe y Ana Gabriela Cabrera, por lo que cualesquiera de los participantes pueden reportar resultados parciales del proyecto, acordes a su línea de investigación.

¹¹ Significa no identificarse ni con género masculino ni con femenino, y se puede o no fluir entre ambos (Castillo, 2019).

iii. *Edad.* El 80.5% (351 personas) que respondió la encuesta es población cuya edad oscila entre 18 y 25 años; y en porcentajes semejantes (entre el 4 y 5%) se encuentran los demás rangos que parten de los 26 hasta los 67 años (véase figura 1), cuya media de edad de toda la muestra, resultó de 26.45 años.

Figura 1. Rango de edad de los comensales



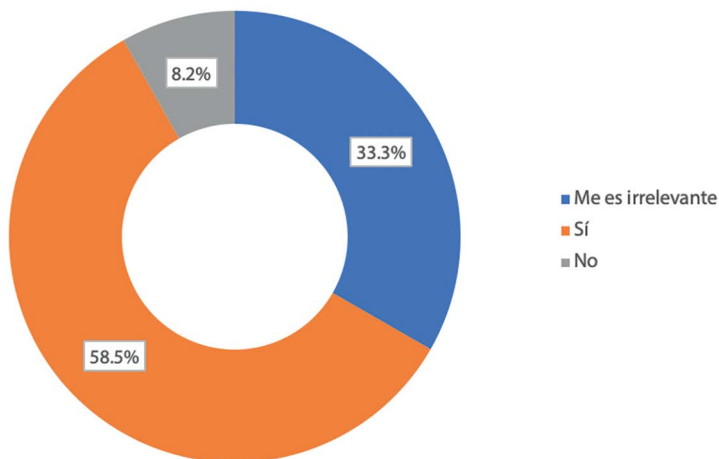
iv. *Frecuencia de consumo en la cafetería universitaria.* El 36.7%, constituido por 157 personas de la muestra, respondió que nunca, el resto (63.3%) dividió su respuesta en 31.4%, correspondiente a 137 respuestas entre dos y tres veces por semana, 110 personas que representan 25.2%, una vez a la semana, y quienes respondieron diario sólo 6.7%, equivalente a 29 individuos.

b) *Variedad de productos y platillos*

i. *Disposición para que el menú de la cafetería incluya más platillos basados en plantas (sin ningún ingrediente de origen animal).* El 8.2% (36 personas) manifestó que no; 33.3% comentó que le es irrelevante

(145 respuestas) y 58.5%, correspondiente a 255 personas, comentó que sí (figura 2).

Figura 2. Disposición para que el menú de la cafetería incluya más platillos pasados en plantas



ii. *Gusto por la presencia en la cafetería universitaria de productos de origen orgánico o agroecológico.* El 87.4% mencionó que sí, cuya cantidad de respuestas fueron 381; sin embargo, 9.6%, compuesto por 42 participaciones, mencionó que no, y 1.4% opinó que le es irrelevante; 1.6% omitió su respuesta (figura 3).

Figura 3. Gusto por la presencia de productos de origen orgánico o agroecológico



- iii. *Existencia de platillos suficientes basados en plantas.* El 80.6% manifestó que no existen suficiente oferta de platillos basados en plantas y 19.4% manifestó que sí.
- iv. *Suficiencia de opciones para una dieta saludable y balanceada.* El 53% opinó que no; 42.3 opinó que sí, y 0.7% opinó que no sabe.

c) Precios

- i. *Presupuesto promedio que las y los comensales gastan cada vez que acuden a la cafetería.* El 39.3 gasta entre 25 y 50 pesos; 50.6%, entre 50 y 75 pesos; 6% gasta más de 100 pesos, y 4% entre 10 y 25 pesos.
- ii. *Porción acorde al costo del platillo.* El 56.1% menciona que sí; 40% menciona que no; 0.7% considera que a veces y 0.5% no lo sabe.
- iii. *Porcentaje de incremento que estaría dispuesto(a) a pagar por un platillo nutritivo con ingredientes agroecológicos y carentes de productos animales.* El 38.3% de la muestra está dispuesto a pagar entre 10 y 25% más de lo que paga ahora; 59.8% estaría dispuesto a un incremento de 26 a 50%, y 0.9% podría pagar hasta 100% de lo paga ahora.

d) Residuos generados

- i. *Importancia que el comensal asigna a la clasificación de residuos.* Muy importante, el 65.6%; no importante, el 30.3%; e irrelevante, el 4.8%.
- ii. *Acciones concretas por las y los comensales para reducir el uso de desechables.* Llevar sus recipientes el 69.7%; nada el 24.2%; el resto de las acciones se enfocan principalmente en evitar llevar alimentos para consumir en otros espacios.
- iii. *Opciones para cuidar el ambiente dentro de las cafeterías.* Reducir el uso de plásticos, 87.1%; fomento del consumo responsable, 52.2%; cuidado del agua, 51.5; manejo adecuado de los residuos; 65.8%, preferencia de consumo de productos agroecológicos, 36.5%.

e) Prácticas de inocuidad

- i. Experiencias con alimentos en mal estado dentro de las cafeterías.* El 79.7% menciona que no ha tenido experiencias de ese tipo, mientras que 20.3% menciona que sí.

f) Servicio

- i. Satisfacción en general de la percepción del servicio en las cafeterías.* Sí el 56.4%; no 37.9%. Las razones mencionadas para estar satisfechos son: amabilidad, precios bajos, buen servicio, disfrute del espacio. Y las razones por las que no están satisfechos: calidad de los alimentos, los precios, desorden al despachar, mucho tiempo en despachar y mala actitud.

II. Entrevista a concesionarios de las cafeterías

a) Datos generales de la cafetería

- i. Promedio de personas que atienden es entre tres y cuatro personas; la ubicación de todas las cafeterías, fue en Ciudad universitaria del UAEMex, Toluca, México.*

b) Variedad de productos y platillos

- i. Cuentan con opciones diarias de pescado 20%; de pollo 90%; cerdo 55%; res 46%; ultraprocesados 100%; menús basados en planta 55%; alimentos orgánicos 9%, y corresponde exclusivamente a café orgánico.*
- ii. Presencia dentro del menú de comida vegetariana.* Ninguna vez 40%; diario 20%; una o dos veces a la semana 20%; cada tercer día 10%; sin datos 10%.

c) Precios

- i. Consideración de los precios de su cafetería con relación a los establecimientos externos cercanos.* Bajos 55%; van a la par 18%; elevados 18%; nunca los ha comparado 9%.

d) Proveedores principales

- i. Compra con productores locales.* La muestra evaluada manifestó que en productos como huevo, lácteos, carnes, pan o botanas los adquieren en Toluca, el 80%, con proveedores locales; sin embargo, el proveedor que se mencionó como principal fue Sam's, una transnacional. Otro proveedor también mencionado, principalmente para frutas y verduras, fue la Central de abastos tanto de Toluca, como de la Ciudad de México.

e) Residuos generados

- i. Aprovechamiento o manejo de residuos.* El 60% menciona que no hace ningún tipo de manejo, y lo entrega al camión de la basura.
- ii. Capacitación recibida en materia de manejo de residuos.* El 73% menciona que sí ha recibido capacitación.
- iii. Cuentan con contenedores para cada tipo de residuo.* El 82% menciona que sí.

f) Prácticas de inocuidad

- i. Número de veces a la semana que realiza limpieza profunda.* Diario el 30%; una a dos veces, el 70%.
- ii. Acciones de limpieza.* Desinfección de mesas, pisos y áreas de cocina, el 100% reportó hacerlo diario.

g) Servicio (no se solicitó autoevaluación de calidad en el servicio por el o la concesionaria)

Reflexiones finales

Indudablemente siempre representa esfuerzo, disciplina y coraje hacer lo correcto; sobre todo cuando se inicia el caminar, después la misma inercia permitirá el tránsito más amigable y armónico.

El camino hacia una gestión responsable de la universidad —tanto social como intrainstitucionalmente hablando—, si bien representa retos, también es cierto que en el momento en que se cuenta con un diagnóstico global, es posible entonces, identificar diversas fortalezas, como también las áreas descuidadas, “sucias”, o decadentes que impiden avanzar. Con respecto a los resultados mostrados en las áreas evaluadas, es grato identificar la disposición de las y los comensales por transitar hacia un consumo más consciente y de menor impacto ambiental, donde los menús basados en plantas sean más protagónicos y con más variedad. A la vez se identifica buena disposición para atender a las necesidades de los y las comensales, por parte de las personas a cargo de las cafeterías; sin embargo, resultó evidente dentro de las cafeterías, el escaso, incluso nulo fomento de: consumo local de insumos, la compra agroecológica, los menús basados en plantas, y el desarrollo de las y los pequeños productores, aspectos esenciales de la responsabilidad social universitaria. Por lo que, ello representa una excelente área de oportunidad para empezar a realizar transiciones desde una educación en consumo responsable y comercio justo local. Dado que también se resalta la voluntad para recibir capacitación en los temas mencionados, por ambas partes: clientes y proveedores.

De igual forma, como se ha demostrado en otros trabajos como los de Zamudio *et al.* (2018), en cuanto a un estudio sobre los comedores comunitarios se demuestra que la confluencia de personas en esos espacios genera cohesión social, y sirven para identificar la participación voluntaria (en este caso en cuanto a acciones de soberanía alimentaria, cuidado del ambiente y buenos vivires), así como para reconocer los temas, recursos y discursos implicados en situaciones donde los actores se vinculan entre sí, desarrollando y movilizandando relaciones sociales.

El método HACER propuesto por Ursula, es una invitación guiada y probada por otras instituciones de educación superior que puede facilitar

el camino hacia la RSU, empezando por el primer punto: “Honrar la palabra” en donde las declaraciones misionales deben tener un correlato con la acción, mostrando la congruencia en lo que se dice y se hace, representa éticamente, un excelente inicio, que derramará en el resto de las actividades.

En relación con los indicadores de Ursula podemos considerar algunas propuestas, como lo son:

Gestión organizacional (Eje I)

- *Meta 2: Campus sostenible*

- a) Indicador: “Medición sistemática de la huella ecológica”, se sugiere que las cafeterías muestren en los platillos del menú, no sólo la huella ecológica, sino también el recorrido en kilómetros del platillo, así como los saberes, la cultura y los tratamientos químicos o su ausencia de cada uno.

- b) Indicador: “Existencia de política de vigilancia de la cadena de proveedores”, también es importante que, al menos 40% de la totalidad de proveedores, sean locales y agroecológicos, y que en el futuro vaya ascendiendo.

- c) Indicador: “Capacitación ambiental a toda la comunidad universitaria relacionada a temas ambientales”, se sugiere especialmente capacitar en temas de alimentación, km cero, comercio justo, consumo responsable, cultivo agroecológico, separación de residuos, y menús basados en plantas.

- *Meta 3: Ética, transparencia e inclusión*

- a) Indicador: “Se desarrollan procesos de compras éticas y sin perjuicio de los derechos humanos en la cadena de proveedores”, se sugiere contar con un catálogo de proveedores éticos y de siembra agroecológicos, y en caso de productos animales, con garantías de trato digno (como lo hace University of Dexter).

- b) Indicador: “Existen políticas de apoyo a los estudiantes con vulnerabilidad”, se propone contar con becas de alimentación para las po-

blaciones más vulnerables y tener un catálogo de posibles donadores de becas.

- c) Indicador: “Hay políticas de comunicación y comercialización institucional, socialmente responsable”, se continúa con la propuesta de inclusión de productores locales y agroecológicos.

Cognición (Eje III)

- *Meta 7: Inter y transdisciplinariedad*

a) Indicador: “Existen líneas de investigación o proyectos que aborden los ODS”. Se cuenta ya dentro de la universidad con varias líneas de investigación y proyectos que los abordan. Lo deseable es sólo autorizar aquellos proyectos que aporten tanto a la comunidad interna de la UAEMEX, como a la externa.

b) Indicador: “El equipo docente y de investigación recibe capacitación para la aplicación de metodologías inter y transdisciplinarias”. El Instituto de Estudios Sobre la Universidad (IESU) y la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA),¹² son parte de ese esfuerzo sostenido de capacitación.

c) Indicador: “Existen espacios de diálogo entre diferentes actores, entre ellos, con los líderes tomadores de decisiones”, la misma red RITEISA es un espacio de diálogo entre la comunidad y diferentes direcciones tomadoras de decisión de la UAEMEX.

- *Meta 8: Investigación en y con la comunidad*

a) Indicador: “Existen investigaciones llevadas en una determinada comunidad que involucran a ésta desde el diseño y la ejecución de las acciones, en forma transdisciplinaria” (Vallaey, 2021, p. 121). Se cuenta con espacios como el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) y el IESU, e igualmente la RITEISA, que son ejemplos

¹² <http://riteisa.org/>

de esta actividad. Por lo que la propuesta es que se continúe y se multiplique en todos los espacios universitarios donde exista investigación de grado y posgrado.

- b) Indicador: “Presencia de convenios de cooperación social para comunidades o grupos vulnerables [vulnerados] de acuerdo a alguna prioridad social”. Es un área prioritaria, donde se sugiere que los proyectos con financiamiento también favorezcan las condiciones de la comunidad y se logren convenios con asociaciones.
- c) Indicador: “La presencia de la universidad en la comunidad fortalece el empoderamiento de la comunidad para escalar su autonomía”. La presencia de los mercados de comercio justo ahimsa dentro de la universidad pretenden ayudar a gestar esa autonomía, por lo que se sugiere su fomento en diversos espacios.

- *Meta 9: Producción y difusión de conocimientos útiles*

- a) Indicador: “Hay divulgación científica, dirigida a población no académica”. A través de RITEISA se generan boletines, pláticas y talleres de acceso abierto¹³. Como parte del diagnóstico, es importante contar con una base de datos de los espacios que lo están llevando a cabo junto con acciones colegiadas con Uniradio.
- b) Indicador: “Se articula Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I) para el emprendimiento con propósito social y ambiental” (Vallaey, 2021, p. 121). RITEISA, desde la investigación y desde el trabajo comunitario, fomenta los temas de consumo responsable, comercio justo, agroecología y soberanía alimentaria.
- c) Indicador: “Medición de los impactos en comunidad, de la participación universitaria desde la investigación”. Es un área débil que se requiere trabajar mucho, sobre todo con indicadores medibles, por lo que también se sugiere asociarlo a la investigación.

¹³ <http://riteisa.org/boletines.htm>

Participación social (Eje IV)

- *Meta 10: Integración de la proyección social con formación e investigación*
- a) Indicador: “Existe articulación entre formación, investigación y proyección social solidaria” y b) “Hay articulación entre servicio social, voluntariado y los proyectos sociales”. Se sugiere continuar su fortalecimiento a través de las tesis, las prácticas y las estancias de investigación. Así como con los diferentes eventos que RITEISA ha organizado, y que seguramente varios espacios universitarios lo están haciendo también, pero se propone que exista una base de datos que los integre.
- b) Indicador: “Existen mecanismos para que los proyectos sociales y las investigaciones en comunidad contribuyan en la mejora de los contenidos de la formación profesional, [significa que] se creen cursos (u otros) a medida que los proyectos sociales exitosos y las investigaciones culminadas permitan el enriquecimiento de la formación estudiantil” (Vallaey, 2021, p. 123). Puede resultar una tarea pendiente; sin embargo, se tiene el ejemplo en el IESU del Seminario Permanente de Ética y Universidad, el cual incide directamente en los posgrados de maestría y doctorado en ética social, de la Facultad de Humanidades, cuyos contenidos son actualizados cada año en función de los resultados de las diferentes investigaciones, tanto de la población estudiantil como de los y las investigadoras.
- c) Indicador: “Las altas autoridades de la universidad trabajan en equipo para potenciar el rol social de la universidad” (Vallaey, 2019, p. 123). El caso de la presente investigación que se reporta da cuenta de varios ejemplos: uno es la política ambiental del Rector,¹⁴ la participación colaborativa entre la Dirección de Gestión del Conocimiento y Negocios, así como la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Estudios Avanzados. Se sugiere que sea parte de las políticas institucionales trabajar la investigación a la par con los tomadores de

¹⁴ Véase <https://sga.uaem.mx/sga/politica=objetivos.php#:~:text=La%20UAEM%20assume%20el%20compromiso,aplicable%2C%20fortaleciendo%20as%C3%AD%20la%20mejora>

decisiones, donde la investigación y la administración se sostengan y retroalimenten mutuamente.

Finalmente se desea enfatizar que el trabajo en equipo, el velar por los cuidados de la Tierra, desde la conciencia de los propios impactos universitarios y el fortalecimiento del servicio en relación al reconocimiento de la dignidad de toda persona, desde una alimentación nutritiva, agroecológica y local, suman a la buena vida, que también alimenta el espíritu. Por ello es necesario mirar, no solo a lo tangible, sino también a dimensiones del servicio que trascienden la vida misma, como lo mostró el caso citado de Ernesto, y crear condiciones dentro del espacio de cafeterías universitarias que puedan contribuir a que comer en ellas cuente con la oportunidad de disfrute y de sosiego, que propicie la recuperación de las energías perdidas en el sistemático desgaste de la vida diaria, donde las emociones y el sentido comunitario, también sean recuperados.

Referencias

- Aguilera, E., y Sanz, A. (2020, 21 de octubre). La huella de carbono per cápita de la alimentación en España se multiplicó por 2.4 entre 1960 y 2010. *Climática*. <https://www.climatica.lamarea.com/21-10/>
- Anderson, C., Chappell, M., Kiss, C., Pimbert, M., y Bruil, J. (2020). *Agroecology Now! Transformations towards more just and sustainable food systems*. Palgrave McMillan. <https://www.researchgate.net/publication/346108104>
- Alanís, C. Ávila-Córdoba, L., Álvarez-Arteaga, G., y Natividad, R. (2021, diciembre). Carbon footprint of university food courts and its relationship with type of food consumed. *Journal University Manegement*, 5(14), 22-28.
- Altieri, M., y Nicholls C. (2012). Agroecología: única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia socioecológica. *Agroecología*, 7(2), 65-83.
- Álvarez, C. (2022, 20 de mayo). Huella de consumo de España: la alimentación genera más impacto que el coche, la ropa o el móvil. *El País*. <https://elpais.com/clima-y-medio-ambiente/2022-05-20/huella-de-consumo-de-espana-la-alimentacion-genera-mas-impacto-ambiental-que-el-coche-la-ropa-o-el-movil.html>
- Bes-Rastrollo, M., y Martínez, M. (2017). Alimentación y nutrición para la prevención de enfermedades cardiovasculares. En M. Royo, *Nutrición en salud pública* (pp. 204-221). Instituto de Salud Carlos III. <http://gesdoc.isciii.es/gesdoccontroller?action=download&id=11/01/2018-5fc6605fd4>
- Botero, A., en Vallaeyes, F. (2021). *Responsabilidad social universitaria: el Modelo Ursula*,

- estrategias, herramientas, indicadores.* CAF Banco de Desarrollo de América Latina; Universidad Tecnológica Metropolitana; Centro de Liderazgo, Ética y Responsabilidad Social, Universidad del Pacífico.
- Castillo, N., y Ayala, J. (2019). *El género no binario: una mirada a la ciencia.* DGDCUNAM. http://www.unamiradaalaciencia.unam.mx/download/pdf_prensa/unamirada_746.pdf.
- Chávez C., y Patraca V. (2011, enero-abril). El comercio justo y la responsabilidad social empresarial. Reflexiones desde los sistemas de certificación autónoma. *Argumentos*, 24(65), 229-259.
- Delgado, F., y Delgado, M. (2014). *El vivir y comer bien en los Andes bolivianos: aportes de los sistemas agroalimentarios y las estrategias de vida de las naciones indígenas originarias campesinas a las políticas de seguridad y soberanía alimentaria.* Agruco.
- Delgado, G. (coord.) (2014). *Buena vida, buen vivir: imaginarios alternativos para el bien común de la humanidad.* UNAM, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades.
- Denegri, M., García, C., González, N., Orellana, L, Sepúlveda, J., y Schnettler, B. (2014). Bienestar subjetivo y satisfacción con la alimentación en estudiantes universitarios del sur de Chile: un estudio cualitativo. *Summa Psicológica UST*, 11(1), 51-63. <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/summa/v11n1/a05.pdf>
- Firth, J. (2020). Food and mood: How do diet and nutrition affect mental wellbeing? *BMJ*, 369, m2440. <https://doi.org/10.1136/bmj.m2440>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2019). *The 10 elements of agroecology: Guiding the transition to sustainable food and agricultural systems.* FAO. <https://www.fao.org/agroecology/overview/overview10elements/en/>
- Gerristen, P. (2015). Agricultura y desarrollo agroecológico: acercamiento teórico-práctico desde el occidente de México. *Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente*, 15(29), 59-81.
- González Espinosa, G. (2021). *La cafetería del pabellón universitario.* UAEMEX, Colegio de Cronistas. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/111191>
- Guerra, M. (2011). Introducción. En M. R. Guerra y R. Mendoza, *Enfoque ético de la responsabilidad social universitaria* (pp. 5-11). Torres Asociados.
- Gunther, M. (2014). Gestión del agua y prácticas del buen vivir. G. Delgado (coord.), *Buena vida, buen vivir: imaginarios alternos para el bien común de la humanidad* (pp. 339-362). UNAM.
- Hernández, Y., Herrera, F., Moctezuma, S., y Ramírez, C. (2022). ¿Cuándo la agricultura familiar deja de ser campesina? En C. Chávez e H. Vargas (coords.), *Reflexiones universitarias en soberanía alimentaria: Sistemas tradicionales de producción y otras alternativas* (pp. 17-48). Torres Asociados.
- Kumanyika, S., Afshin, A., Arimond M., Lawrence, M., McNaughton, Sarah., y Nishida, Ch. (2020). *Resumen 1: documento de referencia de las dietas saludables.* En Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS), *Dietas saludables sostenibles: principios rectores.* <https://doi.org/10.4060/ca6640es>

- López I., X. (2010). Elek' nojk' etal: ladrón de reflejos. En A. Köhler, X. Leyva Solano, X. López Intzín, D. G. Martínez Martínez, R. Watanabe, J. Chawuk e I. Bautista, *Sjale kibeltik: Sts'isjel ja kechtiki' (Tejiendo nuestras raíces*, pp. 317- 324). RACCACH, CESMECA-UNICACH, CIESAS y UNAM.
- Martínez, R. (2004). Fundamentos culturales, sociales y económicos de la agroecología. *Revista de Ciencias Sociales (Cr)*, 1-2(103-104), 93-102.
- Meyer, A. (2015a). Heterogeneity in the preferences and pro-environmental behavior of college students: The effects of years on campus, demographics, and external factors. *Journal of Cleaner Production*, 112, 3451-3463.
- Michel, J. (ed.) (2017). *Buen vivir y organizaciones regionales mexicanas*. RTSAA e ITESO.
- Mujica, F. (2016, diciembre). Alimentación y su influencia en el aprendizaje. *Extramuros*, 33-41. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7860830>
- OEC. (2023). *Máquinas expendedoras en México*. OEC World. <https://oec.world/es/profile/bilateral-product/vending-machines/reporter/mex>
- Ojeda, B. (2019). Postfacio. En F. Vallaey, *Responsabilidad social universitaria: el modelo Ursula: estrategias, herramientas, indicadores*. CAF Banco de Desarrollo de América Latina, Universidad Tecnológica Metropolitana, Centro de Liderazgo, Ética y Responsabilidad Social y Universidad del Pacífico.
- Ortega-Cerdà, M., y Rivera-Ferre, M. (2010). Indicadores internacionales de soberanía alimentaria: Nuevas herramientas para una nueva agricultura. *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica*, 14(1), 53-77. <https://redibec.org/ojs/index.php/revibec/article/view/234>
- PNAES (2022). *Política Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior*. SEP, Consejo Nacional para la Coordinación de la Educación Superior.
- Ramírez, C. (2020). Soberanía alimentaria. En F. Herrera y J. Estrada (coords.), *Vocabulario de la sociedad civil, la ruralidad y los movimientos sociales en América Latina*. Mnemosyne.
- Red Tractor (2022). Build your own H&S policy. <https://redtractorassurance.org.uk/news/build-your-own-hs-policy/>
- Royo, M. (2017). Alimentación y prevención para la prevención de obesidad. M. Royo, *Nutrición en salud pública* (pp. 189-203). Instituto de Salud Carlos III.
- Saad, G. (2013). Evolutionary consumption. *Journal of Consumer Psychology*, 23(3), 351-371.
- Solano, D. (2019) *Experiencias exitosas de responsabilidad social universitaria en América Latina*. Ursula. <https://unionursula.org/wp-content/uploads/2020/11/Experiencias-exitosas-de-RSU-en-America-Latina-URSULA-2019.pdf>.
- Solano, R. (2020). Caminando de la mano de otros buenos vivires en el sureste mexicano: del *lekil kuxlejal* a diversas prácticas de construcción de otros mundos posibles. A. Mora, A. Oviado, A. Avella, E. Sillo, C. Campuzano, F. Simbaña, J. Helberth, J. Plaza, O. Giraldo, P. Lora y R. Solano, *Buenos vivires y transiciones: la vida dulce, la vida bella, la vida querida, la vida sabrosa, la vida buena, la vida en plenitud: convivir en armonía*. Uniminuto.
- UAEMEX, Programa Integral de Universidad Saludable. (2022). *Cafeterías universitarias:*

- características de una dieta correcta. UAEMEX. <https://salud.uaemex.mx/Cafeterias.html>
- Universidad Veracruzana (UV), Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad. (2022). *Guía para la implementación del procedimiento distintivo de cafetería sustentable UV*. UV. <https://www.uv.mx/cosustenta/files/2022/09/Cafeterias-Sustentables.pdf>
- University of Exeter (2020). *Sustainable food policy*. https://www.exeter.ac.uk/media/universityofexeter/campusservices/sustainability/climateemergency/documents/Sustainable_Food_Policy_June_2020.pdf
- Vallaes, F., y Álvarez Rodríguez, J. (2022). El problema de la responsabilidad social de la Universidad. *Teoría de la Educación. Revista Interuniversitaria*, 34(2), 109-139. <https://doi.org/10.14201/teri.28599>
- Vallaes, F. (2021). *Responsabilidad social universitaria: el modelo Ursula: estrategias, herramientas, indicadores*. CAF Banco de Desarrollo de América Latina, Universidad Tecnológica Metropolitana, Centro de Liderazgo, Ética y Responsabilidad Social y Universidad del Pacífico.
- Vallaes, F. (2017). *Responsabilidad social universitaria: propuesta para una definición madura y eficiente*. Tecnológico de Monterrey, Programa para la Formación de Humanidades. http://plataforma.responsable.net/sites/default/files/responsabilidad_social_universitaria_francois_vallaes.pdf
- Vargas, H. (2011). Decrecimiento: ¿desafío para la responsabilidad social universitaria? En R. Guerra y R. Mendoza, *Enfoque ético de la responsabilidad social universitaria* (pp. 209-260). Torres Asociados.
- White, N. (2016). *University of Cambridge sustainable food policy*. Cambridge of University. https://www.unicen.cam.ac.uk/files/cambridge_sustainable_food_policy_2016_0.pdf.
- Wilkins, J. L., Bowdish, E., y Sobal, J. (2000). University student perceptions of seasonal and local foods. *Journal of Nutrition Education*, 32(5), 261-268.
- Yfarraguerri, L. (2014). Responsabilidad social universitaria: Un reto de las instituciones de educación superior internacional. *Journal of Good Conscience*, 9(1), 158-187. http://ri.iberomx:8080/bitstream/handle/iberomx/3441/YVL_Art_03.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Zamudio, A., Herrera F., Moctezuma, S., y Zarur, A. (2018). Las motivaciones para la participación voluntaria en comedores comunitarios del Estado de México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 28(52).

II. La construcción de la soberanía alimentaria desde las cafeterías universitarias

SERGIO MOCTEZUMA-PÉREZ*

MARÍA VERÓNICA MURGUÍA SALAS**

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.02>

Resumen

En la actualidad, las sociedades se enfrentan a graves problemas de salud pública como consecuencia de las enfermedades asociadas con la obesidad y el sobrepeso. Los actuales patrones de alimentación son el resultado de un proceso de cambio derivado de la inserción de las sociedades en el fenómeno de la globalización y la modernidad. La alimentación moderna se basa en platillos con alto contenido calórico y bajo contenido nutrimental. Por lo anterior, se vuelve necesario generar un proceso de reflexión desde los contextos educativos. Para comenzar con dicha reflexión, el presente capítulo toma como principal objetivo la discusión del papel que las universidades deberían adoptar para alcanzar la soberanía alimentaria implementando diversas estrategias en sus cafeterías. A lo largo de este capítulo, se encuentra una descripción de los seis pilares que componen la soberanía alimentaria, provenientes del movimiento de *La Vía Campesina*, así como seis reflexiones que han sido gestadas desde las experiencias docentes de los autores. Estas últimas reflexiones han sido apuntaladas a partir de una serie de premisas sobre la defensa de los territorios, de su agro-biodiversidad, del cuidado de las personas productoras y consumidoras, del relevo generacional y de los procesos de cambio e innovación gastronómica. Las reflexiones vertidas en

* Doctor en antropología social. Profesor-investigador del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0545-4218>

** Doctora en antropología social. Profesora-investigadora del Centro de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6961-4009>

este capítulo tienen la intención de abrir el debate sobre la posibilidad de utilizar a las cafeterías universitarias como una trinchera para defender la soberanía alimentaria. Por último, las reflexiones deben ser leídas como un debate en construcción y no como una discusión acabada.

Palabras clave: *soberanía alimentaria, cafeterías universitarias, La Vía Campesina, Universidad.*

Presentación

En México, existen aproximadamente 211 universidades que, durante el periodo 2021-2022 atendieron a 5 068 493 estudiantes matriculados en niveles técnico superior, maestría, licenciatura, especialidad y doctorado (ANUIES, 2023). Las instituciones educativas son fundamentales para la construcción de individuos comprometidos con la sociedad de la que forman parte, por ello, la educación puede considerarse como un bien común (Gavaldón y Ambrosy, 2023). Las universidades tienen la función sustantiva de transferir conocimiento a su población estudiantil y, proveerles de valores y actitudes para hacer frente a la vida fuera de las aulas y, así, establecer procesos liberadores y emancipatorios (Patiño y López, 2022).

Cada universidad e institución educativa diseña estrategias para vincular a su población con la sociedad civil. En algunos casos es a través del servicio social, las prácticas profesionales, incubadoras, estancias profesionales, actividades de retribución social, brigadas universitarias, entre otras estrategias que pueden tener diferentes denominaciones. Esta responsabilidad social universitaria es un ejercicio que se encuentra en un proceso de constante discusión, redefinición y construcción (Beltrán *et al.*, 2014) porque implica que las instituciones decidan los escenarios en los cuales se pretende promover la equidad, la cohesión social y el cuidado ambiental, entre otros aspectos, mediante sus estudiantes y sus profesores.

A pesar del esfuerzo y de los logros que realizan las instituciones educativas en su quehacer cotidiano, tan sólo en América Latina las sociedades se enfrentan a situaciones de desigualdad en temas de educación, alimentación, género, democracia, derechos humanos, paz, entre muchos otros

(Batthyány, 2023). De acuerdo con Santos (2021), la universidad es una institución que se ha mantenido en el tiempo, pero, ha dejado de ser una solución a los grandes problemas sociales para convertirse en sí misma, en un problema que requiere soluciones para volverla menos hegemónica y más abierta para generar conocimientos prudentes para una vida decente.

La pandemia por Covid-19, junto con el confinamiento, demostraron que el sistema económico dominante no tiene la capacidad para hacer frente a un fenómeno como el que se vivió. En México existieron grupos que fueron más afectados que otros: mujeres adultas y población joven quienes perdieron sus empleos, sin la posibilidad de realizar nuevas actividades laborales para obtener ingresos (Moctezuma y Murguía, 2021). Otros estudios señalan los problemas que enfrentaron las y los productores agroecológicos y orgánicos (Escobar y Moctezuma, 2023) que comercializaban sus productos antes de la pandemia en mercados alternativos que se instalaban dentro de espacios universitarios

Por lo anterior, se hace evidente que para avanzar en la construcción de un mundo postpandémico, la universidad, en su carácter de bien común, debe redefinir sus estrategias de responsabilidad social. La finalidad de lo anterior es repensar las acciones que se desarrollan fuera de los límites físicos de la universidad, pero de manera particular, al interior de sus propios espacios. En este capítulo se toma como eje discursivo el enfoque de la soberanía alimentaria y, como espacio de articulación específico, las cafeterías universitarias en donde se comercializan los alimentos que son consumidos por la población estudiantil, académica y administrativa.

El objetivo de este capítulo es discutir el papel que las universidades deberían adoptar para alcanzar la soberanía alimentaria implementando diversas estrategias en sus cafeterías. Para lograr lo anterior, este capítulo contiene tres secciones destinadas a: 1) destacar la importancia de la soberanía alimentaria en el mundo actual, 2) reflexionar a partir de seis principios que cualquier universidad debiera adoptar con la finalidad de promocionar y alcanzar la soberanía alimentaria desde sus cafeterías y 3) reflexiones finales que identifican los vínculos entre la soberanía alimentaria y las cafeterías universitarias. Este capítulo debe ser leído como un conjunto de consideraciones para abrir un debate más profundo.

La importancia de la soberanía alimentaria en la actualidad

El concepto de soberanía alimentaria surge a mediados de la década de 1990, al interior del movimiento social llamado La Vía Campesina. Este movimiento aglutina a organizaciones campesinas de poco más de 80 países en todo el mundo que están en contra de los efectos producidos por la Revolución Verde, del *dumpin*, así como del actual modelo industrial alimentario (Garduño *et al.*, 2023). *Grosso modo*, la soberanía alimentaria es el derecho que tienen los seres humanos para definir su política agraria y alimentaria; para La Vía Campesina (2018), existen seis pilares que son fundamentales para sostenerla.

El primero de los pilares indica que se debe *priorizar los alimentos para los pueblos*. Esto significa poner en el centro de atención a la alimentación de las personas. La agricultura, ganadería y la pesca aseguran los alimentos suficientes, nutritivos y culturalmente apropiados. Este primer pilar rechaza la idea de que la alimentación es simplemente una mercancía o, un componente más del agronegocio internacional. El segundo de los pilares señala que se debe *valorar a quienes proveen los alimentos*. Lo anterior implica un compromiso con los derechos de las personas que están involucradas en todo el proceso para generar alimentos.

El tercer pilar: *localiza los sistemas de alimentación*, pretende vincular a proveedores con consumidores para que sean ellos quienes tomen las decisiones sobre temas de alimentos. Además, implica una protección de los mercados locales, evitando *dumpin*, alimentos nocivos y demás situaciones estructurales que generan desigualdades. El cuarto pilar, *promueve el control local*, señala que las y los proveedores locales de alimentos son las personas que deben tener el control y la toma de decisiones sobre el territorio, tierra, agua y semillas. Esta población debe conservar la biodiversidad en contra de las privatizaciones y leyes que contravienen los derechos de propiedad.

El quinto pilar, *desarrolla conocimientos y habilidades*, se centra en fortalecer las habilidades y conocimientos de las personas que proveen los alimentos. En ese sentido, también se involucra el desarrollo de investigaciones que ayuden a difundir los conocimientos a otras generaciones. Sin embargo,

el pilar también rechaza las tecnologías como la ingeniería genética que amenaza a la biodiversidad. Por último, el sexto pilar, *trabaja con la naturaleza*, involucra los métodos de producción y cosecha agroecológica porque han demostrado tener un bajo impacto en los ecosistemas y al mismo tiempo mejoran la resistencia y adaptación ante fenómenos como el cambio climático.

Los seis pilares anteriores involucran diversos campos de acción y pensamiento. Por un lado, se requiere que los seres humanos respeten, valoren y cuiden la naturaleza en su conjunto, comprendiendo que existen avances tecnológicos y diversas formas de organización económica y política que menoscaban la biodiversidad del planeta (Garduño *et al.*, 2023). Esto también significa que se debe valorar a las especies vegetales, los espacios productivos, las personas que siembran, cosechan y transforman las especies en alimentos, así como los espacios que son un reservorio de todo lo anterior, esto es, los mercados y tianguis (Moctezuma y Sandoval, 2022).

Desde el sistema educativo universitario, es posible develar los rastros y rostros de las personas involucradas en la producción y transformación de los alimentos con enfoque de agroecología, sustentabilidad, agricultura tradicional, entre otras. Al conocer la trayectoria social, ya sea individual o colectiva, de los grupos productores es posible valorar el trabajo que realizan. Un ejemplo de lo anterior se encuentra en los trabajos de Nava (2022), quien narra las historias de personajes dedicados a la agricultura mexiquense o, el trabajo de Duque (2017) quien muestra el proceso de conexión existente entre la creación culinaria y el terruño indígena y campesino.

Aunado al necesario proceso de revalorización de las especies, los lugares y las personas, también es importante comprender que la alimentación y todos los procesos que involucra se enmarcan en diversas políticas económicas, de administración pública y de mercantilización. De hecho, la historia misma de los regímenes alimentarios, es decir, la historia de las formas de producción y consumo en el marco de la acumulación capitalista, está sustentada en la sobreexplotación de la biodiversidad y, de diversos grupos humanos que están estrechamente relacionados con la producción agropecuaria y pesquera, tales como población campesina, indígena y productora (Carballo e Ivars, 2023).

Cualquier intento por apoyar la consecución de la soberanía alimentaria debe involucrar por lo menos dos componentes: 1) agrobiodiversidad y

2) proveedores y consumidores. Las estrategias que se diseñen deben ser capaces de asegurar la conservación de las especies vegetales y animales, su producción agroecológica, así como la preservación y valorización de los conocimientos asociados a la producción y transformación. Aunado a lo anterior, se debe garantizar un papel protagónico para las personas que poseen los conocimientos agropecuarios y que además de dedicarse al cultivo y cosecha de especies vegetales, también se involucran en la comercialización y preparación de alimentos.

Por ejemplo, en el Estado de México existen grupos organizados que cumplen con las características antes mencionadas. En el municipio otomí de Temoaya, habita un grupo de mujeres que desde finales de la década de 1990 se dedican al cultivo de especies bajo un enfoque agroecológico. El grupo “Mujeres Cosechando” es un ejemplo de éxito porque dejaron de lado prácticas de la agricultura convencional para aprender técnicas de cultivo y control de plagas amigables con el ambiente. Además, este grupo encabeza el sustento de sus familias y han generado procesos de crecimiento de su autoestima (Garduño *et al.*, 2022).

Un caso similar se encuentra en la zona mazahua del Estado de México. En los municipios de San Felipe del Progreso, Atlacomulco y San José del Rincón, existe población que también ha dejado de lado las prácticas de la agricultura convencional para adoptar el sistema de Milpa Intercalada con Árboles Frutales (MIAF). Este sistema reportado por Balcázar *et al.* (2020) implica diseñar un sistema agroecológico donde las especies frutales tienen un papel importante, y se combina con maíz como cultivo principal junto con diversidad de hortalizas. De esta manera, permite a las familias que lo poseen aumentar la productividad del sistema.

Existen más casos que podrían ser mencionados. Sin embargo, demostrar que la agricultura tradicional está viva y presente en el territorio mexicano excede el objetivo del capítulo. Por el contrario, los casos mencionados, junto con el de la producción de maíz palomero toluqueño (Granados *et al.*, 2022), la recolección de artrópodos comestibles (Victoria *et al.*, 2022), la recolección de quelites para consumo humano (Balcázar *et al.*, 2020) o, el cultivo de truchas (Sepúlveda *et al.*, 2021) sirven para demostrar la riqueza del conocimiento etnobiológico sobre la agrobiodiversidad, así como la viabilidad de las actividades sustentables para generar un sustento familiar.

Reflexiones para promover la soberanía alimentaria desde las cafeterías universitarias

En la actualidad, existe un problema de alimentación en la sociedad universitaria debido a factores geográficos, sociales, culturales y económicos, principalmente. Por ello, se vuelve necesario colocar sobre la mesa de discusión el tema de la soberanía alimentaria dentro de los espacios que conforman una universidad. De acuerdo con lo anterior, en esta sección se presentan reflexiones que pueden servir como base para promover la soberanía alimentaria desde las cafeterías universitarias. Las reflexiones no deben considerarse un tema agotado, por el contrario, es sólo el comienzo de una discusión que posibilitará procesos de concientización sobre el tema de soberanía alimentaria.

Primera reflexión: promover el cuidado del territorio rural dentro y fuera de las aulas

Los territorios rurales son un entramado de historia, cultura, identidad, recursos naturales, instituciones sociales y una diversidad de individuos y actores sociales que dotan a dichos espacios de características que les vuelven únicos (Sepúlveda *et al.*, 2003). Los territorios son por sí mismos un campo fértil para el estudio e investigación para cualquier disciplina científica. La información y conocimientos que se tiene sobre los territorios es basta, aunque no suficiente. Sin embargo, a la par de generar conocimientos también es necesario imaginar diversas maneras de conectar los territorios con aquellas personas que no los conocen o viven en realidades distantes.

La universidad aglutina a una gran diversidad de personas que deben conocer la importancia de los territorios. Por ello, la primera reflexión toma como punto de partida su cuidado y promoción. No se trata de convertir estos espacios en zonas turísticas o potenciar su visita obligatoria, por el contrario, se requiere demostrar su contenido social, cultural y ambiental sin la necesidad de visitarlo obligadamente. Además, se trata de develar los aportes de los territorios al resto de la sociedad, por ejemplo, para valorar

de dónde viene lo que comemos, o las costumbres que le caracterizan, o las historias detrás de sus actores.

Los procesos de sensibilización dentro de las aulas son necesarios. Los territorios, sus actores e historia deberían formar parte de los planes de estudio. Por ejemplo, se debe desarrollar lo anterior con unidades de aprendizaje vinculadas a los temas de la seguridad, soberanía y autonomía alimentaria. Actualmente, el mundo se enfrenta a problemas ecológicos, alimenticios y de salud pública que trascienden los límites de las fronteras. Por ello, es necesario educar sobre paz, alimentación e interculturalidad. Lo anterior se conjuga con estrategias que motiven investigar, documentar, fotografiar, y demás acciones educativas que celebren la diversidad y luchen contra las desigualdades.

El tema de la alimentación dentro de la escuela o las universidades no es nuevo. Por ejemplo, la preocupación por la obesidad y el sobrepeso en niños escolares de Europa ha llevado a estudiar las diversas maneras en las que se puede intervenir para disminuir este problema. De acuerdo con Russo (2020), en Sicilia, Italia, se llevó a cabo un proceso de intervención para implementar el uso de un diario semanal de desayunos y meriendas. También se diseñaron iniciativas para otorgar desayunos y refrigerios con frutas. Estas acciones mostraron ciertos cambios en los estilos de vida de la población infantil.

Existen entornos escolares que también han identificado el problema de la alimentación de las y los estudiantes como resultado de la hibridación entre la alimentación tradicional y la moderna (Galindo, 2014). Ejemplo de lo anterior es la Escuela Pedagógica Experimental, ubicada en Bogotá, Colombia, en donde se llevan a cabo proyectos de Economía azul y, Lonchera azul, diseñados desde la interculturalidad y el diálogo de saberes para reconectar a su población educativa con la naturaleza, la alimentación local y saludable, así como el respeto hacia todas las formas de vida. De esta manera, se pretende lograr un cambio de paradigma.

En contextos educativos rurales de Colombia, se ha demostrado la eficacia de un modelo de agroecología escolar: una estrategia que inserta a estudiantes en los procesos ecológicos del huerto, la cocina y el comedor. Lo anterior, propicia una nueva cultura alimentaria de las y los estudiantes mediante el involucramiento de estos individuos en la producción, preparación

y consumo de alimentos sanos (Pitta y Acevedo, 2018). En territorios indígenas colombianos, específicamente la población nasa, se han desarrollado investigaciones (Colorado y Galindo, 2020) que demuestran las maneras en que maestros y maestras nasa se convierten, mediante sus prácticas educativas, en cuidadores de semilla vida.

Segunda reflexión: defender la agrobiodiversidad frente a las prácticas no agroecológicas

Los sistemas agrícolas tradicionales se caracterizan por su alta biodiversidad de especies vegetales, poco o nulo uso de insumos orgánicos, así como un uso sustentable de otros recursos como agua, tierra, sombra y demás (González, 2022). Por otra parte, existen sistemas agrícolas que privilegian la siembra en monocultivo, con semillas genéticamente mejoradas y un uso excesivo de fertilizantes químicos y plaguicidas. La agrobiodiversidad que se cultiva y cosecha de los sistemas agrícolas tradicionales es amigable con el medio ambiente y saludable para el consumo humano. Por tanto, la segunda reflexión se orienta a utilizar la agrobiodiversidad de sistemas agrícolas tradicionales.

Las universidades tienen la capacidad para fomentar la compra y consumo de la agrobiodiversidad producida mediante prácticas agroecológicas en los territorios rurales. Por ello, es importante que las universidades promuevan la realización de ferias gastronómicas y mercados alternativos para que la población universitaria pueda realizar sus compras en dichos espacios. Mediante un mercado alternativo se fortalecería el consumo de especies agroecológicas en los hogares universitarios. A través de ferias gastronómicas, se fomenta el consumo de especies y platillos elaborados con ingredientes cultivados agroecológicamente. De esta manera, se asegura que la población universitaria se familiarice con los beneficios de la alimentación saludable.

En concordancia con lo planteado en este capítulo, es importante reflexionar sobre la importancia de incorporar en las cafeterías universitarias las especies vegetales producidas de manera sustentable. Por supuesto que lo anterior implica un gran reto para muchos actores involucrados. En primer

lugar, la agricultura tradicional se caracteriza por su escala local, esto es, que no pretende maximizar la producción y los rendimientos (González, 2022). Sin embargo, es posible comenzar con cafeterías piloto en donde más del 50% de ingredientes provengan de los sistemas agrícolas tradicionales. De esta manera, se puede materializar una benéfica relación entre universidades, cafeterías y territorios rurales.

En segundo lugar, la universidad puede identificar a todas aquellas unidades domésticas que participan de la agricultura tradicional para formar agrupaciones con la finalidad de comprar sus cosechas a precios justos. Es también sabido que la agricultura tradicional produce para el autoconsumo, esto es, para que una familia campesina pueda alimentarse con sus propios recursos y destinar una parte de sus cosechas al mercado. Al identificar a aquellas unidades domésticas que producen para el autoconsumo, se puede también analizar la capacidad para suministrar especies, calendarios agrícolas, especies de temporada, así como para recuperar y preservar recetas tradicionales del medio rural.

En la medida en que las cafeterías piloto adquieran el éxito deseado, es probable que nuevas unidades domésticas quieran participar en la comercialización de sus productos. Es fácil pensar que una universidad pública como la Universidad Autónoma del Estado de México tiene la capacidad para gestionar y consolidar una red de cafeterías agroecológicas. Estas cafeterías pueden vincularse con los mercados alternativos y las ferias gastronómicas al interior de los espacios universitarios. En conclusión, es necesario diseñar mecanismos jurídicos, administrativos y logísticos que faciliten la incorporación de productos agroecológicos en las cafeterías donde se alimenta una gran cantidad de universitarios diariamente.

Tercera reflexión: asegurar el empleo de las personas productoras

Es imprescindible colocar a las personas productoras en el centro de la soberanía alimentaria y, por supuesto, en el centro de las estrategias que pretendan incentivar la soberanía. En el caso que nos ocupa, las personas productoras deben ser protagonistas de su desarrollo y apoyadas para que puedan

mantener y mejorar sus medios de vida a través de la producción de alimentos sanos y sustentables. Las universidades deben apoyar a la población productora mediante la compra de sus cosechas, de una parte, pero también con sus programas de asesoramiento financiero, capacitación tecnológica y extensionismo entre otras formas.

La población rural, además de dedicarse a la agricultura, suele combinar dicha actividad con alguna otra. También es posible involucrar a la población rural dentro de un esquema que fomente la diversificación de fuentes de empleo y, al mismo tiempo les permita acceder a nuevos conocimientos mediante capacitaciones. Las cafeterías universitarias emplean personal que también puede provenir precisamente del núcleo familiar de las y los productores. Además, se puede apoyar en la creación de microempresas y otras estrategias vinculadas al desarrollo económico y social. Así, la universidad forma estudiantes dentro de sus aulas y mantiene vínculos con la sociedad rural.

La diversificación de los ingresos de las y los productores se lleva a cabo mediante dos formas. En primer lugar, el trabajo agrícola y la diversificación de cultivos, así como la inserción de la población en el mercado laboral. Sin embargo, conseguir canales de comercialización para las cosechas suele ser una limitante. En el caso de la población productora de Tanhuato, Michoacán (Román *et al.*, 2020) la falta de mercados para comercialización les orilla a vender su producción a intermediarios. Además, admiten su desconocimiento sobre temas de mercadotecnia, comercialización y sobre aspectos relacionados con los contratos de compra y venta.

Por lo anterior, es importante analizar la posibilidad de incorporar a las personas productoras dentro de categorías laborales que sean acordes con sus necesidades y contextos. No se trata de emplear a todas las personas dentro de las cafeterías y al mismo tiempo, que sigan produciendo desde sus territorios. La idea es que formen parte del proyecto de cafeterías en pro de la soberanía alimentaria, conozcan su lugar dentro del proyecto y al mismo tiempo se sientan parte de una estrategia que tiene como objetivo preservar la agrobiodiversidad, asegurar su empleo y alimentar a la población universitaria con platillos saludables.

Para involucrar a las personas productoras, se utilizan metodologías participativas para detectar sus necesidades y, las posibles soluciones que se

pueden generar entre población y universidad. De acuerdo con la *Guía para una cafetería universitaria siempre más sostenible* (Benzerga, 2020) es importante crear un compromiso perpetuo entre los actores involucrados en la creación de una cafetería sustentable o, como en el caso que nos ocupa, una cafetería en pro de la soberanía alimentaria. Este compromiso se crea en tres pasos: 1) despertar el interés del actor, 2) conocer al actor y 3) dar al actor un lugar dentro del proyecto.

Cuarta reflexión: propiciar el relevo generacional en la producción agroecológica

Mantener y propiciar el relevo generacional es fundamental para que cualquier estrategia relacionada con la agricultura y soberanía alimentaria tenga éxito a largo plazo. En el caso de la agricultura es fundamental. Son las nuevas generaciones las que aprenden de sus padres los conocimientos básicos para seleccionar semillas, usar el calendario agrícola, saber los procesos para sembrar, mantener las plantas y cosechar. Sin embargo, existen casos de adultos que no enseñan a las nuevas generaciones pensando que de esa manera evitarán que sufran los riesgos de una actividad que está marcada por los efectos del clima y del mercado de precios (Sandoval, 2018).

Dentro de las nuevas generaciones existe la expectativa de estudiar una carrera universitaria y ejercer una profesión alejada de la agricultura. En un estudio realizado por Sandoval y colaboradores (2022), se encontraron tres tipos de personas jóvenes que mantienen una relación con la agricultura en el sur del Estado de México. Un grupo se dedica a la agricultura porque no logró insertarse en el mercado laboral de la manera deseada: mediante el estudio y ejercicio de una carrera profesional. Otro grupo se dedica a la agricultura, pero sólo mientras consiguen armar un plan para dedicarse a otra cosa totalmente distinta.

Por último, existe un pequeño grupo de población joven convencido de que la agricultura es una actividad de la que se puede obtener un sustento económico, manteniendo un vínculo con la naturaleza. Es precisamente a este grupo al que hay que mantener en relación con la universidad y la agricultura. Es decir, estas generaciones son el relevo que está convencido que

la agricultura es un medio de vida. Por supuesto, es de esperar que los casos exitosos en agricultura sean informados a grupos más grandes para encontrar más personas jóvenes que estén interesados en la agricultura y alimentación sustentable.

En Latinoamérica existen organizaciones de población joven que realizan acciones específicas para que sus opiniones, percepciones e ideas sean tomadas en cuenta para la generación de políticas nacionales y regionales (González, 2020). Sin embargo, la población joven sigue enfrentándose a mercados laborales precarios, territorios marcados por la migración, violencia y, una ausencia de políticas públicas que aborden sus complejidades y desigualdades (Sánchez, 2021). Esto ocurre en muchos territorios rurales, donde la población aspira a una vida alejada de la ruralidad, pero, al no conseguirlo, realizan actividades agrícolas e informales en sus territorios (Hernández *et al.*, 2020; Murguía *et al.*, 2017).

Por lo anterior, es necesario diseñar estrategias que permitan revalorar el trabajo agrícola y difundir los casos de éxito de la agricultura tradicional. Además, es necesario diseñar estrategias para la población joven en donde se pueda mantener una actividad agrícola y al mismo tiempo tener acceso a educación, sistemas de salud y un mercado laboral decente. De lo contrario, la población joven seguirá percibiendo la actividad agrícola como algo no deseado para su futuro inmediato. En esta reflexión tiene cabida el proceso para generar el compromiso perpetuo que se mencionó en la tercera reflexión, pero enfocado en la población joven.

La soberanía alimentaria es una tarea que requiere el compromiso de diversos actores de manera horizontal y vertical. Su consecución no es una tarea fácil, porque demanda romper un entramado de desigualdades y dificultades que la obstaculizan. En ese entramado se encuentran las juventudes, vivenciando trayectorias sociales, educativas y laborales que deben ser analizadas para comprender las diversas formas en que se desarrolla el periodo de juventud en el medio rural y, en relación con una estructura organizacional familiar más amplia (Boscardin *et al.*, 2021). Asegurar el relevo generacional es una tarea prioritaria para la continuidad de la agricultura tradicional.

Quinta reflexión: generar procesos de aprendizaje para la población consumidora

Es necesario involucrar a la población consumidora en un proceso de aprendizaje y re-aprendizaje. Lo anterior significa que la población consumidora debe aprender sobre la importancia de integrar una alimentación saludable a su vida cotidiana. En la actualidad, México es afectado por un problema de salud pública que es el resultado de las decisiones en torno a adicciones, alimentación, ejercicio, tiempo libre y ocio, así como por las desigualdades generadas por el mercado laboral, el rezago educativo, acceso al sistema de salud, entre muchos otros. Somos lo que comemos, lo que podemos comer, o lo que nos enseñaron a comer.

A nivel mundial, la obesidad requiere de 1 a 3% del total de gastos en salud pública de cualquier país, en México, las enfermedades derivadas del sobrepeso y la obesidad implican un costo anual de 3 mil 500 millones de dólares (Dávila *et al.*, 2015). La consecución de la soberanía alimentaria requiere una estrategia educativa integral y holística. La conjunción de disciplinas pedagógicas, psicológicas, del área de salud, con el apoyo de las ciencias sociales, ciencias agropecuarias y gastronómicas pueden generar modelos para difundir información sobre los problemas de salud generados por una continua ingesta de “malos” alimentos.

La población estudiantil destina diversas horas de su día en los espacios académicos de la universidad. En ocasiones, con tiempos libres entre clases y demás actividades educativas, culturales y deportivas. Esta población suele tener un acceso limitado a alimentos por cuestión de dinero, principalmente. A lo largo de los años, los autores de este capítulo hemos vivenciado que las y los estudiantes pueden llegar a las aulas sin desayunar o comer y, que el presupuesto que tienen para alimentos es limitado porque en dicho presupuesto también está incluido de manera general el transporte, así como gastos de papelería, entre otros.

La alimentación de la población estudiantil contiene alimentos altos en carbohidratos, que les mantienen con una sensación de saciedad varias horas. Es una alimentación basada en tortas, tamales, tortas de tamal, quesadillas, tacos y similares, a lo que se añade bebidas carbonatadas, frituras y golosinas. Esta alimentación es el resultado de factores sociales, culturales

y económicos originados en la esfera doméstica y reproducidos de generación en generación. La quinta reflexión se encamina en educar a la población estudiantil, analizar a profundidad sus contextos familiares y alimenticios y, diseñar estrategias que les permitan alimentarse sanamente sin que repercuta en su economía.

En este sentido, se requiere llevar a cabo más investigaciones sobre los temas de accesibilidad y estandarización de alimentos dentro de los espacios educativos. La accesibilidad implica analizar los posibles límites que se pueden establecer en una cafetería universitaria para la venta de alimentos grasos versus alimentos nutritivos. Lo anterior implica la intervención en los precios mediante ciertos subsidios o gratuidades para alimentos sanos. Por otro lado, la estandarización implica establecer un estándar para los menús que se ofrecen en las cafeterías, a partir de una escala nutricional y, con el compromiso de mantener dichos estándares (Rausch y Kovalskys, 2015).

En contextos universitarios y, de hecho, en casi cualquier contexto educativo, existe una alta probabilidad de que la población estudiantil no consuma los alimentos nutritivos que se comercializan en las cafeterías y, en su lugar prefieran llevar sus propios alimentos, tanto los nutritivos como aquellos que en realidad son altos en calorías. Por supuesto, es poco probable que un enfoque coercitivo funcione. Por el contrario, lo que se pretende impulsar mediante las cafeterías de la soberanía alimentaria es generar un modelo a largo plazo en el cual la población estudiantil tenga los conocimientos y opciones para decidir sobre sus alimentos.

