

Éticas del cuidado como prácticas soberanas de alimentación

Díálogos entre universidad
y comunidad

Hilda C. Vargas Cancino
David Eduardo Velázquez Muñoz
(coordinadores)



**Éticas del cuidado como
prácticas soberanas
de alimentación.
Diálogos entre universidad
y comunidad**

Hilda C. Vargas Cancino
David Eduardo Velázquez Muñoz
(coordinadores)



Primera edición: 2023

© Hilda C. Vargas Cancino

y David Eduardo Velázquez Muñoz (coordinadores)

© Editorial Torres Asociados

Coras, manzana 110, lote 4, int. 3, Col. Ajusco

Delegación Coyoacán, 04300, México, D.F.

Teléfonos 5556107129 y 5575926161

editorialtorres@prodigy.net.mx

Esta obra es resultado del proyecto de investigación titulado: “Ética del cuidado, comunidades de consumo y visiones universitarias. La trascendencia del diálogo de saberes y sentires”, financiado por la Universidad Autónoma del Estado de México, con clave de registro 6538/2022CIC, vigencia diciembre 2021-diciembre 2022.

El libro ha pasado por un proceso de dictaminación de pares ciegos externos solicitados por la editorial, cuyos ajustes fueron atendidos por las y los autores.

Esta publicación no puede reproducirse toda o en partes, para fines comerciales, sin la previa autorización escrita del titular de los derechos.

ISBN 978-607-8702-85-5

Agradecimientos

Los coordinadores y autores del libro agradecen el esfuerzo profesional del Departamento de Dirección y Difusión Editorial¹ para la revisión y retroalimentación de la obra, cuyas aportaciones permitieron elevar el nivel de calidad de la publicación, junto a otros /otras dictaminadoras externas, que también nos apoyaron en el proceso de revisión, deseamos resaltar el trabajo minucioso de todos ellos y ellas, con apego académico y científico, desde una apertura a metodologías plurales y transdisciplinarias.

Asimismo, agradecemos la participación y aportaciones del *Colectivo Enclave Caracol de Tijuana* y de los y las oferentes del Mercado del Comercio Justo Agroecológico *Ahimsa* y del Mercado de Consumo Consciente. Ético, Social y Agroecológico, ambos con participación en la UAEMéx, (Instituto de Estudios sobre la Universidad y Facultad de Odontología, respectivamente).

Y desde luego a las y los consumidores responsables que acuden a realizar sus compras en estos espacios, que permiten que este ciclo alternativo de vida siga vivo, y con ello se apoye la transformación de conciencias para un comportamiento más solidario con: el planeta, las y los oferentes locales y hacia nuestra propia persona, reconociendo a todo acto de consumo, como una acción política transformadora.

¹De la Dirección de Difusión y Promoción de la Investigación de los Estudios Avanzados, de la Universidad Autónoma del Estado de México

Contenido

Introducción

7

Capítulo I. No es basura, es merma para la comida de las y los indeseables fronterizos. La experiencia de Comida no Bombas Tijuana del Colectivo el Enclave Caracol

Ivonne Vizcarra-Bordi
Angélica Espinoza-Ortega
Sergio Moctezuma-Pérez
Humberto Thomé-Ortiz

15

Capítulo II. Cuidado de la vida y alimentación soberana agroecológica. Diálogo universitario con oferentes del Mercado comercio justo *Ahimsa*

Hilda C. Vargas-Cancino
David Eduardo Velázquez Muñoz

51

Capítulo III. Consumo responsable y producción agroecológica familiar. Vías hacia la soberanía alimentaria

Lucía M. Collado Medina
Virginia Pilar Panchi Vanegas

89

Capítulo IV. Soberanía alimentaria: una convergencia entre la ética del cuidado y la agroecología

Edwin Gabriel Garduño de Jesus

121

Sobre las y los autores

153

Introducción

El sostenimiento de la vida tiene implícitos varios aspectos vitales como el aire, el agua y el alimento; sin embargo, el trabajo fino que le acompaña y que marca la diferencia entre solo la presencia de lo indispensable para sobrevivir y, un fluir armónico que equilibre y haga prosperar esos elementos, es el cuidado, el cual puede iniciar con la atención respetuosa a los suelos, porque ellos marcarán la calidad del agua y del aire. Asimismo, el cuidado cuenta con otros aspectos tangibles e intangibles que tienen que ver con un actuar crítico, reflexivo y respetuoso con la vida, que necesariamente involucra a la ética desde una práctica comunitaria que trasciende el individualismo y el antropocentrismo, y privilegie una conciencia que incorpore como prioridad, la atención a las poblaciones más vulneradas, no desde la dádiva, sino del fomento de acciones de cuidado mutuo desde la colectividad, que escale hacia una alimentación soberana.

La alimentación es un elemento clave en la cual interviene integralmente la comunidad de vida, y es parte esencial del cuidado en el sentido que involucra fauna, plantas y el acompañamiento humano desde la siembra de semillas, el proceso de transportar la comida, hasta el momento en que llega al paladar del comensal; no solo está limitado al acto de comer, están involucrados aspectos como tradiciones, culturas, recuerdos, arte culinario, así como los mercados como espacios de venta e intercambios, donde los saberes y las emociones impregnan la vida y costumbre de la comunidad.

Algunos de los puntos poco visibilizados en el cuidado es el hecho de que son las niñas, muje-

res o abuelas las que histórica y culturalmente han sido quienes directamente cuidan, y no como única función, sino como elemento adicional a las múltiples actividades realizadas en paralelo.

En cuestión de alimentación, desde la siembra en el campo, también la presencia femenina está ahí, con escasa visibilización en virtud de que el reconocimiento frecuente está dirigido hacia el varón. Es importante destacar que ambas presencias son necesarias y desde una perspectiva de justicia, considerar simétricamente las cargas de trabajo del varón y la mujer, genera una conciencia de las necesidades vinculadas al reposo, a la comida restauradora y al tiempo libre para sostener la salud emocional que permita la recuperación integral de la persona que siembra, trabaja, protege o cuida.

En el sentido anterior, también es importante reconocer todo el ciclo de cuidado que implica la alimentación, donde mujer y varón han contribuido, aun desde las asimetrías, pero es destacable que no solo la mujer ha aportado en este tenor, sobre todo en la actualidad, donde cada vez son más varones que asumen variados roles en dichos ciclos.

En la presente obra se integran diferentes visiones en torno a la ética del cuidado como prácticas soberanas de alimentación, una es a partir de una reflexión sobre un movimiento social que es enlazado con el feminismo y el ecofeminismo, abordado desde una metodología basada en el estudio de caso. La segunda presenta tres visiones de la producción agroecológica llevada hasta la venta directa como una ética del cuidado hacia la familia y a la población consumidora, desde la perspectiva de las mismas productoras, manifestando sus aportaciones a través de diálogos entre comunidad y

universidad, desde metodologías plurales que involucran la entrevista y el círculo de la palabra.

El propósito de estas aproximaciones es la visibilidad simétrica de la labor de la mujer campesina y del varón, quienes en determinados sectores –como los trabajos que presenta esta obra– están aportando a un tejido social más consciente, justo y soberano, y el reconocimiento de estos comportamientos pueden potencializar su reproducción y repetición.

Integrar conocimientos y saberes permite tener una mirada más integral de la realidad, documentados a partir de las personas que están implicadas en los procesos alimentarios y que son de interés en la presente obra, lo cual facilita orientar los hallazgos y propuestas hacia el logro de una mejor calidad de vida en plena sinergia y equilibrio con el cuidado y conservación de la naturaleza.

El primer capítulo “No es basura, es merma para la comida de las y los indeseables fronterizos. *La experiencia de Comida no Bombas Tijuana del Colectivo el Enclave Caracol.*”, a cargo de Ivonne Vizcarra-Bordi, Angélica Espinoza-Ortega, Sergio Moctezuma-Pérez y Humberto Thomé-Ortiz; este trabajo tiene el objetivo de analizar las experiencias del colectivo Enclave Caracol Tijuana, ubicado en Baja California, México, formado desde los movimientos de contracultura, anarquistas y feministas que se han adscrito a manifestaciones y acciones anticapitalistas a través de varios proyectos que apelan a la ética del cuidado y apunta a la comprensión de otra mirada rebelde sobre el consumo responsable, cuyos antecedentes datan de la década de los 80 con el movimiento *Food Not Bombs*.

Comida no Bombas es un proyecto que recoge la merma de los mercados y los prepara en

comida que distribuye gratuitamente a las personas en condición de calles en la ciudad de Tijuana. La perspectiva transversal del análisis se centra en el ecofeminismo rebelde, que con expresión del anarcofeminismo, la ética del cuidado se mira con matices de rebeldía, desde posicionamientos antipatriarcales y anticapitalistas.

Las y los autores presentan un estudio tanto teórico como etnográfico, a partir de entrevistas a profundidad aplicadas a dos miembros del colectivo Enclave Caracol Tijuana; se explora cómo se recogen los alimentos que se consideran desperdicio o basura para unos y cómo se transforman en comida para otros, lo abordan como actos de rebeldía, transformadores de conciencias. Algunas de las reflexiones que integran es el que el hecho de mirar hacia la rebeldía obliga a dejar de poner el consumo en los mercados neoliberales, e invita a centrarse en los mercados que emergen de movimientos alternativos como solidarios, de aproximación, justos y agroecológicos, que apuestan a relaciones más justas entre sociedad y naturaleza.

El capítulo segundo está a cargo de Hilda C. Vargas y David E. Velázquez, cuya propuesta se titula “Cuidado de la vida y alimentación soberana agroecológica. Diálogo universitario con oferentes del Mercado comercio justo *Ahimsa*”. Los autores parten de una visión biocéntrica del cuidado de la vida, donde la alimentación, desde su lado positivo, cobra protagonismo dada sus variadas asociaciones a la salud, al cuidado ambiental y a la convivencia armónica con la naturaleza como comunidad integral de vida. Los autores asumen como propósito la identificación de alternativas alimentarias noviolentas que promuevan la soberanía, y que, paralelamente, además de generar beneficios a la humani-

dad, también favorezcan al cuidado ecosocial. Otro elemento importante en el que se centran los autores, es el hecho de reconocer y visibilizar el saber y sentir de quienes siembran y venden alimentos agroecológicos.

El primer apartado trata sobre el cuestionamiento de una posibilidad real de una alimentación soberana y ecológica; donde desde la postura de Vargas y Velázquez, los hábitos alimenticios de la mayor parte de la población occidental, no son ni soberanos ni ecológicos, dado que están basados en las manipulaciones mercadológicas de la industria, además de la presencia de una cultura productivista que satura las agendas de las personas, y que en conjunto propicia una vida enajenada, poco crítica del consumo, por lo que su análisis se centra en presentar un panorama más detallado de las implicaciones riesgosas del consumo de ultraprocesados, basados en los estudios de la ONU, la FAO y la CEPAL. En el segundo apartado abordan de manera sinérgica, los temas del autocuidado, la autoestima y el biocentrismo, como elementos fundacionales del *Ahimsa* o filosofía de la no violencia.

Vargas y Velázquez presentan una tercera sección, inician con un primer apartado teórico donde abordan el enfoque de la transdisciplinariedad acotado hacia la ética del cuidado, a partir de las propuestas de Nicolescu y de Leff, continúan con un subtema enfocado a los mercados locales agroecológicos como una oportunidad de cuidado mutuo. Posteriormente presentan un diálogo de sentires y saberes hacia el cuidado de la vida, realizado con un grupo de 8 mujeres (que ofrecen productos de siembra local) y dos personas universitarias; a través de la técnica del círculo de la palabra, basado en tres ejes de diálogo: a) La propia historia de

cuidado con relación a la alimentación soberana; b) Cómo se aplica esa historia a la propia persona; y c) Cómo se cuida a los demás con los productos de elaboración propia. Finalmente presentan los resultados; así como una reflexión de cierre, cimentada en los comentarios del diálogo, referidos a cómo dicho grupo cuida a su población consumidora, a partir de su propia historia de cuidados, resaltando que existen alternativas vivas hacia una transición soberana de la alimentación, donde la agroecología resultó ser un imperativo que da paso a la autonomía alimentaria, y en consecuencia, impacta a la salud y a la mejora económica local, donde los sentires arraigados en los recuerdos familiares, refuerzan el sentido del cuidado propio, el de la tierra y el de la población consumidora, como una extensión del yo mismo/ yo misma hacia la comunidad de vida.

El tercer capítulo “Consumo responsable y producción agroecológica familiar. Vías hacia la soberanía alimentaria” está a cargo de Lucía M. Collado y Virginia P. Panchí, cuyo propósito es identificar y caracterizar las prácticas de producción agroecológica de los alimentos asociadas a la soberanía alimentaria, desde el contexto familiar como su ámbito de origen, en el que se integran conocimientos, experiencias, saberes ancestrales, cultura, procesos de producción, comercialización y consumo como una alternativa para crear conciencia sobre la importancia de producir y consumir alimentos de manera autosuficiente, con menor impacto en los ecosistemas, y que se refleje en un mayor beneficio para la salud y para la economía de los individuos, sus familias y la comunidad de vida. Para dar curso a este trabajo, se plantearon dos objetivos. Por una parte, caracterizar la producción agroecológica familiar como vía hacia la soberanía alimentaria y,

por otro lado, proponer alternativas de aprovechamiento de la producción agroecológica familiar en mercados alternativos para fomentar las prácticas de consumo responsable.

Las autoras trabajaron a través del diálogo de saberes, como parte fundamental de una metodología transdisciplinaria, donde recabaron los saberes y sentires de seis mujeres productoras que, a su vez, comercializan sus productos en el mercado agroecológico que periódicamente se realiza en las instalaciones de la Facultad de Odontología de la UAEMéx. Los resultados arrojan la conveniencia y la necesidad de fomentar estas prácticas asociadas también al comercio justo y al consumo ético de los alimentos, que asimismo apoyan la economía familiar, la salud, el ambiente y la posibilidad de alcanzar la soberanía alimentaria y un desarrollo sostenible.

El último capítulo “Soberanía alimentaria: una convergencia entre la ética del cuidado y la agroecología” es presentado por Edwin G. Garduño quien abarca distintos niveles de cuidado, comprendiendo lo personal, lo colectivo, y lo ambiental, destaca el conocimiento y la educación desde una perspectiva ética como elementos precursores que pueden generar distintos cambios, donde a partir del desarrollo de la conciencia ambiental se propicie la gestación de relaciones de proximidad entre personas y su ambiente. El propósito es destacar la pertinencia de la ética del cuidado como una característica inherente a la agroecología para la replicabilidad de las soberanías alimentarias. En el primer apartado aborda a la industria agroalimentaria como vertiente del capitalismo. Como parte de la metodología se retoman cuestiones teóricas que son complementadas con distintos sentipensares de personas productoras-comercializadoras de alimentos

agroecológicos participantes del Mercado Agroecológico de Comercio Justo Ahimsa, a través de una entrevista semiestructurada. En este sentido, la estructura del capítulo comprende en un primer momento la problemática surgida en el contexto capitalista donde se modifican los patrones de consumo y se desvincula a las personas de su ambiente y de sus alimentos. El autor incluye elementos metodológicos, la perspectiva de la ética del cuidado, y el tema de la agroecología como un medio que puede restaurar los vínculos entre semejantes y con el ambiente. Finalmente se exponen algunas reflexiones donde destaca el papel de la educación como pilar para la sensibilización hacia el cuidado individual y planetario.

Las experiencias que se presentan a la población lectora buscan sensibilizar en los impactos de las propias decisiones cuando se precisa cubrir las necesidades de alimentación desde una pluralidad que le confieren tanto elementos relacionados a la responsabilidad ambiental y personal, al disfrute, al consumo con sentido social, a la conservación de saberes, a la expresión de diversos sentires, así como al reconocimiento de quien siembra, cosecha, prepara y vende, o incluso comparte o dona, que en conjunto hacen posible el camino hacia la soberanía alimentaria desde el compromiso comunitario del cuidado.

Hilda Vargas
Toluca, México,
agosto 2023.

Capítulo I. No es basura, es merma para la comida de las y los indeseables fronterizos. *La experiencia de Comida no Bombas Tijuana del Colectivo el Enclave Caracol*

Ivonne Vizcarra-Bordi
Angélica Espinoza-Ortega
Sergio Moctezuma-Pérez
Humberto Thomé-Ortiz

Presentación

15

¿La contracultura que se gesta en la rebeldía de jóvenes universitarios y no universitarios es una vía alterna para promover una conciencia de consumo ético, responsable y solidario?

Para responder a la pregunta, en este trabajo emitiremos nuestra postura con una mirada “justa”, no ajena a los sistemas globales alimentarios que producen la cultura del desperdicio de la comida, del hambre y de las personas indeseables, ni de intromisión o intimidad a los movimientos sociales que buscan derrocarlos con acciones antisistémicas.

En este sentido, lo justo, como punto de proximidad a la ética del cuidado, nos acompaña en la Net-etnografía feminista (virtual) del colectivo: Enclave Caracol de la ciudad de Tijuana, Baja California, el cual nace de un movimiento más amplio que se autodenomina anarquista: *Food Not Bombs*.

Tijuana es una ciudad fronteriza que en la actualidad se caracteriza por vivir un doble proceso de movilidad: uno de tránsito (a) temporal de migrantes nacionales, centro y sudamericanos, caribeños, asiáticos, y recientemente de refugiados de origen ucraniano; otro de deportación de connacionales, lo que ha generado polarización en la estigmatización (Albicke y Velasco, 2016) de la ya denigrada otredad que produce la migración no blanca. Cada vez más, en las calles “céntricas” de la ciudad, vive esta población atrapada (Albicke, y Velasco, 2016): inde-seable por los residentes lugareños y desechables para los sistemas capitalistas (Gall, 2018).

Tijuana, como todas las ciudades de la frontera norte de México, es un nodo de múltiples atracciones, en la que se vive y se sobrevive en la violencia que generan los grupos criminales que mantienen los mercados ilegales de personas, drogas, órganos, animales exóticos, propagación del mercado sexual de la prostitución, etc. (Hernández-Hernández, 2021). También es una ciudad atractiva para la inversión de grandes capitales extranjeros que pretenden expandir la franja maquiladora y la tercerización global-digital de los *Call Centers*, donde la población flotante acepta contratos precarios como operadores, obreros y obreras (Alarcón, 2022).

Inexplicablemente, Tijuana también es un punto de interés para las artes, la cultura y la contracultura. En este último punto de atracción, jóvenes de diferentes ciudades de México y algunos extranjeros que se identifican con este movimiento de expresión punk y anarquista – muchos ex universitarios y universitarias– llegan a ocupar espacios de acción colectiva donde manifiestan su condición antisistémica y anticapitalista (Agustín, 2017).

Dentro de este movimiento, las jóvenes que se adscriben en paralelo a otro movimiento libertario, el del feminismo rebelde (anarcofeminista), junto con algunos hombres que simpatizan con sus demandas, convergen por diferentes motivos e intencionalidades en el Colectivo en Enclave Caracol de la Ciudad de Tijuana (Enclave). Si bien cada historia es un relato de vida de quienes participan en los diferentes proyectos, sus partes también constituyen la narrativa del Enclave (véase Granados *et al.*, 2016). En este capítulo solo hacemos referencia a dos historias de vida que confluyen en el proyecto Comida no Bombas que lleva a cabo el Enclave: una historia es de una joven universitaria de la Ciudad de México que concluyó sus estudios en antropología, a quien nombraremos *Huitzilin* (colibrí en náhuatl), y un joven de la ciudad de Toluca quien se adscribió como antisistémico, y lo llamaremos *Tototl* (ave o pájaro en náhuatl); ambos comulgan en el ecofeminismo rebelde. Perspectiva que se desarrolla en la primera parte del texto. Seguido, presentamos algunos antecedentes de *Food Not Bombs* y del Enclave Caracol, para luego presentar las experiencias de *Huitzilin* y *Tototl* en Comida No Bombas, al convertir la merma en comida para las personas en situación de calle en Tijuana. La interpretación de las experiencias busca un doble anclaje ético: el cuidado y la contrahegemonía cultural del consumo.

Ecofeminismo rebelde: del anarcofeminismo a la ética del cuidado

*Mientras hablamos cambiamos y si cambiamos
nos transformamos simultáneamente
a nosotras mismas y al futuro (Anónima, 2016)¹*

Las diferentes perspectivas del ecofeminismo (King, 1983; Mies y Shiva, 1993; Mellor, 2000; Rees, 2010, Cabnal, 2010; Puleo, 2011)² coinciden en dos postulados: en primer lugar, las reflexiones-acciones nos deben conducir a poner fin a las relaciones de poder antiecológicas que dominan y subordinan a la Naturaleza y a las mujeres, es decir, se trata de un postulado anticapitalista y antipatriarcal. El segundo postulado se basa en que toda lucha contra el patriarcado debe comenzar por eliminar un pensamiento colonial que sostiene prejuicios e injusticias de género, clase, etnia, edad, religión, opción sexual y especie, a través del desarrollo de una praxis solidaria y de universalizar la práctica del cuidado, reparando con ello una ética del cuidado (Puleo, 2012).

La corriente del ecofeminismo crítico que co-mulga con estos postulados (Puleo, 2011), se ha visto reflejada cada vez más en proacciones de movimientos, cuyos proyectos políticos buscan des-

¹ Extraído de “Pequeña antología del anarcofeminismo” (2016). En la cual, y por rebeldía, no se le atribuye algún crédito a la pensadora de esta frase. Disponible en <http://comunizar.com.ar/pequena-antologia-anarcofeminista/>

² Las perspectivas ecofeminsitas han proliferado desde inicios de los 80. Las de mayor influencia son: Materialista/esencialista (Mies y Shiva, 1993), radicales/culturales (Mellor, 2000), espiritual/latinoamericana (Rees, 2010), comunitaria (Cabnal, 2010) y, crítica (Puleo, 2011, 2012).

legitimar la cultura depredadora de la vida. Movimientos que van en contra-corriente a esa cultura afincada en el consumo de masas, que solo sirve de base a la acumulación del capital. Instan a desinstrumentalizar los estilos de vida estandarizados, porque no solo son desbastadoras para sostener equilibrios ecosistémicos, sino, sobre todo, “desproveen de valor a las mujeres, y a la Naturaleza” (González Jancewicz, 2012-2013, p. 78). De la misma manera, el ecofeminismo activista dirige su intencionalidad hacia la legitimación de la diversidad humana y no humana, contribuyendo así al “advenimiento de una nueva mirada sobre lo natural y lo femenino, una mirada no dominadora, que restituya en su papel de sujetos a la naturaleza y a la mujer allí donde ellas se encuentren” (Novo, 2007, p. 11).

En este sentido, la lucha reivindicadora, que rompe con los paradigmas androcéntricos y antropocéntricos³, sostiene que al reconocer al Capitaloceno como nueva era geológica relacionada con las causas del Cambio Climático y sus crisis ambientales (Moore, 2016)⁴, los movimientos ecofeministas

³ Donde a las mujeres se les atribuyen espacios domésticos-privados con la responsabilidad del cuidado del hogar, de la alimentación-nutrición, la salud y de la naturaleza.

⁴ El capitaloceno como noción que critica al antropoceno, desmantela el pensamiento que hace responsable a toda actividad humana en el deterioro ambiental que ha puesto en peligro la existencia del planeta. El capitaloceno como era geológica, responsabiliza a esta crisis, a la clase social que acumula capital a través de prácticas de extractivismo, de mercantilizar la naturaleza y la vida misma y que difunde discursos y políticas de economías sustentables y verdes que no permiten vislumbrar los procesos desbastadores sobre la naturaleza que producen las compañías depredadoras y pseudo-ecologistas (Toledo, 2019).

tendrán un campo de acción, necesariamente rebelde, para contribuir a salir lo más rápido posible de la era actual y entrar a otra: la biocéntrica, que fusiona la unidad cuerpo-mente-espíritu de lo humano y no humano (Vizcarra y Rincón, 2015; Puleo, 2019).

El ecofeminismo rebelde no solo se posiciona en las rupturas epistémicas que han atado la moralidad del conocimiento sobre las mujeres-naturaleza y sus relaciones de género (Vizcarra y Rincón, 2017), sino que su postura sacude en formas incómodas, y con manifestaciones de insubordinación, la urgencia de eliminar los estereotipos y las violencias que condenan la posibilidad de un mejor futuro para la sostenibilidad de la vida.

El anarquismo feminista o anarcofeminismo puede expresar simpatía por el ecofeminismo rebelde, toda vez que su filosofía se centra en derrocar al patriarcado y a toda institución de sometimiento que representa el autoritarismo sistémico; traducido en activismo, se coloca como un movimiento, no necesariamente global, en oposición contra el orden social dominado por el Estado patriarcal y el capitalismo (financiero, empresarial, industrial, tecnológico y científico); incluye sus estructuras opresivas, coercitivas y modernos mecanismos de discriminación como es el feminismo de la burocracia y revanchista en contra del machismo y los hombres (véase Kornegger, 2012).

Al separarse de ese resentimiento femenino, las anarcofeministas ven como aliados de su lucha a los hombres que transitan en el anarquismo, y que han superado las relaciones de dominación y de poder a través de procesos de concientización de clase y de género, al darse cuenta de que los

sistemas de control social son patriarcales y que no distinguen el género.

A pesar de que los hombres también son víctimas de la explotación y de la estigmatización de género, no todos han superado los privilegios del malestar masculino, por lo que muchas anarcofeministas han establecido sus propias batallas dentro del movimiento para tener un número cada vez más significativo de compañeros aliados a la causa, pues no se puede derrocar al sistema patriarcal-capitalista si en casa (dentro del anarquismo) aún se establecen relaciones que fortalecen las desigualdades y discriminaciones por razones de género, clase, edad, etnia (Ledesma, 2017).

En este sentido, las luchas anarcofeministas y ecofeministas, basadas en el pensamiento libertario de *adentro hacia afuera*, también son contrahegemónicas y contraculturales al demostrar las opresiones patriarcales en todos los niveles. Así mismo, ambas se sitúan constantemente en diálogos con “prácticas antisistémicas”, ya sea a través de demandar corresponsabilidades compartidas no jerárquicas, o por la simple “prefiguración de alternativas más justas” (Carosio, 2009, s/p).

Sin duda alguna, se trata de diálogos que nos embarcan a la ética del cuidado. Debido a sus posicionamientos antipatriarcales y anticapitalistas, la responsabilidad no puede entenderse en los límites del uso y consumo “racional” de la alimentación, de la tecnología y las ciencias, del agua, los minerales, de la tierra, de los conocimientos, de la cultura y su industria, de los recursos financieros, etc., sino que los valores del cuidado, nos remiten a la responsabilidad de la vida hacia los seres humanos y no humanos (Puleo, 2019), cuyas libertades se sostienen en los privilegios de la dignidad.

Parece contradictorio que, a partir de las experiencias de sometimiento y opresión patriarcal de las propias mujeres en el sistema capitalista, se puedan rescatar todos esos aprendizajes del cuidado y protección de la vida (con afectividades o no), que sirven de inspiración a los movimientos libertarios; sin embargo, la dignidad que se esconde en “dar para cuidar” puede ser el único recurso dialógico para establecer la mutualidad, la igualdad y la sostenibilidad de la vida. Al darle el justo reconocimiento a las virtudes – un tanto compasivas que las mujeres han construido en los conocimientos relativos a la crianza, la alimentación, la educación y la salud – así como de sus sensibilidades hacia las prácticas agroecológicas, la cohesión comunitaria y a la defensa de sus territorios (Pascual-Rodríguez y Herrero-López, 2010), se puede aprender a construir una sociedad que dignifique el cuidado en corresponsabilidad solidaria. De aquí que las formas de rebeldía femenina, que luchan por romper los estereotipos de sometimiento y opresión, buscan conectar la dignidad de la vida humana y no humana con la igualdad de género y la ética del biocentrismo (Leyton, 2009).

2. Metodología

2.1 Estudio de caso

Como parte del ejercicio exploratorio inter y transdisciplinario para comprender las múltiples dimensiones de la ética del cuidado en torno a la alimentación, esta investigación se basó en un estudio de caso guiado por el método biográfico. Bolívar (2012) advierte que se trata de una metodología que

permite adecuarse a un estilo propio de interpretar las narrativas basadas en historias de vida contadas por una o varias personas, que “sensible al carácter polifónico del discurso narrativo, a su complejidad y secuencia temporal o que privilegie el contexto” (p.79).

