

MAESTRIA EN DESARROLLO REGIONAL

**“LA IDENTIDAD ALIMENTARIA: COMPONENTE
PARA PROCURAR LA SOBERANÍA ALIMENTARIA
EN BENITO JUÁREZ TLAXCALA”.**

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRO EN DESARROLLO REGIONAL**

PRESENTA

TALYA ELIZALDE FLORES

DIRECTOR: DR. GERARDO SUÁREZ GONZÁLEZ

San Pablo Apetatitlán, Tlaxcala, a Diciembre, 2021

La presente tesis titulada: “La identidad alimentaria: componente para procurar la soberanía alimentaria en Benito Juárez, Tlaxcala”; fue realizada por Talya Elizalde Flores; ha sido aprobada como requisito parcial para obtener el grado de:

Maestro en Desarrollo Regional
Bajo supervisión del siguiente Comité Tutorial:

Director Dr. Gerardo Suárez González _____

Revisor Dr. Alfonso Pérez Sánchez _____

Revisora Dra. Ivonne Virginia Campos Rico _____

Revisora Dra. Guillermina García Juárez _____

Agradecimientos

A la magia de la vida, que permite que cada deseo auténtico del corazón se convierta en realidad. Gracias a ti mejor amigo, Dios.

A mi madre, padre y hermanos; les dedico cada logro que pueda alcanzar en vida, deseo nos sigamos acompañando en el camino como familia y también, como equipo. Son mi equilibrio y sostén; mis fuerzas, mi inspiración y ánimo en cada proyecto. Los amo.

A mi abuelita Goyis, por sus bendiciones diarias.

A mi novio Martín, tu silencio a veces me perturbó cuando se trató de hablar sobre este paso en la vida, pero hoy entiendo que siempre fue por la confianza que tienes en mi, porque sabes que lograría esto y todo lo que tengo en la mente y el corazón. Tu sabes lo que juntos tenemos en la vida.

A mis perritos: Señor Robbin y Pachy porque entre sus pelusas volvía a encontrar el calor y la alegría para continuar el proyecto. Ustedes también son mi familia.

A mi director de tesis el Dr. Gerardo Suárez González, por coincidir y por permitirme hacer un equipo a su lado. Por las palabras de ánimo y de confianza. ¡Resiste Taly! Siempre gracias. ¡Lo logramos!.

Al Dr. Alfonso por su humana labor en El Colegio de Tlaxcala, por ser uno de mis lectores y hacer pertinentes comentarios, gracias. A la Dra. Ivonne por su sensibilidad en el tema, y a la Dra. Guillermina que sin conocerme tanto, me dio su confianza.

A mis compañeros de maestría, Alonso y Roseli, por su amistad e incalculable acompañamiento moral e intelectual durante este proceso. Gracias chicos.

A la Mtra. Itsel, amiga solidaria que me acompañó con fuerza y corazón para llegar juntas al objetivo.

A mis amigos, ustedes saben quienes son. Las palabras sobran, gracias por todo.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) y al Colegio de Tlaxcala (COLTLAX), por brindarme las herramientas necesarias para transitar en este proyecto de vida.

Culmino este escrito al que formalmente se le llama tesis, en medio de una crisis sanitaria mundial. Me siento afortunada por este logro, mismo que no habría sido posible sin la sensibilidad, cooperación, tiempo, dedicación y apoyo de un número importante de personas. Es mi deseo culminar los agradecimientos haciendo mención de un personaje que perdió la vida en el transcurso de la pandemia ocasionada por el COVID-19, quien de manera significativa tuvo influencia para que diversos trabajos de la maestría pudieran ser completados gracias a su invaluable cooperación. Me refiero a don Guillermo Sánchez Ortiz, quien fungió como presidente ejidal en el ejido de Benito Juárez, en el municipio del mismo nombre, siendo el territorio de donde se desprende este trabajo.

A ti Taly, por confiar y permitir que cosas extraordinarias sucedan en tú vida.
¡Siempre puedes!

Índice General

CAPÍTULO I. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	9
1.1. Justificación	9
1.2 Planteamiento del Problema	13
1.3 Preguntas de Investigación	17
1.3.1 General.....	17
1.3.2 Específicas	17
1.4 Objetivo general	18
1.4.1 Objetivos específicos	18
1.5 Hipótesis.....	18
1.6 Marco metodológico	19
1.6.1 Población y muestra.....	19
1.6.2 Instrumento	20
CAPÍTULO II. MARCO CONTEXTUAL	23
2.1 Antecedentes alimentarios desde la conquista hasta los años 40's en México.	23
2.3 Hacienda San Nicolás el Grande, origen de Benito Juárez	28
2.4 Alimentación en San Nicolás el grande y soberanía alimentaria	29
2.5 Revolución verde.....	31
2.5 Ejido de Benito Juárez	35
2.6 La soberanía y seguridad alimentaria	41
2.7 Contexto nacional de la soberanía alimentaria	45
CAPÍTULO III. MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL	50
3.1 Soberanía Alimentaria.....	50
3.2 Conceptos teóricos.....	57
3.2.1 Sistema Alimentario	61
3.4. Identidad cultural alimentaria	65
IV. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	68
4.1 Datos generales de la población	68
4.2 Aspectos técnicos sobre la soberanía alimentaria, cultura, identidad, alimentación	69

4.3 Dinámica alimentaria.....	71
4.4. Producción agropecuaria	79
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	84
Cuestionario	93

Índice de Cuadros

Cuadro 1. Gasto corriente monetario trimestral en alimentos y bebidas, por grupos de productos ordenados y tipo de nutrientes, Tlaxcala (2020).	15
Cuadro 2. Producción agrícola de temporal, municipio Benito Juárez Tlaxcala,ciclo 2017.	38
Cuadro 3. Producción agrícola de temporal, municipio Benito Juárez Tlaxcala,ciclo 2018.	39
Cuadro 4. Producción agrícola de temporal, municipio Benito Juárez Tlaxcala,ciclo 2019.	39
Cuadro 5. Producción pecuaria, municipio Benito Juárez Tlaxcala 2017.	40
Cuadro 6. Ciclo vital de la vida, Erik Erikson.....	59

