

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



**Aplicación de la Ley General de
Alimentación Adecuada y Sostenible**

**Veganismo y soberanía alimentaria:
paradigmas que convergen**

**Reseña del artículo: Integración de la dieta
de la milpa en cafeterías universitarias**

**“Mujeres por la Soberanía Alimentaria”
(MUSAS).**

**Un caso de fortalecimiento a la mujer rural
en Guerrero, México**

***Mindful eating*, alimentación intuitiva y
soberanía alimentaria**

**La familia como impronta biofílica:
Huerto Pachamama**

Año 2
Número 2
marzo-abril 2025



Contenido

Aplicación de la Ley General de Alimentación
Adecuada y Sostenible en México
.....4

Ana Gabriela Cabrera Rebollo

Veganismo y soberanía alimentaria: paradigmas que
convergen hacia una transición alimentaria sostenible,
ética y justa6

Yazmin Araceli Pérez Hernández

Reseña del artículo: Integración de la dieta de la milpa
en cafeterías universitarias, una propuesta basada en el
diálogo transdisciplinario.....8

María del Rosario Guzmán Alvirde

“Mujeres por la Soberanía Alimentaria” (MUSAS).
Un caso de fortalecimiento a la mujer rural en Guerrero,
México.....10

Por Teolincacihualt Romero

Mindful eating, alimentación intuitiva y soberanía
alimentaria: hacia una relación consciente con la
comida.....12

Uldric Coroy Rodríguez

La familia como impronta biofílica: Huerto
Pachamama.....14

Hilda C. Vargas Cancino

Leticia Palma Rodríguez

Aplicación de la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible en México

Por Ana Gabriela Cabrera Rebollo*

Garantizar la alimentación de la población es y será siempre un reto, porque en ella intervienen elementos socioculturales, políticos, económicos y ambientales, que se encuentran en constante cambio y transformación. Es una preocupación mundial que se ha intentado visibilizar utilizando nociones como las de Seguridad Alimentaria, Derecho a la alimentación, Soberanía alimentaria e incluso ha sido reconocida dentro de los Objetivos del Desarrollo Sostenible con el Objetivo 2, Hambre cero (ONU, 2023).

Las preocupaciones están latentes, pero a pesar de los avances y los esfuerzos de los últimos años, aún hay mucho trabajo que realizar porque no se trata sólo de garantizar el alimento, sino las condiciones que permitan acceder a conjuntos de alimentos que, al ser consumidos, proporcionen elementos suficientes para el desarrollo y mantenimiento de las diferentes etapas de la vida, en tiempos presentes y futuros. Para ello, es necesario que se comprenda que las decisiones sobre qué comer son complejas, no siempre están enfocadas en términos nutricionales o racionales, porque si bien en cada decisión se involucra el conocimiento, así como la salud de los individuos y la comunidad, los factores económicos y ambientales suelen ser determinantes.

Para que los alimentos puedan llegar a la mesa, deben ocurrir una serie de procesos que requieren el uso de recursos en mayor o menor medida, pero que invariablemente tienen un impacto en el ambiente (SSA et al., 2023) situación que es sólo el inicio de la discusión y de las acciones que se deben tomar para garantizar la alimentación de las personas.

Debido a lo anterior, la publicación en México de la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (LGAAS), resulta esperanzadora, pero sus impactos no serán inmediatos, y debido a que requieren de un gran trabajo colaborativo, están rodeados de incertidumbres. Esta nueva ley se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 17 de abril de 2024 y se espera que para abril de 2025 se encuentren hechos los ajustes a nivel legislativo y normativo que permitirán su cumplimiento.

En su contenido no se encuentran condiciones que establezcan directamente cómo hay que comer, pero delega a la Secretaría de Salud la generación de canastas normativas que consideren los aspectos particulares de cada entidad y sus integrantes. Reconoce y busca incidir en todas las actividades involucradas en los sistemas agroalimentarios, las cuales incluyen la producción, distribución, almacenamiento, transporte y consumo de alimentos, considerando incluso la pérdida y el desperdicio. Estos últimos resultan particularmente relevantes, ya que se les reconoce en todas las etapas y no sólo como una consecuencia del consumo.