Después de tres visitas al Enclave, entre 2018 y 2021, decidimos realizar este estudio de caso, centrado en la experiencia de dos jóvenes – una mujer y un hombre – que colaboran activamente en el proyecto de Comida no Bombas. En marzo del 2022 realizamos por vía remota (Zoom) una entrevista a profundidad a ambos, las cuales fueron registradas con previo consentimiento informado. Las preguntas se estructuraron en tres secciones, cuyas conversaciones obtenidas fueron complementando el análisis cualitativo. La primera nos permitió registrar la conformación y propósito del colectivo Enclave Caracol. La segunda sección trató sobre relatos biográficos para comprender las motivaciones e ideales que los condujeron al encuentro Enclave. En la tercera sección se exploraron preguntas con connotaciones afectivas y descriptivas sobre su experiencia con el proyecto de Comida no Bombas, su día a día en el colectivo y otros proyectos dentro y fuera del Enclave.

2.2 Participantes resumen de datos biográficos

Huitzilin (colibrí en náhuatl), nació y creció en la Ciudad de México. Estudió Antropología en la Escuela Nacional de Historia y Antropología (ENHA). Ahí tuvo acercamientos con lecturas a través de compañeras y compañeros estudiantes que formaban

parte de diversos colectivos: feministas, artísticos, punks y anarquistas. Amante de las rodadas ciclistas urbanas, a la edad de 26 años llegó al Enclave Tijuana para ser parte de la organización de la gran rodada internacional anarquista “*Bikebike 2019 Tijuana*”. Atraída por los (des)encantos de la ciudad de Tijuana, y sobre todo del colectivo conformado en ese entonces en el Enclave, ella se queda para iniciar una nueva etapa de su vida, anclada a la ética del cuidado a través del acompañamiento y de acciones de solidaridad anarcofeminista. Con el tiempo, ella encuentra trabajo en un albergue donde se da acompañamiento a mujeres migrantes víctimas de violencia, de esta manera acomoda sus horarios para ir por las tardes al colectivo del Enclave Caracol, y dos días a la semana está totalmente involucrada en el proyecto Comida no Bombas.

Tototl (ave o pájaro en náhuatl) nació en la ciudad de México, pero después de su nacimiento vivió en Toluca, Estado de México. Artista y gran soñador de la utopía revolucionaria; se rebeló a temprana edad contra el sistema educativo formal y se alió a grupos anarquistas y punks (o anarcopunks). Lector fiel de Gramsci, Lennin, Bakunin, es activista del movimiento anarquista. Trotamundos, muralista, tatuador, va y viene con el veganismo, amante del desierto y naturalista, agricultor, fiel al transporte en bicicleta y aliado - defensor del movimiento anarcofeminista; llegó por primera vez al Enclave Caracol a la edad de 24 años, en el 2016, ahí fue acogido y trabajó en el inmueble en diferentes proyectos, incluido el de Comida no Bombas. Fue parte de la organización de “*Bikebike 2019 Tijuana*”. Se fue a vivir al desierto de Baja California por un año, y regresó por la atracción del (des)encanto tijuanaense para hospedarse temporalmente en el Enclave. Ahora, y

en contradicción con su ideología, aceptó trabajar en un *Call Center*, “pues es lo que hay”, para ahorrar y comprar algunas hectáreas del desierto para salvarlo del depredador turismo de masa promovido por las carreras de camionetas todoterreno estadounidense (La Baja 1000). Además, realiza varios proyectos en el Enclave y forma parte del equipo que recolecta la merma de alimentos para Comida no Bombas.

3. Antecedentes

3.1 *Food Not Bombs*: la sopa de la rebeldía global⁵

Al inicio de la década de los 80 nace el movimiento *Food Not Bombs*, a partir de una manifestación antibélica de un colectivo de jóvenes activistas, quienes se concentraron en Cambridge, Massachusetts (EEUU), para protestar contra las inversiones estadounidenses destinadas a fabricar armas nucleares. Sus pintas y consignas se centraron en ‘Dinero para Comida, No para Bombas’. Pronto, el lema se acotó a *Food Not Bombs* (Comida no Bombas). En poco tiempo el lema pasó a la acción. Frente a una reunión de poderosos financieros, se congregaron grupos representantes de la contracultura estadounidense: hippies, comunistas, *freegans*, cuáqueros (*quakers*), punks, anarquistas, unitarios, liberales y estudiantes universitarios que quieren cambiar el mundo (Boarder-Giles, 2021), y como un acto de

⁵ De la página electrónica oficial del movimiento https://foodnotbombs.net/new_site/faq.php se extrajo información relevante para resumir sus antecedentes.

rebeldía, distribuyeron comida gratis a más de 300 personas en situación de calle.

En menos de una década se convirtió en un movimiento que articuló ideologías antihegemónicas, anticapitalistas y sobre todo anarquistas. Vieron en los alimentos que se desechan en los supermercados la mejor manera de demostrar la cultura del desperdicio y el derroche en el consumo; esta acción, junto a la estandarización de las dietas globales, representan algunos de los negocios más rentables de la industria agroalimentaria (Guthman y DuPuis, 2006). Una industria que sirve a los intereses capitalistas neoliberales (agrícolas, biotecnológicas y biopolíticas) de producir hambre en su mercado del despilfarro (Boarder-Giles, 2021). Además, es responsable de emitir una gran cantidad de gases de efecto invernadero, que han provocado, en parte, el Calentamiento Global del planeta, entre otros desbastadores desastres ambientales que generan sus sistemas de producción (Aguilera *et al.*, 2020).

Como parte de una acción rebelde y de consumo responsable y consciente, *Food Not Bombs* prepara y distribuye gratuitamente comida vegana y vegetariana a todas las personas que tengan hambre, muchas de ellas en situación de calle, o en huelgas de clases trabajadoras. Las personas que se adhieren voluntariamente al movimiento recogen o rescatan frutas, verduras y pan antes de que estos alimentos lleguen a los contenedores de basura, y con ellos preparan platillos saludables. Por lo general, los alimentos se convierten en desechos por varias razones mercadotécnicas. Es decir, que los consumidores no los seleccionan en sus compras por rechazo a la imperfección (manchas o ‘imper-

fecciones' por maduración), por caducar su vida en el anaquel, o por disgustos culturales⁶.

En los años 90 el movimiento se expandió en ciudades globales de Estados Unidos, incomodando a la ciudadanía de la clase alta y media, y a políticos conservadores, quienes emplearon las regulaciones oficiales sobre higiene y manejo de los alimentos para condenar jurídicamente a *Food Not Bombs*. Pese a ello, las comidas se siguieron preparando con los desechos y distribuyendo a la gente que vive en las calles, lo que generó un gran malestar político. Como respuesta al desacato jurídico, jóvenes del movimiento en San Francisco vivieron la brutalidad policiaca (Parson, 2014). Gracias a la cobertura mediática-alternativa, el movimiento sumó simpatizantes de otras ciudades y comenzó a crecer.

A finales del siglo XX y durante la primera década del XXI, *Food not Bombs* se implicó en el gran movimiento globalifólico, presentándose en todos los actos de protesta contra las cumbres mundiales de los países más poderosos, adhiriéndose a campañas anticapitalistas, manifestaciones contra la brutalidad policiaca y movimientos pacifistas en contra de las guerras e intervenciones estadounidenses en países del cercano oriente. Estas razones, aunque injustificables, condenaron a *Food Not Bombs* como una agrupación de posibles nexos con organizaciones terroristas, la cual no progresó por argumentación inconsistente. Desafortunadamente, las acciones antirracistas del movimiento han terminado con malas y tristes experiencias: cuerpos

⁶ Véase la página electrónica oficial del movimiento https://foodnotbombs.net/new_site/faq.php de donde se extrajo información relevante sobre antecedentes del movimiento *Food Noot Bombs*.

policiacos antimotines han asesinado a algunos de sus miembros en pleno reparto de alimentos a los manifestantes en diferentes partes del mundo (Parson, 2014).

En la actualidad, y frente a la Pandemia, existen más de mil grupos en todo el mundo que llevan a cabo el proyecto de *Food Not Bombs*, quienes comparten los mismos valores y funcionan de una manera general, con la influencia anarquista. Se establecen principalmente en ciudades con problemas estructurales que generan fenómenos de desigualdad, exclusión, marginación y polarización. La mayoría de estos grupos, también y de forma independiente, se implican en comunidades antipobreza, en colectivos feministas, en organizaciones pacifistas, movimientos antirracistas, bicicletas seguras y a favor de inmigrantes, así como muchas otras causas políticas antibélicas, que, en su conjunto, forman una gran conspiración masiva de resistencia y anticapitalistas (Boarder-Giles, 2021).

La mayor atracción de *Food Not Bombs* está en su propia filosofía libertaria y con gran compromiso ético hacia la humanidad y el planeta. Su estructura de organización horizontal – no jerárquica y bastante flexible y relajada –, no corresponde, de ninguna manera, a una organización de beneficencia o de caridad, al contrario, todos los grupos intentan abrazar los principios básicos del voluntariado y de convivencia sin relaciones de poder, de ahí la ausencia de líderes. La acción está fuera de las lógicas de la mercantilización de la comida y del trabajo. Tanto la agrupación como las personas que llegan por comida se guían con principios de justicia social, es decir: sin discriminaciones por raza, género, orientación sexual, clase social, edad, salud, etc. Dependiendo de las necesidades de la comunidad,

el grupo es libre de tomar sus propias decisiones, siempre y cuando sean consensuadas. De la misma manera, promueven la distribución igualitaria de tareas y del tiempo dedicado al trabajo⁷.

“... somos visibles para personas que de otro modo nunca sabrían cómo activarse para el cambio hasta que se topan con nuestra mesa de comida y literatura”⁸.



3.2 El colectivo el Enclave Caracol Estudio Caso

Chris, joven de Seattle, EEUU, nacido en una familia cristiana y de clase alta, llegó como misionero a Tijuana en el 2010. Tres años después regresó a la ciudad, pero ahora adscrito a la cultura punk, y

⁷ Véase: https://foodnotbombs.net/new_site/faq.php

⁸ Tomado de Auto-publicaciones en http://foodnotbombs.net/new_site/

aunque abandona el dogma religioso, sus acciones de ayudar al prójimo se mantienen, de aquí que sus amigos lo definen como anarco-cristiano. Mientras se hospedaba en el hostel de punks la Pangea, en la zona roja de Tijuana, consiguió permiso en un café en el Arco para cocinar su comida vegana (ahí conoció a *Tototl*). Poco después, la pareja dueña del hostel se lo traspasan a Chris, quien decide, en 2016, convertirlo en un lugar de acogida del proyecto *Food Not Bombs*, al mismo tiempo que ofreció hospedaje a anarcofeministas punks del LGBTT y Queer. Un año más tarde, varios jóvenes estadounidenses, mexicanos y mexicanas deciden cambiar el hostel en un centro social comunitario solidario, nombrado Enclave Caracol⁹.

Con el dinero de Chris se pagaron los dos primeros años de renta del edificio donde reside el Enclave. En ese periodo, el colectivo recibió donaciones de otros centros de *Food Not Bombs* de California y Seattle. Entre las donaciones llegaron una estufa y un refrigerador industriales, baterías y utensilios de cocina, mesas, sillas, una estación de café y bicicletas usadas, con los cuales se consolidaron tres proyectos: Comida no Bombas Tijuana; Café Rabia y el Taller comunitario de bicicletas. Así mismo, dan atención y apoyo a migrantes, y se desarrollan varios proyectos, talleres y eventos solidarios y contraculturales.

El Café Rabia (antes Café Caracol) y el taller comunitario de bicicletas son económicamente autosostenibles, pero no logran tener suficientes excedentes para solventar los costos de manutención del centro. Por ello, las diferentes personas que han

⁹ Chris deja el proyecto en manos del recién formado colectivo. Ahora trabaja en una ONG de atención a inmigrantes LGBTT.

pasado por el colectivo llevan a cabo varios proyectos para recaudar fondos, y apenas logran solventar los gastos como pagar la renta (mil ochocientos dólares al mes), comprar aditamentos y otros productos necesarios para la cocina, y el pago de servicios (gas, agua, luz, internet).

Entre los proyectos de recaudación monetaria se encuentran:

- Renta semanal de cuartos, que por lo general son ocupados por ‘compas’, refugiados y migrantes deportados e indocumentados. De voz en voz, llegan a hospedarse para evitar ser vistos por las autoridades.
- Venta de cervezas en tocaditas y conciertos de Jazz o de Rock-punk que se realizan en el Enclave.
- Cuando los organizadores de estos eventos cobran al público la entrada, el colectivo pide una cuota de recuperación.
- Venta y renta de bicicletas.
- Donaciones voluntarias de otros colectivos y personas que llegan a visitar el Enclave.
- Proyectos de trueque con la finalidad de promover la cultura de la reciprocidad del cuidado.
- La cocina se presta a las personas, generalmente mujeres, que quieran cocinar y vender comida vegetariana y vegana en el café. A cambio del préstamo, dan donaciones en especie (aceite, sal, azúcar, frijoles y arroz), ofrecen comida gratis a miembros del colectivo, invitadas e invitados y a quienes se hospedan, si así lo desean. Igualmente, ofrecen su trabajo de limpieza profunda de la cocina, el café y otros espacios comunitarios.

- Trabajo voluntario para mantener, renovar y crear espacios multifuncionales y culturales en el centro comunitario: Clases de música y ensayo de grupos y músicos individuales, clases de baile, cuarto de tatuaje y cuarto de yerbitas para medicina tradicional herbolaria¹⁰. Los espacios se prestan sin cobro a quienes lo soliciten, y de manera voluntaria las y los usuarios retribuyen con su trabajo: pintan paredes, hacen trabajos de albañilería, plomería y electricidad, entre otras labores de mantenimiento.
- Talleres de capacitación a personas que se encuentran atrapadas en Tijuana por su situación migratoria. Las mujeres del colectivo instruyen con cursos básicos de baristas, servicio de meseras, administración de cafeterías – principalmente a otras mujeres migrantes víctimas de violencia – para que cuenten con herramientas mínimas de experiencia en el sector de cafeterías y así tengan la posibilidad de buscar trabajos diferentes en el ‘otro lado’, pasando la frontera. A cambio, el entrenamiento se realiza sin paga en el Café Rabia. Ahí las migrantes lo atienden y se quedan con las propinas. Cabe mencionar que el establecimiento se encuentra dentro del Enclave y es conducido únicamente por las mujeres del colectivo.
- Mercado de productos locales. En el Enclave Caracol se encuentra un pequeño espacio destinado a la venta de productos locales, que llegan en consignación y lo administra el Café Rabia. Son productos elaborados por personas que se suman a las filosofías

¹⁰ Este espacio se describe en el siguiente apartado.

de ambientes saludables, mercados justos y ética del consumo responsable. Aunque no llegan a ser sustentables, tratan de apearse a prácticas de re-uso y libre de plásticos desechables. Se venden los siguientes productos: pulque o fermentado de jamaica, galletas, pasteles, arte popular urbano y playeras con serigrafías revolucionarias. Como trueque, las y los productores se involucran en diferentes actividades voluntarias de Comida no Bombas.

- Otras donaciones monetarias y en especie (fundaciones, colectivos, individuales, etc.) hacen posible que se sostenga la funcionalidad del centro comunitario sin fines de lucro. Es común que reciban, por ejemplo, ropa –sobre todo chamarras –, que son colocadas en un espacio para que la gente en condición de calle tome lo que desee. En muchas ocasiones se les pide que retribuyan lo recibido con un poco de trabajo (barrer la calle, lavar trastes, por ejemplo), esto, con el ánimo de revalorar el trabajo de quienes dan, y así fomentar el autocuidado.
- También, las y los compas regalan sus tarjetas canjeables por alimentos que el gobierno de California les distribuye por ser pobres o estar desempleados en EEUU. Con estos cupones de despensa o beneficencia compran del ‘otro lado’ los alimentos y mercancías que no consiguen como merma en establecimientos alimentarios de Tijuana, como son: arroz, garbanzos, lentejas, frijoles, pasta, jabones, etc.

3.3 Identidad comunitaria y colectiva con tintes feministas

El Enclave Caracol no es un espacio de apropiación de un grupo en particular, sino de servicio comunitario y reciprocidad solidaria, que sirve como válvula de escape para las personas que se sienten atrapadas por Tijuana, y secuestradas por el sistema de dominación hegemónico.

Aun así, en su no estructura del orden existen acuerdos consensuados por el grupo que conforma el colectivo y que, de alguna manera, establecen de forma horizontal algunos lineamientos generalizados de actuación y acción.

Cabe mencionar que, de manera no intencionada, el colectivo lo integran diez mujeres mexicanas de entre 25 y 45 años de edad, y aunque no se quieren adscribir a un movimiento feminista en particular para evitar cualquier connotación injusta, coyuntural y de acorralamiento, tienen en común la rabia o furia contra los sistemas de dominación patriarcal, del Estado y del capitalismo. Tal vez por ese motivo podrían tener afinidad al anarcofeminismo. Son simpatizantes del no binarismo, vegetarianismo, ecologistas, emplean como medio de transporte la bicicleta y la mayoría de ellas son o fueron punks.

Sin conflicto y sin tener que justificar sus decisiones, al colectivo entran y salen libremente las personas que deseen tener una experiencia de vida en la comunalidad: anti-instrumental, autónoma y emancipadora de las estructuras de poder. Es probable que, por esa razón, y aunque no es concluyente, sino circunstancial, se note la ausencia masculina del colectivo.

De esta manera, no existe liderazgo individual, pero sí un tipo de empoderamiento femenino colec-

tivo para evitar conflictos sociales y personales. Por ejemplo, la responsabilidad de la administración y la contabilidad de los ingresos y egresos monetarios son llevadas por un mecanismo de transparencia visible y autogestivo. En una pizarra o cuaderno se registran los ingresos de las diferentes actividades, y en otro lado los egresos fijos y variables, mismos que son contabilizados en presencia de ‘compas’ que se encuentren en servicio dentro del Enclave, con rotación de las integrantes del colectivo. Cabe mencionar que cuando existe la posibilidad de obtener excedentes, el colectivo toma acuerdos en consenso, para distribuir simbólicamente un apoyo monetario al voluntariado para cubrir sus gastos de transporte y telefonía celular.

Por otro lado, los proyectos de trueque que se proponen a título personal, tanto de miembros del colectivo como de personas del voluntariado, también se aprueban de manera consensuada por el colectivo. La autorización mantiene los principios básicos de Food Not Bombs, y se recalca el principio del convivio de la No Violencia. A pesar de que la cultura punk haya sido definida como un movimiento violento por sus actos de protesta en las calles y sus formas no convencionales de vestimenta y música ‘oscura’, dentro de sus agrupaciones buscan el respeto de sí mismos y mismas.

Si bien es común que se disparen disturbios violentos en eventos masivos (conciertos o tocadas), quienes se responsabilizaron de la organización deben actuar con prudencia para calmar los ánimos de agresión, ya sea expulsando a las personas que no pueden contenerse, o bien, cancelando el evento de manera abrupta, pues la visita de la policía siempre hostiga a la acción colectiva, y se

convierte en un aliciente para alentar la rabia contra la policía.

Otros de los acuerdos del colectivo femenino se centran en cuidar la integridad humana de quienes prestan sus servicios. Así, todas las personas que se conocen por sus actitudes misóginas – que conducen a la violencia de género, racistas, sexistas y clasistas que terminan en acciones discriminatorias, o bien, que se presentan influenciadas por el consumo de drogas o alcohol, no son admitidas en las instalaciones del Enclave Caracol, pero sí pueden obtener fuera de este algún beneficio de sus proyectos, especialmente comida y ropa gratis.

4. Comida no Bombas Tijuana, más que un proyecto solidario

36

4.1 Una organización pertinente

El proyecto Comida no Bombas es llevado principalmente por el colectivo, sin embargo, se incorporan a su desarrollo cualquier persona que quiera contribuir con su trabajo voluntario. Los trabajos se distribuyen en:

- Recolecta de mermas en mercados y establecimientos de alimentos.
- Separación, selección y limpieza de alimentos contaminados.
- Higiene: lavado de frutas y verduras.
- Pelar, cortar y picar los alimentos.
- Cocinar.
- Sacar, acomodar y guardar mesas y sillas.
- Servir.
- Lavar y recoger la cocina.

La recolecta de merma se realiza uno o dos días a la semana, aunque se procura que sea el mismo día que se sirve la comida. Los días de recolecta pueden variar, dependiendo del establecimiento que ya tiene preparados los contenedores o cajas para donar los sobrantes. La comida se prepara y se sirve el mismo día: lunes y jueves de 17 a 19 horas. Por lo general no hay sobrantes, pero si así lo fuera, se distribuye entre el colectivo y los voluntariados, o se guarda para servir a comensales si alguna persona con hambre y sin recursos llega a pedirlo fuera del horario o días establecidos. Cabe mencionar que la comida únicamente se distribuye fuera del edificio, sobre la calle.¹¹

Comida no Bombas Tijuana es uno de los doce capítulos-proyectos en México¹². Su peculiaridad es la frontera norte, que al igual que en Ciudad Juárez, la comida se sirve a la gente atrapada por circunstancias migratorias, en situación de calle y desempleadas, aunque durante la pandemia el rostro cambió circunstancialmente.

En Tijuana existen varios comedores comunitarios, casi todos religiosos, que atienden y sirven comida gratis. Ahí los alimentos se compran con el dinero de donativos y limosnas. Durante las caravanas migratorias de Honduras y El Salvador (2018-2019) se multiplicaron comedores y albergues, y al

¹¹ Véanse las fotos publicadas en su página de Facebook. https://www.facebook.com/tijuanacomidanobombas/photos/?ref=page_internal

¹² Existen colectivos que llevan este proyecto en: dos en Ciudad de México (uno cerca de la ciudad universitaria de la UNAM), así como en: Ciudad Juárez, Culicán, Guadalajara, Hermosillo, Huajapán Oaxaca, Monterrey, Puebla, Tepoztlán y Tijuana. Véanse sus proyectos en: https://foodnotbombs.net/new_site/map/mexico.html

menos uno de ellos, llevado por una ONG, todavía sobrevive. En marzo de 2020, por razones de contingencia sanitaria (Covid-19) cerraron la mayoría, excepto Comida no Bombas, lo que realzó su popularidad en las calles, entre los migrantes y también entre los oficinistas de los *Call Centers*. Pese a su supuesta contradicción, y como parte de la filosofía del movimiento: a todos y sin excepción y sin discriminación se le ofrece comida gratis.

4.2 *La Merma y el consumo ético*

Los videos en *youtube* y de *facebook* sobre Comida no Bombas Tijuana muestran cómo se realiza la recolecta de la merma¹³.

Nunca recogemos alimentos de la basura, por eso no es basura, es merma” (*Huitzilin, marzo de 2022*). “Nuestro trabajo consiste en ir a los establecimientos del mercado central, de verdulerías, fruterías, tortillerías y panaderías para recoger lo que no se vendió, y antes de que llegue a los contenedores del tiradero los traemos en cajas al Enclave”...“Cuando no trabajo en el *Call Center*, a mí me toca ir a recoger en nuestra bici-triciclo que adaptamos para transportar la merma” “quien sabe por qué siempre somos compas (hombres) que nos toca esta tarea” (*Tototl, noviembre de 2021*).

¹³ Véanse estos sitios que ilustran la tarea de Comida no Bombas Tijuana: <https://www.youtube.com/watch?v=O1tE1uGLt3M> <https://www.facebook.com/watch/?v=850472278454961> https://www.facebook.com/tijuanacomidanobombas/photos/?ref=page_internal

Las y los dueños o empleados de algunos establecimientos de mercados y panaderías han programado horarios para que solo los jóvenes del Enclave Caracol recojan los cajones, cajas y costales de la merma, ya que la difusión mediática de Comida no Bombas ha atraído a diferentes personas a reproducir la misma táctica, y luego se les ha visto venderlos en la vía pública. Gracias a la construcción de relaciones personales con los proveedores locales de alimentos, han logrado recolectar mayores cantidades de merma y de mejor calidad.

Para el colectivo, merma tiene un significado que relaciona la porción que se consume por necesidad y que se sustrae del consumo opulento y del desperdicio de las clases sociales del derroche. Inclusive, todas las porciones que se quitan de las frutas y verduras que no son consumibles para los humanos, son reutilizados en las compostas, de tal forma que Comida no Bombas no produce basura.

Así mismo, la merma apela al consumo ético y responsable, desde los proveedores que van tomando conciencia sobre la separación de alimentos para que no lleguen a los contenedores de la basura y aseguren que lleguen a la cocina de Comida no Bombas, hasta los comensales que tienen la confianza en ingerir la comida que se les ofrece. Esto, a pesar de que proviene de la recolecta de alimentos que los otros no compran ni consumen.

[...] difícilmente dejan sobrantes en los platos, pues las porciones no tienen grandes cantidades, preferimos que se vuelvan a formar para servirles nuevamente, pues no se limita la repetición; pueden hacerlo cuantas veces quieran, siempre y cuando exista la posibilidad de hacerlo, pues la distribución y repetición está en fun-

ción del número de personas en la fila (*Huitzilin, marzo de 2022*).

La merma también define, en gran parte, el menú del día. Los platillos se planean de acuerdo a los alimentos que se recolectan. Por lo general se procura siempre cocinar arroz, frijoles y agua de frutas; lo que cambia son las ensaladas, las sopas y guisados de verduras. Como se sabe, la filosofía dietética de *Food not Bombs* es anticarnívora, por lo que promueve que en todas las cocinas del movimiento solo se recolecten granos, frutas y verduras, y en que sus menús no se incluyan productos de origen animal. A pesar de que dentro del colectivo comulgan con este tipo de dieta, si llegan a recibir por donación huevo, quesos, jamón o algún otro producto de origen animal, no lo desechan por las mismas razones del consumo ético de la merma, por lo que se incluyen en los menús. Pero esto sucede muy rara vez.

Por otro lado, el manejo de merma de productos de origen animal que llevan algún tiempo sin refrigeración, de incluirlos en los menús, puede aumentar los riesgos de enfermedades gastrointestinales y eso sí sería un problema grave que podría terminar con la protesta social, y sometería al movimiento de *Food Not Bombs* a una persecución judicial por la violación de reglamentos de salubridad pública.

4.3 Comida gratis como protesta anticapitalista-antipatriarcal

Ofrecer gratis la comida vegana y vegetariana es una protesta anticapitalista. Por un lado, el veganismo de *Food Not Bombs* tiene implícita una protesta

contra la explotación irracional y el maltrato animal que practican la agroindustria de producción en masa de pescado-pollo-carne-leche-queso y huevo. Es una protesta que, además, va en contra de sus sistemas de producción-consumo, porque dejan las mayores huellas de carbono y contaminación hídrica que dañan al planeta.

Por otro parte, la comida es un derecho, no un privilegio ni un lujo. Esta es una consigna generalizada de los colectivos que llevan el proyecto de *Food Not Bombs*, pues con acciones comunitarias y de voluntariado es posible ofrecer alimentos gratis y saludables a quienes pasan por una situación de hambre, de escasez, de inaccesibilidad o desabasto por razones de crisis económicas, ambientales, de guerra y de desplazamientos forzados (crimen-explotación- expropiación por acumulación).

La protesta contra el capitalismo que ha declarado *Food Not Bombs* a través de la distribución gratis de comida vegetariana y vegana pone en evidencia las crisis de conciencia que producen simultáneamente el desperdicio y la escasez, la malnutrición, la sobreproducción y las hambrunas, la bulimia y la obesidad (Boarder-Giles, 2021). Sin embargo, no se sabe si esta acción conlleva a una lucha contra el patriarcado, que objetiviza el cuerpo a través de estigmas en la distribución del trabajo basado en la división sexual de este, y en la estandarización de estilos de vida occidentalizados.

“En el colectivo nos hacemos muchas preguntas sobre nuestra lucha antipatriarcal, sobre todo porque rara vez vienen mujeres a comer en Comida no Bombas. Todos son hombres, y, sin embargo, en la calle las que se ven más maltratadas, semidesnudas, son las mujeres; las desechables de la prostitución, y ellas nunca han venido por

un plato ... Tampoco las mujeres migrantes, ni aunque tengan hijos, tal vez porque como mujeres les da pena venir a pedir comida...” “Por más que repartimos las tareas para que las mujeres no se sobrecarguen de trabajo, terminamos por sacar adelante el proyecto”, “Sí me da coraje tener que servirles a los hombres, pero luego me digo, o más bien me convengo, primero a derrocar al capitalismo: no a la discriminación por razones de género”. (*Huitzilin, marzo de 2022*).

