

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:

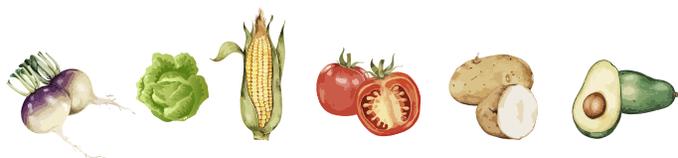
riteisa2020@gmail.com



Red de Soberanía Alimentaria



www.riteisa.org



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



**Casa de semillas en el departamento
del Cauca**

**Cafeterías universitarias sostenibles.
Una propuesta**

**El impacto de los sistemas
alimentarios en el cuidado del
planeta, los seres humanos y los
animales**

**La producción artesanal de viche en
San Antonio de Guajui, municipio de
Guapi: más que una forma de vida**

Año 2
Número 1
enero-febrero 2025



Contenido

Casas de semillas comunitarias en el departamento del Cauca.....4

Leadith Alexandra Gutiérrez Vélez

Cafeterías universitarias sostenibles. Una propuesta.....6

Hilda C. Vargas Cancino y

David Eduardo Velázquez Muñoz

El impacto de los sistemas alimentarios en el cuidado del planeta, los seres humanos y los animales.....8

Yazmin Araceli Pérez Hernández

La producción artesanal de viche en San Antonio de Guajui, municipio de Guapi: más que una forma de vida.....9

Oscar Raúl Sandoval Zúñiga y

Juan Daniel Montaña Bazan

Casas de semillas comunitarias en el departamento del Cauca

*Leadith Alexandra Gutiérrez Vélez

“Casa de semillas” es el lugar donde se guardan y almacenan las semillas criollas después de secas y seleccionadas; las familias productoras guardan sus semillas en la casa y retiran a la hora del plantío. Es un espacio de trueque de semillas entre las familias del lugar con otras regiones del estado y del país. Entre más personas tengan acceso, más se amplía la red de producción y distribución de semillas criollas.

La casa favorece el rescate y el almacenamiento de las variedades locales y, por ello, también es conocida como banco de semillas criollas.

En la casa de semillas, las personas, familias y grupos encuentran un espacio de préstamo, trueque y disposición de ellas para la próxima siembra. Este sistema permite que cada familia produzca y mejore su propia semilla con la gestión colectiva de la reserva (MPA, 2009). Con ello, se busca la autosuficiencia en el almacenamiento de semillas criollas.

El manejo tradicional de semillas es el tratamiento ancestral que el campesino/productor realiza a la semilla de los cultivos nativos en su hábitat natural, con la finalidad de mantenerla en condiciones óptimas de calidad para el momento de la siembra o establecimiento del cultivo. El empleo de estas prácticas en el momento oportuno es importante para el éxito de la conservación de los cultivos nativos dentro de los sistemas productivos (INIEA, 2006). En tal sentido, se presentan algunas razones de la importancia de recuperar y conservar las semillas:

- Autonomía y soberanía alimentaria
- El sabor de los productos
- Diversidad y belleza del paisaje
- Fortalecer las economías solidarias
- Resistencia campesina ante las semillas híbridas comerciales
- Plantas más fuertes y resistentes al cambio climático
- Fortalecer la identidad agro-productiva para convertirse en un mejor agricultor
- Investigar, descubrir y crear en el territorio o espacio productivo
- Preservar la memoria agro-cultural
- Conservación de semillas con métodos tradicionales

Este tipo de conservación implica proporcionar a los productos almacenados las condiciones necesarias para que no sufran daños por la acción de plagas, enfermedades o del medioambiente, evitando así mermas en peso, reducciones de calidad y en casos extremos, la pérdida total (Mena et al., 2013). Según Fraga et al. (2009), las semillas necesitan un buen contenido de humedad para evitar su deterioro en almacenamiento. Un buen secado, es necesario para reducir al mínimo los procesos vitales propios de las semillas, a fin de mantenerlas latentes para cuando se vayan a utilizar; además, en estas condiciones, se reduce considerablemente la multiplicación de los agentes patógenos (Mena et al., 2013).

El cuidado y preservación de las semillas propias/criollas es trascendental en todos los contextos naturales, pues de ellas depende la pervivencia de todas las poblaciones, humanas, animales y vegetales en el tiempo y el espacio. Por tanto, es necesario mantener y recuperar la agro-biodiversidad en peligro de extinción, puesto que hace parte de la pervivencia y la existencia de poblaciones campesinas y urbanas. En tal sentido, la crianza de los cultivos y de las huertas debe ser holística, puesto que el manejo de estos sistemas productivos involucra ámbitos de vida socio-culturales, económicas, ambientales y de técnicas de producción locales y apropiadas.