La LGAAS, reconoce y promueve la autosuficiencia, los derechos a la alimentación, la salud y el agua, la seguridad y soberanía alimentaria, en conjunto con la sostenibilidad, la riqueza biocultural, la agroecología y otros principios. Además, la inclusión de la definición y el reconocimiento al entorno alimentario de las personas supone cambios en muchas áreas donde se tiene acceso a los alimentos, tanto en el aspecto informativo como en el económico y el físico, particularmente de los productos preenvasados destacando también la inclusión de advertencias sobre el uso de organismos genéticamente modificados. Así, la información también se indica como un derecho.

Finalmente, las escuelas dentro de la ley tienen un lugar particular, pues todos los niveles educativos son considerados como espacios clave para incidir, promover y aprender sobre alimentación adecuada, lo que genera un compromiso constante entre diferentes esferas de la sociedad.

Lo aquí presentado son algunos de los puntos de la LGAAS, cuyo objetivo es mostrar que las intenciones sobre una mejor alimentación para todos ya se están formalizando e institucionalizando, y con ello, se van expandiendo las posibilidades para incidir y generar cambios positivos. La publicación de la Ley no es la solución directa, aún hay camino que recorrer y seguramente muchos obstáculos que sortear, pero se va avanzando. Que la alimentación no sólo sea adecuada y sostenible para unos cuantos, sino que sea digna y esté al alcance de todos.



*Doctora en Ciencias Ambientales. Posdoctorante CONAHCyT en el Instituto de Estudios Sobre la Universidad (IESU), Universidad Autónoma del Estado de México.

Veganismo y soberanía alimentaria: paradigmas que convergen hacia una transición alimentaria sostenible, ética y justa

Por Yazmin Araceli Pérez Hernández*

La crisis alimentaria, ambiental e incluso climática, a la que hacen frente tanto los seres humanos como las especies animales y vegetales, tiene como trasfondo un modelo de producción insostenible a gran escala, que contribuye a la destrucción de los ecosistemas, la biodiversidad y la salud. Asimismo, las técnicas industrializadas del agronegocio y la ganadería industrial, las cuales se rigen por principios económicos y de rentabilidad, han generado un sistema alimentario que explota a la tierra y a los animales (Arus, 2020). Lo anterior, evidencia la urgente necesidad de transitar hacia nuevos modelos alimentarios que garanticen la sostenibilidad y la salud planetaria. En este tenor, movimientos políticos y sociales como el veganismo y la soberanía alimentaria, se consideran paradigmas que, desde sus principios, apelan por una alimentación ética, justa y sostenible.

El veganismo hace alusión a una forma de vida y a un compromiso ético de no participar en ninguna forma de explotación animal (Giroux y Larue, 2021, p. 7). Dentro de este movimiento político, la alimentación es una parte fundamental y a través de esta, encuentra puntos de intersección con otros movimientos como la soberanía alimentaria, la cual hace alusión al “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” (FMSA, 2007). En este sentido, ambos se oponen al sistema agroindustrial capitalista basado en la explotación de la tierra, los animales y las y los campesinos.

Petruzela (2022), identifica una relación directa entre el especismo que se expresa a través del consumo de carne y los grandes sembradíos de monocultivos transgénicos que, a su vez, utilizan agrotóxicos: “Y este es un punto de contacto entre el antiespecismo 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.).

Al coincidir en sus objetivos con la soberanía alimentaria, para Guzmán (2022), el veganismo es también una cuestión de justicia social que aboga para que todas las personas ejerzan su derecho a alimentarse y a elegir cómo hacerlo, de tal manera que: “Se transforma en una lucha política y social que busca cambios individuales, globales y estructurales para garantizar la sostenibilidad del planeta, para defender a los animales que sufren terribles niveles de sufrimiento y para asegurar que todas las personas tengan un plato de comida” (s. p.).

Por tanto, el veganismo y la soberanía alimentaria son paradigmas éticos que van más allá y

toman en consideración el cuidado de la tierra, el bienestar de los animales, las condiciones justas de trabajo.

Asimismo, el punto de intersección entre estos movimientos radica en que ambos se oponen a los sistemas alimentarios basados en la explotación de los animales y la degradación de la tierra.



Fuente de la imagen:
<https://www.enpoli.com.mx/alimentacion/por-que-te-tienes-que-volver-vegano/>

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

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

FMSA (2007). Declaración de Nyéléni. <http://www.Nyeleni.org>

Giroux, V. y Larue, R.(2021). Qué es el veganismo. Plaza y Valdés.

