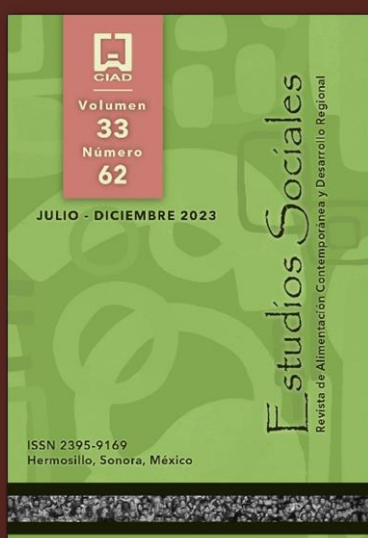


Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 33, Número 62. Julio – Diciembre 2023

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169



Inocuidad y soberanía alimentaria en gastronomía tradicional del centro y Montaña de Guerrero: una revisión crítica

Safety and food sovereignty in traditional gastronomy of the center and Mountain of Guerrero: a critical review

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v33i62.1337>
e231337

Rebeca Arellano-Narváez*

<https://orcid.org/0000-0001-6558-2919>

Pablo Emilio Escamilla-García*

<https://orcid.org/0000-0001-6704-521X>

Aidé Zavala-Cortés*

<https://orcid.org/0000-0002-9950-1002>

Fecha de recepción: 17 de febrero de 2023.

Fecha de aceptación: 18 de julio de 2023.

*Instituto Politécnico Nacional

Autora para correspondencia: Rebeca Arellano-Narváez.

Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería, Ciencias Sociales y Administrativas

Dirección postal: Av. Té #950, colonia Granjas México.

Alcaldía Iztacalco, Ciudad de México

Tel. 55 5729 6000. Ext.70 276. Ciudad de México.

Dirección electrónica: rarellanon1000@alumno.ipn.mx

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Hermosillo, Sonora, México.



Resumen / Abstract

Objetivo: Generar un compendio de información teórica sobre la inocuidad alimentaria y su importancia para la producción de alimentos de autoconsumo en la región del centro y Montaña de Guerrero en México. **Metodología:** Este documento presenta una revisión integral y sistemática sobre la alimentación tradicional y su relación con la soberanía e inocuidad alimentaria tomando como región de estudio al centro y Montaña de Guerrero. **Resultados:** En primera instancia se da una visión socioeconómica de la región para entender la realidad de las poblaciones rurales con alto grado de marginación. Posteriormente se analizan los conceptos de la soberanía alimentaria y la inocuidad de los alimentos artesanales que son un rasgo distintivo y que integra la cultura de estas poblaciones. Finalmente se discuten las barreras para alcanzar esta soberanía alimentaria en la región de estudio. **Limitaciones:** Se abarca una sola zona de estudio de muchas otras que actualmente se encuentran en estado de marginación. Además, es una investigación de alcance teórico que pretende reflexionar sobre el tema de soberanía e inocuidad alimentaria y los factores alrededor de éste. **Conclusiones:** La investigación pretende abonar a la discusión de cómo la soberanía alimentaria y la inocuidad se relacionan en la alimentación básica en poblaciones rurales con alto grado de marginación, pero con una cultura ampliamente arraigada.

Objective: Generate a compendium of theoretical information on food safety and its importance in production of food for self-consumption in the Guerrero Central and Mountain region in Mexico. **Methodology:** This document presents a comprehensive and systematic review of traditional food and its relationship with sovereignty and food safety, taking the Center and Mountains of Guerrero as the study region. **Results:** in first instance, a socioeconomic vision of the region is given to understand the reality of rural populations with a high degree of marginalization. Subsequently, the concepts of food sovereignty and the safety of artisanal foods that are distinctive feature and that integrates the culture of the analyzed populations. Finally, the barriers to achieve this food sovereignty in the study region are discussed. **Limitations:** Only one study area is covered from many others that are currently in a state of marginalization. In addition, it is an investigation of theoretical scope that aims to reflect on the issue of sovereignty and food safety and the factors around it. **Conclusions:** The research aims to contribute to the discussion of how food sovereignty and safety are related to basic food in rural populations with a high degree of marginalization, but with a deeply rooted culture.

Palabras clave: alimentación contemporánea; soberanía alimentaria; alimentos tradicionales; inocuidad; higiene.

Key words: contemporary food; feeding; food sovereignty; traditional food; food safety; hygiene.



Introducción

*P*erspectiva socioeconómica de la región de estudio. El estado de Guerrero está ubicado en la parte sur de México y hace frontera con los estados de Michoacán, Oaxaca, Puebla y el Estado de México, así como con el océano Pacífico. Cuenta con 81 municipios y una población de 3 540 685 habitantes, lo cual representa el 2.8% de la población total de México. Ocupa el lugar 13 a nivel nacional por su número de habitantes (INEGI, 2020). De esa población, el 60% es urbana y el 40% rural (INEGI, 2020). Las actividades primarias aportan un 5.6% del Producto Interno Bruto (PIB) estatal, las secundarias un 18.4% y las terciarias un 76%. En 2020, su aportación al PIB nacional fue del 1.4% (INEGI, 2020).

En lo que respecta al desarrollo económico del estado, Guerrero no presenta un desempeño sobresaliente ya que la competitividad estatal ha sido limitada significativamente. El Índice de Competitividad Estatal (ICE) del Instituto Mexicano para la Competitividad A. C. (IMCO), que mide la capacidad de los estados para generar, atraer y retener talento e inversiones, categoriza a un estado competitivo como aquel que traduce estos dos aspectos en mayor productividad y bienestar para sus habitantes (IMCO, 2021). Bajo este contexto, el estado de Guerrero se encuentra en el último lugar de este índice en la última encuesta realizada en 2020. Según el IMCO (2021), dicha entidad presenta el peor desempeño en el tema de innovación y gobierno. Es el estado con el mayor porcentaje de delitos no denunciados (94%), registra el menor porcentaje de

ingresos propios (2.4%) y es el estado que reportó la mayor migración (0.9% de la población migró).

Aunado a lo anterior, la educación es un factor relevante para contar con un mejor desarrollo de la población (Boylan y Koricich, 2019) y, en Guerrero, esta es de 8.4, que representa poco más del segundo año de secundaria. Los municipios con valores arriba de la media nacional son Acapulco, Chilpancingo e Iguala, municipios con una alta infraestructura. Por otro lado, los de mayor rezago son Alcozauca, Metlatónoc y Cochoapa, municipios indígenas (INEGI, 2020).

Muchas veces, las actividades que promueven el desarrollo económico afectan adversamente sus ecosistemas, estilos de vida y riqueza cultural (Gutiérrez, Restrepo y Río, 2019; Pachón-Ariza, 2013). Bajo este orden de idea, las poblaciones rurales que en adición presentan altos índices de marginación y pobreza contribuyen a la inseguridad alimentaria. Esta, de acuerdo con Torrico y Mallea (2012), es ocasionada, principalmente, por factores como: geografía cerrada y aislada, comunicación deteriorada por factores físicos y factores agroecológicos como baja fertilidad y alta fragilidad del suelo que reducen sus producciones agrícolas. El estado de Guerrero, en este contexto, cuenta con muchos contrastes socioeconómicos y situaciones adversas que la población debe enfrentar. Una de ellas, como se ha mencionado, es la carencia de alimentación sana y nutritiva. Sin embargo, en algunas regiones del estado, como lo es la zona centro y Montaña, los pueblos originarios producen alimentos artesanales que tienen suma importancia en las festividades y tradiciones gastronómicas locales.