Sexta reflexión: incentivar la innovación y los procesos de cambio

Cualquier estrategia encaminada a apoyar la consecución de la soberanía alimentaria debe permitir los procesos de cambio e innovación. En este sentido, la sexta reflexión señala que la cultura es cambiante al igual que lo es la cultura alimentaria y los procesos de transformación de especies vegetales en platillos. Preservar la agrobiodiversidad y recuperar la memoria histórica sobre los alimentos también permitirá generar procesos de ensayo y error para obtener nuevos platillos, acordes con la época en que vivimos,

y que sirvan de transición de una alimentación no saludable hacia una alimentación saludable, además, producida de manera agroecológica.

Ejemplo de lo anterior se encuentra en las arvenses que se conocen localmente como quelites. Incluso en el medio rural se ha disminuido su consumo por catalogarse como comida barata, posiblemente de clases bajas y, poco atractivas para las generaciones más jóvenes. Sin embargo, los quelites tienen un gran potencial nutritivo y deberían formar parte de la dieta de las personas. En todo caso, corresponde a las y los profesionales de la gastronomía, así como a los divulgadores de la ciencia generar estrategias para volver atractivo este alimento entre la población consumidora. Lo mismo puede ocurrir con otras especies vegetales.

Muchos de los problemas que se encuentran en la sociedad pueden ser atendidos por la conjunción de disciplinas que aglutina una universidad. En este caso, el problema mundial de la alimentación involucra hambre, alimentos altos en calorías, alimentos nutritivos poco accesibles o no elegidos por desconocimiento, así como desórdenes alimenticios, sobrepeso y obesidad. Desde las aulas deben gestarse proyectos para resolver los problemas alimenticios de un microcosmos, la universidad contenida en sus instalaciones. De acuerdo con las narrativas recuperadas por Duque (2017), muchos cocineros y chefs suelen mirar y volver a los territorios indígenas y campesinos para reinterpretar platillos e ingredientes.

Para Duque (2020), la cultura “sucede entre un pasado que nos llama a recordarlo, un presente que ofrece el espacio para vivirlo —o por lo menos pensarlo— y un futuro que lo reta a transformarse, a sobrepasarse y a dejarse olvidar, al menos parcialmente” (p. 45). Con lo anterior, establece que existe una tensión constante entre cambiar y permanecer, innovar como sinónimo de movimiento y permanecer para generar costumbres. En la cultura, la gastronomía es resultado de expresiones históricas y materiales que se enfrentan a procesos de innovación que pueden generar resultados no deseados como la exotización de alimentos, culturas y territorios.

Duque (2020) plantea la necesidad de reflexionar sobre las maneras en que una comunidad se define a sí misma y frente a otros. Esto es, un tema de interculturalidad que debe atravesar las discusiones sobre soberanía, territorios y estrategias educativas. De acuerdo con Galindo (2016), la realidad latinoamericana, marcada por la pobreza y desigualdades, requiere estrate-

gias vinculantes entre aprendizaje escolar en y para la vida. La base de las estrategias es el conocimiento científico como paso para alcanzar acciones concretas en las aulas de clase. Así, la alimentación es un asunto que requiere la urgencia de acción desde las escuelas.

La reflexión sobre los procesos de innovación y cambio se sitúa en una delgada línea entre mantener la historia y tradiciones, y los contextos socio-culturales contemporáneos donde se generan tensiones entre lo tradicional y moderno. Aquí, las universidades son el reservorio del conocimiento histórico y al mismo tiempo el motor de cambio para generar una gastronomía basada en alimentos saludables, ecológicos y garantes de justicia social y económica. Por supuesto, estas reflexiones deben tomarse sólo como el principio de una discusión que debe realizarse a la par de acciones encaminadas en pro de la soberanía alimentaria desde las cafeterías universitarias.

Reflexiones finales

Se sabe que las universidades son espacios orientados a la formación de recursos humanos, donde también se genera investigación básica y aplicada y, desde la cual se llevan a cabo divulgación y vinculación con la sociedad. Estas tres grandes funciones sustantivas de la universidad posibilitan un acercamiento más integral al tema de la soberanía alimentaria. La conexión que existe entre la universidad con el resto de la sociedad civil puede adquirir un nuevo matiz a partir de la soberanía alimentaria. Dicho de otra manera, la soberanía alimentaria debe volverse un eje transversal de cualquier actividad universitaria.

De acuerdo con lo anterior, la soberanía alimentaria es un enfoque que tiene más de dos décadas de estar en la agenda pública, con sus altibajos; y siempre ligada con otros conceptos y posicionamientos. Por ejemplo, con la sustentabilidad, la agroecología, género e inclusión y demás. Sin embargo, la época actual está marcada por problemas de salud pública derivados de las enfermedades asociadas con la obesidad y el sobrepeso. Esto significa que nuestras sociedades deben colocar en el centro de cualquier estrategia de análisis y acción, al tema de la alimentación humana. Sólo así se podrán revertir diversos problemas socioculturales.

A lo largo de este capítulo, se desarrollaron seis reflexiones para promocionar y actuar en pro de la soberanía alimentaria tomando como lugar de análisis y actuación a las cafeterías universitarias. Las reflexiones surgen de la combinación de diversos actores y sus contextos inmediatos. Básicamente se trata de prestar atención a los agroecosistemas dónde se siembran y cultivan especies vegetales bajo técnicas agroecológicas. Además, se pretende otorgar un papel especial a las y los productores que mantienen dichos agroecosistemas. También se contempla involucrar a la población joven, como relevo generacional y a la población consumidora y los procesos de innovación.

Es importante considerar que las reflexiones vertidas en este capítulo deben ser tomadas sólo como un punto de arranque para las discusiones más serias y profundas sobre el papel de las universidades en la consecución de la soberanía alimentaria. Este capítulo deja de lado algunos temas que también pueden ser esenciales, tales como la parte administrativa y de gestión de las cafeterías, así como la parte legal involucrada para el cumplimiento de acuerdos entre la población productora y la universidad. Sin embargo, los vacíos mencionados son al mismo tiempo el inicio de una línea de investigación que requiere un abordaje transdisciplinario.

Referencias

- ANUIES (2023). *Anuarios Estadísticos de Educación Superior*. Anuario Educación Superior, Técnico-Superior, Licenciatura y Posgrado 2021-2022 V.1.1. <http://www.anui.es/mx/informacion-y-servicios/informacion-estadistica-de-educacion-superior/anuario-estadistico-de-educacion-superior>
- Balcázar, A. P., White, L., Chávez, C., y Zepeda, C. (2020). Los quelites: riqueza de especies y conocimiento tradicional en la comunidad otomí de San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México. *Polibotánica*, (49), 219-242. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.49.14>
- Batthyány, K. (2023). *Los desafíos de las ciencias sociales en la coyuntura latinoamericana*. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Beltrán, J., Íñigo, E., y Mata, A. (2014). La responsabilidad social universitaria, el reto de su construcción permanente. *Revista Iberoamericana de Educación Superior*, 12(5), 3-18.
- Benzerga, S. (2020). *Guía para una cafetería universitaria siempre más sostenible. Caso del sistema de alimentación universitario de la Facultad de Minas, Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín*. Universidad Nacional de Colombia.

- Boscardin, M., Spanevello, R. M., Lago, A., Duarte, L. C., y Moreira, S. L. (2021). Permanencia da juventude no meio rural: para além da secessão generacional tradicional. *Eutopía. Revista de Desarrollo Económico Territorial*, 19, 119-135.
- Carballo, Ó. A., e Ivars, J. D. (2023). Regímenes alimentarios y periodos de acumulación: recuperando el rol de la regulación política. *Millcayac*, 10(18), 1-21.
- Colorado, A. N., y Galindo, R. M. (2020). Maestros cuidadores de las semillas de vida. *Nodos y Nudos*, 7(51), 13-26.
- Dávila, J., González, J. J., y Barrera, A. (2015). Panorama de la obesidad en México. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 53(2), 241-249.
- Duque, J. (2017). *Sabor de casa. 12 maneras de hacer cocina colombiana y la historia de sus protagonistas*. Círculo de Lectores.
- Duque, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 45-57.
- Escobar, S. Y., y Moctezuma S. (2023). Impacto de la pandemia de Covid-19 en productores y productoras de alimentos agroecológicos en el centro de México: el caso del mercado de comercio justo *ahimsa*. *Estudios Sociales*, 33(61), 1-28.
- Galindo, R. M. (2014). Consumos alimentarios híbridos de los jóvenes en la escuela pedagógica experimental. *Aletheia*, 6(2), 224-239.
- Galindo, R. M. (2016). La alimentación: ¿un asunto pertinente para la escuela colombiana? *Perspectivas Latinoamericanas*, 13, 174-184.
- Garduño, E. G., Moctezuma, S., Espinoza, A., y Juan, J. I. (2021). Comercialización de cultivos y productos agroecológicos como aporte al sostenimiento de las unidades domésticas. El caso del grupo Mujeres Cosechando, México. *Sociedad y Ambiente*, 24, 1-23.
- Garduño, E. G., Moctezuma, S., Espinoza, A., y Juan, J. I. (2022). Trayectoria socioecológica del grupo Mujeres Cosechando, de Temoaya, Estado de México. *Región y Sociedad*, 34, 1-25. <https://doi.org/10.22198/rys2022/34/1574>
- Garduño, E. G., Vargas, H. y Moctezuma, S. (2023). *Soberanía alimentaria: una reflexión educativa desde la transdisciplinariedad, la agroecología y los mercados alternativos*. Comunicación Científica. <https://doi.org/10.52501/cc.061>
- Gavaldón, E., y Ambrosy, I. (2023). Educación para el bien común, o la educación como bien común. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*, 53(1), 7-14. <https://doi.org/10.48102/rlee.2023.53.1.538>
- González, A. (2022). *Traditional Mexican Agriculture. A Basis for Sustainable Agroecology Systems*. CRC.
- González, L. (2020). Participación de jóvenes en las organizaciones de la agricultura familiar de Mercosur. Reflexiones a partir del caso de la REAF (2007-2018). *Millcayac*, 7(13), 281-304.
- Granados, D., Moctezuma, S., Espinoza, A., y Chávez, C. (2022). La valorización de productos con identidad territorial mediante el enfoque sial: el maíz palomero toluqueño (*Zea mays everta*) de Chotejé, San Felipe del Progreso. En J. M Pérez, y J. I. Juan (coords.), *Semillas de vida: agricultura, conocimiento tradicional y recursos naturales en México* (pp. 166-168). UAEMEX.

- Hernández, C. D., Moctezuma, S., Vizcarra, I. y Ramírez, A. (2020). Estrategias de sustento y trayectorias sociales entre las juventudes de Malinalco, Estado de México. *Cultura y Representaciones Sociales*, 14(28), 191-220.
- La Vía Campesina (2018). *¡Soberanía alimentaria ya!: una guía por la soberanía alimentaria*. Coordinadora Europea Vía Campesina. <https://viacampesina.org/es/soberania-alimentaria-ya-una-guia-detallada/>
- Moctezuma, S., y Murguía, M. V. (2021). Una aproximación hacia el contexto del mercado laboral de la población joven en contexto de pandemia (Covid-19). *Intersticios Sociales*, 11(21), 399-424.
- Moctezuma, S., y Sandoval, D. (comps.) (2022). *Mercados y tianguis en el siglo XXI: Repensando sus problemáticas*. UAEMEX.
- Murguía, M. V., Hernández, C. D., y Moctezuma, S. (2017). Estrategias de sustento entre jóvenes del medio rural en el sur del Estado de México. *Aletheia*, 9(2), 156-171.
- Nava, L. (2022). Personajes de nuestro campo. Relatos de vida, historias de éxito. *Campo Mexiquense. Identidad y fuerza*, 143-176. Secretaría del Campo y Fondo Editorial Estado de México.
- Patiño, H. A. M., y López, J. M. (2022). Educación humanista, liberadora y emancipatoria para salvar a la humanidad realizándola. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*, 52(3), 7-14. <https://doi.org/10.48102/rlee.2022.52.3.527>
- Pitta, M. J., y Acevedo, Á. (2018). Contribuciones de la agroecología escolar a la soberanía alimentaria: caso Fundación Viracocha. *Praxis & Saber*, 10(22), 195-215.
- Rausch, C., y Kovalskys, I. (2015). Obesidad infantil: una revisión de las intervenciones preventivas en escuelas. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios*, 6(2), 143-151.
- Román, E., Licea, J. E., y Romero, F. (2020). Diversificación de ingresos de los productores como estrategias de desarrollo rural. *Entramado*, 6(2), 126-141.
- Russo, S. (2020). La educación alimentaria de los niños. *International Journal of Development and Educational Psychology*, 1(1), 517-531.
- Sánchez, D. (2021). El trabajo en la condición juvenil rural: reflexiones desde las juventudes rurales en Jalisco, México. *Revista Latinoamericana del Trabajo*, 5(10), 1-24.
- Sandoval, D., Moctezuma, S., Thomé, H., y Espinoza, A. (2018). Las juventudes de Malinalco: escuela, mercado laboral y expectativas de vida. En N. Baca, R. P. Román, Z. Ronzón y M. V. Murguía, *Juventudes, género y salud sexual y reproductiva: realidades, expectativas y retos* (pp. 281-306). Gedisa.
- Sandoval, D., Moctezuma, S., Herrera, F., y Espinoza, A. (2022). Juventudes rurales: una perspectiva del trabajo agrícola desde sus actores. *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, 29, 1-23.
- Santos, B. de S. (2021). *Descolonizar la universidad: el desafío de la justicia cognitiva global*. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Sepúlveda, S., Gómez, W., García, D., Moctezuma, S., y Vizcarra, I. (2021). Una aproximación a la innovación inclusiva entre productores de trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) del Estado de México. *Iberoforum: Revista de Ciencias Sociales*, 1(2), 1-31. <https://doi.org/10.48102/if.2021.v1.n2.170>

- Sepúlveda, S., Rodríguez, A., Echeverri, R., y Portilla, M. (2003). *El enfoque territorial del desarrollo rural. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.*
- Victoria, J. D., White, L., Chávez, C., y Moctezuma, S. (2022). Antropoentomofagia en la comunidad otomí, San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 436-447.

III. Estrategia de mantenimiento lingüístico a través del proyecto de investigación de cafeterías universitarias: “Etnococina” de la Facultad de Antropología

GUADALUPE NANCY NAVA GÓMEZ*

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.03>

Resumen

El presente capítulo tiene como objetivo central presentar una estrategia para el mantenimiento lingüístico a través del proyecto de investigación relacionado con las cafeterías en un espacio universitario de la Universidad Autónoma del Estado de México. Durante el periodo lectivo 2023A, la docente titular de la asignatura de sociolingüística y los estudiantes participaron en la documentación y fomento de un corpus lingüístico asociado con el proyecto vigente “Etnococina” en la Facultad de Antropología de la UAEMEX con el objetivo de coadyuvar a la preservación y transmisión de elementos, prácticas y saberes culturales distintivos a cada una de las comunidades lingüísticas representativas de la entidad; a saber: tlahuica, matlatzinca, otomí, náhuatl y mazahua, a través de sus prácticas y sistemas alimentarios que se depositan en cada lengua. De esta manera se fortalece la memoria colectiva de los pueblos, la riqueza lingüística y soberanía alimentaria de los pueblos.

Palabras clave: *educación, soberanía alimentaria, mantenimiento lingüístico, política lingüística.*

* Doctora en educación bilingüe. Instituto de Estudios sobre la Universidad de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8710-4333>

Presentación

Como parte de los programas estratégicos nacionales del Conahcyt, mejor referidos como Pronaces, los cuales tienen por función la articulación de acciones sustantivas a través del desarrollo de capacidades técnico-científicas entre distintos actores sociales, tales como las instituciones de educación superior (IES). De entre diez de sus temáticas sustanciales, se destacan dos en el desarrollo del presente capítulo; a saber: *educación y soberanía alimentaria*. En el primer caso, el objetivo central consiste en el impulso de proyectos a corto y mediano plazo para el fomento de la inclusión social y la autonomía de los individuos a través del fortalecimiento y enseñanza de la lectoescritura, principalmente. Asimismo, se busca que con la implementación de estas estrategias nacionales se contribuya a la disminución del analfabetismo entre la población mexicana. En el segundo caso, los proyectos en materia de la soberanía alimentaria se orientan hacia

el desarrollo de propuestas para modificar el sistema agroalimentario y así contribuir al bienestar de la población mexicana a partir del desarrollo de propuestas para subsanar problemas como la desigualdad producto del déficit histórico en la distribución de la riqueza; el incremento del consumo de productos ultraprocesados y el debilitamiento del sector de pequeños y medianos productores en todo el país [Conahcyt, 2023].

Es decir, se trata de implementar cambios importantes con el propósito de revisar y revertir el circuito actual que comprende el consumo de alimentos extracción-producción-distribución-consumo-deshecho, ya que éste depende de manera significativa de los grandes oligopolios.

Por lo tanto, en el presente capítulo se propone una estrategia de mantenimiento lingüístico a partir de la búsqueda y fortalecimiento de las condiciones para la promoción y difusión de alimentos saludables, culturalmente apropiados y saludables para la población mexicana desde una perspectiva más incluyente y justa en un espacio universitario. Ambas problemáticas —educación y soberanía alimentaria— son planteadas para su tratamiento desde el campo de las tres funciones sustantivas de la universidad pública;

a saber: investigación, docencia y difusión. En este sentido, se hace énfasis especial en la necesidad de buscar soluciones a problemáticas en torno a los sistemas alimentario y educativo para el caso mexicano partiendo de la formación universitaria en el área de la antropología social. Tanto la educación como la soberanía alimentaria son sistemas que se circunscriben a condiciones de desigualdad entre la población mexicana, las cuales se han exacerbado en la última década, sobre todo, a partir de la pandemia causada por el SARS-CoV-2.

Ante esta problemática, en el presente capítulo se expone y desarrolla una estrategia socioeducativa para el mantenimiento y conservación lingüística para las cinco comunidades lingüísticas más representativas del Estado de México; a saber: otomí, matlatzinca, mazahua, náhuatl y tlahuica. Lo anterior se propone en el marco del proyecto de investigación titulado *Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos viveres* con registro ante la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados de UAEMEX. Para ello, se recupera el enfoque de estudios lingüísticos y particularmente desde la aproximación teórica de Suzanne Romaine y Daniel Nettle (2000): la lengua como un recurso y la lengua como un derecho humano (Nava-Gómez, 2019). En razón de esto, en las siguientes páginas se presenta una revisión y una propuesta de promoción, fomento y conservación lingüística desde un proyecto universitario vigente y de reciente instrumentación en un espacio universitario de la UAEMEX.

De manera concreta, se trata de un proyecto alternativo de cafetería que es única en su tipo y se identifica como ‘Etnococina’, la cual representa una estrategia para la recuperación y fomento de sistemas alimentarios característicos de las principales comunidades lingüísticas que se ubican en el Estado de México (náhuatl, matlatzinca, mazahua, otomí y tlahuica), mismas que están por desaparecer. Asimismo, se argumenta de manera inicial, que la conservación de la lengua materna de los diferentes grupos lingüísticos co-existentes en un lugar determinado forma parte del patrimonio cultural de los pueblos originarios.

Por lo tanto, es de suma importancia estudiar y documentar desde la antropología lingüística sobre el impacto que tiene la promoción y fomento de las diferentes lenguas ya que representan cosmovisiones, saberes, y prácti-

cas socioculturales únicas e irremplazables. Lo anterior, no solamente abona a la formación profesional de los integrantes de la comunidad estudiantil en donde se desarrolla este tipo de iniciativas, sino que coadyuva a la promoción y difusión de la cultura asociada a la gastronomía y buenos hábitos; así como a la difusión de las lenguas referidas.

Problematización del sistema educativo y alimentario: el caso mexicano

De acuerdo con el *World Inequality Report 2022* (Chancel *et al.*, 2022), el 10% de la población mexicana más rica posee el 80% del total de la riqueza del país. Aunado a este dato, el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), estima que un 76.5% de la población en México vive actualmente en condiciones extremas de pobreza y vulnerabilidad (Coneval, 2023). Estos datos evidencian la enorme necesidad de implementar proyectos e iniciativas para el mejoramiento de las condiciones de vida para todos los mexicanos.

La desigualdad constituye el mayor problema social que enfrentan las personas en diversas partes del planeta y el principal factor que detona situaciones de pobreza extrema, hambre, inseguridad, analfabetismo, hasta llegar a poner en riesgo la vida de millones de personas en todo el mundo. Esta condición es quizá el factor más común hoy en día entre la población mexicana que impide la plena participación de los individuos al goce y disfrute de los derechos sociales tales como alimentación, educación, salud, seguridad social y vivienda. Ahora bien, con el propósito de identificar soluciones alternativas a problemas asociados con la educación y la soberanía alimentaria, a continuación, se exponen de manera breve las principales problemáticas asociadas a estos temas.

En el Atlas Mundial de Obesidad (Lobstein *et al.*, 2022) se estima que para el año 2030 unos 1 400 millones de personas en todo el mundo tendrán obesidad. Es decir, uno de cada cinco mujeres y uno de cada siete hombres padecerán esta condición. Mientras que la población infantil y adolescente se estima que el porcentaje será de 13%. A la luz de los últimos reportes en materia de salud, y particularmente en la revisión de las políticas

públicas en vías de cumplir con el objetivo de la Organización Mundial de la Salud (OMS): detener la obesidad para 2025, esta meta está lejos de cumplirse.

Esta condición de afectación a la salud pública, se duplicará en países de ingresos bajos y medianos. Ejemplo de ello, y siguiendo con la información contenida en el Atlas Mundial de Obesidad (2022), México ocupa el 5º lugar de obesidad en el mundo. En el reporte se precisan las siguientes cifras: 21 millones de mujeres con una prevalencia de 41%; mientras que el número de hombres que padecen obesidad es de 15 millones y cuya prevalencia es del 31% (Lobstein *et al.*, 2022).

Otro indicador sobresaliente que hace énfasis en la necesidad de atender el problema derivado de la calidad y tipo de prácticas alimentarias que hace la mayor parte de la población mexicana, es el número de personas que viven con diabetes, y diabetes *mellitus*. En noviembre de 2022 la Secretaría de Salud del gobierno de México publicó en su página web los resultados de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut) 2021, en la cual apuntó que 12.4 millones de personas padecen algún tipo de diabetes. Esta enfermedad crónica va cada día en aumento y se estima que en los últimos 10 años la incidencia de este padecimiento incrementa un punto porcentual pasando de 9.2 por ciento a 10.2 por ciento, siendo las mujeres la población más afectada (Secretaría de Salud, 2022). Esta enfermedad es mortal, como ejemplo de ello, se sostiene que la tasa anual de fallecimiento por diabetes tipo 2 (*mellitus*) es de aproximadamente 361 por cada cien mil habitantes. Mientras que las muertes por tipo 1 es de 30 decesos por cada 100 mil habitantes.

Este padecimiento que afecta a la población mexicana tiene consecuencias tales como: amputaciones, eventos cardiovasculares, problemas de agudeza visual, pérdida de las funciones renales, infartos al miocardio, neuropatías, dolores crónicos, entre otras (Secretaría de Salud, 2022). Por lo tanto, se considera como un problema de salud pública urgente para atender ya que las repercusiones son graves para el cuerpo humano y costosas por los cuidados que ésta implica. Entre los síntomas más comunes se identifican los siguientes: sed, pérdida de peso, fatiga y hambre. Ante esta situación, la Federación Internacional de la Diabetes sostiene que es imperativo el factor de la educación o formación de los individuos, a través de programas

y campañas de largo aliento orientadas a la prevención y cuidado de esta enfermedad. Finalmente, un dato preocupante acerca de la diabetes es, en el 2020, el tipo *mellitus* se ubicó como la tercera causa de las muertes en México, superada solamente por las muertes debido al SARS-CoV-2 y las enfermedades cardiovasculares (Secretaría de Salud, 2022).

Respecto de esta última información, y de acuerdo con la estadística de defunciones registradas de enero a junio de 2021, las principales causas de muerte a nivel nacional fueron: covid-19 con 145 159 personas, lo cual corresponde a 25% del total de muertes en ese año. En segundo lugar, lo ocupan las enfermedades del corazón con 113 899, y en tercer lugar, muerte por diabetes *mellitus* con 74 418 casos. Si bien las causas de las defunciones aquí referidas pueden ser múltiples y variadas, sí existe una amplia posibilidad de que el tipo de alimentación tiene un papel importante en que la población muera por estas principales razones.

En suma, y hasta este punto, se expone la urgencia de desarrollar proyectos e iniciativas desde el campo de la investigación, y particularmente, desde la educación, que coadyuven al mejoramiento de las condiciones de riesgo para la población, como lo es el tema de la salud y su relación con la soberanía alimentaria, a partir de la recuperación de las buenas prácticas socioculturales de alimentación a nivel institucional y local.

El objetivo general del presente capítulo se divide en dos vertientes: en primer lugar, la revisión del impacto que tiene la educación o formación de los individuos en el nivel superior a fin de generar una cultura propia —local— que coadyuve a la recuperación de las buenas prácticas socioculturales de alimentación de una comunidad estudiantil determinada a partir de una práctica de los buenos víveres, el consumo justo y responsable de alimentos. En segundo lugar, recolectar, representar (fonéticamente) y difundir el uso y promoción de un *corpus lingüístico* asociado con el proyecto de “Etnococina” en un espacio universitario de la UAEMex con la intención de divulgar el uso de los principales grupos lingüísticos de la entidad (náhuatl, mazahua, matlatzinca, otomí y tlahuica) con una comunidad universitaria. Esto último representa la principal contribución que se pretende realizar a través del trabajo colaborativo de documentación y difusión por parte de estudiantes matriculados en el curso optativo de sociolingüística y la docente titular, correspondiente al semestre 2023A.

En este sentido, el fomento e impulso de proyectos alternativos orientados hacia la transformación del ciclo actual del sistema de consumo-extracción-producción-distribución-consumo-deshecho, el cual implica la ingesta de alimentos ultra procesados, de baja calidad y elementos nutricionales, representa un reto y una labor creativa monumental. No obstante, la ejecución e instrumentación de proyectos alternativos son cada día más una necesidad ante la crisis alimentaria y sanitaria que enfrenta la población mexicana. Como ejemplo de esta necesidad, se identifica en los porcentajes altos de la población que observa un incremento de los dos padecimientos asociadas con malas prácticas de alimentación y registradas entre los tres primeros lugares de muertes en el país en los últimos dos años: *enfermedades cardiovasculares* y *diabetes mellitus*. De seguir con esta tendencia, próximamente la población reducirá la esperanza de vida de manera importante.

Ahora bien, otra de las problemáticas que hay que documentar en los siguientes párrafos de manera sucinta, pero no por ello menos importante, es el índice de analfabetismo en México. Dicho problema social también se enmarca en la condición de desigualdad debido a la falta de oportunidades académicas, económicas, laborales y personales que esto genera entre la población mexicana. El analfabetismo en México, al igual que en otros países latinoamericanos es un factor que pulsa y prueba las brechas de desigualdad entre la población. De acuerdo con la UNESCO (2022), en el marco de la celebración del Día Internacional de la Alfabetización en 2022: “la alfabetización representa un factor de dignidad y de derechos humanos”. Además, la alfabetización es una condición necesaria para construir una sociedad más justa, más libre, más instruida y sostenible. Sin embargo, el reto a escala planetaria es aún enorme.

Al respecto, la UNESCO (2022) reporta que el desafío consiste en alfabetizar aproximadamente 773 millones de adultos que no cuentan con las capacidades y habilidades básicas en materia de lectoescritura. En el caso mexicano, el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en el reporte quinquenal 2020, mostró que para este año, el porcentaje de mexicanos y mexicanas que no sabían leer o escribir era de 4.7%. Mientras que, en el Censo de Población y Vivienda de ese mismo año, se reportó que cuatro de cada 100 hombres y seis de cada 100 mujeres de 15 a más presentaban esta condición de analfabetismo en el país (INEGI, 2020a). Asimismo, en el

artículo titulado “El analfabetismo también tiene rostro indígena”, publicado por el portal Notimia el 8 de septiembre de 2021, se sostiene que “en México, el 4.7% de la población no sabe leer ni escribir, lo que equivale a 4 millones 456 mil 431 personas” (Notimia, 2021). Además, se afirma lo siguiente: “el rostro de ese porcentaje es básicamente indígena. Los estados donde se concentran los mayores porcentajes de analfabetismo en la población de 15 años y más son: Chiapas (13.7%), Guerrero (12.5%) y Oaxaca (11.8%)” (Notimia, 2021).

Un dato que representa una preocupación central en el presente capítulo es el tema de la formación integral de los individuos para el ejercicio libre y pleno de las capacidades adquiridas en su entorno inmediato. En ese mismo artículo se enfatiza que 47% de los docentes que trabajan en escuelas indígenas no son hablantes de la lengua indígena (materna) de sus estudiantes. Ante esto, la lengua materna indígena no representa una salida lingüística ni académica de los planes y programas de estudio que se implementan a lo largo y ancho del país, sobre todo en las poblaciones cuyas características requieren de condiciones y realidades lingüísticas distintas al español como el caso del Estado de México.

Aunado a estas condiciones, para 2022, se informó que, de acuerdo con el Módulo sobre Lectura (Molec) del INEGI (2022b), la población participante reportó un promedio de 3.9 libros por año; 0.2% más en comparación con lo reportado en 2021. No obstante, en el país actualmente se registran casi 5 millones de mexicanos que no gozan el derecho a “estar informados” y a “ser alfabetizados”. Esta situación refleja, por una parte, la incapacidad del Estado mexicano para garantizar el derecho a la lengua materna de los pueblos originarios y por otra, la pérdida gradual de los saberes y prácticas socioculturales ancestrales. Es justamente en este marco de la problemática en la que se establece como posibilidad una relación entre el porcentaje de analfabetismo y el porcentaje de la población indígena en el país.

En un comunicado de prensa del INEGI (2022c) se reportó que “en México existen 23.2 millones de personas de tres años y más que se auto identifican como indígenas”. No obstante, se documentó que para 2022 “en México había 7 364 645 personas de tres años y más hablantes de lengua indígena, lo que representa 6.1% de la población total del país en ese rango de edad” (INEGI, 2022c). Derivado de esta información se subraya lo siguiente:

la alfabetización en México que cuenta es aquella que se hace en español y no así se alfabetiza en lenguas indígenas.

Es decir, la formación lingüística que recibe la mayoría de los integrantes de comunidades lingüísticas cuya lengua es diferente al español se hace justamente en esta lengua —en español— y no en la lengua materna de las personas. Asimismo, se mantiene el argumento que la población analfabeta y *analfabeta indígena* está conformada principalmente por mujeres. Por lo tanto, para el caso mexicano, el analfabetismo tiene rostro de mujer y, principalmente, mujer indígena. Es precisamente en el reconocimiento de esta última afirmación que se deben emprender proyectos orientados a la alfabetización y/o educación lingüística de las mujeres, sobre todo, de las mujeres indígenas en sus lenguas maternas quienes están al frente en los diversos procesos de crianza en las comunidades lingüísticas.

En el artículo antes referido también se menciona que “para las mujeres el panorama es peor, porque el ingreso trimestral promedio de ellas [mujeres indígenas] es de 13 500 pesos, ingreso que disminuye si la educación es baja y depende del número de hijos que tengan”. El Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación (Conapred, 2022) a través del Programa Nacional para la Igualdad y No discriminación, destaca los siguientes resultados para 2022:

Para favorecer la enseñanza y aprendizaje con pertinencia cultural de niñas y niños hablantes de lenguas indígenas, la SEP, en colaboración con el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS) y UNICEF, desarrolló diversos materiales lúdicos para la primera infancia en siete lenguas indígenas: rarámuri, maya, tenek, to’ on nda’vi, wixarika, nahua y hñahñü. Los materiales contienen temas relativos a la valoración del uso de lenguas indígenas, la valoración de las comunidades por sus lenguas y el trabajo de bilingüismo en lenguas nacionales [Conapred, 2022].

Ante esto, en un país cuya biodiversidad y riqueza lingüística es amplia y variada, estos refuerzos son mínimos y poco visibles en términos de los resultados que se muestra desde el Estado. Es decir, la elaboración de materiales lúdicos *per se* no es suficiente para resolver la gran diversidad de usos y aplicaciones que se pueden realizar con el manejo formal e informal de una lengua o código lingüístico determinado. Este es definitivamente un

hecho que limita el aprendizaje, la promoción, la difusión y el uso de las lenguas maternas y que ha representado, además, ser una práctica común en cada periodo gubernamental.

Más allá de los esfuerzos dentro del ámbito educativo, también se deben impulsar diversas estrategias tales como el manejo de señalización bilingüe o multilingüe según sea el caso en diferentes áreas públicas o de uso común tales como: escuelas, centros de trabajo, hospitales, instituciones bancarias, transporte público, centrales de autobuses, aeropuertos, mercados, oficinas gubernamentales, parques, zonas arqueológicas, plazas, calles, templos y lugares de culto, entre otras. En conjunto, esas estrategias instrumentadas en ámbitos académicos, culturales, políticos y propiamente lingüísticos representarían acciones más efectivas para la conservación, mantenimiento y promoción de las lenguas indígenas nacionales.

México se considera como uno de los países más ricos en diversidad lingüística. En la actualidad, de acuerdo con el catálogo de las Lenguas Indígenas Nacionales (INALI, 2009), se hablan aproximadamente 68 lenguas indígenas y 364 variantes lingüísticas o bien dialectos. El problema realmente radica en la amplia probabilidad que existe que estas lenguas y, en consecuencia, dialectos, desaparezcan, se pierdan o mueran debido a una realidad compleja de factores tales como la desigualdad; la pobreza extrema; no acceso a la educación en la totalidad de la población, no acceso a servicios de salud y seguridad pública, entre otros.

Además, el fenómeno de la desaparición o muerte de lenguas está asociado a la pérdida de saberes ancestrales y prácticas socioculturales que afectan y ponen en riesgo al patrimonio cultural de los pueblos tal y como se menciona en páginas anteriores. Por lo tanto, en el presente capítulo se sostiene la relación entre problemas asociados directamente con la desigualdad y los sistemas alimentarios como prácticas socioculturales existentes; así como el problema asociado a la pérdida gradual de lenguas nacionales indígenas debido al cambio en los sistemas alimentarios y abandono en las prácticas formativas (educación) de los individuos en lenguas maternas indígenas nacionales.

El planteamiento que aquí se desarrolla consiste en documentar y difundir no solamente datos lingüísticos o un *corpus lingüístico* específico en torno al proyecto de “Etnococina” que se lleva a cabo en la Facultad de

Antropología de la UAEMEX, sino implementar una estrategia de mantenimiento lingüístico a partir de la búsqueda y fortalecimiento de las condiciones para la generación de alimentos saludables, culturalmente apropiados y relevantes para un sector de la población universitaria desde una perspectiva más incluyente y justa.

Biodiversidad lingüística y sistemas alimentarios en México: hacia un acercamiento desde el enfoque de la lengua como un recurso

Tal y como se menciona en párrafos anteriores, México se encuentra entre los 12 países megadiversos además de países como Colombia, Ecuador, Perú, Brasil, Congo, Madagascar, entre otros, ya que se estima que en el país se concentra el 70% de variedad de plantas y animales del mundo (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, 2018). Esta diversidad también incluye la variedad de lenguas indígenas nacionales y con ello de prácticas socioculturales diversas como los sistemas de alimentación que se resguardan en distintos grupos étnicos a lo largo y ancho del país.

Como parte de una primera etapa del proyecto para la elaboración del Catálogo de las Lenguas Nacionales Indígenas (INALI, 2009), en el año 2005 se publicó la estadística sobre las lenguas y mapas de los diferentes asentamientos humanos de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 20 de la Ley General de Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas (LGDLP, 2003).

Artículo 20. El Consejo Nacional del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, previa consulta a los estudios particulares de los Institutos Nacional de Antropología e Historia y Nacional de Estadística, Geografía e Informática, a propuesta conjunta de los representantes de los pueblos y comunidades indígenas, y de las instituciones académicas que formen parte del propio Consejo, hará el catálogo de las lenguas indígenas; el catálogo será publicado en el Diario Oficial de la Federación [p. 6].

Como resultado de este primer acercamiento, se tiene que en México la realidad lingüística es no sólo diversa sino compleja. Actualmente, en el país

se registran 11 familias lingüísticas; a saber: álgebra; yuto-nahua; cochimí-yumana; seri; oto-mangue; maya; totonaco-tepegua; tarasca; mixe-zoque; chontal de Oaxaca y huave (INALI, 2009).

Ahora bien, en cuanto al número de lenguas o comunidades lingüísticas se registra un total de 68, entre las que se encuentran: akateko, amuzgo, cora, chichimeco, huasteco, mayo, tepehuano, mixe, tarasco, náhuatl, tepehuano, tarasco, yaqui, zapoteco, matlatzinca, tlahuica, zoque, entre otros. De este registro, se derivan 364 variantes (INALI, 2009). La complejidad no es sólo metodológica sino obedece a una condición política y, sobre todo, humana por la que atraviesan las lenguas indígenas nacionales en todo el territorio mexicano.

En suma, se trata de un asunto de vida o muerte. El lenguaje como elemento ineludible de la naturaleza humana está asociado a los procesos biológicos, socioculturales y políticos de los individuos, pero también a condiciones de vida básicas para los individuos (Chomsky y Foucault, 2006). Ejemplo de ello, son las prácticas de alimentación, consumo e intercambio de alimentos, así como los procesos sociales de pertenencia, identidad y formación (educación).

Por lo tanto, *ser hablante* de una lengua nacional indígena, como en el caso de México, implica reflexionar sobre temas de inseguridad, falta de oportunidades, falta de empleo, obstáculos y consecuencias de no poder tener acceso a derechos fundamentales, tales como derecho a la vida, a la supervivencia y al desarrollo; derecho de identidad; derecho a vivir en condiciones de bienestar y a un sano desarrollo integral, entre otros. Todo ello se traduce en la existencia o no existencia de recursos y condiciones que garanticen hasta un cierto punto, la subsistencia de los individuos de una comunidad o grupo lingüístico determinado. Dentro de un enfoque orgánico e integral o bien *inclusivo*, el contar con las condiciones materiales y de subsistencia tales como el desarrollo y manejo de sus prácticas alimentarias para un grupo o sociedad determinada tiene un impacto directo en las posibilidades de las personas para lograr un desarrollo pleno de sus capacidades humanas, entre ellas el uso de su lengua materna.

En el texto *La naturaleza humana: justicia versus poder: un debate*, Foucault hace una crítica inicial a los estudios sobre el lenguaje y sostiene lo siguiente:

Durante mucho tiempo, los lingüistas han analizado el lenguaje como un sistema con valor colectivo. La comprensión como totalidad colectiva de reglas que permiten la producción de un saber o de otro en un determinado periodo, hasta ahora no ha sido estudiada. [Chomsky y Foucault, 2006, p. 13].

Dicha *comprensión* sobre el mundo que nos rodea exige el acceso y uso de las lenguas maternas. Sin este recurso, la materialización de una buena parte de la naturaleza humana no sería posible. En este mismo sentido, se sostiene que, la relación que existe entre producción de saber y lenguaje es irrefutable a la propia condición humana. En consecuencia, todo código lingüístico conlleva la preservación y transmisión de elementos, prácticas y saberes culturales distintivos a cada grupo humano como la multiplicidad de sistemas alimentarios que se depositan en cada lengua, en la memoria colectiva de los pueblos y en la mente de cada hablante.

Por ello, es necesario la instrumentación, documentación y difusión de proyectos que coadyuven a la recuperación de saberes y prácticas por medio de la conservación y mantenimiento de lenguas que se encuentran en riesgo de desaparición. La lengua, en este sentido, representa un recurso fundamental para garantizar la vida de casi 417 603 personas hablantes de una lengua indígena nacional en el Estado de México, tal como se expresa en el Censo de Población y Vivienda 2020 (INEGI, 2020).

Ahora bien, desde la antropología lingüística, se ubica el planteamiento lingüístico y simbólico de Edward Sapir (1994), quien sostiene que “muchas lenguas primitivas poseen una riqueza de formas, una latente exuberancia de expresión que eclipsan cuantos recursos poseen los idiomas de la civilización moderna” (Sapir, 1994, p. 279). Este sentido anterior hacia la distinción entre lenguas primitivas y lenguas civilizadas está rebasado dentro de los estudios del lenguaje en la actualidad. Por lo menos así parece, en el plano del derecho mexicano y en el caso del país, la situación del reconocimiento jurídico de las lenguas indígenas dio un giro en 2021.

En sesión de marzo de 2021, el Senado de la República Mexicana (2021), aprobó la reforma al artículo 2 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos para reconocer no solamente al español sino a las 68 lenguas indígenas nacionales y sus 364 variantes como *lenguas nacionales*. En el comunicado emitido por la Coordinación de Comunicación Social,

se informó que en la redacción del proyecto de ley se especificó el nombre de las 68 lenguas indígenas vivas, así como la lengua de Señas Mexicana.

Además, en el comunicado se precisó la siguiente información:

De esta manera, las lenguas indígenas forman parte del patrimonio cultural de la nación por lo que el Estado promoverá su preservación, estudio, difusión, desarrollo y uso, así como una política lingüística multilingüe, que propicie que alternen en igualdad con el español en todos los espacios públicos y privados [Senado de la República, 2021].

No obstante, y a pesar de que se trata de un cambio de ruta en el plano jurídico (político) para garantizar la conservación y fomento de las 68 lenguas indígenas que ahora son de carácter ‘nacionales’, el español sigue representando la lengua más hablada, documentada, promovida, aprendida y difundida en nuestro país. No es así el caso de las lenguas nacionales indígenas.

Asimismo, se hace énfasis en que el papel del Estado ha sido limitado en cuanto a su documentación, promoción y difusión. Por ejemplo, respecto del uso de las lenguas nacionales indígenas en espacios públicos, principalmente: escuelas, hospitales, cafeterías, universidades, salones de recreo, parques, templos de culto, lugares de servicios administrativos, transporte público, entre otros, no se visualiza el uso de señalamientos bilingües o multilingües *ad hoc* con el entorno de las comunidades lingüísticas que co-existen en un mismo espacio y tiempo.

Por lo tanto, en el siguiente apartado, se describe la experiencia de una estrategia para el mantenimiento y conservación de los cinco grupos lingüísticos más representativos en el Estado de México. El objetivo central del ejercicio que se describe a continuación consistió, por una parte, en implementar acciones estratégicas orientadas a la recuperación y mantenimiento de saberes en torno a las prácticas alimentarias, de consumo y buenos hábitos. Por otra parte, promover y difundir parte del saber lingüístico de los pueblos indígenas desde el fomento de la gastronomía y buenos hábitos a través del proyecto de ‘Etnococina’ que se implementa actualmente en un espacio universitario.

Resultados de la experiencia: implementación de la estrategia para el mantenimiento lingüístico a través del proyecto de investigación de cafeterías universitarias: “Etnococina” de la Facultad de Antropología. Hacia una política lingüística de inclusión

La problemática que se presentó en páginas anteriores en cuanto a la necesidad de implementar proyectos que favorezcan a la conservación, mantenimiento y recuperación de saberes ancestrales, prácticas socioculturales como las prácticas gastronómicas de los pueblos originarios y sus lenguas, contribuyen de manera importante al resguardo del patrimonio cultural de los pueblos de la entidad tal y como se menciona en páginas anteriores. Esto último conlleva la práctica de una estrategia de conservación y mantenimiento lingüístico a través de un proyecto alternativo identificado con ‘Etnococina’ en un espacio universitario de la UAEMEX como parte del acercamiento a una de las condiciones más sobresalientes y de mayor riqueza en México: biodiversidad lingüística y riqueza cultural. Lo anterior se realizó de manera específica a través de la recuperación de prácticas ancestrales asociadas con el consumo de alimentos y fomento de buenos hábitos característicos de las cinco comunidades lingüísticas más representativas del Estado de México: otomí, matlatzinca, mazahua, náhuatl y tlahuica.

Derivado de la revisión y reflexión de contenidos relacionados con el programa de estudios correspondiente a la Unidad de Aprendizaje: sociolingüística, semestre 2023A, se promovió la documentación y difusión de un *corpus lingüístico* relacionado con el proyecto de ‘Etnococina’ como marco semántico y de referencia para establecer una iniciativa en un espacio para el fomento y práctica de saberes correspondientes al conocimiento y prácticas gastronómicas, así como de vocablos y expresiones representativas de los cinco grupos lingüísticos de la entidad antes mencionados. En el seguimiento y desarrollo de estos objetivos iniciales del proceso de enseñanza-aprendizaje se buscó, bajo la dirección de la docente titular de la Unidad de Aprendizaje, la elaboración de *señalizaciones bilingües* tomando como referencia la elaboración previa de un *corpus lingüístico* relacionado con el campo semántico del proyecto de “Etnococina” que recientemente se im-

plementó en la Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex) y los cuales se enlistan a continuación a manera de ejemplo del corpus lingüístico en lengua mazahua elaborado y presentado por estudiantes de la UA “Sociolingüística 2023A”.

1. P'i: chile
2. T'ejme-Tr' ejme: atole
3. Rrabi: tortilla de trigo
4. Jñona: comida
5. Tjenzhe, trjenzhe: tamal
6. Tjenxa, trjenxa: gorditas de maíz
7. Kjúú: frijol
8. Maxko: adiós (el que se despide)

a. Maxa: adiós (el que contesta)

9. Muxa: elote
10. Ndemoxú / Nrremoxú: jitomate
11. Pokjú: gracias
12. Jiasmaji: buenos días
13. B'aa: leche
14. Ndechjó, nrrechjó: maíz
15. B'otjö: maíz negro
16. Bónkjua: zapote negro
17. Kexo: queso
18. Kijñi: nopal, tuna
19. Kisi: fruta
20. Kja nujnu jumú: en la tierra
21. Kja sibi: en fuego
22. Sábá, yeko: olla
23. Kjojo: hongo
24. Kjotjö: hongo de maíz
25. Kjötú: moler salsa
26. Kjoxú: café
27. Kjuaa: conejo

- 28. Kjúnú: metate
- 29. Mandresi: servilleta
- 30. Mazi ñona na joo: come mejor

Fuente: Benítez (2017).

Cabe mencionar que si bien el fin de esta práctica didáctica consistió en lograr un acercamiento hacia la instrumentación de una estrategia de conservación y mantenimiento lingüístico a través del proyecto de investigación de cafeterías universitarias: “Etnococina” en la Facultad de Antropología, como parte de la discusión académica sobre la temática ‘proceso y fines de la documentación lingüística’, en el mes de mayo de 2023, se observó un cambio significativo en el grupo de investigación de la Facultad a cargo de la promoción e instrumentación de dicho proyecto. Es decir, que cuando se comenzó a observar un interés en la recolección de datos lingüísticos (traducidos en un *corpus lingüístico* asociados con el tema de la “Etnococina”) y al ver la intención y acción de los estudiantes de sociolingüística por difundir vocablos y expresiones diversas vinculadas a los grupos lingüísticos participantes en el proyecto, la publicidad que se hacía en redes sociales (Facebook de manera específica) se modificó radicalmente a finales del mes de mayo, tal y como se ilustra en las figuras 1 y 2.

Figura 1

ETNOCOCINA-UAEMEX
FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

COCINA MAZAHUA

MIÉRCOLES 17 DE MAYO

<p>ALIMENTOS POR LA MAÑANA</p> <p>Café de olla \$15</p> <p>Atole masa con chocolate \$15</p> <p>Tamales de salsa verde \$15</p> <p>Pan de canela \$10</p>	<p>ALIMENTOS POR LA TARDE</p> <p>Chicharrón con habas en salsa verde \$50 <small>(Incluye arroz, frijoles, tortillas y agua de Jamaica)</small></p> <p>Tinga de pollo con chipotle \$50 <small>(Incluye arroz, frijoles, tortillas y agua de Jamaica)</small></p> <p>Taco \$25</p> <p>Agua de jamaica \$15</p>
---	--

SI TU COMIDA ES PARA LLEVAR: TRAE TU TUPPER

Fuente: publicidad del proyecto alternativo “Etnococina” en Facebook.

Figura 2

ETNOCOCINA-UAEMEX
FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA
COCINA MATLATZINCA

LUNES 29 DE MAYO

<p>ALIMENTOS</p> <p style="text-align: center;">POR LA MAÑANA N TENE'CHI</p> <p>Café de olla Npa kafe \$15</p> <p>Atole de trigo N t'è triku \$15</p> <p>Quesadilla de champiñón Ne mhè chhowi \$25</p> <p>Enchiladas verdes Ne mhè o'mi \$35</p>	<p>ALIMENTOS</p> <p style="text-align: center;">POR LA TARDE N TEYOXI</p> <p>Tortitas de flor de calabaza en caldillo de jitomate Ni n tēni n mu'u ixta chuwampa (Incluye arroz, frijoles, tortillas y agua) \$50</p> <p>Quelites N xi chōū (Incluye arroz, frijoles, tortillas y agua) \$50</p> <p>Agua de zarzamora N tawī n xinhpee \$15</p>
---	---

SI TU COMIDA ES PARA LLEVAR : TRAE TU TUPPER

Fuente: publicidad del proyecto alternativo “Etnococina” en Facebook.

Ambas señalizaciones corresponden a la publicidad que se hace de manera continua en redes sociales de la Facultad de Antropología, y de manera concreta, las imágenes 1 y 2 correspondientes a la publicidad que se hace de la “Etnococina” en la página de Facebook de dicho espacio universitario. Desde que inició el proyecto alternativo de cafetería el 7 de febrero de 2023 no se había considerado la posibilidad de contar con señalizaciones bilingües o publicidad en redes sociales bilingüe conforme a los grupos lingüísticos participantes, tal y como se muestra en la publicidad inicial (figura 3).

Sin embargo, y a partir del trabajo de difusión de dichas señalizaciones bilingües en diversos espacios y áreas comunes de la facultad, tales como: cafetería, área administrativa, salones y pasillos, poco a poco se ha ido modificando la difusión y promoción que se hace en redes sociales por parte de los iniciadores del proyecto de cafetería “Etnococina” tal y como se ilustró en las figuras 1 y 2. En la actualidad, ya se observa una iniciativa de los investigadores y participantes del proyecto responsables por recolectar y

difundir datos lingüísticos pertenecientes a los pueblos originarios participantes.

Figura 3



Fuente: publicidad, inauguración del proyecto de "Etnococina", disponible en la página de Facebook de la Facultad de Antropología de la UAEMEX.

Este esfuerzo colectivo y comunitario ha tenido un impacto no sólo en la transformación de las prácticas gastronómicas y de buenos vóveres, sino en la alfabetización (educación lingüística) de los estudiantes respecto de las lenguas maternas de los grupos lingüísticos relacionados con el proyecto "Etnococina". Por su parte, los estudiantes de la UA "sociolingüística" reflexionaron sobre la importancia de implementar acciones estratégicas de revitalización y mantenimiento de las lenguas nacionales indígenas a través de la recolección, promoción y difusión de datos lingüísticos como parte de su formación profesional en el campo de la antropología y desde la divulgación de los conocimientos aprendidos en sus diferentes cursos.

Bajo este esquema de trabajo, los estudiantes se apegaron a la siguiente metodología:

1. Documentación de datos lingüísticos a través de entrevistas con las personas responsables de la elaboración de alimentos.

2. Recolección de datos lingüísticos con el objetivo de elaborar un *corpus lingüístico* de 20 a 30 entradas léxicas, correspondientes a palabras y expresiones relacionadas con el proyecto de ‘Etnococina’.
3. Difusión en espacios públicos de la Facultad de los carteles bilingües sobre la base de la traducción fonética, fundamentalmente, tal y como se muestra en las siguientes imágenes.

Aun cuando esta experiencia de aprendizaje inició con la recolección y difusión de vocablos y expresiones lingüísticas presentadas en forma de señalizaciones bilingües (véanse figuras 4-7), ahora este último nivel (la difusión) de las lenguas nacionales indígenas y las prácticas gastronómicas puede alcanzar un impacto mayor y extenderse como posible práctica en otros espacios universitarios a través de la promoción del proyecto ‘Etnococina’, y al mismo tiempo, contribuir a la promoción de lenguas nacionales indígenas en redes sociales.

Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Fuente: fotografías de las señalizaciones bilingües relacionados con el proyecto alternativo denominado de "Etnococina" en la Facultad de Antropología de la UAEMEX.

En conclusión, para el término del semestre 2023A, la estrategia de conservación, mantenimiento y difusión de lenguas nacionales indígenas pertenecientes a los cinco grupos lingüísticos más representativos del Estado de México, así como del proyecto alternativo "Etnococina", representan acciones socioeducativas que se suman a la preservación y el fomento de saberes ancestrales pertenecientes a los pueblos originarios participantes, tales como los sistemas alimentarios y, al mismo tiempo, los códigos lingüísticos en riesgo o vulnerabilidad.

Reflexiones finales

A través de la instrumentación de una estrategia de conservación y mantenimiento lingüístico asociada con el proyecto de investigación titulado *Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas*

desde la responsabilidad social y los buenos viveres, se buscó implementar una práctica didáctica con los estudiantes de la UA de sociolingüística 2023^a. Dicha práctica consistió en recolectar, documentar y difundir un *corpus lingüístico* cuyo campo semántico correspondía al proyecto alternativo de cafetería referido como ‘Etnococina’, el cual es de reciente creación en la Facultad de Antropología.

Esta iniciativa tuvo diferentes propósitos, siendo el consumo de buenos viveres desde las prácticas culturales de los cinco pueblos originarios más representativos de la entidad (náhuatl, matlatzinca, mazahua, otomí y tlahuica), el más importante. Asimismo, se busca apoyar a prácticas de economía local de los pequeños productores y representantes participantes de esos pueblos originarios. No obstante, y desde una perspectiva lingüística y antropológica, la “Etnococina” es un proyecto único en su tipo, ya que ofrece posibilidades de transformación de las prácticas alimentarias. Por una parte, de una comunidad estudiantil determinada; y por otra, representa diversas posibilidades de replicar modelos de cafetería que, en un tiempo determinado, cambiarían los sistemas alimentarios actuales de las comunidades universitarias.

Asimismo, las redes sociales pueden ser parte de una estrategia para la promoción y difusión de las lenguas nacionales indígenas tal y como sucedió en la experiencia antes descrita. Por lo tanto, se puede afirmar la necesidad imperante de desarrollar e implementar más acciones estratégicas que coadyuven e impulsen el fortalecimiento y visibilización de las lenguas nacionales indígenas, así como de un conjunto complejo y rico de saberes y prácticas ancestrales.

A partir de la experiencia descrita se observó que: previo al esfuerzo realizado por los estudiantes de “sociolingüística 2023a” no existían señalizaciones bilingües relacionadas con la promoción de la “Etnococina” Por ello, por medio de la recolección, documentación y difusión de palabras y expresiones en las cinco lenguas nacionales indígenas participantes, se buscó la conservación, mantenimiento y difusión de saberes ancestrales a través de las prácticas gastronómicas y de las lenguas maternas asociadas.

En suma, el resultado fue inesperado, pero gratificante, ya que los investigadores y docentes responsables del proyecto alternativo de cafetería “Etnococina” en la Facultad de Antropología, al notar el interés de los estu-

diantes en difundir dicho material, se dieron a la tarea de traducir y presentar el menú bilingüe a través de la página de Facebook de la Facultad de Antropología de la UAEMEX. De seguir así, y si se alcanza la difusión amplia y adecuada de la experiencia, pronto se estarían sumando más espacios a la tarea de la recuperación y difusión de los saberes ancestrales incluyendo la riqueza y diversidad lingüística que hay en nuestro país.