Índice de Figuras

Figura 1. Municipio Sanctórum de Lázaro Cárdenas (1994).....	36
Figura 2. Superficie territorial de Benito Juárez (2021).....	37
Figura 3. Cuadro sinóptico del maíz.....	62
Figura 4. Sistema alimenticio tradicional.....	62
Figura 5. Elección y disponibilidad de alimentos.....	63
Figura 6. Conocimiento sobre el concepto de Soberanía Alimentaria.	70
Figura 7. Factores prioritarios que determinan el consumo alimentario.	72
Figura 8. Representa el consumo alimentario individual hecho en casa	72
Figura 9. Frecuencia semanal de consumo en cereales.....	74
Figura 10. Frecuencia de consumo de verduras y hortalizas.....	74
Figura 11. Frecuencia de consumo de alimentos de origen animal.....	75
Figura 12. Modificación de consumo alimentario al salir de Benito Juárez.....	76
Figura 13. Comportamiento alimentario en eventos festivos de diversa índole.....	78
Figura 14. Elección de preparación alimentaria para eventos públicos.....	79
Figura 15. Elección de producción agrícola.	80
Figura 16. Elección de uso de suelo.	81
Figura 17. Procedencia de los alimentos que consumen los pobladores.	82
Figura 18. Porcentaje de conocimiento, respecto al origen alimentario.....	83

Acrónimos y siglas

FAO	Organización de las Naciones Unidas, para la Alimentación y la Agricultura
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
SADER	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

CAPÍTULO I. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Justificación

Vía Campesina asomó el concepto de soberanía alimentaria en el estado de Tlaxcala, México, el 21 de abril de 1996 (II Conferencia Internacional De La Vía Campesina Tlaxcala, 2007) como *“un mecanismo de defensa y reacción del pequeño campesinado frente a los importantes impactos que el medio ambiente y la calidad de los alimentos tienen sobre los productores derivado de las políticas neoliberales aplicadas a la agricultura y la alimentación”*. Para el año 1997, se llevó a cabo un foro internacional en la aldea de Nyéléni, Sélingué, Mali, entre el 23 y 27 de febrero, donde la soberanía alimentaria fue protagonista. Este evento reunió a más de 500 personas de 80 países que debatieron entorno a una agenda que permitiera dar sustento a este concepto (Declaración de Nyéléni, 2007).

Es importante señalar que existen diversas visiones sobre la soberanía alimentaria, ya que ha sido un término usado y arropado en diversos sectores como el político, económico, el social y el cultural; solo por citar algunos. Sin embargo, su uso algunas veces robustece los intereses particulares; razón principal por la que será el concepto resultado del foro en Nyéléni, Mali (2007), el que dará sustento a este trabajo, ya que es rico en diversidad de opinión dada la pluralidad con la que se llevó a cabo:

“La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo”

Este trabajo es pertinente dada su aportación a la soberanía alimentaria respecto de los (...) alimentos culturalmente adecuados; puesto que dentro de ella no parece considerar realidades contemporáneas sobre la manera en la que nos alimentamos,

puesto que como lo señala Gilberto Giménez (s/f): *“la cultura y la identidad están irremediabilmente juntas, ya que una es complementaria de la otra y viceversa”*.

Cultura e identidad son conceptos complementarios. La identidad es un efecto de la cultura, *“la identidad son las raíces que dan un sustento y sentido de pertenencia, pero ello debe existir en una tierra, donde se fijen esas raíces y una sustancia que la nutra, y eso es la cultura”* (Tappan, 1996). Esto implica que la identidad no surge en forma espontánea, por el contrario, se trata de una construcción que los miembros de la comunidad realizan partiendo de la cultura que poseen, en un contexto social determinado. (Maldonado y Hernández, 2010, p. 246).

De ahí la relevancia de esta investigación, puesto que las condiciones bajo las que se plantea el concepto excluyen las decisiones individuales de los habitantes, toda vez que el planteamiento generaliza un modo cultural y da por hecho que será en modo colectivo como se llegue al consenso de alcanzar o no la soberanía alimentaria, a no ser que sean los mismos actores quienes no tengan el deseo de procurar esta soberanía, ya sea por decisión o a consecuencia de diversos factores en el contexto y de las realidades que acompañen a quienes decidan el provenir alimentario.

En este sentido, la producción de alimentos industrializados, su amplia presencia en el mercado y su alto consumo indican una predilección por parte de los consumidores, no solo por lo práctico que estos productos puedan ser, sino porque se han ido incorporando a los estilos de vida de la gente tanto en el medio urbano como en el rural (Chávez y Arellano, 2018).

La oferta y demanda de comida rápida e industrializada es diversa y en gran medida responde a las necesidades creadas en diferentes ambientes; por ejemplo, a través de los medios de comunicación y su presencia cada vez mayor en supermercados, tiendas de conveniencia, expendios y tiendas locales (Ídem).

Actualmente, en muchas ciudades y comunidades es más fácil encontrar y comprar comida chatarra que frutas, verduras y carnes frescas. La gente come alimentos procesados y refinados que no sólo no son nutritivos, sino que contienen conservantes, saborizantes, colorantes y grandes cantidades de edulcorantes, sales y grasas que no corresponden a la natural y tradicional forma de alimentarnos (González, 2006). Esto ha causado grandes cambios en nuestra alimentación, anteriormente se consumían principalmente alimentos de los que se conocían su origen y reconocían su valor que además eran preparados con ingredientes frescos, muchos de ellos sembrados y cosechados por quienes los cultivaban.

A su vez, la nutrióloga Xaviera Cabada (2018), analista de la organización civil *El Poder del Consumidor*, señala que en México se tiene la facilidad de trabajar la tierra:

"Aquí se puede cultivar prácticamente cualquier alimento; por la diversidad de climas, se pueden producir los alimentos nutricionalmente necesarios para un ser humano. Hay capacidades en tierras, climas, existen pequeños productores que pueden satisfacer la demanda de todo el país; hay suficientes insumos, la clave está en qué importas y qué exportas, en que el país decida el tipo producción requerida para su alimentación (no las agroindustrias)".

La inquietud por revisar la pertinencia de la identidad cultural alimentaria para la procuración de la soberanía alimentaria se da al visitar el municipio de Benito Juárez en el estado de Tlaxcala y percibir que a pesar de su territorio agrícola es extenso, en las esquinas principales se puede observar bolsas de chicharrones de harina, salsas con picante artificial, dulces y botanas.

