

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, C. P.  
50110 Toluca de Lerdo, Estado de México,  
México

Tel: 722 2145351

Correo:

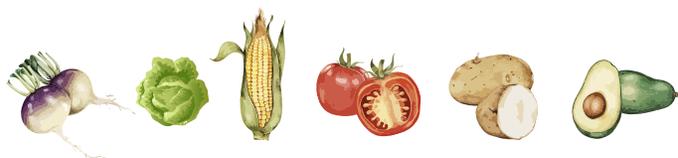
riteisa2020@gmail.com



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  
para la cooperación entre Universidad y Comunidad

## BOLETÍN BIMESTRAL RITEISA-AHIMSA



**Soberanía alimentaria, referente para  
educar en la alimentación sostenible**

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

**El autocuidado desde el consumo  
sostenible de alimentos de la tierra**

**Las niñas a la casa y los niños a la milpa.  
La construcción social de la soberanía  
alimentaria mazahua**

**Procesos de inclusión educativa  
y tradiciones alimentarias**

Año 1  
Número 5  
octubre-noviembre 2023



# Contenido

Soberanía alimentaria, referente para educar en el derecho a la alimentación sostenible.....4

**Virginia Pilar Panchi Vanegas**

Consumo responsable de alimentos desde el *Ahimsa* (tercera parte).....6

**Hilda C. Vargas Cancino**

El autocuidado desde el consumo sostenible de alimentos de la tierra.....8

**Sayuri Uribe Quintero y**

**Edwin Gabriel Garduño de Jesus**

Las niñas a la casa y los niños a la milpa. La construcción social de la soberanía alimentaria mazahua .....9

**Ivonne Vizcarra Bordi**

Procesos de inclusión educativa y tradiciones alimentarias.....10

**Lucía M. Collado Medina**

## Soberanía alimentaria, referente para educar en el derecho a la alimentación sostenible

**\*Virginia Pilar Panchi Vanegas**

La adquisición de productos alimenticios es una decisión que se ve determinada por la accesibilidad, el poder de compra, y la influencia del contexto en el que el consumidor se encuentra (condiciones culturales, religiosas, sociales, ocupacionales, laborales y económicas), que agregadas a las individuales (valorativas, psicológicas y físicas), son determinantes para decidir qué adquirir para comer de forma saludable y sostenible.

En el intervalo de alimentarse, qué adquirir, cómo hacerlo y prever las implicaciones a nivel colectivo (más allá de sólo alimentarse en lo individual), oscilan las nociones de seguridad y soberanía alimentaria que, si bien giran en torno a la preocupación por la alimentación, son distantes y distintas en propósitos y enfoques.

La noción de seguridad alimentaria enfatiza en la disponibilidad de alimentos y en asegurar que haya los suficientes para satisfacer las necesidades básicas de la población, sin importar si estos alimentos son producidos localmente o importados; su consigna está planteada por instancias oficiales como la ONU y la FAO, afanadas en combatir el hambre y la desnutrición mundial, pero no necesariamente preocupadas por la procedencia de los alimentos o por quiénes los producen, pues su interés fundamental es que estén disponibles, sean seguros y suficientes (Nova et. al., 2019).

La soberanía alimentaria en cambio, tiende a promover la capacidad de una nación, comunidad o individuo para determinar sus propias políticas alimentarias y controlar sus sistemas de alimentación, desde la producción hasta la distribución y el consumo. Se preocupa por la cultura local, la sostenibilidad, la equidad, y la participación de la comunidad en la toma de decisiones, y a diferencia del enfoque cuantitativo de la seguridad alimentaria, considera la procedencia de los alimentos, estimulando la producción local y la preservación de prácticas alimentarias tradicionales.

Su enfoque es por tanto, más cualitativo, ético y político enfocado en la autonomía y la toma de decisiones locales, en la producción de alimentos y la promoción de sistemas alimentarios sostenibles (Panchi, 2022). De ahí su caracterización como movimiento social y político que promueve la lucha contra la apropiación de tierras y la defensa de las prácticas alimentarias tradicionales, la autonomía de las comunidades locales en la toma de decisiones para impulsar la diversidad de cultivos orientados a la sostenibilidad alimentaria, entre otros aspectos.

Por tanto, promover la soberanía alimentaria entre la comunidad universitaria y sus aliados sociales, es una práctica alternativa que requiere difundirse desde el quehacer formativo e investigativo en la Universidad, de inicio, con el fomento de diálogos de saberes en sus propuestas curriculares, así como la incorporación de contenidos éticos y disciplinarios vinculados con la agroecología, la permacultura, la soberanía alimentaria y la agricultura orgánica.

El vínculo directo, la vivencia del encuentro con la tierra sembrada a través de métodos agroecológicos y el diálogo de saberes con los protagonistas de la soberanía alimentaria desde lo local, son actos educativos impostergables.



