

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 35, Número 65. Enero – Junio 2025
Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

Principios de Soberanía Alimentaria en las prácticas
de productores locales en el estado de Guerrero

Principles of Food Sovereignty within the local producers' practices
in the state of Guerrero

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v35i65.1541>
e251541

Andrea Olmos-Talonia*

<https://orcid.org/0000-0002-6876-3106>

aolmost25@gmail.com

Fecha de recepción: 06 de junio de 2024.

Fecha de aceptación: 15 de enero de 2025.

*Unidad Profesional Interdisciplinaria
de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas. México.
Av. Té 950, Granjas México, Iztacalco, 08400 Ciudad de México.
Tel: 55 5624 2000

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: analizar el concepto de Soberanía Alimentaria e identificar los principios fundamentales que la integran según diversos autores, así como su aplicación en diversas prácticas de productores locales de Guerrero desde el lente teórico de la teoría de la práctica. **Metodología:** se realizó una revisión de documentos que abordan el concepto de Soberanía Alimentaria; posteriormente, se realizó trabajo de campo que incluyó observación participante, estancias cortas, entrevistas semiestructuradas y talleres impartidos en las comunidades. **Resultados:** la Soberanía Alimentaria es un concepto complejo que engloba principios enfocados en la producción y consumo de alimentos, la organización social y el desarrollo de la economía local. En algunas comunidades de Guerrero, estos principios se ven reflejados en sus prácticas cotidianas. Sin embargo, el estudio reveló dos elementos adicionales inmersos en estas prácticas: la espiritualidad y la resistencia. **Limitaciones:** la convivencia con los productores locales no fue inmediata; primero fue necesario fortalecer lazos de confianza para establecer una relación más cercana y conocer a fondo su rutina diaria. **Conclusiones:** la Soberanía Alimentaria, trasciende como concepto teórico y se manifiesta en las comunidades rurales a través de prácticas que incorporan múltiples dimensiones que van más allá de la producción y consumo de alimentos.

Palabras clave: alimentación contemporánea, soberanía alimentaria, teoría de la práctica, concepto, principios, comunidades rurales.

Abstract

Objective: To analyse Food Sovereignty and its fundamental principles according to various authors and their implementation in rural communities in Guerrero through the lens of Practice Theory. **Methodology:** A comprehensive review of literature that addresses the concept of food sovereignty was conducted, complemented by fieldwork that included participant observation, short-term stays, semi-structured interviews, and workshops in the region. **Results:** Food Sovereignty is a complex concept that encompasses different principles focused on food production and consumption, organization, and the development of the local economy. In communities in Guerrero, these principles are also reflected in their daily practices. However, two additional elements were identified as embedded in these practices: spirituality and resistance. **Limitations:** Establishing rapport with local producers was not immediate; cultivating trust was crucial for acquiring deeper insights into their everyday lives. **Conclusions:** Food Sovereignty transcends as a theoretical concept and is manifested in rural communities through practices that incorporate multiple dimensions extending beyond food production and consumption.

Keywords: contemporary food, food sovereignty, Practice Theory, concept, principles, rural communities.

Introducción

Los sistemas alimentarios que predominan actualmente han desencadenado una serie de consecuencias adversas, afectando tanto la seguridad alimentaria de las personas como el medio ambiente (Dury, Bendjebbar, Hainzelin, Giordano, y Bricas, 2019). Con la creciente demanda de alimentos, la agricultura se ha intensificado, conduciendo a una disminución de la biodiversidad y al agotamiento de recursos naturales (Foley et al., 2011). El enfoque intensivo, marcado por el uso excesivo de fertilizantes, herbicidas y otros compuestos químicos, ha deteriorado la calidad del suelo, disminuyendo su capacidad productiva (Dury et al., 2019; Kimetu et al., 2008). Además, los productos químicos comprometen la salud humana, ya que no solo contaminan el aire y las aguas subterráneas con lo que contribuyen a la formación de zonas muertas en los océanos (Balasubramanian et al., 2021), sino que también pueden ser perjudiciales para quienes producen y consumen los alimentos cultivados con estos químicos (Weisenburger, 1993).

Paralelamente, la liberación excesiva de nitrógeno y fósforo, derivada de este fenómeno, ha acelerado el cambio climático (Springmann et al., 2018). Adicionalmente, la biodiversidad se ve afectada negativamente por la pérdida de especies y la contaminación de los ecosistemas (Foley et al., 2005). Asimismo, los sistemas alimentarios predominantes promueven el consumo de alimentos ultraprocesados y genéticamente modificados, lo cual ha sido asociado con un incremento de problemas de malnutrición abarcando la desnutrición hasta la obesidad y enfermedades relacionadas con la dieta (Qaim y Kouser, 2013). Estos patrones de alimentación hacen que los sistemas alimentarios se vuelvan cada vez más insostenibles en términos de seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental (FAO, 2017).

Una parte de la población más afectada por el fenómeno son las comunidades rurales, cuyo sustento depende mucho de los sistemas productivos sostenibles. Los cambios que han

sufrido estas comunidades rurales se deben a la intervención de los sistemas alimentarios dominantes (Anderson, 2015). Entre esos cambios se encuentran el desplazamiento de sus procesos de producción tradicionales y un aumento en el costo de la actividad agrícola por el uso indiscriminado de químicos en los cultivos y la elevada presencia de semillas modificadas (Altieri y Nicholls, 2012). La creciente dependencia se ha derivado en la disminución de la diversidad de cultivos, alterando la biodiversidad agrícola (Carrasco-Torrontegui, Gallegos-Riofrío, Delgado-Espinoza y Swanson, 2020). La implementación de tales técnicas puede generar la pérdida de los conocimientos y las prácticas tradicionales que son importantes para la sostenibilidad y conservación de la cultura local (Gallegos-Riofrío et al., 2022). Por otro lado, la industrialización fomenta una competencia desleal para los pequeños agricultores que luchan por competir con grandes empresas (Vera, 2014). Además, el incremento en la disponibilidad de alimentos procesados ajenos a las comunidades y la pérdida de los alimentos locales y tradicionales pueden alterar las dietas rurales, provocando problemas graves de salud (Fanzo, 2018).