Esto lleva a cuestionarse por qué con tan gran extensión agrícola y con capacidad de producción temporal no tiene autosuficiencia alimentaria; puesto que, como señala la Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad (CONABIO, 2013, p.205), *“las dos principales señas de identidad de los pueblos son la lengua materna y la manera en que se alimentan”*. De modo que la primera impresión es que aun con esos factores que facilitan la producción alimentaria cada quien elige qué comer; es decir, parte de una identidad individual que se comparte en lo colectivo de una comunidad. Ello, da un sentido cultural a esta forma de alimentarse.

Entonces la soberanía alimentaria debe mostrar realidad y flexibilidad, puesto que si una de las características para alcanzarla es el consumo y acceso a los alimentos culturalmente adecuados, entonces no se consideraría que el acto de comer no es solo alimentarse, sino que representa un acto que todo ser humano realiza por necesidad, obligación o por gusto a lo largo de su vida. Por lo que la comida, o sea, los alimentos, y el acto de comer se asocian a múltiples circunstancias, (Gómez, 2006).

Es importante también considerar el proceso de conquista por el que México transitó, no solo en modo territorial, político y religioso, sino también alimentario. Los españoles encontraron un mosaico étnico de más de 600 grupos indígenas, había una población más densa cuya ocupación principal era la agricultura sedentaria pero la mayoría estaban dispersos en pequeñas aldeas rurales de tipo de la ranchería o el caserío, (*Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición*, 2014).

Todo lo anterior tuvo una reestructuración a la llegada de los españoles y con ello una nueva manera de interpretar este acto dando importantes antecedentes para el concepto que se estudia.

1.2 Planteamiento del Problema

Es preciso comentar que la soberanía alimentaria es posible cuando se tienen condiciones que favorezcan a la autonomía alimentaria; sin embargo, en abril de 2017 el Senado de la República presentó un dictamen de las Comisiones Unidas de Desarrollo Rural y Estudios Legislativos en cuyo séptimo párrafo se lee: *“México, a pesar de contar con los recursos naturales idóneos para la agricultura no ha sido capaz de garantizar la alimentación (...).”* (Senado de la República, 2017). Enseguida, el párrafo octavo señala: *“Igualmente se ha venido experimentado desde años atrás un constante descenso de superficie cultivada, (...) ha generado que se deba importar alimentos cada vez más”*.

Lo anterior cobra sentido al exponer que se han dado una transformación del sistema alimentario con altas inversiones privadas en los diferentes países por parte de la industria internacional, trayendo consigo un sistema concentrado que internacionaliza el patrón norteamericano de producción y de consumo en masa (Rodríguez y González, 2015).

“Estas inversiones se fueron haciendo a lo largo de la cadena alimentaria, con un dominio particular en los últimos años, en el mercado minorista, lo que implicó una centralización del sistema generando los procesos de estandarización de los productos alimenticios y el control de este sistema alimentario por dichas corporaciones” (Ídem). Lo anterior contribuye a comprender por qué elegimos ciertos alimentos y cómo hemos sustituido unos por otros, dada la situación de estandarización alimentaria en razón del acceso alimentario.

A partir del decreto del 9 de octubre de 1995, la localidad de Benito Juárez alcanzó el grado de municipio del estado de Tlaxcala al separarse de Sanctórum de Lázaro Cárdenas (INAFED, 2021), lo que da pauta para considerarlo de reciente creación.

Los resultados del censo realizado en 2020 por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) muestran un total de 6,211 habitantes en dicho municipio, mientras que las producciones agrícolas con mayor recolección de grano respecto a la superficie sembrada son: maíz, cebada y trigo durante las producciones de los años 2015-2016 en el municipio como lo indica el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

Considerar al concepto de soberanía como el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados que son producidos de forma sostenible y ecológica; así como el derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo (Declaración de Nyléléni, 2007) con base en alimentos culturalmente adecuados, obliga a conocer que en el estado de Tlaxcala (Cuadro 1) las calorías, carbohidratos y grasas ocupan el segundo lugar en consumo alimentario respecto del gasto corriente, mientras que el gasto en alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar tiene también una representación importante.

De acuerdo con el autor en total, 254, 700 personas tienen un ingreso inferior a la línea de bienestar mínimo; es decir, no tienen el poder adquisitivo para comprar una canasta alimentaria básica, lo que tiene implicaciones en la forma de alimentarse. Debido a que ésta es su fuente primaria de acceso a calorías, carbohidratos y grasas, este tipo de alimentos forman parte del sistema alimentario cotidiano y global. Con ello no se pretende sugerir que son apropiados o no, pero al ser consumidos estarían, forman parte de la cultura alimentaria; lo que deriva en un fuerte contraste con los ideales por los que lucha la soberanía alimentaria.

Cuadro 1. Gasto corriente monetario trimestral en alimentos y bebidas, por grupos de productos ordenados y tipo de nutrientes, Tlaxcala (2020).

TLAXCALA		
ESTADO	GASTO (miles de pesos)	PROMEDIO (pesos)
OBJETO DEL GASTO		
Alimentos y bebidas consumidas dentro del hogar	2812744	8163
Calorías, carbohidratos y grasas	827081	2400
Proteínas de origen animal	1097000	3184
Alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar	609556	1769

Fuente INEGI,2020.

Por otro lado, al referirse al “*derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo*” (Declaración de Nyléléni, 2007), la soberanía alimentaria impacta el sentido identitario. Esto implicaría poner a quienes producen el alimento y al lugar donde se produce como una prioridad, de lo contrario no se tendría -literalmente- tierras para sembrar el alimento y de este modo darle paso a la soberanía.

Con respecto a lo anterior se debe mencionar que cerca de Benito Juárez, a 10 km aproximadamente, se encuentra la comunidad de San Lorenzo Techalote, en donde se impulsó el proyecto instalar fotoceldas eléctricas que podrían contribuir a la producción. Respecto a dos proyectos similares, un periódico local menciona lo siguiente:

“(...) las tierras de los campesinos en San Antonio Techalote, municipio de Hueyotlipan, y una parte de Tlaxco, eran dedicadas al cultivo de maíz, trigo y cebada (...) los hombres del campo tenían bajos rendimientos de semillas y la sequía era una constante (...) unas 750 hectáreas fueron adquiridas para este proyecto y las vidas de estos hombres cambiaron con la indemnización de sus ejidos”,(Baños,2020).