La región del centro y Montaña de Guerrero se encuentra en el corazón de la sierra Madre Occidental, hacia el límite con el estado de Oaxaca. Es una región rural y montañosa con escasez de agua. También interétnica, con el mayor núcleo de habitantes indígenas en el estado. La mayoría de su población se dedica a trabajos rurales, ya que por lo menos durante dos milenios la agricultura de subsistencia ha sido la fuente principal del alimento y sigue siendo un recurso fundamental para muchos pueblos (Saldaña, 2017). El cultivo más común es el maíz, que es de temporal, por lo que se siembra de acuerdo con la temporada de lluvias que en esta región se intensifica de junio a octubre. Septiembre en el área náhuat de la Montaña es una época de muchas fiestas. Esta parte del año representa el último mes de la temporada húmeda, que además coincide con el periodo de las primeras cosechas de los cultivos agrícolas. También caen las fiestas de tres santos católicos, según el calendario cristiano que fue adoptado: san Nicolás, san Mateo y san Miguel, que



acompañan las labores previas a la cosecha en las comunidades. Otros cultivos importantes en la zona es el frijol, la calabaza y los quelites (Serafino, 2015)

Con lo expuesto, los alimentos tradicionales, en la región centro y montaña de Guerrero, son elementos distintivos y que forman parte ya de la cultura de sus poblaciones. Sin embargo, al ser elaborados de manera artesanal, la higiene e inocuidad de los mismos se ve comprometida al no existir elementos de control que garanticen la mitigación de tipo de riesgos asociados a la preparación de alimentos de consumo directo.

El riesgo principal es el contraer las llamadas Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA). Los alimentos insalubres con bacterias y virus pueden ocasionar desde enfermedades intestinales tratables hasta problemas más graves como cáncer. Cada año se enferman en el mundo aproximadamente 600 millones de personas debido a la ingesta de alimentos contaminados y 420 000 mueren debido a esta causa, con la pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (OPS, 2020). En América Latina y el Caribe, alrededor de 77 millones de personas sufren de enfermedades de transmisión alimentaria al año, la mitad de ellos son niños menores de cinco años (OMS, 2020b). Los niños de esta edad solo soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad (OMS, 2020a). Derivado de lo anterior, resulta fundamental dirigir esfuerzos para la implementación y seguimiento de sistemas de control de inocuidad e higiene igualmente en la preparación de alimentos artesanales ya que se son fuente de alimentación principal sobre todo en festividades y eventos tradicionales de las poblaciones rurales. El presente trabajo se fijó como objetivo realizar una revisión crítica sobre temas de inocuidad y soberanía alimentaria en gastronomía tradicional y contrastar los principales resultados reportados en la literatura con la actualidad de las comunidades rurales del centro y Montaña de Guerrero.

Metodología

Enfoque metodológico para la revisión de literatura. La investigación se llevó a cabo con el objetivo de examinar la relación entre la inocuidad alimentaria y la soberanía alimentaria en la gastronomía tradicional de las regiones del centro y Montaña de

Guerrero. Para lograrlo, se empleó un enfoque de revisión crítica de la literatura, basado en la recopilación, análisis y síntesis de información proveniente de diversas fuentes académicas y científicas. A continuación, se describe detalladamente el proceso metodológico seguido en esta investigación:

1. *Selección de fuentes:* se realizó una búsqueda exhaustiva de literatura académica y científica relacionada con los temas de inocuidad alimentaria, soberanía alimentaria y gastronomía tradicional en las regiones del centro y Montaña de Guerrero. Se accedió a bases de datos académicas, repositorios institucionales y revistas especializadas en antropología, nutrición, seguridad alimentaria y áreas afines. Para la selección de los textos se definió una nube de palabras clave la cuál incluyó los conceptos: inocuidad, soberanía alimentaria, seguridad alimentaria, gastronomía tradicional, alimentos artesanales, producción artesanal, gastronomía mexicana, Guerrero, región sur de México. Con estos conceptos las bases de datos específicas utilizadas fueron tres motores de búsqueda científica: Web of Science, Scopus, Scielo y Google Scholar.
2. *Criterios de inclusión y exclusión:* se establecieron criterios para la inclusión de fuentes en la revisión. Las fuentes debían estar relacionadas directamente con la gastronomía tradicional y sus aspectos de inocuidad y soberanía alimentaria en las regiones de estudio. Se excluyeron estudios que no abordaban específicamente estas temáticas o que no cumplían con los estándares de rigor científico. De igual manera dentro de los motores de búsqueda se utilizó la búsqueda específica mediante filtros de información los cuales delimitaron el espectro temporal de las investigaciones analizadas a un máximo de diez años y donde el documento fuera clasificado como artículo científico, artículo de revisión y/o capítulo de libro. Se desestimó la revisión de ensayos, artículos periodísticos y notas de divulgación. Esto debido a fijar un margen de rigurosidad científica en los documentos seleccionados.
3. *Análisis de contenido:* se llevó a cabo un análisis detallado del contenido de las fuentes seleccionadas. Se identificaron patrones, tendencias y puntos clave relacionados con la inocuidad alimentaria y la soberanía alimentaria en la gastronomía tradicional de Guerrero. Se prestaron especial atención a los desafíos, las prácticas tradicionales, las políticas y las perspectivas locales sobre estos temas. Para realizar este análisis se hizo uso del software de análisis cualitativo Atlas TI en su versión 23.2.3. El proceso de revisión consistió en la



importación de los documentos seleccionados para posteriormente proceder a su codificación y categorización por temas, conceptos y/o patrones definidos con relación al tema de análisis. Se crearon igualmente nodos para representar los conceptos clave y poder clasificar su enfoque y alcance.

4. *Síntesis y redacción*: a partir de los hallazgos del análisis de contenido mediante los códigos y nodos generados en el software, se sintetizó la información relevante en categorías temáticas y se redactaron los puntos clave que contribuyen a la comprensión de la relación entre inocuidad y soberanía alimentaria en la gastronomía tradicional de las regiones de estudio. Para esto se realizaron nubes de palabras y cruzamiento de información para encontrar los patrones de cada investigación en relación con el abordaje de los conceptos clave definidos.
5. *Contextualización regional*: si bien se consideró el contexto geográfico, cultural y socioeconómico de las regiones del centro y Montaña de Guerrero para interpretar los resultados de la revisión crítica, igualmente se destacaron las particularidades locales en diferentes regiones que influyen en las prácticas alimentarias tradicionales y la gestión de la seguridad alimentaria. Esto se hizo mediante un análisis comparativo entre las prácticas de inocuidad y soberanía alimentaria en las regiones estudiadas y como están mostraban similitudes, diferencias y posibles patrones a replicar en la región de estudio.

La producción de alimentos de autoconsumo en el centro y Montaña de Guerrero

La zona centro y Montaña de Guerrero es una región donde la superficie agrícola es en su mayoría de temporal. Predominan las tierras para este tipo de agricultura y sobresalen los cultivos de maíz, frijol y calabaza. De los cultivos de la región, cuatro destacan por la superficie de terreno que ocupan, por el volumen de la cosecha y por el valor económico que representan: maíz, frijol, arroz y caña de azúcar. De todos ellos, al igual que en muchas otras regiones del país, se distingue el cultivo del maíz. Este alimento constituye no solo el alimento básico del pueblo, sino también el fundamento de la cultura indígena de las comunidades del centro y la Montaña (Zaragoza-Ramírez, 2018).

