

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 parcial del Boletín bimestral
de la RITEISA

Dirección: Av. Paseo Tollocan 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



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
para la cooperación entre la Universidad y la Comunidad

BOLETÍN BIMESTRAL RITEISA-AHIMSA



**La Medicina Tradicional al centro de la
conversación**

La sensibilidad e inteligencia de las plantas

**Consumo responsable de alimentos desde
el Ahimsa (segunda parte)**

**Sabiduría de los pueblos originarios,
legado al mundo**

Día Internacional de la Paz



Año 1
Número 5
agosto-septiembre 2023



Contenido

La Medicina Tradicional al centro de la conversación.....4
Ana Gabriela Cabrera Rebollo

La sensibilidad e inteligencia de las plantas.....5
Yazmin Araceli Pérez Hernández

Consumo responsable de alimentos desde el *Ahimsa* (segunda parte).....7
Hilda C. Vargas Cancino

Sabiduría de los pueblos originarios, legado al mundo8
Hilda C. Vargas Cancino

Día Internacional de la Paz: la Paz comienza también en el plato.....9
Yazmin Araceli Pérez Hernández

La Medicina Tradicional al centro de la conversación

***Ana Gabriela Cabrera Rebollo**

Los fundamentos y prácticas de las diferentes medicinas tradicionales que se encuentran alrededor del mundo se han utilizado para mantener la salud de las personas por cientos de años y aún se encuentran vigentes. Lo que de ellas se preserva y reproduce, varía y depende de factores sociales, políticos, económicos y culturales, pero su contribución al cuidado de la vida es innegable, debido a que no sólo enfocan su atención en el ser humano, sino que manifiestan elementos holísticos a través de dinámicas de interacción y equilibrio con el entorno, trascendiendo las limitaciones de los aspectos físicos o materiales. Sin embargo, han sido sólo algunos elementos de estas medicinas los que han sido recuperados de forma periférica por la medicina científica ya que se considera que aún no existe suficiente evidencia científica sobre sus beneficios.

Esto no ha detenido su uso, así que, en búsqueda de dar mayor soporte a las medicinas tradicionales, la Organización Mundial de la Salud (2023) está dirigiendo esfuerzos para su reconocimiento y estudio, que incluyen la creación del Centro Mundial de la OMS para la Medicina Tradicional con sede en India y la Primera Cumbre Mundial sobre Medicina Tradicional la cual se realizó el 17 y 18 de agosto de 2023¹



En los próximos boletines se darán a conocer algunos de los resultados de dicha Cumbre, analizando sus potencialidades e impactos reales.

La sensibilidad e inteligencia de las plantas

Yazmin Araceli Pérez Hernández

Durante mucho tiempo se consideró que el mundo vegetal poseía un nivel de complejidad más bajo en comparación con las capacidades humanas y de los otros animales.

La idea de que las plantas son seres sensibles e inteligentes, que tienen la capacidad de comunicarse, tener vida social, es decir, interactuar entre ellas y hacer uso de refinadas estrategias para resolver problemas, ha aflorado en las diferentes épocas y contextos culturales. Diversos filósofos y científicos como Platón y Darwin, manifestaron su convicción de que las plantas estaban dotadas de habilidades mucho más refinadas y complejas que las que se observaban comúnmente.

Los descubrimientos de las últimas décadas han hecho que se mire desde otra perspectiva al mundo vegetal. Gracias a los diversos estudios y experimentos, se ha observado que las plantas, son capaces de calcular, aprender, elegir y recordar, además de cuidar de sus congéneres y su progenie. Al respecto, Mancuso y Viola mencionan que: "De ellas ha dependido nuestra existencia sobre la Tierra [...] y de ellas depende aún hoy nuestra supervivencia [...] sin contar que ellas son también el origen de las fuentes energéticas (los combustibles fósiles) que desde hace milenios son el sostén de nuestra civilización"².

Por tanto, resulta necesario conocer más acerca de estos seres valiosos en sí mismos, y que además son fundamentales para el sostenimiento de la vida.



¹Licenciada en Gastronomía y Doctora en Ciencias Ambientales ambas por la Universidad Autónoma del Estado de México. Actualmente se encuentra realizando una estancia posdoctoral en el Instituto de Estudios Sobre la Universidad.
1. Organización Mundial de la Salud [OMS]. (2023, 10 de agosto). *La OMS convoca la primera cumbre mundial de alto nivel sobre medicina tradicional para examinar los datos disponibles e impulsar la atención de salud para todos.* <https://www.who.int/es/news/item/10-08-2023-who-convenes-first-high-level-global-summit-on-traditional-medicine-to-explore-evidence-base-opportunities-to-accelerate-health-for-all>

²Stefano Mancuso y Alessandra Viola, *Sensibilidad e inteligencia en el mundo vegetal*, Barcelona, Galaxia Gutenberg, 2015, p. 11.

Consumo responsable de alimentos desde el Ahimsa (segunda parte)

*Hilda C. Vargas Cancino

En el número anterior se abordó la primera parte de la guía sugerida desde el consumo responsable. A continuación, se aborda la segunda parte de ésta en la que se presentan algunas consideraciones durante la compra de alimentos.