La instalación de esta tecnología, con la correspondiente indemnización, llevaron consigo esperanza a los habitantes de Benito Juárez de que también pudiese pasarle eso a ellos, y ya no tener que estar dependientes a factores climáticos y económicos para ver prosperar su campo.

La información anterior se puede vincular con la cultura alimentaria, pues si esto sucediera, cambiaría la identidad de los pueblos debido a que *“la integración de los alimentos es parte de la ceremonia de los pueblos indígenas y no solo un tema de nutrición (...) Si esto se altera, se cambia toda la identidad de los pueblos”* Por ello, es importante estudiar si las personas de Benito Juárez anhelan la soberanía en el sentido en el que se plantea o si hay una serie de condiciones que pudieran llevar a otra respuesta, pues se debe tener presente que decidir por ellos los excluye como parte del proceso y eso violaría una idea principal de la soberanía que es el derecho de una libre elección.

A propósito, es valioso decir que la procuración de la soberanía alimentaria se plantea en forma colectiva aun cuando la decisión de ingesta alimentaria corre en función de diversos factores. De esta forma, quizá la soberanía alimentaria-respecto al consumo alimentario- debería ser planteada desde una identidad individual; es decir, de una identidad cultural alimentaria que considere los factores mencionados, las condiciones socio-territoriales, la dinámica alimentaria en el municipio, la producción agrícola y el uso de suelo. A partir de ello, se podría determinar si las condiciones vigentes ayudan a la procuración de la soberanía alimentaria.

De lo contrario, si se continua con el planteamiento alimentario colectivo y culturalmente adecuado, difícilmente alcance el concepto en construcción a permear en las posibilidades reales de su práctica.

1.3 Preguntas de Investigación

1.3.1 General

¿Por qué sería relevante considerar a la identidad cultural alimentaria para la procuración de la soberanía alimentaria en el municipio de Benito Juárez, Tlaxcala?

1.3.2 Específicas

- a. ¿De qué manera los habitantes de Benito Juárez conciben a la soberanía alimentaria?
- b. ¿Qué condiciones socio-territoriales suman o restan para alcanzar de la soberanía alimentaria?
- c. ¿Cuál es la dinámica alimentaria en el municipio de Benito Juárez respecto al consumo alimentario de origen local?
- d. ¿De qué manera se da la producción agropecuaria en el municipio de Benito Juárez?
- e. ¿Qué modificaciones se están presentando respecto al uso de suelo en relación a la producción agropecuaria?

1.4 Objetivo general

Analizar las condiciones que tiene el municipio de Benito Juárez para alcanzar la soberanía alimentaria y de qué manera la identidad cultural alimentaría puede ser determinante para que el municipio pueda gozar de soberanía alimentaria.

1.4.1 Objetivos específicos

- a. Identificar los hábitos alimentarios de las familias para conocer de qué manera incide la producción local de alimentos con la disponibilidad de estos en el municipio.
- b. Determinar si la identidad cultural alimentaria en el municipio, ha influido en los hábitos alimenticios y en las decisiones de las familias para la autoproducción de alimentos.
- c. Conocer de qué manera se lleva a cabo la producción agropecuaria del municipio para determinar si existen las condiciones esenciales para la autoproducción de alimentos de consumo humano.
- d. Identificar las condiciones socio-territoriales por las que la soberanía alimentaria puede fracasar o prosperar en Benito Juárez.

1.5 Hipótesis

La soberanía alimentaria antepone la producción local y por lo tanto al alimento culturalmente adecuado. Sin embargo, la dinámica alimentaria en el municipio de Benito Juárez, ha transitado por factores socio-territoriales como el cambio de uso de suelo, tipo de producción agropecuaria y modificación de hábitos alimenticios que provocan que dicho municipio se vea limitado hacia la procuración de la soberanía alimentaria. Además, se debe considerar la identidad cultural alimentaria de manera individual para pugnar por la elección de avanzar o retroceder hacia la soberanía alimentaria.

1.6 Marco metodológico

1.6.1 Población y muestra

La delimitación de la población se tomó a partir del último censo de población (INEGI,2020), en donde se presenta un total de 6,211 habitantes en el municipio de Benito Juárez). El cálculo del tamaño de la muestra se dará respecto al tamaño de la población con la aplicación la siguiente fórmula:

$n =$

En donde:

N = tamaño de la población Z = nivel de confianza,

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada

q = probabilidad de fracaso

d = precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

$N = 6211$

$Z = 95\%$, coeficiente 1.96

$p = 0.5$

$q = 0.5$

$d = 10\%$ Error máximo admisible en términos de proporción)

1.6.2 Instrumento

Debido al fenómeno a estudiar, la encuesta como proceso metodológico integra instrumentos de investigación como el cuestionario, acompañada de la observación participante. Los cuestionarios se estructuran con preguntas cerradas y abiertas para obtener información cualitativa y cuantitativa que permite distinguir de manera medible aspectos sobre el impacto positivo y/o negativo sobre la percepción de identidad cultural alimentaria o solo cultura alimentaria. Por ello, se habla de una investigación mixta. El instrumento se aplicó cuestionarios a personas de Benito Juárez que han vivido casi la totalidad de su vida en el municipio.

El estudio es transversal, ya que solo se indagó acerca del impacto en un periodo de tiempo y no se repetirá, ni se dará seguimiento. El periodo en que levantó la información fue entre los meses de diciembre del año 2020 y marzo de 2021.

Respecto a la estructura del cuestionario se tomaron como referencia los conceptos y teorías contenidas en el marco teórico, en donde destacan: soberanía alimentaria, identidad cultural alimentaria y cultura alimentaria como concepto, mientras que, como teoría, se consideran a las teorías de identidad e identidad colectiva.

Las preguntas responden al planteamiento central de la investigación sobre el análisis de las condiciones que tiene el municipio de Benito Juárez para alcanzar la soberanía alimentaria y de qué manera la identidad cultural alimentaria puede ser determinante para que el municipio goce de ella.