Hay importantes limitantes en esta región debido, principalmente, a las características de los suelos y a las grandes irregularidades de la superficie, además de una topografía accidentada. Aunado a esto, se cuenta con lluvias irregulares, nivel económico muy bajo en las comunidades indígenas y recursos tecnológicos muy limitados, que solo aumentan las problemáticas generales de la región. Debido a todo esto, la agricultura se practica en general para autoconsumo y solamente existen pequeños excedentes para comercializar en mercados regionales (Instituto Politécnico Nacional, 2022).

Algunas causas de la fluctuación de los niveles de producción y rendimiento son: el escaso potencial productivo de las tierras temporales y su alto riesgo de siniestralidad, los bajos rendimientos en relación con los costos de producción y la caída de los precios de garantía, además de la baja capacidad financiera de los productores y la presencia de fenómenos meteorológicos. Esta región presenta los mayores índices deficitarios en producción maicera. El sector agropecuario en la región es el más importante debido a que es la actividad más realizada en los 19 municipios; es más que nada una actividad de subsistencia. Sin embargo, la producción de granos básicos para la población es insuficiente, convirtiéndose en una región de consumo. De los municipios que comprende, dos tienen vocación y potencial agrícola para la producción de granos básicos: Huamuxtitlan y Apoyeca, así como otras pequeñas zonas de riego de los municipios de Tlapa de Comonfort y Xochihuehuetlan (Gobierno del Estado de Guerrero, 2021).

Carranza, Hernández y Muciño (2015), investigaron sobre una organización que ha tenido como objetivo enfrentar la degradación del suelo en la zona centro y Montaña de Guerrero. La degradación reduce o produce la pérdida de la productividad biológica y económica de la zona. La organización lleva por nombre Xuajin Me'Phaa, A. C. Está formada por una plantilla de técnicos comunitarios Me'Phaa que opera desde el 2006 el programa Promoción Humana en la Montaña de Guerrero. Sus acciones se llevan a cabo mediante la combinación del saber indígena, el conocimiento ecológico tradicional y la tradición organizativa y el trabajo colectivo. Se ha buscado la restauración productiva a través de técnicas agroforestales y agroecológicas para así recuperar elementos importantes y funcionales del ecosistema nativo de esta región. En 2014 se puso en marcha el proyecto Traspasio Cultural Me'Phaa. Mediante este, se capacitó a productores de la comunidad en obras de conservación de suelo y agua, manejo de sistemas agroforestales y producción de hortalizas en micro túneles. También se llevó a cabo



la distribución de material vegetativo de especies nativas, herramientas agrícolas y material de infraestructura para conducción y almacenamiento de agua de riego.

Según Torres y Lutz (2016), que al igual que en todos los estados de México, en la montaña de Guerrero existen serios problemas de malnutrición y obesidad, debido principalmente a una dieta alta en carbohidratos y pobre en frutas y verduras. Existe el entrelazamiento de dos problemas: la carencia de alimentos en los sectores vulnerables de la población y una pandemia de obesidad que se extiende en todos los grupos etarios. El programa Sinhambre, impulsado por el gobierno mexicano llevó a cabo la creación de comedores comunitarios desde 2013. Según datos recientes, existen 3 980 en todo el país y más de la mitad se encuentran en el Estado de México y Guerrero. En una observación de campo llevada a cabo en estas instalaciones en la Montaña de Guerrero no se lograron encontrar evidencias en cuanto a la disminución de las carencias alimentarias de la población. Existe un inadecuado abasto de alimentos enlatados, una inapropiada supervisión por parte del ejército, una alta burocratización del abasto y una gestión discrecional de los almacenes.

El Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA), inició por parte de la FAO en 1994 y ha basado sus labores con base en los requerimientos de los acuerdos de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación. En América Latina dicho programa opera en Ecuador, Guatemala, Honduras, Perú, República Dominicana, Nicaragua, Venezuela, Haití, Bolivia y México. En la región de la Montaña de Guerrero, dicho programa llegó gracias a una Agencia de Desarrollo Rural (ADR), fue de interés debido a la accidentada geografía montañosa y sus comunidades apartadas. La idea de este programa dentro de la región mencionada no era la entrega de recursos, sino propuestas para que de manera conjunta se buscaran estrategias de desarrollo. Muchos participantes perdieron el interés al entender esto, sin embargo, hubo otros (sobre todo de comunidades de lengua tlapaneca) que tuvieron interés sobre todo en cómo mejorar la producción de maíz en un corto plazo. La mayor parte de la resistencia por parte de algunas comunidades fueron por razones culturales y sociales que no se resuelven a corto plazo. Un punto importante a resaltar en este trabajo es que de no existir apoyos materiales a corto plazo, muchos indígenas no se comprometen con empresas que requieren de esfuerzo, atribuciones y responsabilidades (Herrera y Torres, 2008).

Finalmente, Bustamante, Morales, Pérez, Sereno y Vargas (2015), tuvieron como objetivo identificar la motivación para el emprendimiento y los factores de éxito competitivo de emprendedores de pequeños negocios en la Montaña de Guerrero. Se evaluaron estadísticamente los factores económicos, psicológicos, sociales y culturales en los municipios de Huamuxtitlán y Metlatónoc. Los resultados revelaron que en su mayoría son mujeres jóvenes emprendedoras, quienes inician los negocios con ahorros propios mediante la informalidad. Su mayor motivación es mejorar su ingreso y es muy importante en estos casos el apoyo del conyugue. Las variables de mayor peso para el éxito de estas empresas son la edad de los propietarios, la escolaridad y el lugar donde se ubiquen.

Las zonas rurales de México son las que conservan aún más el consumo de gastronomía tradicional. Muchas veces los cultivos de los alimentos anteriormente mencionados son el sustento de las familias en estas regiones. Esta gastronomía, además, exhibe un alto valor cultural, debido a su producción artesanal de tipo ancestral que ha sido transmitida de generación en generación. Por otro lado, muchos de los productos que se obtienen mediante estos métodos se utilizan para fiestas o rituales de las comunidades, las cuales muchas veces están enfocadas a aspectos religiosos y a tradiciones que se han llevado a cabo desde hace muchos años. Los alimentos, por lo tanto, no solo son de importancia nutricional, sino que también representan el patrimonio y las costumbres de este tipo de comunidades, como lo es la región centro y Montaña de Guerrero (Serafino, 2015).

Las comunidades de la montaña de Guerrero poseen una amplia variedad de alimentos e ingredientes, que van desde jitomate, calabaza, maíz, chile, cebollas y ajos, los tomates, la tila, la Jamaica, los quelites, las zarzamoras, hasta las pomarrosas, el guapinole, axoxoco, el cucucatzi, el copalquelite, así como variedades de maíz y frijol nativos, como el apalete. Sus festividades convocan de cientos a miles de personas oriundas de las localidades y visitantes que comparten platillos como pozole con carne de cerdo, guajolote con mole, elopozole, cerdo en salsa verde con guajes, tamales de frijol; y bebidas como el chilate y el mezcal (Zavala, Escamilla, Arellano y García, 2022).

Cuando se considera a la alimentación de las poblaciones como uno de sus rasgos distintivos, surge la relación inmediata con la soberanía alimentaria. Como se apuntó, en muchas regiones, este tipo de alimentos sirve para el autoconsumo de las poblaciones que lo producen. La soberanía alimentaria se ha estudiado ampliamente en varios lugares del mundo, y ha adquirido atención debido a la importancia que



tiene para el desarrollo de comunidades rurales y marginales. A continuación, se describe ampliamente este término y los estudios de caso que se han llevado a cabo.

