

Dr. en E. S. Emilio Gerardo Arriaga González  
Director del Instituto de Estudios Sobre la Universidad, IESU

Dra. en E. B. Guadalupe Nancy Nava Gómez  
Subdirectora Académica del Instituto de Estudios Sobre la  
Universidad, IESU

Mtra. en E. U. R. Ana María Marmolejo Uribe  
Subdirectora Administrativa del Instituto de Estudios Sobre  
la Universidad, IESU

Dra. en H. Hilda Carmen Vargas Cancino  
Coordinadora de la RITEISA y del Programa de Estudio,  
Promoción y Divulgación de la No-violencia

Dra. en H. Yazmin Araceli Pérez Hernández  
Encargada del diseño y contenido del Boletín bimestral de la  
RITEISA

Dirección: Av. Paseo Tolloca 1402 (2,46 km)  
50110 Toluca de Lerdo, Estado de México,  
México

Tel: 722 2145351

Correo:

riteisa2020@gmail.com

 Red de Soberanía Alimentaria

 [www.riteisa.org](http://www.riteisa.org)



Universidad Autónoma  
del Estado de México

Instituto de Estudios Sobre la Universidad - UAEMEX y la Red  
Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en  
Soberanía Alimentaria. Diálogos entre la Universidad y la Comunidad

BOLETÍN BIMESTRAL



DÍA INTERNACIONAL DE LA  
NO-VIOLENCIA

DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER RURAL

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE CAFETERÍAS  
UNIVERSITARIAS COMO PROMOTORAS DE LA  
SOBERANÍA ALIMENTARIA

CAPACITACIÓN RECÍPROCA ENTRE UNIVERSIDAD Y  
OFERENTES DEL MERCADO DE COMERCIO JUSTO  
AHIMSA



Año 1  
Número 1  
octubre-noviembre 2022

**IESU**  
Instituto de Estudios sobre la Universidad  
Universidad Autónoma del Estado de México

PROGRAMA DE ESTUDIO  
PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN  
  
DE LA NO-VIOLENCIA  
AHIMSA

“La violencia es el miedo a  
los ideales de los demás”.



## 1 de octubre Día Mundial del Vegetarianismo

El 1 de octubre se celebra el día mundial del vegetarianismo. Esta fecha fue establecida por la Sociedad Vegetariana de Estados Unidos y, posteriormente, fue ratificada por la Unión Vegetariana Internacional (IVU)\*.

El término vegetariano se refiere a las personas que excluyen todo tipo de carne de su alimentación y fue acuñado por la Asociación Vegetariana Británica en 1842\*\*. Sin embargo, los orígenes de esta ideología tienen más de 2,500 años de antigüedad y pueden hallarse entre los jainistas, budistas y pitagóricos\*\*\*.

En la actualidad, aproximadamente el 5% de la población mundial practica el vegetarianismo, no sólo por razones dietéticas sino como una forma de vida ética que expresa respeto y empatía por los animales, además del cuidado de la naturaleza.

Finalmente, de acuerdo con estudios recientes, México es el país con el mayor porcentaje de vegetarianos en Latinoamérica\*\*\*\*



## 2 de octubre Día mundial de la No-violencia

En el año 2007, la Asamblea General de las Naciones Unidas, designó el 2 de octubre el "Día Internacional de la No-violencia", como una forma de homenajear al líder de este movimiento ético y político, Mahatma Gandhi\*. La No-violencia se dio a conocer en Occidente, en la segunda mitad del siglo XX, a través de la lucha no armada de Gandhi en la liberación de la India del imperio británico. Sin embargo, esta forma de vida ética tiene sus orígenes en las tradiciones jainista y budista. Desde la perspectiva de estas doctrinas, el ser humano tiene la vocación de vivir en armonía con todos los seres vivos y sintientes.

Actualmente, diversos movimientos sociales, ecologistas y animalistas que se oponen el uso de la violencia, así como a toda forma opresión e injusticia, han encontrado en la No-violencia una vía para hacer frente a estos conflictos y un medio para conseguir la paz entre los seres humanos y con los otros seres.



\*Unión Vegetariana Internacional [IVU]. *Historia de la Unión Internacional Vegetariana*. <https://ivu.org/history-legacy-pages.html>

\*\*\*Key, C. (1995). *Nonviolence to Animals, Earth, and Self in Asian Traditions*. Indian Books.