\*Dra. en Humanidades con énfasis en Ética por la Universidad Autónoma del Estado de México.

Nova-Laverde, M., Rojas-Chávez, M., Ramírez- Vanegas, Y. (2019). "Análisis de narrativas sobre el desarrollo: 'Seguridad Alimentaria' y 'Soberanía Alimentaria' en Colombia y Bolivia", *Prospectiva. Revista de Trabajo Social e intervención social*, (28), julio-diciembre 2019. 318-359. 327. <http://www.scielo.org.co/pdf/prsp/n28/2389-993X-prsp-28-00317.pdf>

Panchi, P. (2022). Los desafíos de la soberanía alimentaria en la educación universitaria en consumo ético alimentario en Gestión de la gastronomía sostenible. Prácticas educativas en consumo responsable desde la soberanía alimentaria. En Panchi, V. y Vargas, H. (Coords). *Consumo responsable. Gastronomía sostenible y soberanía alimentaria*. UAEMéx. 39-56. [http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/11318\\_3](http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/11318_3)

# Consumo responsable de alimentos desde el Ahimsa (tercera parte)

\*Hilda C. Vargas Cancino

En el número anterior se abordó la segunda parte de la guía sugerida desde el consumo responsable. A continuación, se aborda la tercera y última parte de ésta, en la que se presentan algunas consideraciones posteriores a la compra de alimentos que ayudan a la práctica de un consumo crítico, responsable y consciente.

## Después de la compra



1. Hacer una valoración respecto a los beneficios reales del producto, si éste cumplió con las expectativas, o en su defecto, perjudicó, o no fue útil, y si existe la oportunidad de generar una retroalimentación en persona o virtual con las y los oferentes.



2. Analizar los impactos ambientales que genera el producto que se ha adquirido, así como en las mujeres embarazadas, en las personas sanas, en personas con determinadas enfermedades o en cualquier otra población.

3. Considerar cómo se puede reciclar o reutilizar, o a quien le puede servir, tanto su embalaje como el producto mismo.



4. En el caso de empaques de golosinas, productos envasados de consumo inmediato, cáscaras de frutas, etc., educar los propios hábitos para evitar dejarlos en áreas comunes y fomentar el desplazamiento a un lugar en donde se encuentre algún bote receptor de residuos o en la zona de composta a fin de depositarlos en el espacio correcto.



5. Ayudar a las personas con problemas de movilidad, llevando sus residuos al lugar correcto cuando esto sea posible.

6. Considerar si la compra aumentó la huella ecológica o la disminuyó conforme a la compra precedente.

7. Unirse a redes o grupos donde se comparta la experiencia como consumidor ético y socialmente solidario, cuyas experiencias motiven a otras y otros compradores.



8. Hacer lista de proveedores confiables que fomenten el comercio justo y el consumo ético y compartirla.

9. En lo posible, retroalimentar al proveedor y /o proveedora de manera directa o virtual, destacando los beneficios o perjuicios percibidos para sí mismo (a), la familia y la comunidad de vida en general. Se puede incluir una sugerencia que le ayude a mejorar y un agradecimiento.



10. Compartir en las redes los videos y fotos que transmitan ejemplos de comercio justo, solidario y sostenible.

Se considera que la educación y la práctica de estas acciones éticas de consumo, pueden representar una ayuda considerable para la transformación de sociedades más sostenibles y justas con la comunidad de la vida en su integralidad.

## El autocuidado desde el consumo sostenible de alimentos de la tierra

**\*Sayuri Uribe Quintero**  
**\*Edwin Gabriel Garduño de Jesus**

El cuidado puede entenderse como una capacidad indispensable para la vida, que involucra sentimientos, acciones y conocimientos. Este puede expresarse a nivel individual, familiar, comunal y planetario, así como mediante la elección diaria de los alimentos.

La psicóloga y filósofa estadounidense Carol Gilligan, considera que el cuidado ético, requiere corresponsabilidad, respeto, equidad, amor, empatía y cooperación; estas características se manifiestan también en el consumo ético de alimentos.

Una alimentación basada en alimentos agroecológicos vegetales, frutas y semillas, contribuye al cuidado ético, evitando daños y explotación a cualquier forma de vida (Gandhi, 2012). Por lo tanto, el cuidado así mismo como del planeta, precisa de un consumo consciente y responsable.

La alimentación desde un sentido de cuidado ético, debe llevarse a cabo mediante métodos sostenibles y justos en los que se tome en consideración a todos los sectores involucrados.