Soberanía alimentaria en América Latina

El término soberanía alimentaria surgió y se desarrolló por la sociedad civil en los años 90, debido a diversos enfrentamientos políticos basados en modelos de desarrollos capitalistas. Su presentación a nivel mundial tuvo lugar en 1996, debido a la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA), organizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), celebrada en Roma (Filho y Scholz, 2008). En la Tabla 1 se pueden ver los seis pilares que representan la estructura y la visión colectiva del movimiento.

Tabla 1.

Pilares de la soberanía alimentaria

Pilar	Descripción
Alimentos para las personas	Los consumidores tienen el derecho a alimentos saludables y culturalmente apropiados.
Valor a los proveedores de alimentos	Las aspiraciones, necesidades y modo de vida de aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos se colocan en el corazón de los sistemas y políticas de los alimentos.
Alimentos localizados	La producción y consumo de alimentos locales son priorizados en sistemas localizados de alimentos.
Control local de alimentos	Los productores de alimentos tienen un nivel de control sobre los recursos que se necesitan producir. Sistemas locales de alimentos son controlados por comunidades y consumidores.
Se construye conocimiento y aptitudes	El conocimiento se difunde a través de redes de conocimiento de agricultores entre pares.
Agroecología	La agroecología es respaldada por sus métodos de sustentabilidad para producir alimentos y sus beneficios para comunidades y medio ambiente.

Fuente: Dekeyser, Korsten y Fioramonti (2018).

La soberanía alimentaria ha sido impulsada principalmente por La Vía Campesina (LVC), que es una red internacional de 182 organizaciones en 81 países que promueve un modelo de producción campesino con base en la agroecología, considerando este último concepto como el único camino viable para lograr la soberanía alimentaria (Aiterwegmair, Gómez-Núñez, GómezMartínez y Morales, 2019). La agroecología es una ciencia, una práctica y un movimiento social apoyado en postulados políticos y éticos que propone condiciones de equidad, solidaridad, competitividad e igual con enfoque de género y sustentabilidad ambiental. La soberanía alimentaria y la agroecología requieren de procesos de construcción social a través de participación y educación popular (Aiterwegmair et al., 2019). La Vía Campesina fomenta siete principios para lograr una soberanía alimentaria (Filho y Scholz, 2008):

1. *Alimentación, derecho humano básico* : todo individuo debe tener acceso a alimentación inocua, nutritiva y culturalmente adecuada para mantener vida sana. Cada nación debe declarar que el acceso a alimentación es un derecho constitucional y debe garantizar dicho derecho.
2. *Reforma agraria*: se debe proporcionar a los productores la propiedad y el control sobre la tierra que trabajan, libre de discriminación. La tierra les pertenece a aquellos que la trabajan.
3. *Protección de recursos naturales*: cuidado y uso sostenible de recursos naturales, especialmente tierra, agua, semillas y razas de animales. Solo puede lograrse desde una base económica sólida, con suelos sanos y uso reducido de agroquímicos.
4. *Reorganización del comercio de alimentos*: la alimentación debe ser primeramente una fuente de nutrición y en segundo lugar un artículo de comercio. Políticas agrícolas deben priorizar producción para consumo interno.
5. *Eliminar la globalización del hambre*: reducir poder de instituciones multilaterales y el capital especulativo. Se requiere de regulación y establecimiento de impuestos sobre este capital.
6. *Paz social*: alimentación no debe ser utilizada como arma. Niveles altos de pobreza y marginación en zonas rurales agravan situaciones de represión y desesperación. No se debe tolerar desplazamiento de productores, urbanización forzada y racismo.



7. *Control democrático:* productores de pequeña escala deben tener una intervención directa en la formulación de políticas agrícolas en todos los niveles. La Organización de las Naciones Unidas (ONU) y organizaciones relacionadas deben pasar por proceso de democratización para permitir que esto se haga realidad. Se debe garantizar a personas rurales la toma de decisiones directa y activa en cuestiones alimentarias y rurales.

A pesar de sus muchos beneficios, la soberanía alimentaria es un objetivo difícil de conseguir. Una de las razones es que los mecanismos de mercado, a pesar de generar constantemente injusticia e inequidad, suele ser muy eficiente en la repartición de bienes y recursos. Por otro lado, la micro gestión de bienes y consumo, en particular el sector agrícola y alimentario, muchas veces resulta contraproducente (Edelman, 2014). Godek (2015), menciona tres retos importantes que tiene la soberanía alimentaria en la actualidad:

1. La ambigüedad conceptual de la soberanía alimentaria: el proceso de formulación de políticas es un lugar preponderante en el que compiten diversas partes interesadas que reflejan distintos marcos de acción colectiva. Es aquí donde el marco de la soberanía alimentaria debe tener fuerza en términos de proporcionar un enfoque convincente.
2. Enfoques competitivos: aplicados a la política, las posiciones de los interesados en seguridad alimentaria reflejan los respectivos marcos de acción colectiva a los que se suscriben y son particulares del contexto específico de la política.
3. La paradoja del estado: contradicción de los Estados en la formulación de políticas de soberanía alimentaria. Este puede jugar del lado o no de la soberanía alimentaria y con ello promoverla u obstaculizarla.

Godek (2015) exploró los retos que enfrentan las propuestas en políticas sobre soberanía alimentaria revisando el caso de la Ley de Nicaragua 693: Ley de Soberanía y Seguridad en Alimentos y Nutrición. El estudio examinó desde el desarrollo del proyecto de ley que se presentó a la Asamblea Nacional en octubre del 2006 hasta la ruptura del proceso de aprobación en junio de 2007. La historia de esta ley destaca la importancia de la soberanía alimentaria para incorporarse en políticas públicas nacionales, debido a la naturaleza controvertida de su agenda. El concepto y los principios de la soberanía alimentaria enfrentaron importantes

obstáculos desde la formación del Grupo para la Soberanía y Seguridad en Alimentos y Nutrición (GISSAN por sus siglas en inglés), se fortalecieron durante la formulación del Proyecto de Ley de la FNSS y se profundizaron con el quiebre del proceso de aprobación. Este caso provee un ejemplo empírico de las complejidades para llevar a cabo políticas sobre soberanía alimentaria.

Los desafíos a los que se enfrenta cada uno de los países latinoamericanos en este tema es distinto, de acuerdo con el avance de los modelos agroindustriales. Existen tres tipos de estos modelos: la producción agrícola campesina, la producción agrícola empresarial y la producción agrícola capitalista. La soberanía alimentaria se ve sobre todo reflejada en aquellos países con movimientos campesinos que contraponen su forma de producción a la producción agrícola capitalista y cuyas economías están inmersas en la producción de agrocombustibles y monocultivos de gran escala, estrechamente relacionados con intereses transnacionales (Giraldo-Díaz, CabreraOtálora y Nieto-Gómez, 2022).

Los programas alimenticios surgidos después de la pandemia en América Latina han sido insuficientes, ya que el asunto es demasiado complejo en países con altos índices de pobreza y desigualdad social. La importación de alimentos, los usos políticos, la corrupción y los problemas de ocupación territorial son algunas injusticias ambientales relacionadas a la falta de soberanía alimentaria en un continuo éxodo rural que se anuncia en aumento en América Latina. El abandono del campo ha significado la pérdida de conocimientos agrícolas, en zonas rurales aún escasean servicios básicos de calidad y se mantienen en condiciones precarias la educación, la salud, la movilidad, la energía eléctrica y el saneamiento (Hidalgo, 2022).