Donna Haraway (1995) se ha hecho la misma pregunta a esa forma escandalosa de nombrar el gran problema del feminismo: ¿para derrocar al capitalismo hay que derrocar al patriarcado o viceversa?, ¿es la comida gratis una manera de declarar la guerra al sistema heteropatriarcal blanco? Estas preguntas atormentan a los ecofeminismos rebeldes y a los anarcofeminismos de colectivos relacionados con la alimentación y la sustentabilidad de la vida, como son los que convergen en el Enclave Caracol. No obstante, para la sensatez de las protagonistas de Comida no Bombas, así como para la de muchas mujeres, esa pregunta no nos debe quitar el aliento, pues hay asuntos más importantes que solo se resuelven en la vida cotidiana, en el acompañamiento, en la solidaridad, en la reciprocidad y en la expansión del cuidado y autocuidado.

Huitzilin y Tototl reiteradamente mencionaron que el cuartito de las yerbitas es para quienes creen en el poder curativo de la naturaleza, y quienes tienen conocimientos no solo hacen uso de ellas, sino que comparten sus saberes para que otros y otras aprendan y se benefician de esos poderes, que además de curativos sirven de protección. Por respeto a ello, las yerbas “nunca deben convertirse en una mercancía.” (*Tototl, noviembre 2021*).

Sensible al cuidado a través de las plantas, y como forma de escape de la rutina urbana y de las contradicciones de vivir del sistema que se quiere derrocar, *Tototl* siembra huertos urbanos, realiza composta a pesar del malestar de los vecinos, y pinta murales de paisajes donde la naturaleza expresa su compasión.

Este mismo pensamiento de contradicción es compartido por *Huitzilin*, quien planea realizar un viaje en bicicleta para reconectarse con la naturaleza, pues ella cree que, si bien, actúa para promover cambios en la vida de las mujeres migrantes y en contra del capitalismo a través de Comida no Bombas, aún siente rabia, y aunque es probable que la furia es la que sostiene la capacidad de resistir, también se plantea que al reconectarse con la naturaleza es posible encontrar otras respuestas que debiliten el sistema responsable de las crisis de conciencia.

Reflexiones finales

El colectivo del Enclave Caracol es un proyecto que surge de *Food Not Bombs*, un gran movimiento que continúa expandiéndose a través del mundo, ya que ofrece una batería ideológica que se concretan en espacios subalternos, y donde se expresa un camino radical a seguir para replantear la soberanía alimentaria, antimercantilista y sin antagonismos económicos y políticos.

Migrantes expulsados de los Estados Unidos, familias en tránsito que intentan pasar la frontera, personas que viven sin domicilio fijo y otras llamadas indeseables en las calles de Tijuana, se han visto beneficiados directamente de los alimentos

que ofrecen el proyecto del colectivo “Comida No Bombas Tijuana”, e indirectamente de *Food Not Bombs*, lo que hace posible la supervivencia de muchas de estas personas excluidas. Además, no sólo redistribuyen los excedentes comerciales, sino que modelan un tipo diferente de consumo, basado en la compasión y el trabajo solidario como eje de la ética de cuidado, propiciándose así, nuevas relaciones en los espacios públicos al involucrar comerciantes, productores y consumidores.

Aunque son mujeres quienes realizan la autogestión de este proyecto, sus trayectorias de vida, muchas interaccionadas con otros movimientos radicales y libertadores como el anarco-feminismo, han procurado construir una autonomía relativa para abrir múltiples posibilidades de involucramiento de otras personas, no solo para lavar platos, recolectar mermas, o limpiar los espacios, sino sobre todo para innovar proyectos contraculturales y sustentables. Ciertamente, ni el público, ni los colaboradores son inmunes a la actitud machista, de aquí que las mujeres del Colectivo se manifiestan constantemente en una doble batalla de resistencia en torno a la ética del cuidado: anticapitalista y antipatriarcal.

Por un lado, desde la lectura ecofeminista rebelde, la responsabilidad del consumo tiene otras significaciones en la experiencia de Comida no Bombas Tijuana. Una de ellas es nombrarle merma al desperdicio, a la comida gratis como protesta contra el sistema capitalista y a la acción solidaria comunitaria como una alternativa para debilitar el capitaloceno. Por otro lado, el ecofeminismo rebelde posiciona sus protestas para evitar caer en la subordinación, explotación y ser víctimas de violencia, por lo que cuidar a terceros no significa desvalorizarse a sí mismas. Al contrario, a través de la

comida no bombas, ellas buscan rescatar y liberar a quienes se encuentran inmersos en relaciones de poder patriarcal y a veces capitalistas, resignificando la cultura del cuidado.

Sin duda, mirar hacia el lado de la rebeldía nos obliga a dejar de poner la atención en los mercados neoliberales, pero también nos invita a centrarnos en los mercados que emergen de movimientos alternativos como *Slow Food*, que son solidarios, de aproximación, justos y agroecológicos, puesto que ignorar la preguntas que se construyen en la rabia del feminismo (ecologista, comunitario y anarquista), siempre nos conducirán a tener respuestas manchadas de injusticia, contrarias a la ética del cuidado que busca un cambio radical en las formas de relacionarnos entre humanos y no humanos, entre la sociedad y la naturaleza.

Referencias

- Anónima (2016). Pequeña antología del anarcofeminismo. <http://comunizar.com.ar/pequena-antologia-anarcofeminist>
- Aguilera, E., Piñero, P., Infante, J., González, M., Las-saletta, L., y Sanz, A. (2020). *Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España*. Madrid, Real Academia de Ingeniería en España.
- Agustín, J. (2017). *La contracultura en México (Edición de aniversario): La historia y el significado de los rebeldes sin causa, los jipitecas, los punks*. Debolsillo

- Alarcón, R. (coord.) (2022). *El Call Center Global. Cultura, trabajo y poder en el capitalismo digital*. El Colegio de La Frontera Norte.
- Albicker, S.L., y Velasco, L. (2016). Deportación y estigma en la frontera México-Estados Unidos: atrapados en Tijuana. *Norteamérica*, 11(1), 99-129. <https://doi.org/10.20999/nam.2016.a004>
- Boarder-Giles, D. H. (2021). *A Mass Conspiracy to Feed People. Food Not Bombs. An the World-Class Waste, and Global Cities*. Durham: Duke University Press.
- Bolívar, A. (2012). Metodología de la investigación biográfico narrativa: recogida y análisis de datos. En Passeggi, M.C. y Abrahao, M.H. (org.) *Dimensões epistemológicas e metodológicas da investigação (auto)biográfica*, pp. 79-109. Tomo II. Porto Alegre: Editoria da PUCRS.
- Cabnal, L. (2010). Acercamiento a la construcción y la propuesta de pensamiento epistémico de las mujeres indígenas feministas comunitarias de Abya Yala. En Asociación para la cooperación (Eds.), *Feministas siempre. Feminismos diversos: el feminismo comunitario*, pp.11-25. ACSUR-Las Segovias.
- Carosio, A. (2009). El feminismo Latinoamericano y su proyecto ético-político en el siglo XXI. *Revista Venezolana de Estudios de la Mujer*, 14(33), 13-24. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-37012009000200001&lng=es&tlng=es
- Gall, O. (2018). Racismos y xenofobias mexicanos frente a los migrantes: 1910-2018. *REMHU: Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana*, 26, 115-134.
- González, N. (2011-2013). *El ecofeminismo ante la crisis sistémica: Camino hacia la sostenibili-*

dad humana y ambiental. Tesis de maestría en Intervención Social con Individuos, Familias y Grupos. Navarra: Universidad Pública de Navarra.

Granados, L., Alvarado, S. y Carmona, J. (2016). Narrativas y resiliencia. Las historias de vida como mediación metodológica para reconstruir la existencia herida. *Revista CES de Psicología*, 10 (1), 1-20.

Guthman, J. y DuPuis, M. (2006). Embodying Neoliberalism: Economy, Culture, and the Politics of Fat. *Environment and Planning D: Society and Space* 24, 427–448.

Haraway, D. J. (1995). *Ciencia, cyborgs y mujeres: la reinención de la naturaleza*. Cátedra; Universitat, Instituto de la Mujer. <http://www.sindominio.net/karakola/textos.htm>

Hernández-Hernández, A. (2021). Una frágil frontera entre la delincuencia y las drogas: la Zona Norte de Tijuana. *Revista Cultura y Droga*, 26(32), 153-185. <https://doi.org/10.17151/culdr.2021.26.32.8>

King, Y. (1983). The eco-feminist perspective. En Caldecott, L. y Leland, S. (Eds.), *Reclaiming the Earth: Women Speak out for Life on Earth*, pp.1-21. The Women Press.

Kornegger, P. (2012). *Anarquismo: la conexión feminista*. https://www.alasbarricadas.org/ateneovirtual/index.php/Anarquismo:_la_conexión_feminista

Ledesma, N. (2017). Anarquismo(s) y feminismo(s). Reflexiones a partir de las intervenciones de las mujeres anarquistas, Buenos Aires (1896-1947). *Izquierdas*, (34), 105-124. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-50492017000300105>

Leyton, F. (2009). Ética medio ambiental: una revisión de la ética biocentrista. *Revista de Bioética*

y *Derecho*, 16, 40-44. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=78339717007>

Mellor, M. (2000). *Feminismo y Ecología*. Siglo XXI Editores.

Mies, M. y Vandana, S. (1993). *Ecofeminism*. Zed Books.

Moore, J. W. (Ed.) (2016). *Anthropocene or Capitalocene? Nature, History and the Crisis of Capitalism*. PM Press.

Novo, M. (2007). “La naturaleza y la mujer como sujetos: El valor de la utopía y de la educación”, en Novo, M. (Coord.), *Mujer y medio ambiente: los caminos de la visibilidad*. Madrid, Los Libros de la Catarata.

Parson, S. (2014). Breaking Bread, Sharing Soup, and Smashing the State: Food Not Bombs and Anarchist Critiques of the Neoliberal Charity State. *Theory in Action; Fair Lawn* 7(4), 33-51. <https://doi.org/10.3798/tia.1937-0237.14026>

Pascual-Rodríguez, M. y Herrero-López, Y. (2010). Ecofeminismo, una propuesta para repensar el presente y construir el futuro. *CIP-Ecosocial – Boletín ECOS*, 10, enero-marzo. <https://xdoc.mx/preview/ecofeminismo-una-propue>

Puleo, A. (2019). *Claves ecofeministas. Para rebel-des que aman a la tierra y a los animales*. Plaza y Valdés.

Puleo, A. (2012). “Contrarreforma Patriarcal en nombre de la ecología” en *Mujeres en Red. El periódico feminista*. www.mujeresenred.net.

Puleo, A. (2011). *Ecofeminismo para otro mundo posible*. Ediciones Cátedra.

Rees, M. J. (2010). Espiritualidad ecofeminista en América Latina. *Investigaciones feministas*. I, 111-124.

- Toledo, V. (2019), ¿Qué es el capitaloceno?. *La Jornada, Sección Opinión*, martes 9 de abril. <https://www.jornada.com.mx/2019/04/09/opinion/017a2pol>
- Vizcarra, I. y Rincón, A.G. (2015). Cuerpo, Espíritu y Naturaleza en los estudios de género y ambiente. En Zapata–Martelo, E. y Ayala –Carrillo, MR (Eds.) *Contribuciones de los estudios de género al desarrollo rural*, pp.63-68. Texcoco, Estado de México, Colegio de Postgraduados.
- Vizcarra, I. y Rincón, A. G. (2017). Rupturas epistémicas y complejidad en los estudios de género, una aproximación a la conciencia humana feminizada. *Educación y Humanismo*. 19 (33). doi. [org/10.17081/eduhum.19.33.2656](https://doi.org/10.17081/eduhum.19.33.2656)

Capítulo II. Cuidado de la vida y alimentación soberana agroecológica. Diálogo universitario con oferentes del Mercado comercio justo *Ahimsa*.

Hilda C. Vargas-Cancino
David Eduardo Velázquez Muñoz

Presentación

La Organización de las Naciones Unidas estima que más de un 17% de la población que habita el planeta se encuentra en inseguridad alimentaria (ONU, 2019), con padecimiento de hambre en extremo; sin embargo, si buscáramos estimar cuál es el porcentaje de población que carece de soberanía alimentaria, el porcentaje podría dispararse a un 90%, ¿por qué? Porque la mayor parte de la población occidentalizada depende de alimentos que se encuentran en los almacenes, los cuales contienen un exceso de empaques o embalajes, así como de estabilizantes o conservadores, saturados en azúcares, sodio y grasas, entre otros aspectos nocivos. Las personas, en general, dependen del abasto de otros, y el problema no está en que puedan o no comprar, sino en la dependencia de otros para poder alimentarse.

Otro elemento importante es que los alimentos que se venden en los supermercados se encuentran saturados de insumos ultra procesados, y generan diversos daños a la salud, algunos como

el cáncer, con desenlaces letales (Díaz y Glaves, 2020; Lozano, et al, 2019), a su vez, el proceso de la enfermedad impacta en otro nivel de dependencia: los medicamentos. Uno de los problemas principales es la siembra a gran escala con beneficios para el agronegocio, donde pesticidas y fertilizantes con alto grado de toxicidad son aplicados a las hortalizas, cereales y frutas que se comercializan, con los impactos respectivos en la salud de quienes hacen la siembra directa, de los consumidores y del entorno (suelo, aire y mantos acuíferos).

Asimismo, la vida agitada – producto de un sistema sociopolítico que abraza los imperativos del agronegocio industrial, y que también favorece a la casi nula conexión con la naturaleza de la población autómatas consumidora, contribuyen a la dependencia alimentaria. Y dado el panorama, aparentemente ensombrecido, pareciera que no hay salida. Sin embargo, desde la revisión de enfoques teóricos, de asociaciones internacionales, de investigaciones precedentes, y desde la escucha de distintos oferentes de comida local, artesanal y agroecológica, se asume que sí existen alternativas, en virtud de que a lo largo de la últimas dos décadas han proliferado varios proyectos de vida que están contribuyendo para que eso suceda; Funes-Aguilar y Monzote (2006) identifican en diversos estudios un aproximado de más de 88,000 familias latinas que entre el 2000 y 2006 han emigrado hacia la siembra agroecológica. Además de pequeños proyectos no documentados.

El presente capítulo tiene como propósito identificar alternativas alimentarias noviolentas que promuevan la soberanía desde una visión biocéntrica, que a la par de generar beneficios a la humanidad, también favorezca el cuidado de la comunidad

de vida, y que considere el saber y sentir de quienes siembran y venden alimentos agroecológicos. El primer apartado trata sobre la posibilidad de una alimentación soberana y ecológica; en la segunda parte se aborda el autocuidado, la propia estima y el biocentrismo como bases del *Ahimsa* o la no violencia, que identifica los principios para el autocuidado y su extensión a toda la comunidad de vida. Los enfoques teóricos revisados contemplan a la ética gandhiana, así como las aportaciones complementarias de Leff desde la pedagogía de la otredad. Se presenta una tercera sección, la cual considera un diálogo de sentires y saberes hacia el cuidado de la vida, realizado con un grupo de mujeres que ofrecen sus productos, saberes y sentires en el mercado de comercio justo *Ahimsa*, en un espacio universitario; se incluye la metodología utilizada con base en el círculo de la palabra, los resultados, así como una reflexión final cimentada en los comentarios del diálogo, referidos a cómo cuidan ellas a los consumidores de sus productos a partir de su propia historia de cuidados.

1. Alimentación soberana y ecológica ¿será posible?

Los hábitos alimenticios de la mayoría de la población occidental no son ni soberanos ni ecológicos, dado que están basados en las manipulaciones mercadológicas del agronegocio, contextualizados por una cultura productivista que satura de actividades las agendas de las personas, y cuyo contenido no abona a los buenos vivires ni de la humanidad ni de la comunidad de vida en general, contrario a esto, distrae a las personas del verdadero sentido de la

vida, el cual se asume, desde la postura de quienes escriben, que debiera ser el logro de la armonía interna en conexión plena con quienes se cohabita, donde la actitud de cuidado y el respeto hacia la naturaleza son vitales: “La Vida Buena, el Buen Vivir o el Vivir Bien’, como expresión de la aspiración y la puesta en marcha de la armonía, la plenitud y la dignidad en que se vive o pretende vivir en las comunidades [...] (Michel, 2017, p. 8).

La saturación de actividades enturbia el sentido común y el espíritu crítico de las personas respecto a todo aquello que se consume como “alimento”, dejando velados los impactos en el cuerpo, la colectividad y la naturaleza, dado que son el cansancio, la desconexión con el territorio y la necesidad de evasión a través de la tecnología – que hospeda noticias manipuladas, mercadotecnia de lo innecesario, así como la presencia de la violencia urbana y rural producto de una violencia estructural poco evidenciada – los factores que terminan por enajenar a las personas. Sin embargo, las injusticias que se presentan detrás de la violencia no son iguales:

[...] la profundización de las desigualdades sociales; la creciente desconfianza y malestar ciudadano y, finalmente; la pandemia COVID-19, no afectan de manera homogénea a los territorios de los países, agudizando un contexto de por sí altamente desigual en América Latina y el Caribe (Genta et al. 2022, p. 83).

Las desigualdades inevitablemente trastocan la alimentación, la cual, en los territorios occidentalizados, se encuentra saturada de productos altamente procesados, donde la sal, el azúcar blanco,

los conservadores y colorantes artificiales, el gluten, la soya, las grasas saturadas y los organismos genéticamente modificados, son sus principales componentes; diferentes estudios han afirmado los efectos nocivos de su consumo, tanto para la salud personal como ambiental (OPS- Organización Panamericana de la Salud y OMS- Organización Mundial de la Salud, 2015; Popkin, 2020; Pries et al, 2019). Anteriormente ese tipo de alimentación era común en países del Norte global, en la actualidad también los países latinos y asiáticos son consumidores destacados:

En términos comerciales, los mercados más atractivos para los alimentos y las bebidas ultraprocesados [...] ya no son los países plenamente industrializados y de ingresos altos conocidos como el “norte mundial” (América del Norte, Europa occidental y las regiones desarrolladas de Asia oriental), sino los países de ingresos medianos y bajos del llamado “sur mundial” (África y los países en vías de desarrollo de Asia, Europa oriental y América Latina). (OPS / OMS, 2015, p. ix).

Los países ubicados en el sur del planeta representan mejores condiciones de mercado para los alimentos ultraprocesados, debido a sus escasas políticas públicas enfocadas a la nutrición, al cuidado ambiental y al fomento de procesos agroecológicos y artesanales. Sin embargo, en los reportes de Popkin (2015), el etiquetado frontal de los alimentos con advertencias sobre los excesos de azúcares, grasas, o sodio, ha favorecido a la baja de su consumo y ha funcionado mejor que otros sistemas de alerta. La Pan American Health Organization (PAHO) sostiene que el sistema de etique-

tado frontal permite a la población consumidora identificar rápidamente los productos con mayores cantidades de elementos dañinos para el cuerpo, asociados a enfermedades no transmisibles y a la muerte misma, por ello considera como imperativo ético, la adopción del sistema de alerta FOPL , que toma en cuenta “[...] el volumen y la consistencia de la evidencia que respalda este sistema como el que mejor cumple el propósito de informar a las personas sobre productos [...] responsables de la mayor morbilidad y mortalidad en las Américas” (PAHO, 2020).

Por otra parte, los esfuerzos realizados desde las políticas públicas se han enfocado en el incremento de impuestos a varios productos ultraprocesados, pero las soluciones requieren integrar también otras opciones más sanas para la población consumidora, Popkin (2020) comenta que “[...] ningún país ha explorado la posibilidad de usar los ingresos recaudados por los impuestos sobre los alimentos ultraprocesados para subsidiar la compra de alimentos saludables”, entre los que destacan las frutas y las legumbres (p.9).

En los estudios internacionales desarrollados por la CEPAL se ha mostrado que la malnutrición, ya sea por exceso (obesidad) o por carencia (desnutrición), ha generado consecuencias no solo en materia de salud (morbilidades y mortalidad), también se han identificado consecuencias en bajo rendimiento escolar, inclusión sociolaboral, así como en el ambiente; impactos que “[...] a su vez tienen implicaciones directas en términos de costos y pérdidas de productividad potencial respecto a la población no afectada por la malnutrición” (Fernández et al. 2017, p. 30).

Si sumamos los excesivos componentes dañinos en los alimentos ultraprocesados a los agroquímicos tóxicos aplicados en la siembra de los productos (como cereales, frutas, verduras, tubérculos, setas o frutos secos), sus impactos en la salud individual y planetaria se complican, y se pasa de un nivel de dependencia a alimentos saturados en grasas, azúcares, sodio, gluten, etcétera, a otro nivel de dependencia: la ingesta de fármacos con la pretensión de sanar las enfermedades generadas; dichos fármacos forman parte de otro negocio de alto rendimiento financiero: las empresas químico-farmacéuticas, con letales efectos para la población consumidora, entre los que se destacan diversos tipos de cánceres: próstata, esófago, gástrico, mama, colorrectal, hepático y de pulmón (Díaz et. al., 2020).

Por lo anterior es urgente “[...] incrementar la producción, acopio, distribución y consumo de alimentos mexicanos frescos y seguros de bajo procesamiento industrial” (Ponce-Sánchez, 2017, p.1), desde el fortalecimiento de la concienciación hacia un autocuidado individual y comunitario, que no pierda de vista la conexión con la naturaleza; de esta forma puede ser posible contribuir hacia una alimentación soberana y ecológica.

2. Autocuidado, estima y biocentrismo. Bases desde el *Ahimsa*

*La resistencia pasiva es una espada universal,
que se puede usar en toda situación; bendice al
que la usa y a aquél contra quien es usada.*

Gandhi

El *ahimsa* o no violencia es una ética basada en el amor y en el servicio hacia la persona y hacia los

demás, donde el cuidado de la naturaleza es sumamente importante y representa el reflejo del amor entre sus cohabitantes; debido a ese amor es que la persona considera a los demás en la toma de sus decisiones, y aunque vigila sus propios derechos, ello no significa pasar por alto los derechos de la comunidad de vida en general.

Por lo tanto, el amor propio es un requisito indispensable para el autocuidado, no significa egoísmo ni olvidarse de las y los otros. El cuidado respetuoso que se exprese hacia la comunidad de vida será el reflejo del amor propio. El entrenamiento en la noviolencia puede generar “[...] infantes y adultos autónomos, cuyo comportamiento ético no depende de que otros lo vigilen, lo recompensen o castiguen, pues tienen amor a sí mismos y una alta capacidad para autolegislar” (Vargas, 2018, p. 29).

El alimento, junto con el agua y el aire, son elementos vitales para la sobrevivencia, por lo que la búsqueda de una soberanía alimentaria adquiere una enorme importancia. Sin embargo, la política, la economía y la industria a gran escala han transformado los gustos de la humanidad y han favorecido a un elevado consumo de productos innecesarios. Se prefieren alimentos con múltiples empaques, acompañados de conservadores y aditivos que enmascaran el sabor real, y como se mencionó en el apartado anterior, contienen una gran cantidad de sustancias dañinas, de las cuales muchas pueden ser mortales.

Es en el sentido precedente que Gandhi defendía la autonomía tanto de los pueblos, de las comunidades, como de las personas:

Por autonomía entiendo un gobierno de la India que se funde en la voluntad política del pueblo,

entendido como el máximo número de personas, hombres y mujeres, que con el propio trabajo manual contribuyen al servicio del país [...] el autogobierno debe ser obtenido educando a las masas en el sentido de su capacidad para regular y controlar el poder. (Gandhi, 2002, p. 13).

El programa constructivo de la India que Gandhi propuso, destacó – además de los aspectos relacionados con una alimentación suficiente, natural e higiénica –, el reconocimiento y apoyo a la población campesina y a los sectores más vulnerados, incluyó un programa educativo para la vida, que en conjunto lograrían la autonomía de la comunidad y el *Sarvodaya*, entendido como el progreso de todas y todos. (Gandhi, 2002), desde un cuidado comunitario integral.

Ese cuidado es parte del ejercicio de una capacidad de *agencia* o toma de decisión autónoma y con sentido ético, que, desde el *ahimsa* busca un beneficio plural, basado en la *justicia*, y cuando la agencia personal no se ejerce desde este plano, vuelve a la persona “[...] vulnerable y dependiente de otros, impide su florecimiento, y puede llevar a una vida mecánica, sin voz ni voto, frustrada en muchos aspectos de la vida diaria” (Vargas, 2013, p. 52). Aguado asume que “al situar el cuidado en equivalencia con la Justicia, se conectan las responsabilidades con los derechos sin renunciar ni priorizar a ninguno de ellos, sino al contrario, entendiéndolos como complementos imprescindibles” (2018, p. 32). La justicia, el amor y la responsabilidad son principios básicos para el ejercicio del *ahimsa*.

Leff (2006) hace referencia a la ética como el arte de la vida, de una buena vida, “dirigida a la voluntad de poder vivir [...] no como simple reafirma-

ción del instinto vital [...] sino como la voluntad de poder vivir con gracia, con gusto, con imaginación y con pasión la vida en este planeta terrenal” (p.1). A esta definición se le puede agregar, con base en el concepto de *agencia ética*, y desde el *ahimsa*: *una visión de amor y de cuidado también por los demás*; como menciona Aguado, la concienciación de la importancia de los cuidados para la vida individual y planetaria “[...] lleva inmediatamente a reconocerles un valor nuclear en nuestra existencia humana y debería llevar a ponerlos en un lugar preferente a la hora de tomar decisiones políticas, educativas y de todo tipo” (Aguado, 2018, p. 26).

La propuesta de Navarro y Castro (2010) sobre la *agencia del autocuidado* involucra una perspectiva inmediata, así como a mediano, o incluso largo plazo, dado que requiere discernir cuáles son los factores que facilitarán a la persona “[...] regular su propio funcionamiento y desarrollo [...] para exponer los componentes de su demanda de autocuidado [...] y finalmente para realizar las actividades de cuidado determinadas para cubrir sus requisitos de autocuidado a lo largo del tiempo” (p. 4).

Coincidimos con la postura de las autoras en tres aspectos básicos que también son defendidos desde la ética del *ahimsa*: 1) el autocuidado implica la conciencia de la autorregulación, en donde la persona se reconoce co-responsable de ella; 2) se requiere asertividad para expresar hacia terceras personas los elementos o componentes que necesita de ellos para su autocuidado; y 3) debe necesariamente pasar a la acción, a un involucramiento comprometido no solo con ella, sino con el entorno. Las personas que no se cuidan pueden resultar una carga prematura para sí mismas y para los demás. Si se alimentan mal por exceso o por carencia pueden

caer en enfermedades degenerativas, debilidad, depresión, y presentar algunos otros problemas que limitarán su calidad de vida en muchos sentidos, al mismo tiempo que afectará la calidad de vida de otras personas, principalmente de las involucradas en su cuidado y de aquellas a las que posiblemente contribuía en algún sentido, o a quienes proporcionaba algún tipo de atención.

Hay muchos valores asociados al *ahimsa* o noviolencia, aunque principalmente se le ha limitado erróneamente a *no hacer daño*, la perspectiva gandhiana va mucho más allá de ello:

Ahimsa no es la cosa cruda que se le ha hecho parecer. No herir a cualquier ser vivo es, sin duda, una parte de ahimsa. Pero es su mínima expresión. El principio de ahimsa es herido por cada mal pensamiento, prisa indebida, por mentir, por odio, por desear el mal para cualquiera. También se viola cuando nos aferramos a necesidades mundanas. (Gandhi en Mathai, 2012, p. 79).

El no herir a otros integra el hecho de no herirse a sí mismo (a). Los desórdenes alimenticios son parte de un autosabotaje, producto de la falta de amor; sin embargo, las condiciones estructurales mencionadas anteriormente generan la pobreza en los pueblos y ésta ya no depende de los procesos de autocuidado, porque trascienden a la persona y forma parte del sistema social y político que excluye a las y los más oprimidos. Así, la población, al no contar con la oportunidad de estar bien nutrida, desde las políticas públicas, es víctima de una violencia sistémica que disminuye las probabilidades de vida, de salud y de educación.