En respuesta a las problemáticas, se hace evidente la necesidad de adoptar y promover sistemas alimentarios basados en la agroecología (Carrasco-Torrontegui et al., 2020, Altieri y Nicholls, 2017), el consumo local (Bisht et al., 2018; Vergara-Romero, Sorhegui-Ortega, y Salvador-Guerra, 2021) que, además de proteger el medio ambiente, promuevan la salud, el bienestar de las personas y la conservación de sus tradiciones culturales. En ese sentido, la soberanía alimentaria (de aquí en adelante SA) emerge como un concepto que ha ganado interés de diversos grupos sociales gracias a los principios que propone. No existe un concepto universal de SA. Sin embargo, varios autores han definido la SA como un concepto que incluye la consideración de múltiples aspectos de la vida a alcanzar (McMichael, 2014; Steckley, Steckley, Osna, Civil, y Sider, 2023; Vergara-Romero et al., 2022). Según

Martínez-Torres y Rosset (2014), este concepto consiste en defender la capacidad y el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios. Esto incluye el acceso a alimentos nutritivos, culturalmente apropiados y sostenibles (Martínez-Torres y Rosset, 2010). Por otra parte, difiere de los modelos convencionales de agricultura y distribución de alimentos (Holt-Giménez, 2009), promoviendo la producción de alimentos mediante métodos ecológicamente racionales y sostenibles a través de la implementación de prácticas agrícolas que minimicen su impacto en el ecosistema (Gliessman, Friedmann y Howard, 2019; Lawrence y Smith, 2020).

El concepto de SA es tan amplio que también incluye el derecho de las comunidades a elegir y adaptar sistemas alimentarios y agrícolas que reflejen sus valores culturales, necesidades locales y conocimientos tradicionales (Huambachano, 2018). Lo señalado apoya la idea de que la SA es un concepto dinámico y holístico que en la práctica es aún más difícil de definir.

Considerando lo anterior, la Teoría de la Práctica (en adelante PT por sus siglas en inglés) planteó una perspectiva teórica útil en el análisis del concepto de SA y su implementación en comunidades rurales del Centro y Montaña de Guerrero. A través de esta perspectiva teórica, como primer paso, se identificaron en detalle cuatro de los principios esenciales que componen el concepto de la SA en documentos teóricos. En una etapa posterior, el trabajo realizado en campo facilitó la exploración y el análisis de las prácticas que reflejan estos principios en la vida de los productores. Con la investigación se espera contribuir al desarrollo de estudios que promuevan una mejor comprensión de la SA conceptual y empíricamente.

Metodología

La investigación está metodológicamente sustentada en un enfoque cualitativo que incluyó la revisión de documentos y recolección de información en campo. El trabajo fue desarrollado en el marco de un proyecto encaminado a favorecer la construcción de la soberanía alimentaria en comunidades de Guerrero. El objetivo fue analizar el concepto de SA según la definición de diferentes autores e identificar los principios fundamentales que la integran y, posteriormente, describir su implementación en comunidades rurales del centro y montaña de Guerrero. La región se caracteriza por su diversidad cultural y lingüística. Gran parte de la población conserva conocimientos tradicionales y continúa enseñando lenguas indígenas como el náhuatl y el tlapaneco (INEGI, 2020). La principal actividad económica de los habitantes es la producción de alimentos como maíz, frijol, calabaza, jitomate, cacahuete, cebolla, entre otros cultivos que se dan en la zona gracias a sus climas variados y suelos fértiles (INEGI, 2021).

Para alcanzar el objetivo, se realizó una recopilación y análisis exhaustivo de documentos teóricos, complementado con una investigación de campo que empleó técnicas etnográficas, las cuales permitieron realizar una descripción contextualizada y detallada de los principios y prácticas de la SA en la región. A continuación, se describe en detalle el proceso metodológico que guio la investigación.

Selección de fuentes documentales

Se realizó una búsqueda minuciosa de literatura científica relacionada con el concepto de SA y su implementación en zonas rurales. La base de datos utilizada para esta búsqueda fue Web Of Science. Para la selección de los documentos se introdujeron las palabras “food sovereignty” por la traducción en inglés de SA. Se hizo la búsqueda en estos términos, ya

que es una expresión ampliamente reconocida en la literatura académica, por lo que se facilita la conexión con un corpus amplio de investigaciones y discusiones globales.

Inclusión y exclusión de documentos

Para esta búsqueda fue necesario establecer criterios de exclusión para acotar la selección de fuentes en la revisión. Los documentos debían abordar los componentes que conforman y hallarse estrechamente relacionados con el concepto de SA, ello con la finalidad de analizar los diferentes componentes que integran el concepto según distintos autores. Por lo anterior, se hizo una búsqueda específica a través de filtros de información que delimitaron el año de publicación y las disciplinas categorizadas dentro del motor de búsqueda. Fueron seleccionados treinta artículos como los más representativos debido a la manera en la que abordaron ampliamente el concepto de SA, publicados entre 2009 y 2024. Se excluyeron los documentos que no eran considerados artículos científicos y que no exponían específicamente el concepto de SA, sus principios y su implementación práctica en zonas rurales.

Análisis de contenido documental

Se realizó un análisis detallado de los treinta documentos que fueron seleccionados, por medio del cual se identificaron patrones y tendencias a partir de las siguientes preguntas que guiaron el análisis 1) ¿qué principios fundamentales proponen los conceptos de SA? y 2) ¿cómo se ven en la práctica estos principios en comunidades rurales? Para analizar la información obtenida se utilizó el software Atlas.Ti en su versión 24.1.1. El proceso de análisis consistió en la codificación “In vivo” (Saldaña, 2013), en un primer momento, para posteriormente realizar una clasificación por categorías. También se crearon redes de palabras para identificar relaciones entre conceptos. Asimismo, se crearon notas y resúmenes

en memorándums (Charmaz, 2006) con la finalidad de mantener una guía que condujera el análisis conceptual. Cabe destacar que el análisis de los documentos se hizo incluyendo la PT para desarticular el concepto de SA tomando en cuenta algunos de los conceptos teóricos que Castelo, Schäfer, y Silva (2021) reúnen con base en una amplia variedad de autores que trabajan y fundamentan esta teoría (tabla 1). La incorporación de esta perspectiva enriqueció el análisis al proporcionar un marco para interpretar tanto los datos documentales como los empíricos recolectados en el campo.