Guzmán, J. (2022). El veganismo es justicia alimentaria. <https://www.mdzol.com/sociedad/2022/2/20/el-veganismo-es-justicia-alimentaria-223084.html>

Petruzela, M. Soberanía Alimentaria y (Anti) Especismo (2022). Redasa. Red de Abogados por la Soberanía Alimentaria. <https://redasa.org/publicaciones/soberania-alimentaria-y-anti-especismo>

Reseña del artículo: Integración de la dieta de la milpa en cafeterías universitarias, una propuesta basada en el diálogo transdisciplinario

Por María del Rosario Guzmán Alvirde*

El presente texto es una reflexión ética sobre el modelo de consumo alimentario basado en la *fast food*, así como sus impactos generados en la salud (enfermedades degenerativas como la diabetes, obesidad y problemas cardiovasculares, entre otros) y, adherido a esto, el deterioro de los ecosistemas. Desde esta problemática en la cual está inmersa también la universidad, debido a la difusión de paradigmas que fomentan la cultura de la inmediatez, se cuestiona, su quehacer crítico y se señala su responsabilidad social, así como su compromiso al asumir nuevos retos que permitan transformar hábitos de consumo y alimentación en los estudiantes.

En esta vertiente, se plantea una vía alterna hacia cambios sociales y alimentarios para el bienestar de la comunidad universitaria, a través de la integración de menús basados en la dieta de la milpa dentro las cafeterías universitarias.

El Gobierno de México a través de la Secretaria de Salud (2010), define la milpa como un sistema agrícola productivo basado principalmente en el maíz, frijol y calabaza. De igual forma, se incluyen otras actividades relacionadas con la cacería y ganadería de monte; la recolección de otras plantas y frutos comestibles, medicinales e insectos; el cultivo de hortalizas, árboles frutales y hierbas medicinales, así como actividades artesanales.



Fuente de la imagen: <https://www.infobae.com/mexico/2024/01/18/en-que-consiste-la-dieta-de-la-milpa-alimentacion-mexicana-milenaria-aumentara-tu-esperanza-de-vida/>

Desde esta visión, se propone la integración de platillos realizados con los productos de la milpa, como parte de un menú saludable y sostenible, dentro de las cafeterías universitarias. Lo anterior permitirá la preservación de platillos culinarios ancestrales, además del rescate de las formas tradicionales del cultivo, la producción de los alimentos y el cuidado de la Tierra como un proyecto sostenible que, a la par, va construyendo una soberanía alimentaria.

El artículo está planteado desde un eje metodológico transdisciplinario para argumentar, a partir de la propuesta de Nicolescu, la necesidad de “el cruce de fronteras disciplinares y de otro tipo de saberes en la construcción del conocimiento” (1996, p. 39). En este sentido, el encuentro entre los conocimientos disciplinarios no se limita únicamente al aporte de su quehacer científico, sino que va más allá, al integrar conocimientos culinarios ancestrales, la recuperación de otras formas de alimentación culturales más saludables, saberes locales y comunitarios. Por otro lado, se presenta también el diálogo de saberes como una herramienta necesaria en el análisis de problemas, y en la construcción

de nuevos conocimientos más integrales. Por ello, tanto la transdisciplinariedad como el diálogo de saberes se vuelven piezas fundamentales en el trabajo universitario para la recuperación, integración y difusión de saberes alternos en bienestar de la sociedad actual. Al mismo tiempo, se reconoce el deber ético de la comunidad universitaria para mejorar su calidad de vida en equilibrio con el entorno, pero también para sumarse y colaborar en el trabajo comunitario para reestructurar formas del pensamiento que incidan en los hábitos alimenticio del país.

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

García, J., González, J., Vargas V., Padilla, M., Villalobos, D., Mandujano, E., Sánchez, G. y González, M. (2024). La dieta de la milpa: Corazón de la cocina. Alimentación regional mexicana saludable y culturalmente pertinente. Secretaría de Salud.