\*\*\*Melanie, J. (2013). *Por qué amamos a los perros, nos comemos a los cerdos y nos vestimos con las vacas*. Plaza y Valdés.

\*\*\*\*Velázquez, K. (1 de noviembre de 2022). México es el país con con más veganos y vegetarianos de toda Latinoamérica. *VanguardiaMX*. <https://vanguardia.com.mx/vida/mexico-es-el-pais-con-mas-veganos-y-vegetarianos-de-toda-latinoamerica-LH4922629#:~:text=Y%20es%20que%20seg%C3%BA%20el,incluyen%20productos%20de%20origen%20animal.>



## 4 de octubre Día mundial de los animales

En 1929, la Organización Mundial de Protección Animal, estableció el 4 de octubre como el día mundial de los animales. El objetivo principal de esta celebración, es recordar la importancia de la conservación de las diversas especies que habitan el planeta.

Posteriormente, el 15 de octubre de 1978 fue proclamada la Declaración Universal de los Derechos del Animal, en la que se establece que todos los animales poseen el derecho a la vida, a la no tortura y a la libertad. Mientras que, el desconocimiento de estos derechos, ha llevado a la humanidad a la explotación y dominio de estos seres y de la naturaleza. En este sentido, es necesario concientizar respecto al impacto que las acciones humanas tienen en los hábitats y en las vidas de los animales.



Capacete, F. (2018). Declaración universal de los derechos del animal. *En Derecho Animal*, 3(9), 143-146. [revistes.uab.cat/da/article/view/v9-n3-capacete/pdf\\_14](https://revistes.uab.cat/da/article/view/v9-n3-capacete/pdf_14)  
Gobierno del Estado de México. 4 de octubre: Día mundial de los animales y Día mundial del hábitat. <https://www.gob.mx/siap/es/articulos/4-de-octubre-dia-mundial-de-los-animales-y-dia-mundial-del-habitat?idiom=es>

## 15 de octubre Día mundial de las mujeres rurales

A partir del 2008, la Asamblea General de las Naciones Unidas designó el 15 de octubre como el día Internacional de la Mujer Rural, en el que se reconoce el papel decisivo y la contribución de las mujeres rurales en materia de seguridad alimentaria y fortalecimiento de las economías.

Las mujeres y niñas rurales, llevan a cabo acciones que van desde la producción de cultivos hasta la distribución de alimentos. Este trabajo que en la mayoría de los casos no es remunerado alimenta a sus familias, comunidades y al mundo. Por ello, entre los objetivos de la ONU, se encuentran: mejorar las condiciones de vida de estas mujeres y niñas, su empoderamiento y conseguir la igualdad de género.



Organización de las Naciones Unidas [ONU]. *Día Internacional de las Mujeres Rurales*. <https://www.un.org/es/observances/rural-women-day/background>  
Organización de las Naciones Unidas [ONU Mujeres]. *En la mira: Día Internacional de las Mujeres Rurales*. <https://www.unwomen.org/es/news/in-focus/rural-women-day#infographic>

# 1 de noviembre Día Mundial del Veganismo

El veganismo se ha convertido en un movimiento social y político al que cada vez se adhieren más personas. De acuerdo con estadísticas recientes, México es el país con mayor número de personas veganas en Latinoamérica\*.

En 1994, la Sociedad Vegana estableció el 1 de noviembre como el Día Mundial del Veganismo, para recordar la importancia de promover una alimentación sin productos de origen animal\*. Lo anterior debido a que la crianza industrial intensiva no sólo utiliza técnicas crueles y violentas, sino que, requiere de una gran cantidad de bienes naturales como el agua y extensiones de tierra para la producción de alimentos para el ganado, lo cual contribuye a la deforestación.

En el 2014, el Diccionario de la Real Academia Española (RAE), incorporó el término veganismo. Sin embargo, éste tiene sus orígenes en 1944 cuando se utilizó por primera vez para distinguir el vegetarianismo de lo que es propiamente el veganismo, el cual va más allá de la alimentación\*\*. En este sentido, quienes eligen este estilo de vida, adoptan también el compromiso ético de no consumir, ni utilizar ningún producto o servicio que implique la explotación y el sufrimiento de los animales.