Tabla 1.
Marco conceptual para el análisis de una práctica

Categorías	Subcategorías	Descripción	Preguntas
Paso 1	Definir unidad de análisis		¿Cuál es mi principal interés de investigación?
Paso 2	Material Significado Competencia	Las prácticas comprenden elementos vinculados entre sí en el desempeño diario: elementos materiales, competencias y significados (Shove, Pantzar y Watson, 2012). Diferentes prácticas pueden compartir elementos comunes (Shove et al., 2012).	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué elementos materiales principales (por ejemplo, herramientas, infraestructura, tecnología) forman parte de la práctica investigada? • ¿Cuáles son las principales competencias/conocimientos prácticos necesarios para permitir el desempeño de la práctica investigada? • ¿Cuáles son los significados asociados a la práctica investigada?
	Elementos de las prácticas		
Paso 3	Regiones, ciudades, países	Las prácticas presentan variaciones en función de los entornos sociales, espaciales y temporales, mientras que las ocasiones varían a partir de la permutación y yuxtaposición de tiempo, lugar y compañía (Warde, 2016). En consecuencia, las variaciones de las prácticas como actuaciones darán lugar a diferentes conexiones de elementos dentro de la práctica y a diferentes conexiones con otras prácticas (Shove et al., 2012)	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Dónde se realiza la práctica? • ¿Cuáles son los entornos espaciales en los que se realiza la práctica investigada? • ¿Cuándo se realiza la práctica? • ¿Con qué frecuencia se realiza la práctica? • ¿En qué momento del día/año?
	Pasado-Presente-Futuro		
	Dimensión espacial		
	Dimensión temporal		<ul style="list-style-type: none"> • ¿Con quién se realiza la práctica? • ¿Quiénes son los transportistas que suelen intervenir en tales situaciones? • ¿La práctica se realiza habitualmente en solitario o en presencia de otras personas?
	Dimensión social		
	Clase, etnia, género, la familia como institución		

Fuente: tabla adaptada de Castelo et al. (2021).

Síntesis y redacción

A partir de los resultados generados del análisis mediante la codificación, se agrupó y sintetizó la información más relevante en categorías temáticas (Braun y Clarke, 2022) y se redactaron los componentes clave que se identifican dentro del concepto de SA.

Investigación de campo

La información obtenida en campo se generó a través de entrevistas semiestructuradas y la convivencia directa¹ con siete productores agrícolas de comunidades como Zitlala, Topiltepec, Pantitlán, Lodo Grande, Acatlán, Mexcaltepec II y Oxtoyahualco en la región Centro y Montaña de Guerrero. Las entrevistas semiestructuradas, diseñadas para ser flexibles y adaptarse a la conversación con los entrevistados, se centraron en tres aspectos clave: la producción de alimentos, el consumo y la organización comunitaria. El uso de preguntas abiertas permitió a los productores expresar libremente sus experiencias y perspectivas. En complemento, la convivencia con los productores incluyó la participación en actividades cotidianas, eventos comunitarios y talleres, lo que facilitó una observación participante fluida. Ello permitió captar detalles de las prácticas agrícolas e interacciones sociales que no siempre son evidentes en entrevistas formales. Se prestó especial atención a las técnicas y métodos de producción de alimentos. Se exploró cómo los productores y sus familias consumen los alimentos que ellos mismos producen y finalmente, la observación también se enfocó en la forma en que los productores se organizan dentro de sus comunidades.

¹ La convivencia se dio tras el trabajo y participación en actividades de investigación e incidencia dentro del marco del Proyecto Nacional de Investigación e Incidencia (PRONAI) no. 321287 Red solidaria agroecológica que fomenta la soberanía alimentaria en el centro y montaña de Guerrero mediante la producción, autoconsumo e intercambio de alimentos sanos para población de bajos ingresos No. 321287 impulsado por Conahcyt-Pronaces.

Resultados y discusión

La SA es un concepto que ha evolucionado desde su introducción en la década de 1980 (Edelman, 2014) y se ha ido diversificando con el paso de los años debido a diferentes interpretaciones y enfoques de diversos autores. Como se mencionó al inicio, no existe una definición universalmente aceptada de la SA, por lo que es pertinente abordar cada elemento que conforma el concepto con datos teóricos y empíricos. A continuación se describen los principios y prácticas que fueron identificados en el análisis, los cuales integran el concepto de SA.

Principio 1: producción sustentable de alimentos

Algunos documentos analizados refieren que la SA resalta la importancia de producir alimentos utilizando técnicas que sean amigables con el medio ambiente. El principio surge en respuesta a los problemas causados por la expansión de los tratados comerciales, que afectaron negativamente a las familias campesinas (Sánchez-Juárez, 2022). Un ejemplo de ello fue la campaña que el gobierno mexicano impulsó, regalando a los campesinos productos industriales para fertilizar y fumigar sus parcelas. Las iniciativas generaron resultados negativos en el largo plazo al afectar tanto los alimentos producidos como las tierras de cultivo (Martínez, 2019). Por situaciones similares, la agricultura industrial ha perdido productividad puesto que, en los años recientes, el agotamiento del suelo y la creciente dependencia de fertilizantes sintéticos se ha vuelto una constante (Mostafalou y Abdollahi, 2013). De esa manera, la agroecología basada en conocimientos y habilidades tradicionales que promueven el uso de abonos naturales para nutrir la tierra y prevenir la contaminación, juega un papel relevante en la revitalización de áreas rurales y la construcción de sistemas agroalimentarios que aborden la crisis alimentaria, energética y climática (Altieri y Nicholls,

2012; McMichael, 2014). Diversos estudios (Altieri y Nicholls, 2012; Holt-Giménez, 2009) han demostrado que los sistemas agroalimentarios locales pueden ser más resistentes y sostenibles en comparación con los modelos agroindustriales a gran escala.

Por ejemplo, a nivel práctico, en las comunidades estudiadas en Guerrero se ha comprobado que las personas cuidan la naturaleza y la consideran un ente vivo fundamental dentro de su cosmovisión. Para algunos productores la tierra es la principal fuente de alimentos con los que cuentan y siempre procuran producirlos “buscando no dañar el medio ambiente y cuidarlo para las generaciones futuras” (Participante 4, 55 años, Mexcaltepec II, 2023).² La interdependencia entre las personas, la naturaleza y la producción de alimentos se refleja en las prácticas cotidianas inmersas en la SA, las cuales pueden ser mejor comprendidas a través de los conceptos de la PT como el escenario, la temporalidad, los hábitos, conocimientos y habilidades (ver tabla 1) y las estructuras sociales que rodean esa práctica.

En este contexto, la práctica en las comunidades de Guerrero se despliega en diversos escenarios rurales. Los productores, incluyendo hombres, mujeres y ocasionalmente niños, cultivan sus alimentos en tierras que han heredado o comprado; aunque algunas familias deben caminar varios kilómetros desde sus hogares hasta los espacios donde cultivan sus alimentos (ver figura 1). Los principales alimentos que se cultivan en esta región son maíz, frijol, calabaza, jitomate, chile, cebolla, ajo, pepino y papa. Los cultivos son de temporal, por lo que siguen un ciclo agrícola específico que varía según la localidad de las comunidades.

² Se designa a los productores agrícolas que participaron en el desarrollo de la investigación de manera anónima, con el objetivo de preservar su identidad y mantener la discreción.



Figura 1. Principios y prácticas de la Soberanía Alimentaria en Guerrero. Fuente: fotografías propias (2022-2023).