Nicolescu, B. (1996). *La transdisciplinariedad. Manifiesto*. Multiversidad Mundo Real. Secretaría de Educación Pública (2010). *Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad. Programa de Acción en el Contexto Escolar*. https://www.sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/635/1/images/programadeaccion_sept.pdf
Artículo de libre acceso disponible en: <https://latenaeditora.com.br/index.php/catalogo/artigo-revista/integracion-de-la-dieta-de-la-milpa-en-cafeterias-universitarias-una-propuesta-basada-en-el-dialogo-transdisciplinario>

“Mujeres por la Soberanía Alimentaria” (MUSAS). Un caso de fortalecimiento a la mujer rural en Guerrero, México

Por Teolincacihualt Romero*

La crisis climática global ha traído consigo desastres naturales catastróficos, en México, uno de los más recientes fue el Huracán Otis en el 2023 con categoría 5, impactó en las Costas de Acapulco, Guerrero, dejando evidentes huellas de devastación natural y socioeconómica; ante ello, la agricultura se vuelve imprescindible para contribuir en la seguridad alimentaria en caso de que ocurra alguno de estos siniestros. Sin embargo, la importancia de contar con una estrategia de seguridad radica en la necesidad de pasar de acciones descriptivas a acciones proactivas que faciliten beneficios y gestionen los riesgos que se presentan. Es así, que la Asociación Civil “Mujeres por la Soberanía Alimentaria” (MUSAS), se crea como una resistencia socioecológica ante la crisis que dejó este desastre natural a nivel local y regional, generando estrategias de promoción y revitalización de prácticas agroecológicas.

MUSAS busca impulsar la Soberanía Alimentaria en el Estado, a través de acciones enfocadas al fortalecimiento del poder y las capacidades de las mujeres campesinas, diseñada a partir de los requerimientos y bienes locales, transitando hacia su empoderamiento como articuladoras de la soberanía agroalimentaria y la construcción de paz.

En ese sentido, se han visualizado las estrategias para lograr la soberanía alimentaria a mediano y largo plazo desde el reconocimiento a las mujeres. Se incluye el proceso de sensibilización en torno al resguardo de sus semillas nativas y la creación de laboratorios artesanales para la producción de bioinsumos locales, por medio del aprendizaje con enfoque de género y organización social.

La implementación de esta forma de organización, pretende que las mujeres rurales adquieran las herramientas para construir liderazgos sólidos con el fin de crear alianzas y cadenas agroalimentarias solidarias, saludables, y resilientes a desastres naturales y/o sociodemográficos. Estos sistemas permitirán a pequeños colectivos familiares satisfacer sus necesidades de subsistencia en medio del deterioro ambiental, sin depender de tecnologías agrícolas sofisticadas. Permitiendo la consolidación de iniciativas como: fundar casas de semillas donde estén bien resguardadas; planes para aumentar la variedad de cultivos, y principalmente, la injerencia de las mujeres en la cadena de producción y de iniciativas agroecológicas.

Después de crisis socioambientales, como las que se vivieron en el estado de Guerrero, la agrobiodiversidad en productos, también puede asegurar que algunos de estos, como cultivos debajo de la tierra, sobrevivan cuando otros productos como el maíz, tomen más tiempo para recuperar.

*Facultad de Ciencias Agropecuarias y Gestión Local, Universidad Autónoma de Guerrero.
Presidenta y Fundadora de la Asociación Civil Mujeres por la Soberanía Alimentaria (MUSAS).

Mindful eating, alimentación intuitiva y soberanía alimentaria: hacia una relación consciente con la comida

*Por Uldric Coroy Rodríguez

En la actualidad, la forma en que las personas se alimentan se caracteriza por hábitos acelerados, poco conscientes y sistemas de producción industrializados. Dentro de esta problemática, surgen enfoques como el *mindful eating* y la *alimentación intuitiva*, que buscan transformar la relación con la comida, desde una mirada diferente y positiva sobre la alimentación. Aún cuando estas prácticas han sido pensadas para un beneficio a la salud, también pueden contribuir a la soberanía alimentaria, promoviendo una conexión más profunda con lo que se consume y su origen.

El *mindful eating* es un enfoque de la alimentación basado en la atención plena, donde se busca que la experiencia de comer sea desde el aquí y el ahora: percibiendo los sabores, las texturas y las señales del cuerpo, sin distracciones ni juicios. Su propósito no es restringir alimentos o centrarse en calorías, sino desarrollar una mayor consciencia sobre la comida y la relación que se tiene con ésta. Esta práctica se ha incorporado en programas de salud debido a su capacidad para mejorar hábitos alimentarios, reducir la alimentación basada en las emociones y fomentar una conexión más profunda con los alimentos y su origen (Nelson, 2017; Tapper, 2022; Calvo & Sagardoy, 2016; Harvard T.H. Chan School of Public Health, 2024).