Referencias

- Benítez, R. (2017). Vocabulario práctico bilingüe mazahua-español. *Colección vocabularios en Lenguas Indígenas* (vol.1). México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/192866/cdi-vocabulario-mazahua-rufino-benitez-reyna-web.pdf>
- Chancel, L., Piketty, P., Saez Em., y Zucman, G. (2022). World Inequality Report 2022. *World Inequality Lab wir2022.wid.world, 2022*. https://wir2022.wid.world/www-site/uploads/2022/03/0098-21_WIL_RIM_RAPPORT_A4.pdf
- Chomsky, N., y Foucault, M. (2006). *La naturaleza humana: justicia versus poder: un debate*. Katz.
- Conahcyt. (2023, 12 de marzo). Pronaces: soberanía alimentaria. <https://conahcyt.mx/pronaces/pronaces-soberania-alimentaria/>
- Coneval. (2023). *Medición de la pobreza en México*. <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Pobrezalnicio.aspx>
- Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación (Conapred) (2022). *Programa Nacional para la Igualdad y No Discriminación 2021-2024: Avances y Resultados 2022*. http://www.conapred.org.mx/userfiles/files/IAR22_PE_CONAPRED_PRONAIND_2022_26mayo_FINAL%20%281%29.pdf
- INEGI (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020*. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>
- INEGI (2022a). Estadística de defunciones registradas de enero a junio de 2021 (preliminar). *Comunicado de prensa 24 (22)*. <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2022/dr/dr2021.pdf>
- INEGI (2022b, febrero). Módulo sobre lectura (Molec). https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/molec/doc/resultados_molec_feb22.pdf
- INEGI (2022c, 8 de agosto). Estadísticas a propósito del Día Internacional de los Pueblos Indígenas. *Comunicado de Prensa*, Núm. 430/22. https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2022/EAP_PueblosInd22.pdf
- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (2009). Catálogo de las Lenguas Indígenas Nacionales: variantes lingüísticas de México con sus autodominaciones y referencias geoestadísticas. https://site.inali.gob.mx/pdf/catalogo_lenguas_indigenas.pdf

- LGDLPI (2003, 13 de marzo). Ley General de Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas. <https://www.inali.gob.mx/pdf/ley-GDLPI.pdf>
- Lobstein Tim., Hanah Brinsden, y Margot Neveux *et al.* (comps). (2022). World Obesity Atlas 2022. *World Obesity Federation*. https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/wof-files/World_Obesity_Atlas_2022.pdf
- Nava-Gómez, G. (2019). ¿Desplazamiento o genocidio lingüístico? Una conceptualización desde el enfoque de los derechos humanos. En H. Vargas-Cancino y J. Salvador (coords.), *Ethos y universidad: la educación como derecho humano en el contexto de la interculturalidad* (pp. 55-95). Torres y Asociados.
- Nettle D., y Romaine S. (2000). *Vanishing voices: The extinction of the world's languages*. Oxford University.
- Notimia (2021, 8 de septiembre). El analfabetismo también tiene rostro indígena. *Agencia de Noticias de Mujeres Indígenas y Afrodescendientes*. <https://notimia.com/el-analfabetismo-tambien-tiene-rostro-indigena/>
- Sapir, E. (1994). *El lenguaje*. Fondo de Cultura Económica.
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (2018, 17 de mayo). *México, biodiversidad que asombra*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/mexico-biodiversidad-que-asombra#:~:text=Con%20casi%20el%2070%25%20de,el%20Pac%C3%ADfico%20y%20el%20Atl%C3%A1ntico>
- Secretaría de Salud (2022, 17 de noviembre). *En México, 12.4 millones de personas viven con diabetes*. <https://www.gob.mx/salud/prensa/547-en-mexico-12-4-millones-de-personas-viven-con-diabetes?idiom=es#:~:text=En%20M%C3%A9xico%2C%2012.4%20millones%20de,Salud%20%7C%20Gobierno%20%7C%20gob.mx>
- Senado de la República, Coordinación de Comunicación Social (2021, 11 de marzo). *Respalda el pleno reconocimiento oficial de 68 lenguas indígenas*. <http://comunicacion.senado.gob.mx/index.php/informacion/boletines/50490-respalda-el-pleno-reconocimiento-oficial-de-68-lenguas-indigenas.html>
- UNESCO (2022, 8 de septiembre). *Día Internacional de la Alfabetización*. <https://www.unesco.org/es/days/literacy>

IV. Contradicciones y posibilidades en las cafeterías universitarias: relaciones entre dieta, medicina tradicional y soberanía alimentaria

ANA GABRIELA CABRERA REBOLLO*

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.04>

Resumen

Los integrantes de las comunidades universitarias deben cubrir la necesidad de alimentarse en los espacios en que sus actividades académicas y profesionales se les permiten; sin embargo, la selección de los alimentos que adquieren no sólo se ve afectada por información sobre qué es saludable, consumir, sino que también influyen hábitos, preferencias, entre otras razones culturales y socioeconómicas. Debido a ello se han realizado diversas investigaciones alrededor de las cafeterías universitarias, ya que por los tipos de alimentos que ahí se ofertan se les considera como un espacio de preocupación e intervención para promover la alimentación saludable, pues la prevalencia de enfermedades como obesidad, sobrepeso y diabetes va en aumento. A pesar de la complejidad del tema, los esfuerzos para promover una alimentación saludable recaen en elementos nutricionales, dejando de lado problemáticas ambientales que requieren visibilidad para reconectar lo socioeconómico con lo natural y por supuesto con sus impactos ambientales, lo que puede impulsarse a través de diálogos y acciones críticas desde la medicina tradicional y la soberanía alimentaria. Así, en este texto se busca reflexionar y visibilizar la importancia de cambiar el reduccionismo nutricional por una perspectiva holística que permita reconectar el entorno con nuestra relación con los alimentos, para así promover la atención amplia de

* Doctora en ciencias ambientales. Becaria de Estancia Posdoctoral Conahcyt en el Instituto de Estudios Sobre la Universidad y profesora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8642-6958>

las problemáticas vinculadas con la alimentación saludable en las cafeterías universitarias.

Palabras clave: *cafeterías universitarias, dieta, medicina tradicional, farmacias vivientes, soberanía alimentaria.*

Presentación

Las cafeterías universitarias son espacios donde los integrantes de la comunidad se alimentan en una o más ocasiones durante el día, pues acuden cuando sus actividades académicas se los permiten. Por ello, las cafeterías requieren contar con productos que satisfagan —en diferentes aspectos— a los consumidores y deben hacerlo a precios accesibles por el tipo de mercado al que atienden. El hecho de ofrecer una variedad de alimentos que contribuyan a cubrir la necesidad de alimentarse, no quiere decir que la comunidad necesariamente selecciona productos saludables para su consumo, aunque ésta sea una de las principales preocupaciones de los estudios sobre estos espacios y de las acciones que se tratan de implementar en ellos. El enfocarse sólo en aquellos alimentos que se entienden como saludables, ya sea por los nutrientes o kilocalorías que aportan, tiende a restringir las discusiones sobre la salud, cambios alimentarios, problemáticas y alternativas que se pueden abordar desde otros saberes y formas de vivir como aquellos que brindan la medicina tradicional y la soberanía alimentaria. En ese sentido, este texto busca visibilizar relaciones y acciones que pueden implementarse en estos espacios para desde ellos impulsar prácticas que permitan acercarse a una perspectiva holística para atender problemáticas vinculadas con la alimentación saludable en las cafeterías universitarias.

Las cafeterías universitarias forman parte de una categoría que se conoce como *restauración colectiva* ya que son “servicios alimentarios que se ofrecen a grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad” (Soler, 2011, p. 7). Esto no significa que la comunidad universitaria no consuma productos que puede adquirir en las inmediaciones de las universidades (Contreras *et al.*, 2013; Martínez-Hernández *et al.*, 2021), además de

que, la comunidad, al estar conformada por alumnos, docentes y administrativos supone diferentes preferencias en el tipo de alimentos que consumen y la frecuencia con que lo hacen en las cafeterías (Torres, 2023), pero la *restauración colectiva* que se ofrece en estos espacios requiere de procesos y productos específicos que se pueden ofertar, especialmente considerando que los horarios de trabajo y estudio contribuyen a la existencia de comidas desestructuradas impulsando el comer fuera de casa, lo cual es cierto no sólo para este tipo de espacios sino de manera general en nuestra vida cotidiana y familiar (Soler, 2011).

Así, lo que se ofrece en las cafeterías escolares obedece a la necesidad de la comunidad por contar con un servicio rápido y en su oferta también son visibles los cambios en los patrones alimentarios al incrementarse productos de alto valor energético, pero bajo valor nutrimental en los que coexisten elementos de las dietas tradicionales mexicanas y las comidas rápidas (Salem y Muñoz, 2016). Y aunque los alimentos que se ofrecen en las cafeterías no siempre son del agrado de los alumnos, en ellas pueden adquirirse productos que sirven para consumir entre comidas, los cuales generalmente pertenecen a la categoría de los alimentos “chatarra” (Contreras *et al.*, 2013). Entonces, la oferta de las cafeterías universitarias se constituye por variedades de alimentos que incluyen antojitos mexicanos, comidas rápidas y productos ultraprocesados a precios considerados accesibles (Martínez-Hernández *et al.*, 2021, p. 39). Debido a la oferta de estos productos, así como por las preocupaciones que genera su consumo, estos espacios se han convertido en objetivo y centro de acción sobre temas de salud en el ámbito universitario.

Cafeterías como espacios para una alimentación saludable

Tanto docentes como discentes llevan alimentos preparados en casa para consumir dentro de las universidades y cuando consumen alimentos en la cafetería suele ser porque no hay opción, aunque incluso puedan tener una mejor percepción de los alimentos que se ofrecen fuera del espacio académico que dentro de él, con la diferencia de que los docentes se preocupan por

mantener una alimentación saludable y los alumnos más bien por saciar el hambre (Contreras *et al.*, 2013; Torres, 2023).

Aunque estas afirmaciones pueden variar en cada espacio académico, lo que se ofrece en las cafeterías universitarias ha sido motivo de diferentes estudios, en su mayoría enfocados hacia preocupaciones relacionadas con enfermedades como el sobrepeso y la obesidad, el cambio en los hábitos alimentarios y el aporte nutrimental de los alimentos que se consumen en estos espacios (Benitez, 2017; Contreras *et al.*, 2013; Martínez-Hernández *et al.*, 2021; Salem y Muñoz, 2016; Torres, 2023; Vela, 2007).

Aún con todas estas preocupaciones, los integrantes de la comunidad universitaria consumen productos de acuerdo con sus estilos de vida y sus hábitos alimentarios, los cuales se reproducen en diferentes espacios sociales —como las cafeterías—. En sus decisiones intervienen factores socioeconómicos, culturales, hasta comerciales y no sólo basta con que ellos cuenten con información sobre lo que es o no saludable consumir (Contreras *et al.*, 2013), lo que implica que lo que ocurre en estos espacios refleja también las problemáticas y los cambios a los que hace frente la sociedad mexicana.

A nivel global se han presentado cambios en los patrones alimentarios y en México esto se aprecia especialmente en el aumento del consumo de productos fuera de casa, además del incremento en el consumo de azúcar, carnes procesadas —como embutidos—, refrescos y jugos, en contraste con la disminución en el consumo de cereales, leguminosas y frutas (Santos, 2014). Y en cuanto a los productos considerados como ultra procesados, debido a que son prácticos y agradables al paladar, crean una falsa idea de ser saludables aunque los ingredientes a partir de los que se elaboran llegan a ser confusos y engañosos para el consumidor, dando como resultado productos nutricionalmente desequilibrados, con alto contenido de aditivos y un alto aporte energético (Organización Panamericana de la Salud [OPS], s. f.), ahí es donde encontramos a los alimentos “chatarra” que tienen bajas o nulas aportaciones nutrimentales, pero alto contenido de azúcar, grasa y sodio, por lo que al consumirlos generan cambios en el comportamiento por su potencial adictivo e inhibidor de la saciedad y a ellos se les atribuye ser uno de los principales promotores de las enfermedades no transmisibles (ETN) (Procuraduría Federal del Consumidor [Profeco], 2018).

Si a estos cambios alimentarios y a la presencia de este tipo de productos le sumamos que el consumidor se ve rodeado de recursos publicitarios que le impulsan a individualizar su alimentación, con una variedad de opciones de las cuáles existe desconocimiento de sus procesos de elaboración, de los ingredientes que los componen, así como de sus peligros, estamos ante un consumidor que ignora lo que come (Fischler, 1995) y cuyo ambiente alimentario —en el que toma las decisiones sobre su alimentación— contribuye a que se sigan reproduciendo estas condiciones. Debido a que el ambiente alimentario se constituye de una forma compleja con elementos físicos, sociales, informativos y hasta temporales al considerar condiciones como la conveniencia, además de la deseabilidad de los alimentos (Herforth y Ahmed, 2015), generar un cambio en las cafeterías supone un reto considerable.

Para promover una alimentación saludable en estos espacios, la Universidad Autónoma del Estado de México refuerza los elementos que debe tener una dieta correcta, establece aquellos elementos de higiene que deben procurarse, además de promover una alimentación que permita mantener el rendimiento académico de los estudiantes a través de la divulgación de información, así como la elaboración de una propuesta de recetas en las que se indica el aporte energético de cada una de ellas, mismas que pueden incorporarse a la oferta de sus cafeterías (Universidad Autónoma del Estado de México [UAEMEX], 2022a, 2022b y 2022c). Aunque este tipo de estrategias puede resultar interesante, nos llevan hacia el nutricionismo (Scrinis, 2008) reduciendo la salud y los alimentos a nutrientes o aporte energético y con ello evitando incidir de una forma más completa en el ambiente alimentario.

Aunado a ello, las problemáticas alimentarias actuales requieren nuevos acercamientos, por lo que podemos encontrar diferentes vertientes de activismos alimentarios que están ocurriendo en las zonas urbanas, en donde a través de valores como el respeto a otros seres vivos, el consumo crítico, el cuidado, la identidad y el anticapitalismo, se busca establecer formas contrahegemónicas enfocadas en un cambio social a través de acciones alternativas que permitan generar cambios dirigidos a cuestionar y cambiar nuestra relación con la naturaleza y con la vida (Gravante, 2019).

La vida entre reduccionismos alimentarios

La alimentación siempre se encuentra en constante cambio y adaptación, pero de un seguimiento de ciclos naturales y socioculturales, la alimentación moderna ha alterado profundamente la relación del ser humano con sus alimentos, pues ahora éstos se encuentran en abundancia, provenientes de orígenes tan diversos y lejanos que permiten tener disponibles alimentos específicos todo el año, en formas que reducen el tiempo y esfuerzo que se requiere para prepararlos y consumirlos, además de que homogenizan los productos disponibles y contribuyen a que se difumine el contacto y conocimiento que se tiene de los ciclos de producción agroalimentarios, promoviendo en la sociedad un consumo solitario, desorganizado y condicionado a los ritmos del trabajo (Fischler, 1995).

Lo anterior provoca crisis alimentarias en donde las formas de producción, distribución y consumo dentro del sistema agroalimentario industrial generan impactos ambientales que abonan a la crisis climática a través del uso de agroquímicos, el desperdicio de alimentos, así como otras acciones que también contribuyen a la liberación de gases de efecto invernadero que ocurren durante la obtención, el transporte y la transformación de alimentos (GRAIN, 2016). Este sistema también contribuye a la reducción de la biodiversidad, la contaminación, el desgaste y agotamiento de recursos, el impulso de monocultivos, la sobreproducción de alimentos y su mala distribución, generando así daños no sólo al ambiente sino también a la salud de las personas (ETC, 2017).

Como podemos observar, esto va más allá de un problema nutricional, pero es relevante debido a que la cadena de suministro para el tipo de servicio que se ofrece en las cafeterías recurre a acciones y sectores que les permitan garantizar un servicio constante a través de productos y procesos estandarizados que ayuden a disminuir costos. Aunque eso signifique adquirir productos de proveedores monopolizados, especializados y con la presencia de intermediarios (Soler, 2011).

Entonces, lo que se promueve en el ambiente alimentario de las cafeterías permite reproducir el distanciamiento de los consumidores con el sistema agroalimentario y con ello a incrementar sus impactos mientras que

la preocupación en relación a la salud y la alimentación recae en poder tener acceso a una dieta correcta, que de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2012¹ (Secretaría de Salud [SSA], 2013) en su punto 3.22 es aquella que es completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada. En otras palabras, que contenga todos los nutrientes necesarios, que no haga daño, que respete y se adapte a los gustos de las personas, sus cuestiones culturales y económicas.

Otras recomendaciones respecto a la dieta correcta pueden encontrarse en el Apéndice Normativo A de la NOM-043-SSA2-2012 (Secretaría de Salud, 2013), donde se mencionan tipos de alimentos, sus combinaciones y sugerencias de preparación, además de la preferencia por alimentos regionales y de temporada, y se destaca que comer debe realizarse como única actividad, con tiempo y en compañía. Con esto podemos dar cuenta de la contradicción que implica el hablar de una dieta correcta y enfocarse sólo en la nutrición.

Para adentrarse en una perspectiva más amplia, podemos ya no sólo enfocarnos en la consecución de una dieta correcta, sino que para hacer frente a los problemas complejos que hasta este punto se han mencionado, convendría mejor acercarse a una dieta de la milpa que, como plantean Almaguer *et al.* (2020), se basa en la interacción que tienen todos los alimentos que pueden crecer en este sistema de policultivo y alrededor de él, incluyendo a las hierbas medicinales. Esto no sólo permite que recuperemos sabores y saberes ancestrales, sino que, en línea con las preocupaciones de salud, permite tener una alimentación variada, de temporada, económica y que guarda relación con prácticas y componentes socioculturales.

Tal es la relación de las dietas tradicionales con la salud que la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad [Conabio] (2021), a raíz de la pandemia por la covid-19, promovió el consumo de alimentos tradicionales, producidos sin agroquímicos de forma local o regional, esto para mostrar que lo que comemos impacta en nuestra salud y la capacidad

¹ Se dio a conocer que esta norma será cancelada hacia el final del año 2023 (*Diario Oficial de la Federación* [DOF], 2023). La cancelación de esta norma oficial mexicana no supone que se dejará de contar con criterios para brindar información y promover una alimentación sana en territorio mexicano, sino que se recurrirá a otros documentos como las nuevas *Guías alimentarias saludables y sostenibles para la población mexicana 2023* (Secretaría de Salud, Instituto Nacional de Salud Pública [INSP], Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia [UNICEF], 2023). La discusión sobre estos cambios y su pertinencia, así como el contenido de los nuevos documentos, excede el alcance de este texto y se continúa utilizando la norma como documento de referencia por su vigencia.

de hacer frente a enfermedades que comprometen el sistema inmunológico. El seguimiento de estas dietas no sólo tiene impactos a nivel personal-individual, sino que promueve ambientes sanos por el cuidado de la biodiversidad que fomenta, además de que nos permite reconectar con la naturaleza, nuestras familias y la posibilidad de cuestionar las formas de producción, los espacios de distribución y consumo de los alimentos, dando cuenta de que podemos tener la oportunidad de cultivar nuestros propios alimentos y con ello tener acceso directo a lo que consumimos para así reproducir condiciones socioculturales relacionados con nuestra identidad y entorno (Cocabio, 2021).

Estos enfoques complejizan aún más lo que ocurre en las cafeterías, sin embargo, también permiten visibilizar que existen posibilidades que no están siendo aprovechadas debido a los acercamientos reduccionistas con los que actualmente se aborda la salud y las dietas en estos espacios. Por ello, nuestra comprensión y práctica en la dieta debe trascender del conjunto de alimentos hacia la forma de vivir.

Hacia relaciones y perspectivas holísticas

La relación entre alimentos, dieta y medicina no es nueva, sin embargo, ahora las prescripciones que se hacen respecto a los alimentos van impulsadas en términos masivos (Fischler, 1995), ocurriendo una medicalización de la alimentación en la que la salud se procura desde y a través de lo alimentario, con participación de profesionales, medios y consumidores para divulgar aquello que se considera necesario para ser saludable. Construyendo así nuevos mercados en los que se construyen individualismos alimentarios a través de recomendaciones homogenizadas que privilegian los discursos medico-nutricionales o el uso de alimentos como si fueran medicamentos (Rodríguez, 2015). La noción de medicalización es amplia y no es el objeto de este texto, sin embargo, queremos dar cuenta de que nuestra perspectiva al referenciar la medicina tradicional mexicana no es para generar una nueva medicalización o ampliar la ya existente, sino que consideramos que puede contribuir a la reflexión y el aprendizaje sobre las formas de vida actuales y la transmisión de saberes en ellas.

Las medicinas tradicionales en México son una serie de sistemas terapéuticos que involucran el uso de sustancias provenientes de la naturaleza (vegetales, animales y minerales) y el reconocimiento espiritual de los seres vivos, así como la presencia de deidades, cuyas prácticas han tenido que hacer frente a la desconfianza y negación desde la época colonial debido a que lo no occidental se condena, pero que a pesar de los obstáculos han podido mantenerse al adaptarse además de enriquecerse con los conocimientos y productos facilitados por el proceso de mestizaje, haciendo que sus prácticas aún se encuentren vigentes (Anzures, 2011).

En estas medicinas, el ser humano no está aislado o separado, sino que está en constante comunicación con su entorno, por lo que para la recuperación de la salud hay que reestablecer dicha comunicación y equilibrio. Esto se puede lograr al acercarse al individuo como un todo en conexión con elementos materiales y espirituales (Fagetti, 2011). Una parte importante de estas medicinas se encuentra en la herbolaria, cuyo conocimiento prehispánico fue amplio, reflejando la importancia y respeto que existía hacia otros seres vivos, su interrelación con la naturaleza y sus creencias, ya que el uso de plantas y la atención médica en general, requería de rituales, así como de la transmisión de conocimientos a través de bases sólidas (Mendoza y Lugo, 2010).

Las plantas medicinales continúan utilizándose hoy en día, pero ya no sólo a través de la medicina tradicional y sus prácticas, sino que sus componentes se han incorporado a la farmacéutica y a la medicina formal, contribuyendo a la fragmentación del conocimiento y de la vida, debido a que se promueven sus componentes activos o dicho de otra forma, se han reducido a materias primas, en donde continuar recolectándolas de forma solemne considerando condiciones ambientales y de las plantas mismas, es motivo de burla y crítica que nace de la ignorancia de la interconexión de los procesos y características que se desean procurar en cada planta (Mendoza y Lugo, 2010).

Como una alternativa para contribuir al conocimiento y práctica de las medicinas tradicionales existen las *farmacias vivientes* que pueden tener dos variantes, la primera enfocada al uso directo de las plantas con fines terapéuticos (Comisión Nacional Forestal [Conafor], 2010; Jiménez *et al.*, 2015) y la segunda, que además de incorporar el uso de las plantas para la atención

de enfermedades, pretende ser un espacio de reconexión entre ser humano y naturaleza a través de una participación activa de la comunidad en un proceso de aprendizaje continuo (Mendoza y Lugo, 2010). La diferencia de enfoques radica en el tipo de espacios institucionales o comunitarios donde se desarrollan las farmacias, pero su establecimiento permitiría aportar a la reparación colectiva de nuestra relación con el entorno, al tiempo de generar discusiones interculturales y de saberes.

Plantear que cada cafetería cuente con una farmacia viviente es complicado debido a que la gestión de los espacios no depende de un solo grupo de personas, sino que depende de una relación contractual entre concesionario y concesionante, así como de las condiciones o limitantes del propio espacio (Soler, 2011). En relación con el tema alimentario, la existencia de las farmacias vivientes y su potencial uso alimentario en cafeterías debe manejarse con precaución, pues si bien algunas hierbas consideradas medicinales² como albahaca, tomillo, apio, epazote, entre otras (Jiménez *et al.*, 2015) también tienen usos culinarios. Al manejarlas como medicinales conllevan una responsabilidad por la combinación, la forma y la dosis en que se ofrecen, pues aunque se hable de productos *naturales* no significa que estos no puedan ser tóxicos o que no tengan la capacidad generar algún tipo de reacción adversa, por ello, aunque se tengan ideas generales de su manejo “el uso y la dosificación [...] son responsabilidad de quien los emplea y de quien los recomienda” (Conafor, 2010, p. 6), además conviene tener presente que en apego a las medicinas tradicionales, existe un proceso terapéutico y de diagnóstico que deben realizar personas preparadas para ello.

Entonces, impulsar la integración de las farmacias vivientes tendría como objetivo recuperar saberes, integrar a la comunidad universitaria en intercambios de saberes con un reconocimiento y apertura hacia lo intercultural, no enfocándose en la importancia de las hierbas en sí mismas sino en la búsqueda de sanar el contacto que hemos perdido con el entorno.

Si retomamos los impactos ambientales que genera el sistema alimentario industrial, así como los activismos que se están generando en las zonas urbanas y en concordancia con la recuperación de la relación ser humano-entorno, podemos hacer referencia a diferentes prácticas alimentarias como

² Debido al mestizaje, algunas de las plantas que se procuran en las farmacias vivientes son de origen europeo o asiático, pero ya son parte de las prácticas de las medicinas tradicionales mexicanas.

el vegetarianismo, el veganismo, el consumo local, el auto abasto y otros que pretenden fungir como alternativas a profundidad impulsadas por colectivos con un serio compromiso político que se articula y reproduce en la vida cotidiana (Gravante, 2019). Sin embargo, debe tenerse precaución para que estas prácticas no terminen beneficiando sólo a aquellos con alto poder adquisitivo y se constituyan como una utopía que no atiende las necesidades de las personas que experimentan otras realidades con escasos recursos económicos y temporales (Cid *et al.*, 2019) o que se conviertan en sectarismos (Fischler, 1995).

Aquí es en donde la soberanía alimentaria aporta herramientas para ampliar el campo de acción y los cambios necesarios yendo más allá de las prácticas alimentarias, ya que la soberanía alimentaria es el derecho de auto-definición de los pueblos en materia agrícola y alimentaria, lo que supone apoyar a los campesinos para ser reconocidos, protegidos y tomados en cuenta, con derecho a decidir bajo sus términos las condiciones de la producción alimentaria de forma en que se le de prioridad a la producción local, sostenible y al comercio justo (*La Vía Campesina*, 2003).

La incorporación y divulgación holística de las perspectivas alimentarias y medicinales anteriormente mencionadas en las cafeterías, permitiría comenzar con el proceso de sensibilización que se requiere para iniciar el cambio hacia espacios que promuevan alimentación de cercanía y en sintonía con el medio (Soler, 2011), lo cual no es sencillo porque evita enfocarse únicamente en el producto final. En ese sentido, la soberanía alimentaria brinda posibilidades para interrelacionar y actuar en términos holísticos porque nos lleva a cuestionarnos cómo y quién produce los alimentos, por ende, llevándonos a mirar redes campesinas —especialmente aquellas con enfoque agroecológico— más que cadenas agroindustriales, aunque no todo lo que ocurre dentro de las redes campesinas forma parte de un escenario ideal pues cada productor experimenta realidades diferentes (ETC, 2017). Para tener un impacto positivo y lograr que las alternativas propuestas logren efectos duraderos, hay que involucrar tanto a la comunidad universitaria como a agentes externos al espacio, para contar con actores activos en la toma de decisiones por su involucramiento en los procesos, algo así como una búsqueda de aliados que permitan sostener las acciones a largo plazo (Soler, 2011).

La soberanía alimentaria no se discute o plantea desde las cafeterías, pero de acuerdo con GRAIN (2016) nos permite encontrar acciones directas para hacer frente a las crisis —ambientales y alimentarias— actuales, porque al apoyar el consumo de productos locales que se produzcan a través de sistemas diversificados por pequeños productores, contribuimos a la conservación y transmisión de saberes, a la conservación de bienes naturales y su diversidad, además de que contribuiremos a la resistencia y luchas de los campesinos que alimentan el mundo. Si sólo nos enfocamos en tener una dieta correcta en términos nutricionales, estamos manteniéndonos al margen de otras problemáticas alimentarias que afectan el mundo en una desconexión con otros seres humanos y la naturaleza, pero si interrelacionamos las dietas, la medicina tradicional y la soberanía alimentaria encontramos posibilidades de intervenir en un espacio social como lo son las cafeterías, para que la comunidad universitaria pueda experimentar cambios que nos permitan trascender hacia otros espacios de la vida cotidiana.

Conclusiones

Los retos que enfrenta el planeta tierra requieren nuevas formas de acción que demandan el involucramiento de la sociedad desde diferentes frentes y gracias a ello encontramos en lo alimentario nuevas posibilidades. Lo que comemos no sólo se constituye del alimento en sí, sino que al comer reflejamos nuestra postura, y accionar sobre las diferentes problemáticas alimentarias, por lo que para ser capaces de brindar alternativas, el análisis debe realizarse desde una forma crítica no reduccionista en la que no debemos estancarnos en el alimento en concreto, ni a nivel de sus aportaciones nutricionales, sino que requiere que consideremos los ciclos de reproducción de la vida, las formas tanto de producción como de abastecimiento de los alimentos, así como de los saberes que los rodean y atraviesan, con un entendimiento del impacto que tienen hacia nuestra salud y su mantenimiento.

Las contradicciones en las cafeterías ocurren cuando se indica que en ellas se promoverán dietas correctas, en tanto el enfoque y los esfuerzos para lograrlo se plantean en aspectos meramente nutricionales, omitiendo en un sentido amplio la salud, el origen de los alimentos, su impacto ambiental y

su relación con aspectos comunitarios, socioeconómicos, culturales y temporales, fragmentando con ello las concepciones sobre la salud y la vida misma.

A través de la dieta de la milpa y la dieta tradicional, se busca dar cuenta de la interrelación que como seres humanos tenemos con el entorno natural, pero también con los componentes socioculturales que intervienen para determinar lo que podemos consumir. En ese sentido, llama la atención que en las cafeterías no se incorporen estas dietas con perspectiva amplia y que a pesar de que se conozcan los problemas que causan los productos ultra procesados que se ofertan, éstos no se dejen de ofrecer.

La dificultad que existe para trabajar estos temas dentro de las cafeterías universitarias está en las características, las necesidades y los gustos de los consumidores cautivos que se tienen, así como de los actores que intervienen para determinar las condiciones del espacio. La intención de plantear una relación con la medicina tradicional y con la soberanía alimentaria se debe a que ambas permiten ampliar las concepciones de salud y de lo que se involucra en la obtención de un alimento, permitiendo diálogo con elementos culturales para así contribuir a sensibilizar sobre la fragmentación de la que hemos sido objeto y entonces caminar hacia una reconstrucción que nos permita volver a entendernos como un todo; como seres humanos en relación directa con su entorno.

Consideramos necesario que en este tipo de espacios se de pie a reflexiones como estas, debido a que será una forma de generar cambios desde espacios universitarios hacia la sociedad, en donde si bien no se negarán los factores que afectan la toma de decisiones en esos ambientes alimentarios, sí se permitirá cuestionarlos y dar cuenta de que para modificarlos se requiere de cambios de paradigma y estrategias que vayan más allá de un discurso nutricional.

Las cafeterías son contradictorias por el servicio que ofrecen, los discursos que las atraviesan y aún más si se les observa desde perspectivas reduccionistas y utilitarias, pero en ellas se despliegan posibilidades al interactuar con nociones que reparan la relación con el entorno y con ello la percepción sobre nuestra alimentación.

Referencias

- Almaguer, J., García, H., Vargas, V., y Padilla, M. (2020). Fortalecimiento de la salud con comida, ejercicio y buen humor: la dieta de la milpa. Modelo de alimentación mesoamericana saludable y culturalmente pertinente. Secretaría de Salud. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/715861/01_Documento_de_La_dieta_de_la_milpa.pdf
- Anzures, M. (2011). Medicinas tradicionales y antropología. *Anales de Antropología*, 15. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/23259>
- Benítez, J. (2017). *Hábitos alimenticios de jóvenes universitarios y el acceso a los alimentos en la UAEM* [tesis de Licenciatura] Universidad Autónoma del Estado de México. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/68726>
- Cid, B., Fernández, S., y Carrasco, N. (2019). Culinaria y territorio: entre la comoditización y patrimonio. Pasos. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 373-389.
- Comisión Nacional Forestal [Conafor]. (2010). *Plantas medicinales de la farmacia viviente del Cefofo: Usos terapéuticos tradicionales y dosificación*.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad [Conabio]. (2021). *Sobreviviendo a la Covid-19 en México: el remedio olvidado*. Conabio. <https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/15371.pdf>
- Contreras, G., Camacho, E., Ibarra, M., López, R., Escoto, M., Pereira, C., y Munguía, L. (2013). Los hábitos alimentarios de los estudiantes universitarios. *Revista Digital Universitaria*, 14(11). <http://www.revista.unam.mx/vol.14/num11/art48/>
- Diario Oficial de la Federación [DOF]. (1º de junio de 2023). *Suplemento del Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2023*. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5690732&fecha=01/06/2023#gsc.tab=0
- ETC (2017). *¿Quién nos alimentará?: la red campesina alimentaria o la cadena agroindustrial* (3ª ed.). ETC Group.
- Fagetti, A. (2011). Fundamentos de la medicina tradicional mexicana. En A. Argueta, E. Corona-M. y P. Hersch (coords.), *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México* (pp. 137-151). UNAM.
- Fischler, C. (1995). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. En J. Contreras (coord.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (pp. 357-380). Universidad de Barcelona.
- GRAIN (2016). *El gran robo del clima: por qué el sistema agroalimentario es motor de la crisis climática y qué podemos hacer al respecto*. GRAIN, Itaca.
- Gravante, T. (2019). Prácticas emergentes de activismo alimentario en la Ciudad de México. *Iberoforum: Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 14(28), 105-125.
- Herforth, A., y Ahmed, S. (2015). The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions. *Food Sec*, 7, 505-520. <https://doi.org/10.1007/s12571-015-0455-8>

- Jiménez, M., Tarín, J., y Mendoza, V. (2015). Farmacia viviente: tlamatinime panomacani. *Manual de uso de Plantas Medicinales*. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Martínez-Hernández, V., Sandoval-Copado, J., y Aranzana, M. (2021). Acceso a los alimentos y hábitos alimentarios de jóvenes universitarios, Estado de México. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 20(3), 36-45. <https://doi.org/10.29105/respyn20.3-5>
- Mendoza, G., y Lugo, R. (2010). *Farmacia viviente: conceptos, reflexiones y aplicaciones*. Universidad Autónoma de Chapingo.
- Organización Panamericana de la Salud [OPS]. (s. f.). *Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud*. <https://www3.paho.org/ecu/1135-clasificacion-alimentos-sus-implicaciones-salud.html>
- Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco). (2018, 3 de junio). *Alimentos chatarra*. <https://www.gob.mx/profeco/documentos/alimentos-chatarra?state=published>
- Rodríguez, P. (2015). Alimentación y medicalización: análisis de un dispositivo de cuidado personal y potenciación de la salud. *Sociológica*, 30(86), 201-234. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-01732015000300007
- Salem, C., y Muñoz, J. (2016). Diferencias en la composición de platillos de la comida tradicional de Tabasco y la comida rápida de cafeterías universitarias. *Revista de Educación en Ciencias de la Salud*, 13(1), 28-32.
- Santos, A. (2014). *El patrón alimentario del libre comercio*. UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas y CEPAL.
- Scrinis, G. (2008). On the Ideology of Nutritionism. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 8(1), 39-48.
- Secretaría de Salud (SSA). (2013, 22 de enero). *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*. *Diario Oficial de la Federación*. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/138258/NOM-043-servicios-basicos-salud-educacion-alimentaria.pdf>
- Secretaría de Salud (SSA), Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) y Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). (2023). *Guías alimentarias saludables y sostenibles para la población mexicana 2023*.
- Soler, C. (2011). La soberanía alimentaria en las mesas del colegio. *Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*. <https://ddd.uab.cat/record/174185>
- Torres, F. (2023). Universidad pública y alimentación: un camino complejo hacia entornos alimentarios sanos de la comunidad universitaria. *Sociedades y Desigualdades*, 8(15), 117-137.
- Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX) (2022a). *Cafeterías universitarias*. <https://salud.uaemex.mx/Cafeterias.html>
- Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX) (2022b). *Menús saludables*. <https://salud.uaemex.mx/cafeterias.html>
- Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX) (2022c). *Menús saludables*. <https://salud.uaemex.mx/menusalu.pdf>
- Vela, P. (2007). Obesidad universitaria. Estudios nutrimentales de alimentación estu-

diantil contra recomendaciones del Instituto Nacional de Nutrición en México 2005. *CienciaUAT*, 1(4), 28-31.

La Vía Campesina (2003, 15 de enero). *Qué es la soberanía alimentaria*. <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria>

V. Menús basados en plantas: una propuesta para cafeterías universitarias en transición hacia la soberanía alimentaria

YAZMÍN ARACELI PÉREZ HERNÁNDEZ*

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.05>

Resumen

En este capítulo se abordan el impacto y los efectos del sistema alimentario actual basado en la agricultura y la ganadería industrial en el planeta, la salud humana y en los animales, y se plantea la necesidad de transitar hacia nuevos modelos alimentarios que estén basados sobre todo en el consumo de alimentos de origen vegetal. Asimismo, se revisan algunos aspectos del veganismo, así como los puntos de intersección entre este movimiento y la soberanía alimentaria, y cómo la elección y práctica de una alimentación basada en plantas es también una expresión de ésta. Finalmente, se revisan algunas iniciativas impulsadas por los estudiantes universitarios y de diferentes niveles escolares para incluir menús basados en plantas en sus instituciones, lo que las convierte en catalizadoras de nuevos modelos alimentarios.

Palabras clave: *alimentación basada en plantas, cafeterías universitarias, soberanía alimentaria.*

Presentación

La alimentación desempeña una función crucial no sólo de nutrición, sino que la producción y consumo de alimentos está estrechamente relacionada con la sostenibilidad ambiental. No obstante, el sistema alimentario actual

* Doctora en ética social. Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-7991-9990>

basado en la producción a gran escala y el uso de técnicas que envenenan la tierra, el aire y el agua, el empleo de semillas transgénicas, sin dejar de lado la explotación animal, han puesto en riesgo no sólo la salud humana, sino también la planetaria, además de agudizar el hambre, la desnutrición y la obesidad en el mundo.

Las problemáticas anteriores evidencian la urgente necesidad de una transformación profunda en el sistema alimentario global para lo cual, se requiere replantear su forma de operar, desde la producción hasta el consumo final de los alimentos. En este sentido, se precisa ir al origen de los problemas que subyacen en el sistema alimentario, y dejar de atender a los efectos y consecuencias de éste si se quiere obtener avances y resultados distintos.

Lo anterior, requiere de un cambio de paradigma en el sistema alimentario que tome en cuenta a todos los actores y sectores involucrados para transitar hacia sistemas alimentarios sostenibles, éticos y justos. Una de las estrategias que los organismos internacionales han propuesto para contrarrestar los efectos del sistema alimentario global, es reducir el consumo de productos de origen animal y apostar por dietas basadas en plantas. Esta iniciativa ha sido impulsada por las universidades y colegios de diversas partes del mundo, lo que convierte a estas instituciones en agentes catalizadores de cambios orientados hacia nuevos modelos alimentarios.

En el presente capítulo, se evidencian el impacto y los efectos del sistema alimentario actual basado sobre todo en la agricultura y la ganadería industrial en el planeta, la salud humana y los animales. Derivado de esto se plantea la necesidad de transitar hacia nuevos modelos alimentarios que estén basados sobre todo en el consumo de alimentos de origen vegetal. Posteriormente, se revisan algunos aspectos del veganismo, así como los puntos de encuentro entre este movimiento y la soberanía alimentaria, y cómo la elección y práctica de una alimentación basada en plantas es también una expresión de aquella. Finalmente, se revisan algunas iniciativas impulsadas por los estudiantes universitarios y de diferentes niveles escolares para incluir menús basados en plantas en sus instituciones y cómo estas acciones son catalizadoras de nuevos modelos alimentarios.

La necesaria transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, éticos y saludables

Los alimentos desempeñan una función crucial para la supervivencia a la vez que, su producción está estrechamente vinculada con la sostenibilidad ambiental. Sin embargo, la mayoría de los sistemas alimentarios actuales han puesto en riesgo la salud de los seres humanos, además de que contribuyen al problema del hambre en el mundo, y a la degradación ambiental y planetaria: “La producción mundial de alimentos amenaza la estabilidad climática y la resiliencia del ecosistema y constituye el mayor impulsor de degradación ambiental y transgresión de los límites planetarios (Comisión EAT-Lancet, 2019, p. 5).

Lo anterior evidencia la urgente necesidad de una transformación en el sistema alimentario a nivel global. En este tenor, la humanidad no sólo se enfrenta a desafíos como paliar el hambre y la desnutrición, sino que, además, estas problemáticas aunadas a las cuestiones ambientales forman parte de un reto mayor: producir alimentos saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles, éticos y justos con todas las partes y sectores involucrados.

Diversos organismos internacionales enfatizan la necesidad de transformar el sistema alimentario global ya que está en riesgo sobre todo el incumplimiento de los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) y el Acuerdo de París (Organización de las Naciones Unidas, 2020; Comisión EAT-Lancet, 2019) en el que más de 150 países declararon una emergencia climática y propusieron diversas vías para contrarrestar el cambio climático, dentro de las cuales la agricultura tiene un papel central (Naciones Unidas Cambio Climático, s. f.). La preocupación de estos organismos está centrada sobre todo en la supervivencia humana y los problemas relacionados a una alimentación deficiente: “Si no pasamos a la acción [...] los niños de hoy en día heredarán un planeta que ha sido severamente degradado y donde una buena parte de la población sufrirá cada vez más desnutrición y enfermedades prevenibles” (Comisión EAT-Lancet, 2019, p. 5).

Puede observarse que dentro de los debates y preocupaciones ambientales, problemáticas como el bienestar de los animales, el cual plantea serios

cuestionamientos éticos a las actividades humanas, se aborda de manera superficial tal como Estok (2018) lo plantea: “excluye la posibilidad de generar una escala ética adecuada para la enormidad de las problemáticas a las que nos enfrentamos” (pp. 37-38). Por tanto, es preciso tomar en cuenta todas las dimensiones y sujetos involucrados para transitar hacia sistemas alimentarios globales sostenibles, éticos y justos.

Los sistemas alimentarios actuales, sobre todo aquellos basados en el consumo de carne y productos de origen animal, no son sostenibles para el planeta y para toda la población (Arus, 2020). Sus impactos ambientales se ven reflejados en la producción, procesamiento y distribución.

La ganadería intensiva es una de las actividades humanas que contribuye de manera significativa al calentamiento global y al cambio climático debido a la emisión de gases de efecto invernadero provenientes de los excrementos y orina del ganado (Arus, 2020; Steinfeld *et al.*, 2009). Asimismo, esta actividad requiere deforestar grandes extensiones de tierra para monocultivos de trigo y soja que servirán como forraje para el ganado (Steinfeld *et al.*, 2009; Grain, 2020). Si estas extensiones se utilizaran para el cultivo de vegetales, granos y cereales a través de métodos agroecológicos y se destinaran para el consumo de las personas se podría reducir el hambre en el mundo. Sin embargo, estas técnicas evidencian que el problema no es la escasez de alimentos sino la mala distribución de éstos, consecuencia de estrategias mal empleadas basadas en la explotación de la tierra, el campesinado y los animales.

En lo que se refiere al uso de otros bienes naturales, el sector pecuario es considerado la mayor fuente de contaminación del agua. Se requieren grandes cantidades de ésta para la producción de un kilogramo de carne¹ (Mena, 2022). En este sentido, tal como se ha mencionado, “si se toma en consideración que la escasez de este bien natural es una amenaza actual a nivel mundial, estas cifras representan el despilfarro de este elemento vital para todos los seres vivos” (Pérez, 2021, p. 127).

Además de las cuestiones ambientales, los efectos nocivos en la salud humana han sido un foco de especial atención. Diversos estudios han observado la correlación entre el consumo de carne, los alimentos ultra proce-

¹ De acuerdo con estadísticas recientes se requieren aproximadamente 15 400 litros para producir un kilogramo de carne de vacuno, 8 800 para carne de oveja y cabra, y 6 000 para carne de cerdo.

sados y algunos tipos de cáncer (Organización Mundial de la Salud, 2018). Del mismo modo, la ingesta de lácteos tiene efectos negativos en la salud de las mujeres al aumentar las probabilidades de padecer cáncer de mama y de ovario² (Fraser *et al.*, 2020). Aunado a estos efectos secundarios, el abuso en el suministro de antibióticos a los animales en las macrogranjas es responsable de la resistencia humana a estos fármacos (Grain, 2017).

Se ha mencionado que los impactos en la salud humana y en el ambiente son la preocupación principal de los organismos internacionales centrados sobre todo en la supervivencia humana, es decir, desde un enfoque antropocéntrico. No obstante, es fundamental evidenciar los efectos que los sistemas alimentarios basados en el consumo de carne tienen sobre los animales tanto de forma directa como indirecta.

Por una parte, la ganadería intensiva contribuye a la pérdida de la biodiversidad debido a que un gran porcentaje de tierra que se destina al ganado era el hábitat de la fauna salvaje, por lo que la diversidad animal está siendo reemplazada en gran medida por los animales que se crían en las granjas. En este sentido, se extinguen y eliminan miles de especies salvajes, mientras se crían millares de animales en condiciones antinaturales. Por otra parte, y en relación con lo anterior, las condiciones de crianza, transportación y matanza en extremo violentas (Joy, 2013; Watson y Taylor, 2020) representan un desafío y una problemática ética importante que se ha analizado desde diferentes enfoques teóricos y que ha llevado a la conformación de un movimiento social y político en contra de la explotación animal, en el que elegir una alimentación basada en el consumo de alimentos de origen vegetal es parte fundamental de este movimiento.

Atender a esta situación forma parte de las preocupaciones y motivaciones para transitar hacia sistemas alimentarios más éticos. Dejar de infligir sufrimiento a los animales y oponerse a su explotación es la razón principal de algunas personas que adoptan hábitos de alimentación y consumo libres de crueldad animal como una forma de resistencia y una postura en contra de los sistemas alimentarios industriales, globalizados y opresivos.

A pesar de los efectos en la salud humana, los costes ambientales y el impacto en las vidas de los animales, el aumento mundial de la demanda

² La asociación entre el cáncer de seno y el consumo de lácteos puede ser consecuencia del exceso de hormonas sexuales que contienen los productos lácteos.

de carne se ha sextuplicado en los últimos sesenta años (Audino *et al.*, 2020). Este incremento se debe, sobre todo, al crecimiento de la población mundial y a la mejora en las condiciones de vida que ha hecho que este alimento sea económicamente más accesible posicionándolo en los supermercados con costos aparentemente bajos, resultado de técnicas éticamente cuestionables como el rápido crecimiento de los animales; la reducción de costos de alimentación de éstos y de mano de obra (Audino *et al.*, 2020).

El creciente monopolio de la ganadería industrial ha ocasionado que un grupo reducido de multinacionales tenga el control sobre toda la cadena de suministro “[...] desde la genética animal hasta la producción de piensos³, los productos farmacéuticos para la cría, la matanza y la distribución (Audino *et al.*, 2020, p. 4)”. Esta concentración del mercado de la carne ha traído consecuencias para prácticas tradicionales como la denominada ganadería extensiva o ecológica reflejado en la disminución gradual de ganaderos frente al aumento exponencial de animales de granja (Audino *et al.*, 2020; Grain, 2017).

A pesar de que existen diferencias entre las técnicas empleadas en la ganadería intensiva y la extensiva, en la que ésta se lleva a cabo de manera más ecológica, a pequeña escala y con un mejor trato y cuidado de los animales y en contacto con la tierra, se han generalizado los efectos ambientales y climáticos responsabilizado por igual a ambos modelos de producción (Grain, 2017).

Por otra parte, aunque se brinde un mejor trato a los animales, la ganadería extensiva no es capaz de abastecer la voraz demanda de consumo de carne de las sociedades actuales y tampoco es una estrategia viable de alimentación a largo plazo ante una población en aumento. Asimismo, no es una opción de alimentación para quienes se oponen a cualquier forma de explotación y matanza de animales.

Ante las presiones de los organismos internacionales sobre todo en lo concerniente a los impactos ambientales, además de la preocupación de algunos consumidores respecto al bienestar animal, la industria cárnica ha creado sustitutos de carne denominados de segunda generación, los cuales, van dirigidos a consumidores que desean eliminar la ingesta de este alimento

³ Alimento que se da al ganado y a otros animales, constituido por una mezcla de nutrientes vegetales (granos), animales (carnes) y minerales.

por razones éticas o ambientales (Audino *et al.*, 2020). Estas opciones son la carne a base de plantas o carne vegetal la cual se produce a partir de células vegetales y la carne cultivada fabricada a partir de células madre de animales que se multiplican *in vitro* (Audino *et al.*, 2020).

Estas alternativas plantean cuestionamientos tales como: si son capaces de satisfacer la creciente demanda del consumo de carne o si representan una vía de alimentación a largo plazo y de fácil acceso para toda la población; si su producción es más sostenible y si son menores los costes ambientales; y, finalmente, en qué medida implica el uso de animales y la reproducción de modelos de explotación.

A lo largo de este apartado, se han analizado algunos de los impactos que los sistemas alimentarios basados en el consumo de carne tienen sobre la vida humana, el ambiente, los animales y el planeta, lo cual evidencia la urgente necesidad de transitar hacia nuevos modelos alimentarios que garanticen la sostenibilidad, la salud planetaria y el bienestar animal. En este sentido, estas dietas se basan sobre todo en el consumo de alimentos de origen vegetal y una reducción cuando no una ausencia de alimentos de origen animal.

La práctica de la alimentación basada en plantas no es reciente, sino que tiene una larga historia y sólidos fundamentos éticos los cuales se encuentran ligados a movimientos sociales y políticos como el veganismo.

Alimentación basada en plantas, veganismo y soberanía alimentaria

Diversos estudios han concluido que las dietas basadas en alimentos de origen vegetal proporcionan beneficios para la salud de las personas y del planeta. A diferencia de los sistemas alimentarios que incluyen el consumo de productos de origen animal, las dietas basadas en plantas tienen un impacto considerablemente menor en los diversos sectores involucrados en su producción. Ejemplo de esto es la utilización de menores cantidades de agua y de tierra, lo cual, también reduce la deforestación; todos estos elementos en conjunto disminuyen las emisiones de gases de efecto invernadero y, por tanto, el calentamiento global (Hernández, 2021).

Aunado a lo anterior, optar por una alimentación basada en plantas contribuye a la no explotación de millones de animales. Es sobre todo este último aspecto lo que ha hecho que no sólo organismos internacionales sino movimientos sociales y políticos como el veganismo, promuevan esta alimentación como una forma de activismo a favor de la vida y dignidad de los animales, de preservar el ambiente y cuidar del planeta.

En este apartado, se revisarán algunos aspectos del veganismo: su surgimiento y sus fundamentos éticos, y, posteriormente, se analizarán cuáles son los puntos de intersección entre este movimiento y la soberanía alimentaria, y cómo la elección y práctica de una alimentación basada en plantas es también una expresión de ésta.

De acuerdo con Giroux y Larue (2021), en el año 2014, la Real Academia Española (RAE) incorporó el término *veganismo* a los principales diccionarios de habla hispana, esta destacable inclusión representa el avance de este estilo de vida y de alimentación que lo han convertido en un importante movimiento social y político a nivel mundial, en el que la alimentación basada en plantas tiene un papel central.

A pesar de este reconocimiento, la práctica de este estilo de vida y de alimentación, así como el uso del término no es reciente. Pensadores como Pitágoras, Plutarco, Porfirio, entre otros, promovieron el vegetarianismo y el trato respetuoso hacia los animales (Flores, 2018). Mientras que en lo que respecta a oriente, la alimentación basada en plantas está relacionada con el principio ético de *ahimsâ*, a partir del cual sus practicantes adquieren el compromiso de no dañar a ningún ser vivo, este principio y la práctica de la compasión forman parte de las tradiciones jainista y budista (Jolicoeur, 2002). Como puede verse, la alimentación basada en plantas tiene fundamentos éticos tanto en occidente como en oriente.

En lo que se refiere al concepto de veganismo, éste comenzó a utilizarse desde hace más de medio siglo y fue acuñado en 1945⁴ por miembros de la *Vegan Society* (Feliz, 2020) quienes analizaron el problema de la explotación animal pero dentro de los límites de la ganadería industrial presentándolo principalmente como un tipo de dieta (Giroux y Larue, 2021; Watson y Taylor, 2020). Sin embargo, se consideró que era necesario incluir otros

⁴ El término fue utilizado por primera vez en 1944 por Donald Watson, miembro de la *Vegan Society* en el boletín *Vegan News*.

aspectos y estatutos más allá de la alimentación y definirlo como: “el principio de la emancipación de los animales de la explotación por parte del hombre”. (Cross, p. 16 y Giroux y Larue, 2021). Estos antecedentes resultan importantes ya que definieron los alcances y principios de este movimiento y su concepción.

Actualmente, el veganismo se puede definir como un compromiso ético de “no participar, en la medida de lo posible, en el sometimiento, el maltrato y asesinato de seres sensibles” (Giroux y Larue, 2021, p. 7). Aunque la alimentación es una parte fundamental, quienes forman parte de este movimiento evitan el uso de cualquier producto, servicio o actividad que implique la explotación de los animales, en ese sentido, “el veganismo no es sólo una consecuencia práctica del rechazo a dañar a los animales, sino también y, sobre todo, un instrumento político al servicio de su liberación” (Giroux y Larue, 2021, p. 10).

En los últimos años, la alimentación basada en plantas ha ido ganando adeptos. A nivel global, se calcula que el 2% de la población es vegana y es India el país con el mayor número de personas que practican esta dieta (Statista, 2022); en Latinoamérica, México ocupa el primer lugar en las estadísticas. Aproximadamente el 19% de su población se declaró como vegetariano y el 9% vegano⁵ (Statista, 2022; Nielsen, 2016).

No obstante, existen distintas motivaciones para llevar a cabo una alimentación basada en plantas, sea por razones éticas, debido a la preocupación por el bienestar animal; dietéticas, para mejorar el estado de salud o por cuestiones ecológicas, es decir, para reducir el impacto que las dietas basadas en carne tienen a nivel global y en los ecosistemas como se mencionó en el apartado anterior.⁶

En años recientes, la alimentación basada en plantas se ha considerado una alternativa al modelo de consumo actual (Arus, 2020) y una estrategia

⁵ Otros países de Asia son: China y Taiwán. En Europa el primer lugar lo ocupa Suiza; mientras que Latinoamérica son Brasil y Perú ocupan el segundo y tercer lugar respectivamente (Statista, 2022).

⁶ Las encuestas realizadas para conocer el porcentaje de personas que llevan a cabo una dieta basada en plantas encontraron otras tendencias tales como, que las personas más jóvenes son las mayores consumidoras de alimentos de origen vegetal (Nielsen, 2016); así como un mayor porcentaje de mujeres. En países como Estados Unidos, los ingresos y el nivel educativo también son factores importantes. Es decir, cuanto más elevados sean éstos, mayor será la tendencia a preferir una alimentación sin carne. Finalmente, se encontró que las personas vegetarianas y veganas, son más empáticas y tienden a ponerse en el lugar de los demás, sean humanos o animales (Giroux y Laure, 2021).

contra el cambio climático (ONU, 2020). No obstante, este sistema alimentario va más allá y debido a sus fundamentos y objetivos éticos, ecológicos y de cuidado de la salud humana y planetaria, tiene puntos de encuentro con paradigmas éticos como la soberanía alimentaria. Ambos paradigmas critican, cuestionan y se oponen al sistema alimentario hegemónico capitalista basado en la explotación de todos los sectores y actores involucrados.

Para Cuéllar y Sevilla (2012), el concepto y los alcances de la soberanía alimentaria pueden resumirse como: “el derecho de las personas a alimentos adecuados desde el punto de vista saludable y cultural, obtenidos a través de métodos sostenibles y ecológicos, y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas” (p. 20; Foro Mundial de Soberanía Alimentaria, 2007). De acuerdo con estos objetivos, se trata de un paradigma ético para el cual, no sólo es importante el acceso a una alimentación sana sino todos los procesos implicados en ésta. En este sentido, tal como menciona Pérez y Vargas (2022): “Al defender también la vida natural, promueve un menor impacto ambiental en todos los procesos agropecuarios, explícitamente no rechaza la matanza animal; sin embargo, sí se opone a todos los sistemas industriales que violentan, contaminan, enferman y empobrecen” (pp. 240-241).

Quienes practican la alimentación basada en plantas por motivos éticos se oponen a continuar con la explotación de los animales, mientras que quienes defienden la soberanía alimentaria se oponen a seguir perpetuando estas acciones en contra de la tierra y las y los campesinos. Además de que ambos movimientos cuestionan las técnicas empleadas por el sistema agroindustrial y la ganadería intensiva.

Los monocultivos, el uso de semillas transgénicas y agrotóxicos, así como la explotación de los animales para abastecer el creciente consumo de carne tienen una relación directa y forman parte del mismo sistema. En este sentido, Petruzela (2022) considera que

sin especismo —en su variante carnista— no habría lugar para sembradíos de granos que necesiten de agrotóxicos. Y este es un punto de contacto entre

⁷ Algunos promotores de la soberanía alimentaria se oponen a la ganadería intensiva y la explotación de los animales, y por ello, están a favor de la ganadería a pequeña escala, es decir, extensiva o también denominada ecológica (Grain, 2020).

el especismo y la soberanía alimentaria. Ambos postulados éticos apuntan al mismo fin: terminar con el latifundio de granos transgénicos para destinarlos al consumo de animales que luego serán, asimismo, consumidos por otros animales [s. p.].

Se trata, por tanto, de un círculo vicioso, un proceso tóxico-dependiente en el que se explota a los animales y a los bienes naturales, se degrada y enferma a la tierra y en consecuencia a los seres humanos. Pero, además, las técnicas empleadas por la agroindustria y la ganadería intensiva contribuyen a problemáticas como la hambruna debido a que tanto los granos como las kilocalorías que se producen tienen como fin alimentar al ganado y no a las personas que requieren para su subsistencia de ese alimento.

Ahora bien, tanto la soberanía alimentaria como la alimentación basada en plantas representan y plantean alternativas basadas en formas éticas y sostenibles de producción y consumo, por lo que, para que ambos paradigmas alimentarios sean realmente sostenibles, se requiere promover y emplear métodos que sean respetuosos con la tierra y justos con quienes producen estos alimentos, es decir, es necesario emplear procesos agroecológicos. De lo contrario, se corre el riesgo de reproducir los patrones de producción y explotación de la agroindustria.

En torno a este último aspecto, para evitar el monopolio y acaparamiento de las grandes industrias respecto a la comercialización de productos de origen vegetal y transitar hacia la soberanía alimentaria, se propone la recuperación y el uso de semillas limpias y nativas provenientes de huertos y poblaciones rurales (Pérez y Vargas, 2022).