A lo largo del texto se ha insistido en que el autocuidado también tiene que ver con el cuidado

de los demás y de la comunidad de vida, este enfoque biocéntrico tiene que ser pensado, y como Leff defiende —mucho más *sentido* que pensado—, dado que la ética ambiental biocéntrica se logra desde la transformación de los más profundos sentimientos, valores y principios, que nos ayudan a cambiar los comportamientos más allá de la lógica y la razón, donde:

El deber ser, debe convertirse en deseo y prohibición. Y esa resedimentación de los sentimientos deberá pasar por la desconstrucción de las lógicas de que se han construido nuestros deseos, sueños y compulsiones; nuestros modos de vida y nuestros modos de producción (Leff, 2006, p. 14).

Diversos modos de vida que, desde los enfoques antropocéntricos y dictatoriales han dispuesto de los bienes naturales más allá de lo que representan las necesidades reales de la humanidad, y han tomado aquellos que también pertenecen al resto de los cohabitantes de la tierra, provocando la enorme pérdida de biodiversidad y los desequilibrios ecológicos actuales.

3. Diálogo de sentires y saberes. Enfoque transdisciplinario hacia el cuidado de la vida.

En un sentido muy genérico, los diálogos de saberes y de sentires son el resultado de la co-creación de un espacio físico que integra a personas plurales para intercambiar sus experiencias y sentimientos, donde se escuchen, digieran, comenten y generen

propuestas que faciliten el diseño de mejores condiciones de vida para una comunidad.

En un sentido más específico, existen diferentes ejemplos de diálogos para fines concretos: realizar propuestas consensuadas para la inclusión en comunidades de aprendizaje, en colectivos sociales o en organizaciones de los pueblos. Un caso especial es el Programa de Asistencia Solidaria del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social de Perú, en el cual plantean como objetivos de los diálogos de saberes, el reconocimiento y autovaloración de sus integrantes, quienes comparten conocimientos y cultura útiles para el florecimiento de su comunidad; también se valora la puesta en marcha de acciones que faciliten la visibilización y la práctica de los saberes productivos, y se aborda con los participantes la “Socialización de información necesaria para el ejercicio de sus derechos” (MIDIS, 2016, p.3).

Sostener un diálogo, en el sentido amplio de la palabra, siempre encara retos para quienes participan en él, en virtud de que necesitamos colaborar desde la tolerancia, la humildad y la apertura, estas actitudes son básicas también en la metodología de la transdisciplinariedad, que se explicitan en la Carta con el mismo nombre; en su artículo 5 menciona:

La visión transdisciplinaria es decididamente abierta en la medida que ella trasciende el dominio de las ciencias exactas por su diálogo y su reconciliación, no solamente con las ciencias humanas sino también con el arte, la literatura, la poesía y la experiencia interior (Anes et al, s/p, 1994).

Y que también incluye a los saberes locales, al mito, a la cultura y a la espiritualidad. Aspectos

que pueden hacer aún más complicado el diálogo, por ello se necesita la apertura y la tolerancia; sin embargo, el *rigor* (Anes et al, s/p, 1994) como actitud transdisciplinaria también es necesario, porque busca que las experiencias compartidas sean soportadas por argumentos que serán de utilidad para la comunidad, y no ideas a la ligera que no contribuyan a su florecimiento. Asimismo, en el artículo 10 se menciona la necesidad de incluir simétricamente a todas las culturas involucrados en los procesos específicos, en virtud de que “No hay un lugar cultural privilegiado desde donde se pueda juzgar a las otras culturas. El enfoque transdisciplinario es en sí mismo transcultural” (Anes et al, s/p, 1994).

La pregunta que surge es ¿cómo lograr un diálogo cuando existen tantos elementos – desde el yo centrado en sí mismo – que pueden impedir una visión simétrica y sin jerarquías? Leff remite a un esfuerzo pedagógico en la otredad, que entrene a sus integrantes a conseguir la cooperación:

La pedagogía ambiental se enfrenta al desafío de educarnos para el encuentro entre códigos de lenguaje de sentido no homologables, irreducibles a un saber de fondo capaz de dirimir los conflictos de sus diferencias. Es una pedagogía para la construcción de un mundo culturalmente diverso, dentro de una ética de la otredad y una política de la diferencia (2014, p.2).

Quintero (en Tovar y Rojas, 2012) menciona que los diálogos facilitan el reconocimiento de sus integrantes como parte de la gran familia humana; sin embargo, se agrega que los diálogos también facilitan el poder percibirse como cohabitantes del hogar llamado Tierra, que trasciende el sentir antropocéntrico, presente por tanto tiempo en las aulas.

Quintero también reconoce en los diálogos el enriquecimiento implícito, tanto cognitivo, emocional y espiritual, que sin necesidad de perder los propios referentes culturales puede facilitar la conexión con la otredad:

[...] constituye una posibilidad de comunicación respetuosa que lleva a otros niveles superiores la valoración real de la diversidad cultural, la diversidad de saberes y el valor de los mismos para dar respuesta a las graves dificultades que enfrenta la humanidad para su supervivencia como especies en los inicios del Siglo XXI (Quintero en Tovar y Rojas, 2017, p. 117-118).

En el ámbito de la alimentación, la sociedad moderna ha puesto muchas barreras entre oferentes y consumidores, estos últimos desconocen, en la mayoría de los casos, qué hay detrás del producto que compran, y la población oferente desconoce a quién llega su producto, dado que, si bien la mercadotecnia realiza estudios de mercado con el propósito de vender más, nunca propicia un diálogo directo con las y los consumidores. Las crisis sociales, sanitarias, económicas, ambientales y nutricionales nos empujan cada vez más hacia la siembra ecológica, al consumo responsable en los mercados locales y al fomento de prácticas menos contaminantes en nuestros hábitos de compra, que en conjunto fomentan el cuidado de la Tierra y de un *nosotros*.

3.1 Los mercados agroecológicos locales. Una oportunidad de cuidado mutuo

Este apartado recupera diferentes momentos de un diálogo sostenido con oferentes mujeres del Mer-

cado de comercio justo *Ahimsa* (organizado por primera vez en el año 2012 por el Programa de Estudio, Promoción y Divulgación de la No violencia), el cual inicia dentro de un espacio universitario (el Instituto de Estudios sobre la Universidad, de la Universidad Autónoma del Estado de México); en el año 2014 se le une el Cuerpo académico Calidad de Vida y Desarrollo, y es en el 2019 cuando se integra formalmente, con una visión hacia la promoción de la soberanía alimentaria (y enfocado exclusivamente a alimentos), como parte de las actividades precursoras de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA 2022). Donde uno de los requisitos principales fue que la producción de los alimentos involucrados procediera de la siembra agroecológica. Para su validación se realizaron visitas a los sitios donde tienen su siembra o su espacio de trabajo las y los oferentes (junto con integrantes de la RITEISA). Previamente se construyeron indicadores de siembra agroecológica, que permitieron tener una visión del grado de proceso en el que cada proyecto se encontraba, estos indicadores pueden consultarse en Vargas (2022, pp. 74-76).

En algún momento se entendieron como sinónimos las palabras “orgánico” y “agroecológico”; sin embargo, aunque comparten la característica de no usar agrotóxicos como plaguicidas, deshierbanes o fertilizantes, los productos llamados orgánicos cuentan con una certificación que avala que el producto está libre de agrotóxicos, o que los niveles con los que cuenta son inocuos para la salud humana. Generalmente su producción está ligada al agronegocio de gran escala, dirigida a consumido-

res que pueden pagar los costos implícitos de las certificaciones.

Mientras que un producto agroecológico no cuenta con una certificación, pero pueden contar con sellos de garantía a través de cooperativas o comunidades – que también pueden ser académicas –, quienes avalan los procesos de siembra y cosecha ausentes de agrotóxicos ya mencionados; sin embargo, la agroecología va más allá de ello, se trata de un enfoque transdisciplinario que requiere de participación plural, el cual

[...] estudia los sistemas agrícolas desde una perspectiva agronómica, ecológica [...] socioeconómica, étnica y socio-cultural [...] se opone a la reducción de la biodiversidad y uso de todo agroquímico, por su contaminación y destrucción del ambiente, al excesivo e inadecuado uso de la mecanización y riego [...] al desplazamiento del pequeño agricultor, al proceso de concentración de la tierra y, a la premisa de que el hambre en el mundo se resuelve aumentando la producción de alimentos, que obvian las causas sociales y ecológicas de este fenómeno y postergando su abordaje (Martínez, 2002, pp. 28, 27).

Son varios los elementos asociados a la agroecología mencionados por Martínez, otro más que recupera se refiere a las actividades en colectivo, tanto para la población productora como consumidora, llámese de productos orgánicos como los casos del café y el cacao, pioneros en estas certificaciones, o de productos agroecológicos:

Si bien lo que predomina en el mundo de la producción orgánica son las cooperativas cafetaleras, así como los grandes y medianos pro-

ductores de aguacate, de frutas tropicales y de hortalizas de invierno enlazados al mercado de exportación, también existen complejas redes de autoconsumo locales o regionales ligadas a la agricultura tradicional campesina”. (Pérez, 2004, p.1).

Las redes, cooperativas o asociaciones de producción o de consumo, abonan al desarrollo y justicia local, por lo tanto, al comercio justo y a un consumo responsable comprometido con la colectividad; ambos sectores se necesitan unidos, en sinergia para la salud personal, colectiva y planetaria, en el camino hacia la soberanía alimentaria.

A continuación se presenta la Metodología y los resultados de un diálogo sostenido, desde la visión universitaria de la ética del cuidado, con oferentes femeninas del Mercado de comercio justo *Ahimsa*.

3.2 Metodología

3.2.1 Muestra

Número de oferentes: ocho más dos integrantes (organizadora y colaborador), total 10 participantes.

El diálogo, como muestra el díptico, se realizó con la técnica del círculo de la palabra, técnica ancestral que se adaptó a las condiciones del momento, donde básicamente se realizó bajo las siguientes características:

- En un sitio ajeno a la universidad, donde se dispusieron sillas en círculo, y cada quien se sentó en el lugar que eligió, o de acuerdo al orden en que llegaron.

- Previamente se les solicitó que llevaran un objeto u objetos que para ellas fueran significativos y se vincularan con los productos que siembran y ofrecen, y a su vez detonara con su historia personal o experiencias de cuidado.
- El objeto lo colocó cada integrante en el centro del círculo, de la manera que ellas lo desearan.
- Las personas organizadoras también participaron en igual simetría dentro del círculo.
- Se procedió a la realización de una actividad de bienvenida y de agradecimiento por su tiempo y su presencia, así como de cuidado amoroso para que todas las integrantes se armonizaran: se pasó un palo de lluvia muy cercano al cuerpo de cada una de ellas, dando vuelta muy lentamente para que pudieran escuchar el sonido de la “lluvia” provocado por el tránsito de las pequeñas semillas a través del palo hueco cuando este es girado en sentido vertical inverso.
- Posteriormente se continuó con las instrucciones, se leyó el propósito y se expresaron los lineamientos: cada una podía hablar solo si contaba con el palo de la palabra, en este caso con el palo de lluvia (el cual tenía una dimensión de 97 cm de largo por 6 cm de diámetro), el turno giraba en sentido horario; nadie podía interrumpir ni salirse del círculo de la palabra (a menos de que existiera una emergencia).
- Se prosiguió con el llenado del formato del consentimiento informado (Anexo 2). Cabe señalar que todas las participantes estuvieron de acuerdo en que se compartiera la

información con su nombre (es por ello que aparece al final de sus textos).

- Se establecieron tres momentos para hablar, los cuales correspondieron a tres temáticas que se abordaron desde la vivencia y el sentir de cada una: primer momento: *Mi historia de cuidado en la alimentación soberana*; segundo momento: *Cómo lo aplico ahora en mí*; y tercer momento: *Cómo cuido a los demás con mis productos que ofrezco*.
- Para cada momento se dedicó en promedio 2 minutos por persona.
- Se ofreció a las asistentes un desayuno, durante el cual el diálogo continuaba de una manera libre.

3.3 Resultados:

70

Para este apartado se consideran las aportaciones del primer y segundo momento, el tercer momento se reservó para las reflexiones finales en virtud de que es la parte medular del diálogo, e integra los aspectos precedentes de los primeros momentos.

3.3.1 Primer momento: Mi historia de cuidado con relación a la alimentación soberana.

Uno de los aspectos más destacados fue que principalmente se remontó a las madres o padres, y en dos casos el origen no estuvo en ese sentido, fueron los caminos propios los que las llevaron al cuidado de la Tierra y de su alimentación. La figura de la mujer como parte de la historia del cuidado fue la expresión más usual en el círculo; sin embargo, la figura paterna también fue comentada. Se eligen algunas de las ideas expresadas con el fin de que

sus voces sean visibilizadas y reconocidas, algunos textos no se integraron debido a que reflejaron aspectos de profundidad emocional de la historia del cuidado:

A) Historia de cuidado asociada a las madres

“Vengo del municipio de Temoaya, con todo lo que ahorita han mencionado, yo todo lo que tengo lo aprendí de mi mamá, mi papá no lo conocí, murió cuando estaba muy pequeña y ahí vamos de la mano, y mis hijos igual.” (Lulú, cocinera tradicional otomí).

“Trabajo la agricultura desde la ecología. Hablar del origen o cómo nació ese cuidado hacia mi persona, pues fue de mi madre, yo la observaba cómo cocinaba, cómo cultivaba, cómo se aseo, cómo mantenía la ropa limpia, planchada, en fin, todos esos cuidados que yo observé de ella hacia nosotros es lo que da origen a que haya una continuidad en mi vida” (Angélica, Grupo Zarframex).

B) Historia de cuidado asociada a los padres

“Tuve un papá de origen campesino, orgulloso del campo, que dejó su pueblo en Guerrero para continuar sus estudios en la Ciudad de México, en casa sembraba con mucho amor y ternura con la tierra, y nos enseñó a hacerlo a sus hijas e hijos” (Carmen, Chocolates artesanales).

“Vengo de una familia campesina, mi papá sembraba maíz, yo veía cómo lo sembraba, de hecho, nací con todo lo del campo, me gusta mucho la naturaleza” (Nicolasa, tamales de verduras)

C) Múltiples factores en mi historia de cuidado

La historia de cuidado puede incluir la experiencia de abuelas, madres, padres, abuelos:

“Mis abuelos también son de origen campesino, y durante su vida no la pasaron también en esa cuestión de que tenían que trabajar porque era muy difícil el trabajo para ellos [...] [el cuidado en conexión con la Tierra] es algo que siempre lo he traído como que, en el alma, supongo, y lo he defendido y lo he seguido, he continuado con lo de la escuela, que era lo que me inculcaban y también con esta parte del campo, que estoy totalmente convencido de que es algo positivo para mí y los demás, y esa cuestión como del cuidado la traigo como muy arraigada por lo de la familia, mis abuelas y obviamente por mis papás”. (Gabriel, proyecto de pan).

Las enseñanzas paternas, así como la convivencia con oferentes de mercados agroecológicos:

“La historia de cuidado de mi mamá se enfocó a la preparación de alimentos nutritivos, apetitosos y oportunos. Los mercados agroecológicos que invitamos a los espacios universitarios fueron un detonador importante, porque además de recordar mi historia con mi padre, también me permitieron ver el cuidado desde una perspectiva artesanal y agroecológica” (Carmen, Chocolates artesanales).

Una enseñanza de cuidado materna que permeó en una iniciativa personal de siembra en huerto urbano:

“El cuidado se ha dado en la familia, mi mamá, principalmente. Mi papá a su modo en otro sentido, mi mamá pues en la cuestión de la alimentación, en la infancia es donde tengo esa semillita. Posteriormente el iniciar un huerto, yo pues a diferencia de la mayoría, mi vida fue siempre muy citadina entonces yo no tuve como un arraigo hasta realmente a los 26 años con un huerto y él

fue como mi maestro en cuestión de cuidados. La naturaleza nos enseña que debe ser una relación recíproca: yo te cuido y tú me debes de cuidar, si no, no funciona esto. Y eso se replica para todas las relaciones que tienes en la Vida”. (Ileri Origel, Sabe Tierra Huerto, Mercado verde alternativo de Toluca)

Resulta difícil asociar la historia de cuidado, para el caso que nos ocupa sobre la alimentación, con una persona en particular o limitar el relato solo a la alimentación. Como se observa, *los cuidados van entrettejidos con otros tipos de cuidado y expresiones de sentires y emociones implícitas relacionadas al amor, la cercanía y la ternura*. Las ausencias también han sido mencionadas, asociadas en silencio a una tristeza lejana o melancólica, pero también al dolor, un dolor resiliente que ahora expresa cuidado y amorosidad a la familia descendiente.

3.3.2 Segundo momento: ¿Cómo lo aplico ahora en mí?

En este renglón las aportaciones fueron enfocadas, en el 90 % de los casos, a generar la siembra de alimentos en la casa, y en el 100% la elección consciente de alimentos sanos, preferentemente agroecológicos y de origen local. Los detalles de los comentarios se pueden observar en el anexo 3, en el cual aparecen la totalidad de las ideas expresadas durante el segundo momento del diálogo.

Reflexiones finales: *Cómo cuido a los demás con mis productos que ofrezco*

Las aportaciones en este rubro, como se puede observar en los textos de las oferentes, incluyeron varios aspectos del cuidado, tanto en el *renglón físico*: la higiene, ingredientes de calidad (en su mayoría agroecológicos) “Cuido a mis clientes a través de las materias primas de primera calidad ¿por qué? Porque yo también me lo voy a comer” (Leticia Palma, Huerto Pachamama), bien empacados (si no es venta a granel), y de sabores agradables: “cuido a mis clientes vendiendo los productos sanamente y muy ricos” (Lulú, cocinera tradicional);

En el *aspecto emocional* se consideró el trato respetuoso y amoroso a las y los consumidores, acercando a ellos lo que la ciudad no tiene y el campo sí: “Y decidimos compartir todo lo bueno que hay allá en donde sembramos y compartirlos con la gente de la ciudad que no lo conoce y que no lo tiene. Porque aquí en la ciudad no hay casi cosas que sean puras” (Inés Hernández, Eselote: productos de elote y maíz, miel, huevo de libre pastoreo). Asimismo, se mencionó como importante la elaboración o el proceso desde la tranquilidad, para transmitir ese mismo estado a quienes consumen: “...la realización de [los chocolates] tiene que ser desde un estado emotivo de armonía y tranquilidad, que acompañe con música relajante, dado que, si yo no estoy armónica, los chocolates que llegase a preparar absorberían esa energía. Estas son algunas formas de cuidar a la Tierra y a las personas que los comen, desde el cuidado amoroso de mi energía” (Carmen, Chocolate artesanal).

Un aspecto de vital importancia, en el sentido amplio de la palabra (en materia alimentaria), es la

semilla limpia y su cuidado, este fue otro aspecto que formó parte del cuidado a los demás: "...siempre compartiendo todos los conocimientos que he acumulado a través de este tiempo, también las semillas, eso es fundamental. El compartir las semillas y el alimento es la forma en que yo cuido y creo demostrar el cariño y el amor. (Ileri Origel, Mercado Verde Alternativo/ Sabe Tierra Huerto).

Hubo otro componente importante que mezcla los saberes y los sentires, que es la *concienciación*, mencionada como una manera de cuidar al consumidor, en virtud de que una persona informada es más consciente de lo que consume, y con ello es más probable que su autocuidado se incremente, así como el cuidado hacia los más cercanos: "Ahora me interesa que la gente aplique lo que yo he aprendido de la naturaleza, que vean que los tamales son buenos, que no tienen químicos, solo maíz, verdura y todo lo que da la naturaleza" (Nicolasa, Tamales de verduras). Se desea compartir el cuidado y sus beneficios con las y los demás "... también trato de que esto que estoy haciendo no nada más se quede en uno, que sirva para más personas" (Gabriel Garduño, Panadería). Compartir y asesorar a la familia fue parte del cuidado: "también nos piden asesorías nuestra familia, y se las damos con mucho gusto, porque no me lo quiero quedar, lo quiero compartir a todos, para que vean que sí se puede: se puede sembrar y se puede vender" (Amada Damián, Hermanas Damián, Temoaya, hortalizas, frutas y tlacoyos)

Otro elemento que se valora desde la transdisciplinariedad es la parte espiritual como elemento de cuidado:

Pero para mí también hay otro cuidado que es el que se maneja desde el corazón: es desde cómo tratas a la planta, a la fruta, desde la siembra, desde que la riegas, la cosechas, esa parte de agradecimiento al entorno, al agua, al viento, a los nutrientes, a todo, es lo que da ese toque tan especial a los productos, independientemente de que el proceso técnico, el empackado el sanitizado, sea el que marcan las normas, es esa parte que para mí es fundamental, ese cuidado desde el corazón y ese amor que se va desarrollando por todo el entorno (Angélica Hernández Grupo Zarframex).

Al finalizar el diálogo, como en cada momento que hay oportunidad para hacerlo, la sensación de cierre que queda es que poco a poco se está avanzando. La mayoría de los proyectos mencionados no existían hace quince años, su presencia en el espacio universitario ayuda a conectar a la universidad con su comunidad y genera una influencia recíproca desde la humildad, además contribuyen hacia el cuidado de la vida y a la alimentación soberana agroecológica, y muestra que existen alternativas vivas hacia una transición soberana de la alimentación, donde la agroecología es un imperativo que da paso a la autonomía alimentaria la cual también derrama sus beneficios tanto salud personal y planetaria, así como mayor justicia en el tejido social desde los consumos locales, que muestran un ensamble en paralelo con la ética no violenta del cuidado, trascendiendo la alimentación industrial carente de vida, saberes y sentires.

Referencias

- Aguado, G. (2018). En Iratxe P. (Coord.). *Pedagogía de los cuidados. Aportes para su construcción*. InteRed por una educación transformadora. 18-37.
- Anes, J., Astier, A., Bastien, J., Berger, R., Bianchi, F., Blumen, G., Brandini, L., Brito, J., Cahen, J., Camus, M., Castel, A., Cazaban, C., Cerrato, L., Costa, O., Couquiaud, M., D'ambrosio, U., Da Costa, M., Dalcin, A., Dallaporta, N. y De Beaugrande, R., et al. (1994). *Carta de la Transdisciplinariedad*. Convento de Arrábida. <https://www.filosofia.org/cod/c1994tra.htm>
- Díaz, M. y Glaves, A. (2020). Relación entre consumo de alimentos procesados, ultraprocesados y riesgo de cáncer: una revisión sistemática. *Rev Chil Nutr* 2020; 47(5): 808-821. <http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182020000500808>.
- Fernández, A., Martínez, R., Carrasco, I., y Palma, A. (2017) *Impacto social y económico de la doble carga de la malnutrición Modelo de análisis y estudio piloto en Chile, el Ecuador y México*, Naciones Unidas Programa Mundial de Alimentos / CEPAL.
- Funes-Aguilar, F.; Monzote, M. (2006). Sistemas agroecológicos y su papel en los países del Tercer Mundo. *Avances en Investigación Agropecuaria*, vol. 10, núm. 3, septiembre-diciembre, 5-28 Universidad de Colima Colima, México.
- Gandhi, M. (2002). *Programa constructivo de la India*. Prologado por Pietro Ameglio. Universidad Autónoma del Estado de Morelos.
- Genta, N., Rifo, L., Williner, A., y Sandoval, C. (2022). *Programa del Desarrollo territorial de Améri-*

ca Latina y el Caribe 2022. Naciones Unidas / CEPAL.

Han, B. (2012). *La sociedad del cansancio*. Herder.

Joseph, T. (2017). Gandhian Philosophy of Sarvodaya: A Critical Study. *International Journal of Science and Research (IJSR)*. Volume 6 Issue 11, November. 560-562.

Leff, E. (2014). Interculturalidad y Diálogo de Saberes: hacia una pedagogía de la otredad. Conferencia ofrecida en la sesión inaugural del VII Congreso Iberoamericano de Educación Ambiental en Lima, Perú. 10 de septiembre del 2014. Disponible en https://www.researchgate.net/publication/295009858_Interculturalidad_y_Dialogo_de_Saberes_hacia_una_pedagogia_de_la_etica_de_la_otredad. [Consultado el 30 de junio del 2022].

Leff, E. (2006). Ética por la vida. Elogio de la voluntad de poder. *Polis Revista Latinoamericana*. 13-abril, 1-18.

Lozano, V., Hermoza-Moquillaza, R., Arellano-Sacrament, C., Hermoza-Moquillaza, V. (2019). Relación entre ingesta de alimentos ultra procesados y los parámetros antropométricos en escolares. *Revista Médica Herediana*, vol. 30, núm. 2, 2019 Universidad Peruana Cayetano Heredia, DOI: <https://doi.org/10.20453/rmh.v30i2.3545>.

Martínez, R. (2002). Agroecología: atributos de sustentabilidad. *InterSedes: Revista de las Sedes Regionales*. 3 (5) mayo, 25-45. <https://www.redalyc.org/pdf/666/66630504.pdf>. Consultado el 8 de marzo del 2022.

Mathai, M. (2012). The defining features of Gandhian nonviolence. *Revista Innovación Educativa* septiembre-diciembre, 2012, 12 (60), 77-86.

- Michel, J. Ed. (2017). *Buen vivir y organizaciones regionales mexicanas*, ITESO.
- MIDIS (Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social) (2016). *Guía para la Implementación de Saberes Productivos*. MIDIS.
- Monteiro, Carlos; Bertazzi, Renata; Cannon, Geoffrey; Moubarac, Jean-Claude (2016). NOVA. The star shines bright. [Food classification. Public health] *World Nutrition*. January-March. 7, (1-3), January-March, 28-38. file:///C:/Users/ESPERANZA/Downloads/WN201671-328-38MonteiroCannonLevyetalNOVA.pdf. Consultado el 8 de junio del 2022.
- Navarro, Y. y Peña, M. (2010). Modelo de Dorothea Orem aplicado a un grupo comunitario a través del proceso de enfermería. *Enfermería Global* Revista electrónica, 9 (2), junio, 1-14. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=365834755004>. Consultado el 13 agosto del 2022.
- ONU (2019). *Más de 820 millones de personas pasan hambre y unos 2000 millones sufren su amenaza*. ONU Noticias, Salud, 15 de julio, 2019. Disponible en <https://news.un.org/es/story/2019/07/1459231>. Consultado el 13 junio del 2022.
- OPS / OMS (2015). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*. Organización Panamericana de la Salud.
- PAHO (2020). *Front-of-Package Labeling as a Policy Tool for the Prevention of Non-communicable Diseases in the Americas*. PAHO.
- Pérez, L. (2004). Agua escondida: el valor de comer lo que siembras. *La jornada del Campo*. 5

de enero de 2008, Número 4 documento en línea disponible en <https://www.jornada.com.mx/2008/01/15/agua.html>.

Ponce-Sánchez, J. (2017). Alimentos estratégicos ¿Un camino para decidir? *La Jornada del campo*, 19 de agosto del 2017, núm. 19. Disponible en <https://www.jornada.com.mx/2017/08/19/cam-alimentos.html>, consultado el 22 de junio del 2022.

Popkin, B. (2020). *El impacto de los alimentos ultraprocesados en la salud*. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 34. FAO. Disponible en <https://www.fao.org/3/ca7349es/CA7349ES.pdf>. Consultado el 8 de junio del 2022.

Pries, A. M., Rehman, A. M., Filteau, S., Sharma, N., Upadhyay, A., y Ferguson, E. L. (2019). Unhealthy Snack Food and Beverage Consumption Is Associated with Lower Dietary Adequacy and Length-for-Age z-Scores among 12–23-Month-Olds in Kathmandu Valley, Nepal. *The Journal of Nutrition*. doi:10.1093/jn/nxz140, consultado el 10 julio del 2022.

Rathi, S. (s/a). Gandhian of Sarvadaya & its Principles. *Mahatma Gandhi's. Writings, philosophy*, parraf. 2, líneas 1-8. https://www.mkgandhi.org/articles/gandhi_sarvodaya.html. Consultado el 11 de agosto del 2022.