Los cuestionarios se aplicaron principalmente a partir de:

- a) Visitas domiciliarias(diversas)
- b) Alumnos de EMSAD “Benito Juárez”

c) Colaboradores de la presidencia municipal

Es importante señalar debido a la situación sanitaria por la que atraviesa el mundo por la pandemia Sars-Covid-19, para las entrevistas realizadas a los alumnos de EMSAD plantel Benito Juárez, se utilizó la plataforma Google forms por cuestión de seguridad. Las visitas domiciliarias y el acercamiento con los colaboradores de la presidencia municipal fueron de manera presencial.

La técnica seleccionada para la investigación en curso es la encuesta, ya que sirve para la recolección de información por medio de preguntas escritas organizadas en un cuestionario impreso. La encuesta para esta investigación demanda el diseño de un cuestionario con una estructura estandarizada y que se aplique de forma directa a los sujetos de estudio.

La estructura general del cuestionario es la siguiente:

- a. Datos sociodemográficos de la persona a la que se aplicara el cuestionario
- b. Aspectos técnicos sobre la soberanía alimentaria y cultura alimentaria
- c. Frecuencia de consumo
- d. Producción agrícola
- e. Identidad y hábitos alimentarios

El tipo de preguntas que incluyen en el cuestionario, en su mayoría son de formato cerrado y por la naturaleza de las variables, en un gran porcentaje, deberán contestarse con “sí” o “no”.

A continuación, se anexa el cuestionario del que esta investigación se vale para presentar los resultados y conclusiones.

La metodología utilizada para el presente análisis, es la que se presenta en el Marco Metodológico.

También, se obtuvo información referente a los ciclos agrícolas 2015-2019 desde el SIAP que es el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) que se encarga de diseñar y coordinar la operación del Sistema Nacional de Información del Sector Agroalimentario y Pesquero. Para ello, se realizó una descarga en formato digital de datos correspondientes a los años 2015 y 2019 de producción de cebada y maíz. A continuación, se describe el tratamiento que se dio a ellos.

- a. Depuración en Excel de los datos obsoletos y posteriormente se armó la base de datos para la exportación y uso dentro del programa QGIS3.14.
- b. Uso de archivos vectoriales obtenidos del Instituto Nacional de Estadística y Geográfica (INEGI) en formato .shp de los municipios del estado de Tlaxcala, de los cuales se tomaron para armar mapas de referencia a los ayuntamientos colindantes a Benito Juárez
- c. Elaboración de mapas en el programa QGIS.314, en donde se establecieron cuatro rangos para clasificar las variables de ha sembradas por municipio y año, y de ese modo poder armar categorías para identificar las hectáreas sembradas por municipio.
- d. En Excel se prepararon tablas para comparar entre municipios, así como señalar los valores máximo y mínimo por año para insertar en el trabajo.

CAPÍTULO II. MARCO CONTEXTUAL

2.1 Antecedentes alimentarios desde la conquista hasta los años 40's en México.

“Entre el limón, la naranja, el ajo español y el chile indígena una nueva cocina estaba por comenzar.”
-Cocina Mexicana 1

“Al comenzar la conquista, se asombraron los españoles al encontrar una riqueza alimentaria tan vasta como la que existe en México. A su llegada, también llegaron las gallinas, cerdos, reses, caballos, hortalizas, frutas, etc. y hábitos alimentarios diferentes”. (Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición, 2014)

Algunos de los frailes como Fray Bartolomé de las casas, Pedro de Gante, Motolinía y Vasco de Quiroga mencionaron que había que enseñar a los indígenas a sembrar, a cultivar, y a producir sus propios alimentos. Esto no significa que antes de la conquista no lo hicieran, sino que ahora fuera un re aprendizaje en conjunto de lo que consideraban valioso mantener y la manera de cultivar que los frailes sabían. Podría decirse entonces que la visión de la evangelización incluía ser autosuficientes en materia alimentaria, pero también enseñar a los colonizados a trabajar las tierras para producir y generar un intercambio alimentario probablemente en una escala mayor, así como insertar una conciencia de clases que pudiera diferenciar a los dueños de la tierra y a quienes solo trabajan en ella (Curiel, 2015).

El trigo, como principal grano europeo en el intercambio cultural tuvo cierta dificultad para adaptarse al mismo ritmo que otros cultivos como la albaca, el cilantro, la piña, el rábano o el plátano; puesto que para este grano se necesitaba una técnica especial de cultivo con arados y animales de tiro, razón por la que llevo mucho más tiempo su incorporación a una dieta mestiza, (Brokmann, 2015).

Con el paso del tiempo, el pan de trigo se mantuvo en el gusto de la población española, mientras que los indígenas mantuvieron el gusto por el maíz y sus muy diversas maneras de prepararse.

El aceite de oliva, la carne y el vino fueron de los alimentos que más costó posicionar en el paladar indígena, así lo observo el Virrey Antonio de Mendoza . Sin embargo, los indígenas -amantes de lo dulce- adoptaron con facilidad las hortalizas, la caña de azúcar y frutas. El cerdo y la gallina ocuparon el lugar del perro xoloitzcuintle y el guajolote, así que su incorporación fue muy sencilla,(Carrillo, 2015).

Los europeos adoptaron plantas indígenas a su dieta, como es el caso del jitomate que llegó a revolucionar todo el viejo continente, llamado en Italia manzana de oro. Actualmente parece casi imposible imaginar una pizza sin este ingrediente, solo por mencionar el tamaño del impacto que nuestra cultura tuvo en su alimentación, (Ídem).

Nuestra alimentación es producto de una conquista, así como de una serie de intervenciones políticas, sociales y culturales, algunas de ellas también de carácter circunstancial. Para muestra, aunque fueron españoles quienes nos conquistaron y nos adoctrinaron, algunos productos (como la canela) habían llegado a España provenientes de África o de Asia, así lo comenta el cronista Fernández de Oviedo.

Es así como los recursos naturales de ambos mundos, de ambas culturas alimentarias se experimentaron y crearon nuevas formas de alimentarse. Muestra de ello son el cerdo con calabacitas, chiles rellenos, nuevos olores, colores, presentaciones que dan paso a los inicios de la cocina mestiza (Carrillo,2015).

Después de un largo proceso de adaptación del trigo, en el siglo XVII surgió la panadería mexicana. Y junto con ello, el pan estaría presente como un importante actor en la alimentación nacional, (Barros, 2015).