En esta realidad rural, la soberanía alimentaria realmente constituida se debe construir y sostener en dos sentidos: mediante la reducción de importaciones y mediante el fomento de programas de producción agrícola. La importación de alimentos es una medida perjudicial en países con condiciones agrícolas favorables, además de causar más pobreza, afectando los sistemas productivos nacionales. Cuando se favorece la agricultura convencional y la economía nacional, el circuito económico interno resulta favorable para el desarrollo del país y se generan empleos que mueven a la economía. Por otro lado, a través de la educación, se acercan variedad de alimentos locales a la población. Los programas de producción agrícola ayudan a una mejor nutrición con la diversificación alimentaria (Hidalgo, 2022).



La soberanía alimentaria es un pilar político de los proyectos de territorialización de países como Bolivia y Ecuador, pero la implementación real de políticas privilegia la autosuficiencia a escala nacional sobre la protección de la agricultura local y sostenible. En países como Perú y Colombia, la apertura de flujos de productos alimenticios va acompañada de una contención socioespacial para disciplinar a las clases bajas a través de programas sociales. En la práctica, las políticas alimentarias de esta región han reforzado la dependencia de un paradigma productivista: importaciones que dañan las economías locales y exportaciones de monocultivos para la expansión de agronegocios sobre bosques y territorios indígenas (Merino, 2022). Los nutricionistas también hacen énfasis en la salud física y mental de la población. Además de inseguridad alimentaria, en América Latina existe una cultura poco adecuada a los patrones geográficos. Cada vez se consumen más alimentos procesados y ultraprocesados, azúcares y grasas, lo que se ve reflejado en el aumento de la obesidad y el sobrepeso. En el trasfondo político, es importante conocer la diferencia entre soberanía y seguridad alimentaria. La seguridad surge como un asunto estratégico para el acceso suficiente de alimentos, relacionada con la inocuidad y la calidad. La soberanía, por otro lado, se plantea como la obtención de alimentos suficientes, inocuos y de calidad que se relaciona a la producción y su disponibilidad (Cabanes y Gómez, 2014).

Por otro lado, se han creado escuelas o universidades campesinas a partir de la metodología Campesino a Campesino (CAC), de esta forma se ha promovido el aprendizaje horizontal de prácticas agroecológicas tradicionales para la soberanía alimentaria. La institucionalización técnica como metodología de proceso social fue desarrollada en Guatemala y difundida en toda la región en los años setenta. Esta metodología consiste en visitar las fincas o parcelas de otras familias campesinas y frente a determinadas problemáticas buscar alternativas desde los conocimientos tradicionales campesinos. Algunas organizaciones que han adoptado esta metodología son La Vía Campesina y la Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo (CLOC), promoviendo la creación de los Institutos Agroecológicos Latinoamericanos, de los cual hay sedes en Brasil, Paraguay, Argentina, Chile, Colombia y Venezuela. Uno de sus objetivos principales es “desarrollar la solidaridad y la unidad en la diversidad entre las organizaciones del campo, para promover relaciones económicas de igualdad y justicia social” (Giraldo-Díaz et al., 2022).

Acercamientos a la soberanía alimentaria en América Latina

A pesar de estas dificultades que enfrenta la soberanía alimentaria, se han llevado estudios de caso exitosos en América Latina. Se debe hacer una revisión de estos para saber sus implicaciones más directas y conocer el contexto en el que se lograron estudiar. En el siguiente apartado se observa un resumen de tres de ellos y sus conclusiones más destacadas. Según Castro, Bustos y RuedaGuevara (2022), la soberanía alimentaria mediante el trueque fue de gran utilidad en Colombia durante la pandemia de Covid-19 para fortalecer al campesinado. A pesar de que este sector fue un bastión para garantizar la seguridad alimentaria del país, la pandemia los hizo enfrentarse a retos de transporte, adquisición de insumo, mano de obra, variabilidad e incertidumbre de los precios, falta de créditos, sobreproducción y disminución de la demanda de algunos alimentos. La pandemia dejó una lección importante en torno a las estrategias que contribuyen a la seguridad y soberanía alimentaria. El fortalecimiento de los sistemas alimentarios locales mediante el impulso a mercados campesinos se convierte en un mecanismo potencialmente exitoso centrado en la alimentación desde y para los pueblos.

García-Sempere et al. (2019), propusieron una metodología para evaluar la soberanía alimentaria en ambientes urbanos y la comprobaron usando a San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México, como caso de estudio. Los indicadores que se obtuvieron mediante la metodología fueron: coherencia con el discurso enfocado a soberanía alimentaria, congruencia con las características específicas de San Cristóbal y la flexibilidad para ser adaptado a otros contextos urbanos. El estudio reveló que la soberanía alimentaria requiere de una estructura social fuerte que permita a las experiencias agroecológicas crecer y continuar transformándose “de abajo hacia arriba”. Los cambios estructurales necesarios son profundos y deben ser emprendidos de forma colectiva. Mientras lo público permanezca automatizado, no puede avanzar en otras dimensiones de soberanía alimentaria excepto con dificultad.

Sáenz-Rojas, Rivas-García, Paredes-Castillo y Catín-Chiong (2018), identificaron la situación de la Seguridad Alimentaria en cuanto a su disponibilidad, acceso, consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos en familias rurales de la comunidad de La Pavana del municipio de Somotillo en Nicaragua, mediante la aplicación de entrevistas y 90 encuestas semiestructuradas. Una de las conclusiones sobresalientes de este estudio fue que los desafíos de la Seguridad



Alimentaria y Nutricional son múltiples y deben ser apropiados por todos. Se requieren esfuerzos sostenibles que sean coherentes con políticas y estrategias a mediano y largo plazo, sin olvidar la responsabilidad del estado tanto a nivel central como local. Además, impulsar la producción de alimentos y consumo mediante la implementación de huertos de patio, coordinar con instituciones presentes en el municipio para que se trabajen alternativas que mejoren rendimientos productivos de las familias, promover capacitaciones y actividades comunitarias mediante universidades y asegurar que los programas de gobierno presentes en el municipio lleguen a las comunidades más vulnerables en sectores aislados.

La inocuidad en alimentos tradicionales

Una vez que se ha analizado el concepto e implicaciones que contiene la soberanía alimentaria en las poblaciones rurales, se debe poner igual énfasis en que si bien los alimentos deben ser culturalmente apropiados y con un contenido nutrimental adecuado, el aspecto de la inocuidad e higiene en su preparación, debe ser base para su posterior distribución y consumo. En la región de estudio existe un amplio repertorio gastronómico de alimentos tradicionales. El término tradicional para un alimento se direcciona al hecho de que su consumo es transmitido de generación en generación, aunque muchas veces lo “tradicional” también se oriente a los usos, hábitos o formas de vida que se mantienen en el tiempo y se transmiten de forma oral. Los alimentos tradicionales no sólo tienen importancia en la salud, sino también al medio ambiente, a la ecología y a la cultura de los pueblos (Troncoso-Pantoja, 2018).

Los alimentos pueden verse como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a las comunidades, les da sentido de pertenencia y fortalece sus ritos y el reconocimiento de su pasado. También es una expresión de filiación que exterioriza el significado histórico y cultural de los pueblos. Además de que estos alimentos tienen un rol biológico de entrega de nutrientes, también tienen uno sociocultural muy importantes. Se les puede asignar valor propio, como el hecho de ser fuente de una alimentación saludable, para alcanzar la seguridad alimentaria local. También aportan un valor cultural a las poblaciones, lo cual les representa la generación de cierta identidad y patrimonio gastronómico (Troncoso-Pantoja, 2018).