De acuerdo con Rodríguez (2022), la *alimentación intuitiva* fue desarrollada por Tribole y Resch en 1995, a través de la cual se promueve la confianza en las señales internas del hambre y la saciedad, alejándose de las dietas restrictivas; enfocándose en honrar el apetito, rechazando la mentalidad de dieta, haciendo las paces con la comida. Por tanto, la *alimentación intuitiva* se centra en volver a sintonizar con el cuerpo, alejándose de las influencias externas y las reglas dietéticas impuestas, para fomentar una relación saludable con la comida, basada en la confianza, en la sabiduría interna de cada persona y en el respeto hacia sí misma.

Así, al eliminar las etiquetas de alimentos "buenos" o "malos", y al centrarse en el bienestar físico y mental, este enfoque promueve la autoaceptación y el equilibrio emocional (Rodríguez, 2022).

Mientras que el *mindful eating* enfatiza la conciencia plena en el acto de comer, la *alimentación intuitiva* incorpora una gama más amplia de componentes psicológicos, que promueve la autoaceptación y el bienestar emocional, generando una relación más saludable con la comida. Esto puede influir en una consciencia más crítica del consumidor, buscando sistemas alimentarios más sostenibles y nutritivos (Rodríguez, 2022). Es entonces que alimentarse va más allá de un acto biológico y nutritivo, sino que forma parte de la cultura en la que se vive, pero además, es un acto que requiere estar presente (Calvo & Sagardoy, 2017).

Debido a que desde la soberanía alimentaria se promuevan prácticas sustentables, equitativas y culturalmente apropiadas (La Vía Campesina, 2024; Seguridad Alimentaria Mexicana [SEGALMEX], 2024), integrar el *mindful eating* y la *alimentación intuitiva*, las cuales fomentan la reflexión en torno a los alimentos que se consumen, pueden ser una herramienta o puente para escalar hacia la soberanía alimentaria.

Integrar prácticas como el *mindful eating* y la *alimentación intuitiva* en la vida diaria, no solo mejora la relación con la comida, sino que permite tomar decisiones más informadas y responsables. Lo anterior contribuye a la construcción de la soberanía alimentaria y de sistemas alimentarios que respeten y promuevan tanto el bienestar humano como el del entorno en el que se habita.



*Alumno de la Licenciatura en Gastronomía en la Facultad de Turismo y Gastronomía.

Calvo, R., & Sagardoy, M. C. (8 de julio del 2017). Cocinar y Comer con Conciencia Plena "Mindful Cooking/Mindful Eating". *Gastromindfulness*. <https://mindfulcookingmindfuleating.wordpress.com/2017/07/08/primera-entrada-del-blog/>
Harvard T.H. Chan School of Public Health. (2024). Mindful Eating and Sustainability. <https://nutritionsource.hsph.harvard.edu/mindful-eating/>

12 La Vía Campesina. (s.f.). ¿Qué es la Soberanía Alimentaria?. <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>

Joseph B. Nelson; Mindful Eating: The Art of Presence While You Eat. *Diabetes Spectr* 1 August 2017; 30 (3): 171–174. <https://doi.org/10.2337/ds17-0015>

Rodríguez, M. E. (27 de agosto del 2022). Alimentación Intuitiva: Mejora tu Relación con la Comida. <https://menutritionpr.com/alimentacion-intuitiva-mejora-tu-relacion-con-la-comida/>

Seguridad Alimentaria Mexicana. (29 de julio del 2024). ¿Seguridad alimentaria o soberanía alimentaria? ¿Cuál es la diferencia? Gobierno de México. <https://www.gob.mx/segalmex/articulos/seguridad-alimentaria-o-soberania-alimentaria-cual-es-la-diferencia>
Tapper, K. (2022). Mindful Eating: What We Know So Far. *Nutrition Bulletin*, 47(2), 168-185. DOI: 10.1111/nbu.12559