RITEISA (2022). Antecedentes. Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la cooperación entre Universidad y Comunidad, <http://riteisa.org/temas/antecedentes.htm>. Consultada el 4 de junio del 2022.

Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica (2010). *Perspectiva Mundial sobre la Biodiversidad* 3. SCDB.

- Shastri, Arnav & Gupta, Patrima (2022). Sarvoyada: The gandhian philosophy for 21st century. *International Journal of Advanced Research*. 10 (7), 1-5. Doi 01-05DOI URL: <http://dx.doi.org/10.21474/IJAR01/14996>
- Tovar, F. y Rojas, J. (2012). Diálogo de saberes, sabiduría ecológica originaria y desarrollo rural. *Integra Educativa*, V (3), 115-132.
- Vargas, H. (2022). Universidad y calidad de vida alimentaria. Identificación de indicadores de siembra agroecológica para una gastronomía sostenible. En Virginia Pachi e Hilda Vargas (Coords.) *Consumo responsable. Gastronomía sostenible y soberanía alimentaria*. Publicaciones UAEM. 69-82. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/113183/Consumo%20responsable.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Consultado el 30 de agosto 2022.
- Vargas, H. (2018-1). *Antología de la No-violencia IV*. Comisión de Derechos Humanos del estado de México (CODHEM).
- Vargas, H. (2018-2). *Consumo ético y socialmente solidario. Una propuesta no-violenta desde la mirada de la Ecología Profunda*. Torres Asociados.
- Vargas, H. (2013). *La calidad de vida y los derechos humanos. Una alternativa desde las capacidades y el decrecimiento*. Torres Asociados.

Anexo 1. Programa diálogo sobre Ética del cuidado de la Tierra y del yo como nosotros

No debemos pensar que todos podemos apañar un granito de sal, una semilla entre la gente, para sentir una buena perspectiva, optimismo y amor.
Armando Flores Ponce



Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX)

Instituto de Estudios sobre la Universidad [IESU]



Ética del Cuidado de la Tierra y del yo como nosotros. Un Diálogo con Oferentes



Teresa, México
 30 de junio del 2017



Propósito

El presente encuentro forma parte de una serie de iniciativas universitarias con sentido social. Su propósito está enfocado a caracterizar las cosmovisiones de oferentes agroecológicos del Mercado de comercio justo Ahuesca, en relación con los principios de las éticas del cuidado; a través de la práctica del diálogo de saberes y sentires, que permita apreciar su contribución sobre los propios conceptos de cuidado, justicia ambiental, consumo ético y soberanía alimentaria desde un Yo como un nosotros.

En este proceso usted está invitado a compartir su apreciada experiencia, a través del Círculo de la palabra, mismo que integra visiones plurales sobre ética del cuidado desde el ofrecimiento de alimentos agroecológicos dentro del Mercado de comercio justo Ahuesca.

Gracias anticipadas por su presencia e importancia de su saber y su sentir.



Programa	
Horario	Actividad
10:00 a 11:00 h.	Recepción y presentación Milda Vargas Altier Subana García
11:00 a 12:00	Diálogo plural entre oferentes Participantes Anaida Olmos Padilla Hermanos Germán Torres Inda Hernández Castillo Javier Mariana Domínguez Escobedo Remedios escobedo por invitación Axel Oliva-Vigil Rodríguez Mercado de la Tierra (red alternativa de Toluca, Morelos) Lourdes Facundo Páez Guadalupe Rodríguez Lucía Palma Rodríguez Juanito Parfomov M. Victoria Villanueva Montes Rosalva de Ciudad Angélica Hernández García Miguel Rodríguez
12:00 a 12:30	Ceremonia de cierre de propósitos
12:30 a 13:00 h.	Recepción y coordinación del diálogo futuro

Anexo 2 Consentimiento informado

Yo _____, afirmo que fui invitada/o a participar en el “Encuentro sobre comercio justo. Diálogo entre oferentes del Mercado de comercio justo agroecológico *Ahimsa*”*, cuyo objetivo está enfocado a caracterizar las cosmovisiones de comunidades de comercio local, en relación con los fundamentos de la ética del cuidado y las visiones universitarias, a través de la práctica del diálogo de saberes y sentires para apreciar mi contribución sobre los propios conceptos de cuidado, justicia ambiental, consumo ético y soberanía alimentaria desde un *Yo* como un *Nosotros*.

Y manifiesto mi acuerdo para que el *Cuerpo Académico Calidad de Vida y Decrecimiento*¹ concentre la información que yo proporcione dentro del encuentro, bajo las condiciones que en la siguiente tabla se indican (solo marcar una opción):

Opciones	Marque la opción elegida	Observaciones
Doy mi consentimiento para que se publique mi información con mi nombre .		
Doy mi consentimiento para que se publique mi información en forma anónima .		

¹

Doy mi consentimiento para que solo se publiquen algunos fragmentos de mi información con mi nombre.		
Doy mi consentimiento para que se publiquen algunos fragmentos de mi información en forma anónima		
NO doy mi consentimiento para que se publique mi información.		

Dicha información será utilizada exclusivamente para fines académicos y de difusión ecosocial, a través de **publicaciones académicas, ya sea en forma digital o impresa.**

Entiendo que mi participación es voluntaria y que puedo pedir que se omita información específica si en algún momento lo considero necesario.

Firma del (a) participante: _____

Firma de investigadora co-responsable del proyecto: _____

Dra. Hilda Carmen Vargas Cancino

Gracias por su valiosa cooperación

Toluca, México, 30 de junio, 2022.

* Evento realizado dentro del Proyecto: Ética del cuidado, comunidades de consumo y visiones universitarias. La trascendencia del diálogo de saberes y sentires.

Por el Cuerpo Académico: Calidad de Vida y Desarrollo, del Instituto de Estudios sobre la

Universidad (IESU) y registrado con el número: 6538/2022CIC en la Secretaría de Investigación Desarrollado y Estudios Avanzados (SIEA)/ Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria (RITEISA). Universidad Autónoma del Estado de México (UAE-Méx).

Anexo 3. Expresiones de diálogo del segundo momento:

¿Cómo aplico mi historia de cuidado ahora en mí?

“Me costó mucho animarme a sembrar, no lo creía posible. A raíz de la pandemia me animé a hacerlo en la terraza de la casa con la ayuda de una amiga (Angélica Hernández, de Grupo Zarframex) que conocí precisamente en los mercados de comercio justo, y a quien considero una de mis mayores maestras en el renglón de la agroecología y del amor a la Tierra” (Carmen, Chocolate artesanal)

“Yo seguí sembrando cosas como cilantro, co-sitas pequeñas, sobre todo lo de ornato, me gustaban mucho las flores, las seguí sembrando, sobre todo en macetitas, cuando vengo a Toluca y para mi trabajar en otros lugares, y seguí sembrando en esos lugares. Ahora con mis tamales, sigo sembrando en macetas y jardineras algunas de las verduras que llevan ellos: espinaca, acelga, cilantro. Me gustan muchos las plantas. Cuando me siento mal yo platico con mis plantas y me levantan mucho” (Nicolasa, Tamales de verduras).

“Actualmente trato igual de cuidarme en la cuestión de los alimentos, estoy convencido que lo que comemos, lo que pensamos y lo que sentimos tiene mucho impacto en nuestras vidas, y procu-

ramos hacerlo en casa con mi pareja, y mis papás como que ya les ha cambia un poco la forma de ver las cosas” (Gabriel, proyecto de pan).

“También tenemos un huertito de verduritas, y mis hijos van y le ayudan también, y ya les gusta porque ven crecer la lechuga y dicen: ¡qué padre!, yo me lo como, un poco de jitomate un poquito para nuestro consumo y para los productos que vendo, y entonces sembramos el maíz y me gusta mucho. Porque de chica sólo tenía a mi mamá y yo tenía que apoyarla para que no nos faltara el pan de cada día, haciendo las tortillas, sopecitos, quelites, confiamos y salimos adelante, y ahorita me siento orgullosa porque siento que estoy a lo alto por el camino que tengo, por el apoyo de ustedes. Cuido a mis clientes, vendiéndoles un producto fresco”. (Lulú, cocinera tradicional otomí).

“Para mí lo más importante es saber que si yo produzco, así lo hacemos en nuestra casa, producimos como si fuera para nosotros, quiero para mí lo mejor, la salsa que preparamos todas llevan Cherry agroecológico, aceite de oliva, productos de primera calidad porque yo me lo voy a comer” (Leticia, Huerto Pachamama)

“Me dediqué también a la siembra por un grupo de mujeres que empezamos a trabajar; en un tiempo tuve un hijo y no tuve marido, y entonces dije cómo lo voy a sacar adelante, y ya cuando tuve la oportunidad de sembrar una persona nos enseñó a cultivar sano y naturales, también a mi hermana; también nos dedicamos a hacer tamales de sabores sin manteca, naturales, sobre eso hemos sobresalido, también hacemos tlacoyos y sopecitos, y los vendemos” (Amada Damián, Hermanas Damián, Temoaya, hortalizas, frutas y tlacoyos)

“A mí me gusta mucho el campo, lo seguimos cultivando; mi papá ya falleció, yo sigo sembrando maíz, lechuga, chile, todo. Aquí el asunto es que allá no había dinero como para seguir comprando y sembrar. Entonces me vine a la ciudad a estudiar la primaria a los 8 años, después entré a economía (o gastronomía) pero no terminé, me faltan todavía dos semestres. De ahí surgió la idea de ¿por qué no? nosotros comercializar los productos naturales” (Inés Hernández, Eselote: productos de elote y maíz, miel, huevo de libre pastoreo, cestos).

“[...]ya mucho después entendí que en los cuidados hay que fomentar el autocuidado y no una dependencia de que alguien te cuide, sino que tú mismo te cuides, y la importancia de eso es para que tú posteriormente dar eso” (Irerí Elisa, Mercado Verde Alternativo/ Sabe Tierra Huerto).

“Mi cuidado: lo que yo aprendí de la infancia, luego ya le va agregando uno lo que va aprendiendo, viendo, asumiendo de algunas otras personas en la escuela, sobre todo que a mí me marcó mucho, principalmente la Universidad y algunos maestros, que fueron muy buenos maestros en ese sentido: el cuidado que había que tener al desarrollar un trabajo que se tenía que entregar en materias en estudio, etcétera. Bueno, y todo lo implícito en la parte ambiental, mi carrera es ingeniería ambiental y en ello va el cuidado del agua, y, en fin, sería largo ahondar” (Angélica Hernández, Grupo Zarframex).

Capítulo III. Consumo responsable y producción agroecológica familiar. Vías hacia la soberanía alimentaria.

Lucía M. Collado Medina
Virginia Pilar Panchi Vanegas

Presentación

Con el propósito de presentar diferentes enfoques que caracterizan las prácticas de producción y consumo responsable, desde cadenas cortas: productor local/ restaurante/consumidor, se realizó el proyecto *Gastronomía sostenible. Prácticas educativas en consumo responsable desde la soberanía alimentaria*, desarrollado por el Cuerpo Académico Calidad de Vida y Decrecimiento (UAE-Méx, 2022). Sobre este trabajo se llevó a cabo una publicación¹ que integra los hallazgos de la investigación y las propuestas desde la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos de Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA).²

¹ Panchi Vanegas, Virginia P. Vargas, Hilda C. (Coord.) (2022). *Consumo responsable. Gastronomía sostenible y soberanía alimentaria*. UAEMex. ISBN 978-607-633-458-4 (PDF); ISBN 978-607-633-458-7 (Impreso). Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/113183>

² Red Transdisciplinaria Internacional para la Educación y la Soberanía Alimentaria. Diálogos de Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA). Disponible en: <http://riteisa.org/>

Derivado del mismo y para dar continuidad al trabajo realizado, se expone la presente colaboración en la que se abordan factores que relacionan el consumo responsable con la producción agroecológica de los alimentos desde el contexto familiar y su ámbito de origen como una alternativa para crear conciencia sobre la importancia de producir y consumir alimentos de manera autosuficiente, con menor impacto en los ecosistemas de manera que refleje mayor beneficio para la salud y la economía de los individuos, de sus familias y en general, de la comunidad de vida.

El capítulo se sustenta en algunos conceptos desarrollados por Adela Cortina (2002), para después caracterizar la problemática del consumo alimentario en países en desarrollo como México y enmarcar el caso que nos ocupa referido a la producción y el consumo agroecológico familiar, relacionado con el comercio justo y la participación de las mujeres en estos procesos, ambos como vías que conducen hacia la soberanía alimentaria.

Para ello se definió una muestra intencionada de productoras y productores agroecológicos familiares locales como informantes clave que, gracias a los excedentes de su propia producción y una vez cubiertas sus necesidades de alimentación familiar, se han convertido en proveedoras y proveedores de mercados alternativos de algunos centros educativos de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx).

Interesados en apoyar la gastronomía sostenible y las prácticas de consumo responsable, los participantes de la muestra permiten establecer una ruta de investigación hacia el conocimiento de la producción agroecológica familiar asociada a los principios de la soberanía alimentaria, con base

en la práctica de la autonomía como productores y vendedores independientes.

A fin de aportar elementos que ayuden a construir rutas posibles hacia la soberanía alimentaria, como propuesta para disminuir el hambre, la insuficiencia alimentaria y los efectos devastadores del consumo excesivo ocasionado por la industrialización del campo y de la comida, se formularon los siguientes objetivos para guiar la investigación:

- Caracterizar la producción agroecológica familiar como vía hacia la soberanía alimentaria.
- Proponer alternativas de aprovechamiento de la producción agroecológica familiar en mercados alternativos, para fomentar las prácticas de consumo responsable.

1. Consumo responsable, base conceptual desde la ética

Para analizar el papel de la población en el consumo excesivo de bienes y servicios, Adela Cortina (2002) hace alusión a la ética de consumo, asumiendo que el acto de consumir se ha separado de valores como: la igualdad, la libertad, la solidaridad y el respeto al medio ambiente, que resultan ser más vitales para la sociedad, y en esencia, para la supervivencia en el planeta.

Tanto las sociedades avanzadas como las menos desarrolladas han promovido el consumismo como un estilo de vida y han adoptado un tipo de consumo que, según la autora, no termina nunca de satisfacerse. Bajo los efectos de la manipulación mediática se inducen supuestas necesidades y aspiraciones de la población a partir de las cuales,

el consumidor orienta, de manera consciente o inconsciente, las decisiones de la industria acerca de qué y cuánto producir.

Cortina define este hecho, con el concepto de *ciudadanía económica*, como aquella que apunta al poder compartido con otros, para hacer valer sus deseos y sus posibilidades de alcanzarlos por medio de un tipo de consumo que ha pasado a convertirse en una forma de identidad, en el caso de sociedades con poder adquisitivo, sobre el cual la autora afirma: “si el mundo en su conjunto consumiera como lo hace el 20 por ciento de la población más favorecida, necesitaríamos tres planetas Tierra para dar abasto” (Cortina, 2002, p. 139).

No parece que la población tome conciencia de la situación de riesgo en la que se encuentra el ambiente y en consecuencia la vida, del reclamo urgente de cambiar los hábitos de consumo en todos los niveles de la sociedad, que por inercia provocan la confirmación del modelo de producción y consumo capitalista que ha resultado devastador.

Lo que presenta Cortina en su obra es una crítica audaz a la sociedad del consumo y una denuncia de prácticas sin sentido, además de proponer alternativas que comienzan por “la educación para un consumo racional, justo y felicitante”,³ inscrita en la racionalidad aristotélica de la prudencia y en la racionalidad kantiana de universalidad, que derivan en una ética de la responsabilidad en cuya base se

³ “Felicitante por sí misma es la actividad de pasear, hacer deporte, compartir el tiempo con gentes interesantes, trabajar en lo que tiene sentido, leer un buen libro, escuchar música” (Cortina, 2002, p. 87). Alude a cómo debería forjarse una persona que ve en su forma de consumo una oportunidad de ser feliz, al no afectar a otros ni a su entorno de vida.

encuentran los principios de reciprocidad y corresponsabilidad:

En este sentido, tres valores centrales articulan su responsabilidad: la responsabilidad por sí mismo (*autonomía*), la responsabilidad por su posible influencia en la actuación de los demás (*participación en organizaciones*) y la responsabilidad por su posible influencia en las instituciones en el nivel local y global (*corresponsabilidad*) (Cortina, 2002, p. 280).

La autora vincula esta idea de responsabilidad a la ética ciudadana que establece un compromiso con los otros y con un estado de justicia en el que se procure el bienestar de la sociedad. Con estos fundamentos es posible analizar el tema del consumo de los alimentos.

2. Problemática

A lo largo de cuatro décadas, los países en desarrollo – como México –, han perdido la riqueza y la capacidad para producir sus propios alimentos, lo que ha favorecido la importación y la producción a gran escala de los corporativos agroalimentarios dentro y fuera de su territorio, con las consecuencias conocidas y bien documentadas como la competencia desleal, la poca rentabilidad, la especulación, así como el aumento de la pobreza, el hambre, la carestía, la desnutrición y las enfermedades sociales como la obesidad, diabetes, cáncer, entre otras (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2019).

A propósito del consumo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2019) observa que las pautas de la alimentación en México se han transformado en las últimas cuatro décadas, generando un impacto negativo en la nutrición de sus habitantes. México ocupa el primer lugar en América Latina en el consumo de productos altamente procesados, lo cual potencia el riesgo de enfermedades sociales no transmisibles.

Tanto en las áreas rurales como las urbanas, el crecimiento de las ciudades, producto de la migración interna, ha sido un factor detonante para la existencia y demanda de alimentos de origen animal, así como de productos altamente procesados que favorecen la desnutrición y el sobrepeso. Particularmente en la población infantil, las cifras van del 20 al 24% de los niños menores de 12 años, y desnutrición crónica del 21% en los menores de cinco años que viven en el medio rural sin obviar los efectos que produce esta situación en el total de la población consumidora y en otros aspectos que mantienen una estrecha relación con esta problemática (FAO, 2019).

Diversos son los factores que contribuyen en la elevación de los gases de efecto invernadero y que preceden el consumo de alimentos, mismos que van desde la producción, la necesaria transformación de los insumos y por supuesto la red de distribución que en cada uno de sus procesos, degradan la superficie terrestre y provocan hoy pérdidas importantes en la biodiversidad.

Ante la escasez de recursos hídricos y terrestres, se requiere un cambio radical en los hábitos alimenticios que se sume al cuidado de la Madre Tierra y abra las posibilidades a la autoproducción

que apoye el consumo alimentario y fortalezca la economía familiar.

Esta situación coloca a nuestro país en un riesgo inminente de inseguridad alimentaria si no se toman medidas urgentes y políticas apropiadas para la recuperación de la producción en el campo, basadas en planes y estrategias que consideren prioritaria la recuperación y salvaguarda de las tierras productivas, la siembra de productos libres de agroquímicos y el comercio justo, que consideren formas menos agresivas, más saludables y sostenibles de satisfacer las necesidades de alimentación de la población.

Es urgente volver la mirada política hacia los campesinos rurales y a los pequeños y medianos productores agropecuarios que aún realizan prácticas ancestrales para la protección de la ecología. Reivindicar a este sector, que forma parte importante de la población, no necesariamente como emprendedor rural o como agricultor familiar⁴ sino como campesino, que es una categoría social inclusiva dentro de las políticas estatales (Yie, 2022).

La soberanía alimentaria con base agroecológica busca mejorar la calidad de vida a través del reconocimiento del campesinado como sujeto colectivo transformador, capaz de mejorar sus condiciones ecológicas, productivas, socio-económicas y socio-políticas. Tanto la soberanía alimentaria como la agroecología requieren de procesos de construcción social a través de metodologías participativas de educación popular e investigación-acción participativa.

⁴Esta categoría es impulsada por el Foro Rural Mundial. La Organización de las Naciones Unidas (ONU) institucionalizó el 2014 como Año Internacional de la Agricultura Familiar.

En este sentido, se hace referencia a la agroecología como una alternativa al modelo predominante, que se sostiene en un componente socio-cultural, con un enfoque orientado hacia el cuidado ambiental y la sostenibilidad que, situada en su contexto, implica la participación y organización colectiva (Jiménez y Anton, 2014).

La agroecología, desde su concepción holística, es un modo de ser, de vivir y de producir de manera diversificada. Así lo constatan autores como Santos y Jiménez cuando afirman que

...más que un modo de producción, la agroecología es una forma de vida y de cultura, cuyos principios básicos son la nutrición que limpia los suelos, el respeto a la diversidad biológica, el control ecológico de insectos y de alteraciones a la integridad vegetal, al igual que la conformación del espacio de cultivo que permita la coexistencia de toda forma de vida, incluido el ser humano. (Jiménez y Anton, 2014, p. 68)

La agroecología integra las perspectivas agronómica, ecológica y socioeconómica en el estudio de los sistemas agrícolas, y constituye el enfoque de producción de alimentos con mayor aproximación a la conservación y recuperación ambiental, ya que sus principios y técnicas se corresponden con los procesos naturales del suelo y de las especies cultivadas; la agroecología atiende además las necesidades sociales de la región donde se instauran los cultivos, así como la estabilidad ecológica de los ecosistemas intervenidos (Venegas citado en Velázquez, 2022).

El productor agroecológico rural se distingue por ser conocedor de los ciclos naturales para la siembra; conoce a fondo los procesos ecológicos y

los aplica a los sistemas de producción para aprovechar racionalmente el máximo beneficio de la tierra, sin forzar dichos ciclos al grado de su deterioro o destrucción. En esencia, su conexión con la tierra ha sido heredada de sus ancestros y de manera natural se siente parte de ella.

En ese sentido, la protege utilizando métodos y herramientas a partir de conocimientos tradicionales relacionados con la rotación y asociación de cultivos, el descubrimiento de las leyes naturales, y aprovechando sus propios insumos, como la composta. Para Vinyals (2016), el consumidor agroecológico es un ciudadano cuya participación sociopolítica se encauza a la preservación de los ecosistemas y asume compromisos y responsabilidades

Velázquez (2022) asocia a este tipo de consumidor con una ciudadanía que estimula a través del acto de consumo a otras personas y grupos sociales hacia la transformación de patrones de conducta y existencia que apunten a la prosperidad de todas las formas de existencia en la Madre Tierra; también es una persona que desde el ejercicio de su ciudadanía despliega su ética ambiental y ejerce su derecho a una alimentación sana (Cid, 2011).

El derecho a la alimentación, consagrado en el artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos (ONU, 1948), cobra un valor especial en relación con el consumo responsable y con la producción agroecológica. Implica no solo el conocimiento del origen de los productos, sino la práctica de consumirlos en los mercados de comercio justo, donde se expende la producción agroecológica, sostenida en el trabajo colectivo de familias locales como medio de subsistencia y autoconsumo, principios y postulados de soberanía alimentaria, considerada como herramienta para alcanzar el acceso

a la alimentación nutritiva y en cantidad suficiente para una vida activa y saludable (FAO, 2011).

Sin embargo, los hábitos de consumo alimentario prevalecientes, definidos por un modelo de hiperconsumo, exigen la ruptura de la dependencia del mercado de alimentos industrializados. Una alternativa para enfrentar esa dependencia la constituye el fomento de la agricultura familiar; el año 2014 se instituyó como el “Año Internacional de la Agricultura Familiar” por la ONU, como una estrategia para combatir la escasez de alimentos y que, vinculada con prácticas de consumo responsable, constituyen una vía para la soberanía alimentaria al aportar beneficios de sustento y salud, tanto a productores como a consumidores.

Las prácticas de consumo responsable de alimentos amplían las alternativas para el acceso a una alimentación sana y suficiente, así como el consumo de productos sin intermediarios, propios de una agricultura familiar, y para el caso que se estudia, se asocian con la producción agroecológica de las familias que contribuye en cierta medida al autoconsumo de alimentos sanos y a mejorar sus ingresos, pues prevalece el trabajo familiar.

De acuerdo con la FAO (2019), las mujeres en nuestro país tienen un acceso limitado a la tierra; sin embargo, tanto en el medio rural como en las comunidades indígenas ellas aportan significativamente a la producción de alimentos, a la seguridad alimentaria y al desarrollo de emprendimientos rurales, y participan en múltiples actividades productivas, desde la siembra hasta la venta para el consumo.

Las mujeres son la columna vertebral de la economía rural, especialmente en los países en desarrollo, ya que ellas representan casi la mitad

de los agricultores del mundo, y en las últimas décadas han ampliado su participación en la agricultura...Como cuidadoras principales de sus familias y comunidades, las mujeres son responsables de proveer alimentos y nutrición, y son el nexo que vincula las explotaciones agrícolas y los comedores de los hogares (Banco Mundial, 2017).

Relacionado con esto último, uno de los resultados más relevantes de esta investigación es constatar que la producción agroecológica familiar y el comercio justo conforman en la actualidad un binomio que está resignificando el rol de la mujer, no solo como sembradora y cuidadora de la familia, sino como proveedora, pues una vez cubiertas las necesidades alimentarias de su familia, los excedentes de la producción doméstica – de manera natural o con un procesamiento en talleres (herbolaria, pan, quesos) o en la cocina – se convierten en productos para la venta, cuyos ingresos sostienen total o parcialmente los gastos de sus miembros.

Asimismo, se manifiesta que a través de esta resignificación las mujeres están encontrando una forma de emancipación, dado que su condición de esposas y madres campesinas, solteras o viudas, no les permitía tener libertad para desplazarse, tomar decisiones y realizar actividades fuera de la casa, lo cual para ellas constituye un logro, que se superpone al esfuerzo que conlleva desempeñar sus distintos roles.

Se observó en su participación y en su actitud un marcado empoderamiento y satisfacción por desempeñar su rol como emprendedoras, innovadoras y proveedoras del sustento familiar, pues el ingreso con la venta de sus productos les permite

atender necesidades esenciales de alimentación, educación y transporte.

Manifestaron con emoción sentirse profundamente satisfechas cuando sus productos se adquieren, ya que los consideran de gran calidad y valor nutricional, dada la garantía de emplear productos agroecológicos que ellas cultivan y luego preparan para su venta, además de que están libres de pesticidas o conservadores, y siempre apegados a las técnicas de cultivo y recetas de tradición familiar.

Se requiere repensar un nuevo *ethos* personal y colectivo, dispuesto a reintegrar a la naturaleza como el origen y receptáculo de las propias acciones y restablecer el equilibrio de los bienes naturales y de la ecología del planeta. Por eso hablar de la ética del consumo es un factor imprescindible para promover el cuidado del ambiente.

3. Metodología y análisis de datos

El estudio es de carácter descriptivo, realizado en un mercado alternativo que se alberga en las instalaciones universitarias en la ciudad de Toluca. Se emplearon guiones de entrevistas semiestructuradas, notas de campo y audios, aplicados en forma directa a través del *diálogo de saberes* con agricultoras y productoras agroecológicas familiares.

Se estableció la categoría de la producción agroecológica familiar mediante la triangulación hermenéutica⁵, se presentan los resultados de

⁵ “El proceso de Triangulación Hermenéutica surge como una propuesta para poder abordar dicho exceso de información, utilizando tópicos o “categorías apriorísticas” que permiten hacer una reducción interpretativa, sin tener una pérdida excesiva de información, enfocándose en dar respuesta a los

acuerdo a los objetivos y supuestos iniciales de la investigación, con base en los principios y postulados de la soberanía alimentaria establecidos por La Vía Campesina (Boletín Nyéleni, 2022) y avalados por la FAO (Gordillo y Méndez, 2013); elementos comunes que definen la agricultura familiar, también establecidos en los hallazgos del Proyecto *Gastronomía sostenible. Prácticas educativas en consumo responsable desde la soberanía alimentaria*⁶, realizado por el Cuerpo Académico de Calidad de Vida y Decrecimiento.

3.1 Muestra

Por conveniencia se definió una muestra no probabilística de uno de los mercados alternativos instalados periódicamente en la Facultad de Odontología de la Universidad Autónoma del Estado de México. En esta ocasión se interactuó con productoras agroecológicas que participan en las actividades de comercio justo que se realizan en los mercados agroecológicos dentro de las instalaciones universitarias.

Participaron en el ejercicio de *diálogo de saberes* para el acopio de datos seis mujeres de To-

objetivos iniciales de la investigación (Loyola, 2016 p.9) [...] Transferido a la investigación en ciencias humanas y sociales, el concepto supone que cuando más datos diferentes obtenga el investigador a propósito de un mismo problema, más rica será su interpretación y mejor podrá confiar en ella” (Mucchielli, cit. por Loyola, p. 9).