Llevar a cabo una alimentación basada en plantas a través de procesos agroecológicos, del comercio justo y local o por medio del intercambio, es una forma de ejercer la soberanía alimentaria. Sin embargo, se reconoce que es un proceso en el que el primer paso es cuestionar las técnicas y los métodos empleados por los sistemas alimentarios predominantes y muchas veces impuestos como formas de alimentación y nutrición.

Transitar hacia sistemas alimentarios éticos, justos, sanos y sostenibles puede resultar no sólo un proceso lento sino complejo, que tiene como reto hacer frente a los modelos dominantes, pero también a una cultura en la que el consumo de productos de origen animal se ha presentado como

normal, natural y necesario (Joy, 2013) e incluso como un nivel de estatus y de dominación. Por tanto, se requiere de estrategias y nuevos paradigmas que cuestionen y lleguen al origen de las problemáticas relacionadas con la producción de alimentos. En este tenor, la universidad y la educación en todos sus niveles desempeñan un papel crucial tanto en la reflexión como en la generación de nuevas propuestas alimentarias.

Menús escolares basados en plantas como estrategia para transitar hacia nuevos sistemas alimentarios

La crisis climática es uno de los problemas que ocupa de forma prioritaria la agenda mundial. Esta crisis se encuentra estrechamente relacionada con el sistema alimentario actual, por lo que en años recientes, organismos internacionales han enfatizado la importancia de dos estrategias para contrarrestar el cambio climático basadas en la reducción del desperdicio de alimentos y dietas más sostenibles (ONU, 2020): “[...] reorientar el consumo reduciendo a la mitad el desperdicio de alimentos y catalizando un cambio hacia dietas más ricas en plantas, también es una poderosa herramienta para aprovechar la mitigación del clima (ONU, 2020, s/p).

Tal como se menciona, se promueve un mayor consumo de alimentos de origen vegetal y una reducción significativa o incluso la eliminación de productos derivados de animales. Este tipo de dieta ha sido nombrada por algunas comisiones como dieta de salud planetaria (Comisión EAT-Lancet, 2019).

La tendencia a transitar hacia dietas más sostenibles, éticas y saludables ha sido promovida también por diversas universidades e instituciones educativas de otros niveles en distintas ciudades del mundo. Las reformas e iniciativas provenientes del sistema educativo representan un catalizador para reconfigurar el sistema alimentario:

A diferencia de la mayoría de las políticas alimentarias, que se centran en la oferta ([...] la asignación de subsidios directos al [sector productivo]) o la demanda ([...] el etiquetado de alimentos y medidas para reducir el contenido de grasas, azúcar y sal), la transformación de la alimentación escolar promueve una visión holística de la cadena alimentaria [Sonnino, 2019, p. 8].

Para ello es necesario que las niñas, los niños y los jóvenes en las escuelas estén informados y conozcan los procesos detrás de determinados productos, desde su cultivo o crianza, procesamiento, empaquetado y traslado, de tal forma que sean capaces de cuestionarse respecto a los alimentos que deciden consumir, a la vez que asuman la responsabilidad de sus elecciones y los impactos que éstas pueden generar en otros seres humanos y no humanos y con el planeta que habitan.

Promover el cuestionamiento que conlleve un consumo consciente en el alumnado convierte a las instituciones educativas en “lugares claves para capacitar a nuevas generaciones de consumidores mejor informados y más responsables y para fomentar nuevas formas de ciudadanía ecológica (Sonino, 2019, p. 9)”.

Las instituciones de educación superior y de los diversos niveles educativos son instancias y espacios con un alto potencial para promover un sistema alimentario sostenible, ético, justo y sano, con la capacidad de transformar no sólo al alumnado, sino que, a través de éste se puede llegar a las familias, los docentes, educadores y educadoras, cocineros y cocineras, e incluso, a quienes proveen los alimentos (González, 2019). A su vez, las y los alumnos también pueden aprender de estos actores sobre la preparación tradicional y de los procesos de cultivo y producción de alimentos.

Por otra parte, González (2019) considera que el modelo alimentario es fundamental en una educación liberadora, al visibilizar la crisis múltiple: ambiental, social, de bienestar animal, energética, climática y de salud, consecuencia de la agroindustria y la ganadería intensiva. En este tenor, una educación emancipadora también debe dar a conocer los métodos que emplea el modelo alimentario hegemónico y reflexionar en torno a otros paradigmas éticos como la soberanía alimentaria, y de esta forma brindar la posibilidad de elegir una alimentación emancipadora.

En relación con lo anterior, uno de los fines de la educación es ayudar a los estudiantes a comprender y a desenvolverse en el mundo actual, pero este objetivo va más allá:

No sólo dotar de herramientas al alumnado para comprender y estar en el mundo, sino también para que se convierta en un agente de cambio activo. Un agente que sea capaz de ayudar a que la sociedad salga de ese momento

histórico siendo capaz de articularse de forma democrática para satisfacer universalmente sus necesidades sin depredar el entorno [González, 2019, p. 14].

En este tenor, universidades e instituciones educativas de otros niveles en distintas ciudades del mundo, han implementado en sus comedores escolares un menú basado en plantas con el fin de contribuir a la justicia climática para todos los habitantes del planeta y transitar hacia dietas más sostenibles.

En España, esta propuesta tiene como antecedentes la iniciativa de la Asociación Feumve (Familias Unidas por un Menú Vegano Escolar) cuyo objetivo principal es poner fin al rechazo y discriminación hacia las niñas y niños que han decidido ser veganos (Feumve, s. f.). Gracias a la iniciativa de estas familias, diversos colegios en España ofrecen un menú basado en plantas.

Es importante mencionar este antecedente debido a que promover una cultura de respeto y tolerancia respecto a las preferencias alimenticias y los estilos de vida de las y los alumnos resulta imprescindible, ya que éstas forman parte de la identidad de los estudiantes e incluso de su escala de valores. Por otra parte, reunirse para compartir los alimentos no sólo implica la alimentación en sí, sino que permite socializar y generar vínculos con quienes se sienten identificados en sus hábitos alimenticios.

Retomando la línea de antecedentes se encuentra también el proyecto: “Menús sostenibles, planeta saludable: transitar hacia una soberanía alimentaria en las escuelas infantiles madrileñas como camino hacia los ODS”, presente en 18 escuelas infantiles de Madrid (Alimentar el cambio, s. f.). Asimismo, la iniciativa “Menú por el planeta”, es un movimiento conformado por un grupo de universitarios quienes, conscientes de la magnitud del impacto de la industria ganadera, han decidido involucrarse para generar un cambio en el sistema alimentario (Vegetarianos hoy, s. f.). Su propuesta consiste en incluir un menú con alimentos completamente de origen vegetal tanto en las universidades como en las instituciones públicas y privadas a un costo que sea accesible a los consumidores. El que estas opciones de alimentación sean económicamente sostenibles y costeables para los estudiantes, es fundamental para obtener cambios, sumar adeptos y mantener estas iniciativas a largo plazo.

A partir de estas propuestas, las universidades han tenido un papel cada

vez más activo en la promoción y aplicación de menús sostenibles basados en plantas. Tal es el caso de la Universidad de Pompeu Fabra (UPF) de Barcelona que ofrece una opción basada en plantas en todas sus cafeterías (El Economista, 2020). De manera más reciente, estudiantes de la universidad de Cambridge votaron a favor de ofrecer un menú 100% vegetal. Por su parte, estudiantes de las universidades escocesas impulsaron a Edimburgo a respaldar la adopción de una dieta basada en plantas para hacer frente a la crisis climática, siendo ésta la primera capital europea en firmar el Acuerdo Basado en Plantas, el cual, es considerado por sus creadores como un complemento del Acuerdo de París sobre el Cambio Climático.

La tendencia a incluir opciones de menús basados en plantas en las universidades impulsadas por los estudiantes va en aumento no sólo en los países europeos como se ha visto. En América 250 universidades estadounidenses podrán disponer de más opciones vegetales (El periodista, 2023). Mientras que, en Latinoamérica, algunos colegios de Colombia ofrecen menús veganos y vegetarianos. En México, no se han implementado como tal los menús basados en plantas; sin embargo, en algunas instituciones de educación superior como la Universidad Veracruzana, se realiza una auto-evaluación anual de las cafeterías en cinco categorías en las que se incluyen: alimentación, agua y energía, residuos, prevención de riesgos y responsabilidad social (Universidad Veracruzana, s. f.).

Los antecedentes que se han mencionado evidencian el potencial de las iniciativas universitarias y su aplicación en las cafeterías, así como los comedores escolares ambos como catalizadores de nuevos modelos alimentarios sostenibles, éticos y justos, encaminados hacia formas de alimentación emancipadoras para lograr no sólo la seguridad alimentaria, sino para alcanzar la soberanía alimentaria.

Finalmente, se considera que estas iniciativas pueden replicarse y adaptarse al contexto de las cafeterías universitarias de México a nivel nacional y estatal. Lo que se sugiere para cumplir con todos los elementos que conlleva una alimentación ética, sostenible, sana y orientada hacia la soberanía alimentaria, es que no sólo se ofrezcan opciones basadas en plantas dentro de los menús, sino que sus ingredientes provengan de métodos y prácticas agroecológicas, comercio justo y local, además de fomentar y promover en el estudiantado el consumo consciente.

Reflexiones finales

Transitar hacia sistemas alimentarios sostenibles, éticos y justos, requiere, por una parte, tomar en consideración a todos los actores y sectores involucrados en la producción de alimentos; así como el empleo de técnicas que sean respetuosas con la tierra. Por otro lado, se precisa ir al origen de las problemáticas relacionadas con el sistema alimentario hegemónico, y atender a éstas y no sólo a las consecuencias.

El veganismo y la soberanía alimentaria son dos paradigmas éticos que van más allá de la cuestión alimentaria, al tomar en consideración el cuidado de la tierra, el bienestar de los animales, las condiciones justas de trabajo. Asimismo, el punto de intersección entre ambos movimientos radica en que ambos se oponen a los sistemas alimentarios basados en la explotación de los animales y la degradación de la tierra. La alimentación basada en plantas a través de procesos agroecológicos, del comercio justo y local o por medio del intercambio, es una forma de ejercer la soberanía alimentaria.

La universidad y la educación en todos sus niveles desempeñan un papel crucial tanto en la reflexión como en la generación de nuevas propuestas alimentarias. Los antecedentes y el trabajo realizado en las distintas cafeterías en diversas ciudades del mundo son un aliciente para replicar y adaptar al contexto de las universidades en México.

Referencias

- Alimentar el cambio (s. f.). *Menús sostenibles, planeta saludable*. <https://alimentar-eltcambio.es/msps/>
- Arus, C. (2020). Veganismo y soberanía alimentaria: una alternativa al sistema de consumo y producción actual de carne. *GeoGraphos* [En línea], 11(123),26-54. <https://doi.org/10.14198/GEOGRA2020.11.12>
- Audino, A., Bakudila, A., Milano, S., Nano, P., Pantzer, Y., y Ponzino, R. (2020) *Los sustitutos de la carne*. 1-16. Slow Food Foundation for Biodiversity. https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2021/01/ESP_sustitutos_de_la_carne_def.pdf
- Comisión EAT-Lancet. (2019). *Diets saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles*. *Alimentos, Planeta, Salud*, 393(10170), 447-492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

- Cross, L. (1949). In search of veganism 2. *The Vegan*, 5(3), 15-17. <http://www.candid-hominid.com/p/in-search-of-veganism-2.html>
- Cúellar, M., y Sevilla, E. (2013). La soberanía alimentaria: la dimensión política de la agroecología. En M. Cúellar, A. Calle y D. Gallar (eds.), *Procesos hacia la soberanía alimentaria* (pp. 15-32). Icaria.
- El Economista. (2020, 18 de marzo). *La UPF, primera universidad del estado en adherirse a la campaña Menú por Planeta y ofrecer un menú para frenar la crisis climática*. <https://www.eleconomista.es/ecoaula/noticias/10423873/03/20/La-UPF-primer-universidad-del-estado-en-adherirse-a-la-campana-Menu-por-Planeta-y-ofrecer-un-menu-para-frenar-la-tesis-climatica.html>
- El Periodista (2023, 7 de marzo). *Universidades líderes tendrán opción de menús basado en plantas*. <https://www.elperiodista.cl/2023/03/universidades-lideres-tendran-opcion-de-menus-basado-en-plantas/>
- Estok, S. (2018). Ecología hueca y escalas de medida del Antropoceno. *Mosaic*, 51(3), 37-58.
- Familias Unidas por un Menú Vegano Escolar (Feumve). <https://www.feumve.com>
- Feliz, J. (2020). *Veganismo en un mundo de opresión. Ochocuatro*.
- Flores, L. (2018). Pitágoras y Plutarco. La compasión por los animales o sobre el horror de las "mesas tiestas". En L. Flores y J. Linares (coords.), *Los filósofos ante los animales* (pp. 17-50). UNAM y Almadía.
- Fraser, G., Jaceldo-Siegl, K., Orlich, M., Mashchak, A., Sirirat, R., y Knutsen, S. (2020). Dairy, soy, and risk of breast cancer: those confounded milks. *International Journal of Epidemiology*, 49(5), 1526-1537, <https://doi.org/10.1093/ije/dyaa007>
- Giroux, V., y Larue, R. (2021). *Qué es el veganismo*. Plaza y Valdés.
- González, L. (2019). Potencial educativo de los comedores sostenibles y saludables. En A. Esteban, J. L. Fernández, C. Kois y L. González (coords.), *Alimentar el cambio: guía práctica, experiencias y reflexiones sobre comedores escolares, educativos, sostenibles y saludables* (pp. 11-22). Libros en Acción.
- Grain, (2017). Carne: Dos modelos de producción y consumo radicalmente opuestos. *Revista Soberanía Alimentaria*, (28), 6-13. <https://www.economiasolidaria.org/recursos/biblioteca-revista-soberania-alimentaria-28-consumo-de-carne/>
- Hernández, K. (1º de abril 2021). *Alimentación basada en plantas, beneficios y consecuencias*. <https://gaceta.facmed.unam.mx/index.php/2022/04/21/alimentacion-basada-en-plantas-beneficios-y-consecuencias/>
- Jolicoeur, M. (2002). *Vegetarianismo y no-violencia*. Luciérnaga.
- Joy, M. (2013). *Por qué amamos a los perros, nos comemos a los cerdos y nos vestimos con las vacas. Una introducción al carnismo*. Plaza y Valdés.
- Mena, M. (2022, 6 de septiembre). *Más de 15 000 litros de agua por cada kg de carne de res*. <https://es.statista.com/grafico/8316/gasto-de-agua-de-alimentos/>
- Menú por el planeta (
- Naciones Unidas Cambio Climático (s. f.). *El Acuerdo de París*. <https://unfccc.int/es/acerca-de-las-ndc/el-acuerdo-de-paris>
- Nielsen (2016, 29 de septiembre). *8 de cada 10 mexicanos afirma seguir algún tipo de*

- dieta restrictiva*. <https://nielseniq.com/global/es/insights/report/2016/8-de-cada-10-mexicanos-afirma-seguir-algun-tipo-de-dieta-restrictiva>
- Organización de las Naciones Unidas (ONU) (2020, 1º de septiembre). *Comer menos carne y reducir el desperdicio de alimentos, dos estrategias contra el cambio climático ignoradas por los países*. <https://news.un.org/es/story/2020/09/1479802>
- Organización Mundial de la Salud (OMS) (2018) *Preguntas y respuestas sobre la carcinogenicidad del consumo de carne roja y de la carne procesada*. https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/11/Monographs-QA_Vol114_S.pdf
- Pérez, Y., y Vargas, H. (2022) ¿Soberanía alimentaria sin carne? Derechos animales y alimentación basada en plantas. En M. C. Chávez e H. C. Vargas (coords.), *Reflexiones universitarias en soberanía alimentaria: sistemas tradicionales de producción y otras alternativas* (pp. 207-252). Torres Asociados.
- Pérez, Y. (2021) Las implicaciones éticas del consumo de carne. En L. Salvador e H. Vargas (coords.), *Hiperconsumo occidental: reflexiones y alternativas éticas* (pp. 125-153). Torres Asociados.
- Petruzela, M. (2022). *Soberanía alimentaria y (anti)especismo*. Red de Abogados por la Soberanía Alimentaria (Redasa). <https://redasa.org/publicaciones/soberania-alimentaria-y-anti-especismo>
- Sonnino, R. (2019). El emergente poder de la alimentación escolar. En A. Esteban, J. L. Fernández, C. Kois y L. González (coords.), *Alimentar el cambio: guía práctica, experiencias y reflexiones sobre comedores escolares, educativos, sostenibles y saludables* (pp. 7-10). Libros en Acción.
- Statista (2022, julio). *Porcentaje de población vegana y vegetariana en países seleccionados del mundo en 2022*. <https://es.statista.com/estadisticas/947416/paises-en-los-que-mas-personas-siguen-dietas-sin-carne-a-nivel-mundial/>
- Steinfeld, H., Gerber, P., Wassenaar, T., Castel, V., Rosales, M., y De Haan, C. (2009). *La larga sombra del ganado: problemas ambientales y opciones*. FAO. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/a0701s/a0701s.pdf>
- Universidad Veracruzana (UV). (s. f.). *Distintivo Cafetería sustentable uv. Evaluación de las prácticas de sustentabilidad en las cafeterías*. <https://www.uv.mx/cosustenta/soberania-alimentaria-y-en-la-salud/cafeterias-sustentables/>
- Vegetarianos hoy (s. f.) *Menú por el planeta*. <https://vegetarianoshoy.org/menuporelplaneta/>
- Watson, M., y Taylor, M. (2020) *¿Deberíamos ser todos vegetarianos?* Blume.

VI. Sentipensar el consumo ético de alimentos: una mirada universitaria

LUCÍA MATILDE COLLADO MEDINA*

VIRGINIA PILAR PANCHI VANEGAS**

DAVID EDUARDO VELÁZQUEZ MUÑOZ***

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.06>

Resumen

El capítulo tiene el propósito de proporcionar elementos de reflexión que guíen la acción educativa de la universidad en torno a la importancia de consumir alimentos con ética y conocimiento, para promover prácticas de consumo responsable, desde las cafeterías que se ubican dentro de sus campus, como espacios importantes de convivencia social y académica. Se considera primordial analizar los conceptos de consumo ético y responsable, así como el *sentipensar* para comprender la filosofía detrás de un consumo soberano en el que el consumidor, como principal protagonista, pueda decidir qué y cómo alimentarse de acuerdo a una formación ética universitaria, que conlleve a procesos de concienciación y liberen el pensamiento del dominio que ejerce el modelo de producción y consumo hegemónico, permitiendo actuar con mayor sensibilidad en beneficio propio, de los otros y, por supuesto, del cuidado ambiental.

Palabras clave: *consumo ético y responsable, consumo soberano, sentipensar, alimentación.*

* Doctora en estudios turísticos. Profesora-investigadora del Instituto de Estudios sobre la Universidad de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3729-9793>

** Doctora en humanidades, Ética. Profesora en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9262-0773>

*** Doctor en educación permanente. Facultad de Odontología de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0818-1099>

Presentación

A más de 50 años de ignorar la situación real del deterioro ambiental, las prácticas de consumo de alimentos se hicieron cada vez menos conscientes, al suponer quizá que la naturaleza y sus bienes serían inagotables. Hoy en día, el mundo se encuentra en una crisis ambiental ocasionada por otra más grave, de entendimiento de la relación intrínseca entre la humanidad y la naturaleza. Más que un problema ecológico, es un problema ontológico y epistemológico, como lo afirma atinadamente Leff (2006); una falta de conciencia, de conocimiento y comprensión de que la vida humana se encuentra irremediablemente imbricada con la naturaleza y por ello la exigencia de salvaguardarla.

El rol decisivo lo han jugado las grandes empresas productoras de alimentos, que han impuesto modas de consumo para la satisfacción de necesidades creadas, con el fin de vender grandes cantidades de productos industrializados, particularmente entre la población más joven y así acrecentar los grandes capitales. Ante la disminución paulatina y veloz de los bienes comunes de la naturaleza (Ivars, 2013), y las proyecciones acerca de la posible escasez de alimentos en apenas 30 años más (FAO, 2019), es inminente tomar conciencia y acción en defensa de la conservación de la naturaleza y la preservación de la vida sobre el planeta.

El presente trabajo tiene el propósito de sentar algunas bases para la reflexión y la acción universitaria sobre la importancia de consumir con ética, sensibilidad y conocimiento, y promover entre su comunidad prácticas de consumo responsable, desde los establecimientos de alimentos y bebidas que se ubican dentro de sus campus con base en información obtenida a través de guías de observación y entrevistas aplicadas, en particular a los oferentes.

En el primer apartado de este trabajo, se exponen conceptos básicos del consumo ético y responsable, a partir de autores como Adela Cortina (2002), principalmente. En el segundo apartado se analiza el concepto *sentipensar*, término compuesto que actualmente se utiliza para definir los actos basados en el binomio, a veces simplificado pero inseparable, del sentir-pensar humano. En el tercer apartado se presentan los resultados de una investigación

en la que participan los oferentes de alimentos y bebidas de las cafeterías universitarias, con el objetivo de conocer su pensamiento y acciones a favor del cuidado ambiental desde su propio sentipensar-actuar.

En el cuarto apartado se caracterizan las cafeterías universitarias como lugares que además de satisfacer la necesidad de alimentación, encuentro, convivencia y estudio, tienen el potencial para convertirse en espacios para educar el consumo ético y responsable de los alimentos a partir de reconocer su funcionamiento e importancia en la vida escolar de los universitarios y finalmente, se presentan las conclusiones para reflexionar sobre el desafío de la universidad para compartir sus funciones sustantivas de educación e investigación con “los otros” para “los otros” y alcanzar sus fines educativos en consonancia con su responsabilidad social.

Consumo ético y responsable, base filosófica para un consumo soberano

En el mundo actual la ética del consumo, de acuerdo con Adela Cortina (2002), es un tema nodal para dirigir a la sociedad global hacia un sentido más ético, porque el siglo XXI debe sentar bases sólidas para ejercer la autonomía de los individuos, a través principalmente, de su ciudadanía económica y política para desarrollar su vida con mayor libertad. El tema que suscribe y que desarrolló en 2002 se encuentra vigente a más de 20 años de haberlo publicado en un libro ampliamente consultado, que provoca la reflexión sobre un asunto que hoy en día ha cobrado la mayor importancia, debido a la crisis socioambiental en la que se encuentra el mundo global.

Por un lado, la descomposición política y económica de una sociedad cada vez más consumista y mecanizada, con pocas posibilidades de decidir su futuro; por el otro, la naturaleza agotada, deteriorada y modificados sus ciclos de regeneración, debido a la insaciable “necesidad” de consumir sus recursos.

Qué, para qué y quién decide lo que se consume es el motivo de su disertación a través de tres cuestiones con las que se intenta analizar el acto del consumo ético: “La soberanía del consumidor, la dictadura del productor y la postura de Daniel Miller” (en Cortina, 2002, p. 33), que desde el enfoque

del materialismo histórico, explica el consumo por la lucha de clases; afirma Miller que los consumidores son los que dirigen consumo y producción a través del empoderamiento que les fue otorgado, es la clase universal consumista que sustituye al proletariado, según Miller (en Cortina, 2002, p. 33), pertenecen a la clase media, y son los burgueses a través de sus recursos, quienes crearon una masa de trabajadores empoderados para responder a las motivaciones y estilos de vida consumista.

Aparentemente, esta clase social puede ejercer su autonomía ciudadana; sin embargo, se encuentra condicionada por la influencia del mercado y las tendencias de la sociedad a la que pertenece, lo que marca ciertos límites para ejercer su libertad de consumo, su *ciudadanía del consumidor* como la propone Cortina (2002), no sólo de manera informada y ética, sino con responsabilidad hacia los otros y su medio.

Libertad no es lo mismo que soberanía, menciona Cortina (2002), no hay ciudadanos soberanos, más bien existen los hábitos heredados o creados por los productores, que son los que conducen al consumismo para satisfacer necesidades y deseos, que derivan en las ventas masivas, beneficio último que persiguen los productores para estos consumidores. Por ello, tratar de impulsar la responsabilidad de generar un cambio, aprovechando el empoderamiento del consumidor constituye una falacia, porque la clase consumista es, entre otras cosas, competitiva y marcadamente individualista, con limitaciones para constituirse en fuerza solidaria y generar una nueva tendencia, orientada en sentido opuesto a sus aspiraciones desmedidas de comprar, poseer y pertenecer.

Para la autora, es importante considerar el condicionamiento que ejercen las motivaciones, creencias y hábitos en el consumo, como el afán de gastar en objetos, bienes y servicios innecesarios, por emular lo que otros consumen o bien, por experimentar un sentimiento de justicia, por el que se piensa que, si tal persona lo puede adquirir, también los demás. No existe soberanía del consumidor como tal, ya que se rige por un sentido compensatorio sobre alguna carencia material o subjetiva o por el afán de seguridad ante situaciones de falta de igualdad. Otra motivación es la necesidad de recuperar o reforzar una cierta identidad relacionada con los objetos de consumo (viajes, deportes, ropa, comida, objetos), al igual que la novedad y la moda que también ejercen una fuerte motivación (Cortina, 2002).

Según Galbraith (citado por Cortina, 2002, pp. 33-34), en su teoría de la dictadura del productor destaca que se crea un *ethos* consumista que ejerce un poder de dependencia de los consumidores hacia los productores creando un *consumo indefinido*, lo cual da lugar a las sociedades consumistas y de manera premeditada determina la legitimación del poder político y explica el funcionamiento del mecanismo productivo, sin embargo, es evidente que la distribución de los bienes de consumo es injusta y desigual.

Desde el enfoque de la ética del consumo, Cortina comparte el concepto de “ciudadanía cosmopolita” bajo la reflexión de que, de nuestras formas de consumo depende el bienestar de muchas personas, así como la sostenibilidad ambiental, por lo que:

caracterizar el cosmopolitismo no es fácil, dada la gran cantidad de formas que reviste, pero hay un cierto consenso en aceptar que se refiere a la idea de que los seres humanos pertenecen a una única comunidad, en la que todos deben de ser incluidos y que debe ser cultivada [Cortina, 2021, p. 71].

Sugiere la autora que el ciudadano cosmopolita debe comprometerse con su nación, con su país, con el mundo. El compromiso en este caso es el consumo justo para lo cual hay que crear estilos de vida incluyentes, cómodos, pero no costosos, que no requieran de bienes suntuarios o posicionales, sino bienes que pueda obtener cualquier persona; universalizar estilos de vida para tener lo necesario más allá de la supervivencia, crear riqueza democrática, universalizar el consumo de las clases medias (Cortina, 2002).

La corresponsabilidad es un factor importante para cambiar las formas de consumo, rescatar los derechos de los consumidores a ser informados y crear un tipo de consumo liberador que transforme los hábitos. La autora afirma que el consumo ciudadano debe ser *felicitante*, sin confundir la felicidad con el éxito, como efecto de demostración, utilizar bienes de consumo al alcance de todos y poner límites al impulso de consumir.

Desde un enfoque filosófico, el consumo debe sujetarse a ciertos principios y valores éticos como la libertad, la igualdad, la solidaridad, el respeto y el diálogo, para realizarlo de una manera autónoma, justa, humana, corresponsable y felicitante. En resumen, no sólo se consume por deseo o necesidad, sino por identidad, pertenencia, estilo de vida y por valores éticos

compartidos. Por ideologías que dan legitimidad a un sistema y a un orden social.

Entonces, el acto de consumir puede tener variantes: ser impulsivo, inconsciente, cotidiano o por costumbre, pero si es implícitamente ético, no puede ser más que consciente e intencionado satisfacer las necesidades humanas, pero también las de un mercado que se guíe por la justicia social en cuanto a la producción y el comercio, buscando el beneficio común; es el tipo de consumo que aporta a la sostenibilidad.

Consumo responsable, la acción después de la concienciación

Comúnmente se habla de la responsabilidad hacia los deberes del ser humano en los distintos ámbitos de su desarrollo personal como la familia y el trabajo; en la actualidad, el término como valor ético, se refiere también a la responsabilidad consigo mismo, con los demás y con el ambiente, es decir, que el espectro de ese valor se ha extendido hacia las dimensiones globales de lo social y ambiental, lo que implica conocer lo que ocurre con la vida más allá del círculo inmediato. Hoy como personas y ciudadanos responsables, se deben conocer los problemas que afectan a la población mundial y al planeta, para asumir un rol participativo y activo en la búsqueda y aplicación de soluciones, con la conciencia de que, si se es parte del problema, también se debe ser parte de la solución.

Tomar conciencia es hacer emerger la sensibilidad a través de conocer y comprender para lograr una mirada distinta del interno y del entorno, tratar de explicarse y explicar el sentido de las cosas más allá de lo racional para darse cuenta uno mismo del origen de aquello que representa una dificultad o un inconveniente. Al tomar conciencia se descubre lo que se sabe, lo que se debe saber y lo que se debe hacer; es la antesala para actuar con la certeza de ser capaz de elegir con voluntad y libertad el modo de interactuar y afrontar retos sin condicionamientos externos, sino con la propia responsabilidad.

Vargas (2016) aborda el tema de la concienciación y el consumo responsable como uno de los indicadores transversales para la educación ambiental

en la universidad, la “sensibilización para despertar conciencia, generar conocimientos, actitudes, aptitudes y capacidades de evaluación de los impactos del propio comportamiento en el entorno, incluyendo el fomento de una cultura biófila (amor a la vida) y la trascendencia del enfoque antropocéntrico” (p. 147).

La sensibilización que conduce a la toma de conciencia es uno de los pasos necesarios para el cambio de paradigmas en los estilos de vida, refiere la autora. Hace alusión a la Carta de Belgrado de 1975, en la que la concienciación se plantea como primer objetivo de la educación ambiental, cuyo propósito es crear condiciones en las personas interesadas para tener la capacidad de encontrar y atender los problemas socioambientales. “La sensibilidad y la conciencia son dos elementos que generan impacto en las actitudes y los afectos para la transformación interna del ser, para el hacer ambiental” (Vargas, 2016, p. 150).

Aznar dice que la conciencia ambiental propicia

el establecimiento de pautas culturales individuales y colectivas que implementen el sentimiento de responsabilidad de la ciudadanía, posibiliten su participación en los procesos de toma de decisiones y aseguren su implicación en la protección del medio ambiente (natural y social) disminuyendo su vulnerabilidad ante contingencias más o menos coyunturales [en Vargas, 2016, p. 153].

La noción de responsabilidad forma parte del marco ético que rige a todos los grupos sociales, aunque en la práctica se asume de diferentes maneras, dependiendo de la cultura y los propósitos e intereses individuales o de grupo. En la Conferencia General de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 1997), en su 29ª reunión celebrada en París, en noviembre de 1997, se propone la “Declaración sobre las Responsabilidades de las Generaciones Actuales para con las Generaciones Futuras”, bajo la premisa de que la Tierra es el único e insustituible hogar de la humanidad y por ello es de vital interés e importancia para todos, protegerla.

Dos de sus diez artículos dan sustento al tema que nos ocupa:

Artículo 4. Preservación de la vida en la Tierra. Las generaciones actuales tienen la responsabilidad de legar a las generaciones futuras un planeta que en

un futuro no esté irreversiblemente dañado por la actividad del ser humano. Al recibir la Tierra en herencia temporal, cada generación debe procurar utilizar los recursos naturales razonablemente y atender a que no se comprometa la vida con modificaciones nocivas de los ecosistemas y aquel progreso científico y técnico en todos los ámbitos no cause perjuicios a la vida en la Tierra.

Artículo 5. Protección del medio ambiente. Los diversos puntos que contiene este artículo hacen referencia al cuidado que deben ejercer las generaciones actuales en pro del desarrollo sostenible, la preservación de la vida y la integridad del medio ambiente, para evitar que las generaciones futuras queden expuestas a la contaminación que ponga en peligro la salud o la existencia. Asimismo, preservar los recursos naturales para su sustento y tener en cuenta todo ello antes de emprender grandes proyectos que puedan generar posibles consecuencias [UNESCO, 1997, s. p.].

Queda establecido así, que la responsabilidad de las generaciones actuales es dejar un mundo habitable y suficiente para el disfrute de generaciones futuras. En este sentido, no sólo es ejercer un consumo ético, sino con conciencia y responsabilidad, concepto que, se contrapone necesariamente a un tipo de comportamiento negativo que tanto los individuos como las sociedades occidentales en especial, han mostrado ante la posibilidad de gozar el privilegio de comprar y consumir, aún sin una razón justificada por la necesidad.

Desde mediados del siglo xx, se ha analizado el concepto de consumo responsable, con el surgimiento de los movimientos ambientalistas, como la Revolución Verde; con diversas acepciones como consumo verde, consumo ético, socialmente responsable, entre otras. Este último se produce cuando las conductas y decisiones de compra se basan en un conocimiento y comprensión de los problemas ambientales, motivaciones suficientes para pensar más allá de sus necesidades, en sus consecuencias y efectos.

A raíz del surgimiento del paradigma de la sostenibilidad, se crea la noción de consumo sustentable, alternativa definida en el Simposio de Oslo, en 1994, como el uso de productos minimizando el uso de los bienes naturales y de productos altamente contaminantes, para no comprometer las necesidades de las futuras generaciones. No se trata sólo de consumir menos, sino de un modo distinto, con conciencia, pero también con los conoci-

mientos adecuados para saber y poder elegir lo mejor para mantener la vida y la salud del ser humano y del planeta. Hoy en día, la demanda es mayor para todos los pobladores, pues se requiere que cada individuo, gremio, organización y la sociedad en general realicen acciones para cuidar, rescatar y recuperar los bienes naturales de la Tierra (ONU, 1994).

Cabe reflexionar aquí sobre el concepto de soberanía del consumidor ya analizado por A. Cortina (2002), atribuido a Hutt en 1940 (en Ruiz, 2018), quien hace referencia al rol determinante que juegan las preferencias de consumo, el cual forma parte de la cadena de producción, como el último eslabón y aparentemente el más determinante, ya que para el modelo económico liberal creado por Adam Smith, es el fin y propósito de dicha cadena, destinada a satisfacer las necesidades del consumidor (Ruiz, 2018).

De acuerdo con Hutt (1940), la noción de soberanía del consumidor se basa en su libertad de elección. Sin embargo, la libertad de la cual se habla no es total ni es del todo personal; existe una relación entre la soberanía, la libertad de elección y el comportamiento del mercado que tiene que ver con el tipo de bienes, productos y servicios que ofrece, con el marketing y la promoción, así como con las condiciones para un comercio y consumo justos.

A decir de autores como Hutt (1940), Maslow (1943) y Sen (2006), citados por Ruiz (2018), la provisión de bienes y servicios básicos por el Estado, para satisfacer las necesidades primarias de la población, incluida la educación, amplían o debilitan la capacidad del consumidor para la elección soberana de consumo, ya que “por debajo de estos umbrales, las capacidades y libertades del consumidor se verían reducidas o limitadas, enfocando su esfuerzo a la satisfacción de sus necesidades básicas” (Ruiz, 2018, p. 82).

De acuerdo con los autores mencionados, el consumidor debe contar con ciertas capacidades para el consumo, fundamentadas en la funcionalidad que para éste tengan los bienes, productos y servicios, es decir, saber para qué le sirve lo que adquiere y consume, cuál es en realidad el beneficio de su elección y si ello satisface plenamente su necesidad, en el caso particular de los productos para la alimentación.

Desde este punto de vista, los aspectos prácticos que influyen en el consumo soberano son: el poder de compra (los productos que ocasionan menor impacto ambiental actualmente suelen ser más costosos), la oferta limitada de productos orgánicos o agroecológicos (la industria de la alimentación

produce a gran escala, distribuye y pone al alcance del consumidor sus productos empaquetados y tratados químicamente para alargar su utilidad comestible); la falta de información sobre los alimentos comercializados (es muy especializada para el lector y abundante en las etiquetas, debido a los procesos de transformación a los que se someten), así como el desconocimiento de las dimensiones del impacto por consumo individual y los valores sobre los que se eligen los alimentos.

Ante, el papel del consumidor no había sido tan importante como hoy para considerar su poder de elección, factor fundamental en el consumo sostenible de bienes y servicios. En el modelo de producción capitalista vigente en los países occidentales, el rol decisivo lo juegan las grandes empresas productoras que, a través de la ciencia, la tecnología, la publicidad, la mercadotecnia, la distribución y la comercialización a gran escala han venido imponiendo por décadas, modas de consumo y supuestas necesidades de satisfactores, muchos de ellos con características prescindibles, con el fin ulterior de acrecentar los grandes capitales.

Tal parece que bajo un modelo consumista no importa si es una necesidad o una banalidad poseer algún bien de consumo que previamente la mercadotecnia haya popularizado, valiéndose de cualquier elemento que sea vendible o negociable; por ejemplo, un estilo de vida, la moda y la necesidad de pertenencia a grupos sociales con estatus, o simplemente la necesidad del ser humano de poseer algo en exclusivo o con exceso.

Un tipo de consumo consciente y responsable conlleva a desarrollar actitudes y prácticas, basadas en la autocrítica, que puedan funcionar como factor de presión hacia el mercado; se constituye con base en tres premisas: consumo ético, ecológico y social o solidario (Colectivo ConSuma Responsabilidad, 2009). De acuerdo con estas tres dimensiones, se introducen y asientan un conjunto de valores de bienestar común como el principio más importante a la hora de optar por el consumo ético. El consumo ecológico se refiere a la defensa y protección del ambiente mediante la práctica de la agricultura y la ganadería ecológicas, la producción local y artesanal y la aplicación de conocimientos para reducir, reutilizar y reciclar.

En la dimensión social y en la solidaria se encuentra la práctica del comercio justo; Vargas (2016) hace alusión a éste, como otro de los indicadores de la educación ambiental que “complementa el patrón del consumo respon-

sable [...] ambos requieren la transformación de los paradigmas inconscientes, oportunistas y malintencionados, según fuere el caso, tanto de productores/oferentes y consumidores” (Vargas, 2016, p. 164). El comercio justo abarca un amplio espectro de relaciones sociales, comerciales y condiciones laborales, a través de las cuales se realiza el proceso de producción de un bien o servicio que deben fundamentarse en el actuar ético. En este aspecto, a un consumidor ético y responsable le importa conocer si las personas involucradas en la producción y el comercio de alimentos son tratadas con respeto, libertad y reconocimiento a su trabajo, como base del bienestar común. De igual modo, se interesa en saber si los alimentos de origen animal conllevan procesos éticos.

Los desafíos a los que se enfrenta el consumo ético y responsable, tienen que ver con lograr en la población una actitud crítica para analizar las consecuencias del consumismo, que responde a modelos de producción hegemónicos y a la reproducción de ciertos roles sociales; con motivar la participación activa de los distintos actores, rescatar técnicas y conocimientos ancestrales, estrategias y buenas prácticas de consumo con conciencia y responsabilidad, así como establecer relaciones intersectoriales (educación, producción, comercio, legislación) con una perspectiva de justicia social y equidad.

El consumidor responsable juega un papel activo en el movimiento que apuesta por la soberanía alimentaria, ya sea de manera individual u organizada, para conformar comunidades de consumo con familias y personas interesadas en comer sano, local y con calidad, comprar directamente a los productores y apoyar al comercio justo, porque comparten el mismo propósito ético del cuidado ambiental.

Estas reflexiones son apropiadas para disertar sobre el tema, sin embargo, hay que considerar la situación cultural y educativa de la población como factores que, probablemente, sean las causas de mayor peso en la toma de decisiones de la población, dado que las personas, aún con ingresos limitados y por la falta de una cultura fuerte y una auténtica educación para el consumo, invierten buena parte de sus recursos en la compra de comida chatarra e industrializada, la cual es puesta a su alcance por la industria de los alimentos, con la mediación de empresarios y vendedores. En este sentido, la educación sigue siendo el factor más potente de transformación social.

Sentipensar el consumo desde la Universidad

La educación universitaria es un campo fértil para la transformación de pensamiento y acción que exige el paradigma de la sustentabilidad. Si bien la educación ambiental no ha conseguido penetrar a fondo en los sistemas educativos en su totalidad y el tema sigue siendo “transversal” sin trascender más allá de la creación de algunos programas formativos y/o contenidos opcionales, al menos se ha logrado su trascendencia hacia los estudios de posgrado y la investigación. Se han creado espacios de reflexión y acción, para constituirse en un área de conocimiento en construcción generando puntos de encuentro, reflexión y discusión que realimentan los procesos formativos a favor de la educación ambiental y de la sustentabilidad, integrando paulatinamente diversos enfoques y actores sociales, dando paso a nuevos conceptos y paradigmas que hacían falta para generar procesos de inclusión basados en la aspiración de una educación políticamente democrática.

Es conocido el origen de este paradigma, puesto en valor y en el pensamiento público por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), desde mediados del siglo pasado, con el matiz del pensamiento occidental, sin embargo, resulta imperativo abordar el tema de modo contextualizado, otorgándole un significado y sustento teórico con la representación propia de los países en vías de desarrollo, que pueblan el espacio común latinoamericano, con su particular visión. El científico Enrique Leff escribió en 2017 un texto denominado *Pensamiento ambiental latinoamericano: patrimonio de un saber para la sustentabilidad* en el que hace un recuento del nacimiento y desarrollo de un pensamiento propio y hace posible encontrar elementos de identidad que en otros ámbitos se diluyen, a expensas de la colonización del pensamiento.

En el texto, rico en información sobre los trabajos realizados, Leff determina la necesidad de construir una identidad propia ante la crisis ambiental global. Una crisis provocada por formas de pensamiento y modos de vida que no corresponden con la cultura de los países latinoamericanos, que aunque distintos entre sí, comparten un origen y una cosmovisión que los une en lo más profundo que es el pensamiento y el sentir que, de conocerlos a cabalidad y a profundidad, se lograría cambiar por completo la percep-

ción que hoy existe en el imaginario colectivo del tipo de sociedades que se formaron en el pasado y que a efectos del colonialismo, se han transformado en distintos niveles y dimensiones.

Pues bien, esta lectura puede aprovecharse para despertar una visión crítica sobre los orígenes y consecuencias del sometimiento de los países latinoamericanos a los poderes hegemónicos de la cultura occidental a partir de lo cual, han surgido las denominadas “epistemologías del Sur” que han desarrollado investigadores originarios de esta región y otros que empatizan con ese pensamiento:

Este es el camino que abre el pensamiento ambiental latinoamericano al generar sentidos y orientar acciones que se nutren de la savia de los saberes culturales y de los potenciales ecológicos de la región, en un movimiento de transformación social que arraiga en nuevos territorios de vida para definir el horizonte de un futuro sustentable [Leff, 2017, p. 161].

Se menciona este recuento porque desde esa perspectiva, surge con este soporte el concepto de *sentipensar* aplicado a la forma de llegar a un conocimiento legítimo, que se construye por la vivencia transformadora, sometida a la reflexión, al sentimiento y a la emoción por llegar a conocer de otro modo.

Sandoval-Forero (2018) plantea la necesidad de una educación crítica intercultural sentipensante. *Sentipensar*, argumenta el autor en una de sus citas, es un concepto que adopta el sociólogo Falls (1925-2008) en sus obras, luego de trabajar con comunidades indígenas y campesinas de Colombia, en donde cierto pescador afirmó frente a él que, al realizar la pesca, lo hacían con el corazón y el pensamiento, de manera sentipensante.

Escobar, citado por Sandoval-Forero (2021), utiliza el concepto de *sentipensar*, el cual hace referencia a la relación racional-emocional que tanto estas comunidades como las afrodescendientes mantienen con la naturaleza. Sandoval-Forero habla de un sentipensar decolonial¹ de la sustentabilidad

¹ “El principio epistemológico decolonial es una propuesta que inicia con la ruptura del método positivista en cualquiera de sus variantes [...] La perspectiva decolonial pretende, en diálogos universales epistémicos, entender los acontecimientos sociales, políticos, económicos y culturales, desde y con los actores sociales” (Sandoval-Forero, 2021, p. 176).

para la vida-naturaleza² y la sociedad, a lo que llama *desarrollos otros*, que puede ser definida por formas de vida sociales, que no afecten negativamente a la naturaleza y al ser humano, desarrollando la ciencia y tecnología para su servicio y no para su destrucción.

Este proceso que supera el desarrollo hegemónico se encuentra en constantes dinámicas interrelacionadas de conciencia, liberación, cooperación, participación directa, consensos, no violencia, justicia social y ambiental por parte de todos los actores sociales constructores de sustentabilidad; es ni más ni menos que sentipensar la sustentabilidad en territorios, geografías y tiempo espacio en escenarios convivenciales específicos [Sandoval-Forero, 2021, p. 155].

Si consideramos que la educación ha sido un instrumento eficaz para la dominación hegemónica del pensamiento-acción, es congruente que las epistemologías distintas que han surgido del intento por transformarlo, extiendan sus preceptos a los diversos campos de conocimiento que forman parte sustancial de la sustentabilidad, como es la educación.

En lo que respecta a la educación, Moraes y De la Torre (1997) entienden y aplican el concepto de sentipensar en este ámbito, como la amalgama entre dos formas de interpretación de la realidad, la reflexión y el impacto emocional que concurren en el mismo acto de conocer, que es la acción de sentir y pensar. Para los autores, implica un flujo de energía que crea un campo de acción e interacción en el que se producen los aprendizajes, en los que se combinan los aspectos cognitivo y afectivo-emocionales para promover nuevas habilidades actitudes y valores.

Educar en el sentipensar es educar para la evolución de la conciencia y del espíritu, para que el ser humano alcance un estado de plenitud donde no será necesario reprimir o negar la experiencia íntima, la experiencia del corazón, la experiencia de los sagrados reprimidos durante siglos en el nombre de la llamada ciencia [...] educar para el sentipensar es reconocer el principio de la diversidad y la integración que ayudará a rehacer la alianza entre lo racional y lo intuitivo, lo contemplativo y lo empírico, la integración hemisférica, favo-

² "Vida-naturaleza" es un término utilizado por el autor para definir la relación intrínseca e indisoluble de ambas sustancias.

reciendo la evolución del pensamiento de la conciencia y del espíritu [Moraes y De la Torre, 1997, pp. 53-54].

Desde el paradigma pedagógico del sentipensamiento que sustentan ampliamente los autores, como práctica alterna para recuperar el valor social de la educación, se contempla la posibilidad de educar para un consumo ético y responsable, acudiendo a la praxis del pensamiento ambiental latinoamericano, un desafío exigente para la educación superior en la universidad, que no ha podido tomar distancia suficiente del modelo educativo disciplinar, aun cuando la relación entre el conocimiento que en su seno se produce y las problemáticas sociales y ambientales se encuentra perceptiblemente trastocada.

Transformar la educación con otros sentidos, es una asignatura pendiente para la universidad pública. Santos (2019) desarrolla ampliamente los argumentos para una reforma creativa, democrática y emancipadora de la universidad pública, donde el principal desafío son los cambios conceptuales y estructurales, para resolver los tres tipos de crisis a las que se enfrenta: de hegemonía, ocasionada por la falta de respuesta inmediata y suficiente a los objetivos e intereses del Estado y los actores económicos, en cuanto a educación y generación de conocimiento.

Crisis de legitimidad por abandonar su rol consensual frente a los conocimientos especializados, las restricciones para acceder a éste a través de la certificación de competencias, por un lado, y por el otro, no encarar las exigencias de la sociedad en la búsqueda de igualdad de oportunidades y finalmente, la crisis institucional creada por la falta de definición de sus propios valores y objetivos, de su autonomía, sometida al eficientismo político-empresarial.

Para comenzar esa reforma, según el autor, se requiere el protagonismo de tres actores: la propia universidad que desea salvar el desafío de su hegemonía en el conocimiento, dentro y fuera de sus contornos y de frente a una globalización hegemónica capitalista con la que encuentra el dilema de subsumirse o resurgir; el Estado-nación, siempre que tome la decisión política de solidarizarse con ésta, luchar por su propia libertad de gobierno, y los ciudadanos, quienes han mantenido distancia con una universidad elitista, pero que individual o colectivamente organizados con la sociedad civil apor-

ten a la consolidación de la responsabilidad social de la universidad, para construir y diseminar un tipo de conocimiento pluriuniversitario solidario.

Santos (2019) plantea la idea de revolucionar la universidad para abrirla a la sociedad y a los temas emergentes que van surgiendo con fuerza; debe haber para ello un proyecto de nación a través del cual resulte un contrato político y social para que la universidad pública restablezca su papel protagónico en la definición y resolución conjunta de los problemas sociales y ambientales, en los que se debe considerar necesariamente el contexto y sus actores.

Las cafeterías universitarias, espacios de oportunidad para educar en el consumo con ética y con responsabilidad

Como se mencionó en el apartado anterior, en la educación, sentipensar significa aprender a sentir y pensar al otro, con el otro y con lo otro (la naturaleza); es una práctica en constante proceso recursivo entre sentir, pensar y actuar que transforma la mirada individualista y minimiza las diferencias humanas, es abrir la mente y el corazón a la conciencia de la existencia y necesidades de los otros, incluida la naturaleza viva.

La concienciación no puede venir de otra forma que no sea con el sentipensamiento, impregnado de valores éticos y de acciones con responsabilidad, en donde el conocimiento juega también un papel preponderante. En este sentido y tomando en cuenta los argumentos que sustentan los autores revisados, la universidad debe abrir sus puertas a esos “otros” entes sociales, capaces de propiciar cambios de actitud, con sus saberes y ante sus propias necesidades.

Dentro de los límites del espacio universitario conviven actores que son invisibles e irrelevantes para las funciones sustantivas de la universidad, pero indiscutiblemente esos actores ejercen una influencia e impacto en las comunidades universitarias. Las cafeterías universitarias son proveedoras de productos y servicios de alimentos; constituyen el lugar donde se desarrolla parte de la vida social e incluso académica de estudiantes, profesores y personal de apoyo administrativo; es también un sitio de esparcimiento, convivencia y estudio.

Se puede suponer que hablar de estos establecimientos resulta ocioso e innecesario, sin embargo, es importante para el tema que se aborda considerar a las cafeterías universitarias como el centro de convivencia diaria y espacio en el que se satisface una de las necesidades primordiales del ser humano como es la alimentación. Es ahí justamente, donde se manifiestan las limitaciones del consumo soberano, porque aún con las normas que regulan su funcionamiento y la oferta de alimentos, ejercen un cierto tipo de poder que decide lo que la comunidad consume.

Conviene en este trabajo presentar de manera general los resultados que arrojó la entrevista aplicada a responsables de cafeterías en la Universidad Autónoma del Estado de México, como parte del proyecto de investigación “Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos vivires”.³ De los 11 establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en Ciudad Universitaria, en el presente capítulo se reportan resultados de entrevistas aplicadas a los responsables de cuatro cafeterías.

Metodología

- *Participantes*: oferentes responsables de las cafeterías universitarias de las Facultad de Ingeniería; Facultad de Turismo y Gastronomía (dos campus) y Centro Internacional de Lengua y Cultura.
- *Instrumentos*: entrevista semiestructurada y guía de observación. El trabajo con los oferentes se desarrolló a partir de siete categorías con las que se construyó la guía de entrevista y una guía de observación *in situ*, para poder caracterizar a las cafeterías universitarias como espacios adecuados para ofrecer el servicio de alimentos y bebidas. Las categorías fueron las siguientes:

- a) Variedad de productos y platillos (procesos Patrimonio gastronómico/Cultura gastronómica (Elementos culturales, regionales y tradicionales)

³ Proyecto de investigación “Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos vivires”, con número de registro UAEMEX 6646/2022SF, vigencia 15 de julio 2022 a 15 de julio 2023. Responsable: doctora en H. E. Hilda Carmen Vargas-Cancino.

- b) Precios
- c) Proveedores principales
- d) Tipo y promedio de residuos generados
- e) Prácticas de inocuidad en platillos generados
- f) Propuestas de mejoras del servicio al cliente
- g) Otros aspectos sugeridos

Principales resultados

Existe interés explícito en mejorar los hábitos de consumo de las comunidades universitarias y lo más interesante es que la conciencia sobre su importancia se manifiesta en las declaraciones de los entrevistados. Cabe destacar que el sentipensamiento que permea las investigaciones actuales sobre el tema, coincide con los hallazgos de las entrevistas, por lo que se busca visibilizar todo aquello que represente los saberes de los otros, para confrontarlos con los saberes académicos. De ahí que se ha pensado en influir y orientar el comportamiento de dichos establecimientos de comida, para la concienciación de la comunidad sobre formas sustentables y saludables de elaborar y consumir los alimentos.

Las cafeterías cuentan con capacidad para atender entre 50 a un máximo de 200 personas, con un flujo variable de comensales que alcanza su máximo aforo cada dos horas, aproximadamente, en un horario de ocho de la mañana a cinco o seis de la tarde con algunas variantes; el mobiliario y equipo con el que cuentan es adecuado, ya que tanto hornos, como frigoríficos, almacenes, mobiliario y equipos de cocina y de servicios observados en las cuatro cafeterías visitadas, son suficientes y eficientes para dar el servicio a sus comensales.

Los platillos que ofrecen en el desayuno, comida o colación responden a la modalidad de “comida corrida o casera” que por lo general se apega a la dieta tradicional mexicana; la mayoría de los platillos incluyen proteína animal, carnes, chorizos, embutidos y algunos derivados como huevo, leche, queso y crema, porque es lo que los comensales demandan, ya que muy pocos de ellos se alimentan de comida vegana o vegetariana. Sin embargo, por lo regular se incluyen o complementan los platillos con verduras como

calabaza, zanahoria, papa y algunas hojas como lechuga, acelgas y espinacas, así como hierbas para condimentar (cilantro, perejil, epazote). El menú incluye agua azucarada de sabor artificial o fruta natural, alguna sopa de pasta, arroz o sopa de verduras y frijoles; pan o tortilla, salsa y pequeñas porciones de postres como gelatina, fruta en almíbar o helado.

También se ofrece la modalidad “a la carta” en donde el comensal puede solicitar platillos especiales en los que muy pocas veces por costo y demanda, se incluyen pescados o mariscos. Son platillos que tienen un costo más alto por su preparación e ingredientes de mayor precio, menos accesible al bolsillo de los estudiantes. El tipo de platillos que más se solicitan son los conocidos como antojitos mexicanos como los chilaquiles, enchiladas, tortas, tacos, *quesadillas sazonados* con picante, así como hamburguesas, papas y *nuggets* que se caracterizan por saturación de grasas y sales. En ocasiones con motivos de festejo se diseñan menús especiales como pozole, romeritos, pambazos o sopos y hojaldras de muerto, etcétera.

Otro tipo de alimentos que se consumen en las cafeterías visitadas, son las galletas caseras, los dulces, chocolates y botanas elaborados industrialmente; bebidas como el café de máquina, café de olla, té, refrescos, productos lácteos y aguas embotelladas, algunas con saborizantes y edulcorantes.

Es relevante mencionar que, de acuerdo a lo comentado por los mismos oferentes, prácticamente todos los insumos o gran parte de ellos, son adquiridos en los supermercados, lo cual significa que son productos obtenidos de manera industrial y a gran escala con un alto grado de procesamiento y adición de saborizantes, colorantes, sazonadores y conservadores, mientras que los insumos adquiridos en la central de abastos de la ciudad, provienen del campo aunque probablemente tienen una trazabilidad⁴ que disminuye su valor nutrimental, su punto de frescura y vida comestible, que es mucho menor.

Para el aseo y desinfección de mobiliario, pisos, muebles, estufas y frigoríficos, vajillas y utensilios se utilizan químicos comerciales ya que en el mercado no se ofrecen de otros y los caseros, se piensa, son muy caros o no se conoce de productos naturales no contaminantes para realizar la limpieza.

⁴ La trazabilidad de los alimentos es el tiempo y el recorrido que éstos hacen para llegar al mercado y luego al consumidor, que cuando rebasan un tiempo y distancia razonables ameritan procesos de enfriamiento o congelación u otra forma de conservación natural o a través de químicos, lo cual merma su valor nutrimental.

En lo que respecta al trato laboral, el personal tiene horario de trabajo reglamentario de 8 horas, matutino y vespertino, cuentan con los derechos de ley en particular servicio médico. Reciben capacitación de los encargados y algunas ocasiones se llevan el desperdicio para alimento de sus animales.

Esta breve caracterización, que fue complementada con la observación *in situ*, permite conocer aspectos que señalan que los establecimientos operan aparentemente en condiciones aceptables para un servicio de alimentación sano, higiénico y adecuado, con limpieza, sanidad, buen trato y servicio rápido, además de variedad en el menú y opciones de productos independientes, con personal uniformado y de aspecto higiénico; espacios, mobiliario y vajillas debidamente sanitizados, buen almacenamiento de insumos, utilización y desecho de residuos y grasas.

En general cubren las necesidades de la comunidad; sin embargo, no se aporta más allá de cumplir con los lineamientos básicos dictados por la instancia responsable del cuidado ambiental en la universidad. En la actualidad no basta con hacer sólo lo que corresponde a la labor particular; como se ha dicho, hay que sentir y pensar con el otro y en lo otro, porque la crisis ambiental exige respuestas sociales más contundentes.