La familia como impronta biofílica: Huerto Pachamama

Por Hilda C. Vargas Cancino y
Leticia Palma Rodríguez*

Sin ser una regla, la familia puede ser un detonador de gran peso en el amor a la naturaleza, a la vida y, por lo tanto, al cuidado personal y del planeta, no desde una herencia genética, sino desde la impronta o huella que dejan los y las abuelas, así como las madres y los padres. Tal impronta dentro de la vida del campo, va acompañada de una férrea disciplina, combinada con un corazón entregado a la tierra, que podría llamársele biofilia:

La biofilia, un concepto que integra la naturaleza y el ser humano y que ya ha adquirido relevancia internacional, sigue debatiéndose y aplicándose tímidamente a escala nacional. Se basa en la conexión entre el ser humano y los factores bióticos, como una especie de relación original. Así, la integración y la armonía con el [...] ambiente son requisitos previos para una mayor calidad de vida humana.
(Trevisam y Silva, 2024, p. 2).



Guillermina Palma Rodríguez en Huerto Pachamama
Autoría de la imagen: Ileri Elisa Origel Rodríguez,
del Mercado de la Tierra Toluca

Y es precisamente esa impronta de calidad humana desde la familia, la cual puede crear raíces muy profundas para emprender en la etapa adulta proyectos de siembra, como es el caso que reportamos, en el cual tanto la madre como el padre de María Guillermina Palma Rodríguez*, practicaron un estilo de vida directo en el campo, predominando la cultura de la siembra del maíz, y donde hijas e hijos desde la infancia, eran testigos y ayudantes de los procesos de barbecho, siembra, riego, abono, cosecha, siega, y muchos más, donde se aprovechaban todos los

residuos generados, incluyendo el estiércol del ganado como abono.

Guille fue una mujer inquieta que abarcó muchas áreas en su proceso de autoconstrucción. Estudió la carrera de psicología, colaborando en empresas internacionales, hasta que esas tareas no le llenaron más y regresó la mirada al campo, iniciado lo que ahora se conoce como **Huerto Pachamama**, trabajando exclusivamente con procesos agroecológicos amigables con la tierra, lo que le requirió un proceso de auto-capacitación continua para sacar ese proyecto con éxito, dado que la agroecología requiere del conocimiento de varias ecotecnias; sin embargo, la impronta principal: el amor a la tierra, ya lo tenía y el

el cuestionamiento a las prácticas depredadoras actuales, también fue un motor para su creación.

Shand, et al., defienden la idea de que es urgente “retirar todo recurso a la cadena alimentaria industrial”(2022, p.5), a través de la sociedad civil, la cual puede ser protagónica de varias alternativas de vida como el cultivo agroecológico de alimentos desde casa o, a través de la compra casi con exclusividad a oferentes locales y ecológicos teniendo como ejemplo, el **Mercado de la Tierra Toluca****, uno de los lugares donde Huerto Pachamama ofrece sus productos, por lo que el consumo respon-

*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).

*Oferente local, Co-fundadora del proyecto Huerto Pachamama y hermana de Guillermina Palma.

**<https://www.instagram.com/mercadodelatierratoluca/?hl=es-la>

sable, crítico y rebelde, es el binomio necesario que acompaña a los y las oferentes de comercio justo, ambas áreas se necesitan en simbiosis para realizar las transformaciones de paradigmas y trascender las prácticas nocivas que envenenan a la población, enviciándola e intoxicándola a cuenta gotas, a hurtadillas, y a la vez, descaradamente, a tal punto que cuando despierta puede ser ya demasiado tarde.

Guille defendió la siembra y el consumo libre de pesticidas, pleno de cuidado natural, de entrega responsable y amorosa,

incluyendo en su huerto: jitomates cherry, hierbas aromáticas y diversas hortalizas, así como alimentos procesados artesanalmente, destacando los deshidratados y las conservas. Gracias Guille, familia y población consumidora, porque nos permiten tener **la esperanza de que es posible otra manera de alimentarse** fuera del agronegocio industrial, que empobrece al campo, disminuye su biodiversidad, intoxica al planeta y enferma a la población. **Los cultivos agroecológicos, por lo tanto, son una alternativa ética de vida.**



Hermanas Leticia y Guillermina Palma Rodríguez
Autoría de la imagen: Ileri Elisa Origel Rodríguez, del Mercado de la Tierra Toluca