⁶Panchi Vanegas, Virginia P., Vargas, Hilda C. (Coords.) (2022). Proyecto *Gestión de la gastronomía sostenible. Prácticas educativas en consumo responsable desde la soberanía alimentaria*. Instituto de Estudios sobre la Universidad, UAEMéx

luca, Ocoyoacac, Temoaya y Calimaya, una de las informantes es viuda, las demás están casadas y tienen en promedio de 2 a 3 hijos que estudian, pero participan en los procesos de siembra, colecta, preparación y venta de sus productos, apoyan en las labores domésticas y cuidado de los enfermos, y en algunos casos acuden con sus familiares para atender a sus clientes en los mercados.

3.2 Procedimiento

El estudio inició del 13 de marzo de 2022 a la fecha, a partir de la reapertura de las actividades presenciales y el acceso público a los mercados alternativos, tanto en las instalaciones universitarias como en los espacios locales; se concertaron las entrevistas con los productores agroecológicos de distintos productos tales como hortalizas, pan, derivados de productos lácteos y del maíz, productos de herbolaria, flores aromáticas,

3.3 Técnica utilizada

El diálogo de saberes se inscribe en el marco de la investigación acción participativa (IAP) para la colaboración entre distintas formas de conocer y actuar, en un contexto de colaboración transdisciplinaria. Constituye una estrategia colaborativa de aprendizaje mutuo, que busca promover la construcción social del conocimiento mediante el intercambio de ideas, prácticas, emociones, sentires, experiencias e historias, para tratar de comprender la cosmovisión de los sujetos.

La IAP surgió como una metodología inspirada en la sociología, que ha sido aplicada principalmente en la acción educativa, y que asumió la unidad

didáctica entre la teoría y la práctica, cuyo desarrollo derivó en procesos de aprendizaje significativo, haciendo de la investigación una constante acción creadora tanto para los investigadores como para los actores sociales (Archila, 2017 pp. 61).

Desde la perspectiva de Fals y Rodríguez (1987), la investigación acción participativa es un proceso dialéctico continuo en el que se analizan los hechos, se conceptualizan los problemas, se planifican y ejecutan las acciones en una transformación de los contextos, así como de los sujetos que participan en los mismos.

La IAP propone una cercanía cultural con lo propio que permite superar el léxico académico limitante; busca ganar el equilibrio con formas combinadas de análisis cualitativo y de investigación colectiva e individual y se propone combinar y acumular selectivamente el conocimiento que proviene tanto de la aplicación de la razón instrumental cartesiana como de la racionalidad cotidiana y del corazón y experiencias de las gentes comunes, para colocar ese conocimiento sentipensante al servicio de los intereses de las clases y grupos mayoritarios explotados, especialmente los del campo que están más atrasados (Fals, citado en Calderón y López, s/f).

El aspecto metodológico de la IAP conlleva el conjunto de procedimientos que posibilitan la articulación de la teoría y la práctica. Es un proceso de construcción de conocimiento que se torna práctica colectiva desde una praxis educativa. Para dar lugar al diálogo se crea un escenario y ambiente adecuados de interlocución, en donde los sujetos de conocimiento entran en una conversación horizontal que inicia el facilitador con la idea de aprender y

compartir conocimientos, liberando los prejuicios de poder entre quienes poseen una cierta o distintos tipos de sabiduría.

Es así como se propuso una dinámica basada en el enfoque de saberes en el que, en palabras de Santos (2018), se busca aprender nuevos y extraños saberes sin necesariamente tener que omitir los anteriores y propios. La realización de un diálogo de saberes requiere un esfuerzo eficiente de las personas involucradas en la coordinación y facilitación de los mismos, con un compromiso que dé lugar al intercambio, cuya tarea principal es mediar una relación en un entorno de transparencia.

4.1 Instrumento

104

Para ello se elaboró un guion de preguntas asociadas a los objetivos y supuestos (ver cuadro 1), a través de las cuales el facilitador se responsabiliza de animar la participación con el fin de que se compartan las intenciones y los intereses de los participantes. Se establece y se informa la duración de la sesión, y cuando el tiempo está por vencer se reserva parte de este para la recapitulación de ideas, para permitir que cada uno de los participantes exprese su opinión y aprendizaje acerca del diálogo.

Es fundamental establecer las condiciones necesarias con anticipación, ya que el diálogo se da en un contexto, en un tiempo y en un territorio, y es desde ahí donde se puede objetivar, comprender, interpretar y recrear el sentido de las vivencias y lenguajes. Cada diálogo ha tenido sus escenarios propios, con secuencias de sesiones participativas. En el proyecto que da origen a esta secuencia se han llevado a cabo diversos momentos de diálogo

con distintos grupos de colaboradores. Se trata en este diálogo de saberes, de desencadenar una reflexión política de los diferentes entendimientos de la soberanía alimentaria asociada al comercio justo, que nacen de la reflexión de los interlocutores.

La discusión y preparación del diálogo de saberes estuvo marcada por el cumplimiento de los objetivos mencionados anteriormente:

1. Caracterizar la producción agroecológica familiar como vía de soberanía alimentaria.
2. Proponer alternativas de aprovechamiento de la producción agroecológica familiar en mercados alternativos y fomentar las prácticas de consumo responsable.

Para completar este ejercicio se retomó la categoría “la producción agroecológica familiar”, propuesta desde el propio proyecto y como resultado de los diálogos anteriores, con la finalidad de visibilizar los conocimientos y experiencias que están detrás de las actividades que realizan los productores que participan continuamente en los mercados agroecológicos apoyados por la institución.

Tomando en cuenta la categoría mencionada, la sesión se organizó en apertura, desarrollo y cierre, con base en el guion de preguntas formuladas acorde a cada uno de los dos objetivos y con la participación de tres investigadores para captar la esencia del diálogo y los valores implícitos en la comunicación.

Cuadro 1. Organización del diálogo

Etapas de desarrollo del diálogo
Apertura Registro de participantes Bienvenida, presentación formal del evento y expectativas del evento Socialización de las actividades y resultados esperados
Desarrollo Presentación por cada participante Socialización de experiencias Explicación de los problemas encontrados por los participantes
Presentación grupal de las soluciones y cierre y evaluación de la actividad Diálogo abierto sobre las experiencias Concretar procesos participativos, concertar compromisos mutuos entre universidad y productores desde los planteamientos recogidos.

Diez de las preguntas que guiaron la sesión se orientaron en el objetivo 1, y cuatro al objetivo 2, dirigidas al consumo responsable, para dar pauta al tema que será objeto de una sesión específica posterior.

Cuadro 2. Guión de preguntas asociadas a los objetivos

Pregunta guía: ¿Cómo contribuye la producción agroecológica familiar al consumo responsable, a la seguridad y soberanía alimentaria?
O1. Caracterizar la producción agroecológica familiar como vía de seguridad y soberanía alimentaria.

¿Desde cuándo se dedica a esta actividad y de qué manera se ha fortalecido su economía como productor agroecológico?

Como productor agroecológico, ¿qué tipo de retos (problemáticas) enfrenta al colocar sus productos en el mercado?

¿Los recursos con los que cuenta para la siembra son suficientes o recibe algún tipo de apoyo de otra instancia pública o privada?

¿Qué apoyos requeriría para posicionar sus productos?

¿Qué estrategias y oportunidades considera que deben de llevarse a cabo?

En cuestión de conocimientos para realizar la siembra, cosecha, almacenamiento, traslado y venta de sus productos, ¿ha sido necesario acudir a capacitación o ha sido suficiente con los saberes que aprendió desde la familia?

De pertenecer a alguna (s) red (es) de apoyo de productores agroecológicos, ¿cómo describiría su experiencia al pertenecer a ella (s)?

¿Cuáles considera que son las ventajas y desventajas de afiliarse?

Desde su experiencia, ¿cuáles son las dificultades que enfrenta como productor o agricultor?

¿Qué implicaciones tiene su actividad como agricultor independiente para su economía y el bienestar familiar?

O2. Proponer alternativas de aprovechamiento de la producción agroecológica familiar en mercados alternativos para fomentar las prácticas de consumo responsable.

¿Cuáles considera que son las principales causas por la que se prioriza el consumo de alimentos industrializados en lugar de los productos agroecológicos?

¿Ha identificado grupos de consumidores organizados en los mercados agroecológicos en los que participa?

¿Qué problemática es la que debe resolverse para que en el medio urbano se valore su importancia?

¿Cuál considera que debe ser el papel de la Universidad para fortalecer la producción agroecológica, el comercio justo y el consumo de sus productos?, ¿qué debería realizar la universidad para apoyar estas iniciativas y proyectos? (investigadora)

Es importante mencionar que el diálogo se estableció en formato de participación libre y voluntaria, en donde cada una de las participantes aportó comentarios a las ideas de otra u otras, y en ocasiones únicamente se manifestó un acuerdo a dicha idea, lo cual se puede interpretar como una validación útil para los resultados que se obtuvieron del diálogo. De este modo fue posible abarcar la totalidad de las preguntas que guiaron el diálogo y que detonaron la interlocución de las participantes, enriqueciendo así el diálogo de saberes y sentires. La sesión duró en promedio dos horas.

5.1 Resultados

Bajo un enfoque cualitativo se plantearon los siguientes supuestos de investigación para orientar su desarrollo.

1. La caracterización de la producción agroecológica familiar posibilita un acercamiento a la problemática que enfrentan los productores agroecológicos.
2. El consumo responsable de alimentos agroecológicos constituye una práctica que fortalece la producción agroecológica familiar como vía de seguridad y soberanía alimentaria.

Se identificaron diferentes estrategias de los productores agroecológicos para hacer de la siembra, la transformación y la venta de sus productos un medio de sustento alternativo, tanto para el autoconsumo como para la generación de ingresos.

Conforman un sector de la población que ha sido desplazado parcial o totalmente por el modelo económico dominante; sin embargo, ven en esta forma de organización y producción una alternativa con posibilidades de crecimiento y apoyo del gobierno u otros actores sociales, en este caso las universidades interesadas en promover la inclusión y la ética en el consumo y en la producción de alimentos.

En lo que respecta a los consumidores responsables, conforman un pequeño sector de la población que ha adquirido conciencia sobre la responsabilidad del cuidado ambiental, y han podido caracterizarse por indicadores relacionados con el ingreso, el nivel educativo, la edad, entre otros.

Es aquí en donde se debe incidir con mayor énfasis, ya que sin consumidores que asuman esta responsabilidad no se fomenta un crecimiento en la producción de alimentos agroecológicos y sí se continúa promoviendo el comercio de alimentos industrializados e hiperprocesados.

- Se ratifica que la producción familiar agrícola, vinculada con las prácticas de consumo responsable, fortalecen la economía de las y los productores locales de siembra agroecológica.
- Se reconoce la importancia de promover el consumo responsable, el comercio justo agroecológico y el establecimiento de redes de apoyo entre productoras (es), además del fomento de su capacitación para comercializar y posicionar sus productos.
- La principal área de oportunidad es aumentar su difusión e involucrar a más participantes

en los mercados de comercio justo para incrementar el consumo de sus productos.

- Una de esas áreas de oportunidad la constituyen los mercados alternativos agroecológicos, que cada vez se extienden más en el medio urbano, aunque de manera lenta y paulatina.
- Se ha promovido el interés por un consumo responsable en instituciones como las universidades, a través de las cuales se generan propuestas para fortalecer la producción agroecológica, el comercio justo y el consumo responsable.
- El mercado doméstico de alimentos está caracterizado por su concentración en grandes comercializadores y la exclusión, sobre todo, de los pequeños productores (FAO, 2019 p. 2).
- Gran parte de los problemas que enfrentan los productores de alimentos están vinculados con la falta de acceso al mercado (dificultad en la comercialización, falta de transporte y/o almacenamiento, falta de información sobre los precios de los productos y la falta de organización de la producción) (FAO, 2019 p. 2).

Como se puede apreciar, los resultados obtenidos a través del diálogo de saberes con las mujeres que participan en los Mercados Agroecológicos que se promueven desde la universidad, constituyen la pauta para dar continuidad a los trabajos que se desarrollan desde el Cuerpo Académico Calidad de Vida y Decrecimiento y la Red Transdisciplinaria Internacional para la Educación y la Soberanía Alimentaria. Diálogos de Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA).

El siguiente diálogo se establecerá con consumidores para determinar su relación e influencia desde la tendencia a recuperar y fortalecer las formas de producción agroecológica y consumo responsable de los alimentos.

Al finalizar ese primer encuentro las mujeres manifestaron encontrar un respaldo en la institución, llegando al punto de establecer redes de contacto que van acorde con sus proyectos a futuro. Esperan que los Mercados Agroecológicos tengan cabida en otros espacios académicos de la Universidad.

Reflexiones finales

El diálogo arrojó una producción de experiencias y saberes valiosos, que sustentan la continuidad de proyectos a través de acciones concretas como el apoyo a los agricultores y productores locales en la venta de sus productos, su expansión y la capacitación para mejorar las actividades que desarrollan en beneficio de la agricultura familiar como alternativa de sustento frente a la falta de oportunidades, en el contexto actual de un modelo de producción agro-industrial. Se presentan a continuación los principales hallazgos resumidos en cuanto a saberes, sentires y vivires de las mujeres productoras y oferentes.

Las mujeres se han dedicado a la agricultura familiar en promedio entre 5 (JD)⁷, 10 (ND) y 20 (AD) años, y su práctica como productoras agroecológicas es herencia de familia, pues la adoptaron de sus padres y abuelos (AD) o de los suegros (GJ), el cultivo de la Tierra que es propiedad de la familia

⁷Estas claves corresponden a las iniciales de los nombres de las participantes del diálogo (Ver anexo 1).

y ahora siembran y trabajan para la venta de sus productos (MD). La pandemia les hizo buscar alternativas de manutención, y su venta les ha permitido salir adelante, pues se involucra toda la familia.

Asumen un compromiso ético evidente por la calidad de sus productos y prácticas de autocuidado al emplear insumos agroecológicos libres de pesticidas, químicos y conservadores.

Al ser autosuficientes para producir sus insumos, no pertenecen a ninguna red de productores; están convencidas de la aportación nutricional y saludable que tienen sus productos, pues son empleados en primer lugar para el autoconsumo y sostén de la economía familiar, y los excedentes son comercializados en el mercado justo.

Consideran que los hábitos alimenticios en los jóvenes estudiantes universitarios se han modificado, y que estos tienden a valorar las propiedades nutricionales y el sabor tradicional de sus productos (AD, CG). Se sienten profundamente satisfechas cuando su producto se vende, incluso que venden entre ellas, y dan testimonio de que los consumidores esperan la fecha programada en que acudirán a las instalaciones de venta universitaria para hacer pedidos de productos en la compra usual, por ejemplo, las quesadillas de “corazones” (plantas silvestres de las comunidades rurales que son base de su alimentación), junto con otros productos como los quelites, zanahorias, habas, chile guajillo y huitlacoche.

En el caso de la informante ND, (con formación académica de técnica en enfermería), la confección de sus tamales se originó a partir de una tesis de antropología presentada en la Universidad Autónoma del Estado de México. Dada la necesidad de sacar adelante a su familia (y a falta de un ingreso

proporcionado por su esposo, actualmente dializado), ella, junto a otras mujeres de su comunidad (y expresando haberse liberado del machismo familiar y comunitario), se organizan para trasladarse en una camioneta que contratan en forma alternada para transportar sus comales y tanques de gas a los distintos mercados donde expenden sus productos (tamales orgánicos).

Por su parte, la informante JD (con cuatro hermanas, e hija de químico fármaco-biólogo y académico universitario, quien tuvo la idea de integrar deleite y sabor en la preferencia social de consumir helados), combinó en la nieve los sabores frutales con los hongos de portobello y champiñones, entre otros, e inició en familia su preparación artesanal desde hace cinco años. En la actualidad, para la comercialización de helados nutricionales no solamente acuden a los mercados, también tienen un sitio fijo para su venta.

En cuestión de conocimientos para realizar la siembra, cosecha, almacenamiento y preparación de sus productos, estiman que el lenguaje técnico que se emplea para denominar el proceso productivo y su venta es solo una forma novedosa de denominar los insumos para su confección, y salvo algunos casos como el de la cosmetología (que requiere estar informada de los cambios e innovaciones en la combinación de los insumos para sus productos), la mayoría prefiere aplicar sus recetas tradicionales, acompañadas incluso por una cosmovisión vinculada con el buen decir, el buen estar y el buen sentir:

No pelear para que nos vaya bien- declaración del nieto (VV)

Para preparar sus productos procuran un ambiente de alegría, armonía, concordia, paz y diálogo cordial, acompañado de música que les augura platillos deliciosos, bien cocidos y una venta segura, pues consideran que si hay discusión, pleitos y malas vibras durante su preparación, los alimentos no estarán bien cocidos y tampoco podrán venderse como se espera.

No obstante, hay algunos procesos que sí requieren silencio y concentración para no equivocarse las cantidades en su mezcla (CG).

Estiman, en conjunto, que darle una denominación gourmet, técnica o figurativa a los platillos encarece el producto y hace que la gente piense en que por ser caros son mejores, pero colocados en escenarios de venta como el mercado de comercio justo, tiene el nombre popular que es común a los consumidores:

(AD, CG): *“Corteza de cerdo en salsa esmeralda es chicharrón en salsa verde, puntas es bistec a la mexicana o Yerba de San Juan es el “pericón”.*

Para posicionar su producto consideran importante agilizar sus procesos de producción con equipo que les permita optimizar tiempos y esfuerzo físico en la manipulación de los insumos, por lo que en algunos casos requerirían apoyo para maquinaria al vacío, destiladoras y batidoras (MD, JD y CG). Sin embargo, estiman que lo artesanal en su producción y el contacto directo con las personas es lo que le da calidad y originalidad a lo que venden.

Su reto es informar de la autenticidad de sus productos a la “juventud industrializada”:

- “Yo les digo que al consumir carne (pollo) con tantos químicos se adelantan los tiempos del de-

sarrollo biológico de las niñas, que a los 10 años ya tienen sus senos crecidos”- (VV).

También es un reto prepararse para mantener la calidad de sus productos y hacer combinaciones adecuadas (ND, CG, JD); aunque se consideran autosuficientes para tener qué vender, reconocen que las condiciones climáticas afectan la disponibilidad de los insumos que requieren para su producción:

“En diciembre, por el frío, las vacas no producen mucha leche”- (VV).

“Hay que deshidratar el huitlacoche para almacenarlo” - (JC).

El papel de la Universidad en el fortalecimiento de la producción agroecológica, el comercio justo y el consumo de sus productos, debe ser de difusión e información para la comunidad universitaria y para la sociedad en general.

Consideran que para difundir la calidad y la existencia de sus productos es necesario proporcionar información a las personas sobre su proceso productivo, y al tiempo de darles a probar sus platillos, explicarles las características de los insumos que emplean en su preparación y compararla con la conservación artificial de su producción industrial, como es el caso del queso Oaxaca tipo “Maruchan” (VV). También señalan oportuno aprovechar otros medios de difusión como YouTube, en el cual han publicado sus recetas de tamales (Canal de Deep-Toluca, VS).

Sugieren poner anuncios en lugares estratégicos para que los transeúntes identifiquen la programación y el sitio donde se expendrán sus productos, así como elaborar cápsulas con información

discreta y pertinente para acercar el producto a los consumidores, por ejemplo, para promover el jabón que ayuda a combatir infecciones vaginales (CG), y recomiendan replicar en otros espacios universitarios la práctica de mercados agroecológicos que se realizan en la Facultad de Odontología.

En lo que se refiere a las implicaciones que tiene su actividad como agricultores independientes para su economía y el bienestar familiar, estiman que fortalece las relaciones familiares de convivio, ayuda y colaboración; con respecto a su pareja no hay una oposición, sino más bien un complemento en las tareas de apoyo y sus relaciones para ir a vender sus productos.

Finalmente, respecto a las implicaciones que tiene su actividad para la economía y el bienestar de su familia en conjunto, estiman que la práctica de la agricultura familiar y la venta de sus productos en mercados agroecológicos, desde el proceso productivo hasta su consumo y venta:

[...] es un sustento para la mente y el cuerpo, nos permite estar activas, ocuparnos, sentirse útiles, nos nutre física y mentalmente, nos desestresa y nos produce satisfacción vender lo que preparamos, nos da gusto que nos compren lo que vendemos [...].

Finalmente, se aprecia desde la teoría y a través de las diferentes aportaciones de las productoras y oferentes, un vínculo con la sostenibilidad ambiental a través de actividades productivas, que tienen como fundamento los principios de la producción agroecológica, el comercio justo, la promoción del consumo responsable desde actividades,

que más allá de la disciplina, son disfrutadas porque están asociadas al cuidado de la vida.

Referencias

- Archila, M. (2017). Cómo entender el diálogo de saberes. En LASA forum program co-chair. Vol. XLVIII : ISSUE 2, pp. 61 y 62. Universidad Nacional de Colombia. Disponible en: <https://forum.lasaweb.org/files/vol48-issue2/On-LASA2017-1.pdf>
- Banco Mundial. (2017, 07 de marzo). Mujeres en la agricultura: las agentes del cambio en el sistema alimentario mundial. <https://www.bancomundial.org/es/news/feature/2017/03/07/women-in-agriculture-the-agents-of-change-for-the-food-system#:~:text=Como%20cuidadoras%20principales%20de%20sus,los%20comedores%20de%20los%20hogares>
- Boletín Nyéleni (2022). Soberanía alimentaria y Agrobiodiversidad. IBAN: ES2315500001220000230821 BIC/SWIFT: ETI-CES21XXX. No. 49, Septiembre. Disponible en: https://nyeleni.org/DOWNLOADS/newsletters/Nyeleni_Newsletter_Num_49_ES.pdf
- Calderón, J. y López D. (s/f). Orlando Fals Borda y la investigación acción participativa: aportes en el proceso de formación para la transformación [ponencia]. I Encuentro hacia una Pedagogía Emancipatoria en Nuestra América. Argentina, Buenos Aires, Centro Cultural de la Cooperación Floreal Gorini.
- Cid, B. (2011, 25 de abril). Agroecología y agricultura orgánica en Chile: entre convencionalización y ciudadanía ambiental. *Agroalimentaria*,

17(32), 15-27. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199218360002>

Cortina, A. (2002). Por una ética del consumo. Taurus. <http://ibdigital.uib.es/greenstone/collect/cd2/index/assoc/consumca.dir/consumcat0001.pdf>

Fals, O. y Rodríguez, C. (1987). Investigación Participativa. Montevideo: La Banda Oriental. Disponible en: <https://es.scribd.com/document/406639730/Fals-Borda-y-Rodrigues-Brandao-Investigacion-Participativa>

FAO (2019). Estado del sistema alimentario en México. En *El sistema alimentario en México. Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible*. <https://www.fao.org/3/CA2910ES/ca2910es.pdf>

Gordillo, G. y Méndez, O. (2013). Seguridad y Soberanía Alimentarias (Documento Base Para Discusión). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Disponible en: <https://www.fao.org/3/ax736s/ax736s.pdf>

Jiménez, R., Torres, A., Alina, N. (2014). Agroecología y Seguridad Alimentaria. Una visión desde Cuba. *Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*. 2(2), 62-76, mayo-agosto. <https://www.redalyc.org/pdf/5523/552357197007.pdf>

Loyola, C. (2016). Experiencia de estudiantes de pregrado en el uso de categorización y triangulación hermenéutica en el enfoque cualitativo. V Encuentro Latinoamericano de Metodología de las Ciencias Sociales, 16 al 18 de noviembre de 2016, Mendoza, Argentina. Métodos, metodologías y nuevas epistemologías en las ciencias sociales: desafíos para el conocimiento profundo de Nuestra América. En Memoria Académica. Disponible en: http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.8489/ev.8489.pdf

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). *El sistema alimentario en México. Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible*. FAO. <https://www.fao.org/3/CA2910ES/ca2910es.pdf>
- Organización de Naciones Unidas. (1948). *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. ONU. <https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights#:~:text=Elaborada%20por%20representantes%20de%20todas,todos%20los%20pueblos%20y%20naciones>
- Panchi, V. y Vargas, H. (coords.) (2022). *Proyecto Gestión de la gastronomía sostenible. Prácticas educativas en consumo responsable desde la soberanía alimentaria*. Instituto de Estudios sobre la Universidad, UAEMéx.
- Panchi, V. y Vargas, H. (coords.) (2022). *Consumo responsable. Gastronomía sostenible y soberanía alimentaria*. UAEMex. ISBN 978-607-633-458-4 (PDF); ISBN 978-607-633-458-7 (Impreso). Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/113183>
- Santos, B. (2018). Introducción a las Epistemologías del Sur. En Maria Paula Meneses y Karina Andrea Bidaseca (coords.), *Epistemologías del Sur*. Coordinación (1.ª ed.). CLACSO; Centro de Estudios Sociales; Universidade de Coimbra. http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20181124092336/Epistemologias_del_sur_2018.pdf
- Velázquez, E. (2022). Consumo agroecológico desde una visión ecocéntrica con la Carta de la Tierra. En Panchi, V. y Vargas, H. (coords.). *Consumo responsable. Gastronomía sostenible y soberanía alimentaria*, 1.ª ed., pp. 87-101. UAEMex. ISBN

978-607-633-458-4 (PDF); ISBN 978-607-633-458-7 (Impreso). Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/113183>

Venegas, C. et al. (2018). *Manual de transición agroecológica para la agricultura familiar y campesina*, Instituto de Desarrollo Agropecuario.

Venegas, C. et al. (2018). Manual de transición agroecológica para la agricultura familiar y campesina. Instituto de Desarrollo Agropecuario.

Vinyals, A. (2016). *El consumidor consciente. Análisis de los factores psicosociales implicados en el consumo sostenible, a partir del estudio de miembros de cooperativas de consumo agroecológico* [tesis doctoral]. Universidad Autónoma de Barcelona.

Yie, S. (2022). Aparecer, desaparecer y reaparecer ante el estado como campesinos. Revista Colombiana de Antropología (1, 115-152). <https://doi.org/10.22380/2539472X.2005>

Anexo 1. Clave de informantes

Orden en la mesa	Clave	Origen	Producto
	ND	Toluca	Tamales orgánicos
	VV	Ocoyoacac	Quesos artesanales
	JC	Toluca	Helados orgánicos con hongos
	AD	Temoaya	Tamales orgánicos de verduras
	GJ	Calimaya	Pan artesanal
	CG	Toluca	Cosméticos

Capítulo IV. Soberanía alimentaria: una convergencia entre la ética del cuidado y la agroecología

Edwin Gabriel Garduño de Jesus

Presentación

Como seres vivos se requieren de cuidados, en el caso de los seres humanos y de acuerdo con la edad, los cuidados tienden a ser relativos al estilo de vida adoptado. El cuidado abarca distintos niveles comprendiendo lo personal, lo colectivo, y lo ambiental. En diversas sociedades la búsqueda de la mejora de las condiciones de vida ha sido una constante, donde las cuestiones ambientales y del contexto social en particular resultan clave. No se cuida lo que no se conoce y por lo tanto no se valora, de ahí la pertinencia de generar consciencia que, idealmente, se materialice en un actuar consciente que considere la importancia de la naturaleza para con ello procurarla.

El conocimiento y la educación desde una perspectiva ética representan medios por los cuales se pueden generar distintos cambios, donde a partir del desarrollo de la conciencia ambiental se propicie la gestación de relaciones de proximidad entre personas y su ambiente. Asimismo, existe la producción agroecológica que emerge como una alternativa con el potencial para la recuperación y conservación de los ecosistemas deteriorados por la agricultura convencional, para entonces contri-

buir a contrarrestar sus efectos a través de priorizar el uso de insumos naturales, además de favorecer el uso de la fuerza de trabajo local, basándose en relaciones de producción y consumo desde una perspectiva ética. Para que la agroecología se posicione al frente de la agricultura convencional, resulta fundamental la difusión de sus beneficios socioambientales y de los conocimientos técnicos y prácticos necesarios para su implementación.

De este modo, resulta pertinente considerar los impactos que las distintas formas de producción agrícola generan, para poder reconocer y valorar la forma en la que se perciben los alimentos. De forma transversal a dichos procesos, la ética del cuidado ayuda a comprender la importancia de la procedencia y la elección de lo que se consume sin dejar de lado las cuestiones de calidad y valores nutricionales, en relación al contexto socioambiental específico, es parte de una cualidad importante que favorece la difusión del conocimiento orientado a replicar las soberanías alimentarias.