En ese sentido, se propone planificar conjuntamente acciones en las que dichos establecimientos y su personal realicen una tarea de mayor importancia; que como actores de la sociedad adquieran un compromiso de colaboración comprometida con acciones de impacto educativo y partiendo de sus propios saberes. A la pregunta final sobre si estarían dispuestos a participar en capacitarse, aprender y compartir sus conocimientos, la respuesta fue afirmativa. De modo que el trabajo siguiente rondaría las propuestas más viables, adecuadas y significativas en las que todos acuerden un pacto para adoptar un tipo de consumo ético y responsable.

Lo anterior, complementa la visión de los actores de la comunidad, para defender las posibilidades de transformación en los hábitos de producción y consumo de alimentos, con una segunda finalidad de aprovechar las cafeterías, como espacios de aprendizaje y experiencias gastronómicas sustentables, que se respalden con información y demostración, que comprueben que es posible participar de manera sentipensante, activa y colaborativa en la transformación de hábitos de consumo ético y responsable. En cuanto

a las guías de observación, son instrumentos utilizados para complementar la información proporcionada por los entrevistados. En ellas se consideraron las mismas categorías empleadas en las entrevistas aplicadas.⁵

Con las respuestas recabadas es posible afirmar la necesidad de información sobre alimentos y alimentación, conocer y comprender los efectos negativos que genera la producción industrial alimentaria y redimensionar los beneficios ambientales de la producción agroecológica y de propiciar el comercio justo; también de proponer estrategias desde el diálogo de saberes y sentipensares para la educación ambiental y reconocer la necesidad de vinculación de otros actores con la universidad, para el fomento de comunidades de conocimiento sobre la producción, comercialización, consumo ético y responsable de los alimentos.

Reflexiones

El consumismo es una de las máximas expresiones de la dominación hegemónica capitalista, que ha utilizado la necesidad, la falta de educación y cultura ambiental, de identidad con el otro y para con la Tierra, propiciadas por un modelo económico depredador para generar a través del fenómeno consumista, fuertes ataduras hacia estilos de vida y uso de productos, bienes y servicios, sin lógica ni mayor sentido.

Para aportar elementos en la solución de estos problemas desde la ética del consumo como base filosófica, implica modificar pautas de conducta y asumir la responsabilidad de un consumo respetuoso y soberano, en pro del cuidado de la especie humana y de los bienes comunes de la naturaleza, lo que requiere pensar, sentir y actuar desde los ámbitos más elementales y con los actores sociales aparentemente ajenos a las funciones educativas de la universidad. La inclusión de estos sujetos, para colaborar en los procesos educativos es un acto político de democratización, pues sus saberes son cada vez más valorados. Reconocer que la escuela puede llegar a ser un espacio

⁵ Los hallazgos que se reportan respecto a la perspectiva de los responsables de las cafeterías se complementan con los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas a la comunidad estudiantil participante en el proyecto de investigación referido, los cuales se citan en el capítulo I, presentado en esta obra por Vargas-Cancino, Herrera Tapia y Vásquez Colorado.

de pensamiento, vivencial y emocional, es comprender que la educación requiere urgente e ineludiblemente la transformación que plantean las epistemologías críticas, para ser un espacio reconocido, de construcción de conocimiento alternativo para la sociedad, verdaderamente autónomo del mundo industrial y empresarial y, como lo subraya Santos (2019), que trabaje para el reconocimiento y defensa de la vida humana y de la Madre Tierra, como proveedora de la vida.

Transformar la escuela permitirá descubrir prácticas alternas para recuperar el valor social de la universidad, dar lugar a un educación abierta y sentipensante y trabajar de modo colectivo y con conocimiento legítimo los problemas reales de la sociedad, lo cual, implica un proceso de liberación de los obstáculos mentales causados por la dominación hegemónica, que impiden el libre pensamiento y elección para la construcción social e inclusiva de modos distintos de ser, hacer, conocer y convivir, así como de modos diferentes de consumo basados en la ética y la responsabilidad.

Referencias

- Cortina, A. (2002). *Por una ética del consumo: la ciudadanía del consumidor en un mundo global*. Taurus. <http://ibdigital.uib.es/greenstone/collect/cd2/index/assoc/consumca.dir/consumcat0001.pdf>
- Cortina, A. (2021). Erradicación de la pobreza y cosmopolitismo democrático en un mundo global. En *De Política. Revista de la Asociación Mexicana de Ciencias Políticas*, 9(16), 63-75 <http://ojs.uacj.mx/ojs/index.php/depolitica/article/view/72>
- Colectivo ConSuma Responsabilidad (2009). *Guía de consumo responsable y solidario en la comunidad de Madrid*. <https://www.elmundo.es/elmundo/2009/03/23/madrid/1237836894.html>
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía*. Roma, FAO. <http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>
- Ivars, J. (2013). *¿Recursos naturales o bienes comunes naturales?: Algunas reflexiones* (Papeles de Trabajo, 26, pp. 88-97). Centro de Estudios Interdisciplinarios en Etnolingüística y Antropología Socio-Cultural. <https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/1209/n26a05.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Leff, E. (2006). *Complejidad, racionalidad ambiental y diálogo de saberes: hacia una pedagogía ambiental* [Ponencia]. V Congreso Iberoamericano de Educación Ambiental "Perspectivas de la Educación Ambiental en Iberoamérica", Joinville, Brasil.

- <https://eaterciario.files.wordpress.com/2015/09/conferencias-del-v-congreso-iber-americano-de-educacion-ambiental-brasil-2006.pdf>
- Leff, E. (2017). Pensamiento ambiental latinoamericano: patrimonio de un saber para la sustentabilidad. En W. A. Pengue (comp.), *El pensamiento ambiental del Sur: complejidad, recursos y ecología política latinoamericana* (pp. 143-162). Universidad Nacional de General Sarmiento. <https://docplayer.es/122894830-El-pensamiento-ambiental-del-sur-complejidad-recursos-y-ecologia-politica-latinoamericana.html>
- Moraes, M., y De la Torre, S. (2001). *Sentipensar bajo la mirada autopoietica o como reen-cantar creativamente la educación*. <https://repositorio.ucb.br:9443/jspui/bitstream/123456789/7408/1/Sentipensar%20bajo%20la%20mirada%20autopoi%C3%A9tica.pdf>
- ONU (1994). *Resumen del simposio sobre modalidades de consumo sostenibles*. Comisión sobre el Desarrollo Sostenible. <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N94/181/91/PDF/N9418191.pdf?OpenElement>
- Ruiz, G. (2018). Soberanía del consumidor y libertad de elección en países en desarrollo. *Revista de Economía Institucional*, 20(38), 71-95. <https://doi.org/10.18601/01245996.v20n38.04>
- Sandoval Forero, E. (2018). *Etnografía e investigación acción intercultural para los conflictos y la paz: metodologías decolonizadoras*. Alfonso Arena. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/105457>
- Sandoval-Forero, E. (2021). *Sentipensar intercultural y metodología para la sustentabilidad de desarrollos otros*. Universidad Autónoma Indígena de México. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/110699>
- Santos, B. (2019). *Educación para otro mundo posible*. CLACSO y CEDALC. https://www.boaventuradesousasantos.pt/media/Educacion_para_otro_mundo_posible_Boaventura.pdf
- UNESCO (1997). *Declaración sobre las responsabilidades de las generaciones actuales para con las generaciones futuras*. <https://es.unesco.org/about-us/legal-affairs/declaracion-responsabilidades-generaciones-actuales-generaciones-futuras>
- Vargas, H. (2016). Concienciación y consumo responsable, indicadores transversales de educación ambiental universitaria: una visión transdisciplinaria desde el diálogo de saberes. En H. Vargas y E. González (coords.), *Educación ambiental transversal y transdisciplinaria: una visión decrescentista desde la ética, la cultura de paz y el diálogo de saberes, para una calidad de vida no violenta* (pp. 119-179). Torres y Asociados.

VII. Mujeres rurales y el cultivo, recolección y aprovechamiento de recursos alimentarios en tres tianguis del centro de México

CRISTINA CHÁVEZ-MEJÍA*
NOEMI GUADARRAMA MARTÍNEZ**

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.07>

Resumen

La problemática ambiental en general y la pérdida de la riqueza cultural asociada a la biodiversidad ha hecho mirar hacia procesos socioambientales para hacer consciencia de la relevancia de conocer y valorar quién produce los alimentos, cómo y dónde. En años recientes el interés por consumir alimentos inocuos y contribuir de una u otra manera a la producción agroecológica e impulsa el rescate y evolución de los sistemas agroalimentarios locales. En este capítulo nos acercamos al trabajo de las mujeres en tres comunidades de origen indígena, quienes, por medio del cultivo de la tierra, la recolección y la venta de alimentos, contribuyen a la seguridad alimentaria.

Palabras clave: *mujeres rurales, cultivo, recursos agroalimentarios, tianguis.*

Presentación

La crisis ambiental, el creciente número de habitantes, la situación de pobreza y hambre y la demanda de alimentos y en mayor cantidad, representan

* Doctora en estudios para el desarrollo. Profesora-investigadora en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4337-7572>

** Doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Investigadora Posdoctorante del Conahcyt en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0158-8902>

un reto para lograr la producción sustentable de alimentos y el bienestar de la humanidad, sobre todo alimentarse de tal manera que se eviten y disminuyan los problemas de salud como obesidad y sobrepeso. La ciencia y la tecnología sin duda han logrado el incremento de la producción y productividad en el cultivo de la tierra; sin embargo, en lo general, ha sido en detrimento del ambiente; aunado a esto, por la especialización de la producción agropecuaria se han perdido especies cultivadas y sus correspondientes sistemas agrícolas.

No obstante, la agricultura que practican pueblos campesinos e indígenas, en sus varios sistemas, contribuye de manera significativa a la producción de alimentos para ellos mismos y para el resto de la sociedad. Por ejemplo, en las áreas rurales de América Latina y el Caribe, se cultiva 14% de las especies a nivel mundial, se producen alimentos para más de 800 millones de personas y en este territorio se encuentra gran parte de la biodiversidad global, el agua dulce y los bosques naturales del planeta (CEPAL, 2021). Asimismo, la Comisión Económica para América Latina y el Caribe, reconoce, que la actividad agropecuaria en esta región del mundo, representa una importante fuente de ingresos y empleos.

La alarmante pérdida de la biodiversidad y de los sistemas socioculturales que la sostienen, llevan a observar y valorar no solo el potencial de los sistemas tradicionales como una alternativa hacia el desarrollo sustentable y la conservación de la diversidad cultural del planeta (Boege, 2008). Además, pone en el escenario a las mujeres como guardianas de la agrobiodiversidad, quienes producen entre 60 y el 80 por ciento de los alimentos de los países en desarrollo y la mitad de los de todo el mundo (Gobierno de México, 2019). Además, como guardianas contribuyen a conservar y transmitir sus conocimientos ambientales tradicionales y de las cocinas locales, las cuales hacen posible el contar con diversos guisos y prácticas culinarias, lo que da sentido de pertenencia e identidad (Perea y Alayón-Gamboa, 2014; Ortega *et al.*, 2017; Cárdenas y Vizcarra, 2022).

El análisis del tema alimentario es complejo, más en tiempos actuales con el reto de producir alimentos de manera agroecológica, con miras hacia la soberanía alimentaria, por lo que hay que observar cómo los alimentos son producidos, preparados distribuidos y consumidos (Mauss, 1991; De

Garine, 2016); en este caso, nos acercamos al estudio de cómo las mujeres obtienen y preparan alimentos para su familia y para la venta.

Las mujeres rurales, que representan un cuarto de la población mundial, dependen en su mayoría de los recursos naturales y la agricultura para subsistir y para asegurar la alimentación diaria de su familia (ONU, s. f.). Mesoamérica, es origen y centro de diversidad genética de alimentos importantes a nivel mundial como el maíz, jitomate, chile, cacao, entre muchos más (Paredes *et al.*, 2016), las mujeres han sido fundamentales en estos procesos de diversificación biológica (Alcántara, 2018). Los sistemas agroalimentarios locales se caracterizan por el uso y manejo de elementos del territorio, de manera que las mujeres, además de cultivar alimentos, los recolectan venden e intercambian (Santos *et al.*, 2019).

Tomando en cuenta los contextos particulares de las mujeres y la dinámica del acceso y control de los elementos del ambiente (Leach *et al.*, 1999), interesa como propósito del presente capítulo, observar cómo las mujeres de tres ejidos del centro de México contribuyen a la seguridad alimentaria local y regional, lo cual permita identificar las características de su producción, recolección y venta de alimentos. Los apartados que integran el presente trabajo son: Características ambientales y socioculturales; Acercamiento a los tianguis/paisajes alimentarios; metodología, resultados: Recursos alimentarios cultivados y de recolección; La milpa, el huerto y el monte en los tianguis.

Metodología

Lugar: características ambientales y socioculturales de las comunidades

San Antonio Acahualco (significa lugar de las flores amarillas) es un ejido del municipio de Zinacantepec, se localiza al suroeste de la ciudad de Toluca, su altitud es de 2 810 m; su clima es templado subhúmedo con lluvias de mayo a octubre; cuenta con 1 280 ha dentro del Área de Protección de Flora y Fauna, Nevado de Toluca; la tierra cultivada abarca 1 467 ha y el área de asentamientos humanos es de 228 ha, ambas están fuera del área de con-

servación (Jasso *et al.*, 2013; Jasso, 2019). En el municipio, predominan los bosques de pino y oyamel, hay pastizal inducido y praderas en las partes más altas (Sedatu, 2013). San Antonio Acahualco es de origen otomí, todavía hay personas que hablan esta lengua; como parte de sus tradiciones, conservan el ciclo ritual agrícola; en el 2020 había 17 709 habitantes (9 078 mujeres y 8 631 hombres) (Ayuntamiento de Zinacantepec, 2022).

San Andrés Nicolás Bravo es un ejido del municipio de Malinalco, ubicado a 1 200 msnm, en una longitud de -99.465278 y una latitud de 18.767778 . Su población es de 1 619 habitantes (803 hombres y 816 mujeres) (Ayuntamiento de Malinalco, 2022). Su vegetación corresponde a la selva baja caducifolia (Torres y Tejero, 1998; Rzedowski, 2006). La gente cultiva caña de azúcar, maíz y plantas ornamentales; en el tianguis del ejido y de la cabecera municipal ofertan productos de los huertos familiares, de la selva y de los terrenos agrícolas. Los hombres además se emplean como jornaleros agrícolas, albañiles, taxistas, algunos jefes de familia migran a Estados Unidos o Canadá; las mujeres que además de dedicarse al hogar, se emplean como trabajadoras domésticas en la cabecera municipal de Malinalco, en casas habitación de personas de mayor ingreso económico, en hoteles y casas de descanso.

La Concepción Enyege, ejido de Ixtlahuaca de Rayón, su nombre significa “cerca del agua”, se ubica en el Valle de Ixtlahuaca, al noroeste del municipio y a una distancia de diez kilómetros de la cabecera municipal, su altitud es de 2 549 metros sobre el nivel del mar (López y Ramírez, 2021). 2 715 habitantes, 1 428 mujeres, 1 287 hombres (Librado *et al.*, 2023). Su población es de origen mazahua, el 25% de la población habla mazahua y el 75% tiene como lengua materna; la mayoría de las personas se dedican a las actividades agropecuarias (Librado *et al.*, 2023). En el municipio hay bosques de encino, entre las especies más comunes están encino laurelillo (*Quercus laurina*), encino (*Q. magnoliifolia*), encino blanco (*Q. candicans*), roble (*Q. crassifolia*), entre otros; también hay bosque de pino-encino (PRAH y Sedatu (s. f.)). Templado, subhúmedo, temperatura media anual entre 12°C y 18°C , temperatura del mes más frío entre -3°C y 18°C y temperatura del mes más caliente bajo 22°C .

Acercamiento a los tianguis/paisajes alimentarios

El trabajo de campo se realizó de mediados del año 2021 a inicios del 2023, nos enfocamos a plantas alimenticias. Se observó la venta de recursos alimentarios cultivados y de recolección en tres comunidades del Estado de México: San Andrés Nicolás Bravo, municipio de Malinalco; San Antonio Acahualco, municipio de Zinacantepec y La Concepción Enyege, municipio de Ixtlahuaca. Esta selección de casos fue con base en el desarrollo de investigaciones previas sobre los recursos bioculturales en comunidades de origen indígena (Jasso *et al.*, 2013; Guadarrama *et al.*, 2020; Vázquez *et al.*, 2018).

Participantes y técnica de recolección de datos

Mediante la observación participativa se seleccionó una muestra de 14 mujeres, ocho mujeres de San Andrés Nicolás Bravo; cuatro mujeres de San Antonio Acahualco y a dos de La Concepción Enyege, sobre el cultivo de la milpa y huerto familiar y sobre la recolección en áreas agrícolas, pastizales; bosques y zonas ruderales. Estas entrevistas se llevaron a cabo en las milpas y huertos familiares. Además, se hicieron recorridos y entrevistas en los tianguis y recorridos en éstos para identificar los recursos alimentarios cultivados y de recolección, y los alimentos preparados con ellos.

Resultados

Recursos alimentarios cultivados y de recolección

Los recursos alimenticios que se comercializan en los tianguis que se obtienen en terrenos de cultivo, su disponibilidad está en función del ciclo agrícola, tanto de las plantas cultivadas como asociadas, y los alimentos de recolec-

ción en huertos familiares se relacionan con el manejo de estos agroecosistemas. La disponibilidad de recursos de recolección en bosques, pastizales y zonas ruderales, depende del clima y vegetación de cada comunidad. En el cuadro 1 se muestran algunos de los recursos alimentarios locales.

Cuadro 1. *Alimentos cultivados y de recolección en tres comunidades del centro de México*

Alimentos	San Andrés Nicolás Bravo	San Antonio Acahualco	La Concepción Enyege
Cultivados	Caña de azúcar, maíz, arúgula, lechuga, nopales, nabos, cebolla, cilantro, comino, frutales como durazno, aguacate, nanche, poma rosa, cítricos.	Elotes, maíz, papas, chícharo, haba, frijol, acelga, espinaca, brócoli, epazote, papa extranjera, frutas, calabaza, chilacayote, papa.	Elotes, maíz, calabacitas, frijol, canola, acelga, espinaca, brócoli, arúgula, epazote, nabo, fresas.
Recolección	Malva, árnica, estafeate, jaramao, quintonil, toronjil, yerba buena, sándia de ratón, pachicurres, bonete, diente de león, lengua de vaca, quelite cenizo, quintonil.	Vinagreras, quintonil, nabo, paletaria, malva, papas de agua, berros, nopales, xonostle, carretón, huitlacoche, hongos, frutillas, capulines, tejocotes, té de monte, pericón.	Vinagreras, quintonil, nabo, paletaria, malva, carretón, mitschi, huitlacoche, nopales, xoconostle, papas de agua, tunas tiernas, huitlacoche, hongos.

En San Antonio Acahualco hay un grupo de mujeres, quienes además de cultivar a cielo abierto, siembran en pequeños invernaderos, de aproximadamente de entre 40 y 60m². Esta infraestructura fue adquirida por medio del Proyecto Estratégico para la Seguridad Alimentaria (PESA), el cual proporcionó los materiales y asistencia técnica, además de que incentivó la venta local de los productos del invernadero (Marín, 2020). En los invernaderos cultivan brócoli, acelga, coliflor, cilantro, perejil, espinacas, zanahoria, entre otras verduras; además, recolectan semillas y siembran o toleran y fomentan quelites como nabo, vinagrera, malva, paletaria.

En La Concepción Enyege, las mujeres entrevistadas, cuentan con un pequeño invernadero para cultivar hortalizas y quelites, las mismas especies que en San Antonio Acahualco; e igualmente, cultivan, toleran y fomentan quelites como vinagreras, quintoniles, paletaria, nabo, huazontle, etc.

Las mujeres de San Antonio Acahualco y La Concepción Enyege, por medio del cultivo de hortalizas y quelites, disponen de una variedad de alimentos a lo largo del año, que les permite diversificar y complementar la dieta de su familia. Referente al manejo del invernadero, derivado de la asesoría técnica durante la puesta en marcha del proyecto PESA y del compartir experiencias y conocimientos entre ellas, rotan los cultivos dentro del in-

vernadero, para el control de plagas y un mejor manejo del suelo, hacen uso eficiente del agua y procuran controlar plagas y enfermedades mediante prácticas agroecológicas. Garduño *et al.* (2022) también identifican el cultivo agroecológico de hortalizas bajo invernadero por un grupo de mujeres otomís en Temoaya, Estado de México.

En San Andrés Nicolás Bravo, dentro de los huertos familiares, las mujeres cultivan hortalizas, siembran lechuga, taro, betabel, cebolla, que son principalmente para consumo familiar, pero también comercializan, especies frutales, especies condimentarias como el comino, cilantro, perejil, algunas otras como arúgala, nopales, rábanos entre otros. De la selva recolectan frutos y quelites.

El cultivo de la milpa en San Antonio Acahualco y en La Concepción Enyege, cuyo eje es el maíz en monocultivo o policultivo, se siembra en asociación con frijol, haba, chícharo, huauzontle, tomate, calabaza, chilacayote, entre otros arreglos; la milpa así, permite el crecimiento de 10 especies de quelites como quintoniles, malvas, nabos, lentejilla, paletaria, etc. Reyes *et al.* (2022), identificaron nueve quelites en Santa Ana Ixtlahuca, comunidad mazahua. Vieyra-Odilón y Vibrans (2001) reportan 11 quelites para la zona de Ixtlahuaca, y estiman que por familia se consume 4.5 kg mensualmente durante la época de lluvia, que es de junio a octubre. El consumo de quelites en comunidades mazahuas sigue siendo un importante elemento de su dieta (Vázquez *et al.*, 2018). A nivel país, Basurto (2021) y Gálvez y Peña (2015), reportan que actualmente existen entre 250 y 500 especies de quelites, que además de diversificar la dieta mediante su consumo en diferentes formas, aportan proteína, fibra, calcio, potasio; magnesio, vitaminas A y C, entre otros nutrimentos.

En San Antonio Acahualco y en La Concepción Enyege, las hortalizas que las mujeres cultivan, las utilizan para preparar comida para su familia, de manera que cuentan con quelites que son de recolección y verduras. “Se me ocurrió sembrar de esta papa, la roja, que le dicen extranjera y sí se dio; ahora tengo este cachito, la comemos así, fresca, en conserva con canela, queda sabrosa” (Irma, 67 años de edad, San Antonio Acahualco).

En San Andrés Nicolás Bravo cultivan y recolectan siete tipos de quelites, algunos de ellos se dan de manera natural en los huertos familiares entre los árboles y arbustos como las malvas, lengua de vaca, quelite cenizo y el

quintonil; mientras que otros tantos como los nopales y los nabos los cultivan, todos ellos son utilizados para la alimentación en distintas comidas que preparan las mujeres para sus familias.

“Es fácil preparar comida con lo que tenemos en el huerto jefa, mire desde temprano empezamos, salimos por una guayaba, manzana o cortamos árnica y les preparamos un té, ya después pues vemos que tenemos y preparamos la comida, vamos por nopales, unas frutas para agua y salsa, arrancamos los quelites y hacemos unas tortitas o de quintoniles, agarramos huevo del que da la gallina y no tenemos por qué morirnos de hambre; en la ciudad ustedes siempre se quejan pero aquí no, todo esta fresco” (Anita, 67 años; San Andrés Nicolás Bravo).

Yo me voy con mi señor al monte, me gusta caminar y ya estamos viejos no hay quien nos vea, mejor nos levantamos antes de que el sol nos gane y vamos por leña y cosas que encontremos para comer, a mí me gusta traerme estafeate, manzanilla y té de monte, jaramao, y me lo llevo poya pa’ mi casa, lo meto para que se dé y después lo tenga para cuando hago la comida; a mi señor le gusta las cosas aguaditas, un caldo de gallina, caldo de malvas, mire que esas solitas crecen y grandotas y chulas, entonces rápido que lo guiso y ya comemos y nos alcanza hasta para el almuerzo de otro día (Florencia, 70 años; San Andrés Nicolás Bravo).

En pastizales en San Antonio Acahualco y en La Concepción Enyege, la gente recolecta hongos, principalmente champiñones u hongos de llano y pancitas, los cuales brotan en las primeras lluvias del temporal. Las comunidades que cuentan con bosque, además de terrenos agrícolas y huertos familiares recolectan diversos bienes, entre ellos plantas alimenticias y hongos. En San Antonio Acahualco, Jasso-Arriaga *et al.* (2019) identificaron 17 especies de hongos comestibles silvestres, los cuales se recolectan de junio a octubre; estos autores reportan que las mujeres preparan 27 guisos locales con los hongos silvestres. En San Antonio Acahualco el cultivo de la milpa y la recolección en el bosque, permite a los pobladores disponer de hasta 84 especies de hongos y plantas comestibles (Jasso, 2019), lo cual muestra la ventaja de contar con áreas de cultivo y de recolección.

La milpa, el huerto y el monte en los tianguis

Cada tianguis tiene su horario, de manera que para comercializar su mercancía, las mujeres organizan su tiempo. El tianguis de Malinalco se instala a las siete de la mañana y termina alrededor de las 6:30 de la tarde. Los miércoles y domingos de cada semana los habitantes vendedores de San Andrés Nicolás Bravo, desde temprano salen del ejido en dos “micros” que parten al municipio para que puedan llevar a ofertar su mercancía. Generalmente, ponen su puesto frente a la iglesia; usan tablas, plásticos, botes, hojas de plátano u otro material para acomodar sus productos. Para asistir al tianguis y vender, cada familia se organiza y acuerda quién irá a vender, pero generalmente, van acompañadas por otro miembro de su familia, ya sea su esposo o algún hijo varón o alguna de sus hijas (Guadarrama, 2016; Guadarrama *et al.*, 2021).

Nosotros un día antes, cortamos las frutas y algunas de estas plantas que vendemos y el miércoles bien temprano antes de irnos, mi hija y yo nos traemos el cilantro y estas plantas que se marchitan más rápido, para poder venderlas fresquecitas, algunas le ponen agua pero eso hace que se pudran rápido y no le aguanten; tengo unas marchantas que compran reterharto porque vienen de lejos, de po'llá de Toluca y esos lugares y me piden que les aguarde un manajo grande y que ponga en una canasta, limones, guayabas, yacas que por que hacen unos teses que les dije por que su hija tiene una enfermedad. Pusss debo de llevarla fresquita para que les dilate, se vayan contentas, regresen y así ya tengo seguro unos 300 pesos que se lleva, aunque es cada tres semanas, pero a mí me sirven (Domitila, 48 años; San Andrés Nicolás Bravo).

Las mujeres de San Andrés Nicolás Bravo, comercializan productos del huerto, la milpa y el monte los principales días del tianguis, que son miércoles y domingos, en el cual disponen de un lugar asignado para su puesto. Guadarrama *et al.* (2018) registraron que la cantidad de vendedores que participan en el tianguis varía a lo largo del año, en la época de otoño-invierno se pueden encontrar entre 30 y 45 vendedores; sin embargo, en la época de primavera-verano se incrementa a 70 vendedores, que es cuando empieza la época de lluvia y es cuando varias plantas están en pleno desarrollo, tanto los montes, milpas y huertos familiares.

Me da pena hablar, porque vienen a pedirnos información y no sabemos para qué la quieren, mi esposo dice que deje de estar de comadre y venda, que porque no comemos de la plática: le diré rápido: mis suegros eran los que vendían aquí cuando me arrejunté con mi señor, le ayudábamos a mis suegros, luego pues nos dieron un pedazo de donde echamos unos cuartitos y dejamos un espacio para unas plantas, sirven de harto, ahora con el “Covi” este que dio a algunos, pues ya no nos dejaban vender, apenas empezamos de nuevo y pues lo poquito que tenemos lo vendemos, barato para que terminemos pronto, esta gente no quiere pagar y es una friega el levantarse temprano y andar cortando (Selene, 65 años; San Andrés Nicolás Bravo).

Aquellas mujeres que no tienen puesto, es porque llegan más tarde, y ya no hay un lugar para ponerse, por lo que prefieren andar ofreciendo lo que venden “asegurando que terminan más rápido y se pueden ir a su casa”, aunado a ello mencionan que es difícil poder tener un puesto, se debe de pagar una cuota; además, cuando quieren los cambian de lugar o les reducen el espacio, no tienen tiempo de asistir a las reuniones, por ello es mejor ser ambulantes. Generalmente la hora de llegada de ellas es a las 9 o 10 de la mañana, que es cuando ya hay más gente en el tianguis; se les ve deambulando por el tianguis, cargando canastas y botes, ofreciendo frutos, semillas, manojos de cilantro, quelites, bolsas con nopales, entre otros alimentos frescos. Más tarde, alrededor de la una de la tarde, y hasta las 11 de la mañana, se les suman otras mujeres de entre 36 y 50 años de la misma comunidad y de otras comunidades como de Jalmolonga, El Platanar y muchachas de entre 18 y 35 años de edad, igual, recorriendo el tianguis para ofrecer alimentos, como aguacate, guayabas, arúgula, manojos de toronjil, para terminar con lo que tenían en sus puestos.

Le ayudo a mis papás, me da pena porque me ven mis amigas y los muchachos que me gustan, pero debo de apoyarlos para terminar pronto y que nos regresemos a casa, mis papás están un poco enfermos de la diabetes y estar mucho tiempo les hace daño; con los que conozco de los otros puestos luego les cambio por jitomates, tomates, cebollas, chiles para que tengamos en casa y mi mamá no tenga que salir (Adela, 21 años; San Andrés Nicolás Bravo).

¡Cómprenos jefa!, ya me quiero ir a casa, tengo enfermo a mi esposo, además, no se debe preocupar nosotros le vendemos calidad, sin esas cosas que matan a la gente, no le ponemos fumigo, se lo puede comer así luego, luego; ¡no madre no se preocupe, cree usted que si yo le vendiera cosas que le pueden enfermar, no se las diera a ese precio! (Cande, 50 años; San Andrés Nicolás Bravo).

En San Antonio Acahualco, el tianguis son los miércoles y domingos, se instala alrededor de la iglesia, inicia a las ocho de la mañana y termina alrededor de las cuatro de la tarde. Las mujeres ofrecen productos cultivados y de recolección y al igual que en Malinalco, algunas de ellas, deambulan por el tianguis ofreciendo té de monte, pericón, epazote de perro, entre otros. Otras tienen su puesto, tienden un plástico en el piso y sobre él colocan su mercancía; otras, ponen sus productos sobre carretillas, entre lo ofertado, sobresalen hortalizas y quelites, comentan: “¡todo es criollo, crecidos en casa, sin químicos!, por eso, algunas hojas de acelga están mordida por gusanitos, ¡pero están limpias!” (señora Irene, 56 años; San Antonio Acahualco).

Aquí en mi casa, atrás en el patio, siembro, verdura, poquito de cada cosa, para tener que vender todo el año, hasta vendo flores, a mí me gusta mucho esto, sembrar, salir a vender, me ayuda mi esposo. Si los miércoles y domingos es el tianguis, se venden muchas cosas, en tiempos de lluvia, hay muchos hongos (Teresita, 65 años de edad; San Antonio Acahualco).

La recolección y venta de hongos es de gran importancia, algunas familias, sólo venden en temporada de hongos.

Ya sabemos a dónde encontrar hongos, nos levantamos temprano para ir al monte y luego vamos a la plaza a venderlos, hay personas que sólo los juntan, los revenden, porque no juntan muchos y no les conviene ir a vender poquitos, nosotros tenemos dos puestos, aquí estoy yo y en el otro mi mamá (Verónica, 30 años de edad; San Antonio Acahualco).

Arriaga *et al.* (2019) reportan que de las 17 especies de hongos silvestres que identificaron sobresalen cinco, de las cuales se llegan a vender entre 50 a 80 kg por día.

Además, de los hongos del monte, las mujeres recolectan plantas alimenticias, como frutillas, té de monte pericón, su venta es de manera ambulante, dado que estos productos son de temporada, no tienen un puesto fijo en el tianguis. “Lleve té de monte es muy sabroso, también tengo pericón, para los elotes o para el dolor de panza, lleve, a diez pesos el manojo” (Beatriz, 30 años de edad; San Antonio Acahualco).

El grupo de mujeres quienes recibieron apoyo para la construcción de un invernadero y asesoría técnica para su manejo, venden sus productos entre vecinas o en el tianguis de los miércoles y domingos, pero en últimas fechas se han organizado entre ellas para que dos o tres vendan sus productos los segundos y últimos domingos de cada mes en la plaza municipal de Zinacantepec. Venden productos frescos y alimentos preparados, comentan que poco a poco se han dado a conocer por la venta de productos criollos, frescos y orgánicos. “Estamos contentas con el invernadero, es más trabajo, pero podemos sembrar más cosas para comer nosotros y para vender, hasta sembramos papa, muy buena, ésta que nos trajo aquí la inge” (Maribel, 45 años de edad; San Antonio Acahualco).

En Ixtlahuaca, los lunes y domingos son los principales días de tianguis, el cual es de importancia regional. Los otros días de la mañana también se instala el tianguis, pero no de tal magnitud como el de los domingos y lunes. Este tianguis tiene la particularidad de que inicia muy temprano, en la madrugada como a las dos, desde esa hora y hasta las 11 de la mañana mujeres y hombres del municipio ofrecen productos de la milpa, huertos familiares, montes, cuerpos de agua, etc. El resto del día se puede comprar en el mercado de Ixtlahuaca y en otros puestos. Al inicio de las lluvias, entre mayo y junio, se observan de entre 30 y 50 puestos principalmente a cargo de mujeres, ofrecen quelites, frutas de los huertos como duraznos, ciruelos amarillos, rojos, habas, calabacitas, etc., “¡lo de aquí son los quelites, todo el año hay!, nos gustan mucho, se comen asado, fritos, fácil los guisas con cebolla y chile; esta es para ensalada, con limón, cebolla, jitomate, es muy sabrosa, hay junto a las milpas”. (Camelia, 56 años de edad, La Concepción Enyege)

Compradores de municipios vecinos (Atlacomulco, San Felipe del Progreso, Temoaya, Toluca) llegan al tianguis de Ixtlahuaca a comprar diversas mercancías como carne, verdura, quelites, incluso, de la ciudad de México acuden restauranteros y mercantes para revender en la Central de Abastos

de la capital del país o en la Central de Abasto de la ciudad de Toluca. La importancia del tianguis de Ixtlahuaca data de inicios del siglo XIX, en 1820 se dicta el lunes como día de tianguis (López y Ramírez, 2021).

En los tres casos, las mujeres ofertan alimentos cultivados y de recolección, frescos y preparados. Los quelites frescos se venden por manojo, monción o peso en kg. Entre los alimentos preparados están: tortillas de diferente color (blancas, amarillas, rosadas y azules), se vender por kilo; gorditas de maíz con haba, frijol y chicharrón; tlaxcales, tamales de diferentes salsas con o sin carne de cerdo o pollo; tamales de elote, de capulín, de quelites, estos se venden por unidad; los siguientes se venden de 10 pesos en adelante: nopales en ensaladas; habas fritas con zanahorias; quelites fritos; papas fritas; entre otros alimentos (Cárdenas *et al.*, 2021).

Las mujeres ofertan quelites frescos con otros recursos de recolección de los diferentes espacios con que cuenten como bosque, selva, milpas, etc., dependiendo de la temporada del año, igualmente (Viesca-González *et al.*, 2022) reportan la venta con otros productos de la tierra con alimentos preparados. Estos autores reportan que la venta, de quelites ha disminuido en mercado y tianguis de Toluca, se estima que de 500 especies que se consumían antes de la conquista por los españoles, actualmente se consumen entre 200 y 250 a nivel país. Pese a esto, de acuerdo a la señora Carolina, de La Concepción Enyege, el consumo de algunos se ha incrementado, como el quelite cenizo, chivatitos, nabo, quintoniles, entre otros. A este respecto, durante los recorridos en este ejido, se observó el monocultivo de quelite cenizo, calabaza para cosechar sus flores y de canola. “Quienes pueden regar, siembran temprano calabacitas, habas, quelites... para vender a buen precio, como la flor de calabaza que se vende hasta 100 pesos el kilo, hay que esperar, hasta julio, agosto, cuando hay más, para no comprar tan caro” (señora Juanita, 45 años; La Concepción Enyege).

En cuanto a las hortalizas, la demanda se ha incrementado, “la acelga se vende muy bien, sobre todo la baby, para preparar jugos verdes” (señora Amanda, 45 años, La Concepción Enyege), “me piden arúgula, conseguí unas semillas, sí se dio” (señora Pilar, 50 años; San Antonio Acahualco); la importancia reciente de incluir verdura en la dieta se observa en los tianguis; durante el recorrido en estos lugares se identificó la venta de plántulas en charolas, de manera que algunos agricultores se han especializado en el

crecimiento y venta de plántula. Basurto (2021) también identifica el cultivo de quelites bajo monocultivo en los valles altos de Oaxaca, debido al incremento de su demanda.

Los tianguis son espacios de oportunidad para comprar y consumir alimentos alternativos; además de esto, hay iniciativas para registrar y promover su consumo mediante recetarios de los alimentos que las mujeres ofertan. A este respecto, existen recetarios de alimentos a base de quelites, por mencionar algunos están *Quelites: sabores y saberes del sureste del Estado de México* (Linares *et al.*, 2017).

Hasta aquí los tres casos expuestos de la producción, recolección y venta de alimentos demuestra el papel de la agricultura campesina en la seguridad alimentaria. Si bien se observan sus bondades y potencial, se considera necesario el estudio del impacto en estos sistemas de producción de sistemas cuyo manejo no es del todo agroecológico, debido al uso de agroquímicos o al uso de agua de riego que pudiera estar contaminada.

El cultivo, recolección y venta de alimentos por mujeres en los tres ejidos, contribuye al entendimiento de procesos dinámicos que les permiten disponer de alimentos para su familia y para comunidades locales y regionales. El manejo para su cultivo muestra por una parte el interés por que su familia tenga una dieta variada y consuma alimentos inocuos, y por otra, la venta de productos locales y de manejo agroecológico, contribuye a la valoración y revaloración de estos alimentos y del trabajo de las mujeres en los sistemas agroalimentarios. El interés de las mujeres en la agricultura y beneficios tangibles e intangibles que obtienen son elementos clave en su contribución a la seguridad alimentaria como lo señalan (Garduño *et al.*, 2022) y a la conservación de las cocinas locales, que como se muestra en los tres casos presentados, se sostienen mediante la evolución de sistemas alimentarios tradicionales como es el cultivo de la tierra y la recolección de recursos alimentarios y, como consecuencia, la construcción de cada territorio de pueblos y comunidades campesinos e indígenas, como apuntan Boege (2008) y Toledo y Barrera-Bassols (2008).

La oferta de estos alimentos podría aprovecharse para fortalecer iniciativas como la de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria, registrada en la Universidad Autónoma del Estado de México, que promueve la conservación de sistemas

agroalimentarios locales y las cadenas cortas de comercialización. En espacios universitarios, se tiene la ventaja que integrantes de la comunidad universitaria provienen de comunidades rurales o son conscientes del impacto ambiental, cultural, social y económico del consumo de alimentos locales, lo cual podría expandirse en el mayor número posible de cafeterías universitarias. Como lo señalan, el interés por el consumo de alimentos locales es apreciado por todos los sectores sociales, como ocurre en la zona popoluca de Puebla (Santos *et al.*, 2019), y como bien señala la CEPAL (2014), una estrategia para impulsar los sistemas alimentarios locales es impulsar su participación en el comercio, para obtener beneficios económicos, sociales, culturales y ambientales, lo que resultaría en el acceso a una alimentación más diversa, asequible y abundante.

Conclusiones

La producción, recolección y aprovechamiento de alimentos por las mujeres, confirman su papel fundamental en la soberanía alimentaria. Al procurar la disponibilidad de alimentos para su familia y para la venta, genera como resultado la diversificación de sus sistemas de producción, en la evolución de su conocimiento tradicional, en un diálogo de saberes entre ellas y con los técnicos agrícolas, en el manejo agroecológico de sus cultivos.

El conocimiento de las mujeres para el cultivo y recolección de alimentos se enriquece mediante el diálogo entre ellas y entre técnicos agrícolas, lo que contribuye a la continuidad de sus sistemas tradicionales de producción y recolección. Estas prácticas, como lo señalan, permite el autoabasto y conocer lo que ellas y sus familias comen, lo cual valoran como parte de su soberanía alimentaria. El proceso de cultivo, recolección y venta de alimentos que se lleva a cabo por mujeres en los tres ejidos, les permite disponer de alimentos para su familia y para poder contribuir a su economía familiar.

Sobre la venta de recursos alimenticios y alimentos preparados en cada comunidad, las mujeres se las arreglan para ofertar sus productos. Sin embargo, a veces se enfrentan a obstáculos de diversa índole, como enfermedades y el desconocimiento de los consumidores de los procesos que hay detrás

de la venta de productos locales. Selene, de San Andrés Nicolás Bravo, en su entrevista nos menciona que “ahora con el “covi” ya no nos dejaban vender, apenas empezamos de nuevo y pues lo poquito que tenemos lo vendemos, barato para que terminemos pronto, esta gente no quiere pagar y es una friega el levantarse temprano y andar cortando”. Es preciso señalar que como consumidores, existe una desvalorización del trabajo que se lleva a cabo antes del proceso de venta, mismo que ellos buscan sea retribuido mediante el precio que les brindan a sus productos. Ante esto, el que las mujeres expliquen a los compradores cómo se cultiva y recolectan los productos ofertados, poco a poco influye en el reconocimiento del trabajo de las mujeres y de su familia.

Para la venta también expresan sus penas, pero resaltan las cualidades de sus productos. “¡Cómprenos jefa!, ya me quiero ir a casa, tengo enfermo a mi esposo, además no se debe preocupar nosotros le vendemos calidad, sin esas cosas que matan a la gente, no le ponemos fumigo, se lo puede comer así luego, luego!” (Cande, 50 años; San Andrés Nicolás Bravo). El consumo de alimentos inocuos y la contaminación del ambiente, son temas que las comunidades rurales tienen presente, las mujeres comentan que los alimentos frescos y preparados deben estar bien para todos, no sólo para ellas y sus familias. Esta preocupación por la venta y consumo de alimentos inocuos y sin dañar al ambiente, se observa que tiene un impacto cada vez mayor en el rescate de prácticas tradicionales agroecológicas.

El interés por alimentos locales y frescos, es una oportunidad para las mujeres que disponen de agua para sus cultivos, de manera que los ofertan un poco antes de temporada. “Quienes pueden regar, siembran temprano calabacitas, habas, quelites... para vender a buen precio, como la flor de calabaza que se vende hasta 100 pesos el kilo, hay que esperar hasta julio, agosto, cuando hay más, para no comprar tan caro” (señora Juanita, 45 años; La Concepción Enyege). El manejo para su cultivo muestra el interés por que su familia tenga alimentos variados y sanos; asimismo, se contribuye a la valoración y revaloración de estos alimentos y del trabajo de las mujeres.

El cultivo, recolección y venta de alimentos en los tres ejidos, es un acercamiento a los sistemas agroalimentarios y en particular a cómo las mujeres contribuyen a la conservación de los saberes tradicionales para la producción y preparación de alimentos; queda mucho por analizar y propo-

ner para que desde lo local se cuente con alimentos variados y se rescate y conserve el acervo biocultural.

El cultivo de alimentos en pequeña escala y el aprovechamiento de los recursos silvestres es una alternativa para el autoabasto de las comunidades, lo que es relevante ante la cada vez mayor demanda de alimentos en cantidad y variedad; así, la multiplicación de los sistemas agroalimentarios tradicionales tendría un impacto no sólo en la soberanía alimentaria, sino también en el cuidado del ambiente. Para esto, entre otros factores, es necesaria la participación de la familia en la producción de alimentos y que quienes producen alimentos en pequeña escala, obtengan los medios para un buen vivir.

Referencias

- Alcántara, M. (2018). Educación ambiental para el desarrollo sostenible: las mujeres campesinas, empoderamiento y conservación de la agrobiodiversidad a través de la protección y rescate las semillas criollas. En Redine (ed.), *Conference Proceedings Edunovatic 2017* (pp. 731-737). Adaya.
- Ayuntamiento de Zinacantepec (2022). *Plan de Desarrollo Municipal 2022-2024, Zinacantepec, Estado de México*. <https://zinacantepec.gob.mx/pdf/Plan%20Definitivo.pdf>.
- Basurto-Peña, F. (2021). Cultivo de quelites en los valles centrales de Oaxaca, México. *Revista Etnobiología*, 19(3), 89-102. <https://www.revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/479/417>.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Cárdenas, A., Vizcarra, I., Espinoza, A., y Espinosa, A. (2021). Género y segregación socioespacial en la conformación de los tianguis de Ixtlahuaca: un estudio de las mujeres que elaboran y venden tortillas artesanales. En S. Moctezuma P. y G. D. Sandoval (comps.), *Mercados y tianguis en el siglo XXI: repensando sus problemáticas* (pp. 137-145). UAEMEX <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/110543>
- Cárdenas, A., y Vizcarra, I. (2022). Ausencias y presencias del maíz palomero toluqueño. Cocinas, mayordomías y feminismo comunitario. En C. Chávez y H. Vargas, *Reflexiones universitarias en soberanía alimentaria. Sistemas tradicionales de producción y otras alternativas* (pp. 127-152). Torres Asociados.
- CEPAL (2021). *Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe 2021-2022*. CEPAL, FAO e IICA. <https://repositorio>.

- cepal.org/bitstream/handle/11362/47208/CEPAL-FAO21-22_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- De Garine, I. (2016). *Antropología de la alimentación: textos escogidos de Igor Garine* (sel. y pres. de R. Ávila). Universidad de Guadalajara, México.
- Garduño, E., Moctezuma, S., Espinoza, A., y Juan, J. I. (2022). Trayectoria socioecológica del grupo Mujeres Cosechando, de Temoaya, Estado de México. *Región y Sociedad*, 34, e1574. <https://doi.org/10.22198/rys2022/34/1574>
- Gobierno de México (2019). *Las mujeres son agente clave para la seguridad alimentaria*. <https://www.gob.mx/inmujeres/es/articulos/las-mujeres-son-agente-clave-para-la-seguridad-alimentaria?idiom=es>
- Guadarrama, N. (2016). *Venta de frutos en el tianguis de Malinalco, Estado de México. Propuesta para su conservación y diversificación de usos* [tesis de maestría en agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario]. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Guadarrama, N., Chávez, M., Rubí, M., y White, L. (2020). La diversidad biocultural de frutales en huertos familiares de San Andrés Nicolás Bravo, Malinalco, México. *Sociedad y Ambiente*, 22, 237-264. <https://doi.org/10.31840/sya.vi22.2107>
- Guadarrama, N., Sangerman-Jarquín, D., Chávez, C., y Rubí, M. (2018). Estrategias de comercialización de los frutos en el tianguis de Malinalco, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 9(4), 841-849. <https://cienciasagricolas.inifap.gob.mx/editorial/index.php/agricolas/article/view/1400>
- Jasso-Arriaga, X. (2019). Principio de conservación: coexistencia entre diversidad de especies comestibles y conocimiento tradicional. *Polibotánica*, (47), 179-199. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.47.13>
- Jasso-Arriaga, X., Martínez-Campos, Ángel R., y Dorantes-Coronado, E. J. (2019). Más allá de la comercialización de hongos comestibles silvestres en la comunidad de San Antonio Acahualco, México. *Agro Productividad*, 12(5). <https://doi.org/10.32854/agrop.v0i0.1396>
- Leach, M., Mearns, R., y Scoones, I. (1999). Environmental entitlements: Dynamics and institutions in community-based natural resource management. *World Development*, 17(2), 225-247.
- Librado, R., Chaparro, E., y Álvarez, J. (2023). Estudio de la resiliencia aplicada a la educación primaria durante la pandemia de Covid-19. *Desarrollo sustentable, Negocios, Emprendimiento y Educación*, 5(43), 82-93. <https://doi.org/10.51896/rilcods.v5i43.121>
- Linares, E., Bye, R., Ortega, N., y Arce, A. (2017). *Quelites: sabores y saberes del Sureste del Estado de México*. UNAM. <https://doi.org/10.22201/ib.9786073016667e.2019>
- López, S., y Ramírez, J. L. (2021). *Ixtlahuaca: tierra con raíces mazahuas. Gobierno municipal*. https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fwww.ixtlahuaca.gob.mx%2Fbuild%2Fimg%2Frevista%2F2021%2F03_noviembre-diciembre_2021.webp&tbid=vybodrEKgV9mBM&vet=12ahUKewjugaj8pMH_AhWWId4AHambD-TEQMygAegQIARA_.i&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.ixtlahuaca.gob.mx%2Fpages%2Fcomunicacion%2Frevista-somos-ixtlahuaca&docid=Vf_Rc-OwIXX-

- zSM&w=529&h=816&q=Ixtilahuaca.%20Tierra%20con%20ra%C3%ADces%20mazahuas%202021&ved=2ahUKewjugaj8pMH_AhWWld4AHambDTEQMygAegQ-IARA_.
- ONU-Mujeres (s. f.). *Mujeres rurales, alimentación y erradicación de la pobreza*. <https://www.unwomen.org/es/news/in-focus/rural-women-day/2014>
- Ortega, T., Vázquez V., García, D., y Núñez, J. (2017). Agrobiodiversidad, género y soberanía alimentaria en Tlaxiaco, Oaxaca. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, (18), 3673-3682. <https://doi.org/10.29312/remexca.v8i18.213>
- Paredes, O., Guevara, F., y Bello, L. (2016). *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*. FCE.
- Perea Mercado, S. L., y Alayón-Gamboa, J. A. (2014). Toma de decisiones de las mujeres en el manejo y aprovechamiento de la agrobiodiversidad de los solares en Campeche, México. En J. A. Alayón-Gamboa y A. Morón (eds.), *El huerto familiar: un sistema socioecológico y biocultural para sustentar los modos de vida campesinos en Calakmul, México* (pp. 137-158). El Colegio de la Frontera Sur. https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Quej/publication/235340438_Los_huertos_familiares_y_su_contribucion_a_la_seguridad_alimentaria_en_Campeche_Mexico/links/56eae55908aec6b5001662ba/Los-huertos-familiares-y-su-contribucion-a-la-seguridad-alimentaria-en-Campeche-Mexico.pdf#page=137
- Programa de Prevención de Riesgos en Asentamientos humanos (PRAH) y Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano (Sedatu). (s. f.). *Atlas de riesgos Ixtilahuaca*. PRAH y Sedatu. http://rmgir.proyectomesoamerica.org/PDFMunicipales/2015/06006_IXTL_Atlas_final2.pdf
- Reyes-Montes, L. (2022). Banco de memoria biocultural y subsistencia alimentaria en la zona serrana del valle de Ixtilahuaca, Estado de México. En J. M. Sánchez-Pérez y J. I. Juan-Pérez (coords.), *Semillas de vida: agricultura, conocimiento tradicional y recursos naturales en México* (pp. 94-120). UAEMEX.
- Reyes-Montes, L., Madrazo, M., y García, A. (2018). La memoria biocultural del sistema alimentario campesino en una región serrana del valle de Ixtilahuaca, Estado de México. En M. C. Núñez Madrazo (coord.), *Narrativas, memoria colectiva y tradiciones: Transdisciplinariedad, decolonización y diálogo de saberes* (pp. 221-244). Universidad Veracruzana. <https://www.uv.mx/personal/jmercon/files/2018/09/Libro-Narrativas-memoria-colectiva-y-tradiciones.pdf#page=221>
- Santos, A., Aldasoro, E., Rojas, C., y Morales, H. (2019). Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México. *Nova Scientia*, 11(23), 296-342. <https://doi.org/10.21640/ns.v11i23.1772>.
- Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano (Sedatu) (2013). *Atlas de riesgos del municipio de Zinacantan*. Sedatu. https://rmgir.proyectomesoamerica.org/PDFMunicipales/2013/15118_AR_ZINACANTEPEC.pdf.
- Toledo, V., y Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria.
- Vásquez, A., Chávez, C., Herrera, F. y Carreño, F. (2018). Milpa y seguridad alimentaria:

- el caso de San Pedro El Alto, México. *Revista de Ciencias Sociales*, 24(2), 24-36. <https://doi.org/10.31876/rcs.v24i2.24817>
- Viesca-González, F., Alvarado-Carrillo, D., y Quintero-Salazar, B. (2022). Los quelites en la ciudad de Toluca, México: su recolección, comercialización y consumo. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 32(59), e221158. <https://doi.org/10.24836/es.v32i59.1158>
- Vieyra-Odilon, L., y Vibrans, H. (2021). Weeds as crops: The value of maize field weeds in the valley of Toluca, Mexico (Las malezas como plantas útiles: el valor de los arvenses de maíz en el valle de Toluca, México). *Economic Botany*, 55, 426-443. <https://doi.org/10.1007/BF02866564>
- White, L., Zepeda, C., Chávez, C., y García, D. (2021). El huerto familiar en los mercados regionales: el quimilli presente en el tianquiztli. En S. Moctezuma P. y G. D. Sandoval (comps.), *Mercados y tianguis en el siglo XXI: repensando sus problemáticas* (pp. 137-145). UAEMex. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/110543>

VIII. Sostenibilidad y gestión de residuos en la cafetería de la Facultad de Educación de la Universidad Complutense de Madrid

ALMA REGINA DÁVILA SÁMANO*

BIENVENIDA SÁNCHEZ ALBA**

PAULA GIL RUIZ***

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.08>

Resumen

Se analiza la sostenibilidad y la gestión de residuos de la cafetería de la UCM, para evaluar la correcta separación, y disposición en el proceso de tratamiento de los residuos generados *in situ*. La metodología utilizada es cualitativa con observaciones directas al personal de cafeterías y en el proceso de gestión y disposición final de los residuos, y cuantitativa apoyada con herramientas de análisis matemático y estadístico; se identificaron y analizaron las variables, las necesidades ecológicas, sociales, educativas, se aplicaron cuestionarios con preguntas validadas por especialistas en la materia, para el cumplimiento de los objetivos específicos de la investigación en sostenibilidad y disposición de los residuos en las cafeterías. El 93% del personal que labora en las cafeterías tiene conocimiento de la separación de los residuos, 5% es personal de nuevo ingreso y 2% no está involucrado en el proceso de gestión.

Palabras clave: *sostenibilidad, gestión de residuos, cafetería, educación ambiental.*

* Doctora en derecho, doctoranda en ciencias ambientales. Docente de licenciatura y posgrado en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4154-9078>

** Doctora en pedagogía y CC de la Educación. Directora de la Oficina Universitaria de Aprendizaje-Servicio del Rectorado de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), España. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1928-4958>

*** Doctora en comunicación audiovisual. Profesora en la Universidad Complutense de Madrid (UCM), España. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6231-3916>

Presentación

El problema del tratamiento ecológico de los residuos que se generan al consumir alimentos (Hidalgo, 2020), es un tema que se observa en todas las cafeterías universitarias. Al comprar ingredientes para preparar y consumir alimentos se tiene que pensar cómo pueden aprovecharse sin contaminar (Botero, 2021). El presente capítulo tiene por objetivo investigar y valorar la concientización en el proceso de la gestión de residuos y la sostenibilidad en la cafetería de la Facultad de Educación de la Universidad Complutense de Madrid (en adelante UCM). Concretamente, este estudio está centrado en el personal operario que trabaja directamente en la cafetería (desde el personal de cocina, hasta el de servicio de mesa y barra).

Para la consecución de los objetivos del capítulo, está basado en la concientización sostenible y en el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en el que se incluyen las acciones de la gestión de los residuos de la cafetería en las etapas generación, clasificación, separación de residuos, recolección, transporte y disposición final, desde el lugar donde se generan, y su disposición final, en atención al compromiso de las universidades con la Agenda 2030, que muestran atención y cumplimiento en los planes estratégicos, que involucran medidas sostenibles (Rodríguez, 2023) y prácticas adecuadas e integradoras en el manejo de los residuos. Se incluye un apartado de la metodología utilizada, cuantitativa y cualitativa, con observaciones y encuestas directas al personal de la cafetería, apoyada con estadísticas, para el cumplimiento de los objetivos específicos de la investigación.

La gestión de los residuos sólidos es un proceso a través del cual se considera la reducción de residuos hasta su disposición final; la composición de los desechos generados en las cafeterías, principalmente son desechos orgánicos, materiales de un solo uso, botellas de vidrio y plásticos, como consecuencia de los productos que se consumen y utilizan en el servicio y actividades diarias. La concientización de sostenibilidad se observa en los diferentes puntos de preparación de alimentos, consumo y cubos de diferente color para su clasificación y disposición final de los residuos generados. Clave importante es la educación ambiental, los recursos financieros y los planes de gestión de los residuos con enfoques sostenibles.

La gestión de residuos en cafeterías

La gestión de los residuos sólidos (Duarte *et al.*, 2021) es un proceso a través del cual se contemplan las diferentes etapas iniciando con la generación que está relacionada con el consumo, las actividades que realizan las personas, las condiciones climáticas (Abellán, 2018), las acciones de separación de residuos (Parameswari, 2021), recolección, transporte y disposición final (Azebedo *et al.*, 2020). La realización del capítulo versa en la concientización para el manejo de los residuos sólidos y su disposición en la cafetería de la Facultad de Educación.