La gastronomía se afirma como un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, país y cultura. No solo se trata del conjunto de alimentos o platos típicos, también se incluyen bebidas, costumbres alimentarias, tradiciones, procesos, personas y estilos de vida que se definen alrededor de ella. La cultura, por otro lado, determina y moldea la historia culinaria de los pueblos y la define y expresa a través de algo tangible, sensorial y placentero (Torres, Romero y Viteri , 2018)

La cocina tradicional mexicana es considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). En México se ha heredado una tradición culinaria altamente variada y saludable. Sin embargo, debido al ímpetu de la “modernización” y la fuerza económica de la industria alimentaria, se han ido adoptando alimentos procesados, menos saludables y de mayor densidad energética. Esto ha conducido al consumo frecuente de grasas saturadas, azúcares y sal. Aunado a esto, se ha disminuido poco a poco el consumo de platillos tradicionales basados en maíz y otros cultivos ricos en nutrimentos procedentes de la milpa (Suárez, Chávez y Mariscal , 2013).

Las ventajas de la dieta indígena latinoamericana han sido altamente reconocidas. En el siglo XX comenzó a estudiarse sus características bromatológicas. Se demostró que esta dieta proporciona beneficios en el organismo, así como la capacidad de su desarrollo adecuado. Es fuente de energía e hidratos de carbono, de proteína en combinación del maíz y frijol, de vitaminas y minerales si hay suficiente consumo de frutas y verduras, así como el consumo cotidiano de chile. La nixtamalización del maíz la hacen una buena fuente de calcio, baja en grasa y con un buen contenido de fibra (Pérez et al., 2012).

Existe una serie de ordenamientos legales y normativos que de manera particular deben cumplirse en la elaboración de alimentos. Estos lineamientos establecen algunos parámetros que deben ser considerados durante la elaboración de los alimentos para garantizar su seguridad e higiene (CIATEJ, 2014). Debido a que la elaboración de alimentos tradicionales se lleva a cabo de forma artesanal, con equipo y maquinaria rudimentaria, muchas fábricas no cuentan con conocimiento ni medidas para la aplicación de estos lineamientos y, por lo tanto, el producto puede no cumplir con los parámetros que marcan las normas y no ser de la calidad que éstas requieren.

*Revisión de casos sobre análisis de inocuidad alimentaria en alimentos tradicionales*

Se han llevado a cabo algunos estudios que relacionan la inocuidad alimentaria con este tipo de alimentos tradicionales. Uno de ellos fue llevado a cabo en Argentina y tuvo como objetivo caracterizar la producción y comercialización de mermeladas artesanales y llevar a cabo aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanidad (POES). Algunas de las restricciones con las que cuenta esta empresa es un presupuesto bajo para mejoras y crecimiento, la falta de control de limpieza, una red de comercialización informal y deficiente, falta ocasional de suministro de energía y agua y temporales que impiden la llegada a la sala de la industria. Para llevar a cabo mejoras en este proceso se realizaron visitas al establecimiento, entrevistas y recopilación de información de la producción y comercialización de las mermeladas. También se llevó a cabo una auditoría mediante el uso de una lista de chequeo basada en normativas de BPM en la industria y se tomaron registros fotográficos de las instalaciones del lugar (Meyer, 2016).

Liñan y Panes (2021) realizaron una investigación cuyo objetivo fue proponer la implementación de BPM para asegurar la inocuidad en una planta de cerveza artesanal. Algunas limitantes con las que cuenta la empresa son de tipo estructural, sobre todo en la zona de almacén y producto final debido a sus paredes, zócalos y suelo y a la construcción y disposición de las instalaciones. En la investigación se aplicaron tres técnicas distintas de recolección de datos: la observación directa, entrevista y análisis documental. Con respecto a los instrumentos, se aplicaron registros de conocimiento y responsabilidades, buenas prácticas de manufactura e inocuidad, la instrucción y la supervisión, la actualización de conocimientos, la ubicación del establecimiento, instalaciones (los equipos y servicios), control de operaciones (control de peligros alimentarios) y documentación. Se llevaron a cabo registros respecto a conocimientos y responsabilidades, BPM, instrucción y supervisión, actualización de conocimientos y prácticas de documentación.

Arteaga, Armenteros, Quintana y Martínez (2021) tuvieron como objetivo evaluar el cumplimiento de las buenas prácticas de elaboración de queso fresco artesanal en la provincia de Manabí, Ecuador. Se empleó un método inductivo para la observación de campo de tipo estructurada al proceso de elaboración del queso

fresco artesanal en las diferentes queserías seleccionadas, que se combinó con entrevistas no estructuradas a los productores. El empleo de estas técnicas permitió determinar las operaciones y medir los indicadores definidos en la guía de observación y caracterizar las operaciones más sobresalientes del proceso.

Después de esto, se elaboró y aplicó una lista de chequeo como instrumento para determinar el cumplimiento de las BPM diseñada, aplicada y validada en queserías cubanas, pues se observó que el proceso de elaboración del queso fresco artesanal se efectúa en condiciones similares a la zona objeto de estudio. La guía comprende las variables: producción primaria, facilidades de la quesería, proceso de producción y personal.

En 2014, el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ), publicó un manual que contiene los aspectos más notables para elaborar mezcal artesanal mediante buenas prácticas de manufactura. En dicho manual se citan varias de las normas que deben tomarse en cuenta en las distintas etapas del proceso y una breve descripción de ellas.

Se describe, también, a detalle la etapa del proceso y los factores que deben tomarse en cuenta para garantizar la higiene y la inocuidad de cada una de ellas, comenzando con la selección de la materia prima, el cocimiento, la molienda, la fermentación, la destilación y el acabado y envasado del mezcal. Se puede observar en dicho manual que a pesar de describir un proceso muy artesanal y rudimentario, se puede realizar ciertas mejoras básicas y eficientes para garantizar la inocuidad, mediante la implementación de BPM y capacitación del personal (CIATEJ, 2014).

Como se puede ver en los casos anteriores, un buen número de metodologías en estudios de este tipo incluyen observaciones directas y la revisión de prácticas de higiene mediante listas de verificación de normatividades oficiales. También tienen en común la realización de entrevistas directas a los productores y, finalmente, la adecuación de la información obtenida en disposiciones que puedan ser implementadas por este tipo de talleres artesanales. Es necesario tomar en cuenta las necesidades principales de cada productor, así como considerar sus restricciones y limitantes para poder llevar a cabo medidas a su alcance. Los alimentos artesanales de este tipo muchas veces son la única fuente de alimento de varias comunidades, por lo que es importante vigilar su inocuidad para evitar enfermedades dentro de estas zonas casi siempre aisladas.

*Los retos para la soberanía alimentaria en el centro y Montaña de Guerrero*

Considerando lo analizado en los apartados anteriores, el reto que surge es la consecución de la soberanía alimentaria en la región centro y Montaña de Guerrero. Esto presenta obstáculos entre los que se destacarían cuatro.