Independientemente de cuando comience el ciclo agrícola, siempre se inicia con la preparación de la tierra, lo cual implica un arduo trabajo en el campo. Durante esa etapa, los productores emplean herramientas como el pico y el azadón para labrar³ y acondicionar el terreno para la siembra. Las habilidades y conocimientos necesarios para cultivar, cuidar y cosechar los alimentos son numerosos. Un productor debe conocer muy bien sus tierras y las plantas para detectar a tiempo malezas e impurezas y asegurar una buena cosecha al término del ciclo. Dentro del proceso, también preparan abonos orgánicos que utilizan para nutrir sus tierras antes, durante y después de la siembra. Los abonos naturales incluyen la lombricomposta, el bocashi y el lixiviado, todos preparados por los mismos productores y sus familias; lo cual es coherente con el principio de la SA que prioriza la producción y consumo de alimentos nativos de lo cual se habla a continuación.

³ Remover el suelo antes de iniciar la siembra.

Principio 2: preparación y consumo de alimentos tradicionales para las comunidades

El principio defiende el derecho que poseen todas las personas a disponer de alimentos nutritivos que además respeten sus tradiciones culturales y su origen (Gutierrez, Kaloostian y Redvers, 2023). Promueve que sean las comunidades locales quienes mantengan el control de sus sistemas alimentarios y recursos para producir (Timmermann, Félix y Tittonell, 2018). Este principio difiere de la dependencia de corporaciones multinacionales que priorizan el lucro sobre la salud y el bienestar de las personas y del medio ambiente (Calderon, Rosero, Acevedo, Cristancho y Arias, 2023). La SA fomenta la autonomía de las comunidades permitiéndoles ser autosuficientes y resilientes ante crisis alimentarias, climáticas y económicas (Toledo, 2016). Asimismo, busca que las comunidades puedan decidir qué producir y cómo consumir sus alimentos (Abdul et al., 2024). Al mismo tiempo, esto contribuye a la preservación de recetas y prácticas tradicionales que han sido heredadas de generación en generación y que también forman parte de la identidad de las comunidades (Huambachano, 2018).

Gracias al trabajo de campo, se identificó que en las comunidades de Guerrero las cocinas hechas en su mayoría de carrizo son el principal escenario en donde se preparan los alimentos. El material permite la salida del humo generado por la leña con la que cocinan, por lo que es muy común encontrar cocinas diseñadas de esta manera. Los materiales son indispensables para llevar a cabo cada práctica, en este caso, los productores siempre cuentan con lo necesario para freír, (un sartén u olla de peltre), hervir (pocillo u olla de barro) o calentar sus alimentos (un comal).

Aunque algunas familias siguen haciendo uso del molcajete para la preparación de salsas principalmente (ver figura 1), en comunidades como Topiltepec o Pantitlán, ya utilizan

la licuadora, lo que deja ver la adopción gradual de nuevas tecnologías en sus preparaciones. El uso de la licuadora y el refrigerador ha sustituido métodos tradicionales de conserva y preparación de alimentos. Con el tiempo, se han modificado los ingredientes que se utilizan para preparar los alimentos en casa. Por lo anterior, los cambios en su alimentación tradicional no solo se deben a la implementación de tecnologías modernas, en algunos casos, su transformación se ha visto afectada debido a la pérdida de especies como plantas y quelites.

Un estudio (Calderon et al., 2023) indica que la dieta de comunidades indígenas se ha transformado como consecuencia de los procesos acelerados de cambio causados por la globalización, privilegiando principalmente intereses económicos que afectan a estas comunidades vulnerables. No obstante, algunas comunidades siguen incorporando métodos y sabores heredados que representan las costumbres locales. Específicamente, en la región estudiada, el consumo de alimentos va más allá de la nutrición, ya que incluyen simbolismos espirituales relacionados con cuándo y cómo consumir los alimentos. La práctica contiene su esencia en las tradiciones culturales, hábitos locales y se ve influenciada por las creencias religiosas, preferencias personales y tendencias de la región. Por ejemplo, la tortilla hecha con maíz criollo nixtamalizado representa el pilar de la alimentación de estas comunidades, “nunca puede faltar una tortilla bien hecha en nuestra mesa” (Participante 1, Edad 56, Otoyahualco, 2022).

Principio 3: justicia social y equidad

De acuerdo con otros autores, un principio fundamental adicional del concepto de SA es la promoción de la justicia social y la equidad (Vergara-Romero et al., 2022). Este principio busca asegurar la igualdad de acceso a los recursos y oportunidades para todos los miembros

de una comunidad, especialmente para los grupos más vulnerables como las mujeres y los pequeños productores (Acosta-Moreno y Ortiz-Félix, 2022). La SA enfatiza la participación de mujeres y personas de edad avanzada en todas las actividades, reconociendo su experiencia y conocimiento. Además, promueve la toma de decisiones democráticas dentro de la comunidad, asegurando que ningún grupo quede rezagado (Abdul et al., 2024; Nguyen et al., 2023). La SA también promueve la inclusión social y la justicia, buscando corregir las desigualdades históricas y estructurales que han afectado a estos grupos vulnerables. Algunos estudios (Burmeister y Choi, 2012; Edelman, 2014; Jones, Fink Shapiro y Wilson, 2015; Quaye, Essegbey, Frempong y Ruivenkamp, 2010; Wittman y Blesh, 2017) indican que las políticas basadas en la SA pueden contribuir significativamente a la reducción de la pobreza y la mejora del bienestar social.

En el contexto de las comunidades del Centro y Montaña de Guerrero, el enfoque se manifiesta claramente en la práctica cuando los productores se reúnen en el centro de la comunidad o algún lugar que ellos destinen como punto de encuentro para discutir asuntos de peso, planificar eventos y celebraciones y tomar decisiones conjuntas. Es en esos escenarios donde reuniones importantes, asambleas y actividades colectivas toman lugar y se involucra a toda la comunidad. Por otro lado, las parcelas son sitios a tomar en cuenta en donde los agricultores ponen a prueba su sentido de colaboración, apoyándose en la siembra, cuidado y cosecha de los cultivos. La producción y cultivo de alimentos es una práctica que requiere trabajo arduo durante el tiempo que sea posible. Por lo que, la distribución de tareas como la siembra, el riego y la gestión de recursos naturales son algunas de las principales actividades que requieren de la organización y colaboración de los productores.

La producción no es la única actividad en la que los productores ponen a prueba su sentido de organización y colaboración. También se involucran en la toma de decisiones

comunitarias y contribuyen con ideas y experiencias en el desarrollo de proyectos dirigidos a distintos ámbitos como la educación, la salud, la infraestructura y las celebraciones que se llevan a cabo (ver figura 1). Tener una buena organización requiere la participación constante de los miembros de la comunidad. En la región estudiada, las grandes celebraciones son claro ejemplo de cómo las personas colaboran para reunir una gran cantidad de alimentos y otros elementos para realizar el festejo.