Una cafetería de la UCM, con una matrícula de aproximadamente 9 000 integrantes de la comunidad complutense (UCM, 2022) entre el personal docente e investigador (PDI), personal de administración y servicios (PAS) y estudiantado, generan muchos tipos de residuos, lo que justifica la necesidad de su tratamiento (Boix, 2022), no sólo en la cafetería de la Facultad de Educación, sino en todas las cafeterías de las universidades españolas.

La Asamblea General de las Naciones Unidas en 2015, con el documento “Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)”, tiene ocupación e interés en temas de sostenibilidad y gestión de residuos.

La educación sostenible se enfoca en generar estrategias y programas en las instituciones y en sus áreas de servicios, para reducir el consumo de energía, construir infraestructuras verdes y minimizar los impactos de la gestión de los residuos que se generan a cada momento (González, 2022).

La legislación relacionada con la gestión de residuos de la cafetería, contribuye con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, incluidos en la Agenda 2030 (Programa de las Naciones Unidas, 2018), en específico con los objetivos 4 Educación de calidad, 7 Energía asequible y no contaminante, 11 Ciudades y comunidades sostenibles, 13 Acción por el clima y 15 vida de ecosistemas terrestres (cuadro 1).

Cuadro 1. Objetivo de Desarrollo Sostenible, relacionados con la investigación

Objetivos de Desarrollo Sostenible	Metas
4. Educación de calidad	4.7 Asegurar que todos los alumnos adquieran los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para promover el desarrollo sostenible, mediante la educación para el desarrollo sostenible y los estilos de vida sostenibles.
7. Energía asequible y no contaminante	7.3. b. Ampliar la infraestructura y mejorar la tecnología para prestar servicios energéticos modernos y sostenibles para todos los países en desarrollo.
11. Ciudades y comunidades sostenibles	11.6 Reducir el impacto ambiental negativo per cápita de las ciudades, incluso prestando especial atención a la calidad del aire y la gestión de los desechos municipales y de otro tipo.
13. Acción por el clima	13.3 Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a él, la reducción de sus efectos y la alerta temprana.
15. Vida de Ecosistemas Terrestres	15.1 Velar por la conservación, el restablecimiento y el uso sostenible de los ecosistemas terrestres en consonancia con las obligaciones contraídas en virtud de acuerdos internacionales.

Fuente: basado en <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/2015/09/la-asamblea-general-adopta-la-agenda-2030-para-el-desarrollo-sostenible>.

Las actividades diarias en las cafeterías involucran la preparación de alimentos y bebidas, el uso de materiales orgánicos e inorgánicos, limpieza del lugar, atención en áreas de depósito de residuos, entre otros, que deben atenderse de manera adecuada para evitar impactos en la salud de los usuarios y del personal operativo; al ser un área en la que se consumen alimentos, la generación de residuos se presenta en diferentes formas, por lo que se debe concientizar la sostenibilidad en cada una de las etapas de la gestión de los residuos

De acuerdo con los objetivos de la gestión integral de residuos, se deben tener medidas de mitigación para reducir los impactos ambientales (Sharma; Singh, SP; Iqbal, 2022) y atender los principios que rigen la economía circular y la sostenibilidad con el compromiso y suma de los agentes económicos y sociales (Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular).

La educación ambiental, la sostenibilidad y los derechos humanos fundamentales, como el derecho a un medio ambiente saludable, actúan conjuntamente para alcanzar una educación inclusiva, equitativa y de calidad (Márquez, Leyva y Et, 2021), por ello se observan y aplican ordenamientos jurídicos (cuadro 2) que tienen que ver con la gestión de residuos de la cafetería de la Facultad de Educación, UCM.

Cuadro 2. *Legislación aplicable en la gestión de residuos en la cafetería, Facultad de Educación, UCM*

Ordenamiento legislativo	Denominación	Publicación/ link
Ley 7/2022	Residuos y suelos contaminados	9 de abril de 2022 https://www.boe.es/eli/es/l/2022/04/08/7
RD 553/2020	Traslado de residuos en el interior del territorio del Estado	19 de junio de 2020 https://www.boe.es/eli/es/rd/2020/06/02/553
RD 1055/2022	De envases y residuos de envases	28 de diciembre de 2022 https://www.boe.es/eli/es/rd/2022/12/27/1055/con

Nota: RD = Real Decreto.

De acuerdo con la legislación, se observa que se está cumpliendo con la normatividad vigente; sin embargo, existen áreas de mejora que pueden aplicarse en la gestión de residuos de la cafetería en estudio y llevarse a cabo mecanismos y estrategias (Koul y Yakoob, 2022), para atender temas de sostenibilidad (Flores, 2019).

Metodología

Para la consecución del objetivo de estudio consistente en concientizar a los trabajadores y trabajadoras, se elaboró un cuestionario de 12 preguntas, escala Likert y preguntas dicotómicas, con una pregunta abierta para que los participantes pudieran sugerir abiertamente sus propuestas de mejora (anexo 1). El cuestionario fue validado por especialistas en tratamientos de residuos (2), y por el propio personal de la cafetería (2), las respuestas a las preguntas que permitieron conocer cómo percibe este personal laboral, los impactos generados en el entorno ambiental (Lin, 2022), por el consumo de alimentos (Nava, 2023), su concientización en el manejo de los residuos en la cafetería y su gestión ecológica.

Desde una metodología analítica-descriptiva, se realizó la recopilación de la información de este análisis, identificando el planteamiento del problema a través del proceso de gestión de los residuos sólidos del lugar en estudio, para conocer la concientización que se presenta en la cafetería de la Facultad de Educación, a través del cuestionario y el análisis estadístico descriptivo de las respuestas, se muestran datos cuantitativos y también cualitativos que son analizados para el cumplimiento de los objetivos de la

investigación, con el fin de analizar la correcta separación y disposición en el proceso de tratamiento de los residuos generados *in situ*, que son parte de las etapas de la gestión integral de residuos y desechos.

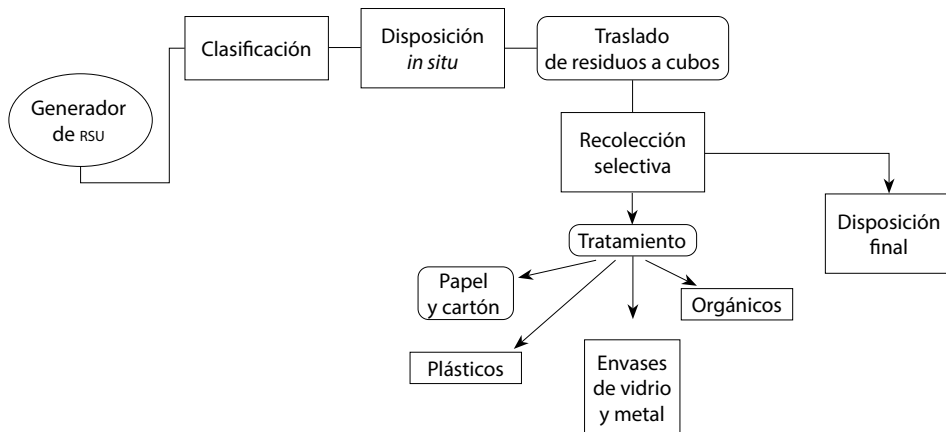
En la primera etapa de la investigación, se identificaron las áreas estratégicas de información que promueven la concientización sostenible a través de pantallas, carteles, banners entre otros, en la Facultad, y en las áreas aledañas a la cafetería, así como la observación y análisis de la gestión de los residuos, la clasificación, la recogida y disposición de los residuos, para analizar los objetivos de estudio.

La participación del personal que labora en la cafetería es indispensable para conocer la concientización sostenible y los parámetros en la gestión de los residuos sólidos para lo que utilizó el citado cuestionario. Se entregaron varios ejemplares a la encargada de la cafetería de la Facultad de Educación, UCM, quien los repartió a ocho integrantes que conforman el personal operativo entre *maître*, *chefs*, cocineros, meseros y *bartender*, con la finalidad de conocer la concientización actual del personal sobre sostenibilidad y la gestión de los residuos. Después de recabar la información del cuestionario, se realizó un análisis de cada una de las respuestas para la elaboración del vertido de datos y completar la información a través de la observación ordenada, directa, ilustrada con material gráfico y fotografías que documentaron la gestión de los residuos que se llevan a cabo en las actividades realizadas en la cafetería en estudio.

Procedimiento de la gestión de residuos en la cafetería

En la segunda etapa se analiza el proceso de gestión de residuos de la cafetería en estudio, para identificar desde los generadores de residuos sólidos urbanos, identificando la clasificación, disposición *in situ*, el traslado de los residuos, la recolección selectiva con los diferentes tipos de tratamiento y su disposición final.

Figura 1. Metodología del proceso de gestión de residuos de la cafetería, Facultad de Educación, UCM



Generador del residuo

La generación de residuos, clasificación, recolección, reciclaje tratamiento y disposición final varían en función del momento y lugar dónde ocurren (Pérez & Rodríguez, 2022). En esta etapa se toman en cuenta el consumo de los diversos productos, alimentos y bebidas que se expenden en las cafeterías (Bolaños, 2018), dando como resultado la generación de diferentes tipos, tales como residuos orgánicos provenientes de restos alimenticios (Hidalgo & Et, 2020), residuos de materiales de un solo uso, procedentes de envases y embalajes así como utensilios que los consumidores traen consigo y utilizan en la cafetería.

Clasificación

Para la organización y sostenibilidad del proceso de gestión (Ivanhoe, 2021), es importante la clasificación de los residuos (Torres y Et, 2022), con ello se evitan los impactos ambientales en el lugar donde se generan (Díaz *et al.*, 2020).

Los residuos son clasificados directamente por la persona generadora (Tsai, 2020) haciendo uso de los diferentes cubos o depósitos identificados

por iconografías para cada uno de los materiales: envases de vidrio, metal, plástico, papel, cartón, orgánicos y resto de los residuos (Ministerio del Ambiente, 2019). En esta etapa, de acuerdo con las actividades, los empleados de la cafetería depositan los residuos generados en diversos contenedores de residuos (figura 2).

Figura 2. Guía para separar residuos



Disposición

La disposición tiene que ver con la actividad de introducir los residuos previamente seleccionados en los depósitos o cubos correspondientes (Placek y Et, 2021). Los residuos se depositan en diferentes contenedores o cubos, que ayuda a la etapa de clasificación sostenible, evitando generación de impactos ambientales (cuadro 3).

Cuadro 3. *Disposición de residuos en diferentes contenedores*

Contenedores / cubos	Tipos de residuos
Verde	Botellas, envases de vidrio sin tapas de metal o de corcho.
Marrón	Restos orgánicos de comida de origen animal (carne, pescado, y sus derivados) o vegetales (verduras, frutas, semillas, cáscaras).
Azul	Cartón y papel.
Amarillo	Envases de plástico de un solo uso, tetra bricks, envases de metal.
Naranja	Papel sucio, residuos orgánicos, bastoncillos.

Fuente: basado en Gobierno de Madrid (2023).

Disposición de residuos de envases, papel y cartón, en los diferentes tipos de cubos, que se encuentran en pasillos de la Facultad de Educación, y en áreas aledañas a la cafetería (figura 3).

Figura 3. *Cubos para la disposición de residuos, Facultad de Educación, UCM*

Traslado y recolección selectiva de residuos

Esta etapa consiste en la recolección de los diversos cubos que se encuentran en la cafetería por parte del personal de intendencia, quienes trasvasan los residuos en sus carros de servicio para trasladarlos al área de contenedores (Nanda y Berruti, 2020) de la Facultad de Educación de la UCM donde, posteriormente, se hace una segunda recolección, es decir se realiza dos

veces al día, para llevarlos hasta el punto de recolección municipal (Pineda y Et, 2022) a contenedores de mayor capacidad (1.1 m^3) para evitar la saturación en las cafeterías (figura 4).

Figura 4. *Contenedores de residuos, Facultad de Educación, ucm*



La recolección de los residuos generados (Iraheta, 2022), dentro del proceso de gestión (Aryampa y Et, 2021), se realiza de forma diaria, por horarios y días, dependiendo del tipo de residuos, por parte del sistema de recolección municipal (Safanelli *et al.*, 2020). Se observó, que en las inter etapas de trasvase, los empleados de intendencia pueden mejorar la selección de los residuos que hayan sido depositados de forma incorrecta, lo cual confirma que el personal de intendencia tiene conocimiento sobre la clasificación de los residuos y son conscientes de la correcta separación (Kan y Et, 2021).

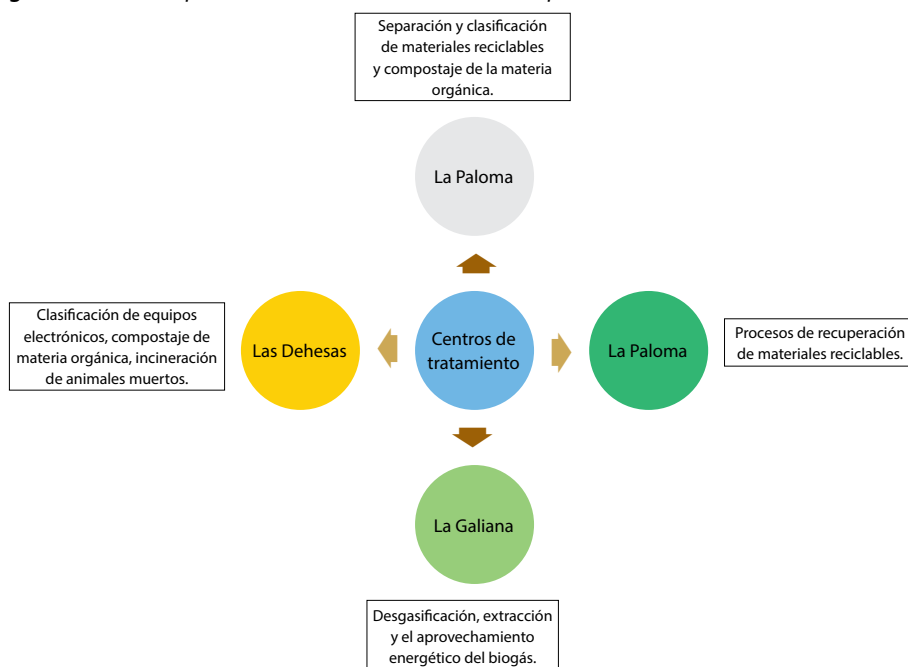
Tratamiento

Esta etapa la realiza el sistema municipal de tratamientos y consiste en el envío selectivo de los materiales a los diferentes destinos con la finalidad de reaprovechar y/o reciclar los materiales valorizables (Ferrão, C. Moraes, 2021).

Madrid, produce más de 1.2 millones de toneladas de residuos urbanos al año, el 78% de los que ingresan al Parque Tecnológico de Valdemingómez se someten a un tratamiento específico, y el 22% restante se envía a vertedero controlado (Ayuntamiento de Madrid, 2021). El Parque concentra la práctica en instalaciones de tratamiento de Residuos Urbanos (RU) de Madrid (Ayuntamiento de Madrid, 2023), en las que convergen un aproximado de cuatro mil toneladas (ton) que se generan a diario en la ciudad de Madrid, de las cuales se integran los residuos generados en las cafeterías de Universidad Complutense de Madrid.

El Centro La Paloma, primer centro de separación, clasificación y compostaje, entró en funcionamiento en el año de 1982, incorporándose otros centros como Las Lomas, Las Dehesas, La Galiana y el Centro La Paloma (figura 5), con tecnologías disponibles de acuerdo a las necesidades en materia de residuos (Ayuntamiento de Madrid, 2021).

Figura 5. Diferentes plantas de tratamiento de residuos, España



Fuente: basado en <https://www.madrid.es/portales/munimadrid/es/Inicio/El-Ayuntamiento/Parque-Tecnologico-de-Valdemingomez/Informacion-relativa-al-Parque/Centros-de-Tratamiento>.

Disposición final

Esta última etapa de la gestión integral de residuos, consiste en el envío de los residuos que no tienen ningún valor aprovechable (Ayeleru *et al.*, 2021), y que por lo tanto, requieren ser trasladados al destino final en un relleno sanitario (Nanda y Berruti, 2020) a cargo de las entidades municipales (Leiva, 2020). Los residuos de la cafetería una vez que son depositados en los contenedores correspondientes de acuerdo a la clasificación, son transportados por un camión de limpieza o recolector de basura del Ayuntamiento de Madrid (figura 6) al Parque Tecnológico Valdemingómez (In, 2020), relleno sanitario autorizado (Meena *et al.*, 2019) que cuenta con la tecnología para mitigar los impactos ambientales.

Figura 6. *Camión recolector de residuos*



Resultados

Análisis de los resultados de cuestionarios aplicados al personal que labora en la cafetería (cuadros 4 y 5).

Cuadro 4. Resultados obtenidos de los cuestionarios aplicados a los trabajadores de la cafetería

Preguntas	Análisis de las respuestas
¿Conocen la clasificación de los residuos generados en la actividad diaria de la cafetería?	El 100% de los empleados de la cafetería conoce los tipos de residuos que se generan en la actividad diaria. La capacitación brindada al personal de la cafetería en el año 2023, se debe mantener, a fin de garantizar que los resultados obtenidos, en relación con el tipo de residuos continúe, aún y a pesar de la posible rotación de personal que pudiera presentarse.
En la recogida de residuos ¿Se respeta la separación o clasificación que se hace de los residuos?	Se aprecia que un 87% de los empleados que laboran en la cafetería de la Facultad de Educación, UCM, consideran que se respeta la separación o clasificación que se hace de los residuos, sin embargo, el 13% del personal de la cafetería opina que no se tiene educación ambiental en la separación o clasificación de los residuos.
¿Consideras que se podría mejorar la clasificación de los residuos?	El 75% del personal de la cafetería, considera que se puede mejorar la clasificación de los residuos, el 12% mencionó que no se podría mejorar porque viene la educación ambiental desde casa y el 13% no lo sabe. El mayor porcentaje lo constituye el personal que está de acuerdo en hacer cambios, invitando el resultado a una mejora continua de procedimientos tendientes a mejores resultados en la gestión de los residuos. Refleja el entusiasmo de trabajadores para aplicar estrategias innovadoras en áreas de trabajo.
¿Tienes alguna sugerencia de mejora?	El 50% opinó que se deben sacar y retirar constantemente los cubos de basura, para evitar malos olores y mantener limpio el lugar o área de trabajo. El otro 50% señala que se deben recoger los contenedores en más ocasiones al día, para evitar la saturación de residuos, la contaminación ambiental y evitar la imagen de los contenedores llenos.
¿Consideras que los usuarios son conscientes de los impactos ambientales, económicos y sociales (sostenibilidad) con la disposición adecuada de los residuos?	El 37% de los trabajadores de la cafetería considera que los usuarios son conscientes de los impactos ambientales, económicos y sociales (sostenibilidad), un 50% de los empleados considera que no es así, porque se refleja en la recogida de residuos a diario y en los desechos que arrojan los usuarios fuera de los lugares apropiados, y el 13% no tiene una percepción definida sobre el grado de conciencia de la comunidad universitaria.
¿La información de la cafetería es suficiente para concientizar a los usuarios al tirar sus residuos?	El 62% del personal de la cafetería considera que es suficiente la información en letreros, iconografías, pantallas con información; sin embargo, un 32% del personal considera que hay áreas de mejora que fortalecerían la concientización sostenible, en las que se pueden repartir trípticos con estrategias de prevención de los impactos ambientales.
¿La frecuencia de recogida es la necesaria de acuerdo con el volumen de generación de residuos?	Un 75% del personal de la cafetería opina que la frecuencia de recogida es la necesaria de acuerdo con el volumen de generación de residuos y el 25% que no porque hay ocasiones que se saturan los cubos o botes de basura, propiciando la contaminación ambiental. La frecuencia de recogida ayuda a disminuir los volúmenes de residuos orgánicos, inorgánicos, restos, envases de vidrio y plástico, generados en la actividad diaria de la cafetería por usuarios y personal operativo.

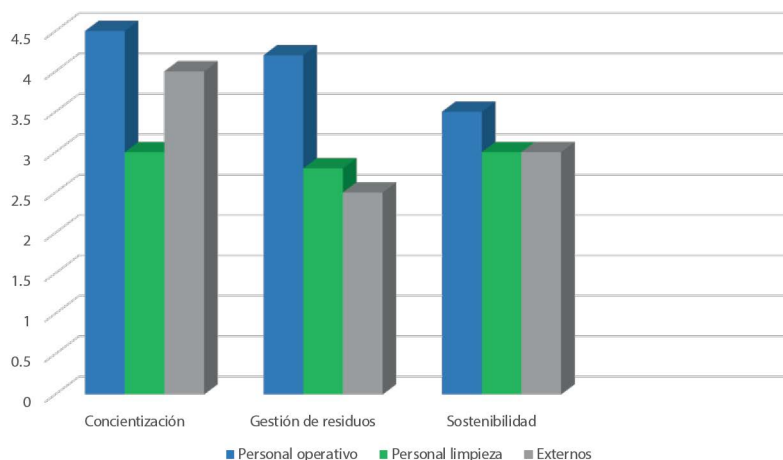
¿Crees que se requiera un análisis para determinar la cantidad y características de residuos generados, la frecuencia de recogida y los volúmenes de basura?	El 62% del personal de la cafetería opina que sí se requiere un análisis estadístico para determinar la cantidad y características de residuos que se generan, y de esa forma determinar la frecuencia de recogida y volúmenes de basura diaria, para tomar medidas y estrategias adecuadas en la gestión integral de los residuos; el 38% opina que no, porque desconoce los procesos o no está involucrada en la gestión de los residuos.
¿Conoces el destino final de los residuos actualmente?	El 88% del personal de la cafetería desconoce el destino final de los residuos y la existencia de plantas de tratamiento, porque no están involucrados directamente en la recogida, transporte y destino final de la gestión de los residuos, porque sus actividades laborales son directamente en cocina; y el 12% tiene conocimiento, han leído fuentes con información de rellenos sanitarios.
¿Consideras que se podrían utilizar mecanismos para el reaprovechamiento, el uso y reciclaje de los residuos generados en la cafetería?	El 50% de los empleados de la cafetería, considera que se pueden utilizar mecanismos, estrategias, herramientas y técnicas para el reaprovechamiento, el uso y reciclaje de los residuos generados en la cafetería de forma sostenible, el 12% considera que no, mientras que el 38% no lo sabe, porque son temas que desconoce, por estar más involucrados en las actividades propias de la cocina.
¿Sería importante involucrar a los proveedores de los productos que se consumen en la cafetería para mejorar la reutilización y el reciclado de los residuos?	El 62% del personal que labora en la cafetería opina que es importante involucrar a los proveedores de los productos que se consumen en la cafetería, para mejorar la reutilización y reciclado de los residuos de forma sostenible, evitando los impactos ambientales con la generación y reparto de los productos; el 25% considera que no, porque los proveedores sólo llegan a dejar los productos y se retiran, y el 13% no lo sabe, porque no están involucrados en la recepción de los productos, ni en la destrucción de las envolturas de los productos como cajas, bolsas, material de un solo uso.

Cuadro 5. Información de las respuestas del personal de la cafetería

No. pregunta	Respuestas		
	a) Sí	b) No	c) No sé
1	7	0	1
2	Orgánicos = 1	Papel y cartón = 2	Plásticos, vidrio y metal = 3
	8	8	8
3	7	0	1
4	6	1	1
5	Datos en figura 1		
6	3	4	1
7	5	3	0
8	6	2	0
9	5	3	0
10	1	7	0
11	4	1	3
12	5	2	1

De acuerdo con datos estadísticos de entrevistas y cuestionarios, se presenta análisis de concientización ambiental, gestión de residuos y sostenibilidad al personal operativo de la cafetería, de limpieza y externos (figura 7).

Figura 7. *Análisis de respuestas de cuestionarios y entrevistas a personal operativo de la cafetería, de limpieza y externos*



La aplicación de métodos mixtos, ha permitido recopilar datos cuantitativos y cualitativos (Valencia y Et, 2022), para conocer la concientización sobre la sostenibilidad y la gestión de residuos en las labores diarias del personal operativo de la cafetería, principalmente, e identificar las áreas que deben fortalecerse, en cada espacio que integra la cafetería (Mariano y Et, 2021).

El personal de la cafetería está involucrado con los temas de medio ambiente y de sostenibilidad, los cuales tienen un papel importante en sus labores diarias, aunque hay áreas por fortalecer, existe una conciencia sostenible que se ve reflejada y aplicada en sus actividades relacionadas en el proceso de residuos (García, 2020) de la cafetería de la Facultad de Educación, UCM. La gestión de residuos se presenta desde la generación al abrir los productos, en la preparación y consumo de alimentos, en los desperdicios o restos orgánicos (Nava y Et, 2023), hasta la disposición de los diferentes cubos de la cafetería en que son depositados los residuos.

De lo vertido en los cuestionarios, respecto a la pregunta abierta ¿Tienes alguna sugerencia de mejora?, en relación con la clasificación de los residuos, se observaron y analizaron las respuestas, a través de WordArt, herramienta que permite identificar de forma visual las palabras que tienen un mayor número de repeticiones, y las palabras más reiteradas fueron *sostenibilidad*, *gestión de residuos* y *educación ambiental*, lo que refleja atención en incrementar la concientización ambiental sostenible de los usuarios de la cafetería, en el manejo de residuos, que si bien se tiene conocimiento de la separación y clasificación de los residuos, al momento de disponerlos en los contenedores, consideran que faltan técnicas para concientizar sobre la prevención y educación ambiental en algunas etapas de la gestión de residuos, no sólo por parte de gobierno, las instituciones, facultades, cafeterías, sino desde la educación de casa, para que se realice un trabajo conjunto consciente, que refleje el interés de la comunidad universitaria que hace uso de la cafetería, por incorporar los factores sociales y económicos adicionales a la parte ambiental (figura 8).

Figura 8. Palabras respondidas con mayor frecuencia



Conclusiones

Se han encontrado contadas publicaciones en castellano y en inglés referentes a la sostenibilidad y la gestión de residuos en las cafeterías, la falta de estudios científicos en los últimos cinco años, muestra que es un tema emergente, importante y necesario, que habla de la necesidad del análisis de investigaciones con metodología cuantitativa y cualitativa sobre la gestión de residuos en cafeterías, derivándose estudios con temas relacionados con el tratamiento de los residuos orgánicos y el tratamiento de los plásticos, que son residuos con un alto porcentaje de generación en las cafeterías.

Este trabajo forma parte de un estudio que se está iniciando, realizado con los operarios de la cafetería, del cual se deriva una segunda investigación, donde se aplicará un cuestionario para los usuarios de la cafetería, tanto para los estudiantes y el profesorado, como para el personal de administración y servicios (PAS).

Es importante el reforzamiento de mecanismos o procedimientos que actualmente son utilizados para la separación de los residuos. A través de la encuesta se identificó la falta de concientización por parte de los usuarios, clientes y personal visitante de la cafetería que desconoce o no respeta la clasificación de residuos. Agregan autores que la carencia de educación ambiental aumenta la generación de residuos y ocasiona procesos antrópicos desarrollados de forma no sostenible y deben ser ciclados o recirculados, para disminuir los impactos ambientales (Torres y Et, 2022).

Se observa que el personal operativo, conoce los tipos de residuos generados en la actividad diaria de la cafetería, sin embargo, se deben utilizar mecanismos para el aprovechamiento, el uso y reciclaje de los residuos de la cafetería. De acuerdo con Hochstrasser (2020) se debe tener herramientas y mecanismos para mitigar los impactos ambientales generados a diario en las diversas actividades por el consumo de materiales inorgánicos como materiales de un solo uso, así como por los residuos orgánicos producto de la preparación de los alimentos, para llevar de manera adecuada las etapas de la gestión de residuos en atención a los objetivos de desarrollo sostenible en la Agenda 2030.

Si se toman en cuenta las aportaciones de Nava y Et (2023) y Li *et al.*

(2021), la expectativa al tratarse de universitarios podría ser alta, y debería ser congruente con los hábitos y conductas deseables en la concientización sostenible; sin embargo con base en los resultados obtenidos es posible percibir que la mitad del personal de la cafetería considera que los usuarios deberían tener más conciencia sobre los impactos ambientales, económicos y sociales (sostenibilidad) de los residuos, pero se observa una falta de educación y concientización sostenible de los usuarios, al desconocer la clasificación y disposición de los residuos que dejan fuera de los distintos cubos existentes para su clasificación y de acuerdo al tipo de residuo.

El 43% del personal operativo de la cafetería considera que está bien lo que se viene haciendo sobre concientización de sostenibilidad y gestión de residuos por parte de la UCM, consideran que no debe haber cambios; sin embargo, el 57% del personal está de acuerdo en hacer modificaciones, invitando a una mejora continua de los procedimientos tendientes a obtener beneficios sostenibles en la gestión de los residuos, involucrando a los proveedores, quienes también generan residuos en los productos que entregan en las cafeterías. Para Hernández (2021), el manejo de los residuos, se caracteriza por procesos de recolección, transporte y disposición final sin separación selectiva ni concientización sostenible, lo que evidencia la falta de educación ambiental reflejada en la producción de residuos y la contaminación ambiental.

La gestión de residuos, señalado por un ambientalista debe implementar más mecanismos, como la conversión de desechos a un valor agregado en la sostenibilidad (Guerrero, 2022). En las actividades realizadas a diario en la cafetería, se refleja el entusiasmo por parte de los trabajadores para aplicar nuevas estrategias en pro de la educación ambiental en su área de trabajo, sin embargo, manifiestan que hay áreas que pueden fortalecer el proceso, para mitigar los impactos causados por los generadores de residuos, complementando las acciones con capacitación, estrategias innovadoras, para generar más concientización en la sostenibilidad, al involucrar diversos actores en el proceso de gestión de residuos.

De la investigación realizada en la cafetería, se concluye que el personal operativo tiene conocimiento de sostenibilidad y gestión de los residuos, se observó que el 93% conoce y clasifica de manera ordenada la separación de los residuos, el 7% tiene interés en temas ambientales, pero que no está invo-

lucrado en procesos de gestión ambiental, lo que demuestra el cumplimiento de los programas de capacitación y concientización en temas sostenibles y de manejo de residuos que ha implementado y puesto en práctica la UCM.

De acuerdo con Henríquez y Et (2020), la revisión de las estrategias de mitigación y los mecanismos implementados por parte del personal operativo y técnico en el manejo de los residuos son fundamentales. Al respecto, se considera que las actividades de cada una de las etapas de la gestión integral de residuos realizadas en la cafetería en estudio, deben estar en constante observación, revisión y mantenimiento, sumando la capacitación e implementando herramientas e información que conduzcan a resultados sostenibles, de acuerdo a la función y actividad de cada área operativa, para reforzar la conciencia sostenible, con participación de los usuarios externos e internos que acuden a las instalaciones de la cafetería con la finalidad de consumir alimentos.

Referencias

- Abellán, E. (2018). Política y legislación de la gestión de los residuos en América Latina y el Caribe. En P. Tello, D. Campani y D. Sarafian (eds.), *Gestión integral de residuos sólidos* (pp. 36-46).
- Aryampa, S., y Et, A. (2021). A framework for assessing the Ecological Sustainability of Waste Disposal Sites (EcoSWaD). *Waste Management*, 11-20. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2021.02.044>
- Ayeleru, O. O., Okonta, F. N., y Ntuli, F. (2021). Cost benefit analysis of a municipal solid waste recycling facility in Soweto, South Africa. *Waste Management*, 134(mayo de 2020), 263-269. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2021.08.001>
- Ayuntamiento de Madrid (2023). *Parque Tecnológico de Valdemingómez*. Actividades Ambientales. <https://www.madrid.es/portales/munimadrid/es/Inicio/El-Ayuntamiento/Parque-Tecnologico-de-Valdemingomez>
- Ayuntamiento de Madrid, S. G. de E. (2021). *Padrón Municipal de Habitantes*, Madrid.
- Azebedo, B. D., Scavarda, L. F. y Et, A. (2020). Improving urban household solid waste management in developing countries based on the German experience. *Waste Management*.
- Boix, J. (2022). Rehabilitación de la planta de tratamiento de residuos sólidos urbanos abandonada en Ador (Valencia). En *Universidad Politécnica de Valencia*. <http://hdl.handle.net/10251/185410>
- Bolaños, L. (2018). *Starbucks y Juan Valdez tienen programas que reciclan los empaques*

- de café. <https://www.larepublica.co/responsabilidad-social/starbucks-y-juanvaldez-tienen-programas-que-reciclan-los-empaques-de-cafe-2758075>
- Botero, S., y Et, A. (2021). Vital process in educational management: High quality tool towards environmental sustainability. *Revista de Ciencias Sociales*.
- Díaz, E., Díaz, J., y Padrón, N. (2020). The contribution of tourism to municipal solid waste generation: A mixed demand-supply approach on the island of Tenerife. *Waste Management*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.wasman.2019.11.023>
- Duarte, B., Scavarda, L. F., Caiado, R. G. G., y Fuss, M. (2021). Improving urban household solid waste management in developing countries based on the German experience. *Waste Management*, 120, 772-783. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2020.11.001>
- Ferrão, C., y Moraes, J. (2021). Analysis of environmental risks and accidents at work in urban solid waste collection services. *Gestão & Produção*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1590/1806-9649.2020v28e4885>
- Flores, G. (2019). Marx y Freire: educación crítica y sustentable. *Ecociencia International Journal*.
- García, L. (2020). *La importancia de la gestión de residuos sólidos en cafeterías* [Universidad San Martín de Porres, USMP]. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7533/GARCIA_CL.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Gobierno de Madrid (2023). *Comunidad de Madrid*. <https://www.comunidad.madrid/gobierno/institucion/gobierno>
- González, C., y Et, A. (2022). Integración de los objetivos de desarrollo sostenible (ods) para el cumplimiento de la Agenda 2030 en las universidades públicas colombianas. *Formación Universitaria*. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.4067/S0718-50062022000200053>
- Guerrero, J. (2022). Valoración de residuos desechables y alimentos nativos. *Científica de Biología y Conservación*. <https://doi.org/https://doi.org/10.58720/ibs.v2i3.48>
- Henríquez, M., y Et, A. (2020). Análisis de ciclo de vida de residuos sólidos urbanos en un relleno sanitario con y sin generación de energía en ciudades de medio porte. *Revista Gipama*, 160-168. <https://doi.org/http://revistas.sena.edu.co/index.php/gipama/article/view/3214>
- Hernández, J. (2021). Gestión estratégica para el manejo sustentable de residuos sólidos. *Revista Palenque Universitario*.
- Hidalgo, D., y Et, A. (2020). Desperdicio de alimentos, problema global. *Gestión Medios Ambiental y Energética, Industria Ambiente*.
- Hochstrasser Castillo, N., De la Rosa Gómez, I., Borbón Morales, C. G., y Hernández Berriel, M. C. (2020). Retorno social de la inversión para gestionar los residuos sólidos urbanos de Metepec, México. En *Entreciencias. Diálogos en la Sociedad del Conocimiento* (vol. 8, issue 22). <https://doi.org/10.22201/enesl.20078064e.2020.22.75478>
- In, P. and environmentalists (2020). Gestión de los residuos municipales en la comunidad de Madrid. *Ecologistas en Acción*.
- Iraheta, W. (2022). Calidad del servicio de recolección de residuos sólidos: caso de la colonia Quezaltepec, Santa Tecla. *Realidad y Reflexión*. <https://doi.org/https://doi.org/10.5377/ryr.v1i55.14428>

- Ivanhoe, G. (2021). Sustentabilidad, socioformación y sociedad del conocimiento: tres claves para una transformación del mundo. *Ecociencia International Journal*.
- Kan, S., y Et, A. (2021). Tecnologías para la gestión de residuos sólidos municipales: estado actual, desafíos y perspectivas futuras. *Chemosphere*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2021.132403>
- Koul, B., y Yakoob, M. S. (2022). Estrategias de gestión de residuos agrícolas para la sostenibilidad ambiental. *Investigación Ambiental*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.envres.2021.112285>
- Leiva, F. (2020). Educación ambiental para el poblador del distrito de Casa Grande en el manejo de residuos sólidos urbanos entre julio a diciembre del año 2019. *Arnaldoa*.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular (2022).
- Li, P., Subramani, T., y Srinivasamoorthy, K. (2021). Sources and consequences of groundwater contamination. *Archives of Environmental Contamination and Toxicology*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s00244-020-00805-z>
- Lin K., et al. (2022). Toward smarter management and recovery of municipal solid waste: A critical review on deep learning approaches. *Journal pre-Proof*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.130943>
- Mariano, L. Z., et al. (2021). The evolution of food safety culture assessment: A mixed-methods systematic review. *Trends in Food Science & Technology*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.08.013>
- Márquez, J., y Et, A. (2021). *Justicia social y sostenibilidad ambiental*.
- Meena, M. D., Yadav, R. K., Narjary, B., Yadav, G., Jat, H. S., Sheoran, P., Meena, M. K., Antil, R. S., Meena, B. L., Singh, H. V., Singh Meena, V., Rai, P. K., Ghosh, A., y Moharana, P. C. (2019). Municipal solid waste (MSW): Strategies to improve salt affected soil sustainability: A review. *Waste Management*, 84, 38-53. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2018.11.020>
- Ministerio del Ambiente (2019). *Se establecen nuevos colores para el almacenamiento de residuos*. Gobierno de Perú. <https://www.gob.pe/institucion/minam/noticias/27843-se-establecennuevos-colores-para-el-almacenamiento-de-residuos>
- Nanda, S., y Berruti, F. (2020). Municipal solid waste management and landfilling technologies: A review. *Environmental Chemistry Letters*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s10311-020-01100-y>
- Nava, E., y Et, A. (2023). Preferencias alimentarias en alumnos universitarios del área de nutrición: estudio transversal. *Salud Pública y Nutrición*.
- Parameswari, K., et al. (2021). Sustainable landfill design for effective municipal solid waste management for resource and energy recovery. *Materials Today: Proceedings*.
- Pérez, A., y Rodríguez, F. (2022). Flujo, clasificación y potencial de reciclaje de residuos sólidos urbanos. *Multidisciplinary Scientific*.
- Pineda, R., et al. (2022). Modelado de la Red de Recolección de Aprovechamiento en el municipio de Sogamoso. *Politécnica*. <https://www.redalyc.org/journal/6078/607872732003/607872732003.pdf>

- Placek, M., y Et, A. (2021). The hybridity of waste management: An in-depth exploratory case study from the Znojmo municipality. *Waste Management*, 433-442. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2021.03.040>
- Programa de las Naciones Unidas (2018). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*.
- Rodríguez, C. (2023). Compromiso con el mejoramiento de la calidad de vida a través de la alimentación y la generación de valor para las comunidades (sostenibilidad). *La República*. <https://doi.org/https://www.larepublica.co/responsabilidad-social/tras-destinar-31-000-millones-nestle-continuara-con-inversiones-en-la-sostenibilidad-3623823>
- Safanelli, J. L., Poppiel, R. R., Chimelo Ruiz, L. F., Bonfatti, B. R., de Oliveira Mello, F. A., Rizzo, R., y Demattê, J. A. M. (2020). Terrain analysis in Google Earth Engine: A method adapted for high-performance global-scale analysis. *ISPRS International Journal of Geo-Information*, 9(6). <https://doi.org/10.3390/ijgi9060400>
- Sharma, P., Singh, S. P., e Iqbal, H. T. (2022). Enfoques ómicos en la biorremediación de contaminantes ambientales: un enfoque integrado para la seguridad y sostenibilidad ambiental. *Investigación Ambiental*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.envres.2022.113102>
- Torres, F., et al. (2022). Diseño y validación de una clasificadora mecánica para residuos orgánicos municipales. *Ingenio Magno*. <http://revistas.ustatunja.edu.co/index.php/ingeniomagno/article/view/2576%0A>
- Tsai, F., y Et, A. (2020). A causal municipal solid waste management model for sustainable cities in Vietnam under uncertainty: A comparison. *Resources, Conservation & Recycling*. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.104599>
- UCM (2022). *UCM*. <https://www.ucm.es/composicion>
- Valencia, Y., et al. (2022). Una metodología de laboratorio para predecir variaciones en la geotécnica parámetros del suelo expuesto a lixiviados de residuos sólidos. Resultados en *Ingenie*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.rineng.2022.100398>

Anexo 1



CUESTIONARIO PARA LA VALORACIÓN DE LA CONCIENTIZACIÓN EN EL TRATAMIENTO SOSTENIBLE DE LOS RESIDUOS DE LA CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN, UCM



Objetivo: Conocer la concientización en sostenibilidad respecto a los residuos generados en la cafetería de la Facultad de Educación de la Universidad Complutense de Madrid.	Tiempo estimado en contestar: 2 min
Dirigido a: Personal de la cafetería de la Facultad de Educación de la UCM	

1. ¿Conoces los tipos de residuos que se generan en la actividad diaria de la cafetería?

- a) Sí b) No

2. De acuerdo con tu criterio y percepción, ordena los volúmenes de residuos con mayor generación, asigna el número 1 al que más se genera, y el 4 al que menos.

Orgánicos	()
Papel y cartón	()
Plásticos	()
Envases de vidrio y metal	()

3. ¿En la recogida de los residuos se respeta la separación o clasificación que se hace de los residuos?

- a) Sí b) No

4. ¿Consideras que se podría mejorar la clasificación de los residuos?

- a) Sí b) No

5. ¿Tienes alguna sugerencia de mejora?

6. ¿Consideras que los usuarios de la cafetería son conscientes de los impactos ambientales, económicos y sociales (sostenibilidad) con la disposición adecuada de los residuos?

- a) Sí b) No c) No lo sé

7. ¿La información que hay en la cafetería es suficiente para concientizar a los usuarios al momento de tirar sus residuos?

- a) Sí b) No c) No lo sé

8. ¿La frecuencia de recogida es la necesaria de acuerdo con el volumen de generación de residuos?

- a) Sí b) No c) No lo sé

9. ¿Crees que se requiera un análisis para determinar la cantidad y características de residuos generados, la frecuencia de recogida y volúmenes de basura?

- a) Sí b) No c) No lo sé

10. ¿Conoces el destino final de los residuos actualmente?

- a) Sí b) No c) No me interesa

11. ¿Consideras que se podrían utilizar algunos mecanismos para el reaprovechamiento, el uso y reciclaje de los residuos generados en la cafetería?
- a) Sí b) No c) No lo sé
12. ¿Sería importante involucrar a los proveedores de los productos que se consumen en la cafetería para mejorar la reutilización y reciclado de los residuos?
- a) Sí b) No c) No lo sé

¡Gracias!

IX. Un estudio exploratorio del consumo de carne en consumidores jóvenes del centro de México¹

EDGAR ROJAS-RIVAS*

ANGÉLICA ESPINOZA-ORTEGA**

MONSERRAT RODRÍGUEZ-MARTÍNEZ***

LAURA PATRICIA SÁNCHEZ-VEGA****

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.09>

Resumen

Desde la década de 1960, la población mundial ha crecido rebasando actualmente los ocho mil millones de personas y se estima que continuará creciendo. El acelerado crecimiento de la población, los cambios en los patrones de alimentación de las sociedades actuales y el aumento del consumo de carne han generado impactos dañinos, tanto en la salud planetaria como en la humana. El propósito del presente capítulo es analizar los factores que limitan e influyen en el consumo de carne en consumidores jóvenes del centro de México. Los temas que a continuación se abordan están vinculados con los elementos presentes en la elección o no del consumo de carne, avalado desde estudios a nivel global como en México. Asimismo, se presenta un estudio exploratorio en consumidores jóvenes del centro de México, se

¹ El presente trabajo forma parte del proyecto de investigación "Percepción del consumidor de productos de origen animal" con número de registro UAEM 6354/2021SF, bajo la responsabilidad de la autora de correspondencia.

* Doctor en ciencias agropecuarias y recursos naturales. Profesor de tiempo completo en la Escuela de Negocios y Economía de la Universidad de las Américas-Puebla (UDLA), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3881-2480>

** Doctora en ciencias de la producción y salud animal. Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5968-0587>

*** Médica veterinaria y zootecnista. Independiente.

**** Doctora en ciencias agropecuarias y recursos naturales. Posdoctorante Conahcyt en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2224-6207>

detalla la metodología, el análisis de datos, los resultados, la discusión y las conclusiones.

Palabras clave: *consumo de carne, jóvenes consumidores, México.*

Problemática presente en el consumo de carne

La población mundial es más de tres veces mayor que a mediados del siglo xx, alcanzó los 8 000 millones a mediados de noviembre de 2022, desde los 2 500 millones de personas estimadas en 1950, añadiendo mil millones de personas desde 2010 y dos mil millones desde 1998 (ONU, 2023) y se estima que continuará en aumento. El acelerado crecimiento de la población, los cambios en los patrones de alimentación de las sociedades actuales y el aumento del consumo de carne generaron impactos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana (González *et al.*, 2020; Milford *et al.*, 2019), así como en la percepción de esos consumos, siendo los productos de origen animal algunos de los más cuestionados.

Al respecto, Tønnesen y Grunert (2021) identificaron que los consumidores jóvenes muestran mayor conciencia sobre el bienestar animal, aspecto que influye en su consumo de carne. Por su parte, Miranda-de la Lama *et al.* (2017) y Estévez-Moreno *et al.* (2021) establecen que la población joven es más crítica sobre los aspectos éticos y ambientales relacionados con sus patrones de consumo, posiblemente debido al acceso a la información y la preocupación por el deterioro del planeta.

El comportamiento del consumidor y su relación con la selección de alimentos es un proceso complejo en el que influyen diversos aspectos extrínsecos e intrínsecos de los alimentos, lo que sugiere una cualidad objetiva y subjetiva en la percepción y los motivos de consumo. Algunos factores que influyen en la selección de alimentos son las características sensoriales, los aspectos de conveniencia y practicidad, o algunos otros como las cuestiones éticas de consumo, el estado de ánimo de los consumidores o la percepción de salud y bienestar de los alimentos (Grasso *et al.*, 2021; Mora *et al.*, 2020; Cunha *et al.*, 2018; Espinoza-Ortega *et al.*, 2016).

En Europa los continuos escándalos alimentarios han provocado el repudio por las formas de producción donde el bienestar animal no está considerado; por ello, de las industrias alimentarias el sector cárnico y lácteo enfrentan la mayor negatividad pública (Krystallis *et al.*, 2007).

A escala global, varios estudios han establecido algunos de los factores que influyen en el consumo de carne. Por ejemplo, características sociodemográficas como el género, la edad, el tamaño de la familia o los ingresos (Schmid *et al.*, 2017; Resurrección, 2004), aspectos sensoriales de la carne (Ngapo *et al.*, 2017; de Andrade *et al.*, 2016), aspectos hedónicos (de Andrade *et al.*, 2018), salud (Schmid *et al.*, 2017), envasado y etiquetado (Rimal, 2005), así como bienestar animal (Estévez-Moreno *et al.*, 2021; Miranda-de la Lama *et al.*, 2017).

Por otro lado, algunos factores que limitan la ingesta de carne son las condiciones de salud, aspectos psicológicos, cognitivos, económicos y socio-culturales, estos últimos relacionados con las tradiciones y normas sociales de cada población. Además, el incremento en los precios de la carne, así como una mayor conciencia sobre el bienestar animal, el cuidado del medio ambiente y la salud, también son elementos que restringen su consumo, no obstante, sigue siendo alto.

Consumo de carne a escala global

De acuerdo con Milford *et al.* (2019), los factores que han influido en el incremento del consumo de carne a escala global son: la mejora del ingreso económico de las familias; el desarrollo de los sistemas de producción en cada región o país; factores sociales como la migración de personas a zonas urbanas; el desarrollo de los medios de comunicación que han contribuido a que los consumidores conozcan más sobre la diversidad de alimentos disponibles en el mercado; la participación de la mujer en el ámbito laboral, y la globalización que tiene un impacto general en los patrones de alimentación de la población.

Así, el consumo mundial per cápita de las principales proteínas de origen animal para el 2020 fue de: 6.4 kg en bovino; 11.1 kg de cerdo; 30.6 kg de pollo y 1.3 kg de ovino. El país con mayor consumo de ave es Israel (64 kg/

per cápita), mientras que de cerdo es Corea (31 kg/per cápita), y en cuanto a bovinos, Argentina ocupa el primer lugar (38 kg/per cápita), por arriba de Estados Unidos (26.3 kg) o Brasil (25.2 kg/per cápita). México se encuentra entre las primeras 20 economías mundiales con mayor consumo de carne a nivel mundial, siendo principalmente de ave (30.5 kg per cápita anual), seguida de cerdo (14.4 kg) y res (9.5 kg, siendo la de ovino la menos consumida (0.2 kg) (OECD, 2020).

Estudios sobre el consumo de carne en México

En México existen pocos estudios que analizan el comportamiento de los consumidores en la selección de sus alimentos (Molina-Castillo *et al.*, 2022; Sánchez-Vega *et al.*, 2020; Rojas-Rivas *et al.*, 2019; Serrano-Cruz *et al.*, 2018; Escobar-López *et al.*, 2017; Espinoza-Ortega *et al.*, 2016). Otros trabajos establecen los factores que influyen en el consumo de carne entre la población (Téllez *et al.*, 2018; Téllez y Mora, 2015; Cortés *et al.*, 2012; Téllez-Delgado *et al.*, 2012). Por ejemplo, Téllez-Delgado *et al.* (2012) identificaron que los ingresos influyen en la ingesta de carne de res, concluyendo que las personas con ingresos bajos y medios, prefieren los cortes que adquieren en mercados públicos. Cortés *et al.* (2012) mencionaron que los ingresos influyen en la preferencia de productos de cerdo, que se adquieren en mercados públicos y carnicerías de barrio.

Téllez y Mora (2015) analizaron que los factores que influyen en la disposición de compra de carne de res entre los consumidores son: el nivel educativo, las preferencias hacia diferentes tipos de carne, el tamaño de la familia y el ingreso familiar, destacando el nivel educativo y el tamaño de la familia como los más predictivos; y resaltan que la preferencia por la carne de cerdo o de ave disminuye la preferencia por el consumo de carne de res. Téllez *et al.* (2018) amplían la investigación descrita anteriormente, pero hacia la ingesta de carne de cerdo, estableciendo que el nivel de ingreso por familia, así como la presencia de alguna enfermedad en los miembros de aquella limitan su preferencia, ya que se asocia a múltiples enfermedades.

No obstante, hay carencia trabajos que documenten esta situación en el contexto mexicano. Los estudios mexicanos no exploran los motivos sub-

yacentes que influyen en la ingesta de carne entre los consumidores jóvenes, por ello, el objetivo de esta investigación fue explorar los factores que limitan e influyen en el consumo de carne en los consumidores jóvenes del centro de México, identificando tipos de consumidores de acuerdo con sus motivaciones de preferencias. Para ello, se diseñaron y abordaron las siguientes preguntas de investigación:

1. ¿Cuáles son los factores que limitan el consumo de carne en los consumidores jóvenes del centro de México?
2. ¿Cuáles son los factores subyacentes que influyen en el consumo de carne en los consumidores jóvenes del centro de México?
3. ¿Existen perfiles de los consumidores jóvenes de carne de acuerdo a sus motivaciones de consumo?

Metodología

Se aplicó un cuestionario dirigido a consumidores jóvenes mexicanos del centro del país. Los consumidores fueron reclutados en UAEMEX, principal universidad pública del estado más poblado del país (16 990 000 habitantes) (INEGI, 2020). El criterio de selección fue que los participantes tuvieran entre 18 y 25 años. El cuestionario se aplicó cara a cara, manteniendo la confidencialidad y protección de los datos siguiendo los protocolos de ética y confidencialidad de la información.

El cuestionario se estructuró en tres secciones, la primera consideró las características sociodemográficas de los participantes como sexo, edad, peso y estatura. La segunda establecía el cuestionamiento abierto de “Mencione qué limita su consumo de carne”. Las preguntas abiertas son útiles para indagar en la opinión de los consumidores sobre las características de los alimentos, así como las razones que influyen en su consumo (Rojas-Rivas *et al.*, 2019; Symoneaux y Galmarini, 2014; ten Kleij y Musters, 2003).

La última sección fue una adaptación del *Food Choice Questionnaire* (FCQ) (Steptoe *et al.*, 1995), para identificar los motivos subyacentes que influyen en el consumo de carne. Esta sección contenía 27 ítems, que se evaluaron en una escala Likert de 5 puntos que iba de 1 = Nunca a 5 = Siempre.

Los participantes fueron interceptados dentro de las instalaciones de la universidad, se les informó sobre el objetivo del estudio y se les invitó a participar. Una vez respondidos los cuestionarios, la información se trabajó en una base de datos de Excel para su posterior análisis.

Las respuestas obtenidas de la pregunta abierta se analizaron cualitativamente a través de un análisis de contenido. La información fue organizada en categorías de acuerdo con el significado de las palabras o comentarios, estableciendo los temas principales. Las categorías surgidas fueron consideradas de acuerdo con su frecuencia de mención, considerando sólo aquellas que fueron mencionadas por más del 5% de la muestra, evitando la pérdida de información valiosa (Ares *et al.*, 2016; de Andrade *et al.*, 2016).

Con el FCQ, se realizó un Análisis Factorial Exploratorio (AFE) utilizando el método de Componentes Principales como método de extracción, mediante la rotación ortogonal para maximizar y extraer una mayor cantidad de varianza a través del método Varimax. Se emplearon las pruebas de Kaiser Meyer Olkin (κ_{MO}) y Esfericidad de Bartlett para verificar las condiciones de parsimonia en el análisis (Field, 2013). Los valores más altos de las cargas factoriales en los ítems se usaron para adscribirlos a los factores.

Posteriormente, con las cargas referidas, se realizó un análisis jerárquico de Clúster (AJC) para identificar grupos de consumidores según sus motivos de consumo (Field, 2013). Se empleó el dendrograma para visualizar los grupos identificados. Finalmente, se calcularon la mediana y el rango intercuartílico como medidas de tendencia central y dispersión para determinar las diferencias estadísticas en los factores identificados entre los grupos.

La prueba “ji cuadrada” se utilizó para establecer las diferencias en la frecuencia de mención de las categorías obtenidas de la pregunta abierta en el cuadro de contingencia, este análisis se empleó para identificar los factores que limitan el consumo de carne en cada uno de los grupos identificados (Rojas-Rivas *et al.*, 2020; Son *et al.*, 2014). Posteriormente, se empleó el análisis de correspondencias para obtener una mejor visualización de los factores que limitan el consumo de carne.

Cada grupo identificado se analizó a través del AJC como una variable binaria (0/1), donde 0 representó a los demás participantes/grupos de la muestra y 1 a cada grupo identificado, por lo que se generó una nueva variable para cada grupo, la cual se nombró “variable dependiente”. Con base

en lo anterior, se realizó un análisis de Regresión Logística Binaria (Field, 2013) para identificar los factores que influyen en el comportamiento de cada grupo y que afectan el consumo de carne. En este contexto, los factores identificados a través del AFE se utilizaron como variables independientes. El modelo de regresión logística binaria se realizó considerando los procesos metodológicos propuestos por otros autores (Estévez-Moreno *et al.*, 2021; Rojas-Rivas y Cuffia, 2020; Serrano-Cruz *et al.*, 2018; Martínez-García *et al.*, 2015). Las variables independientes, junto con la dependiente, se pueden visualizar con la siguiente ecuación:

$$P(Y) = \beta_0 + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \dots + \beta_n X_n$$

Donde $P(Y)$ es la probabilidad de que Y ocurra, β_0 , β_1 , β_2 son parámetros desconocidos y X_1 , X_2 , X_n son las variables explicativas. Por lo tanto, Y representa la variable binaria (cada grupo) y puede considerarse de la siguiente manera: $Y = 0$, los factores identificados no influyen en el comportamiento de consumo de cada grupo; $Y = 1$, los factores identificados influyen en el comportamiento de consumo de cada grupo. Los parámetros del modelo y los índices de bondad de ajuste se establecieron mediante el método de máxima verosimilitud, los estadísticos R^2 de Cox y Snell y Nagelkerke, la prueba de Hosmer y Lemeshow y la tabla de clasificación. Las variables estadísticamente significativas en el modelo ($P < 0.05$) se definieron con el estadístico de Wald (Martínez-García *et al.*, 2015). Todos los análisis estadísticos se realizaron con los programas SPSS 23 y XLSTAT 2014.

Resultados

Participaron en el estudio 355 consumidores; más de 50% de los integrantes de la muestra fueron mujeres, el rango de edad con mayor presencia fue de 18 a 21 años; más del 60% de los consumidores se encuentra dentro de un rango normal con respecto al índice de masa corporal. El cuadro 1 contiene las características sociodemográficas de la muestra.

Cuadro 1. Características sociodemográficas de la muestra

		Frecuencia	Porcentaje
Sexo	Mujer	184	51.83
	Hombre	171	48.17
Edad	18-21	201	56.62
	22-25	154	43.38
IMC	Bajo	13	3.66
	Normal	222	62.53
	Sobrepeso	104	29.29
	Obesidad	16	4.50

Factores que limitan el consumo de carne entre los consumidores jóvenes

Se identificaron seis categorías que reflejan las principales razones que limitan el consumo de carne entre los consumidores participantes (cuadro 2). La primera se refiere a los efectos del consumo de carne sobre la salud ($n = 88$), principalmente en tres aspectos: primero el cuidado de la salud y las consecuencias que podría tener su consumo causando enfermedades; el segundo sobre el contenido en grasa y su efecto específico en los niveles de triglicéridos y ácido úrico en el organismo; y tercero, la presencia de algún familiar con alguna enfermedad en casa.