En consecuencia, las prácticas agrícolas de conservación de materiales vegetales locales, están sujetas a una serie de prácticas elaboradas en la vida cotidiana que reafirman una interacción directa entre el medio natural y los procesos campesinos.



*Dra. en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la Universidad Autónoma del Estado de México, Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales - ICAR. Investigadora del Grupo Tull para el desarrollo rural de la Universidad del Cauca.

Fraga, N., Avilés, R., Prats, A., Fundora Z. (2010). *Conservación de semillas por métodos artesanales. Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical Alejandro de Humboldt, Asociación Cubana de Técnicos Agrícolas y Forestales*. 3ª. Ed.

Mena, M., Carballo, A., Ramírez, M. (2013). *Almacenamiento y conservación de granos y semillas [en línea]*. Universidad de Guadalajara. México D.F.: s.f. [Citado 14 agosto, 2011]. Disponible en Internet en: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=3QYIEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT6&dq=Almacenamiento+y+conservaci%C3%B3n+de+granos+y+semillas&ots=9g_P8tZbJp&sig=FKycdCqTmIz8clF1z-L-6urdRKA#v=onepage&q=Almacenamiento%20y%20conservaci%C3%B3n%20de%20granos%20y%20semillas&f=false

MPA (Movimiento dos Pequenos agricultores). 2009. *Almacenar y distribuir semillas criollas como instrumento de acumulo de fuerzas del campesinado*. Instituto Cultural Padre Josimo. Brasil.



Cafeterías universitarias sostenibles. Una propuesta



*Hilda C. Vargas Cancino y
**David Eduardo Velázquez Muñoz

En el año 2020 se inició un proyecto de investigación titulado “Gestión de la gastronomía sostenible. Prácticas de consumo responsable desde la soberanía alimentaria”, uno de sus propósitos fue construir indicadores de gastronomía sostenible y de siembra agroecológica, como guías para evaluar a restaurantes en transición hacia la gastronomía sostenible (desde el enfoque de Montecinos, 2016) y a productores agroecológicos; la investigación también pretendió enlazar ambos sectores con el consumidor a través de cadenas cortas sostenibles. Esta investigación se finalizó con una muestra gastronómica que integró a los tres sectores: oferentes de producción agroecológica, proveedores de alimentos preparados y población consumidora universitaria y de la sociedad civil.

Se sugirió la promoción de la gastronomía sostenible desde las exposiciones con platillos culturalmente cercanos, apetecibles y sostenibles, la necesidad de educar en el consumo y en el apoyo al oferente local agroecológico con mayores espacios de venta. (Panchi y Vargas, 2022).

Cabe señalar que, a partir de esa investigación, tanto oferentes como consumidores solicitaban oportunidades para concretar una alimentación más saludable, local, y apetecible, donde la universidad tuviera presencia protagónica para generar esos espacios.

Posteriormente, en año 2022 se registra dentro de la misma universidad, el proyecto “Cafeterías universitarias como promotoras de soberanía alimentaria. Alternativas desde la responsabilidad social y los buenos vivires”, el cual contempló como propósito central, destacar la necesidad (desde la RSU) de hacer más sostenibles las cafeterías y el potencial de éstas 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, a través 437 encuestas y once entrevistas, respectivamente.

Estudio que permitió identificar varios aspectos sobre las necesidades de los comensales, dentro de los que se destaca: la disposición de las y los comensales por transitar hacia un consumo más consciente, y de menor impacto ambiental (un 54%) con la inclusión de platillos basados en plantas. De manera complementaria, se encontró que el 81 % manifestó que no existe suficiente oferta de platillos basados en plantas, mientras que el resto asumió y que sí. En relación con la presencia de productos carentes de pesticidas y con procesos agrícolas más amables con el planeta y de producción local, el 87.5 % mencionó estar totalmente de acuerdo; sin embargo, un 9.5% mencionó que no, y el resto opinó que le era irrelevante. (Vargas, et. al. 2023).

La población estudiantil de la universidad pública enfrenta una situación económica vulnerable, y por ser joven y con actividad alta, requiere una ingesta de alimentos elevada, con características saciantes, económicas, apetecibles, nutritivas y agroecológicas. Además, existen organismos universitarios donde más de un 60% del personal académico está por arriba de los sesenta años, el cual requiere una dieta diferente en cantidades de carbohidratos, grasas, proteínas y vitaminas, dado que, se le dificulta la digestión de los menús término medio de las cafeterías. Asimismo, complica el cuadro el nivel de estrés elevado que vive toda la comunidad universitaria.