En este caso, la colaboración no solo implica la provisión de alimentos, sino también de que los miembros participen en la preparación y recaudación de los insumos o servicios que se requieran. Es necesario mencionar que los miembros de la comunidad no son obligados a colaborar y pueden contribuir con los recursos que les es posible, ya sea en efectivo o en especie. La voluntad de colaborar, incluso con recursos económicos limitados, refleja un fuerte sentido de solidaridad en la comunidad. Precisamente, la SA puede apoyar a mejorar los ingresos económicos de las personas por medio de los intercambios y comercialización justa de productos, como se expone en el siguiente apartado.

Principio 4: desarrollo de la economía local

La SA abarca aspectos económicos y de intercambio contribuyendo así a la justicia económica y la autosuficiencia local (Argumedo y Pimbert, 2010). Capacita a los productores para mejorar sus condiciones de producción, permitiéndoles generar excedentes que pueden intercambiar o vender y así desarrollar la economía local. La SA impulsa la formación y articulación de mercados locales y sistemas de intercambio, (Paddock y Smith, 2018) que contribuyen a la prosperidad económica de las comunidades. Busca que se garanticen precios justos para los productores y que se eliminen prácticas comerciales ventajosas y estableciendo bases para el diseño de políticas que los protejan de grandes empresas agroindustriales (Nyéléni, 2007).

Asimismo, defiende el intercambio equitativo, en el que los productos se venden a precios que reflejan los costos reales de producción, incluidos los costos sociales y ambientales, reconociendo el valor del trabajo de los productores (Lyon y Moberg, 2010). Además, defiende iniciativas que distribuyan de manera justa recursos vitales como el suelo, el agua y las semillas, permitiendo que los productores accedan a lo necesario para su subsistencia y desarrollo. En el contexto de la región estudiada, el intercambio de productos se produce entre miembros de una comunidad o diferentes comunidades. Los intercambios abarcan una amplia variedad de alimentos, como maíz, frutas, hortalizas y semillas. Tal práctica se evidencia en Oxtoyahualco, donde el participante 1 (Edad 56, Oxtoyahualco, 2022) ha compartido que intercambia sus semillas de maíz nativo con la intención de seguir preservando la especie y que otros productores tengan acceso a este alimento. Este acto no solo fomenta la diversidad de alimentos, sino que también contribuye a la preservación de especies autóctonas, evitando su pérdida y promoviendo su cultivo entre diferentes agricultores.

El intercambio desempeña un papel destacado, ya que las familias tienen acceso a productos que podrían no estar disponibles localmente (ver figura 1). Por ejemplo, en Mexcaltepec II, debido a las condiciones climáticas del lugar, es posible cultivar alimentos como la manzana, el durazno, el chile manzano e incluso hongos y setas en la temporada de lluvia. Sin embargo, no cuentan con producción de jitomate o papaya, puesto que son especies que crecen en condiciones de clima cálido como en Pantitlán y Oxtoyahualco. El intercambio entre comunidades permite garantizar la diversidad y disponibilidad de alimentos en todas las comunidades. Esto contribuye a la SA a reducir la dependencia de monocultivos y alimentos.

Entre las tradiciones, por lo regular, el intercambio se da en fiestas en rituales en espacios en donde se realiza trabajo comunitario o bien festividades es precisamente llevar maíz frijol o semillas de calabaza, pero eso aquí se maneja mucho en el sentido de que tienen que ser como voluntarios... al final de cuentas hay como una regla o una forma de que las personas te tienen que corresponder en la misma medida, pero sin la necesidad de pedirles sino simplemente cada uno ellos observan qué es lo que tú les llevas y ellos en algún momento cuando tú lo necesites te lo van a regresar en especie (Participante 6, Acatlán Edad 29, 2023).

La dimensión espiritual y la resistencia en la Soberanía Alimentaria de Guerrero

Los cuatro principios fundamentales identificados en el concepto de SA se vieron reflejados en las prácticas de los productores agrícolas del Centro y Montaña de Guerrero. Sin embargo, se identificaron dos elementos adicionales que van estrechamente relacionados e integrados con los cuatro principios y en la vida cotidiana de los miembros de las comunidades. Los conceptos son dimensiones inherentes a la identidad comunitaria y la cosmovisión de las personas. En la investigación, se deben mencionar y describir los conceptos encontrados en el sitio de estudio, no solo porque es interesante analizarlos, sino porque son conceptos que no se asocian conceptualmente con la SA, pero que en la práctica están muy presentes y es pertinente considerarlos para la construcción de la SA.

Espiritualidad

La espiritualidad es un elemento fundamental en la vida cotidiana de los productores en Guerrero y se encuentra presente en las prácticas asociadas a la SA. Aunque no es un componente inherente de la SA, desempeña un papel crucial en las prácticas agrícolas y

alimentarias de estas comunidades. Además, esta dimensión trasciende el acto de producir alimentos, infundiéndole un significado profundo que resuena con las tradiciones y creencias de la comunidad.

Por eso siempre veo que la parte espiritual está presente en todo lo que se hace, porque, pues, realmente es esa fe. En el hecho de hacer esto porque espero que el producto a obtener de toda la cosecha sea bueno, y también es hacerlo rendir, de ser autosuficientes (Participante 6, Acatlán, Edad 29, 2023).

La espiritualidad integra prácticas agrícolas con rituales y en Guerrero se manifiesta desde el inicio del ciclo agrícola con rituales para pedir lluvia. Los agricultores suben a las montañas para realizar estos rituales, que pueden incluir danzas o rezos, con la esperanza de asegurar una cosecha abundante. La práctica refleja la profunda conexión entre la espiritualidad y la agricultura, donde los elementos naturales y sobrenaturales son invocados para proteger y nutrir las cosechas, tal es el caso del Tecuán, símbolo del jaguar y guardián de las cosechas.

La espiritualidad también se integra en las prácticas alimentarias de la región. Durante las festividades, que están generalmente influenciadas por la religión, se preparan platillos específicos para la celebración de eventos religiosos. La elaboración de estos platillos típicos no solo posee un valor cultural, sino también un significado espiritual que refuerza la identidad comunitaria.

En esa parte hay alguien que siempre se encarga de dirigir todas esas cosas que se desean preparar. En años anteriores, la comida primero se les da a las mujeres y niños y después se acerca a todos, pero con la intención siempre de representar esa

colectividad. Ahorita hay muchas cosas que ya no se ven o de las que ya no se habla simplemente, pero realmente el significado simbólico es lo que se está diluyendo de la colectividad (Participante 6, Acatlán, Edad 29, 2023).