Cuadro 2. Factores que limitan el consumo de carne entre consumidores jóvenes

Categoría	Palabras o comentarios más relevantes	Frecuencia de mención
Salud y efectos negativos	Para la salud, cuidado de la salud, perjudica mi salud, no es saludable, me preocupo por mi salud, no es tan bueno, creo que es malo, causa daño, lastima, me enfermo, grasa, grasas, a causa de la grasa, ácido úrico, grasosa, hormonas, triglicéridos, enfermedad de mi madre, a mi madre no le gusta, mi padre está enfermo, enfermedad en mi familia, dependo de lo que compra mi madre.	88
Precio y economía	Debido al precio, el costo de la carne, debido a los costos, es muy caro, es un poco caro, el precio es alto, a veces no es suficiente dinero, no hay dinero, la economía de mi familia no es muy buena, no tengo tanto dinero, se gasta mucho, el dinero no es suficiente.	87
No hay limitante	Nada, ninguno, creo que no tengo ninguna limitación, nada me limita, no hay nada que me limite.	86

No agrada	No me gusta, no me gusta mucho, casi no me gusta, casi no me gusta la carne, preferimos más verduras, compro pasteles, prefiero frutas y verduras, compro otros alimentos.	40
Falta de costumbre	Falta de costumbre, no estoy acostumbrado, no se consume en casa, no es común, no tengo el hábito, no estoy acostumbrado a consumir.	21
Bienestar animal	No quiero comer animales que considero mascotas, me preocupan los animales, porque son seres vivos, no al maltrato animal, los animales no son comida.	7

La segunda razón que limita el consumo de carne está relacionada con aspectos económicos y el precio (Precio y economía) ($n = 87$). Los comentarios o palabras expresadas en esta categoría fueron: “es un producto de alto precio”, y que en ocasiones no se cuenta con los ingresos económicos suficientes para adquirirla y consumirla.

La tercera categoría más frecuente ($n = 86$) fue la ausencia de motivos que limiten su consumo de carne. En la cuarta categoría se mencionó que es un producto que no es bien percibido en términos hedónicos ($n = 40$), incluso algunos participantes prefieren consumir otros alimentos, como las verduras.

Otro aspecto para destacar fue la falta de hábito en el consumo de carne, que se mencionó en 21 ocasiones. Por último, es importante resaltar que pocos consumidores son conscientes del bienestar animal ($n = 7$) asociado a la cadena de producción de la carne.

Motivos subyacentes que influyen en el consumo de carne entre los consumidores jóvenes

Mediante AFE se obtuvieron ocho factores que explican el 64.07% de la varianza. Se omitieron cinco ítems que no contribuyeron significativamente al modelo factorial debido al valor de las comunalidades (< 0.5). Los factores obtenidos tuvieron valores superiores a 1, el κ MO fue de 0.685 y la prueba de esfericidad de Bartlett fue significativa ($P < 0.001$). Además, todas las comunalidades de los ítems fueron superiores a 0.5, indicando validez y un buen ajuste del modelo propuesto. Los factores se denominaron según los ítems que los conformaron (cuadro 3).

Cuadro 3. *Motivos subyacentes que influyen en el consumo de carne entre los consumidores jóvenes*

	Factor	Varianza (%)	Mediana (IQR)
<i>Aspectos sensoriales y de calidad</i>	Busco carne con un olor agradable.	10.037	3.80 (0.80)
	Como carne por su sabor.		
	Me interesa una buena relación calidad-precio.		
	Consumo carne por su textura.		
<i>Bienestar animal</i>	Siempre servimos carne cuando tenemos invitados.	9.155	3.00 (1.33)
	Me preocupa la forma de sacrificio.		
	Cuando como carne, pienso en el trato que reciben los animales de granja.		
<i>Libre de aditivos</i>	El trato que reciben los animales afecta mi consumo de carne.	8.772	3.00 (1.33)
	Cuando como carne, me preocupa que esté contaminada con clembuterol.		
	Cuando como carne, la inspección en busca de colorantes.		
<i>Consumo en supermercado</i>	Cuando como carne, pienso en el uso de hormonas.	8.355	2.66 (1.00)
	En casa comemos carne cualquier día de la semana.		
	Me gusta la carne refrigerada.		
<i>Bajo en grasa</i>	Me gusta comer carne envasada.	7.966	3.00 (1.50)
	Prefiero carne magra porque me ayuda a controlar mi peso.		
<i>Salud</i>	Me gusta comer carne baja en grasa.	6.884	3.00 (0.50)
	Comer carne afecta a mi salud.		
<i>Consumo local</i>	La grasa es una limitación en mi consumo de carne.	6.582	2.50 (1.50)
	Me gusta comprar carne en una carnicería del barrio.		
<i>Precio</i>	Me gusta comprar carne en el tianguis o mercado local.	6.32	2.00 (1.00)
	El precio de la carne limita mi consumo.		
	Compro carne barata.		

Nota: los valores entre paréntesis indican el rango intercuartílico de cada factor.

El primer factor contribuyó a explicar el 10.03% de la varianza y se denominó “aspectos sensoriales y de calidad”, los ítems que lo conforman se relacionan con las características sensoriales (color, sabor, textura) de la carne, así como con la relación calidad-precio. Este factor obtuvo el valor más alto de la mediana (3.80) de la muestra. El segundo factor se denominó “bienestar animal” y contribuyó a explicar el 9.15% de la varianza. En este factor, los encuestados expresaron su preocupación por el trato y el sacrificio de los animales en las explotaciones de producción. “Libre de aditivos” fue el tercer factor y contribuyó al 8.77% de la varianza. “Bienestar animal” y “libre de aditivos” tuvieron valores similares en las medidas de tendencia

central y dispersión. “Consumo en supermercado” explicó el 8.35% de la varianza y se refiere a la preferencia por la carne refrigerada y empaquetada que se puede encontrar en los centros comerciales.

“Bajo en grasa” (7.96%) estuvo compuesto por los ítems que se refieren al consumo de carne por su componente magro. El factor “salud” indicó la preocupación de los consumidores por los efectos negativos en la salud que podría causar el consumo de carne. El “consumo local” se relacionó con la adquisición de carne en carnicerías o mercados de barrio y mercados fijos. Por último, el “precio” sólo contribuyó a explicar el 6.32% de la varianza.

Grupos identificados mediante el análisis de clúster

Una vez establecidos los factores se corrió en análisis de clúster para identificar grupos a partir de los factores establecidos. Se identificaron cuatro grupos de consumidores (cuadro 4). El primer factor (“aspectos sensoriales y de calidad”) fue muy importante para casi todos los grupos, excepto el primero. “Bienestar animal” tuvo menor relevancia para el tercer grupo; destaca el segundo grupo, que presentó un mayor nivel de preocupación en este factor, además, para este grupo también fue de importancia que los productos cárnicos fueran libres de aditivos (“libre de aditivos”).

Cuadro 4. Diferencias en los motivos del consumo de carne en los grupos identificados

	G ₁ (n = 132)	G ₂ (n = 90)	G ₃ (n = 66)	G ₄ (n = 67)	P
<i>Aspectos sensoriales y de calidad</i>	3.50 ^a (0.80)	3.80 ^b (0.60)	4.00 ^{bc} (0.80)	4.00 ^c (0.80)	0.001
<i>Bienestar animal</i>	2.66 ^a (1.00)	3.66 ^b (1.08)	1.66 ^c (1.33)	2.66 ^a (1.00)	0.001
<i>Libre de aditivos</i>	2.66 ^a (1.00)	4.00 ^b (1.00)	2.00 ^c (1.00)	3.00 ^d (1.00)	0.001
<i>Consumo en supermercado</i>	2.66 ^a (1.33)	3.00 ^{ab} (1.33)	2.66 ^a (1.00)	3.00 ^{ab} (0.67)	0.011
<i>Bajo en grasa</i>	3.00 ^a (1.00)	3.75 ^b (2.00)	3.00 ^a (1.50)	2.50 ^a (1.00)	0.001
<i>Salud</i>	3.00 ^a (1.00)	3.00 ^a (0.50)	3.50 ^b (1.00)	3.00 ^a (1.00)	0.001
<i>Consumo local</i>	3.00 ^a (1.00)	3.50 ^b (1.50)	3.00 ^a (1.00)	3.50 ^b (1.00)	0.001
<i>Precio</i>	2.50 ^a (1.00)	2.50 ^a (1.13)	2.50 ^a (1.00)	2.50 ^{ab} (1.50)	0.005

Notas: los valores entre paréntesis indican el rango intercuartílico de cada factor. Los distintos superíndices a, b, c, d indican diferencias estadísticamente significativas según la prueba U Mann Whitney. El valor P se obtuvo a partir de la prueba de Kruskal Wallis.

El factor “consumo en supermercado” fue similar para los grupos dos y cuatro. “Bajo en grasa” fue menos relevante para el cuarto grupo, de manera opuesta al segundo grupo que concedió importancia a este factor, lo que sugiere que buscan productos cárnicos con atributos saludables.

No obstante, el factor “salud” fue mayor para el tercer grupo, mientras que “consumo local” lo fue para el cuarto grupo. Por último, el “precio” fue de importancia similar para los cuatro grupos.

Factores que limitan el consumo de carne en los grupos identificados

La frecuencia de mención de las categorías que representan las principales limitaciones del consumo de carne entre los grupos identificados se comparó con la prueba “ji cuadrada” por celda que permitió identificar la fuente de variación dentro del cuadro de contingencia (cuadro 5).

Cuadro 5. Factores que limitan el consumo de carne entre los grupos identificados

Categoría	G ₁ N = 132	G ₂ N = 90	G ₃ N = 66	G ₄ N = 67	P
<i>Salud y efectos negativos</i>	36	22	14	16	0.819
<i>Precio y economía</i>	41 (+)	15 (-)	11	20	0.025
<i>No hay limitante</i>	31	15	18	22	0.117
<i>No agrada</i>	14	13	8	5	0.575
<i>Falta de costumbre</i>	5	11 (+)	5	0 (-)	0.007
<i>Bienestar animal</i>	0 (-)	6 (+)	1	0 (-)	0.002

Notas: Los valores en negrita indican diferencias estadísticamente significativas según la prueba de “ji cuadrada”. Los valores (+) o (-) indican si las frecuencias observadas fueron mayores o menores que las frecuencias teóricas según la prueba de “ji cuadrada” por celda.

La categoría “precio y economía” fue significativamente más mencionada por el primer grupo, mientras que para el segundo fue significativamente menor, lo que en algunos sectores es una limitante del consumo de carne. La categoría “falta de costumbre” fue significativamente más mencionada por el segundo grupo, por lo que no es una práctica de consumo habitual en su comportamiento alimentario.

Por último, “bienestar animal” también fue asociado significativamente

más por el segundo grupo y menos por el primero y el cuarto. En las demás categorías no se identificaron diferencias estadísticamente significativas.

Motivos subyacentes que influyen en el comportamiento de los grupos identificados

Mediante el modelo de Regresión Logística Binaria, se establecieron los motivos subyacentes que influyen en cada uno de los comportamientos de los grupos identificados con el AJC. Los grupos se denominaron de acuerdo con los factores que resultaron estadísticamente significativos en el modelo (cuadro 6).

Cuadro 6. Modelo de regresión logística binaria que identifica los factores que influyen en el comportamiento de cada grupo identificado

Factor	Consumidores oportunistas			Consumidores posmodernos		
	B	SE	Exp ^b	B	SE	Exp ^b
<i>Aspectos sensoriales y de calidad</i>	-1.136***	.222	0.321	-0.582 ^{n.s.}	.379	0.559
<i>Bienestar animal</i>	0.516***	.151	1.676	1.177***	.276	3.246
<i>Libre de aditivos</i>	-0.488***	.153	0.614	2.738***	.378	15.449
<i>Consumo en supermercado</i>	-0.339 ^{n.s.}	.174	0.713	0.058 ^{n.s.}	.325	1.059
<i>Bajo en grasa</i>	-0.261 ^{n.s.}	.148	0.770	1.099***	.259	3.000
<i>Salud</i>	0.082 ^{n.s.}	.180	1.086	-0.215 ^{n.s.}	.296	0.806
<i>Consumo local</i>	-0.300*	.137	0.741	0.672**	.244	1.958
<i>Precio</i>	0.544***	.157	1.722	-.466 ^{n.s.}	.266	0.628
<i>Constante</i>	4.566***	1.191	96.179	-15.554***	2.475	0.000

Cuadro 7. Modelo de regresión logística binaria que identifica los factores que influyen en el comportamiento de cada grupo identificado (concluye)

Factor	Consumidores hedónicos/ saludables			Foodies		
	B	SE	Exp ^b	B	SE	Exp ^b
<i>Aspectos sensoriales y de calidad</i>	1.645***	.517	5.179	1.437***	.305	4.209
<i>Bienestar animal</i>	-3.305***	.532	0.037	-0.132 ^{n.s.}	.174	0.877
<i>Libre de aditivos</i>	-3.618***	.654	0.027	0.177 ^{n.s.}	.195	1.193
<i>Consumo en supermercado</i>	-0.913*	.393	0.401	0.824***	.226	2.281
<i>Bajo en grasa</i>	0.909*	.420	2.481	-0.651***	.174	0.521
<i>Salud</i>	1.497***	.471	4.466	-0.854***	.242	0.426

<i>Consumo local</i>	-0.856**	.328	0.425	0.249 ^{n.s.}	.164	1.283
<i>Precio</i>	-0.064 ^{n.s.}	.347	0.938	-0.581**	.190	0.559
<i>Constante</i>	6.764**	2.566	866.292	-4.676**	1.541	0.009

Notas: **G1:** Cox y Snell $R^2 = 0.205$, Nagelkerke $R^2 = 0.279$, prueba de Hosmer y Lemeshow ($p = 0.126$), variables significativas ***($p < 0.001$), *($p < 0.05$).

G2: Cox y Snell $R^2 = 0.499$, Nagelkerke $R^2 = 0.736$, prueba de Hosmer y Lemeshow ($p = 0.652$), variables significativas ***($p < 0.001$), *($p < 0.05$).

G3: Cox y Snell $R^2 = 0.510$, Nagelkerke $R^2 = 0.827$, prueba de Hosmer y Lemeshow ($p = 0.897$), variables significativas ***($p < 0.001$), **($p < 0.01$), *($p < 0.05$).

G4: Cox y Snell $R^2 = 0.206$, Nagelkerke $R^2 = 0.331$, prueba de Hosmer y Lemeshow ($p = 0.064$), variables significativas ***($p < 0.001$), **($p < 0.01$), *($p < 0.05$)

Para el primer grupo “Consumidores oportunistas”, los factores “aspectos sensoriales y de calidad”, “bienestar animal”, “libre de aditivos”, “consumo local” y “precio” resultaron estadísticamente significativos, lo que sugiere aspectos que influyen en las decisiones de consumo. Sin embargo, los factores que contribuyen a la probabilidad de que este grupo presente este comportamiento son la preocupación por encontrar carne barata o a buen precio, así como aspectos posmodernos como el “cuidado y bienestar animal”, ya que los demás factores, al tener valores negativos en el modelo disminuyen la probabilidad de que este grupo mantenga este comportamiento. Estos resultados corroboran análisis anteriores, donde los aspectos económicos y de precio de los productos cárnicos limitan su consumo (Milford *et al.*, 2019; Becker, 2000).

En el segundo grupo “Consumidores posmodernos”, los factores que influyeron significativamente en su comportamiento son el “bienestar animal” y “consumir carne libre de aditivos”, además de adquirir productos cárnicos en carnicerías de barrio, mercadillos o mercados cercanos. Los demás factores no fueron significativos en el comportamiento de este grupo. Además, este grupo asoció significativamente más la categoría “bienestar animal”, como factor limitante en el consumo de carne, a diferencia de los otros grupos (cuadro 5).

Para el tercer grupo “Consumidores hedónicos/saludables”, la mayoría de los factores excepto el “precio” fueron significativos en el modelo de regresión. Los que influyeron directamente en su comportamiento fueron “aspectos sensoriales y de calidad”, “salud” y “bajo en grasa”, destacando el factor “salud”, que influye más de cuatro veces en su comportamiento. Este

tipo de consumidor refleja una aspiración a consumir productos cárnicos con características sensoriales excepcionales y, paradójicamente, que no afecten su salud. Los otros factores que resultaron significativos disminuyen la probabilidad (debido al signo negativo) de que este grupo de consumidores presente este comportamiento (cuadro 6).

Finalmente, para el cuarto grupo denominado *Foodies*, los factores que influyen notoriamente en su comportamiento son “aspectos sensoriales y de calidad” y “consumo en supermercado”. Además, no les importa el precio de los productos cárnicos, así como el contenido de grasa en la carne o la preocupación por su salud. “Bienestar animal”, “libre de aditivos” y “consumo local” no fueron estadísticamente significativos para este grupo de consumidores.

Discusión

El objetivo de este trabajo fue explorar los factores que limitan e influyen en el consumo de carne en consumidores jóvenes del centro de México. El principal factor que limita el consumo de carne en este grupo poblacional son los aspectos de salud, debido a la percepción de riesgo asociado a su consumo, su alto contenido de grasa o la asociación que existe en la familia respecto a alguna enfermedad. Téllez y Mora (2015) establecieron que algunas limitantes para el consumo de carne de res o cerdo en los consumidores mexicanos es su asociación para causar enfermedades. Téllez *et al.* (2018) identificaron que la percepción de riesgo es una limitante hacia el consumo de carne de cerdo, principalmente porque se asocia con el incremento de los niveles de colesterol y triglicéridos.

Milford *et al.* (2019) establecen que formar parte de la población musulmana reduce significativamente la probabilidad de consumir cerdo; en México, existe la influencia de la religión judeocristiana del catolicismo, que también tiene restricciones hacia el consumo de carne de cerdo. De la misma manera, otros estudios han encontrado que los consumidores perciben la carne de res como más saludable que la de cerdo; sin embargo, la carne de ave es percibida como la carne más saludable, a diferencia de las otras dos (Schmid *et al.*, 2017).

Por otro lado, el principal factor que influye en el consumo de carne está relacionado con las características sensoriales y de calidad de los productos cárnicos, ya que este factor refleja que los consumidores buscan la carne principalmente por su sabor, textura y color. Estos resultados coinciden con otros estudios (Ngapo *et al.*, 2017; De Andrade *et al.*, 2016) que establecen que las características sensoriales de los productos cárnicos son elementos fundamentales en la percepción y actitudes de los consumidores; especialmente el color, que se asocia a frescura y salubridad, proporcionando mayor aceptación en los consumidores (Xazela *et al.*, 2017). Ngapo *et al.* (2017) establecieron que entre las principales razones para elegir carne de res entre los consumidores mexicanos es la apariencia y el color. Por lo tanto, las características sensoriales de la carne son un factor significativo en las elecciones de consumo de carne entre los consumidores jóvenes.

El segundo factor que reflejó los principales motivos de consumo está relacionado con el bienestar animal. Espinoza-Ortega *et al.* (2016) indican que los consumidores mexicanos no son muy sensibles a este aspecto; sin embargo, Miranda-de la Lama *et al.* (2019) establecen que los consumidores del centro de México tienen actitudes de empatía hacia las condiciones de vida y cuidado de los animales, teniendo una gran disposición a pagar por productos que certifiquen el bienestar de los animales. La disposición a pagar por este tipo de productos cárnicos se refleja en beneficios directos para los consumidores, específicamente en aspectos de calidad de la carne y salud humana (Miranda-de la Lama *et al.*, 2017). En un estudio transcultural en consumidores de México y España, Estévez-Moreno *et al.* (2021) indicaron que el bienestar animal es un aspecto aspiracional en los consumidores mexicanos, debido a que en el país no existe regulación que contribuya a garantizar que los productos cárnicos provengan de una producción que garantice su cuidado y bienestar.

La razón de que este factor haya surgido como el segundo motivador para el consumo de productos cárnicos entre los consumidores jóvenes, y de acuerdo con otros estudios, podría ser que los jóvenes son más conscientes de los aspectos éticos y ambientales en relación con sus patrones de consumo, posiblemente debido al acceso a la información (Estévez-Moreno *et al.*, 2021; Benningstad y Kunst, 2020). No obstante, es importante profundizar en este aspecto.

Otro aspecto que limita el consumo de carne es “precio y economía”, especialmente para el primer grupo. Xazela *et al.* (2017) destacan que a pesar de que el precio es uno de los indicadores extrínsecos más populares de calidad de la carne, reportaron que la carne de ave es la más consumida porque tiene un precio menor en comparación con otras, como la carne de cordero, demostrando que el precio a pagar por la carne está determinado por la conveniencia económica del individuo/familia.

Becker (2000) explica que la percepción de calidad de la carne puede desmerecer si un precio elevado no se justifica con señales/etiquetado que permitan una mayor confianza en su calidad, este conocimiento se puede adquirir en el momento de la compra en carnicerías de barrio/vecindario, es decir, al realizar un consumo local donde existe un diálogo con el carnicero (Sánchez-Vega *et al.*, 2019) ya que en estos puntos de venta, la carne fresca no suele disponer de empaques que aseguren al consumidor las características de calidad del producto.

Sin embargo, en los supermercados esta relación consumidor-carnicero no se da, por tanto, el precio del producto podría ser menor y en las mejores condiciones higiénicas. Este último aspecto es uno de los que influyen en el consumo de carne en México, similar a lo reportado por Becker (2000).

El uso de hormonas, antibióticos o la presencia de bacterias como *Salmonella sp.* o *Escherichia coli* son riesgos para la salud de los consumidores y su presencia ha sido reportada en diferentes estudios cárnicos (Martínez-Vázquez *et al.*, 2018), así como el uso o contaminación por clenbuterol en carne de bovino (Lozano *et al.*, 2020; Estrada-Montoya *et al.*, 2008). Por tanto, los resultados muestran que algunos consumidores son reacios a este aspecto (carne libre de aditivos o bacterias) a la hora de consumir algún tipo de producto cárnico.

Por otro lado, la compra de carne en supermercados es un punto recurrente en estudios similares, que se relaciona con el presente estudio, particularmente con el grupo denominado *Foodies*. Xazela *et al.* (2017) reportaron que los consumidores consideran que en supermercados la carne es más fresca y barata.

Paradójicamente, para algunos grupos de consumidores jóvenes, el consumo local podría representar un factor significativo en su comportamiento (“Consumidores Posmodernos”), esto se explica porque los mer-

cados locales y tianguis son lugares que se ubican en el centro de las ciudades y venden alimentos frescos (Escobar-López *et al.*, 2017; Torres-Salcido y Pensado-Leglise, 2006). Asimismo, Krystallis *et al.* (2007) establecen que la relación personal con el carnicero es muy difícil de sustituir, por lo que algunos grupos de consumidores jóvenes prefieren consumir productos cárnicos de carnicerías locales.

Otros aspectos que influyen en el consumo de carne es el contenido de grasa, particularmente con el factor “bajo en grasa”, el cual está relacionado con el factor “salud”. Debido a los problemas de obesidad en México, el gobierno ha promovido campañas de salud pública que alientan a la población a adoptar dietas saludables y realizar actividad física. Sin embargo, Vázquez-Velázquez *et al.* (2021) en su trabajo sobre las barreras en el tratamiento de la obesidad en México, mencionan que las percepciones y conductas de las personas pueden ser confusas debido a que tanto las campañas de prevención como los tratamientos aún se encuentran en procesos de definición.

Finalmente, esta investigación ha mostrado algunos de los factores que influyen en el comportamiento de consumo de carne entre los grupos identificados, los cuales muestran una mayor conciencia sobre el cuidado y salud de los animales, así como la importancia de los canales de distribución de los productos cárnicos. Hasta donde sabemos, este es el primer estudio que analiza el comportamiento de consumo de carne entre consumidores jóvenes del centro de México, por lo que esta investigación tiene algunas limitaciones que deben ser consideradas. En primer lugar, la muestra representa a un sector de la población en particular, la cual se encuentra inmersa en un contexto educativo. Además, los resultados de este trabajo podrían ser corroborados por futuros estudios que analicen las razones del consumo de carne entre consumidores jóvenes de otras regiones del país.

Conclusión

Este trabajo es pionero en el análisis de los factores que limitan e influyen en el consumo de carne en los consumidores jóvenes del centro de México. Esta investigación mostró los factores que influyen en el consumo de carne entre los jóvenes del centro del país, los cuales están relacionados con

aspectos sensoriales y de calidad, que la carne no contenga aditivos y su asociación con la salud y el bienestar animal. En cuanto a los que limitan el consumo de carne están los aspectos de salud, bienestar animal, aspectos económicos y falta de hábito en las prácticas de consumo.

Se identificaron cuatro tipos de consumidores que presentan diferencias significativas en los factores que influyen en su comportamiento de consumo. El primero busca productos cárnicos a buen precio, independientemente de su calidad sensorial. El segundo se preocupa más por el bienestar animal y por consumir productos cárnicos sin aditivos y con poca grasa, es decir, con orientaciones postmodernas. El tercer grupo se caracterizó por presentar un comportamiento hedónico/saludable, buscando productos con buenas características sensoriales y de calidad, pero que no afecten a su salud. Finalmente, el grupo *Foodies* busca productos cárnicos del supermercado, con buenas características sensoriales y de calidad, independientemente del precio.

Referencias

- Ares, G., Vidal, L., Allegue, G., Giménez, A., Bandeira, E., Moratorio, X., Molina, V., y Curutchet, M. R. (2016). Consumers' conceptualization of ultra-processed foods. *Appetite*, 105, 611-617. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.06.028>
- Becker, T. (2000). Consumer perception of fresh meat quality: a framework for analysis. *British Food Journal*, 102(3), 158-176. <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/00070700010371707>
- Benningstad, N. C. G., y Kunst, J. R. (2020). Dissociating meat from its animal origins: A systematic literature review. *Appetite*, 147, artículo 104554. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104554>
- Cortés, G. F., Mora, J. S., García, R., y Ramírez, G. (2012). Estudio del consumo de carne de cerdo en la zona metropolitana del Valle de México. *Estudios Sociales*, 20, 337-351.
- Cunha, L. M., Cabral, D., Pinto, A., y De Almeida, M. D. V. (2018). Application of the food choice questionnaire across cultures: Systematic review of cross-cultural and single country studies. *Food Quality and Preference*, 64, 21-36. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.10.007>
- De Andrade, J. C., de Aguiar Sobral, L., Ares, G., y Deliza, R. (2016). Understanding consumers' perception of lamb meat using free word association. *Meat Science*, 117, 68-74. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.02.039>
- De Andrade, J., Silveira, E., Giongo, C., de Barcellos, M. D., Ares, G., y Deliza, R. (2018).

- Consumer sensory and hedonic perception of sheep meat coppa under blind and informed conditions. *Meat Science*, 137, 201-210. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.11.026>
- Escobar-López, S., Espinoza-Ortega, A., Vizcarra-Bordi, I., y Thomé-Ortiz, H. (2017). The consumer of food products in organic markets of central Mexico. *British Food Journal*, 119, 558-574. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0321>
- Espinoza-Ortega, A., Martínez-García, C. G., Thomé-Ortiz, H., y Vizcarra-Bordi, I. (2016). Motives for food choice in Central Mexico. *British Food Journal*, 118, 2744-2760. <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2016-0143>
- Estévez-Moreno, L. X., María, G. A., Sepulveda, W. S., Villarroel, M., y Miranda-de la Lama, G. C. (2021). Attitudes of meat consumers in Mexico and Spain about farm animal welfare: A cross-cultural study. *Meat Science*, 173, artículo 108377. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108377>
- Estrada-Montoya, M. C., González-Córdova, A. F., Torrescano, G., Camou, J. P., y Vallejo-Córdova, B. (2008). Monitoreo y confirmación de la presencia de residuos de clenbuterol en carne de bovino comercializada en el noroeste de México. *Ciencia y Tecnología Alimentaria*, 6(2), 130-136. <https://doi.org/10.1080/11358120809487637>
- Field, A. (2013). *Discovering statistics using SPSS (4ª ed.)*. Great Britain: Sage Publications.
- González, N., Marques, M., Nadal, M., y Domingo, J. L. (2020). Meat consumption: Which are the current global risks? A review of recent (2010-2020) evidences. *Food Research International*, 137, artículo 109341. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109341>
- Grasso, A.C., Hung, Y., Olthof, M.R., Brouwer, I. A., y Verbeke, W. (2021). Understanding meat consumption in later life: A segmentation of older consumers in the EU. *Food Quality and Preference*, 93, artículo 104242. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021>
- INEGI (2020). *Número de habitantes del Estado de México*. <http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/mex/poblacion/default.aspx?tema=me∓e=15>
- Krystallis, A., Chrysochoidis, G., y Scholderer, J. (2007). Consumer-perceived quality in "traditional" food chains: The case of the Greek meat supply chain. *Appetite*, 48(1), 54-68. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2006.06.003>
- Lozano, M. S. R., Chávez, J. F. H., López, F. A. R., Medina, R. M., Suárez, E. D., Medina, R. D. M., y Ngapo, T. M. (2020). Horse meat sold as beef and consequent clenbuterol residues in the unregulated Mexican marketplace. *Food Control*, 110, artículo 107028. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107028>
- Martínez-García, C., Dorward, P., y Rehman, T. (2015). Factors influencing adoption of crop and forage related and animal husbandry technologies by small-scale dairy farmers in Central Mexico. *Experimental Agriculture*, 52, 87-109. <https://doi.org/10.1017/S001447971400057X>
- Martínez-Vázquez, A. V., Rivera-Sánchez, G., Lira-Méndez, K., Reyes-López, M. Á., y Bocanegra-García, V. (2018). Prevalence, antimicrobial resistance and virulence genes of *Escherichia coli* isolated from retail meat in Tamaulipas, Mexico. *Journal of Global Antimicrobial Resistance*, 14, 266-272. <https://doi.org/10.1016/j.jgar.2018.02.016>

- Milford, A. B., Le Mouel, C., Bodirsky, B. L., y Rolinski, S. (2019). Drivers of meat consumption. *Appetite*, 141, artículo 104313. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.06.005>
- Miranda-de la Lama, G. C., Estévez-Moreno, L. X., Sepúlveda, W. S., Estrada-Chavero, M. C., Rayas-Amor, A. A., y María, G. (2017). Mexican consumers' perceptions and attitudes towards farm animal welfare and willingness to pay for welfare friendly meat products. *Meat Science*, 125, 106-113. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.12.001>
- Miranda-de la Lama, G. C., Estévez-Moreno, L. X., Villarroel, M., Rayas-Amor, A. A., María, G. A., y Sepulveda, W. (2019). Consumer attitudes toward animal welfare-friendly products and willingness to Pay: Exploration of Mexican Market Segments. *Journal of Applied Animal Welfare Science*, 22(1), 13-25. <https://doi.org/10.1080/10888705.2018.1456925>
- Molina-Castillo, S., Espinoza-Ortega, A., Thomé-Ortiz, H., Moctezuma-Pérez, S., y Martínez-García, C. G. (2022). Los hongos comestibles silvestres: entre las neofilias y neofobias de los consumidores mexicanos. *Bosque*, 43(3), 231-241. <https://doi.org/10.4067/S0717-92002022000300231>
- Mora, M., López-Font, G., Urdaneta, E., Vázquez-Araujo, L., Coello-Lafuente, L., y Chaya, C. (2020). Influence of gastronomic improvement of a menu on consumers' perceived wellbeing in a real context study. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, artículo 100219. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100219>
- Ngapo, T. M., Braña, D., y Rubio, M. S. (2017). Mexican consumers at the point of meat purchase. Beef choice. *Meat Science*, 134, 34-43. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.07.013>
- OECD (2020). *Meat consumption*. <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm>
- ONU (2023). *Paz, igualdad y dignidad en un planeta sano*. <https://www.un.org/es/globalissues/population#:~:text=Una%20poblaci%C3%B3n%20en%20crecimiento,y%202000%20millones%20desde%201998>
- Resurrección, A. V. A. (2004). Sensory aspects of consumer choices for meat and meat products. *Meat Science*, 66, 11-20. [https://doi.org/10.1016/S0309-1740\(03\)00021-4](https://doi.org/10.1016/S0309-1740(03)00021-4)
- Rimal, A. (2005). Meat labels: consumer attitude and meat consumption pattern. *International Journal of Consumer Studies*, 29(1), 57-54. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2005.00374.x>
- Rojas-Rivas, E., y Cuffia, F. (2020). Identifying consumers' profile and factors associated with the valorization of pulque: A traditional fermented beverage in Central Mexico. *Food Science and Technology International*, 26(7), 593-602. <https://doi.org/10.1177%2F1082013220917554>
- Rojas-Rivas, E., Espinoza-Ortega, A., Thomé-Ortiz, H., Moctezuma-Pérez, S., y Cuffia, F. (2019). Understanding consumers' perception and consumption motives towards amaranth in Mexico using the Pierre Bourdieu's theoretical concept of Habitus. *Appetite*, 139, 180-188. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.04.021>
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., y Cuffia, F. (2020). What is

- gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, artículo 103930. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103930>
- Sánchez-Vega, L. P., Amaya-Corchuelo, S., y Espinoza-Ortega, A. (2019). Percepción de la calidad y confianza en el jamón ibérico. Perspectivas del consumidor y del vendedor. *Estudios Sociales*, 29(54). <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.24836/es.v29i54.797>
- Sánchez-Vega, L. P., Espinoza-Ortega, A., Thomé-Ortiz, H., y Moctezuma-Pérez, S. (2020). Perception of traditional foods in societies in transition: The maize tortilla in Mexico. *Journal of Sensory Studies*, 36(2). <https://doi.org/10.1111/joss.12635>
- Schmid, A., Gille, D., Piccinalli, P., Butikofer, U., Chollet, M., Altintzoglou, T., Honkanen, P., Walther, B., y Stoffers, E. (2017). Factors predicting meat and meat products consumption among middle-aged and elderly people: Evidence from a consumer survey in Switzerland. *Food and Nutrition Research*, 61, artículo 1308111. <http://dx.doi.org/10.1080/16546628.2017.1308111>
- Serrano-Cruz, A., Espinoza-Ortega, A., Sepúlveda, W., Vizcarra-Bordi, I., y Thomé-Ortiz, H. (2018). Factors associated with the consumption of traditional foods in central Mexico. *British Food Journal*, 120(11), 2695-2709. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2017-0663>
- Son, J. A., Do, V. B., Kim, K. O., Cho, M. S., Suwonsichon, R., y Valentín, D. (2014). Understanding the effect of culture on food representations using word associations: The case of "rice" and "good rice". *Food Quality and Preference*, 31, 34-48. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.07.001>
- Steptoe, A., Pollard, T., y Wardle, J. (1995). Development of a measure of the motives underlying the selection of food: The food choice questionnaire. *Appetite*, 25, 267-284. <https://doi.org/10.1006/appe.1995.0061>
- Symoneaux, R., y Galmarini, M. (2014). Open-ended questions. En G. Ares y P. Varela (eds.), *Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling* (pp. 307-332). CRC, Taylor and Francis.
- Téllez, R., y Mora, J. S. (2015). Factors affecting beef consumption in the valley of Mexico. *Revista Brasileira de Zootecnia*, 44(10), 371-376. <http://dx.doi.org/10.1590/S1806-92902015001000005>
- Téllez, R., Mora, J. S., Martínez, M. A., Hernández, A. S., y García, R. (2018). Characterization of factors determining the consumption of pork in the Metropolitan Area of the Valley of Mexico. *Revista Brasileira de Zootecnia*, 47, artículo e2017021. <https://doi.org/10.1590/rbz4720170217>
- Téllez-Delgado, R., Mora-Flores, J. S., Martínez-Damián, M. A., García-Mata, R., y García-Salazar, J. A. (2012). Caracterización del consumidor de carne bovina en la zona metropolitana del Valle de México. *Agrociencia*, 46, 75-86.
- Ten Kleij, F., y Musters, P. (2003). Text analysis of open-ended survey responses: A complementary method to preference mapping. *Food Quality and Preference*, 14, 43-52. [https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(02\)00011-3](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(02)00011-3)

- Tønnesen, M. T., y Grunert, K. G. (2021). Social-psychological determinants of young consumers' consumption of pork. *Food Quality and Preference*, 93, artículo 104262. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104262>
- Torres-Salcido, G., y Pensado-Leglise, M. R. (2006). *Los mercados públicos en la Ciudad de México: configuración de identidades territoriales* [Ponencia]. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios", 34.
- Vázquez-Velázquez, V., Laviada-Molina, H., García-García, E., Sandoval-Diez, E., y Mancillas-Adame, L. (2021). Perceptions, attitudes, and barriers to obesity care in Mexico: Data from the Action-IO Study. *Obesity*, 29(2), 317-326. <https://doi.org/10.1002/oby.23077>
- Xazela, N. M., Hugo, A., Marume, U., y Muchenje, V. (2017). Perceptions of rural consumers on the aspects of meat quality and health implications associated with meat consumption. *Sustainability*, 9(5), artículo 830. <https://doi.org/10.3390/su9050830>

X. Análisis de los mercados alternativos en el centro de México: explorando las convenciones sociales¹

STTEFANIE YENITZA ESCOBAR-LÓPEZ*

ANGÉLICA ESPINOZA-ORTEGA**

SERGIO MOCTEZUMA-PÉREZ***

CRISTINA CHÁVEZ-MEJÍA****

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.147.10>

Resumen

Este capítulo tiene por objetivo analizar las percepciones de los diferentes actores involucrados en los mercados alternativos del centro de México desde la perspectiva de las convenciones sociales. Se encuestó a seis organizadores, 45 productores y 270 consumidores sobre convenciones sociales (domésticas, cívicas, de mercado, industriales, de opinión e inspiradas) y alimentos orgánicos; y sus características demográficas. Se utilizó estadística multivariante para analizar la información. Una pluralidad de convenciones, tanto positivas como negativas, son compartidas por los organizadores, productores y consumidores en relación a los mercados alternativos del centro de México. Las convenciones que determinan la participación en los mercados alternativos no sólo están relacionadas con la calidad de los ali-

¹ Agradecemos al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (Conahcyt) por el apoyo brindado a la primera autora con la beca de doctorado y al proyecto financiado por el Conahcyt con número 220531CB-2013.

* Doctora en ciencias agropecuarias y recursos naturales. Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7912-4812>

** Doctora en ciencias de la producción y salud animal. Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5968-0587>

*** Doctor en antropología social. Investigador del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0545-4218>

**** Doctora en Estudios para el Desarrollo. Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4337-7572>

mentos, sino también con los roles de los actores y las características socio-económicas.

Palabras clave: *mercados alternativos, convenciones sociales, percepciones, productos orgánicos, México.*

Presentación

México ha presentado un creciente desarrollo de experiencias de producción, venta y consumo de alimentos alternativos, lo que ha llamado la atención de la academia para su estudio; sin embargo, los trabajos que examinan la percepción de quienes participan en estas iniciativas aún son escasos, a pesar de ser uno de los aspectos que influyen al elegir los alimentos y el lugar de compra. A la luz de esta problemática, la teoría de las convenciones (TC) resulta adecuada para analizar la dimensión simbólica (percepciones) de los actores que participan en mercados alternativos (MA) al revelar las dinámicas complejas que se desarrollan en su interior. De esta manera, el objetivo del capítulo fue analizar las percepciones de los diferentes actores involucrados en los mercados alternativos del centro de México, desde la perspectiva de las convenciones sociales.

El trabajo consta de cuatro secciones. En la primera se plantean los efectos negativos del sistema agroalimentario convencional y el surgimiento de los MA, así como la pertinencia del uso de la TC para el análisis de las percepciones dentro de los MA. El segundo apartado describe el surgimiento y desarrollo de la TC y su importancia como herramienta analítica. La tercera sección amplía la importancia del uso de la TC para el análisis de las percepciones de los agentes que interactúan en los MA. En la cuarta sección se describe la metodología empleada. En la quinta sección se muestran los resultados obtenidos y finalmente se hacen reflexiones respecto a las percepciones obtenidas y el uso de la TC.

Problemática

Los efectos negativos del sistema agroalimentario altamente tecnificado surgido con la Revolución Verde y la posguerra (Zanoli *et al.*, 2012; Pinstrup-Andersen, 2011; De Krom y Mol, 2010) generaron movimientos en búsqueda de sistemas sostenibles y amigables con el medio ambiente (Barbera *et al.*, 2018; Forssell y Lankoski, 2017), donde el papel del consumidor es central al comenzar a buscar alimentos con características específicas (alta calidad, auténticos, verdes y saludables) (Zamilpa *et al.*, 2015; Olsen y Bánáti, 2014). En consecuencia, las cadenas de producción y suministro alternativas han cobrado mayor importancia junto con el consumo directo del productor (Mastronardi *et al.*, 2019; Corsi *et al.*, 2018a).

A partir de estas inquietudes, surgen las Redes Alternativas de Alimentos (AFN por sus siglas en inglés) en Estados Unidos y Europa durante las décadas de 1960 y 1970 en contra al productivismo agrícola y su apropiación de los espacios rurales (Goodman *et al.*, 2012; Lang, 2010; Murdoch y Miele, 1999). Estas redes son nuevos espacios para la producción, comercialización y consumo de alimentos diferenciados (Goodman *et al.*, 2012; Lang, 2010) que reconectan espacial, económica y socialmente a diferentes actores que las conforman (González *et al.*, 2012; Goodman *et al.*, 2012). Su importancia ha crecido, dada su capacidad para responder a las demandas de sistemas de producción ecológicos a pequeña escala, así como productos locales y canales de distribución directa (Corsi *et al.*, 2018a).

Específicamente en México se formaron los primeros mercados alternativos (MA) en 1990 (Roldán *et al.*, 2016; Schwentesius y Gómez, 2015) en ciudades grandes y medianas con alimentos y productos locales (Roldán *et al.*, 2016; Nigh y González, 2015; Schwentesius, 2010). En los últimos años, dichas experiencias han aumentado y se han consolidado como espacios de producción, venta y consumo responsable que fomentan el crecimiento del mercado interno (Roldán *et al.*, 2016; Nigh y González, 2015; Schwentesius, 2010).

Estas tendencias se enmarcan en el contexto de un nuevo paradigma de la sociedad posmoderna (Cembalo *et al.*, 2012) donde la comida adquiere una nueva identidad y representa un símbolo de solidaridad, así como un

potenciador de las relaciones sociales y las identidades culturales (Cova, 1999; Elliott, 1999), mostrando una alta complejidad de comportamiento. Las elecciones de los consumidores posmodernos están influenciadas por aspectos éticos, justos y ambientales combinados con factores como la relación calidad-precio, conveniencia y familiaridad con la marca (Marinelli *et al.*, 2015; Cembalo *et al.*, 2012). Aspectos que convergen en las AFN con las estructuras de comunicación entre agricultores y consumidores (Cembalo *et al.*, 2012).

Nigh y González (2015) y López-Velázquez *et al.* (2012) mencionan que los MA son una estrategia de trabajo y de crecimiento para los involucrados; además, son espacios ideológicos donde se redefinen los valores sociales y culturales que motivan la participación en el sistema agroalimentario. Además, Reynolds (2002, 2004) destaca la importancia de considerar a los consumidores tanto individual como colectivamente en el análisis de las redes alimentarias tradicionales y especializadas, para dar forma a los significados y las prácticas asociadas a estos espacios. Por su parte, Barbera *et al.* (2018ab) proponen el análisis sociológico de la dimensión simbólica de las AFN desde el enfoque de la Teoría de las Convenciones (TC), con el fin de revelar las complejas dinámicas que rigen estos mercados (Andersen, 2011). El presente trabajo se sustenta en esta perspectiva, que se explora con mayor detalle a continuación con el fin de examinar las convenciones sociales que influyen en la compra y el consumo de alimentos en las AFN del centro de México.

La teoría de las convenciones (TC)

La TC surgió en Francia durante la década de 1980 y desempeñó un papel importante en los estudios agroalimentarios (Morgan *et al.*, 2008; Reynolds, 2004; Stoper y Salais, 1997). Su atención se centró en el acto de calificar, juzgar, justificar o criticar las formas en que se establecen los vínculos entre aspectos cognitivos, morales y materiales (Ruiz *et al.*, 2013). Luc Boltanski y Laurent Thévenot en su libro *De la justification. Les économies de la grandeur* (1991) sentaron las bases para el enfoque sociológico (Rosin y Campbell, 2009), creando herramientas conceptuales que consideraran las diná-

micas en que los actores valoran a las personas y las cosas (Thévenot, 2002). De esta forma, desarrollaron seis mundos de justificación o evaluación de la acción, actitudes, creencias o valores (cuadro 1).

Cuadro 1. *Mundos y convenciones sociales analizadas*

Mundo	Palabras clave que forman las convenciones
Doméstico	Proximidad, confianza, tradición, pertenencia a un linaje o herencia (familia)
Cívico	Compromiso e impacto con la sociedad y el medio ambiente
Mercado	Precio, competitividad, utilidad
Industrial	Productividad, eficiencia
Opinión	Fama, reputación, reconocimiento
Inspirado	Personalidad, emotividad, sensibilidad

Fuente: elaboración a partir de Gibbon y Riisgaard (2014); Ponte y Sturgeon (2014), y Boltanski y Thévenot (2006).

Estos mundos permiten la interpretación de la dinámica de la sociedad (Boltanski y Thévenot, 2006; Forssell y Lankoski, 2017; Renard, 2003). Cada mundo da lugar a una categoría diferente, que Stoper y Salais (1997) llamaron “convenciones”, es decir, las prácticas, rutinas, acuerdos y sus estructuras asociadas, informales o institucionales, que vinculan los actos a través de expectativas mutuas (Evans, 2011), actúan como guías y herramientas para la legitimación de la acción (Forssell y Lankoski, 2017; Rosin y Campbell, 2009). Las convenciones no son rasgos psicológicos de los actores, son promulgadas por el entorno específico en donde se desarrollen (Corsi *et al.*, 2018a).

Andersen (2011) menciona que la TC es una herramienta analítica adecuada que no privilegia determinados principios de las acciones, por lo cual su uso en estudios agroalimentarios ha sido muy diverso. Wills y Arundel (2017) plantean que la TC resalta las similitudes y las diferencias entre los sistemas alimentarios alternativos y convencionales, dando a los primeros la posibilidad de valorar los procesos que se desarrollan en su interior.

Redes alternativas de alimentos y la teoría de las convenciones

El éxito internacional de las AFN ha resultado de interés para su estudio, tal como lo demuestran diversos trabajos a escala global (Wills y Arundel,

2017; Jones *et al.*, 2016; Cucco y Fonte, 2015; Goodman *et al.*, 2012). No obstante, se ha llegado a la conclusión que los enfoques usados han sido insuficientes para explicar su complejidad, proponiéndose el uso de la TC como enfoque para abordar este problema (Murdoch y Miele, 2004).

En este contexto, la TC analiza el comportamiento de los individuos dentro de un grupo, lo que deriva en la construcción de percepciones comunes de un contexto estructural (Morgan *et al.*, 2008; Stoper y Salais, 1997). Al respecto Mastronardi *et al.* (2019) enfatizan que es esencial entender las motivaciones y percepciones de los agentes que interactúan en las AFN, ya que las relaciones que se desarrolla en su interior van más allá de simples transacciones económicas (Corsi *et al.*, 2018b).

En México los trabajos que se han desarrollado en torno a las percepciones de los MA son escasos (Escobar-López *et al.*, 2017; Gutiérrez *et al.*, 2012; Pérez-Vázquez *et al.*, 2012) y han estudiado por separado a los actores que participan en dichas iniciativas, no obstante, destacan la necesidad de considerar las AFN de forma abierta, reconociendo el diálogo entre sus diferentes participantes (Forssell y Lankoski, 2017). Ante este contexto, el objetivo del presente trabajo fue analizar las percepciones de los actores en los mercados alternativos del centro de México, desde la perspectiva de las convenciones sociales.

Metodología

La investigación fue de tipo cualitativa exploratoria (Coq-huelva *et al.*, 2012), se realizó en MA en el centro de México, al ser considerados un fenómeno con una dimensión urbana (espacios de venta y consumidores) y rural (productores) propios de zonas metropolitanas (Barbera y Dagnes, 2016) donde hay mayor número de estas iniciativas (Mohamad *et al.*, 2014; Vega-Zamora *et al.*, 2013).

Los datos se recabaron mediante un cuestionario adaptado para cada tipo de actor presente, seis cuestionarios a organizadores, 45 a productores y 270 a consumidores. El cuestionario constó de dos apartados: 1) En el primero se hace referencia a frases sobre las convenciones sociales (Andersen, 2011; Boltanski y Thévenot, 2006; Forssell y Lankoski, 2017; Rosin y

Campbell, 2009) y a alimentos orgánicos al ser el tipo de productos que se vinculan a este tipo de mercados (Escobar-López *et al.*, 2021) (véase cuadro 2), se calificaron con una escala Likert de 5 puntos. 2) El siguiente apartado consideró aspectos sociodemográficos (edad, sexo, ingreso familiar, nivel educativo y estado civil).

Cuadro 2. Convenciones evaluadas para cada mundo en los mercados alternativos

Mundos	Convenciones
<i>Mercado</i>	Los precios de los productos orgánicos son adecuados.
	Los productos orgánicos valen el precio extra.
	La calidad de los alimentos orgánicos es mejor respecto a los alimentos convencionales.
	La cantidad y variedad de productos orgánicos en estos espacios cubre la demanda de los consumidores.
<i>Industrial</i>	Estos espacios aseguran la venta de alimentos orgánicos de calidad.
	Todos los que participan en la producción y venta de alimentos orgánicos están comprometidos con su trabajo.
	Existe un control en la producción y venta de alimentos orgánicos.
	El número de productores y productos orgánicos que se encuentran en estos espacios es el adecuado.
<i>Cívico</i>	Los productos orgánicos requieren algún sello que certifique que es orgánico.
	La organización del mercado es la adecuada.
	En la producción de alimentos orgánicos no deben utilizarse agroquímicos.
	En la producción de alimentos orgánicos se debe incluir el bienestar animal.
<i>Doméstico</i>	Estos espacios benefician, además de a los productores y consumidores, a la sociedad en general.
	Estos espacios fomentan relaciones de igualdad, respeto y equidad.
	Los alimentos orgánicos deben estar al alcance de todos.
	Estos espacios permiten el contacto directo con los organizadores, productores y consumidores.
<i>Inspirado</i>	Este tipo de establecimientos y los alimentos orgánicos que se ofertan proporcionan beneficios a los involucrados.
	Hay certeza de que los productos que se venden son orgánicos.
	Los miembros de mi familia se involucran activamente en la compra de alimentos orgánicos.
<i>Opinión</i>	La producción, venta y consumo de alimentos orgánicos tiene que ser un estilo de vida.
	Aburrimiento, diversión, agrado, culpa, satisfacción, desagrado, tristeza, anhelo, felicidad, nostalgia, alegría, orgullo, decepción, enojo, tranquilidad, vergüenza, preocupación, placer.
	El establecimiento de estos espacios y el consumo de alimentos orgánicos es una moda.
<i>Opinión</i>	La calidad de los alimentos orgánicos se debe respaldar con una marca.
	La certificación participativa que se ofrece en estos espacios es suficiente para respaldar los alimentos orgánicos.
	La promoción de estos espacios y de los alimentos orgánicos es fundamental.
<i>Opinión</i>	El consumo de alimentos orgánicos en estos mercados se debe recomendar.

Nota: La redacción de los ítems varía dependiendo el tipo de actor.

Fuente: elaboración propia a partir de Forssell y Lankoski (2017), Andersen (2011), Rosin y Campbell (2009), y Boltanski y Thévenot (2006).

Los puntajes obtenidos en la primera sección se analizaron con pruebas no paramétricas (Kruskal-Wallis y Mann Whitney) para identificar diferencias ($p < 0.05$) entre los actores en relación con los mundos analizados (Field, 2009). Posteriormente se realizó el Análisis de Correspondencia Simple (Pontual *et al.*, 2017; Symoneaux *et al.*, 2012) para evaluar la relación entre los mundos y los actores. Para complementar la información se empleó la técnica de observación participante (Batthyány y Cabrera, 2011).

El segundo apartado se analizó con estadística descriptiva (Escobar-López *et al.*, 2017; Díaz *et al.*, 2015). La variable “edad” se clasificó por generaciones sociológicas: *millennials* (nacidos entre 1983 a 2002), *generación X* (nacidos entre 1965 a 1983) y *baby boomers* (nacidos entre 1943 a 1964) (OECD, 2019), dadas las diferencias respecto a estilos de vida, actitudes de compra y percepciones de acuerdo a cada generación (Fishman, 2016).

Resultados

Los organizadores, productores y consumidores asignaron diferentes grados de importancia a los mundos evaluados. Se encontraron diferencias estadísticamente significativas ($p < .05$) entre los actores con respecto a las convenciones y mundos analizados, excepto en el mundo de *opinión*. Además, todos los grupos asignaron menor importancia al mundo *inspirado*, a pesar de ello fue ligeramente mejor valorado por los consumidores (cuadro 3).

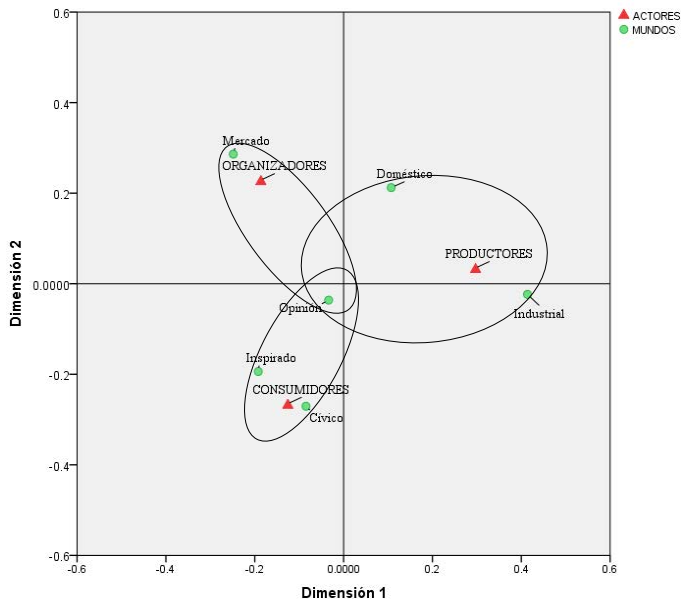
Cuadro 3. Análisis comparativo de los actores en los mercados alternativos de acuerdo con los mundos presentes

Mundos	Organizadores n = 6		Productores n = 45		Consumidores n = 270		p
	Mediana	RIQ	Mediana	RIQ	Mediana	RIQ	
Mercado	4.6 ^a	0.2	4.0 ^b	1.6	3.8 ^c	1.2	4.9242E-8
Industrial	3.8 ^a	1.2	4.8 ^b	1.2	3.8 ^a	1.2	0
Cívico	4.4 ^{ab}	0.6	4.6 ^a	0.6	4.8 ^b	1.4	0.000363924
Doméstico	4.6 ^a	0.6	5.0 ^b	0.6	4.0 ^c	1.4	0
Inspirado	3.3 ^{ab}	0.5	3.2 ^b	1.5	3.4 ^a	0.9	0.0000105412
Opinión	4.3 ^a	0.4	4.4 ^a	1.6	4.2 ^a	1.4	0.676796

Nota: RIQ = Rango Intercuartil; p = valor de la prueba de Kruskal-Wallis test ($p < 0.05$); a, b, c prueba de U de Mann Whitney ($p < 0.05$).

Los mundos analizados, aun el *inspirado*, se encuentran en el imaginario colectivo de los tres tipos de actores evaluados (figura 1). Este hallazgo coincide con Forssell y Lankoski (2017), quienes mencionan que los actores pueden adherirse a más de un mundo en un diálogo continuo. Además, Boltanski y Thévenot (2006) indican que se pueden desplazar entre mundos diferentes.

Figura 1. Análisis de correspondencia de los mundos presentes en mercados alternativos



Estudios recientes identifican, tanto para alimentos alternativos como para convencionales, que no hay un patrón en el orden de importancia que les otorgan los actores a los mundos (Swaffield *et al.*, 2018; Forssell y Lankoski, 2017; Wills y Arundel, 2017; Ruiz *et al.*, 2013), tal como se aprecia en el presente trabajo (figura 1); lo que evidencia que no se trata de una cuestión binaria de mundos como se ha manejado, y se pueden hacer numerosas justificaciones para seguir estas convenciones (Ruiz *et al.*, 2013). En este sentido, la TC constituye una perspectiva clara para examinar cómo las interacciones de consumidores, productores y organizadores se guían simultáneamente a través de múltiples justificaciones (Barbera *et al.*, 2018b).

Percepción de los diferentes grupos de actores presentes en los MA

Los organizadores muestran mayor afinidad con el mundo de Mercado (figura 1), justifican el valor añadido de los productos al ser diferentes a los alimentos convencionales, hacen hincapié en que los MA aseguran la venta de alimentos de calidad superior, dadas sus características organolépticas, forma de producción, e incluso efecto en la salud. Los productores apoyan esta posición, pero consideran que los precios no son los adecuados. En contraste, para los consumidores, los precios deberían ser más accesibles sin sacrificar la calidad, lo que se compensaría con más productores y productos para cubrir la demanda.