Otro de los problemas que se han identificado en poblaciones estudiantiles de las universidades públicas es la dificultad económica para pagar los precios de los menús en las cafeterías universitarias, dadas las condiciones económicas de la familia, implica sumar a ese presupuesto el que corresponde al transporte, a las copias y/o material de papelería. Aunado al aspecto económico, se sabe que mucho de la motivación para que se opte por alimentaciones más sanas, será su presentación, así como las combinaciones adecuadas y atractivas. Se reconoce que es complicado hacer esta transición, la cual se dificultará si las presentaciones en las cafeterías son sosas y poco apetecibles, de ahí la importancia de capacitar y sensibilizar a los chefs y los responsables de las cafeterías universitarias, rescatando desde los buenos vivires latinos parte de las propuestas de las etnococinas.

Panchi, V. y Vargas, H. (Coords.) (2022). *Consumo responsable. Gastronomía sostenible y soberanía alimentaria*, UAEMéx. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/113183/Consumo%20responsable.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Vargas, C.; Herrera, F. y Vásquez, J. (2023). Cafeterías universitarias agroecológicas, locales y sostenibles desde la RSU. Un aporte desde los buenos vivires soberanos. Vargas, H. y Panchi, V. *Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la Responsabilidad social universitaria*. Comunicación científica. <https://comunicacion-cientifica.com/libros/cafeterias-sostenibles-y-alimentacion-soberana-desde-la-responsabilidad-social-universitaria/>

Velázquez, D. y Vargas, H. (Coords.) (2019). *Educación en consumo ético y agroecológico. Hacia la soberanía alimentaria pro-comunidad de la vida*. Dykinson. <https://bit.ly/3k7480t>

*Dra. en Humanidades: Ética. Coordinadora del Programa de Estudio, Promoción y Divulgación de la No-Violencia y de la Red Internacional Transdisciplinaria en Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria (RITEISA).

**Dr. en Educación Permanente, Responsable del Plan de Gestión y Educación Ambiental para la Sustentabilidad de la Facultad de Odontología y Jefe de Área de Docencia de Investigación y Formación Integral en la carrera de Técnico Superior Universitario en Prótesis Bucodental, así como como coordinador del Colectivo JADE: Salud y Sustentabilidad.

El impacto de los sistemas alimentarios en el cuidado del planeta, los seres humanos y los animales

*Yazmin Araceli Pérez Hernández

Los alimentos desempeñan una función crucial para la supervivencia, a la vez, su producción está estrechamente vinculada con la sostenibilidad ambiental; sin embargo, la producción a gran escala y el uso de técnicas que envenenan la tierra, explotan y contaminan sus bienes y a otros seres vivos, han puesto en riesgo la salud de la salud humana, además de que contribuyen al problema del hambre en el mundo, y a la degradación ambiental y planetaria (Comisión EAT-Lancet, 2019).

Los sistemas alimentarios, 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).

La ganadería intensiva es una de las actividades humanas que contribuye de manera significativa al:

- Calentamiento global y cambio climático (ONU, 2020).
- Efectos nocivos en la salud humana: mayor probabilidad de padecer cáncer de colon, resistencia microbiana debido al uso excesivo de antibióticos en los animales (Comisión EAT-Lancet, 2019).
- Explotación animal (Arus, 2020; Pérez, 2020).
- Contaminación y uso de grandes cantidades de agua (Pérez, 2020).
- Deforestación y pérdida de biodiversidad (Pérez, 2020).

Sus impactos ambientales se ven reflejados en su producción, procesamiento y distribución. Por ello, organismos internacionales proponen transitar hacia otros modelos de alimentación tales como las dietas basadas en plantas las cuales se consideran una alternativa al modelo de consumo actual (Arus, 2020) y una estrategia contra el cambio climático (ONU, 2020).

A continuación, se presenta una comparativa del impacto del sistema alimentario basado en el consumo de carne y la ganadería industrial, frente al sistema de alimentación basado en la ingesta de alimentos de origen vegetal.

Dietas basadas en plantas y sus efectos en el bienestar del planeta, los seres humanos y los animales:

- Disminuye las emisiones de gases de efecto invernadero (ONU, 2020).
- Efecto positivo en la salud en general, así como en la prevención y tratamiento de enfermedades como la diabetes, la obesidad y algunos tipos de cáncer (Hernández, 2021).
- Contribuye al respeto por la vida de miles de animales (Arus, 2020).
- Utiliza una menor cantidad de agua dulce para la producción de alimentos (Arus, 2020;Hernández, 2021).
- Menor deforestación y pérdida de biodiversidad (Arus, 2020; ONU, 2020).