Es evidente que la espiritualidad juega un papel central en las prácticas de los productores agrícolas que se llevan a cabo en esta región. Estas comunidades son caracterizadas por su profunda fe y devoción las cuales guían y sustentan su vida diaria. Las festividades, las ceremonias y la forma en la que administran los recursos naturales, son actividades que están influidas por elementos espirituales. El inicio del ciclo agrícola siempre viene acompañado de fiestas y ceremonias, pues con esto se espera que la siembra y cosecha de sus alimentos tengan un resultado favorable. Las creencias también se evidencian en cómo cultivan y se relacionan con su entorno y comunidad. Por ejemplo, en la comunidad de Acatlán conservan la tradición de realizar una caminata hacia la parte más alta de un cerro y se lleva a cabo una gran celebración con la intención de pedir lluvia abundante para el comienzo de la temporada de riego.

Este tipo de rituales o de ese tipo de ceremonias siempre es un sentir y pensar colectivo comunitario y siempre se piensa...la intención que se pretende (Participante 6, Acatlán, Edad 29, 2023).

La inherente conexión que existe entre la fe, las actividades productivas y el valor que conservan de la agricultura tradicional destaca la importancia de comprender y tomar en cuenta la espiritualidad al estudiar y fomentar la sostenibilidad agrícola de la región. De esta forma, es evidente que la espiritualidad juega un papel central en las prácticas de los productores agrícolas de esta región. Las comunidades contienen una profunda fe y

devoción, las cuales guían y sustentan su vida diaria. Por lo tanto, la espiritualidad y las prácticas culturales de las comunidades rurales deben ser reconocidas y valoradas como elementos esenciales en la construcción de la SA. Su integración en los análisis y estrategias diseñadas para la SA pueden ofrecer una comprensión más detallada de cómo cada principio contiene en su esencia elementos espirituales que los rigen. Esto permitiría que las intervenciones en la zona sean culturalmente sensibles.

Resistencia

Los principios de la SA incentivan prácticas que no están alineadas con el modelo agroindustrial dominante, que favorece la producción intensiva sin tomar en cuenta los efectos negativos. Por ejemplo, en las comunidades estudiadas, los productores ponen en práctica métodos de producción que requieren más tiempo y fuerza de trabajo. Sin embargo, están convencidos de que es la forma adecuada de proceder para cuidar sus tierras y producir alimentos más sanos. La convicción les hace permanecer firmes, resistiendo a las presiones globales que buscan perpetuar el uso indiscriminado de los recursos naturales disponibles.

En este sentido, la resistencia fue otro elemento clave observado en las prácticas. La resistencia se ve reflejada principalmente en los métodos alternativos de producir, como la rotación de cultivos; el uso de bioinsumos como las compostas; así como la preparación y conservación de platillos que se adaptan a sus preferencias culturales.



Figura 2. Resistencia y Espiritualidad en los Principios de Soberanía Alimentaria. Fuente: elaboración propia.

La resistencia es un recurso clave en la construcción de la SA de las comunidades, se manifiesta como la capacidad que poseen los miembros de cada comunidad para oponerse a fuerzas externas que ponen en riesgo su autonomía y modos de vida tradicionales. La resistencia no es solo un desacuerdo, es una decisión proactiva sobre los antiguos derechos y las técnicas agrícolas tradicionales contra los métodos de producción masiva.

Limitaciones

La convivencia con los productores locales no fue inmediata; primero fue necesario fortalecer lazos de confianza para establecer una relación más cercana y conocer a fondo su rutina diaria.

Conclusiones

La investigación tuvo como propósito analizar el concepto de SA e identificar los principios fundamentales que la integran, así como su aplicación en diversas prácticas de productores locales de Guerrero. A través de la revisión de documentos académicos y el trabajo de campo en comunidades rurales de la región, se obtuvo una visión integral sobre la SA. Los hallazgos indicaron que, son cuatro los principios fundamentales que componen el concepto de SA: la producción sustentable de alimentos, la preparación y consumo de alimentos tradicionales para las comunidades, la justicia social y equidad, así como el desarrollo de la economía local.

A través del trabajo de campo, se identificó que estos principios están presentes en las comunidades rurales mediante prácticas que interactúan entre sí. Cada una de estas prácticas incorpora elementos que se alinean con la SA. Por ejemplo, en la producción de alimentos, los productores elaboran sus propios bioinsumos y evitan el uso de químicos en los cultivos para proteger su ecosistema. En cuanto al consumo de alimentos, conservan métodos y recetas tradicionales en la preparación de sus platillos. Además, participan en redes de colaboración dentro de las comunidades, reforzando la cohesión social y, al mismo tiempo, fortalecen la economía local mediante formas de intercambio justo. Particularmente, para este estudio, el lente teórico de la PT fue de gran utilidad para profundizar en la SA conceptualmente y poder comprender su aplicabilidad. Con este lente teórico se analizaron varios elementos que permitieron hacer una descripción desde el interior de las prácticas.

En este sentido, se observaron dos elementos adicionales en cada práctica que influyen intrínsecamente: la espiritualidad y la resistencia. La espiritualidad está presente en cada actividad, ya que los productores siempre trasladan sus creencias e intenciones a la manera en que producen y consumen sus alimentos, así como en la colaboración comunitaria

y económica que tienen dentro de la región. Por otra parte, la resistencia se encuentra presente en cada decisión que toman. Por ejemplo, prefieren mantener el uso de semillas nativas, así como el uso de insumos locales con el objetivo de minimizar la dependencia de las grandes industrias. Además, mantienen la implementación de métodos de intercambio alternativos para contribuir a una economía más justa.

El estudio revela la complejidad del concepto de SA y su implementación en la práctica en las comunidades rurales de la región Centro y Montaña de Guerrero. De tal suerte, el trabajo ofrece una perspectiva integral con la intención de promover la formulación de estrategias que tomen en cuenta cada uno de los principios y su diseño sea coherente con la cultura de las comunidades a fin de tener una mejor comprensión que contribuya en la creación de nuevos proyectos. Esta perspectiva es enriquecedora puesto que, se pudo observar la aplicación de la SA en la práctica y considerar elementos adicionales que igualmente requieren fortalecerse en la construcción de la SA de las comunidades.