En el norte del país, la carne y los chiles hacían complicidad, mientras que en cada región se generaba aceptación con otra carne, con alguna fruta, quizá una hortaliza o granos, buscando nuevos sabores y nuevos sentidos.

El académico M.C José Luis Curiel (2003) sustenta que, si tuviera que señalarse un platillo que lleve en sus ingredientes esencia de todos los continentes, ese platillo sería el mole, ya que tiene maíz, cacao, trigo en el pan, especias, frutas secas, etc., con ello, resalta que mucha de nuestra cocina tradicional es producto de una serie de intervenciones culturales.

La conquista y domesticación no solo se dio en hombres y mujeres. El chile poblano por ejemplo no es mexicano totalmente, los españoles buscaron todo lo que les parecía extraño pero provechoso, así que se llevaron la chilaca y con un pimiento del norte de África lo regresaron a la nueva España y lo re sembraron; se le llamo tornachile, porque fue el chile que se fue y volvió, (Merlo,2015).

Con la independencia, las familias ricas tuvieron acceso a diversos productos y las mujeres volvieron a experimentar y la cocina mantuvo su evolución (Carrillo, 2015).

2.2 El papel del ferrocarril en los intercambios alimentarios

La construcción del ferrocarril en la época del Porfiriato permitió que muchos alimentos producidos de manera local pudieran llegar a lugares donde los arrieros no tenían acceso. Ésa es la primera vez que podría hablarse de un mercado nacional y regional que desembocó en un muy variado intercambio alimentario (Ídem).

El ferrocarril conectó las haciendas pulqueras de Hidalgo, Tlaxcala y Estado de México con la capital mexicana, ya que ésta siempre estuvo deseosa de más pulque que tenía entre sus paradas obligadas la estación Iturbide que recibía todo el producto fresco de la hacienda de San Nicolás el grande, ubicada en el hoy municipio de Benito Juárez en el estado de Tlaxcala.

La llegada de la luz eléctrica y ciudades iluminadas trajeron consigo una vida nocturna, con ello una alimentación diferente. Se observó el nacimiento de un servicio de cenas en restaurantes, fondas y pulquerías (Curiel, 2015).

Los menús de los restaurantes estaban en francés, puesto que la sociedad tuvo la influencia de ese país durante el Porfiriato. La Dra. María Patricia Arias (2015) comenta que Salvador Novo recrea el afrancesamiento porque existe una actitud esnob, aunque el comensal quiere llegar a casa y comer lo que haya en casa. Alimentarse en ciertos lugares, aunque la comida no fuera la mejor, rodeado de ciertos ambientes, con grupos de un específico nivel económico daba entonces estatus social.

El arqueólogo Eduardo Merlo (2015) señala que a la par de la comida criolla, o de la casa señorial, se desarrolló una comida de todos los días y de toda la clase, pues comer como lo hacía la clase alta no era posible por un tema económico y de la disponibilidad de muchos de los ingredientes para prepararlos, de tal manera que surgieron los antojitos mexicanos que, aunque algunos de ellos ya se preparaban

desde la época prehispánica, se enriquecieron con un tipo diferente de grasa como la manteca y algunos ingredientes nuevos. Entonces, se tuvieron alimentos que son propios de cada ciudad, elaborados con ingredientes que están al alcance.

Cuando el gobierno de Díaz cayó, comer y cocina se volvieron sinónimo de resistencia. La michoacana Guadalupe Bello (2015) recuerda que se comía con un solo propósito: sobrevivir.¹

La alimentación de la tropa en campaña eran tortillas de harina o maíz en salsa de chile, obtenidos generalmente en saqueos. (Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición, 2014)

El ferrocarril se volvió un ícono de la revolución y entre sus múltiples usos servía como estufa para las tropas, pues en la máquina de vapor podían poner una olla y durante el trayecto se cocía la comida (Ídem)

A la llegada del presidente Álvaro Obregón, en 1920, el país entró en reconstrucción. Sin embargo, disfrutaron de los mismos lugares que acostumbró la élite porfiriana, ya que prevalecieron como un tema de estatus en la nueva sociedad aristocrática revolucionaria.

Los efectos de la post guerra permitieron el desarrollo de la industrialización de una mayor cantidad de alimentos como el caso de la mayonesa, cuya producción fue posible gracias a una receta familiar de origen francés .

En el Tampico Club nació la tradicional carne a la tampiqueña que se constituyó una mayor identidad alimentaria para el territorio donde se asentaba (ciudad de Tampico en estado de Tamaulipas), y para quienes en su momento lo ocuparon como referente en su vida.

¹ Ella misma fue un ejemplo de ello porque mañana, tarde y noche su alimento fue camote cocido con leche, (Cocina Mexicana 2: patrimonio de la humanidad, 2014).

A causa de los conflictos en Europa, en la década de 1940, el gobierno mexicano acogió a extranjeros. Así, llegó un nutrido grupo de españoles, lo que suscitó la apertura de lugares que permitían explorar la cultura de la sobre mesa que tenían en países como España y ello llevó a darle un carácter diferente a los cafés en México, (Ídem).

2.3 Hacienda San Nicolás el Grande, origen de Benito Juárez

Por decreto, el 22 de agosto de 1837 se comenzó la construcción de un ferrocarril que tuvo como recorrido Ciudad de México - Veracruz y que pasaba por el ahora municipio de Benito Juárez. La estación llevó el nombre de Iturbe. (Anónimo, 2020).

Fue de gran importancia, ya que sirvió como medio de transporte para el envío de barriles de pulque de la hacienda de San Nicolás el Grande a la Ciudad de México desde el año 1844 (Ídem).

Los primeros pobladores de Benito Juárez vivieron en esta hacienda, cuyo origen se remonta al año 1542, cuando los españoles se repartieron las tierras de los indígenas de Calpulalpan a través de concesiones otorgadas por la corona española después de la conquista a las que se les nombró mercedes reales (Morales, s/f).

La iglesia se adjudicó muchas tierras y ello permitió que posteriormente las vendiera a los españoles. Como dueños de grandes extensiones territoriales, debieron ampliar la infraestructura y la cantidad de peones. Así nacieron las haciendas como la que dio origen a lo que hoy es el municipio de Benito Juárez y cuya organización sentó un precedente para entender el contexto alimentario y agropecuario desde el proceso histórico cultural que da figura a una identidad.