1. Limitada distribución de alimentos, ello debido a que las políticas públicas relacionadas con la distribución de alimentos a poblaciones rurales en México no han generado un impacto significativo para avanzar en el acceso a alimentos sanos en la región. Iniciativas como la Cruzada contra el hambre o el Programa de Abasto Rural (PAR) han observado un desempeño limitado al no considerar las causas estructurales de la desnutrición y el consumo de alimentos con bajo o nulo valor nutrimental. Las políticas públicas sobre estos temas se muestran descontextualizadas y no inciden significativamente en la erradicación del problema de alimentación en las zonas de alto grado de marginación (Arellano, 2011). En adición, las estructuras institucionales como Diconsa y Liconsa corren el riesgo de ser utilizadas solo como instrumentos políticos para mejorar la imagen pública de los gobiernos en turno, pero no logran ofrecer un beneficio sustancial a la población objetivo. Cogco (2013) encontró que no hay evidencia que respalde algún efecto sobre la satisfacción que experimentan los beneficiarios de este tipo de programas al no tener una idea clara y una imagen de la calidad y el precio del producto que reciben. Esto se refiere a que los beneficiarios crean una imagen de satisfacción al centrarse exclusivamente en el precio del producto, pero sin poner atención a la calidad nutrimental del mismo y a los beneficios en la salud. En consecuencia, existen fallas en el diseño e implementación de este tipo de programas, tanto en su estrategia de cobertura como en sus procedimientos de operación.
2. Falta de sensibilización sobre consumo saludable, dado que Guerrero sigue la tendencia nacional al ser parte de un consumo elevado de alimentos con alto contenido calórico, como son las bebidas azucaradas. Sobre este aspecto en particular se ha analizado cómo las personas de nivel socioeconómico bajo muestran las mayores aspiraciones de aumentar la ingesta de este tipo de bebidas al considerarlas un marcador social (Theodore, Blanco y Juárez, 2019). La posición de las bebidas azucaradas y los alimentos de alto contenido calórico en el sistema de significación de los guerrerenses también se ha identificado en

estudios con población infantil. En dichas investigaciones se encontró que los niños vinculan la mayoría de las situaciones de su vida cotidiana con el consumo de bebidas azucaradas (refrescos, jugos envasados y leches saborizadas), y demás alimentos calóricos; en cambio, el consumo de agua simple y de alimentos con mayor contenido proteico y vitamínico únicamente se asocia a los momentos de enfermedad (Theodore et al., 2011). Ante esto resulta evidente que otro reto que complementa la ineficacia de los programas gubernamentales de provisión de alimentos, tiene que ver con la falta de concientización entre la población para el consumo de alimentos sanos.

3. Intereses económicos de la industria de agroquímicos; el uso de fertilizantes químicos en suelos agrícolas se ha incrementado en años recientes. En México existe un consumo de 102.98 kilogramos de fertilizantes por cada hectárea de tierra cultivable (Banco Mundial, 2020). Por otra parte, la frontera agrícola en el estado de Guerrero tiene clasificadas 1.35 millones de hectáreas de agricultura y pastos, de las cuales 492,571 son clasificadas como superficies susceptibles de ser cultivadas (SIAP, 2017). Esto implica que el uso de agroquímicos ascendería a 34.99 millones de kg/h considerando un 69% de tierra cultivada con este tipo de fertilizantes de acuerdo con la media nacional (FAO, 2022), esto sin considerar el mercado ilegal de agroquímicos que se estima en 41,880 toneladas (Guzmán, 2018). Los segmentos más grandes de agroquímicos son los insecticidas y herbicidas, cada uno de los cuales representa alrededor del 36 del mercado con un total del 60% en la producción nacional (Mordor Intelligence, 2020). El valor de producción del mercado de fertilizantes en México en 2020 ascendió a 18.85 billones de pesos, con un aumento del 25.72% desde 2013 (Statista, 2021). El mercado de agroquímicos está dominado por actores extranjeros. La industria se concentra en seis grandes fabricantes que cubren el 80% de la cuota de mercado (García, Borja y Rodríguez, 2018). En consecuencia, el cambio disruptivo en los métodos y sistemas de fertilización de cultivos agrícolas para la producción de alimentos sanos e inocuos representa un riesgo que compromete los beneficios económicos de las grandes industrias de agroquímicos.
4. El acaparamiento de alimentos es un añejo problema sistémico y variaciones climáticas. Sánchez (2020) encontró que este fenómeno se origina, sobre todo, por las variaciones en los tiempos de cultivo y cosecha: cuando la producción está lista para venderse, en determinada temporada la oferta es muy baja, lo que



impacta en el precio. Por tal razón, los acaparadores rurales compran y almacenan un producto barato que venden entre cuatro y seis meses después a un precio hasta 70% mayor al de compra. Esta situación abona significativamente a que la distribución de los alimentos esté limitada y las poblaciones de bajos ingresos tengan mayores dificultades para obtenerlos.

Por otra parte, en fechas recientes el entorno de inseguridad ha propiciado el acaparamiento de tierras destinadas al cultivo. Diversas investigaciones han encontrado una relación entre el aumento de la concentración de tierras y el aumento en los niveles de inseguridad por el fortalecimiento y la creciente influencia del crimen organizado en poblaciones rurales (Romero, Loza y Machorro 2013; White, Franco, Sánchez y Tandon, 2012). En consecuencia, el acaparamiento de los alimentos por grandes productores, así como la monopolización de tierras por parte de grupos de poder y el crimen organizado se identifica como un desafío para la incidencia en la solución del problema de la falta de soberanía alimentaria.

Conclusiones

La soberanía alimentaria es un medio fundamental para que áreas rurales y marginadas tengan acceso seguro y a largo plazo a alimentos nutritivos y de calidad. Además de apoyar a la economía de los productores y, por lo tanto, de varias comunidades, puede crear fuertes lazos entre ellos para asegurar el bienestar de sus poblaciones. La inocuidad debe ser considerada en la producción de estos alimentos, ya que es el medio para garantizar que estos no ocasionen daño a la salud de los consumidores y, por lo tanto, gastos médicos que pueden prevenirse. La inocuidad puede lograrse aplicando prácticas de higiene y sistemas de inocuidad de normativas nacionales, siempre adecuándolas a las condiciones de estos pequeños productores. Muchas veces resulta complicado llevar acciones de inocuidad e higiene en este tipo de procesos artesanales, ya que los pequeños productores los llevan a cabo con maquinaria e instrumentos rudimentarios. Para lograrlo, se deben realizar diagnósticos adecuados y estudios de campo para generar una comunicación efectiva con ellos. Además, adecuar correctamente las especificaciones de normas y manuales

a sus condiciones y necesidades. Algunos de los cultivos más importantes dentro del centro y Montaña de Guerrero son el maíz, el frijol, la calabaza y los quelites.

Estos cultivos muchas veces son el sustento de familias enteras y además representan un alto valor cultural para las poblaciones. Muchas fiestas tradicionales y de tipo religioso se llevan a cabo en torno a este alimento. Por lo tanto, también hay una importante relación entre la soberanía alimentaria de los pueblos y sus tradiciones y costumbres.

Referencias

- Aiterwegmair, K., Gómez-Núñez, J., Gómez-Martínez, E., González-Santiago, V. y Morales, H. (2019). Construcción social de la soberanía alimentaria por la organización campesina OCEZ-CNPA en Chiapas, México. *Estudios Sociales*, 29(54), 1-26.
- Arellano, D. (2011). *Evaluación del Sistema Integral de Gestión para Diconsa S. A de C. V.* (Tesis de maestría). Recuperado de <http://repositoriodigital.ipn.mx/handle/123456789/12179>
- Arteaga, R. A., Armenteros, M., Quintana, D. y Martínez, A. (2021). Evaluación de las buenas prácticas en la elaboración de queso artesanal en Manabí, Ecuador. *Revista de Salud Animal*, 43(2), 1-10.
- Boylan, H. y Koricich, A. (2019). The importance of developmental education in rural communities. *Society*, 234. Recuperado de https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiw3sesmNWBAX8OkQIHSpJBDSQFnoECAgQAQ&url=https%3A%2F%2Ftacc.org%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fdocuments%2F201904%2Frural_developmental_education.pdf&usg=AOvVaw3O6gwO6wTI_aPQt1VQlo6o&opi=89978449
- Bustamante, A., Morales, J., Pérez, N., Sereno, O. y Vargas, S. (2015). Factores de éxito emprendedor en dos municipios de la montaña de Guerrero, México. *Nova Scientia*, 7(15), 416. doi: <https://doi.org/10.21640/ns.v7i15.289>
- Cabanes, M., y Gómez, J. D. (2014). Economía social y Soberanía Alimentaria. *Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, 82, 127-154.
- Carranza, M., Hernández, D. y Muciño, M. (2015). Restauración productiva en la práctica: el caso de las comunidades indígenas Me Phaa de “La Montaña” de Guerrero, México. *ResearchGate*, November, 1-16.