Con base en lo anterior, en este escrito se retoman cuestiones teóricas que son complementadas, durante los diferentes subtemas, con el sentir y pensar de personas oferentes de un mercado alternativo de comercio justo, razón por la cual no se cuenta con una sección específica de resultados. En este sentido, la estructura de este capítulo comprende en un primer momento, la problemática surgida en el contexto capitalista donde se modifican los patrones de consumo y se desvincula a las personas de su ambiente y de sus alimentos. Después se presenta la metodología. Posteriormente, se aborda la perspectiva de la ética del cuidado y su pertenencia con la naturaleza para modificar el escenario anteriormente descrito, mediante la bús-

queda del bien común. A continuación, se expone la agroecología como un medio que puede restaurar los vínculos entre semejantes y con el ambiente. Acto seguido, se destaca la necesidad de sumar voluntades y acciones en pro de la consecución de la soberanía alimentaria. Finalmente se encuentran las reflexiones producto de las fases anteriores.

La agroindustria alimentaria como una vertiente del capitalismo

En la actualidad, el desarrollo de la conciencia ambiental tiene limitantes importantes entre las que figura la voluntad y acción de múltiples empresas del sector agroalimentario que con el apoyo del Estado han favorecido “[...] la desregulación, la privatización, los recortes de servicios esenciales, los mercados abiertos y el libre comercio, induciendo un patrón centralizado en la producción de insumos, en el procesamiento y el comercio, bajo el control de corporaciones transnacionales” (Martínez y Rosset, 2016, p. 27) situación donde también se producen deseos, necesidades, identidades y comportamientos relacionados a la concepción del ambiente como si fuese ajeno a las sociedades (Pérez, 2015; Ritzer, 2015).

La capacidad de influencia de las corporaciones transnacionales, por medio de canales de comunicación como televisión o internet, impacta en los gustos y preferencias de las sociedades, llegando inclusive a modificar hábitos alimenticios (Paternella y Gomes, 2019). La publicidad empleada por dichas empresas acrecienta los problemas socioambientales puesto que, bajo este panorama, se prioriza la acumulación del capital económico a cos-

ta de la explotación y uso desmedido de los bienes naturales al ponerlos al servicio de la producción (Atienza et al., 2019).

Ante dicho contexto, resulta indispensable asumir la responsabilidad ligada a la capacidad de acción que tienen las personas para, con ello, integrar cuestiones ambientales donde se procure tanto el cuidado de la biosfera como de las comunidades; principalmente de las campesinas, al considerar su histórica relegación (Vargas et al., 2020), aun cuando sus aportaciones son elevadas para el mantenimiento de la salud de los ecosistemas. De este modo, la voluntad política y la capacidad de la academia para generar y divulgar conocimientos (Bula y González, 2019) tienen importancia dentro del proceso que procura la sostenibilidad de la vida.

Bajo este sentido, la dimensión ética es fundamental para entender que los seres humanos son parte del ambiente y que su actuar repercute directamente en las bases que sostienen la vida. De ahí la necesidad de tener presente que detrás de los procesos de producción de alimentos se encuentran diferentes contextos culturales y distintas necesidades fisiológicas y nutricionales (Cini et al., 2018) por lo que, el desarrollo de la capacidad de reflexión y de elección en lo que se consume resulta fundamental. En esta línea de pensamiento, vale considerar que existen diferentes formas de producción agrícola diferenciadas por los impactos socioambientales que cada una de ellas propicia (Garduño et al., 2021).

La llamada agricultura convencional se caracteriza por ser principalmente de monocultivo y extensiva, y a su vez, se requiere la adición constante y creciente de insumos químicos, así como el uso de maquinaria especializada, lo cual genera un círculo

de dependencia para con las empresas proveedoras (Le Coq et al., 2017) distanciándose así de ser una alternativa asequible. Actualmente, la viabilidad de este tipo de producción agrícola es refutable por sus impactos nocivos a los bienes naturales, la sociedad y la salud de las múltiples formas de vida (Altieri et al., 2021).

Como respuesta a la problemática ligada a la producción de alimentos bajo el esquema del capitalismo, en las últimas décadas, desde la academia se han estado recuperando las aportaciones que el ambiente natural brinda a las diversas esferas de la vida humana (Sánchez, 2019). En el campo de la agricultura, específicamente por medio de la agroecología, se ve reflejado en la búsqueda de manejos responsables de los bienes naturales, así como en la justa distribución y aprovechamiento de los alimentos generados. En este sentido, las innovaciones en el sector primario desde una perspectiva ética resultan pertinentes toda vez que la demanda de alimentos continúe constantemente creciendo y requiriendo de adecuaciones en las exigencias nutricionales desde el respeto cultural de las personas en sus contextos específicos.

Metodología

2.1 Tipo de estudio: cualitativo, iniciando con una investigación teórica basada en la ética del cuidado, la biomímesis, la agroecología, y la soberanía alimentaria, para posteriormente ser complementada con las reflexiones de personas productoras-comercializadoras de alimentos agroecológicos

oferentes del Mercado Agroecológico de Comercio Justo *Ahimsa*¹.

2.2 Participantes: ocho personas oferentes del mercado. Los proyectos a los cuales pertenecen las personas entrevistadas son: Sabe Tierra Huerto quienes se dedican a la producción agroecológica de semillas y cultivos así como la impartición de diversos cursos relacionados a la soberanía alimentaria; Lulú Cocinera Tradicional quien elabora platillos tradicionales con ingredientes locales; Tierra Otomí quienes producen y comercializan hortalizas y semillas orgánicas así como alimentos preparados a base de ellos; Rancho el Ocotil quienes se dedican a la producción de alimentos preparados con leche de libre pastoreo; Casa Espora donde reúnen a diversas y diversos productores de alimentos agroecológicos y también se dedican a la preparación y venta de conservas; Huerto Pachamama quienes producen agroecológicamente jitomate cherry y alimentos a base del mismo; y Grupo Zarframex quienes principalmente producen miel de alta montaña así como diversas berries y conservas elaboradas a base de éstas.

2.3 Instrumento: entrevista semiestructurada.

2.4 Procedimiento: se realizó una aproximación inicial con cada una de las personas participantes, donde de manera oral se les explicó el propósito del proyecto el cual gira en torno a tratar de ampliar los alcances de la soberanía alimentaria a partir de las contribuciones plurales de las personas oferentes del Mercado Agroecológico de Comercio Justo

¹Se trata de una iniciativa promovida por y en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) como una forma de contribución a la soberanía alimentaria desde la promoción del comercio justo y el consumo ético.

Ahimsa. Posteriormente se les preguntó si estaban de acuerdo en ser partícipes con la expresión de sus sentires y pensares y se les entregó un consentimiento informado que detallaba por escrito que su información podía ser utilizada para fines académicos y de difusión. Acto seguido, en diferentes momentos del mes de noviembre de 2021 a marzo de 2022 se aplicó individualmente la entrevista en los días que el Mercado Agroecológico de Comercio Justo *Ahimsa* tuvo lugar, misma que fue grabada de manera auditiva. En su momento de aplicación, no se destinó un tiempo específico para ello, más bien se aprovecharon los tiempos en los que las y los oferentes no tenían clientes que atender. Por la razón anterior, las entrevistas tuvieron diferentes duraciones que van desde los 30 minutos a poco más de una hora. Posteriormente se retomaron las respectivas grabaciones para ser transcritas y de ello se agrupó la información en categorías de análisis que incluían: cuestiones intangibles, prácticas agroecológicas, soberanía alimentaria, y comercio justo; para subsecuentemente retomar la información considerada pertinente en trabajos académicos como lo es el presente capítulo de libro.

Ética del cuidado de la naturaleza, una fuente permanente de enseñanzas

El cuidado es una parte fundamental de la vida, desde una perspectiva ética, además de requerir su implementación a nivel personal, también es necesaria su trascendencia en el ámbito ambiental. Específicamente en la producción de alimentos, representa un proceso complejo que integra múltiples etapas, donde se requiere la participación de personas pre-

ferentemente con sentido consciente de las implicaciones del manejo y cuidado adecuado de los bienes naturales, esto con la finalidad de mantener una fuente de alimentos sostenible. En este sentir, resulta pertinente la incorporación de perspectivas y acciones que procuren el cuidado de la vida, tal y como sucede en la ética del cuidado², donde las personas pueden gestar relaciones de interdependencia entre iguales y con la naturaleza. En otras palabras, Angelina Damián de la agrupación Tierra Otomí alude con respecto a los bienes naturales:

El agua es vida, sin ella no tengo nada que hacer, mis verduras se entristecen, pero si tengo, aunque sea un chorrito en las verduras o en el ser humano es vida y reviven, el agua es beneficio para todo, lavar, consumir. El sol es bueno para nosotros, las plantas y los animales, lo necesitamos un ratito para nuestros cuerpos, es vida, se necesita el baño de sol un ratito. El aire nos purifica y también ayuda a llevar las semillas para otros lados, la tierra es nuestro alimento, sin ella no crecen las verduras [...]. (A. Damián, comunicación personal, marzo de 2022)

La misma naturaleza es evidencia de la creación de tramas de apoyos que han favorecido a su supervivencia y a su conservación, donde las sinergias han permitido, cuando se han dado, a la proliferación de la biodiversidad. “Con la creciente

² En este capítulo la concepción de la ética del cuidado se fundamenta en la perspectiva de Carol Gilligan (2013), entendiéndola como una vía de reflexión correspondida de acciones recíprocas entre personas, cuya gestación se da desde la atención voluntaria para buscar y mantener condiciones de bienestar.

presión humana y ambiental sobre los paisajes agrícolas mundiales, la capacidad de innovación orientada a la adaptación, es una herramienta cada vez más esencial para que los pequeños agricultores mantengan el funcionamiento de sus agroecosistemas y, de sus medios de vida” (Altieri et al., 2021, p. 28). Para que estas relaciones sean fructíferas, se requieren diálogos de consideración y respeto mutuo (Márquez, 2021). En este sentido, Amada Damián integrante del proyecto Tierra Otomí expresa que ella y su hermana Angelina realizan diversos intercambios, por ejemplo, de conocimientos con más personas productoras y comercializadoras, así como de semillas o alimentos.

La innovación aplicada a cuestiones socioambientales requiere de determinadas circunstancias, voluntades y participaciones desde una promoción del dialogo entre diferentes conocimientos y saberes (Hunziker, 2015), esto sin obviar que, de la misma manera que el trabajo colaborativo entre personas es requerido para que los proyectos prosperen “Las relaciones colaborativas tienen que nutrirse y cuidarse” (Morales, 2018, p. 8). Lo cual implica, que el trabajo académico en y con las comunidades requiere un proceso que inicia desde la humildad, que se nutre y crece con la participación y cooperación activa. Al respecto, en la UAEMéx constantemente por medio del Mercado Agroecológico de Comercio Justo *Ahimsa* se busca promover el diálogo entre la academia, las personas productoras y las personas consumidoras, a partir de la educación *in situ* o por medio de constantes ciclos de capacitaciones.

De esta modo, como parte de la innovación en la búsqueda de alternativas que sean amigables con la vida e inherentemente con el ambiente, la biomímesis es un medio afín a la consecución de la

soberanía alimentaria, al integrar el estudio de las formas, procesos y sistemas del ambiente natural para ser retomadas en diseños, manejos y cuidados cuya aplicación busque transformar el comportamiento y la vida de las personas a través de la educación hacia un pensar y actuar sostenible (Sánchez, 2019) siendo las relaciones de cuidado ético una constante fundamental y necesaria.

De acuerdo con Riechmann (2003) la biomímesis aplicada en el ámbito de la alimentación tiene múltiples ejes de acción integrando flujos de energía que no se desperdician y que continúan en procesos cíclicos de reutilización, por ejemplo, a nivel del agroecosistema. La incorporación de especies animales resulta una estrategia que contribuye al flujo y la conservación de la materia orgánica. En esta línea, Javier Huerta perteneciente al proyecto Rancho el Ocotil expresa:

[en donde pastan las vacas] hay unas milpas, son terrenos grandísimos que nadie por el momento ocupa, por eso se pueden llevar ahí, y la avena, el sácate, el maíz que sembramos es complemento para que se nutran bien, porque de hierba no se pueden mantener. (J. Huerta, comunicación personal, noviembre de 2021)

Lo anterior, implícitamente evidencia como las especies animales no solo consumen de los ecosistemas, sino que también contribuyen a la mantención de los mismos, algo que de igual forma debería de ser con la especie humana como un acto de reciprocidad hacia el planeta que bondadosa y abundantemente, brinda alimentos y las condiciones necesarias para la continuidad de la vida.

En la misma idea de evitar el desperdicio de energía, lo más factible es que los insumos requeridos para la producción de alimentos estén orientados a nivel local (Riechmann, 2003). Dicha premisa es fundamental para la soberanía alimentaria puesto que se consideran los contextos específicos de cada espacio y las preferencias de las personas en cuestión. El modelo económico capitalista busca disrumpir con el uso recurrente de insumos externos a los agroecosistemas para después transportar los alimentos a donde resulte más rentable su producción, que eventualmente sean industrializados y comercializados. Es aquí donde iniciativas concretas como el Mercado Agroecológico de Comercio Justo *Ahimsa*, cobran aún más relevancia al fomentar la producción y consumo local desde el impulso de la universidad, promoviendo la vinculación directa entre personas productoras y consumidoras.

Así como en la educación es importante considerar la interconexión entre los diversos hallazgos donde las acciones surgen de y para impactar en el exterior (Vargas et al., 2020), lo mismo sucede en la cuestión social puesto que sus diferentes integrantes al pertenecer a una comunidad e intercambiar diversos bienes y servicios, se vuelven interdependientes entre sí, paralelamente que lo hacen con el ecosistema del cual forman parte (Atienza et al., 2019). Las sociedades se fundamentan y se mantienen por las interacciones entre sus miembros y con el ambiente del cual son parte, de ahí que un sentir y actuar ético contribuyan al cuidado socioambiental a nivel particular y colectivo.

De la naturaleza es posible aprender que las condiciones naturales tienden hacia el cooperativismo. Las especies que han evolucionado a través del tiempo se mantienen vigentes gracias sus

interacciones dentro de un determinado ambiente (Sánchez, 2019). En el caso de las personas, se requieren y se pueden proporcionar cuidados (Pérez, 2015) hacia la misma especie, hacia otras y hacia los bienes naturales, por ello, “Cuanto más conocemos de nuestro entorno y nuestro ambiente, el mundo se convierte cada vez más en nuestro hogar” (Frankfurt, 2004, p. 16), de ahí, que la consideración de la humanidad como parte de la diversidad biológica y de la naturaleza sea fundamental para una coexistencia empática con el planeta.

Una característica de la vida es su dinamismo. En las personas, tiene la capacidad de adaptarse al contexto en el cual se desenvuelve, por lo que su constante interacción con el entorno es importante, bajo este sentir “No podemos seguir pensando en nosotros mismos como seres insulares. Nuestro bienestar es interdependiente [...] -yo quiero la felicidad, y para conseguirla os necesito a vosotros-” (Singer et al., 2015, p. 21). Así, gracias a la facultad de comunicación entre los integrantes de una sociedad, es posible la construcción de un mecanismo de valor compartido desde el mutuo reconocimiento por medio de la colaboración para mejorar así mejorar el tránsito en la vida (Hernández et al., 2017) preferente y constructivamente desde la corresponsabilidad.

Como humanidad, se requiere la adaptación a las condiciones de la naturaleza porque se es parte de ella, en este sentido, el concepto de biomímesis resulta pertinente pues busca identificar los principios y condiciones que la sostienen mediante el estudio de las formas, materiales, interacciones, procesos y funciones del ambiente natural (Sánchez, 2019), esto mismo, se ve materializado en el hecho de que el sustento de la vida se integra por la di-

versidad existente y sus relaciones de intercambio (Márquez, 2021). Un ejemplo de lo anterior se encuentra de forma intangible en el sentir y pensar de las personas oferentes entrevistadas del Mercado Agroecológico de Comercio Justo *Ahimsa*, quienes en su totalidad mencionan que, al desarrollar sus actividades en sus respectivos ecosistemas, experimentan sensaciones de bienestar y se sienten corresponsables en el cuidado de la naturaleza.

En los seres humanos, la interconexión entre actores representa una oportunidad para la consecución de objetivos donde el bien común puede ser el hilo conector para la suma de voluntades y acciones beneficiando así la creación de sinergias. La importancia de valorar el conocimiento científico a la par de los saberes, representa una oportunidad para entender que las múltiples interpretaciones suscitadas en las distintas formas de percibir el mundo pueden ser complementarias (Argueta, 2012) y afines a la soberanía alimentaria. Para ello es indispensable reconocer las potencialidades de las personas, de los espacios, del manejo y uso adecuado de los bienes naturales.

La biomímesis representa una oportunidad para aprender de la naturaleza y a partir de ello poder crear nuevas propuestas, en el caso de la agroecología, convenientemente existen múltiples ejemplos de ello que pueden ser observados en los sistemas tradicionales, por mencionar algunos casos concretos: los sistemas de terrazas en la Mixteca Alta en Oaxaca, México, en donde desde hace aproximadamente 3500 años se practica la adaptación del medio natural como una forma retención y aprovechamiento de la escasa disponibilidad de agua para generar las condiciones necesarias para la producción de alimentos, las cuales sin la inter-

vención humana basada en los procesos naturales, no hubiesen sido posibles (Bocco et al., 2019).

Asimismo, Rivera (2019) da cuenta de cómo la biomímesis contribuye incluso a la transformación de paradigmas de la misma agricultura tradicional, como es el caso del sistema de tumba, roza y quema practicado en Tolima, Colombia, donde el autor cuestiona a partir de un análisis teórico- empírico las implicaciones de este sistema agrícola, proponiendo desde la perspectiva de la biomímesis, que es posible nutrir la tierra desde formas sostenibles y de cuidado de la biodiversidad mediante la incorporación de materia orgánica proveniente de compostas generadas con el uso de los residuos propios del sistema natural.

La promoción de la ética del cuidado en los espacios destinados a la producción de alimentos agrícolas, puede ser una vía por la cual más personas regeneren vínculos con sus semejantes, al mismo tiempo que lo hacen con el ambiente natural. De este modo, al promover el desarrollo de la conciencia del cuidado socioambiental, también se estará propiciando el consumo de alimentos cuyo origen y destino favorezca la obtención de beneficios en el sentido personal, colectivo y ambiental. Para ello, resulta crucial asumir la responsabilidad de las implicaciones que cada persona tiene con su decidir y actuar.

La agroecología como un medio regenerador de vínculos entre personas y con el ambiente

Actualmente, es necesario que como humanidad se reflexione sobre la manera en la que se conducen las vidas, donde si bien el modelo capitalista permanentemente fomenta el consumismo, cada persona tiene la capacidad y el derecho de elegir qué, cuánto y cómo lo hace. El consumo es

una condición que genera procesos de circulación e intercambio de bienes y mercancías, por ejemplo, Lilia Rodríguez del proyecto Casa Espora expresa:

Creo que intercambio es muy loable, sobre todo cuando no hubo una buena venta, al final se hace lo que llamamos trueque, que yo te cambio una mermelada a lo mejor por un quesito o la señora que vende tortillas, te cambio una rebanada de pan, por un poquito de tortillas [...]. (L. Rodríguez, comunicación personal, noviembre de 2021)

De este modo, acciones como las recién mencionadas no solo fomentan los vínculos de confianza entre semejantes, sino que también permiten y favorecen el fomento empleos y formas de consumo que distan del consumismo que lejos de buscar el bienestar de las personas, promueven el individualismo a partir de un ciclo de necesidades subjetivas que difícilmente tendrán fin, afectando la calidad de vida de las personas y del ambiente al explotarles a ambos (Orozco, 2020).

De la misma forma en que en la naturaleza se llegan a dar relaciones de cooperación benéfica para las distintas partes que desde la colectividad las crean, en una comunidad es posible que sus miembros se apoyen mediante la meta en común de la construcción y mantenimiento del bienestar (Morales, 2018). Así, con la percepción y capacidad de elección y acción de las personas que integran una sociedad, se pueden rescatar y potenciar las distintas aptitudes para la mantención de los sistemas productivos de alimentos, donde a partir de la humildad se consideren las múltiples formas de comprender y ser parte del entorno desde un enfoque ético acorde al cuidado de la vida.

La agroecología como práctica, ciencia y movimiento social (Wezel et al., 2009) se encuentra en una mejora constante, por ello consideran a los saberes tradicionales como parte esencial de sus principios, pues estos toman en cuenta el contexto social, cultural y territorial en cuestión; “la agroecología se caracteriza por producir alimentos saludables, respetando y protegiendo la naturaleza de la que [todas, todos y que gran parte del todo] dependemos” (Confederación Nacional de la Agricultura, CNA de Portugal, 2021). De ello la importancia de valorar, e interiorizar los conocimientos y experiencias adquiridas para, idealmente, transitar hacia sistemas alimentarios sostenibles.

En esta línea de pensamiento Leticia Palma del colectivo Huerto Pachamama relata:

Llegamos al mundo de la agroecología porque nos enteramos por las noticias y por otros compañeros de los daños que causan los químicos por ejemplo a las mujeres embarazadas entonces reflexionamos en buscarle por otro lado, la vida te va poniendo a gente y uno también se acuerda de las enseñanzas antiguas como el uso del nejal, el estiércol de las borregas y las vacas para nutrir la tierra, el uso de agua limpia y de las plantas que crecen en el entorno. (L. Palma, comunicación personal, febrero de 2022)

En consonancia, la agroecología a través del aprecio del saber de las personas productoras de alimentos agroecológicos, busca su implementación y desarrollo valorando la perspectiva de las realidades particulares experimentadas por las personas locales, que, en suma, se consideran complementarios los conocimientos científicos y los saberes tradicionales, es decir:

Durante miles de años, las formas tradicionales de producción y alimentación indígena y campesina han reflejado una cosmovisión basada en principios de reciprocidad que nutre activamente la salud, la cultura y la madre tierra. Más recientemente, la ciencia, la práctica y los movimientos contemporáneos de la agroecología se basan en parte de esta sabiduría y a través de un dialogo de saberes con el saber occidental, promueven los principios para diseñar sistemas alimentarios saludables, equitativos, renovables, resilientes, inclusivos y culturalmente diversos. (Altieri et al., 2021, p. 1)

De esta forma la agroecología procura la sostenibilidad de los bienes naturales y de los medios de producción a través del diseño y manejo de agroecosistemas biodiversos, productivos y resilientes, lo cual coadyuva a la soberanía alimentaria (Altieri et al., 2021) al procurar al mismo tiempo el cumplimiento del derecho a la alimentación (Schwab et al., 2019). Así, actores como la sociedad civil organizada, el Estado y las universidades, tienen la oportunidad de unir y orientar esfuerzos hacia la transformación de las realidades rurales y urbanas (Martínez y Rosset, 2016).

La responsabilidad de mantener las bases naturales que sostienen la vida recae en toda la población. En el modelo capitalista, el papel de la sociedad civil organizada, el Estado y las universidades, resulta central toda vez que estos mismos pueden ejercer su capacidad de incidencia en el manejo de los bienes naturales para favorecer su conservación (Fernández y Morán, 2017). De manera complementaria, la agroecología representa un medio por el cual las personas pueden emplearse y generar alimentos sin la necesidad de depender de insumos

químicos externos a las parcelas en cuestión (Pulido y Chapela, 2017).

El éxito y la replicabilidad de experiencias de manejo agroecológico comprenden la parte productiva y también cuestiones de comercialización y consumo de los bienes obtenidos, así, productores, universidades, consumidores, movimientos sociales e instituciones públicas tienen el potencial para orientar la oferta y la demanda hacia alimentos sanos, limpios y nutritivos. Se busca reintegrar a la humanidad en la sinergia de la biodiversidad desde el restablecimiento de vínculos de cuidado ético (Parent, 2010). Como expresa Miguel Rodríguez de Grupo Zarframex:

Buscamos un beneficio para todos, pero iniciando por la naturaleza; conservar y no transformar, teniendo en cuenta que debemos trabajar y mantener el ambiente natural. No se puede querer sembrar talando de manera indiscriminada, nos hemos dado cuenta porque platicamos con los habitantes del entorno, les decíamos que al tirar un árbol había consecuencias [...] después hay deslaves, etc. (M. Rodríguez, comunicación personal, diciembre de 2021)

A lo anterior, una alternativa viable que contribuye al sostenimiento de los agroecosistemas y de las personas que los manejan, se encuentra en los circuitos cortos de comercialización, que en esencia buscan gestar vínculos directos entre las partes productoras y las partes consumidoras desde principios como el respeto, la proximidad y la confianza, siendo acordes a los pilares de la soberanía alimentaria; sin embargo, para que se generen y permanezcan vigentes dichos circuitos, es necesaria la difusión de sus beneficios a la par de una organi-

zación y participación activa de todas las personas e instituciones involucradas (Schwab et al., 2019). Así, el Mercado Agroecológico de Comercio Justo *Ahimsa* representa un referente importante en la integración de distintas voluntades que convergen en la búsqueda de los buenos vivires.

La implementación de la agroecología es un proceso continuo que se materializa en distintos grados de aplicación, García et al. (2021) expone cómo por medio de un caso puntual en el estado de Morelos, México, desde dicha comprensión es posible trabajar hacia un cambio productivo y de comercialización donde los alimentos producto de estas prácticas, sean promovidos como alimentos diferenciados de los convencionales pero sin que ello fomente que su acceso sea exclusivo, más bien, tratando de ampliar los alcances de este tipo de prácticas por medio del refuerzo ambivalente que las dinámicas de oferta y demanda pueden generar.

La soberanía alimentaria: un propósito que requiere de sinergias entre voluntades y acciones

Las empresas de alimentos procesados y ultraprocesados tienen gran capacidad de influencia en las decisiones alimentarias de las personas, ello a través de estrategias de marketing ilusorias que promueven sus productos industrializados como si fuesen nutritivos y saludables cuando en realidad son lo contrario (Ritzer, 2015; Peternella y Gomes, 2019). Está comprobado este tipo de productos representa un grave riesgo para la salud de quien los consume (Quevedo, 2019; Velasco et al., 2020) de ahí la importancia de la difusión del conocimiento

que denota las implicaciones de lo ofertado por la industria alimentaria.

Aunado a lo anterior, el sector agroindustrial proveedor de las empresas de alimentos industrializados, con la implementación de la agricultura convencional extensiva y con la ayuda de políticas públicas emitidas y promocionadas por el Estado, afecta directamente a la agricultura campesina menospreciando los saberes tradicionales que son armoniosos con la naturaleza (Tapia, 2016). Por ello, la agroecología resulta una vía asequible para la revaloración de la producción tradicional, así como de los alimentos que obedecen a una lógica de producción y consumo basada en el respeto y cuidado de la naturaleza. A propósito:

El cuestionamiento del modelo agroindustrial [y de la *industria alimentaria*] lleva décadas siendo protagonizado por el movimiento campesino a nivel mundial, organizado en La Vía Campesina y vertebrado en torno a la agroecología, que trata de promover la sustentabilidad y la justicia social a lo largo de toda la cadena alimentaria. (Fernández y Morán, 2017, p. 20)

De este modo, el movimiento que promueve el escalamiento hacia la soberanía alimentaria, pretende hacer frente a las prácticas nocivas y homogeneizantes de la industria agroalimentaria, en un primer momento, procurando el desarrollo de la autonomía de las personas para que decidan de manera consciente en la producción y el consumo alimenticio desde un marco basado en la cantidad y calidad adecuadas a los gustos y necesidades particulares (Cini et al., 2018), ello, sin pasar por alto que los procesos en la alimentación son complejos pues también comprenden cuestiones económicas,

culturales, territoriales e identitarias (Fernández y Morán, 2017), respetando la heterogeneidad en las dietas, en este pensamiento, Lurdes Faustino del proyecto Lulú Cocinera Tradicional, comparte:

Mis guisados los preparo con los cultivos de temporada, por ejemplo, con quelites, maíz o los nopalitos criollos que se dan en mi pueblo, es natural, más nutritivo y sano para mi familia y para las clientas, es sin químicos [...] Cómo mi mamá decía, “siembra y no pasarás hambre” porque tienes maíz para las tortillas, un atolito, unos sopesitos o lo que guste, unos nopalitos, unos quelitos al igual que los hongos. (L. Faustino, comunicación personal, enero de 2022)

Con respecto a lo anterior, destacan las cuestiones de valoración y preferencia de los alimentos provenientes de la tierra, abonando así al reto de que implica la consecución de la soberanía alimentaria para todos los países, principalmente para los del Sur global, en donde, precisamente, emular los estilos y modelos de la naturaleza pueden servir como oportunidad para generar dinámicas y procesos que faciliten a la población campesina y urbana, formas de trabajo más sencillas y naturales, y que por lo tanto, puedan ser más sostenibles. Asimismo, además de la consideración de la naturaleza y la ecología, es importante involucrar aspectos culturales y comunitarios que necesariamente deben de partir del respeto y de la participación proactiva y amplia de las y los diferentes actores sociales involucrados (Lönnqvist, 2018).