2.4 Alimentación en San Nicolás el grande y soberanía alimentaria

Ahora bien, en la época del Porfiriato se construyó la hacienda de San Nicolás el Grande. Su frente está orientado hacia la llanura donde actualmente se encuentra Benito Juárez. La primera propietaria fue la C. Doña Piedad Iturbe, quien contaba con un gran número de hectáreas de maguey. La ubicación representa a una zona del altiplano central, mejor conocida como los llanos de Apan. El clima va de seco a semi-seco, propicio para la producción de cereales y excelente para la producción de maguey. Como ya se mencionó, ello permitió la producción de pulque de calidad en la zona que junto a la cercanía con la ciudad de México y la infraestructura ferrocarrilera derivaron en el auge de San Nicolás (Morales, s/f).

La producción de pulque, que se calcula en 120 barriles diarios, no fue la única producción importante de la hacienda, ya que en su monumental troje se almacenaban anualmente de 20 a 30 mil cargas de cebada y unas cinco mil de maíz; mientras que en los terrenos pastaban aproximadamente 15 mil cabezas de ganado menor y en menor grado ganado vacuno y caballos.

La alimentación dentro de la hacienda para los jornaleros resultaba ser de tortillas y salsa. En tanto que las mujeres preparaban para sus familias dietas más variadas; así lo refiere doña Lupita Domínguez:

“comíamos chilito con quelites, verdolagas, frijoles, carne solo cuando se morían los borregos, ponían un templado de vigas y ahí colgaban los borregos, la gente llegaba a pedir un pedazo, a veces, ya los borregos estaban apestosos, pero así se freían con salsitas y ¡órale! Pa’dentro”,
(Morales, s/f).

El pulque fue un complemento importante en la dieta del peón. La servidumbre era de la poca gente acasillada que tenía acceso a la casa grande.

En la cocina trabajaban un grupo de señoras encargadas de elaborar los alimentos, a diferencia de los peones, del administrador y de su familia, tenían un menú más completo y apetecible.

En su libro “La magueyera”, Fernando Cortez (s/f) hace mención de lo siguiente:

“(...) mientras que la alimentación de los campesinos se basaba en la trilogía de tortilla, frijol y chile, la clase media tenía múltiples especialidades, las comidas más comunes eran el mole de olla con carne de res, habas y flores de calabaza, en la ausencia de estos tres acompañantes se le ponía xoconostle, chiles rellenos, escamoles en torta de huevo con guisado, torta con carne y charales, carpas de la laguna de atocha, nopales, chicles, nopales navegantes, huevo y palmas de maguey, verdolagas con carne de puerco, conejo casero y silvestre, carnitas, pollo, etc.”

Y como el ferrocarril no entraba sábados ni domingos, les daba oportunidad de preparar barbacoa los fines de semana, mientras preparaban la carga de pulque hasta el domingo por la tarde.

Las haciendas trigueras o maiceras mostraron satisfacer el consumo regional de los mercados, pero las distancias y la calidad de los caminos llenos de altos fletes y la política de la Corona negaron la salida de sus excedentes más allá del mercado regional. Ello se conjugó con la falta de interés por aumentar la producción y los rendimientos a partir de la reducción de costos o de la implementación de innovaciones técnicas de la época, alentadas por la ausencia de un mercado nacional y la estrechez del mercado local, (Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición, 2014).

2.5 Revolución verde

La palabra *revolución*, por si sola, implica un cambio y *revolución verde* ha sido un término asociado a los cambios en la producción agrícola con su consecuente impacto en la disponibilidad de alimentos y alimentación. Este movimiento tiene sustento en la mejora de tres cereales clave en la alimentación humana, trigo, arroz y maíz. Su auge se debió en buena parte a los 16 centros financiados mayoritariamente con fondos públicos (agencias del sistema de Naciones Unidas, y Banco Mundial) que constituyen el CGIAR (Grupo Consultivo sobre Investigación Agrícola Internacional), (Láñez, s/f).

Este antecedente es importante para la investigación, puesto que el trabajo en la mejora de cereales durante esa revolución implicó una modificación que incluyó una extracción de la identidad y de la soberanía alimentaria al plantear una manera de producción inducida que en un inicio elevó de manera considerable la producción de los granos, aunque esto implicó cambiar la estructura física como en el caso del trigo. Con ello, se eliminó y condenó la posibilidad de regresar a un trigo, arroz y maíz soberanos, pues las condiciones de estas cosechas obligaron a los suelos agrícolas a volverse dependientes de una serie de agroquímicos para una óptima producción.

Es importante señalar que el uso de espacios adicionales no ha resultado suficiente, y en diversas ocasiones se han tomado territorios con un alto valor en su biodiversidad, de los cuales en otra circunstancia habrían tenido mayor eficiencia para la procuración de la vida humana.

Enrique Láñez (2020) del Instituto de Biotecnología de la Universidad de Granada refiere que la Revolución Verde, tal como la conocemos, “*está dando síntomas de haber llegado al final de su ciclo*”, pues sugiere que no se puede ni es conveniente ampliar la superficie cultivada, puesto que las variedades de esta revolución verde han llegado al límite de su productividad y advierte que de seguir así, se tendrá que

hacer un gran esfuerzo para aumentar las productividades por otros medios, considerando que la innovación tecnológica será clave si se diera esta circunstancia, pues solo así “*se podría para aumentar la producción de alimentos sin dañar el ambiente y para salvaguardar la viabilidad ecológica de los ecosistemas agrarios y silvestres*”, siendo entonces que garantizar la soberanía alimentaria como se viene planteando no tendría sustento, pues en el caso de que una nueva revolución verde se concretara, la seguridad alimentaria sería prioridad.

A propósito, Bartra (2008) refiere que otra agricultura es necesaria y posible, pero la revolución verde debe tener un cambio en sí misma para dejar a un lado el viejo modelo de irrigación centrado en la mecanización, el mejoramiento de semillas, la fertilización y el control de plagas que mostraron su irracionalidad hasta llegar al agotamiento.