La literatura ha relacionado el mundo Mercado con productos del dominio convencional (Forssell y Lankoski, 2017), debido a que en él se evalúa la calidad con los principios que rigen el mercado, donde el precio es su criterio base (Murdoch y Miele, 1999). No obstante, se centra en la competitividad, ganancias (para la empresa), satisfacción y utilidad (para consumidores) (Swaffield *et al.*, 2018; Larsen *et al.*, 2015; Ruiz *et al.*, 2013). Para los actores que participan en los MA el mundo Mercado no sólo está relacionado con aspectos económicos, además es importante la satisfacción de los deseos de sus clientes, vendedores o compradores, tal como lo argumentan Boltanski y Thévenot (2006).

El mundo industrial depende de la eficiencia técnica, la experiencia, competencia, profesionalismo y los estándares para ofrecer productos o servicios confiables y duraderos (Larsen *et al.*, 2015; Boltanski y Thévenot, 2006). Boltanski y Thévenot (2006) establecen que para que este mundo tenga armonía, el sistema debe estar organizado. Al respecto, los productores aseguran estar comprometidos con un estricto control en la producción y venta, así como en la organización de los mercados. Además, piensan que una forma de mantener a los consumidores habituales y atraer a nuevos es mostrar un sello que certifique la forma de producción.

Los organizadores mostraron mayor interés por este mundo, manifestando compromiso con su trabajo, el control de calidad en la producción y venta de productos, y la organización de los espacios. Sin embargo, a dife-

rencia de los productores, percibieron que el número de iniciativas, productores y productos deberían aumentar para tener más alcance. Coincidiendo con los consumidores, quienes dejan claro que no están seguros del control que llevan a cabo los productores, por lo que es importante que aumenten las visitas a los espacios de producción, brindar pláticas informativas o colocar en los productos un sello.

Respecto al mundo cívico, se evalúan los beneficios generales de los productos, servicios o personas, su aportación al bienestar ecológico, de salud y seguridad de los ciudadanos (Larsen *et al.*, 2015), se pone énfasis en la colectividad (Ruiz *et al.*, 2013; Boltanski y Thévenot, 2006; Murdoch y Miele, 1999), tal como se observa en los resultados obtenidos. Los consumidores se relacionan en mayor medida con este mundo (figura 1); sin embargo, los tres actores consideran que los MA otorgan beneficios a la sociedad por la forma en la que se producen los alimentos (sin agroquímicos y con bienestar animal) y las relaciones que se desarrollan (igualdad, respeto y equidad).

En cuanto al mundo doméstico, los productores fueron los que mayor valor le otorgaron; sin embargo, todos enfatizaron la participación familiar en las actividades que se desarrollan en los MA, establecen que estos espacios permiten el contacto directo entre los involucrados, aumentando la certeza del tipo de productos que se ofertan y los beneficios para todos, por lo que esta actividad se debe convertir en un estilo de vida. Como se aprecia en sus testimonios: “Todos en la familia ayudamos, en una u otra cosa, desde mis papás hasta mis hijos, lo que hacemos debe convertirse en una tradición...” (Productora, 45 años). “Los mercados como éste no sólo nos beneficia a nosotros, cuando compramos ayudamos a los productores, a sus familias, a todos...” (Consumidora, 36 años).

Los resultados refuerzan la idea de que uno de los atributos característicos de las AFN es la proximidad física y/o cognitiva entre productores y consumidores (Wills y Arundel, 2017). Productores y consumidores coinciden en que en el mundo *Doméstico* se valoran las relaciones personales, la confianza, tradicionalidad, proximidad y las conexiones con el lugar o la procedencia local de los productos (Andersen, 2011; Boltanski y Thévenot, 2006).

El mundo *Inspirado* surge a través de emociones (Boltanski y Thévenot, 2006). Los tres grupos coinciden en que el acudir a los MA genera “agrado,

satisfacción, felicidad, tranquilidad, placer, diversión, anhelo de un mundo mejor”, entre otras emociones positivas. Los organizadores agregan que se encuentran preocupados por el futuro de los MA frente a las diferentes formas de venta minorista de alimentos alternativos; sin embargo, le apuestan al reconocimiento de los consumidores y su preferencia, con lo que se puede hacer mención del mundo de Opinión.

El mundo de opinión también denominado público o de renombre, hace referencia a la fama de los productos o de las personas (Larsen *et al.*, 2015; Boltanski y Thévenot, 2006; Murdoch y Miele, 1999). Es ajeno a las dependencias personales y no está vinculado a la autoestima personal (Ruiz *et al.*, 2013; Boltanski y Thévenot, 2006). Los productores fueron los que mayor importancia le otorgaron, al implicar el reconocimiento y recomendación, por ello implementan con los organizadores pláticas informativas y visitas a las diferentes unidades de producción; debido a que para ser reconocido debe ser un sistema abierto y no ocultar información (Boltanski y Thévenot, 2006).

Los tres grupos de actores destacan que los MA no son una moda y deben recomendarse y promocionarse; consideran que se debe respaldar la calidad y credibilidad de los productos a través de una marca por productor y la promoción de la certificación² que realizan. La ignorancia de estos procesos por parte de los consumidores indica fallas en la comunicación y transmisión de los objetivos de estos espacios, pero destaca la confianza en los productores (mundo doméstico), que se construye a través de la interacción entre los agentes (Sánchez-Vega *et al.*, 2019).

Por otro lado, diferentes autores establecen que la edad, género, nivel educativo y el estado civil influyen en la evaluación y elección de los alimentos y espacios de venta (Rojas-Rivas *et al.*, 2018; Stamer, 2018; Escobar-López *et al.*, 2017; Espinoza-Ortega *et al.*, 2016; Fotopoulos *et al.*, 2009). El cuadro 4 muestra las variables socioeconómicas por cada grupo de actor analizado.

² Certificación participativa (CP): garantiza la calidad orgánica y sana de productos a través de comités de Certificación integrados por productores, consumidores y estudiantes, es decir, es un proceso colectivo (Roldán Rueda *et al.*, 2016; Pérez-Sánchez, 2015; Schwentesius y Gómez, 2015; Boza Martínez, 2010).

Cuadro 4. Características sociodemográficas de los actores que participan en los mercados alternativos

	Variable	Organizadores n = 6	Productores n = 45	Consumidores n = 270
Género	Hombre	66.7	42.2	28.1
	Mujer	33.3	57.8	71.9
Edad	Millenials (18-36 años)	66.7	22.2	52.6
	Generación X (37-57 años)	33.3	62.2	38.1
	Baby boomers (58-75 años)	0	13.3	9.3
	Silenciosa (Más de 76 años)	0	2.2	0
Nivel de estudios	Sin estudios	0	0	0.4
	Básica/media superior	0	44.4	12.9
	Universitario/posgrado	100	55.6	86.7
Estado civil	Soltero/a	50	22.2	44.1
	Casado/a	50	64.4	51.5
	Otro	0	13.3	4.4

Los organizadores se caracterizan por ser mayormente hombres, no así los productores y consumidores que en más del 50% fueron mujeres, coincidiendo con López-Velázquez *et al.* (2012) quienes describen a los MA como espacios feminizados, dada la importancia de las mujeres en la producción y transformación de los alimentos, papel que ha sido subvalorado. Además, con un rol clave en las percepciones cambiantes de los tipos de alimentos que se venden en estos mercados (Escobar-López *et al.*, 2021, 2017; Espinoza-Ortega *et al.*, 2016; Hidalgo-Milpa *et al.*, 2016; Nigh y González Cabañas, 2015; López-Velázquez *et al.*, 2012) (figura 1).

En cuanto a las generaciones sociológicas, organizadores y consumidores pertenecen mayormente a la generación *Millennial*, caracterizada por mostrar interés en las marcas y productos de calidad a precios justos, preocupaciones por el medio ambiente y las condiciones globales (Fishman, 2016), tal como se observa en las justificaciones que forman parte del mundo de *Mercado* para el caso de los organizadores, y en el mundo *Cívico* para los consumidores: “Estos productos no se producen como los industriales, no se ocupan agroquímicos, el sabor cambia, el color, el olor..., eso es lo que deberían considerar los consumidores para elegir comprarlos, la calidad...” (Organizador, 30 años). “Es importante que al ser tan buenos y tengan tantos beneficios, haya muchos productores y todos los consumamos para evitar enfermedades y la destrucción de la naturaleza” (Consumidor, 21 años).

Los productores pertenecen mayormente a la *Generación X*, considerada la más conservadora e individualista, que cuestionan todo y mantienen lo que les sirve (Fishman, 2016), aspectos que resultan paradójicos al no coincidir con las justificaciones que se expresan en los mundos Doméstico e Industrial, con los que muestra mayor relación este grupo. Sin embargo, coincide con Stamer (2018), quien reporta que los consumidores a partir de los 50 años recurren al mundo *Doméstico* al mostrar más afinidad con la tradición, las relaciones personales y las comidas saludables.

Respecto al nivel de estudios, Petrescu y Petrescu-Mag (2015) mencionan que a mayor nivel educativo aumenta la información y la preferencia por alimentos alternativos (Olsen y Bánáti, 2014; Kriwy y Mecking, 2012), lo que explica el interés de los organizadores (100% con estudios de posgrado) y de los productores (mayormente con estudios de posgrado) por hacer llegar a los consumidores este tipo de alimentos a través de los MA, así como el flujo de información en ellos. Si bien únicamente se identificó el nivel de estudios, Stamer (2018) menciona que los mundos Cívico, Industrial, Inspirado y de Mercado están fuertemente relacionados con el capital cultural de los consumidores, es decir con un alto nivel educativo, el número de libros en los hogares y la asistencia a actividades culturales.

En cuanto al estado civil, consumidores y productores en su mayoría son casados, a diferencia de los organizadores, quienes tienen una proporción equilibrada de solteros y casados (cuadro 4). Esta variable es lógica en el comportamiento del consumidor, pues Hjelmar (2011) y Stamer (2018) mencionan que la decisión de compra no sólo es una cuestión individual, también es un asunto familiar. Espinoza-Ortega *et al.* (2016) establecen que las personas cambian sus actitudes hacia los alimentos a partir de que tienen hijos, por lo que es una oportunidad que es aprovechada por los otros grupos.

Conclusiones

Los resultados obtenidos muestran que para los actores que forman parte de los MA del centro de México existe una pluralidad de convenciones (positivas y negativas) compartidas, que no se contraponen y son aceptadas mediante acuerdos subjetivos que se desarrollan en la práctica.

Es evidente que las convenciones que determinan la participación en los MA no están relacionadas únicamente con la calidad de los alimentos, además influyen el papel que desarrolla cada actor dentro de los MA y los aspectos socioeconómicos, es decir, el entorno específico en el que se están desarrollando e interactuando, mostrando individuos activos que confluyen en una sociedad posmoderna con intereses individuales, donde el orden moral es fundamental, al contemplar la lucha por un bien común.

En este sentido, la TC resulta una herramienta analítica útil para exponer y analizar las percepciones de los actores dentro de una red alimentaria cualquiera que sea. El identificar la diversidad y combinación de convenciones presentes, constituye una oportunidad para llevar a cabo acciones estratégicas que potencialicen el crecimiento de los MA y superen sus debilidades.

Este tipo de análisis resulta sustancial, al mostrar un primer acercamiento a los actores que participan en los MA y observar el diálogo de valor que le atribuyen a las AFN desde su mirada, así como los aspectos en los que presentan conflictos. Además, abre las puertas a futuras investigaciones al respecto; sería conveniente abordar a fondo aspectos como la edad o el género como determinantes de las acciones, o analizando a estos espacios desde fuera.

Referencias

- Andersen, A. (2011). Organic food and the plural moralities of food provisioning. *Journal of Rural Studies*, 27(4), 440-450. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2011.07.004>
- Barbera, F., y Dagnes, J. (2016). Building alternatives from the bottom-up : The case of alternative food networks. *Agriculture and Agricultural Science. Procedia*, 8, 324-331. <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.02.027>
- Barbera, F., Dagnes, J., y Di Monaco, R. (2018a). Consumers' quality conventions in alternative, conventional, and high-end food chains. En A. Corsi, F. Barbera, E. Dansero y C. Peano (eds.), *Alternative Food Networks. An Interdisciplinary Assessment* (87-117). <https://doi.org/10.1007/978-3-319-90409-2>
- Barbera, F., Dagnes, J., y Di Monaco, R. (2018b). Mimetic quality: consumer quality conventions and strategic mimicry in food distribution. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food*, 24(2), 253-273.
- Batthyány, K., y Cabrera, M. (2011). *Metodología de la investigación en ciencias sociales. Apuntes para un curso inicial*. Montevideo. <https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/handle/123456789/9491>

- Boltanski, L., y Thévenot, L. (2006). *On justification. Economies of worth*. Princeton University.
- Carzedda, M., Marangon, F., Nassivera, F. y Troiano, S. (2018). Consumer satisfaction in Alternative Food Networks (AFNs): Evidence from Northern Italy. *Journal of Rural Studies*, 64, 73-79. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.10.003>
- Cembalo, L., Migliore, G., y Schifani, G. (2012). Consumers in postmodern society and alternative food networks: The organic food fairs case in Sicily. *New Medit*, 11(3), 41-49.
- Coq-huelva, D., García-Brenes, M. D., y Sabuco-i-Cantó, A. (2012). Commodity chains, quality conventions and the transformation of agro- ecosystems: olive groves and olive oil production in two Andalusian case studies. *European Urban and Regional Studies*, 19(1), 77-91. <https://doi.org/10.1177/0969776411428560>
- Corsi, A., Barbera, F., Dansero, E., y Peana, C. (eds.) (2018a). *Alternative Food Networks. An Interdisciplinary Assessment*. Palgrave MacMillan. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-3-319-90409-2>
- Corsi, A., Novelli, S., y Pettenati, G. (2018b). Determinants of farmers' participation in AFNs. En A. Corsi, F. Barbera, E. Dansero y C. Peano (eds.), *Alternative Food Networks. An Interdisciplinary Assessment* (173-196). https://doi.org/10.1007/978-3-319-90409-2_9
- Cova, B. (1999). From marketing to societing: When the link is more important than the thing. En D. Brownlie, M. Saren, R. Wensley y R. Whittington (eds.), *Rethinking marketing: Towards critical marketing accountings* (pp. 64-83).
- Cucco, I., y Fonte, M. (2015). Local food and civic food networks as a real utopias project. *Socio.hu*, 3, 22-36. <https://doi.org/10.18030/socio.hu.2015en.22>
- Darolt, M., Lamine, C., Brandenburg, A., Alencar, Ma., y Abreu, L. (2016). Alternative food networks and new producer-consumer relations in France and in Brazil. *Ambiente e Sociedade*, 19(2), 1-22. <https://doi.org/10.1590/1809-4422ASOC121132V1922016>
- De Krom, M., y Mol, A. (2010). Food risks and consumer trust. Avian influenza and the knowing and non-knowing on UK shopping floors. *Appetite*, 55(3), 671-678. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2010.09.022>
- Díaz, A., Pérez, A., y Hernández, J. (2015). Caracterización del consumidor de productos orgánicos en la ciudad de Toluca, México. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 19(36), 1178-1187. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.200114>
- Elliott, R. (1999). Symbolic meaning and postmodern consumer culture. En D. Brownlie, M. Saren, R. Wensley y R. Whittington (eds.), *Rethinking marketing: Towards critical marketing accountings* (pp. 112-125). <https://doi.org/10.4135/9781446280058.n8>
- Escobar-López, S., Espinoza-Ortega, A., Vizcarra-Bordi, I., y Thomé-Ortiz, H. (2017). The consumer of food products in organic markets of central Mexico. *British Food Journal*, 119(3), 558-574. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0321>
- Escobar-López, S., Espinoza-Ortega, A., Moctezuma-Pérez, S., Chávez-Mejía, C., y Martínez-García, C. (2021). Consumers' perception of different types of food markets in

- Mexico. *International Journal of Consumer Studies*, 00, 1-14. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12650>
- Espinoza-Ortega, A., Martínez-García, C., Thomé-Ortiz, H., y Vizcarra-Bordi, I. (2016). Motives for food choice of consumers in Central México. *British Food Journal*, 118(11), 2744-2760. <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2016-0143>
- Evans, D. (2011). Consuming conventions: sustainable consumption, ecological citizenship and the worlds of worth. *Journal of Rural Studies*, 27(2), 109-115. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2011.02.002>
- Field, A. (2009). *Discovering statistics using SPSS*. SAGE.
- Fishman, A. (2016). How generational differences will impact America's aging workforce: strategies for dealing with aging Millennials, Generation X, and Baby Boomers. *Strategic HR Review*, 15(6), 250-257. <https://doi.org/10.1108/shr-08-2016-0068>
- Forsell, S., y Lankoski, L. (2017). Navigating the tensions and agreements in alternative food and sustainability: A convention theoretical perspective on alternative food retail. *Agriculture and Human Values*, 34(3), 513-527. <https://doi.org/10.1007/s10460-016-9741-0>
- Fotopoulos, Ch., Krystallis, A., Vassallo, M., y Pagiaslis, A. (2009). Food choice questionnaire (FCQ) revisited. Suggestions for the development of an enhanced general food motivation model. *Appetite*, 52(1), 199-208. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.09.014>
- Gibbon, P., y Riisgaard, L. (2014). A new system of labour management in African large-scale agriculture? *Journal of Agrarian Change*, 14(1), 94-128. <https://doi.org/10.1111/joac.12043>
- González, I., De Haro, T., Ramos, E., y Renting, H. (2012). Circuitos cortos de comercialización en Andalucía: un análisis exploratorio. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, (232), 193-227.
- Goodman, D., DuPuis, E., y Goodman, M. (2012). *Alternative food networks: Knowledge, practice and politics*. Routledge, Taylor and Francis.
- Gutiérrez, C., Tuñón, E., Limón, F., Morales, H., y Nigh, R. (2012). Representaciones sociales de los alimentos orgánicos entre consumidores de Chiapas. *Estudios Sociales*, 20(39), 99-129.
- Hidalgo-Milpa, M., Arriaga-Jordán, C., Cesín-Vargas, A., y Espinoza-Ortega, A. (2016). Characterisation of consumers of traditional foods: the case of Mexican fresh cheeses. *British Food Journal*, 118(4), 915-930.
- Hjelmar, U. (2011). Consumers' purchase of organic food products. A matter of convenience and reflexive practices. *Appetite*, 56(2), 336-344. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2010.12.019>
- Jones, J., Antle, J., Basso, B., Boote, K., Conant, R., Foster, I., Godfray, H., Herrero, M., Howitt, R., Janssen, S., Keating, B., Muñoz-Carpena, R., Porter, C., Rosenzweig, C., y Wheeler, T. (2016). Brief history of agricultural systems modeling. *Agricultural Systems*, 155, 240-254. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2016.05.014>
- Kriwy, P., y Mecking, R. (2012). Health and environmental consciousness, costs of be-

- haviour and the purchase of organic food. *International Journal of Consumer Studies*, 36(1), 30-37. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2011.01004.x>
- Lang, T. (2010). Crisis? What crisis? The normality of the current food crisis. *Journal of Agrarian Change*, 10(1), 87-97. <https://doi.org/10.1111/j.1471-0366.2009.00250.x>
- Larsen, H., Lindkvist, K., Sánchez-Hernández, J., y Trondsen, T. (2015). Analysing food chain development: A theoretical framework". En K. Bjørn Lindkvist y T. Trondsen (eds.), *Nordic-Iberian cod value chains*. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-16405-2>
- López-Velázquez, L., Zapata-Martelo, E., Vázquez-García, V., Garza-Bueno, L., y Schwentesius, R. (2012). Mujeres y tianguis orgánicos en México. http://ritaschwentesius.mx/publicaciones/Libros/MUJERES_Y_TIANGUIS_050612.pdf
- Marinelli, N., Simeone, M., y Scarpato, D. (2015). Does quality really matter? Variables that drive postmodern consumer choices. *Nutrition & Food Science*, 45(2), 255-269. <https://doi.org/10.1108/NFS-03-2014-0022>
- Mastronardi, L., Romagnoli, L., Mazzocchi, G., Giaccio, V., y Marino, D. (2019). Understanding consumer's motivations and behaviour in alternative food networks. *British Food Journal*, 121(9), 2102-2115. <https://doi.org/10.1108/bfj-01-2019-0032>
- Mohamad, S., Rusdi, S., y Hashim, N. (2014). Organic food consumption among urban consumers: Preliminary results. *Procedia: Social and Behavioral Sciences*, 130, 509-514. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.04.059>
- Morgan, K., Marsden, T., y Murdoch, J. (eds.) (2008). *Worlds of food: Place, power and provenance in the food chain*. Oxford University.
- Murdoch, J., y Miele, M. (1999). Back to nature: Changing "worlds of production" in the food sector. *Sociologia Ruralis*, 39(4), 465-483.
- Murdoch, J., y Miele, M. (2004). Culinary networks and cultural connections: A conventions perspective. En A. Hughes y S. Reimer (eds.), *Geographies of commodity chains*. <https://doi.org/10.4324/9780203448694>
- Nigh, R., y González, A. (2015). Reflexive consumer markets as opportunities for new peasant farmers in Mexico and France: Constructing food sovereignty through alternative food networks. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 39(3), 317-341. <https://doi.org/10.1080/21683565.2014.973545>
- Organization for Economic Co-operation and Development (OECD) (2019). *Under pressure: The squeezed middle class*. OECD. <https://doi.org/10.1787/689afed1-en>
- Olsen, N., y Bánáti, D. (2014). Ethics in food safety management. En Y. Motarjemi y H. Lelieveld (eds.), *Food safety management: A practical guide for the food industry* (pp. 1115-1125). <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-381504-0.00046-9>
- Pérez-Vázquez, A., Lang-Ovalle, F., Peralta-Garay, I., y Aguirre-Pérez, F. (2012). Percepción del consumidor y productor de orgánicos: el mercado Ocelotl de Xalapa, Ver., México. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 31, 20-29. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.130891>
- Petrescu, D., y Petrescu-Mag, R. (2015). Organic food perception: Fad, or healthy and environmentally friendly? A case on Romanian consumers. *Sustainability*, 7(9), 12017-12031. <https://doi.org/10.3390/su70912017>
- Pinstrup-Andersen, P. (2011). The food system and its interaction with human health

- and nutrition. En S. Fan y R. Pandya-Lorch (eds.). *Reshaping agriculture for nutrition and health* (pp. 21-29).
- Ponte, S., y Sturgeon, T. (2014). Explaining governance in global value chains: A modular theory-building effort. *Review of International Political Economy*, 21(1), 195-223.
- Pontual, I., Amaral, G., Esmerino, E., Pimentel, T., Freitas, M., Fukuda, R., Sant'Ana, I., Silva, L., y Cruz, A. (2017). Assessing consumer expectations about pizza: A study on celiac and non-celiac individuals using the word association technique. *Food Research International*, 94(1), 1-5. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.01.018>
- Raynolds, L. (2002). Consumer/producer links in fair trade coffee networks. *Sociologia Ruralis*, 42(4), 404-424.
- Raynolds, L. (2004). The globalization of organic agro-food networks. *World Development*, 32(5), 725-743. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2003.11.008>
- Renard, M. (2003). Fair trade: quality, market and conventions. *Journal of Rural Studies*, 19, 87-96.
- Rojas-Rivas, E., Espinoza-Ortega, A., Martínez-García, C., Moctezuma-Pérez, S., y Thomé-Ortiz, H. (2018). Exploring the perception of Mexican urban consumers toward functional foods using the Free Word Association technique. *Journal of Sensory Studies*, 33(5), e12439. <https://doi.org/10.1111/joss.12439>
- Roldán, H., Gracia, M., Santana, M., y Horbath, J. (2016). Los mercados orgánicos en México como escenarios de construcción social de alternativas. *Polis. Revista Latinoamericana*, 15(43), 1-18. <https://doi.org/10.4067/S0718-65682016000100027>
- Rosin, C., y Campbell, H. (2009). Beyond bifurcation: Examining the conventions of organic agriculture in New Zealand. *Journal of Rural Studies*, 25(1), 35-47. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2008.05.002>
- Ruiz, E., Castelló, A., Climent, E., Escalona, A., Hernández, M., Loscertales, B., y Frutos, L. (2013). La calidad del vino a la luz de la teoría de las convenciones: aplicación a las denominaciones de origen aragonesas. *Estudios Geográficos*, 74(274), 231-254. <https://doi.org/10.3989/estgeogr.201308>
- Sánchez-Vega, L., Amaya-Corchuelo, S., y Espinoza-Ortega, A. (2019). Percepción de la calidad y confianza en el jamón ibérico: perspectivas del consumidor y del vendedor. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(54), 1-28. <https://doi.org/10.24836/es.v29i54.797>
- Schwentesius, R. (2010). Producción orgánica y mercados locales en México. *Vinculando*, 1-7. http://vinculando.org/organicos/produccion_organica_y_mercados_locales_en_mexico.html
- Schwentesius, R., y Gómez, M. (2015). La Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos: renovando sistemas de abasto de bienes de primera necesidad para pequeños productores y muchos consumidores. *Revista Ciencias de la Salud*, 24(4), 100-114.
- Stamer, N. (2018). Moral conventions in food consumption and their relationship to consumers' social background. *Journal of Consumer Culture*, 18(1), 202-222. <https://doi.org/10.1177/1469540516668224>
- Stoper, M., y Salais, R. (1997). *Worlds of production: The action frameworks of the economy*. Harvard University.

- Swaffield, J., Evans, D., y Welch, D. (2018). Profit, reputation and 'doing the right thing': Convention theory and the problem of food waste in the UK retail sector. *Geoforum*, 89, 43-51. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.01.002>
- Symoneaux, R., Galmarini, M., y Mehinagic, E. (2012). Comment analysis of consumer's likes and dislikes as an alternative tool to preference mapping: A case study on apples. *Food Quality and Preference*, 24(1), 59-66. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2011.08.013>
- Thévenot, L. (2002). Which road to follow?: The moral complexity of an "equipped" humanity. En J. Law y A. Mol (eds.), *Complexities: Social studies of knowledge practices* (pp. 53-87).
- Vega-Zamora, M., Parras-Rosa, M., Murgado-Armenteros, E., y Torres-Ruiz, F. (2013). The influence of the term "organic" on organic food purchasing behavior. *Procedia. Social and Behavioral Sciences*, 81, 660-671. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.06.493>
- Wills, B., y Arundel, A. (2017). Internet-enabled access to alternative food networks: A comparison of online and offline food shoppers and their differing interpretations of quality. *Agriculture and Human Values*, 34(3), 701-712. <https://doi.org/10.1007/s10460-017-9771-2>
- Zamilpa, J., Ayala, D., y Schwentesius, R. (2015). Desafíos y prioridades de la agricultura orgánica en México: Mirando a la Unión Europea. Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA). http://biblioteca.diputados.gob.mx/janium/bv/cedrssa/lxii/des_priagr_orgme_mue.pdf
- Zanoli, R., Gambelli, D., y Vairo, D. (2012). Scenarios of the organic food market in Europe. *Food Policy*, 37(1), 41-57. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2011.10.003>

Sobre las coordinadoras y los autores

Hilda Carmen Vargas-Cancino

Doctora en humanidades por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), docente de las Facultades de Ciencias de la Conducta y de Humanidades. Profesora-investigadora de tiempo completo, coordinadora del Programa de Estudio Difusión y Divulgación de la No-Violencia en el Instituto de Estudios sobre la Universidad de la UAEMEX. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores Conahcyt (nivel I). Coordinadora de la Red Internacional Transdisciplinaria sobre Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Sus líneas de investigación son: soberanía alimentaria, buenos vivires y transdisciplinariedad; ética no-violenta, social y solidaria, así como decrecimiento. Algunos de los libros personales son *Consumo ético y socialmente solidario: una propuesta no-violenta desde la ecología profunda*, y *Antología de la no-violencia, 4: Una propuesta desde sus principios y herramientas*. En revistas indexadas ha publicado “Zapatista indigenous communities: Analysis from gandhian self-government and the struggle for food sovereignty” (*Journal of Agricultural Sciences Research*, vol. 3, núm. 1, pp. 1-17, 2023); “Fair trade and ethical, responsible and solidary consumption: A university educational proposal” (*Modern Environmental Science and Engineering*, vol. 6, núm. 4, pp. 472-481, abril de 2020).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5012-9537>

ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Hilda_Vargas2

Google Académico: <https://scholar.google.com.mx/citations?user=N-jhPz80AAAAJ&hl=es>

Virginia Pilar Panchi Vanegas

Doctora en humanidades por la Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX) con la tesis *La dignidad de la Tierra en la perspectiva de Leonardo Boff*; maestra en tecnologías para la educación y la comunicación por el Instituto Latinoamericano de Comunicación Educativa; licenciada en turismo y diplomada en valores e investigación científica por la UAEMEX. Es profesora de tiempo completo definitiva adscrita a la Dirección de Educación Continua y a Distancia, donde es asesora instruccional para programas de educación a distancia. Integrante del Cuerpo Académico en Consolidación “Calidad de Vida y Decrecimiento”. Ha colaborado en la publicación de capítulos en los libros *Calidad de vida no-violenta: saberes originarios, prácticas de paz y decrecimiento* (Torres, 2015); *Educación transversal y transdisciplinaria: una visión decrecentista desde la ética, la cultura de paz y el diálogo de saberes, para una calidad de vida no-violenta* (Torres, 2016); *Educación en consumo ético y agroecológico: hacia la soberanía alimentaria pro comunidad de la vida* (Dykinson, 2019), y *Educación con la Carta de la Tierra: la construcción de una nueva visión desde el currículo y la comunidad* (Comunicación Científica, 2023, <https://doi.org/10.52501/cc.042>); recientemente colaboró como corresponsable con la doctora Hilda C. Vargas-Cancino en la coordinación para la publicación del libro *Consumo responsable: gastronomía sostenible y soberanía alimentaria* (2023). Participa en la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria “Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad” (RITEISA) y la REDCA (Red de Cuerpos Académicos de Investigación Educativa) de la UAMex. Sus líneas de investigación actuales consisten en la educación ambiental, la ética para la sostenibilidad, la soberanía alimentaria y la agroecología.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9262-0773>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Virginia-Panchi-Vanegas>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=L-qijfPkAAAAJ>

Ana Gabriela Cabrera Rebollo

Doctora en ciencias ambientales y licenciada en gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Cursa estancia posdoctoral Conahcyt en el Instituto de Estudios Sobre la Universidad (IESU) de la UAEMEX con el proyecto “Relación entre alimentación y medicina tradicional mexicana: una perspectiva crítica desde la dieta y sus discursos”, además de que es profesora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la misma institución. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (nivel Candidato). Forma parte de la Red Latinoamericana de Investigación en Desarrollo y Turismo (RELIDESTUR), la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria (RITEISA), la Red Internacional de Investigación y Estudios en Gastronomía (RIIEG) y la Asociación de Antropólogos Iberoamericanos en Red (AIBR). Sus líneas de investigación son la dieta, la soberanía alimentaria, los cambios alimentarios y las relaciones de poder. Entre sus últimos trabajos publicados se encuentra el capítulo “El turismo como eje de patrimonialización y folklorización de las cocinas: una reflexión desde el caso mexicano”, publicado en *Turismos del Sur: claves para reflexionar el turismo desde el pensamiento crítico* (Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo y la Universidad Autónoma de Occidente, 2023); el artículo “Regenerar territorios, reapropiar alimentos, reconstruir comunidad: la experiencia en Santiago Tlacotepec, Estado de México” (*Ecología Política. Cuadernos de Debate Internacional*, 2022), y el capítulo “Autoetnografía feminista, horizontalidad e investigación sobre prácticas agroalimentarias” publicado en el libro *Política, gestión y evaluación de la investigación y la vinculación en América Latina y el Caribe* (CLACSO, 2021).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8642-6958>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Ana-Cabrera-Rebollo>

Google Académico: <https://scholar.google.com.mx/citations?user=2g-8sX8AAAAJ&hl=es>

Academia: <https://uaemex.academia.edu/AnaGabrielaCabrera>

María Cristina Chávez-Mejía

Doctora en estudios para el desarrollo y maestra en agricultura, medioambiente y desarrollo, ambas por la Universidad de East Anglia, Reino Unido, e ingeniera agrónoma fitotecnista por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Profesora-investigadora de tiempo completo en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la UAEMex. Integrante del Sistema Nacional de Investigadores (nivel II), y de las redes Análisis Territorial de los Recursos Bioculturales en el Medio Rural; Etnoecología y Patrimonio Biocultural; Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria “Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad”, y Procesos Participativos, Género y Desarrollo Territorial. Ha desarrollado investigación principalmente sobre etnobotánica, agrobiodiversidad y paisajes y territorios campesinos. Ha publicado artículos, libros y capítulos de libro; ha dirigido tesis de licenciatura, maestría y doctorado. Publicación reciente: “Cambio en la riqueza de especies frutales en huertos familiares de San Andrés Nicolás Bravo, Malinalco, México” (*Bonplandia*).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4337-7572>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Cristina-Chavez-Mejia>

Lucía Matilde Collado Medina

Doctora en estudios turísticos por la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX) con la tesis *Innovación curricular para la formación de profesionales en turismo*; maestra en estudios socioeconómicos y físicos del turismo por la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMEX, y licenciada en turismo y especialista en enseñanza turística por la UAEMEX. Es profesora de tiempo completo definitiva adscrita al Instituto de Estudios sobre la Universidad, e integrante del Cuerpo Académico en Consolidación “Calidad de Vida y Decrecimiento”. Ha colaborado en la publicación de capítulos en los libros *Educación con la Carta de la Tierra: la construcción de una nueva visión desde el currículo y la comunidad* (Comunicación Científica, 2023, <https://doi.org/10.52501/cc.042>); *Consumo responsable: gastronomía sostenible y soberanía alimentaria* (UAEMEX, 2023), y *ODS y universidad: educación de calidad, in-*

clusión y soberanía alimentaria (Dickinson, 2023). Participa en la red de investigación Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria “Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad” (RITEISA) de la UAEMEX. Pertenece a la Academia Nacional de Bioética, Capítulo Estado México, así como al Comité de Ética en la Investigación del Instituto de Estudios sobre La Universidad.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3729-9793>

Alma Regina Dávila Sámano

Doctoranda en derecho, doctoranda en ciencias ambientales, maestra en derecho y licenciada en derecho. Catedrática de posgrado y licenciatura en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Integrante de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Áreas de investigación: derechos humanos, gestión de residuos, sostenibilidad, educación ambiental. Publicaciones recientes: *Diálogos jurídicos España-México*, vol. 5 (Universidad Autónoma del Estado de México y Universitat Jaume I); A. R. Dávila Sámano *et al.*, “Gestión de los residuos sólidos urbanos y su efecto en el aire, agua y suelo” (*Alfa*, vol. 5, núm. 15, pp. 428-452, <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v5i15.128>); *Memorias científicas del VI Congreso Internacional de Ambiental y Forestal* (2022).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4154-9078>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=TC-wewMAAAAJ>

Sttefanie Yenitza Escobar-López

Doctora en ciencias agropecuarias y recursos naturales; maestra en ciencias agropecuarias y recursos naturales y licenciada en medicina veterinaria y zootecnia, todas por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Se ha desempeñado como profesora en la maestría en agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la UAEMEX, donde en la actualidad desempeña un posdoctorado. Su área de investigación y trabajo es el estudio de las percepciones, motivaciones y patrones de consumo de alimentos (locales, tradicionales, ecológicos, orgánicos y agroecológicos). Sus últimas in-

vestigaciones han abordado la percepción de los consumidores respecto a diferentes espacios de venta de alimentos (supermercados, mercados tradicionales y mercados alternativos); la percepción de los consumidores, productores y organizadores de los mercados alternativos respecto al concepto “alternativo” de dichos espacios; y el efecto de la pandemia en productores agroecológicos y productoras agroecológicas. Ha publicado “Consumers perception of different types of food markets in Mexico” (*International Journal of Consumer Studies*, 2021); “Alternative food networks: Perceptions in short food supply chains in Spain” (*Sustainability*, 2021), y “Explorando lo ‘alternativo’ en los mercados alternativos del centro de México” (ITEA, 2022).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7912-4812>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Sttefanie-Escobar-Lopez>

Google Académico: <https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=b-MV3t70AAAAJ>

Angélica Espinoza-Ortega

Doctora en ciencias de la producción y salud animal por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); maestra en desarrollo rural regional por UA Chapingo y médica veterinaria zootecnista por la UAEMEX. Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la UAEMEX. Integrante del SNI (nivel II) y titular de la Academia Veterinaria Mexicana. Responsable de proyectos Conahcyt, Ecos-Francia y FONCICYT (Unión Europea-Conahcyt). Ha coordinado la Red Sistemas Agroalimentarios Localizados-México (REDSIAL-México), una red temática del Conahcyt, y actualmente coordina la RedSIAL-Americana. Tiene publicaciones en revistas nacionales como: *Agrociencia*, *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, *Veterinaria México*, *Estudios Sociales*, *Agroproductividad* y *Economía Sociedad y Territorio*, *Textual*, así como internacionales como: *Journal of Agricultural Science*, *Tropical Animal Health and Production*, *Experimental Agriculture*, *Journal of Food Safety*, *CyTA: Journal of Food*, *British Food Journal*, *Journal of Sensory Studies*, *Appetite*, *Coffee Sciences*, *International Journal of Consumer Studies*, *Sustainability*, *Indian Journal of Dairy Science* e *International Journal of Gastronomy and Food Science*. Además, ha colaborado en capítulos de libros editados por la UAEMEX, UNAM, REDSIAL, AMER

e INAH. Áreas de interés: agroindustria rural, productos locales, quesos tradicionales, gastronomía y percepción del consumo de alimentos locales.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5968-0587>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Angelica-Espinoza-Ortega>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=z-fspw1kAAAAJ>

Web of Science: <https://www.webofscience.com/wos/author/record/D-7453-2016>

Paula Gil Ruiz

Doctora en comunicación audiovisual por la Universidad Complutense de Madrid (UCM); máster de formación al profesorado (UCM), con especialidad en artes plásticas; graduada en humanidades (Universidad Oberta de Cataluña), y licenciada en bellas artes (UCM). Imparte docencia en el centro universitario CES Don Bosco adscrito a la UCM, así como en enseñanzas artísticas superiores de diseño en el Instituto Europeo de Diseño (IED), en Madrid. Sus principales líneas de investigación son en comunicación audiovisual, sostenibilidad, tecnología educativa, didáctica de las artes plásticas y creatividad. Publicaciones, dirección de trabajos de fin de grado y codirectora de tesis doctorales en innovación educativa con especial orientación hacia el aprendizaje y servicio (ApS). Es miembro de los grupos de investigación a nivel nacional “Museos y Universidad (I, II, III). Recursos y estrategias colaborativas online para el aprendizaje de las artes en la formación de profesorado en los grados de infantil, primaria, pedagogía, educación social y máster de formación del profesorado” y “Representaciones literarias y artísticas del espacio urbano”. En el ámbito internacional (México) colabora de forma activa en la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria “Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad”. Proyectos de innovación sobre aprendizaje-servicio, como el Proyecto ApS “Recuperación boscosa inclusiva de los alrededores de la Facultad de Educación”, de diferentes ediciones de la UCM. Ha publicado “El efecto de la interactividad en vídeos educativos sobre la mejora de la definición del concepto de sostenibilidad” (*Revista de Educación Ambiental y Sostenibilidad*, 2023); “Explorar desde el lenguaje

plástico el compromiso del futuro/a educador/a respecto a una cultura de paz y educación para la paz, a partir de la irrupción en nuestras vidas de la Covid-19” (en *Investigación en comunicación inclusiva y multilingüe*, 2022), y “Gamificación como motor de cambio para empatizar con procesos históricos en el currículo de bachillerato, y en el área de humanidades y ciencias sociales y artes” (*Educación y Futuro. Revista de Investigación Aplicada y Experiencias Educativas*, 2021).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6231-3916>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Paula-Gil-6>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=o-GHxxi0AAAAJ>

Noemí Guadarrama Martínez

Doctora en ciencias agropecuarias y recursos naturales; maestra en agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario, e ingeniera agrónoma fitotecnista, todas por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Se ha desempeñado como profesora de asignaturas en licenciatura y posgrado en la UAEMEX. En la actualidad es investigadora posdoctorante de Conahcyt en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la UAEMEX. Es integrante del Sistema Nacional de Investigadores (nivel III). También es miembro de Red Temática de Productos Forestales No Maderables, así como de la Red Internacional de Extensión Rural. Ha desarrollado investigación principalmente sobre agrobiodiversidad, etnobotánica, huertos familiares, tianguis locales, seguridad alimentaria. Ha publicado “Cambio en la riqueza de especies frutales en huertos familiares de San Andrés Nicolás Bravo, Malinalco, México” (*Bonplandia*) y “Usos antrópicos de las plantas vasculares en el sureste del Estado de México” (*Península de la UNAM*).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0158-8902>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Noemi-Guadarrama-Martinez-2>

Francisco Herrera Tapia

Profesor-investigador de la Universidad Autónoma del Estado de México. En su trayectoria se ha destacado en los temas de políticas públicas, des-

arrollo rural, gestión territorial, soberanía alimentaria, migraciones rurales, ciencia y desarrollo. Es docente universitario y ha dirigido múltiples tesis de licenciatura, maestría y doctorado; también ha sido responsable de proyectos de investigación, vinculación y extensión rural con redes de colaboración de carácter local, nacional e internacional. Participa en el Cuerpo Académico “Género, Migraciones y Desigualdades”. Tiene en su haber alrededor de 200 productos de investigación, entre conferencias, ponencias y publicaciones como artículos científicos, libros y capítulos de libros. Es integrante del Sistema Nacional de Investigadores (nivel II); miembro de la Asociación Mexicana de Estudios Rurales y de la Academia Mexicana de Ciencias. Es miembro fundador e integrante de la Red para la Gestión Territorial del Desarrollo Rural. Red GTD, donde también ha fungido como representante de ésta. En 2022 la Organización Internacional para la Inclusión y Calidad Educativa (OIIICE) le otorgó el doctorado *honoris causa* y galardón a la excelencia educativa. Asimismo, en 2023 ha sido seleccionado para ser integrante del Comité Técnico del Sistema de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior en México, así como del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la UAEMEX en el periodo 2016-2020, y desde 2021 se desempeña como director de Seguimiento y Evaluación de Estudios Avanzados de la UAEMEX.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5634-5057>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Francisco-Tapia-3>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?user=fcG-2BYAAAAJ&hl=es>

Academia: <https://uaemex.academia.edu/FranciscoHerreraTapia>

Sergio Moctezuma-Pérez

Doctor y maestro en antropología social por la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, y licenciado en antropología social por la Facultad de Antropología de la Universidad Veracruzana. Actualmente labora como profesor-investigador en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado México (UAEMEX). Es profesor en la maestría y el doctorado en ciencias agropecuarias y recursos naturales, así como en la maestría en agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario. Actualmente es líder del Cuerpo Académico

mico “Estudios Agroalimentarios”. Cuenta con diversas publicaciones, libros, capítulos de libros y artículos enfocados a la comprensión de los procesos sociales del medio rural de México. Sus líneas de investigación son la antropología ecológica, la agricultura tradicional y la antropología de la alimentación. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (nivel I). Ha publicado “Una aproximación hacia el contexto del mercado laboral de la población joven en contextos de pandemia (Covid-19)” (*Intersticios Sociales*, núm. 21, 2021); es coautor de “Trayectoria socioecológica del grupo Mujeres Cosechando, de Temoaya, Estado de México” (*Región y Sociedad*, 2022), y “Perception of traditional foods in societies in transition: The maize tortilla in Mexico” (*Journal of Sensory Studies*, 2021).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0545-4218>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Sergio-Moctezuma-2>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=-ySChBN4AAAAJ>

María Verónica Murguía Salas

Doctora en antropología social por la Universidad Iberoamericana; maestra en población y desarrollo por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, y licenciada en antropología social por la Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Actualmente labora como profesora-investigadora en el Centro de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades (CICSYH) de la UAEMEX. Es profesora en la maestría y doctorado en humanidades. Cuenta con diversas publicaciones, libros, capítulos de libros y artículos enfocados a los procesos sociales del mercado laboral. Sus líneas de investigación son: antropología del trabajo, desigualdad social y estrategias de sustento. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (nivel I).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6961-4009>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Veronica-Salas-6>

Guadalupe Nancy Nava Gómez

Doctora en educación bilingüe por la Universidad de Texas A&M University-Kingsville, EUA. Obtuvo la maestría en lingüística aplicada a la enseñanza

y la licenciatura en lengua inglesa en la Facultad de Lenguas de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Se ha desempeñado como Coordinadora de Investigación y Subdirectora Académica en el Instituto de Estudios sobre la Universidad de la UAEMex. Actualmente es integrante del Sistema Nacional de Investigadores (nivel I). Líder del Cuerpo Académico “Procesos sociales y prácticas institucionales desde el pensamiento crítico” y coordinadora de la Red Nacional de Cuerpos Académicos “Política, Educación y Universidad”. Imparte clases de lingüística, sociolingüística e investigación en licenciatura y posgrado. Su área de investigación y trabajo es el estudio de las políticas educativas y lingüísticas, el desarrollo del lenguaje académico y la literacidad en lengua materna y extranjeras.

En el 2021 publicó el libro *Educación lingüística: hacia un modelo socio-crítico para el desarrollo de la literacidad y bilingüedad en la escuela pública mexicana*. Es autora de los artículos indizados “Estudio sobre la política lingüística, índice de titulación y pérdida del aprendizaje durante la pandemia de covid-19 en la Universidad Autónoma del Estado de México”, publicado en la revista *Educación* de la Universidad de Costa Rica (2023), y “Revisión de la política educativa y lingüística en el nivel superior y su relación con el índice de titulación en un espacio universitario”, publicado en la *Revista Digital Ciencia@UAQro* (2023).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8710-4333>

Google Académico: <https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=-cuAMxI4AAAAJ>

Web of Science: <https://www.webofscience.com/wos/author/record/B-4746-2016>

Yazmín Araceli Pérez Hernández

Licenciada en Filosofía, maestra en ética y humanidades y doctora en ética social por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Actualmente se encuentra realizando una estancia posdoctoral en el Instituto de Estudios sobre la Universidad. Su línea de investigación está orientada hacia la ética animal, los derechos de los animales, el ecofeminismo y la soberanía alimentaria. Es miembro del Comité de Bioética Hospitalaria del Centro Oncológico Estatal ISSEMYM y de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria “Diálogo

gos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad” (RITEISA). Ha publicado en coautoría capítulos de libro como *Soberanía alimentaria, ecofeminismo y responsabilidad universitaria para un mundo sostenible*; *La ética del cuidado de los animales desde la perspectiva feminista*; *¿Soberanía alimentaria sin carne?*; *Derechos animales y alimentación basada en plantas*, entre otros. Asimismo, ha colaborado con algunas publicaciones en el *Boletín Ahimsa* y una publicación en *DH Magazine* también en coautoría.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-7991-9990>

Monserrat Rodríguez-Martínez

Licenciatura en medicina veterinaria y zootecnia por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX).

Edgar Rojas-Rivas

Doctor en ciencias agropecuarias y recursos naturales, maestro en estudios turísticos y licenciado en gastronomía, grados obtenidos en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Actualmente se desempeña como profesor de tiempo completo en la Escuela de Negocios y Economía de la Universidad de las Américas, Puebla. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (nivel Candidato) del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt). También es miembro de la REDSIAL Americana. Sus líneas de investigación están relacionadas con el comportamiento del consumidor de alimentos, representaciones sociales de la gastronomía y turismo gastronómico. Forma parte del grupo de investigación en “Estudios gastronómicos” con el Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco. Sus publicaciones más recientes son: “Projective methods for the study of food consumer behavior: An updated short review of its uses, challenges, and potential applications” (*Current Opinion in Food Science*, 2023); “Using the free listing technique to study consumers’ representations of traditional gastronomy in Argentina” (*Journal of Ethnic Foods*, 2023), y “Motivos de consumo de vino de enoturistas del centro de México” (*Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 2023).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3881-2480>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Edgar-Rojas-Rivas>

Google Academic: <https://scholar.google.es/citations?user=H5QFuG-cAAAAJ&hl=es&oi=ao>

Bienvenida Sánchez Alba

Doctora en pedagogía y ciencias de la educación por la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Se licenció en psicología en la Universidad Multicultural Doctor Emilio Cárdenas (UDEC). Se licenció en pedagogía y ciencias de la información y en educación primaria, en la especialidad de ciencias humanas (UCM). Es máster en pedagogía sistémica (UDEC). Es docente de tiempo completo en el Departamento de Estudios Educativos de la Facultad de Educación de la UCM, impartiendo docencia en los grados de maestro en educación infantil y educación primaria, de pedagogía y educación social. Sus principales líneas de investigación son la educación para la paz, la sostenibilidad ecosocial, la cooperación internacional e interculturalidad, la inclusión, la pedagogía sistémica, el desarrollo comunitario y el aprendizaje-servicio.

Ha dirigido tres tesis doctorales, 29 trabajos de fin de grado y 19 trabajos de fin de máster. Es miembro de los grupos de investigación UCM 930423 “Viajar por la ciudad. Representaciones literarias y artísticas del espacio urbano”. En el ámbito internacional es miembro activo de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria “Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad” (RITEISA) y de la DEPP Network (Dialogue, Empathy, Ecology).

Coordina desde 2019 el proyecto UCM de aprendizaje-servicio, “Recuperación boscosa inclusiva de los alrededores de la Facultad de Educación” de diferentes ediciones de la UCM. Desde 2020 dirige la Oficina Universitaria de Aprendizaje-Servicio de la UCM.

Sus tres últimas y principales publicaciones en revistas son: “Efecto de la interactividad en vídeos educativos sobre la mejora de la definición del concepto de sostenibilidad” (*Revista de Educación Ambiental y Sostenibilidad*, 2023); “La formación en aprendizaje servicio solidario ante el reto de los escenarios virtuales de aprendizaje en educación superior” (2021), e “Importancia del diseño universal para el aprendizaje (DUA): Caso de estudio en la enseñanza de las Ciencias de la Tierra” (2020).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1928-4958>

ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Bienvenida_Alba

Laura Patricia Sánchez-Vega

Doctora en ciencias agropecuarias y recursos naturales; maestra en agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario, y licenciada en gastronomía; formación completada en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Actualmente es posdoctorante Conahcyt en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR), donde analiza estilos de vida de consumidores de distintos productos tradicionales, siendo sus principales líneas de investigación el consumo alimentario, los productos tradicionales, los procesos de patrimonialización, los motivos de consumo, los sellos de calidad y el estilo de vida. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (nivel I). Pertenece a la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados en México y La Americana, así como La Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación de la Soberanía Alimentaria, y actualmente forma parte del colectivo de incidencia del nodo Estado de México en un proyecto Conahcyt-PRONAH. Ha participado en proyectos de investigación siendo colaboradora. Ha publicado en libros y revistas indexadas y en el listado del Conahcyt, como los artículos: “Motivos de consumo de vino de enoturistas del centro de México” (*Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 2023); “Perception of traditional foods in societies in transition: The maize tortilla in Mexico” (*Journal of Sensory Studies*, 2020), y el capítulo de libro “El queso de Reyes Etla: una calidad ligada al territorio” (en *Patrimonio cultural de Oaxaca: investigaciones recientes*, 2020).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2224-6207>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Laura-Sanchez-Vega>

Google Académico: <https://scholar.google.com.mx/citations?user=R-jKXu4AAAAJ&hl=es&oi=ao>

José Alexander Vásquez Colorado

Doctorando en pedagogía crítica y educación popular y maestro en pedagogía crítica y proyectos educativos del Instituto McLaren de Pedagogía Crítica (México), así como licenciado en psicología de la Universidad Nacional de Colombia. Es docente universitario e investigador social en bienes comunes, soberanía alimentaria y educación ambiental. Actualmente es

coordinador de Extensión e Innovación Digital de la Universidad Externado de Colombia y miembro de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria (RITEISA). Entre sus publicaciones están *Nuestro cuento es el agua: procesos de organización social para la gestión comunitaria del agua* (2022), *Consumo consciente y solidario: acción colectiva de cuidado para un sentido de comunidad* (2023) y *Mediaciones y resistencias en acueductos comunitarios: las luchas por el sentido en la gestión comunitaria del agua* (2022).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0845-2442>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=XcZ3SgcAAAAJ>

David Eduardo Velázquez Muñoz

Doctor en educación permanente por el Centro Internacional en Prospectiva y Altos Estudios, S. C.; maestro en educación ambiental por la Universidad de Guadalajara, cirujano dentista por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX) y diplomado en educación para la sostenibilidad por el Centro Carta de la Tierra de la Universidad para la Paz en Costa Rica. Es profesor de tiempo completo definitivo adscrito a la Facultad de Odontología de la UAEMEX, donde actualmente es responsable del Plan de Gestión y Educación Ambiental para la Sustentabilidad y el Programa de Educación para la No-Violencia Activa. Es punto focal afiliado de la Carta de la Tierra en el Estado de México, y vocal del Consejo Municipal de Toluca para el Cumplimiento de la Agenda 2030. Integrante del Cuerpo Académico en Consolidación “Calidad de Vida y Decrecimiento”. Ha publicado los libros *Educación en consumo ético y agroecológico: hacia la soberanía alimentaria pro comunidad de la vida* (Dykinson, 2019); *Educación con la Carta de la Tierra: la construcción de una nueva visión desde el currículo y la comunidad* (Comunicación Científica, 2023, <https://doi.org/10.52501/cc.042>), así como *El consumo consciente y los derechos de la comunidad de la vida: perspectivas desde la ética del cuidado* por (Dykinson, 2023). Participa en las redes de investigación Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria “Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad” (RITEISA) y en la Red Internacional de Investigación sobre Sustentabilidad de la Vida y Complejidad (RİSCX). Líneas de

investigación: educación ambiental, no-violencia activa, ética para la sostenibilidad, soberanía alimentaria, agroecología.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0818-1099>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?user=LuME-inUAAAAJ&hl=es#>

*Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde
la responsabilidad social universitaria*, Hilda C.
Vargas-Cancino y Virginia Pilar Panchi Venegas
(coordinadoras), publicado por Ediciones Comunicación
Científica, S. A. de C. V., se publicó en octubre de 2023, en versión
digital para acceso abierto en los formatos PDF, EPUB y HTML.

La separación entre la humanidad y la naturaleza ha pasado de ser sutil e inadvertida, a innegable y agresiva; de consumir para comer y sobrevivir, a depredar para saciar deseos creados y hedonistas, manifiestos en las aspiraciones desmedidas de comprar, poseer y pertenecer, y en la sistemática manipulación de la agroindustria a través de una gigantesca estrategia mercadológica, que en conjunto ha generado no solo enfermedades degenerativas, sino también no transmisibles, como mal nutrición, desnutrición y obesidad.

En este escenario, la obra que presentamos permite visibilizar a las cafeterías universitarias como un servicio alimentario de restauración colectiva, propio de la vida estudiantil y académica, así como la práctica de una dieta de la milpa que se diversifica hasta las farmacias vivientes. Asimismo, recupera los indicadores de la Responsabilidad Social Universitaria, para concretarlos en una cafetería sostenible y agroecológica.

Los trabajos integrados en esta obra son un llamado a esta consigna en pro de la calidad de vida o buenos vivires de las personas y de la comunidad de vida integral. Su lectura promete propuestas realistas e inspiradoras para provocar en cada persona que las conozca y ponga en marcha, un ser de cambio real, responsable y comprometido. La presente publicación busca mostrar la trascendencia del sentipensar, no solo estudiantil, sino de cualquier comensal, a fin de reconocer las propias ataduras y trampas del consumismo, que encadenan estilos de vida promovidos por las grandes industrias de ultraprocesados vegetales, lácteos y carnes.

El equipo que colaboró en la obra cuenta con perfiles diversos relacionados con la antropología, gastronomía, derecho ambiental, ética animal, agroecología, activismo social y políticas públicas, desde diversos institutos de investigación, tanto de México como de Colombia y España.



Hilda C. Vargas Cancino es Doctora en Humanidades por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex), profesora-investigadora en el Instituto de Estudios sobre la Universidad de la UAEMex y coordinadora del Programa del Estudio, Promoción y Divulgación de la No-violencia. Además, coordina la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria (RITEISA). Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras (Nivel I) del CONAHCYT.



Virginia Pilar Panchi Vanegas es Doctora en Humanidades, con énfasis en Ética por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Es integrante del Cuerpo Académico de Calidad de Vida y Decrecimiento y de la Red Internacional Transdisciplinaria sobre Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria (RITEISA).



Dimensions



[DOI.ORG/10.52501/CC.147](https://doi.org/10.52501/CC.147)



**COMUNICACIÓN
CIENTÍFICA** PUBLICACIONES
ARBITRADAS
HUMANIDADES, SOCIALES Y CIENCIAS

www.comunicacion-cientifica.com



ISBN-13: 978-607-59926-4-6
9 786075 992648