Referencias bibliográficas

- Abdul, M., Ingabire, A., Lam, C. Y. N., Bennett, B., Menzel, K., MacKenzie-Shalders, K. y van Herwerden, L. (2024). Indigenous food sovereignty assessment-A systematic literature review. *Nutrition & Dietetics*, 81(1), 12-27, doi: <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12813>
- Acosta-Moreno, G. Z. y Ortiz-Félix, R. E. (2022). Creencias y saberes alimentarios, como resistencia al cambio cultural de las mujeres madres de familia inmigrantes en Culiacán, Sinaloa. *Ra Ximhai*, 18(5), 55-73, doi: <https://doi.org/10.35197/rx.18.05.2022.03.ga>
- Altieri, M. A. y Nicholls, C. I. (2012). Agroecología: única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia socioecológica. *Agroecología*, 7(2), 65-83.
- Altieri, M. A. y Nicholls, C. I. (2017). The adaptation and mitigation potential of traditional agriculture in a changing climate. *Climatic Change*, 140(1), 33-45, doi: <https://doi.org/10.1007/s10584-013-0909-y>
- Anderson, M. D. (2015). Roles of Rural Areas in Sustainable Food System Transformations. *Development*, 58(2-3), 256-262, doi: <https://doi.org/10.1057/s41301-016-0003-7>
- Argumedo, A. y Pimbert, M. (2010). Bypassing Globalization: Barter markets as a new indigenous economy in Peru. *Development*, 53(3), 343-349, doi: <https://doi.org/10.1057/dev.2010.43>
- Balasubramanian, S., Domingo, N. G. G., Hunt, N. D., Gittlin, M., Colgan, K. K., Marshall, J. D., Robinson, A. L., Azevedo, I. M. L., Thakrar, S. K., Clark, M. A., Tessum, C. W., Adams, P. J., Pandis, S. N. y Hill, J. D. (2021). The food we eat, the air we breathe: a review of the fine particulate matter-induced air quality health impacts of the global food system. *Environmental Research Letters*, 16(10), 103004, doi: <https://doi.org/10.1088/1748-9326/ac065f>
- Bisht, I. S., Mehta, P. S., Negi, K. S., Verma, S. K., Tyagi, R. K. y Garkoti, S. C. (2018). Farmers' rights, local food systems, and sustainable household dietary diversification: A case of Uttarakhand Himalaya in

- north-western India. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 42(1), 77-113, doi: <https://doi.org/10.1080/21683565.2017.1363118>
- Braun, V. y Clarke, V. (2022). *Thematic Analysis*. (A. Maher, Ed.). Reino Unido: SAGE Publications Ltd.
- Burmeister, L. L. y Choi, Y. J. (2012). Food sovereignty movement activism in South Korea: national policy impacts? *Agriculture and Human Values*, 29(2), 247-258, doi: <https://doi.org/10.1007/s10460-011-9335-9>
- Calderon, J. C., Rosero, D. F., Acevedo, Y., Cristancho, S. y Arias, D. (2023). Food sovereignty and autonomy for indigenous health as resistance to food globalization: Scoping review. *Global Food Security*, 37, doi: <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2023.100682>
- Carrasco-Torrentegui, A., Gallegos-Riofrío, C. A., Delgado-Espinoza, F. y Swanson, M. (2021). Climate Change, Food Sovereignty, and Ancestral Farming Technologies in the Andes. *Current Developments in Nutrition*, 5, 54-60, doi: <https://doi.org/10.1093/cdn/nzaa073>
- Castelo, A. F. M., Schäfer, M. y Silva, M. E. (2021). Food practices as part of daily routines: A conceptual framework for analysing networks of practices. *Appetite*, 157, 104978, doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104978>
- Charmaz, K. (2006). *Constructing Grounded Theory. A Practical Guide Through Qualitative Analysis*. London: SAGE Publications.
- Dury, S., Bendjebbar, P., Hainzelin, E., Giordano, T. y Bricas, N. (2019). *Food systems at risk. New trends and challenges* (S. Dury, P. Bendjebbar, E. Hainzelin, T. Giordano y N. Bricas, Eds.). FAO; CIRAD, doi: <https://doi.org/10.19182/agritrop/00080>
- Edelman, M. (2014). Food sovereignty: forgotten genealogies and future regulatory challenges. *The Journal of Peasant Studies*, 41(6), 959-978, doi: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876998>
- Fanzo, J. (2018). The role of farming and rural development as central to our diets. *Physiology & Behavior*, 193, 291-297, doi: <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2018.05.014>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO, 2017). *The future of food and agriculture - Trends and challenges*. Roma.
- Foley, J. A., DeFries, R., Asner, G. P., Barford, C., Bonan, G., Carpenter, S. R., Chapin, F. S., Coe, M. T., Daily, G. C., Gibbs, H. K., Helkowski, J. H., Holloway, T., Howard, E. A., Kucharik, C. J., Monfreda, C., Patz, J. A., Prentice, I. C., Ramankutty, N. y Snyder, P. K. (2005). Global Consequences of Land Use. *Science*, 309(5734), 570-574.
- Foley, J. A., Ramankutty, N., Brauman, K. A., Cassidy, E. S., Gerber, J. S., Johnston, M., Mueller, N. D., O'Connell, C., Ray, D. K., West, P. C., Balzer, C., Bennett, E. M., Carpenter, S. R., Hill, J., Monfreda, C., Polasky, S., Rockström, J., Sheehan, J., Siebert, S., ... Zaks, D. P. M. (2011). Solutions for a cultivated planet. *Nature*, 478(7369), 337-342, doi: <https://doi.org/10.1038/nature10452>
- Gallegos-Riofrío, C. A., Carrasco-Torrentegui, A., Riofrío, L. A., Waters, W. F., Iannotti, L. L., Pintag, M., Caranqui, M., Ludeña-Maruri, G., Burneo, J. N. y Méndez, V. E. (2022). Terraces and ancestral knowledge in an Andean agroecosystem: a call for inclusiveness in planetary health action. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 46(6), 842-876, doi: <https://doi.org/10.1080/21683565.2022.2079040>
- Gliessman, S., Friedmann, H. y Howard, P. H. (2019). Agroecology and Food Sovereignty. *IDS Bulletin*, 50(2), 91-109.
- Gutierrez, B., Kaloostian, D. y Redvers, N. (2023). Elements of Successful Food Sovereignty Interventions within Indigenous Communities in the United States and Canada: A Systematic Review. *Current Developments in Nutrition*, 7(9), doi: <https://doi.org/10.1016/j.cdnut.2023.101973>
- Holt-Giménez, E. (2009). From food crisis to food sovereignty: The challenge of social movements. *Monthly Review*, 61(3), 73-88.
- Huambachano, M. (2018). Enacting food sovereignty in Aotearoa New Zealand and Peru: Revitalizing Indigenous knowledge, food practices and ecological philosophies. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 42(9), 1003-1028, doi: <https://doi.org/10.1080/21683565.2018.1468380>
- Instituto Nacional de Geografía y Estadística (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020: Resultados definitivos*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>
- Instituto Nacional de Geografía y Estadística (2021). *Agricultura*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/temas/agricultura/>
- Jones, A. D., Fink Shapiro, L. y Wilson, M. L. (2015). Assessing the Potential and Limitations of Leveraging Food Sovereignty to Improve Human Health. *Frontiers in Public Health*, 3, doi: <https://doi.org/10.3389/fpubh.2015.00263>