Las personas como seres correlacionados y al ser parte del ambiente se encuentran en una conexión de retroalimentación constante, si bien se puede modificar el entorno, este a su vez influ-

ye en el sentir y pensar de sus habitantes, es decir, “Nuestra capacidad humana de reinterpretación y redescubrimiento de la naturaleza es un obsequio” (Sánchez, 2019, p. 29) por lo que, considerar las perspectivas plurales de las personas para la generación de nuevas propuestas de acción consciente en torno a la producción, la comercialización y el consumo de alimentos, resulta viable mediante el diálogo de saberes (Tapia, 2016). Se trata entonces de redescubrir para revalorar el potencial que tiene la consideración de las distintas propuestas gestadas desde la colectividad.

Un medio para fomentar la colaboración entre las y los actores involucrados es el modelo participativo cuyas aplicaciones pueden servir para generar e integrar el conocimiento, y con ello propiciar impactos benéficos socioambientales (Smetschka y Gaube, 2020). Lo anterior, partiendo de la horizontalidad e igualdad en las propuestas de las y los actores involucrados, teniendo presente que los antecedentes y formas de entender la realidad pueden llegar a ser complementarias en el trabajo colaborativo (Martínez y Rosset, 2016) y en pro de la soberanía alimentaria. Esto mismo Ileri Origel de Sabe Tierra Huerto lo explica como:

Trabajar en comunidad implica acceder a otros puntos de vista, llegar a consensos, ceder en muchas ocasiones, construir de manera colectiva teniendo en cuenta los diferentes puntos de vista, es complejo y difícil, pero es sumamente necesario porque los impactos que uno puede generar de manera individual y de manera colectiva son abismales, de manera colectiva los impactos son más notorios porque se expanden. (I. Origel, comunicación personal, febrero de 2022)

Específicamente en materia de trabajo colegiado en pro de la soberanía alimentaria, la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA) promueve la:

[...] construcción plural de conocimientos, saberes y sentires orientados a impulsar la producción y consumo ético y responsable de alimentos agroecológicos, locales, frescos y variados para todas las personas que los requieran [...] teniendo como resultados] proyectos de investigación, producciones académicas, ciclos de capacitaciones mutuas entre universidad, productores y oferentes de alimentos agroecológicos y sociedad civil, así como la promoción de Mercados de Comercio Justo Ahimsa [...]. (Garduño y Uribe, 2023, p. 261)

Para producir, comercializar y consumir alimentos de origen agroecológico se requiere un cambio de percepciones, actitudes y acciones desde un sentido ético que abarca la educación, la generación y la difusión del conocimiento referente a las implicaciones de una alimentación consciente. De esta forma, en la oferta de alimentos mediada directamente por demanda de los mismos, los consumidores tienen el potencial de exigir alimentos limpios y nutritivos como los de procedencia agroecológica, para que así las partes productoras se vean obligadas a la adecuación de sus procesos (Orozco, 2020).

Otro ejemplo que da cuenta de la importancia del papel activo que la universidad -preferentemente- puede asumir por medio de la agroecología y la promoción de mercados alternativos como una

forma de generación de impactos socioambientales positivos, es la experiencia del Mercado Territorial de la Universidad Nacional de Quilmes, en Argentina, donde desde un sentido de responsabilidad social, se promueve el consumo y comercio local desde la pertinente perspectiva de la economía solidaria como un medio de intercambio alternativo sostenible (Missio, 2021).

Reflexiones

El sistema económico capitalista tiene una importante capacidad para incidir en la vida de la mayoría de las poblaciones, en el ámbito de la alimentación su influencia abarca la cadena productiva, de comercialización y de consumo buscando orientar las decisiones de las personas hacia una alimentación carente de conciencia. Bajo esta línea, reflexionar sobre qué, cómo y cuánto se consume representa una oportunidad para hacer valer la ética del cuidado en la búsqueda de alimentos nutritivos que generen bienestar humano al mismo tiempo que también lo hagan a nivel ambiental.

Ante los problemas socioambientales, emerge el valor de asumir la responsabilidad correspondiente al accionar para a continuación e idealmente, evitar los comportamientos nocivos y en lo posible llevar a cabo acciones orientadas a mitigar los daños generados. En este sentido, la educación representa un punto de partida clave que puede detonar y potenciar la capacidad de reflexión y de acción de las personas en el desarrollo de la conciencia sobre la interconexión e interdependencia entre semejantes y con el ambiente. Como seres individuales se pueden lograr avances considerables, pero en

unidad con las y los demás se puede ser parte de resultados mayores.

En la soberanía alimentaria, la solidaridad entre personas puede llegar a gestar relaciones de proximidad cuya base se encuentre en la reciprocidad, generando con ello la creación de sinergias que se fortalecen en el sentido particular y comunal, algo muy similar como ocurre en los ecosistemas. La consigna es que satisfacción de las necesidades individuales sea desde y para la colectividad. La inclusión de las y los distintos actores en los procesos de la soberanía alimentaria, implica un involucramiento activo y consciente cuyo potencial puede llegar a transformar distintas realidades.

Uno de los principales sentidos de la generación de conocimientos que integren saberes tradicionales, es tratar de comprender la realidad y con ello, eventualmente orientar los esfuerzos para buscar mejorar la calidad de vida de los seres humanos y de las diversas manifestaciones de la vida, esto en concordancia con una adecuada conservación y manejo de los bienes naturales y las demás expresiones del ambiente. En suma, la consideración de una perspectiva colectiva, representa múltiples oportunidades de reflexión y de acción surgidas a partir de una visión conjunta.

Si no conocemos la naturaleza no podemos cuidar de ella, a mayor desarrollo de la conciencia de la ética del cuidado a nivel socioambiental, mayor será el involucramiento por parte de las sociedades y las instituciones implicadas en la producción y consumo de alimentos y, por lo tanto, la pugna por alimentos limpios y nutritivos que consideren el cuidado de personas y del ambiente se verá favorecida. Lo anterior, como se ha tratado de abordar en el transcurso de este capítulo, suma a la consecución

de diversas metas que conjugan en la generación y mantenimiento de beneficios socioambientales, aportando así al escalamiento de la soberanía alimentaria desde una concepción integradora entre la obtención y comercialización de bienes que cuiden y generen aspectos benéficos hacia la vida.

Con base en lo anterior, una propuesta viable para la generación, transmisión y difusión de conocimientos tiene su fundamento en la experiencia del Mercado Agroecológico de Comercio Justo *Ahim-sa*, al promover intercambios éticos que no solo se limitan a las cuestiones económicas, sino que, además fomenta *in situ* relaciones de proximidad al vincular a oferentes y consumidores en un espacio de convergencia donde a partir de la búsqueda del bienestar común, se contribuya activamente a la soberanía alimentaria. Bajo este sentir, resulta fundamental la replicabilidad de este tipo de iniciativas puesto que guardan el potencial para la generación de múltiples beneficios socioambientales y que al ser divulgados inciten a que más personas se sumen y con ello, la escalabilidad del movimiento de la soberanía alimentaria continúe gestándose desde la cooperatividad.

Referencias

Altieri, M., Nicholls, C., Astier, M., Vásquez, L., Henao, A. e Infante, A. (2021). Documentando la evidencia en Agroecología: Una perspectiva Latinoamericana. *Boletín Científico, Centro Latinoamericano de Investigaciones Agroecológicas*, (5). <http://celia.agroeco.org/wp-content/uploads/2021/07/Evidencias-agroecologicas-CELIA-Boletin-5.pdf>

- Argueta, A. (2012). El diálogo de saberes, una utopía realista. *Revista Integra Educativa*, 5(3), 15-29. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1997-40432012000300002&lng=es&tlng=es
- Atienza, M., Canela, D., Carrero, G., Ortiz, P., Piñero, C. y Salsón, S. (2019). *Guía de análisis de prácticas de corresponsabilidad en la Economía Social y Solidaria*. MARES Madrid. <https://www.economiasolidaria.org/wp-content/uploads/2020/04/Gu%C3%ADa-an%C3%A1lisis-pr%C3%A1cticas-de-corresponsabilidad-en-la-Econom%C3%ADa-Social-y-Solidaria.pdf>
- Bocco, G., Castillo, B., Orozco, Q., y Ortega, A. (2019). La agricultura en terrazas en la adaptación a la variabilidad climática en la Mixteca Alta, Oaxaca, México. *Journal of Latin American Geography*, 18(1), 141–168. <https://www.jstor.org/stable/48619274>
- Bula, G. y González, S. (2019). El papel de la academia en el sistema social. *Ámbito Investigativo*, 4(2), 1-4. <https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1056&context=ai>
- Cini, R., Rosaneli, C. y Cunha, T. (2018). Soberanía alimentaria en la intersección entre bioética y derechos humanos: una revisión integrada de literatura. *Revista de Bioética y Derecho*, (42), 51-69. <https://scielo.isciii.es/pdf/bioetica/n42/1886-5887-bioetica-42-00051.pdf>
- Confederación Nacional de la Agricultura, CNA de Portugal (2021, 22 de abril). Agroecología es reencuentro con la tierra, y Soberanía Alimentaria [comunicado]. <https://viacampesina.org/es/agroecologia-es-reencuentro-con-la-tierra-y-soberania-alimentaria/>

- Fernández, J. y Morán, N. (2017). Ciudad y azada se escriben en femenino. Agricultura urbana, ecofeminismo y soberanía alimentaria en la ciudad. En G. Tendero (Coord.), *La ciudad agraria, agricultura urbana y soberanía alimentaria* (pp. 15 - 21). Icaria.
- Frankfurt, H. (2004). *Las razones del amor. El sentido de nuestras vidas*. Paidós.
- García, D., Álvarez, A., Torres, P., Rodríguez, L., (2021). Mercados alternativos para el desarrollo sostenible impulsado por pequeños productores agroecológicos en Morelos, México. *Estudios Rurales*, 11(22), <http://portal.amelica.org/ameli/journal/181/1811955023/>
- Garduño, E., Moctezuma, S., Espinoza, A. y Juan, J. (2021). Comercialización de cultivos y productos agroecológicos como aporte al sostenimiento de las unidades domésticas. El caso del grupo ‘Mujeres Cosechando’, México. *Sociedad y Ambiente*, (24), 1-23. <https://revistas.ecosur.mx/sociedad-yambiente/index.php/sya/article/view/2237/1856>
- Garduño, E. y Uribe, S. (2023). Soberanía alimentaria, una corresponsabilidad desde la gestión plural de la ética del cuidado y los ODS. En L. Salvador y H. Vargas (Coords.), *ODS y Universidad. Educación de calidad, inclusión y Soberanía alimentaria* (pp. 254 - 272) Dykinson.
- Gilligan, C. (2013). *La ética del cuidado*. Cuadernos de la Fundación Víctor Grífols i Lucas.
- Hernández, E., Lamus, F., Carratalá, C. y Orozco, D. (2017). Diálogo de saberes: propuesta para identificar, comprender y abordar temas críticos de la salud de la población. *Salud Uninorte*, 33(2), 242-251. <http://www.scielo.org.co/pdf/sun/v33n2/2011-7531-sun-33-02-00242.pdf>

- Hunziker, A. (2015). Beneficios con objetivos. En T. Singer y M. Ricard (Eds.), *Economía solidaria. Conversaciones con el Dalái Lama sobre altruismo, el desarrollo y la compasión*, Kairós.
- Le Coq, J., Sachet, E., Vazquez, L., Schmitt, C. y Sabourin, E., (2017). Conceptos de agroecología y marco analítico. En E. Sabourin, M. Patrouilleau, J. Le Coq, L. Vásquez y P. Niederle (Orgs.), *Políticas públicas a favor de la agroecología en América Latina y El Caribe* (pp. 13-33). Red Políticas Públicas y Desarrollo Rural en América Latina, FAO. https://repositorio.inta.gob.ar/bitstream/handle/20.500.12123/1652/INTA_CICPES.%20Patrouilleau_MM_Políticas_publicas_a_favor_de_la_agroecolog%c3%ada.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lönnqvist, L. (Coord.) (2018). *Morral de experiencias para la seguridad y soberanía alimentarias: aprendizajes de organizaciones civiles en el sureste mexicano*. El Colegio de la Frontera Sur.
- Márquez, O. (2021). *Obras completas III Ética, responsabilidad social y bioética*. APublicaciones/Albahaca Publicaciones-México.
- Martínez, M. y Rosset, P. (2016). Diálogo de saberes en La Vía Campesina: soberanía alimentaria y agroecología. *Espacio Regional, Revista de Estudios Sociales*, 1(13), 23-36. <https://www.revistaespacioregional.com/index.php/espacioregional/article/view/58>
- Missio, M. (2021). Agroecología y mercados alternativos. Intermediación solidaria en la experiencia Mercado Territorial (marzo – diciembre 2020). *Estudios Rurales*, 11(24). https://ridaa.unq.edu.ar/bitstream/handle/20.500.11807/3862/EstudiosRurales_2021_v11n24_articulo9_Missio.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Morales, H. (2018). Introducción y contexto. En L. Lönnqvist, (Coord.), *Morral de experiencias para la seguridad y soberanía alimentarias: aprendizajes de organizaciones civiles en el sureste mexicano* (pp. 11-18). El Colegio de la Frontera Sur.
- Orozco, J. (2020). La paradoja del consumo. Del antropocentrismo de las ciencias sociales al consumo ético y sostenible/sustentable. En D. Roca y O. Muñoz (Eds.), *El estudio de la publicidad y el consumo desde las ciencias sociales* (pp. 43-65). Universidad Pontificia Bolivariana. <https://repository.upb.edu.co/handle/20.500.11912/8697>
- Parent, J. (2010). *La no-violencia: sus bases teóricas y sus aplicaciones*. Comisión de Derechos Humanos del Estado de México. <https://www.codhem.org.mx/localuser/codhem.org/difus/accion-noviolaenta.pdf>
- Pérez, A. (2015). La sostenibilidad de la vida en el centro... ¿y eso qué significa? En L. Mora y J. Escribano (Eds.) *La ecología del trabajo: el trabajo que sostiene la vida* (pp. 71-100). Bomarzo. https://www.researchgate.net/publication/309669671_La_sostenibilidad_de_la_vida_en_el_centro_y_eso_que_significa
- Peternella, C. y Gomes, C. (2019). Publicidad, obesidad infantil y violación del derecho humano a una alimentación adecuada: un análisis a la luz de la bioética. *Revista Iberoamericana de Bioética*, (9), 01-14. <https://revistas.comillas.edu/index.php/bioetica-revista-iberoamericana/article/view/8770/10423>
- Pulido, J. y Chapela, G. (2017). Agroecología en México. Marco de políticas públicas. En E. Saborin, M. Patrouilleau, J. Le Coq, L. Vásquez y P. Niederle (Orgs.), *Políticas públicas a favor de la agroecología en América Latina y El Caribe*

- (pp. 263-311). Red Políticas Públicas y Desarrollo Rural en América Latina, FAO. https://repositorio.inta.gob.ar/bitstream/handle/20.500.12123/1652/INTA_CICPES.%20Patrouilleau_MM_Politicas_publicas_a_favor_de_la_agroecolog%c3%ada.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Quevedo, P. (2019). La malnutrición: más allá de las deficiencias nutricionales. *Trabajo Social*, 21(1), 219-239. <https://doi.org/10.15446/ts.v21n1.71425>
- Riechmann, J. (2003). Biomímesis. Un concepto esclarecedor, potente y persuasivo para pensar la sustentabilidad. *El ecologista*, 36, 28-31. <https://www.icesi.edu.co/blogs/bitacorainnovacion142/files/2014/10/Biomimesis.pdf>
- Ritzer, G. (2015). *The McDonaldisation of Society*. SAGE.
- Rivera, D. (2019). Agricultura tradicional de roza, tumba y quema en el bosque seco de la Reserva Natural Victoria (Melgar, Tolima): Transición a la no quema [*trabajo de grado*]. Universidad Externado de Colombia. <https://bdigital.uexternado.edu.co/server/api/core/bitstreams/41c61b6b-d35b-43fb-8750-2e10aafcad93/content>
- Sánchez, D. (2019). La Biomímesis: más que una herramienta de inspiración para el Diseño. *Artificio*, 1(1), 24-36. https://www.researchgate.net/publication/339800352_La_Biomimesis_mas_que_una_herramienta_de_inspiracion_para_el_Diseño
- Schwab, F., Calle, Á. y Muñoz, R. (2019). Economía social y solidaria y agroecología en cooperativas de agricultura familiar en Brasil como forma de desarrollo de una agricultura sostenible. *Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, (98), 189-211. <https://roderic.uv.es/bitstream/handle/10550/77426/7320091.pdf?sequence=1>

- Singer, T. Ricard, M. y Hangartner, D. (2015). Hacia una economía solidaria. En T. Singer y M. Ricard (Eds.), *Economía solidaria. Conversaciones con el Dalái Lama sobre altruismo, el desarrollo y la compasión*. Kairós.
- Smetschka, B. y Gaube, V. (2020). Co-creating formalized models: Participatory modelling as method and process in transdisciplinary research and its impact potentials. *Environmental Science and Policy*, 103, 41–49. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1462901119303909>
- Tapia, N. (2016). El diálogo de saberes y la investigación participativa revalorizadora: Contribuciones y desafíos al desarrollo sustentable. En F. Delgado y S. Rist (Eds.), *Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad. Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo* (pp. 89-117). Plural editores.
- Vargas, H. Velázquez, D. y Panchi, V. (2020). Fair Trade and Ethical, Responsible and Solidary Consumption: A University Educational Proposal. *Modern Environmental Science and Engineering*, 6(4), 472-481. <http://www.academicstar.us/UploadFile/Picture/2020-11/202011318343231.pdf>
- Velasco, M., Cantellano, H. y Carmona, J. (2020). Formas de malnutrición regional en México en el marco de un desarrollo sostenible. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30 (55), 2-23. <https://dx.doi.org/10.24836/es.v30i55.848>
- Wezel, A. Bellon, S. Doré, T., Francis, C., Vallod, D. y David, C. (2009). Agroecology as a science, a movement and a practice: a review. *Agronomy for Sustainable Development*, 29(4), 503-515. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00886499/document>

Sobre las y los autores

Coordinadores de la obra:

Hilda C. Vargas Cancino

Doctora en Humanidades por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). Docente en la Facultad de Ciencias de Conducta desde 1992 en el área de Psicología Organizacional; así como en posgrado dentro la Facultad de Humanidades en el área de Ética social. Profesora- Investigadora de Tiempo Completo desde 2011 en el Instituto de Estudios sobre la Universidad de la UAEMéx, Coordinadora del Programa de Estudio, Difusión y Divulgación de la No-violencia (desde 2010). Ha publicado libros, capítulos libro y artículos en revistas indexadas, tanto individual como en coautoría sobre: Ética, Noviolencia, Decrecimiento y Calidad de Vida (individual, social y planetaria), consumo ético y soberanía alimentaria. Es líder del CA Calidad de Vida y Decrecimiento, Responsable de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA), integrante del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I. Researchgate: https://www.researchgate.net/profile/Hilda_Vargas2; ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5012-9537>; Google Academic: <https://scholar.google.com.mx/citations?user=NjhPz80AAAAAJ&hl=es>

David Eduardo Velázquez Muñoz

Doctor en Educación Permanente por el Centro Internacional en Prospectiva y Altos Estudios S.C., maestro en Educación Ambiental por la Universidad de Guadalajara, cirujano dentista por la Universidad Autónoma del Estado de México y diplomado en educación para la sostenibilidad por el Centro Carta de la Tierra de la Universidad para la Paz en Costa Rica. Es profesor de tiempo completo definitivo adscrito a la Facultad de Odontología de la UAEMex. Actualmente es responsable del Plan de Gestión y Educación Ambiental para la Sustentabilidad y el Programa de Educación para la No-Violencia Activa de la Facultad de Odontología. Es Punto Focal Afiliado de la Carta de la Tierra en el Estado de México y Vocal del Consejo Municipal de Toluca para el Cumplimiento de la Agenda 2030. Integrante del Cuerpo Académico en Consolidación “Calidad de Vida y Decrecimiento”. Ha publicado los libros “Educación en consumo ético y agroecológico Hacia la soberanía alimentaria pro comunidad de la vida” por la Editorial Dykinson en 2019; “Educación con la Carta de la Tierra. La construcción de una nueva visión desde el currículo y la comunidad” en el 2023 por la Editorial Comunicaciones Científicas, así como el libro “El consumo consciente y los derechos de la comunidad de la vida: perspectivas desde la ética del cuidado” por Editorial Dykinson en el 2023. Participa en las redes de investigación “Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA)” y en la “Red Internacional de Investigación sobre Sustentabilidad de la Vida y Complejidad (RiSCx)”. Líneas de investigación: Educación Ambiental, No-violencia Activa, Ética para la sostenibilidad, Soberanía alimentaria, Agroecología

Autoras / autores por capítulo

Capítulo I

Ivonne Vizcarra Bordi

Maestra en Economía Rural y Doctora en Antropología Social por la Universidad Laval en Quebec. Investigadora desde 1986 del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México. Docente de programas de licenciatura y posgrado. Directora de tesis de Maestría y Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales y Maestría en Ciencias de la Salud. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores nivel III. Líneas de investigación: Estudios agroalimentarios, género en seguridad y soberanía alimentaria, medio ambiente y sustentabilidad. Desarrollo de metodologías para el estudio de la conciencia femenina. Miembro de la Asociación Mexicana de Estudios Rurales desde 2001 y de RITEISA .orcid.org/0000-0003-4456-8450. Resercher: B-9583-2016. Scopus ID: 508119

Angélica Espinoza Ortega

Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México. MVZ por la UAEM, Maestra en Desarrollo Rural Regional por UACHapingo, Doctora en Ciencias de la Producción y Salud animal por la UNAM. Responsable de proyectos CONACYT, Ecos-Francia y FONCICYT (Unión Europea-CONACYT). Ha coordinado la Red Sistemas Agroalimentarios Localizados-México y actualmente coordina la RedSIAL-Americana. Tiene publicaciones en revistas nacionales e internacionales, y capítulos en libros editados por la UAEM, UNAM, REDSIAL, AMER

e INAH. Pertenece al SNI Nivel II y a la Academia Veterinaria Mexicana. Áreas de Interés: Agroindustria rural, productos locales, quesos tradicionales, gastronomía y percepción del consumo de alimentos locales. Orcid.org/0000-0002-5968-0587.

Sergio Moctezuma Pérez

Licenciado en Antropología Social por la Facultad de Antropología de la Universidad Veracruzana. Maestro y Doctor en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México. Actualmente labora como profesor-investigador en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado México. Es profesor en la Maestría y el Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales así como en la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Cuenta con diversas publicaciones; libros, capítulos de libros y artículos, enfocadas a la comprensión de los procesos sociales del medio rural de México. Sus líneas de investigación son la antropología ecológica, agricultura tradicional y antropología de la alimentación. Es miembro del SNI, nivel I. orcid.org/0000-0002-0545-4218

Humberto Thomé Ortiz

Licenciado en Comunicación Social por la Universidad Autónoma Metropolitana, Maestro en Ciencias en Desarrollo Rural por el Colegio de Postgraduados, Doctor en Ciencias Agrarias por la Universidad Autónoma Chapingo. Investigador de Tiempo del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México. Especialista en Estudios Agroalimentarios y Turismo Agroalimentario, es fundador y ha sido presidente de la Asociación Mexicana de Turismo Rural. Ha de-

sarrollado investigaciones sobre turismo y sistemas agroalimentarios en diferentes zonas rurales de México, Brasil, Ecuador, Colombia, la Polinesia Chilena y el centro de México. Es Miembro del SIN, nivel 1. Premio Estado de México 2022 Jóvenes Científico, Área de ciencias sociales. Ja Actualmente: Director del ICAR. orcid.org/0000-0002-6714-3490

Capítulo III

Lucía Matilde Collado Medina

Doctora en Estudios Turísticos en el área disciplinaria de Construcción de Conocimiento y Formación en Turismo por la UAEM. Catedrática de la Facultad de Turismo. Profesora Investigadora, adscrita al Instituto de Estudios Sobre la Universidad de la UAEM (IESU). Fue Directora de la Facultad de Turismo y Gastronomía, y Directora de Apoyo Académico a Estudiantes de la UAEMéx. Colabora en el CA Calidad de Vida y Decrecimiento. Líneas de investigación: Calidad de vida desde una ética no-violenta, social y solidaria; y Soberanía alimentaria, buenos vivires y transdisciplinariedad. Tiene publicaciones relacionadas con el consumo responsable, la gastronomía sostenible, Carta de la Tierra y sostenibilidad. Pertenece a la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA).

Virginia Pilar Panchi Vanegas

Doctora en Humanidades por la Facultad de Humanidades. Es profesora de tiempo completo definitivo adscrito a la Dirección de Educación Continua y a Distancia, donde es asesora instruccional para programas de educación a distancia. Integrante del

Cuerpo Académico en Consolidación “Calidad de Vida y Decrecimiento”. Ha colaborado en la publicación de capítulos en los libros *Calidad de vida no-violenta; saberes originarios, prácticas de paz y decrecimiento* (2015) Editorial Torres; *Educación transversal y transdisciplinaria; una visión decrecentista desde la Ética, la Cultura de Paz y el diálogo de saberes, para una calidad de vida no violenta* (2016), también con Editorial Torres; en el libro “Educación en consumo ético y agroecológico Hacia la soberanía alimentaria pro comunidad de la vida” por la Editorial Dykinson en 2019; así como el libro en el libro “Educación con la Carta de la Tierra. La construcción de una nueva visión desde el currículo y la comunidad” en el 2023 por la Editorial Comunicaciones Científicas;

Participa en las redes de investigación “Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA)” y REDCa (Red de Cuerpos Académicos de Investigación Educativa) de la UAMéx.

Capítulo IV

Edwin Gabriel Garduño de Jesus

Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Maestro en Estudios Sustentables Regionales y Metropolitanos, y Licenciado en Administración, por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). Integrante de la Red de Sistemas Agroforestales de México (Red SAM) y de la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria (RITEISA). Ha publicado en torno a la agroecología, economías solidarias, soberanía alimentaria, y circuitos cortos

éticos de producción, distribución y consumo. Perteneció al Sistema Nacional de Investigadores de CONAHCYT, nivel candidato.

En esta obra se presentan diferentes visiones en torno a la ética del cuidado, contextualizadas dentro de prácticas soberanas de alimentación. El propósito de estas aproximaciones es la visibilidad simétrica de la labor de la mujer campesina y del varón, quienes en determinados sectores –como los trabajos que se presentan– están aportando a un tejido social más consciente, justo y soberano. Defendemos que el reconocimiento de estos comportamientos pueden potencializar su reproducción y repetición para una sociedad menos patriarcal y más equilibrada en la justicia de género, ambiental y alimentaria.

Se presentan cuatro experiencias relacionadas con la alimentación y el papel de la mujer; las metodologías abordadas están basadas en el estudio de caso como lo es “La experiencia de Comida no Bombas Tijuana del Colectivo el Enclave Caracol” y tres visiones plurales mediante diálogos entre comunidad y universidad, a través de la entrevista y el círculo de la palabra, con los siguientes temas: “Cuidado de la vida y alimentación soberana agroecológica”; “Consumo responsable y producción agroecológica familiar”, y “Soberanía alimentaria: una convergencia entre la ética del cuidado y la agroecología”.