*Dra. en Humanidades: Ética Social. Actualmente se encuentra realizando una estancia posdoctoral en el Instituto de Estudios Sobre la Universidad (IESU).

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. doi:10.14198/GEOGRA2020.11.12

Comisión EAT-Lancet. (2019). *Dietas 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)

Hernández, K. (2021, 1 de abril). *Alimentación basada en plantas, beneficios y consecuencias*.

<https://gaceta.facmed.unam.mx/index.php/202204/21/alimentación-basada-en-plantas-beneficios-y-consecuencias/>
Organización de las Naciones Unidas [ONU] (1 de septiembre 2020). *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>

Pérez, Y. (2020). "El consumo de carne y sus implicaciones éticas". En J.L. Salvador y H. Vargas. (Coord.). *Hiperconsumo occidental. reflexiones y alternativas éticas*, 125-154. Torres y Asociados.

La producción artesanal de viche en San Antonio de Guajui, municipio de Guapi: más que una forma de vida

*Oscar Raúl Sandoval Zúñiga y
**Juan Daniel Montaña Bazan

El pacífico colombiano es una de las zonas más ricas en biodiversidad del país, caracterizado por su clima cálido y tropical. En estos territorios, al sur occidente del departamento del Cauca, se ubica el municipio de Guapi. Sus habitantes en un 97% están representados por población afrocolombiana, el 3% restante corresponde a población indígena y mestiza (Minguez, 2017). La vida de la comunidad de San Antonio de Guajui transcurre en las riberas del río Guajui, en los márgenes del municipio de Guapi. Conformada por una población de alrededor de mil habitantes, se rige por una forma organizativa, conocida como Consejo Comunitario del Río Guajui, que ejerce la autoridad a nivel local. Es epicentro de una amplia riqueza cultural, reflejada en sus expresiones musicales autóctonas y en sus cadenciosos ritmos como el bunde, el currulao, el bambuco, el viejo, la juga, entre otros.

En la región es usual encontrar diversidad de maderas exóticas y diferentes productos únicos en el país como el naidi o asai. La rica gastronomía es uno de los mayores orgullos de los lugareños. La vida de estas comunidades no sería igual, sin la existencia del “viche/biche”. Exquisito fruto que brotó de la tierra para alegrar los corazones de la gente del pacífico.

El viche es una forma de vida. Toda una cultura plasmada en la alegría de sus gentes, en sus bailes; pero, también, en sus velorios y chigualos. Hace parte de cada momento de la vida comunitaria y social de los habitantes de los pueblos del Pacífico en “los nacimientos y en los velorios de estas comunidades, el viche ha estado presente para acompañar la vida o la muerte, desde la cuna hasta la tumba.” (Gómez, 2019 en Romero Paredes, 2020, p. 43).

El “viche” se obtiene de la transformación artesanal de la caña de azúcar mediante un proceso similar a la destilación llevado a cabo por las poblaciones rurales ribereñas y costeras de la región. Por destilado se conoce al proceso mediante el cual, el sumo de la caña de azúcar ya fermentado llamado “guarapo”, se vacía a los alambiques de acero, donde se inicia el proceso de cocción por más de dos horas. Al hervir, el calor permite caer gotas de agua o sudor, a las cuales se les denomina, “viche”(Urbano, 2017). Sólo después de pasar por varios procesos, el “viche” podrá obtener ese toque tan ancestral y diferencial. El viche/biche es la base principal para la obtención de populares bebidas como: “tumbacatre”, “arrechón”, “cremas de viche/biche”, las cuales, por poseer un toque dulce, son catalogadas como cocteles. Del viche también se obtienen bebidas medicinales tradicionales como “tomaseca”, “viche curado”, entre otros. Hoy por hoy, el viche, se ha convertido en un revitalizador económico para muchas familias productoras y comercializadoras (Mesa, 2017 en Quiñones, 2020).

Prácticas ajenas a la comunidad cercenaron la cotidianidad y se erigieron en amenazas contra la pervivencia de la producción artesanal del “viche/biche”. El estado colombiano, debe trascender el marco legal, poniendo en marcha acciones concretas que promuevan de manera efectiva el crecimiento socioeconómico y el mejoramiento de la calidad de vida de la gente que habita el litoral Pacífico garantizando, que comunidades como la de San Antonio de Guajui en el municipio de Guapi, Cauca, no abandonen sus costumbres tradicionales relacionadas con la producción artesanal de “viche/viche”.