- Kimetu, J. M., Lehmann, J., Ngoze, S. O., Mugendi, D. N., Kinyangi, J. M., Riha, S., Verchot, L., Recha, J. W., y Pell, A. N. (2008). Reversibility of Soil Productivity Decline with Organic Matter of Differing Quality Along a Degradation Gradient. *Ecosystems*, 11(5), 726-739, doi: <https://doi.org/10.1007/s10021-008-9154-z>
- Lawrence, G. y Smith, K. (2020). Neoliberal Globalization and Beyond: Food, Farming, and the Environment. *The Cambridge Handbook of Environmental Sociology* (pp. 411-428). Estados Unidos: Cambridge University Press, doi: <https://doi.org/10.1017/9781108554558.026>
- Lyon, S. y Moberg, M. (2010). *Fair trade and social justice: Global ethnographies*. Nueva York: New York University Press.
- Martínez, H. J. L. (2019). Agroquímicos en Quintana Roo: impacto en la Alimentación, Salud y Medio Ambiente. *Estudios Interculturales*, 2(9), 22-22.
- Martínez-Torres, M. E. y Rosset, P. M. (2010). La Vía Campesina: The birth and evolution of a transnational social movement. *The Journal of Peasant Studies*, 37(1), 149-175, doi: <https://doi.org/10.1080/03066150903498804>
- Martínez-Torres, M. E. y Rosset, P. M. (2014). Diálogo de saberes in La Vía Campesina: food sovereignty and agroecology. *The Journal of Peasant Studies*, 41(6), 979-997, doi: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.872632>
- McMichael, P. (2014). Historicizing food sovereignty. *The Journal of Peasant Studies*, 41(6), 933-957, doi: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876999>
- Mostafalou, S. y Abdollahi, M. (2013). Pesticides and human chronic diseases: Evidences, mechanisms, and perspectives. *Toxicology and Applied Pharmacology*, 268(2), 157-177, doi: <https://doi.org/10.1016/j.taap.2013.01.025>
- Nguyen, C. J., Wilbur, R. E., Henderson, A., Sowerwine, J., Mucioki, M., Sarna-Wojcicki, D., Ferguson, G. L., Maudrie, T. L., Moore-Wilson, H., Wark, K. y Jernigan, V. B. B. (2023). Framing an Indigenous Food Sovereignty Research Agenda. *Health Promotion Practice*, 24(6), 1117-1123, doi: <https://doi.org/10.1177/15248399231190362>
- Nyéleni (2007, November). *Nyeleni Synthesis Report, 2007*. Forum for Food Sovereignty. Synthesis Report of Nyéleni 2007.
- Paddock, J. y Smith, A. M. (2018). What role for trade in food sovereignty? Insights from a small island archipelago. *The Journal of Peasant Studies*, 45(2), 368-388, doi: <https://doi.org/10.1080/03066150.2016.1260553>
- Qaim, M. y Kouser, S. (2013). Genetically Modified Crops and Food Security. *PLoS ONE*, 8(6), doi: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0064879>
- Quaye, W., Essegbey, G., Frempong, G. y Ruivenkamp, G. (2010). Understanding the concept of food sovereignty using the Ghana School Feeding Programme (GSFP). *International Review of Sociology*, 20(3), 427-444, doi: <https://doi.org/10.1080/03906701.2010.511895>
- Saldaña, J. (2013). *The Coding Manual for Qualitative Researchers*. J. Seaman, Ed.; 1st ed. Reino Unido: SAGE Publications Ltd.
- Sánchez-Juárez, G. K. (2022). Los campesinos caficultores de Oaxaca y la Soberanía Alimentaria. *Anduli*, 22, 127-146, doi: <https://doi.org/10.12795/anduli.2022.i22.07>
- Shove, E., Pantzar, M. y Watson, M. (2012). *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and How it Changes*. Reino Unido: SAGE Publications Ltd, doi: <https://doi.org/10.4135/9781446250655>
- Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., de Vries, W., Vermeulen, S. J., Herrero, M., Carlson, K. M., Jonell, M., Troell, M., DeClerck, F., Gordon, L. J., Zurayk, R., Scarborough, P., Rayner, M., Loken, B., Fanzo, J., ... Willett, W. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728), 519-525, doi: <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>
- Steckley, M., Steckley, J., Osna, W., Civil, M. y Sider, S. (2023). Food sovereignty for health, agriculture, nutrition, and gender equity: Radical implications for Haiti. *Development Policy Review*, 41(6), doi: <https://doi.org/10.1111/dpr.12711>
- Timmermann, C., Félix, G. F. y Tittonell, P. (2018). Food sovereignty and consumer sovereignty: Two antagonistic goals? *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 42(3), 274-298, doi: <https://doi.org/10.1080/21683565.2017.1359807>
- Toledo, A. (2016). Food Policy in Peru: The Debate of Food Sovereignty versus Food Security. *Reference Module in Food Science*. Elsevier., doi: <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.21045-7>

- Vera, R. (2014). Maíz, soberanía alimentaria, autonomía y el Tribunal Permanente de los Pueblos (TPP). *Reformas Estructurales, Embates Integrados*, 188, 35-50.
- Vergara-Romero, A., Jimber-del-Río, J. A. y Márquez-Sánchez, F. (2022). Food Autonomy within Food Sovereignty: Evidence from a Structural Model. *Agronomy*, 12(5), doi: <https://doi.org/10.3390/agronomy12051141>
- Vergara-Romero, A., Sorhegui-Ortega, R. y Salvador-Guerra, C. (2021). La soberanía alimentaria en el desarrollo local. *Revista De La Universidad Del Zulia*, 12(32), 54-69.
- Warde, A. (2016). *The practice of eating*. Reino Unido: Polity Press.
- Weisenburger, D. D. (1993). Human health effects of agrichemical use. *Human Pathology*, 24(6), 571-576, doi: [https://doi.org/10.1016/0046-8177\(93\)90234-8](https://doi.org/10.1016/0046-8177(93)90234-8)
- Wittman, H. y Blesh, J. (2017). Food Sovereignty an Connecting Public Food Procurement Programmes to Sustainable Rural Development in Brazil. *Journal of Agrarian Change*, 17(1), 81-105, doi: <https://doi.org/10.1111/joac.12131>