\*\*\*Velázquez, K. (1 de noviembre de 2022). México es el país con con más veganos y vegetarianos de toda Latinoamérica. *VanguardiaMX*. <https://vanguardia.com.mx/vida/mexico-es-el-pais-con-mas-veganos-y-vegetarianos-de-toda-latinoamerica->

LH4922629#:~:text=Y%20es%20que%20seg%C3%BAn%20el,incluyen%20productos%20de%20origen%20animal.

\*+The Vegan Society. *Definition of Veganism*.<https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>

\*\*Giroux, V. y Renan L. (2021). *Qué es el veganismo*. Plaza y Valdés.

## Presentación del Proyecto: Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos vivires.

El pasado 10 de noviembre se llevó a cabo en las instalaciones del Instituto de Estudios Sobre la Universidad (IESU), la presentación del Proyecto: "Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos vivires", el cual, tiene como fin, enfatizar la importancia de fomentar dentro de estos espacios una alimentación más sana, que incorpore insumos agroecológicos provenientes de proveedoras y proveedores locales. Elementos que contribuyen tanto, a la salud de los comensales, como al fomento del desarrollo local de las comunidades cercanas. Asimismo, uno de sus objetivos, es destacar el potencial de las cafeterías universitarias como promotoras de la soberanía alimentaria.

Como parte de la presentación, se incluyó una degustación basada en una propuesta de menú en la que los platillos fueron elaborados por los oferentes del mercado de comercio justo Ahimsa, así como por dos de los integrantes de la Red de Soberanía Alimentaria.



Algunos de los Integrantes de la RITEISA y oferentes del Mercado de Comercio Justo Ahimsa en las instalaciones del Instituto de Estudios Sobre la Universidad

## Capacitación recíproca entre universidad y oferentes del mercado agroecológico de comercio justo Ahimsa

El 6 de octubre y el 24 de noviembre, se impartieron el primer y segundo ciclo de "Capacitación recíproca entre universidad y oferentes del mercado agroecológico de comercio justo Ahimsa". Durante ambas sesiones, la Dra. Hilda Vargas y el Dr. Gabriel Garduño, expusieron a los oferentes varios de los lineamientos del comercio justo.

Asimismo, las y los oferentes compartieron su experiencia respecto a los procesos productivos agroecológicos que subyacen en los productos que ofrecen, así como su aprendizaje durante este proceso.

Cabe destacar que, los 11 lineamientos que conforman esta propuesta de comercio justo, tienen como fin seguir los principios de la soberanía alimentaria y de la ética de la No-Violencia, de tal manera que, dentro de éstos se enfatiza la ausencia de materias primas que involucren el maltrato o la matanza animal, el fomento de la práctica agroecológica, entre otros.



En el primer cuadro, el Dr. Gabriel Garduño exponiendo algunos de los principios que dan sustento a los lineamientos del Mercado de Comercio Justo Ahimsa. Segundo y tercer cuadro, oferentes del Mercado de Comercio Justo Ahimsa compartiendo su experiencia respecto al cuidado de la tierra y los procesos agroecológicos para la elaboración de sus productos: Ileri Origel, fundadora de Sabe Tierra; Amada y Angelina integrantes de Tierra Otomí.

## 26 de noviembre Tercer Curso: Cocina basada en plantas

El pasado 26 de noviembre se llevó a cabo el tercer: "Curso de cocina basada en plantas". En esta ocasión, fue impartido por la Dra. Yazmin Pérez quien contó con el apoyo de otros integrantes de la RITEISA: el Dr. Gabriel Garduño y la Lic. Sayuri Uribe. La sede de esta iniciativa en sus tres sesiones, ha sido el Museo del Alfeñique de Toluca.

Además de formar parte de las actividades entre la comunidad y la universidad, el objetivo de estos cursos, es concientizar a la población civil respecto a otras formas de alimentación más éticas con los animales, el planeta y que a su vez son saludables. Así como mostrar que practicar la alimentación basada en plantas, no se reduce al consumo de ensaladas, sino que, se pueden preparar una variedad de platillos sabrosos y nutritivos, con pocos ingredientes, de forma rápida y práctica. La dinámica del curso, consiste en enseñar a preparar diversos platillos como ensaladas, pastas, aderezos, postres, entre otros, mismos que son elaborados por los asistentes. Cabe señalar que, la mayoría de los ingredientes e insumos que se utilizan provienen de fuentes agroecológicas y orgánicas.



Algunos de los platillos elaborados por los participantes durante el curso.