- Castro, P., Bustos, J. y Rueda-Guevara, P. (2022). Estrategias de fortalecimiento de la seguridad y la soberanía alimentaria en medio de la pandemia de Covid-19 en Colombia. *Colombia Biomédica*, 42, 26-32. doi: <https://doi.org/10.7705/biomedica.6041>
- Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ, 2014). *Manual para la estandarización de los procesos de producción del mezcal guerrerense*. Recuperado de <https://centrosconacyt.mx/wp-content/uploads/2015/04/manualmezcalguerrerense.pdf>
- Dekeyser, K., Korsten, L. y Fioramonti, L. (2018). Food sovereignty: Shifting debates on democratic food governance. *Food Security*, 10 (1), 223-233. doi: <https://doi.org/10.1007/s12571-017-0763-2>
- Edelman, M. (2014). Food sovereignty: Forgotten genealogies and future regulatory challenges. *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 959-978. doi: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876998>
- Filho, A. y Scholz, V. (2008). Soberanía alimentaria y seguridad alimentaria: ¿Conceptos complementarios? *AgEcon Search*, 2, 1-9.
- García-Sempere, A., Morales, H., Hidalgo, M., Ferguson, B. G., Rosset, P. y Nazar-Beutelspacher, A. (2019). Food Sovereignty in the city? A methodological proposal for evaluating food sovereignty in urban settings. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 43(10), 1145-1173. doi: <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1578719>
- Giraldo-Díaz, R., Cabrera-Otálora, M. I. y Nieto-Gómez, L. E. (2022). *Soberanía Alimentaria en América Latina y tenencia de la tierra en Colombia*. doi: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6702211>
- Gobierno del Estado de Guerrero (2021). *Montaña 2016-2021*. Programa Regional.
- Godek, W. (2015). Challenges for food sovereignty policy making: The case of Nicaragua's Law 693. *Third World Quarterly*, 36(3), 526-543. doi: <https://doi.org/10.1080/01436597.2015.1005437>
- Gutiérrez, L. A., Restrepo, M. y Ríos, L. (2019). Food security in indigenous and peasant populations: A systematic review. *Ciencia e Saude Coletiva*, 24(1), 343. doi: <https://doi.org/10.1590/1413-81232018241.32242011>
- Herrera, F. y Torres, F. (2008). Instituciones, Política y Desarrollo: el caso del Programa Especial para la seguridad alimentaria en la montaña de Guerrero. *Espacios Públicos*, 11(21), 168-185.
- Hidalgo, C. R. (2022). Discusiones para el debate sobre la soberanía alimentaria en el contexto latinoamericano. *Revista de Ciencia y Tecnología*, 21, 17-24.
- Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO , 2021). *Índice de competitividad estatal 2021*.

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía e Informática (INEGI , 2020). Guerrero. Resumen. Recuperado de <https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/gro>
- Instituto Politécnico Nacional (IPN , 2022). Red solidaria agroecológica que fomente la soberanía alimentaria en el centro y Montaña de Guerrero mediante la producción, autoconsumo e intercambio de alimentos sanos para población de bajos ingresos. *Plan de Trabajo Colaborativo*, 1-17.
- Liñan, A. y Panez, J. (2021). *Propuesta de implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para asegurar la inocuidad en una planta de cerveza artesanal*. Cusco: Universidad Andina Del Cusco, 1-118. Recuperado de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/47102/Gutierrez_RSSD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Merino, R. (2022). The Geopolitics of Food Security and Food Sovereignty in Latin America: Harmonizing Competing Visions or Reinforcing Extractive Agriculture? *Geopolitics*, 27(3), 898-920. doi: <https://doi.org/10.1080/14650045.2020.1835864>
- Meyer, M. (2016). Evaluación de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de mermeladas artesanales. Recuperado de <https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/2840> <http://hdl.handle.net/11086/2840>
- Organización Mundial de la Salud (OMS , 2020a). *Inocuidad de los alimentos*. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- OMS (2020b). La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15241:food-safety-is-everyones-business&Itemid=1926&lang=es
- Organización Panamericana de la Salud (OPS, 2020). *Los alimentos insalubres causan más de 200 enfermedades. La OPS/OMS llama a prevenirlas mediante acciones en toda la cadena alimenticia*. Recuperado de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10639:2015-los-alimentosinsalubres-causan-mas-de-200-enfermedades&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0
- Pachón-Ariza, F. A. (2013). Food sovereignty and rural development: Beyond food security, 31(3), 362-377.
- Perez Izquierdo, O., Beutelspacher, A. N., Izaba, B. S., Romo, S., Rodríguez, L., Burguette, M., Mendez, R., y Burguete, C., (2012). Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México. *Estudios Sociales*, 20(39), 155-184.
- Sáenz-Rojas, S. J., Rivas-García, J. A., Paredes-Castillo, L. A. y Catín-Chiong, A. H. (2018). Evaluación del impacto de los pilares de la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional SSAN en las familias de la comunidad la pavana, municipio de Somotillo-2014. *Rev. Iberoam. Bioecon. Cambio Clim.*, 4(8), 924-953. doi: <https://doi.org/10.5377/ribcc.v4i8.6647>



- Saldaña, A. (2017). Territorio, asentamientos residenciales y migración: el caso de jornaleros indígenas de La Montaña de Guerrero en Morelos. *Nueva Antropología*, 86, 120-138. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-06362017000100120&script=sci_abstract
- Serafino, G. (2015). La fiesta de San Miguel en la montaña nahua de Guerrero. Cuicuilco, 22(63), 207-227.
- Suárez, R. F., Chávez, L. A. M., y Mariscal, A. G. (2013). Importancia de los maíces nativos de México en la dieta nacional. Una revisión indispensable. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 36(Supl. 3), 275-283.
- Torres, F. y Lutz, B. (2016). Papel de la industria alimentaria y de la sociedad civil en los comedores comunitarios de Sinhambre. Casos de la montaña y centro de Guerrero. *Espiral Estudios Sobre Estado y Sociedad*, 23(67), 239-277. doi: <https://doi.org/10.32870/espiral.v23i67.4484>
- Torres, F., Romero, J. y Viteri, M. F. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de La SEECI*, 44, 1-13.
- Torrico, J. C. y Mallea, I. (2012). Pobreza e inseguridad alimentaria en zonas rurales de montaña: caso de Bolivia. *Redesma*, 6(1), 29-38.
- Troncoso-Pantoja, C. (2018). Traditional Foods: A Space for Healthy Eating. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 21(1), 105-114. doi: <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
- Zaragoza-Ramírez, J. L. (2018). Los animales domésticos en el modo de vida de las etnias de la montaña de Guerrero, México. *Agro Productividad*, 11(10), 169-175. doi: <https://doi.org/10.32854/agrop.v11i10.1264>
- Zavala, A., Escamilla, P., Arellano, R. y García, V. (2022). *Prototipos de análisis de inocuidad de alimentos*. Red Solidaria Agroecológica que fomenta la Soberanía Alimentaria en el centro y Montaña de Guerrero.