Durante la compra



1. Llevar contenedores propios y bolsas recicladas



2. Tomar en consideración el origen de los productos, qué impactos ambientales tienen, si favorece al comercio local, si es sano su consumo al carecer de agrotóxicos, si es derivado de alguna planta genéticamente modificada, etc.



3. Practicar el hábito de leer las etiquetas y pedir explicación de lo que no se entiende.



4. Preguntar a la persona oferente si ha probado el producto y cuáles son los beneficios y las advertencias



5. Plantearse lo siguiente: si hubiera una política de cobro por residuos generados, o que todos los residuos se tuvieran que tener en casa, aun así ¿las personas se animarían a comprar ese producto?



6. Analizar si el envase o envoltura tiene posibilidades de reutilizarse.



7. Informarse con la o el oferente sobre quiénes están involucrados en el proceso y qué beneficios intangibles y tangibles se generan para las personas que lo consumen y para la comunidad.



8. Preferir la venta a granel donde cada quien lleve su recipiente.



9. Si hay posibilidades de trueque, hacer compras a través de éste.



10. En el caso en el que la empresa utilice envases retornables, preguntar las condiciones para ello y qué porcentaje del precio total se ve reflejado en el precio.



11. Si el producto es satisfactorio pero usan plásticos, aluminio, excesivo papel, etc., se propone asumir respetuosamente la corresponsabilidad en el cuidado de la comunidad de la vida y sugerir ideas para que se transite hacia la venta a granel o, a empaques más amigables con la naturaleza.



12. En caso de resultar una experiencia de compra éticamente satisfactoria, tanto por el lugar y como por los productos, preguntar a las y los oferentes si permiten tomar fotos o video para compartirlo³

Sabiduría de los pueblos originarios, legado del mundo

Hilda C. Vargas Cancino

Recordando el *Boletín Ahimsa* en su número 123 y a propósito del Día Internacional de los Pueblos Indígenas celebrado el 9 de agosto:

“Si la humanidad permite, desde la humildad, reconocer el enorme valor cultural, ambiental, social y espiritual de la sabiduría que prevalece de los pueblos originarios, podrá ser posible la recuperación del planeta. La ciencia ha desviado sus propósitos y se ha servido de la naturaleza, es tiempo de coparticipar con ella. El filósofo mexicano León Olivé (2011: 13-15) menciona:

Los conocimientos tradicionales, entendidos como los conocimientos que han sido generados, preservados, aplicados y utilizados por comunidades y pueblos tradicionales, como los grupos indígenas de América Latina, constituyen una parte medular de las culturas de dichos pueblos, y tienen un enorme potencial para la comprensión y resolución de diferentes problemas sociales y ambientales. Esto, dicho sea de paso, no es característico sólo de nuestro continente. En África, Asia y en la misma Europa, existe un enorme reservorio de conocimientos tradicionales, por lo cual todos los países, incluso los más avanzados como los europeos, harían bien en revisar sus políticas con respecto a los conocimientos tradicionales, para impulsar su preservación y aprovechamiento social, por ejemplo los relacionados con la agricultura. “⁴



Día internacional de la paz. La paz comienza también en el plato

Yazmin Araceli Pérez Hernández

El pasado 21 de septiembre se celebró el Día Internacional de la Paz; esta fecha fue establecida por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 1981, dedicada a fortalecer los ideales de la paz a través de la no-violencia y el alto al fuego en las zonas de conflicto durante 24 horas.⁵

Este año la temática se enfocó en: “Acciones para la paz: nuestra ambición para los Objetivos Mundiales”, en el que se hace un llamamiento a la acción para reconocer la responsabilidad individual y colectiva para promover la paz.⁶

Promover la paz no sólo implica poner fin a los conflictos bélicos o enfocarse únicamente a aquellas situaciones que ponen en riesgo la supervivencia humana, sino que, es

[...]necesario implementar acciones contundentes, que signifiquen cambios de mentalidad a nivel estructural para que a partir de la organización del Estado, se reconozca la importancia de la paz y no violencia y se creen las condiciones de confianza, legitimación,⁷ respeto y armonía de todo ser humano consigo mismo y con los demás.

Parte de estas acciones contundentes a favor de la paz, implica concientizar respecto a las elecciones de consumo y el impacto que éstas tienen en el planeta, los animales y todos los seres vivos. En este sentido, elegir una alimentación libre de crueldad y sufrimiento animal, respetuosa con el ambiente, es también un camino hacia un futuro sostenible, y un mundo más compasivo, respetuoso y justo.



5. Cfr., Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], *Día Internacional de la Paz*, 21 de septiembre 2023, disponible en: <https://unesco.org/es/days/peace>

6. Cfr., Organización de las Naciones Unidas [ONU], *Día Internacional de la Paz*, 21 de septiembre de 2023, disponible en: <https://www.un.org/es/observances/international-day-peace>

7. Eglá Cornelio, “Bases fundamentales de la cultura de paz”, *Eirene Estudios de Paz y Conflictos*, 2 (3), diciembre 2019, p. 10. <https://www.estudiosdepazyconflictos.com/index.php/eirene/article/view/63>

4. León Olivé, “Interculturalismo y justicia social”, *Defensor*, IX (2), Comisión de Derechos Humanos del Distrito Federal, 2011, pp. 13-15.