Los seres humanos tienen la capacidad de cuidar, tanto de sus congéneres como de otras especies y de la naturaleza. Por lo que, es importante recordar que: “el individuo que cuida de sí mismo, [...] es aquel que es capaz a la vez de cuidar de los otros”. (Lanz, 2012, p. 40)



## Las niñas a la casa y los niños a la milpa. La construcción social de la soberanía alimentaria mazahua

**\*Ivonne Vizcarra Bordi**

Las infancias mazahuas se han construido en contextos de subordinación de clase, de pertenencia a una etnia y de género; dentro de familias extensas patrilocales y patrilineales; del dominio de las lógicas de producción campesina y creencias basadas en la división sexual del trabajo. Así se educa a los niños como proveedores del hogar y a las niñas como cuidadoras. En consecuencia las tareas domésticas-agrícolas han sido un factor que impide el acceso a la educación formal de las niñas.

Por otra parte, la migración interna y recientemente, transnacional de hombres y mujeres, es una una de las estrategias de reproducción social para salir adelante. De esta forma, niñas y niños se quedan a cargo de sus abuelos y abuelas y son ellos quienes les transmiten el cariño por el maíz y la tierra.

La milpa, el maíz nativo, el traspatio, huerto, solar o jardín y el monte son agroecosistemas que se mantienen por la autodeterminación construida desde las infancias de ayer y hoy.

Gracias a la experiencia vivida y a la movilidad de ideas, personas, objetos discursos y corrientes epistémicas libertarias que atraviesan las identidades de dos generaciones, principalmente de las niñas ya crecidas, la soberanía se fundamenta en recuperar con fuerza; la ancestralidad para defender sus semillas, los agroecosistemas y sus cuerpos-territorios.



\*Licenciada en Danza folclórica mexicana; actualmente es alumna de la Maestría en Humanidades con enfoque en Ética Social. Dr. en Ciencias Agropecuarias y recursos naturales. Actualmente se encuentra realizando una estancia posdoctoral en el Instituto de Estudios Sobre la Universidad.  
Gandhi, M. (2012). El arte de la no violencia. <https://leondelahoz.files.wordpress.com/2012/02/el-arte-de-la-no-violencia.pdf>  
Lanz, C. (2012). “El cuidado de sí y del otro en lo educativo”, *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 17 (56), 39-46.

\*Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Dra. en Antropología Social en Economía Rural por la Universidad Laval, Quebec, Canadá.  
Vizcarra, I. y Marín, N. Las niñas a la casa y los niños a la milpa: la construcción social de la infancia Mazahua. *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, 13, (40), enero-abril, 2006, 39-67. Universidad Autónoma del Estado de México  
Vizcarra, I. y Marín, N. Las niñas a la casa y los niños a la milpa: la construcción social de la infancia Mazahua. *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, 13, (40), enero-abril, 2006, 39-67. Universidad Autónoma del Estado de México

## Procesos de inclusión educativa y tradiciones alimentarias

\*Lucía M. Collado Medina

Las tradiciones alimentarias son parte fundamental del patrimonio tangible, intangible y vivo de la humanidad, por su contribución a la cultura e identidad de los pueblos, así como por su conexión con la naturaleza, que las convierte en materia de conservación cultural y ambiental para el bienestar. Parte de ese bienestar está en la conexión que existe con el derecho a la conservación de las identidades y el derecho a la educación.

La educación es, entre otras cosas, un factor de transformación de los seres humanos y es por eso que, en los procesos de inclusión educativa, en lo que respecta a estudiantes de comunidades originarias, se toman en cuenta un conjunto de elementos para promover su integración, permanencia y desarrollo académico en condiciones de igualdad; sin embargo, poco se considera a la atención a sus costumbres y tradiciones, en particular de alimentación y convivencia, propiciando a través de las cooperativas escolares y/o la venta libre de alimentos, cambios en el consumo de comida de bajo valor cultural y nutrimental, ultraprocesados y con sustitutos de distinta índole, que van modificando paulatinamente sus hábitos, hasta transformar incluso, el significado cultural de las relaciones humanas y con la naturaleza, sin obviar el aspecto nutricional, necesario para su rendimiento escolar.

Analizar estas prácticas bajo el enfoque de inclusión/exclusión educativa, marca una pauta a seguir en dichos procesos, que se relaciona con una verdadera educación integral para el cuidado de la vida y del ambiente.

Hoy en día se está comprobando a través de diversas investigaciones (Martínez, 2023) que la escuela en tanto espacio educativo, tiene un papel destacado en la formación y transformación de hábitos de consumo alimentario, para favorecer una vida saludable, en grupos focalizados (niñez y adolescentes), con programas y acciones basadas en el diagnóstico, para atender necesidades específicas, con soluciones culturalmente adecuadas y acordes a la gastronomía y los insumos locales.

La Universidad está obligada a continuar esa labor para atender a las diferencias culturales de una comunidad diversa, y cumplir con esa función insoslayable de una educación integral inclusiva, que aporte conocimiento y soluciones a la problemática ambiental, que en gran medida se relaciona con la manera de consumir alimentos. Donde debido a las normas y conductas alimentarias hegemónicas, ha trastocado los modos tradicionales de comer, así como su significado, que puede fortalecer la convivencia con los otros y con lo otro, la naturaleza.