No obstante Eliane Ceccon (2008) señala que hasta el momento se han dado dos revoluciones verdes, siendo la primera un soporte a la selección genética de nuevas variedades de cultivo de alto rendimiento, siendo relacionada a la explotación intensiva permitida por el riego y el uso masivo de fertilizantes químicos, pesticidas, herbicidas, tractores y otra maquinaria pesada; mientras que la segunda dio en la década de los 90's , con la expectativa de que la genética funcionara a la biotecnología con la ingeniería genética, al suscitar de esta manera un desarrollo importante en la productividad de la agricultura mundial con la creación de transgénicos.

Dicho lo anterior, si de algo podemos tener claridad es que la masificación de la producción alimentaria no ha cesado como tampoco lo ha hecho el uso de la tecnología para lograr ese fin. Con ello, se pensaría que abandonar las prácticas de innovación agrícola en el campo podría presentarse como una posible solución para contrarrestar diversos efectos sociales, ambientales, económicos y políticos que los problemas alimentarios experimenta; sin embargo, dentro de los mismos laboratorios donde se crean modernos fertilizantes también se discute cómo usar

nuevamente la tecnología para alcanzar un balance para que la producción agrícola llevada a su máxima capacidad no logre los efectos adversos en la biodiversidad ni la dependencia que ahora sí tiene en su producción.

Al revisar los antecedentes históricos del país, la Revolución Mexicana representa un momento relevante en el tema agrario, ya que a comienzos del siglo XX en México se dio una gran revolución en la materia que dio origen a *cerca de 30 000 ejidos* (Warman, 2010). En consecuencia, la Constitución de 1917 definió dos sectores agrarios: por un lado, estaban las propiedades privadas; por el otro, los campesinos usufructuarios del suelo. Esta disposición se limitó la propiedad privada y la propiedad comunal; lo que representó una gran ventaja para los productores que así contaron con mayores superficies, calidad de tierras superiores y privilegios legales (González, 2006, p. 47).

Los cimientos internacionales de lo que llegaría a ser la “revolución verde” fueron explorados en 1941 en un encuentro entre Raymond Fosdick de la Fundación Rockefeller y el vicepresidente de Estados Unidos, Henry Wallace quien antes de ocupar ese cargo fue fundador de la principal empresa de maíz híbrido en su país (Pioneer Hi-Breed).

A partir de esa reunión se pensó en un programa de desarrollo agrícola apuntado hacia América Latina en general y para México en particular, éste plan tendría beneficios tanto económicos como políticos, por lo que los presidentes Calles, Carranza y Camacho se dedicaron a preparar las condiciones socio-políticas para que se diera esta revolución (Ceccon, 2008, p. 22).

El presidente mexicano Plutarco Elías Calles (1924-1928) tenía claro que el sistema ejidal era tan solo un paso para llegar a la propiedad privada; por lo que, al no creer en esta figura, fomentó la industria agrícola. De esa manera, *“los proyectos de desarrollo del estado posrevolucionario se encaminaron fundamentalmente a la apuesta de una economía agrícola moderna, vale decir, a la promoción de la propiedad de tipo empresarial consagrada a los cultivos de exportación o, más generalmente, comerciales”*, (Rajchenberg, 2000).

Emilio Romero Polanco en “Un siglo de agricultura en México” menciona que el presidente Manuel Ávila Camacho (1940-1946) comenzó con apoyo explícito a la iniciativa privada y la agricultura como base del desarrollo industrial, incluso se establecieron ciertos subsidios en las tarifas al agua para aquellas tierras de riego de los agricultores organizados sobre bases empresariales, así que se dejó en desventaja a los pequeños campesinos y *“la concentración geográfica de las obras de riego benefició a unos pocos polos de desarrollo en detrimento del resto de las regiones agrícolas del país”* (Polanco, 2002).

De esta manera, inicia la industrialización en México que tuvo una fase de aceleración al término de la Segunda Guerra Mundial cuando se puso en boga la premisa “la apuesta por la urbanización y la industrialización”, (Esteva y Marielle, 2003). Durante ese sexenio se canalizaron los apoyos oficiales a la agricultura con base empresarial, pues el momento económico exigía un crecimiento industrial acelerado, una explotación mayor y una producción aún más intensiva. Para lograrlo, se requerían insumos industriales de costos superiores que los ponía lejos del alcance de los campesinos.

Con el fomento a la industrialización, se demandaba mano de obra y el crecimiento de población en determinadas áreas llevó a una mayor demanda de alimentos, de este modo, la industrialización fomentó la urbanización. En consecuencia, la producción agrícola nacional se direccionó a la creciente población urbana. De igual manera, las industrias se concentraban en las ciudades, la población rural migraba a las urbes (González, 2006).

En 1943 la Fundación Rockefeller inició su Programa Mexicano de Agricultura, concentrado principalmente en el mejoramiento de maíz y trigo. Con los primeros resultados obtuvo un crecimiento de producción notable. Después, plantó dos variedades diferentes en distintas estaciones, altitudes y latitudes. Se sembraron dos variedades al año y no solo una, reduciendo el tiempo de crianza.

Se modificó la arquitectura del trigo y fue con una variedad enana que dio un rendimiento de 4,500 kg por Ha a 9,000 kg. Para 1956, México era autosuficiente en producción de cereales (Enterarse, 2020).

Theodore Schultz en *Transformando la agricultura tradicional* señala que la revolución verde intentaría hacer que el individuo pasase a dominar la naturaleza, con todo lo que el progreso podría traer. Lo anterior nos permite comprender en la actualidad que el aumento en la producción de alimentos *per sé* no asegura su óptima distribución global equitativa y que problemas asociados con el alimento - como el hambre en el mundo- no solo son un asunto de producción alimentaria o de acceso, sino que la política y la economía juegan un papel importante para garantizar el poder adquisitivo y una correcta distribución, lo que exhibe una precaria consideración respecto a tener en cuenta que los recursos naturales se terminan, tienen un límite.

Aquí cabe mencionar que se ha dado un uso ideológico al “terminar con el hambre en el mundo”, con lo que reiteradamente se justifica y defiende indiscriminadamente la producción masiva de alimentos, al tiempo que rechaza todo lo que contravenga esta intención. Esto ya enfrenta a la humanidad a constantes avisos de la naturaleza por el constante abuso de sus recursos con la finalidad de monetizar a gran velocidad lo que la naturaleza es capaz de proveer en un tiempo y cantidad diferente.

2.5 Ejido de Benito Juárez

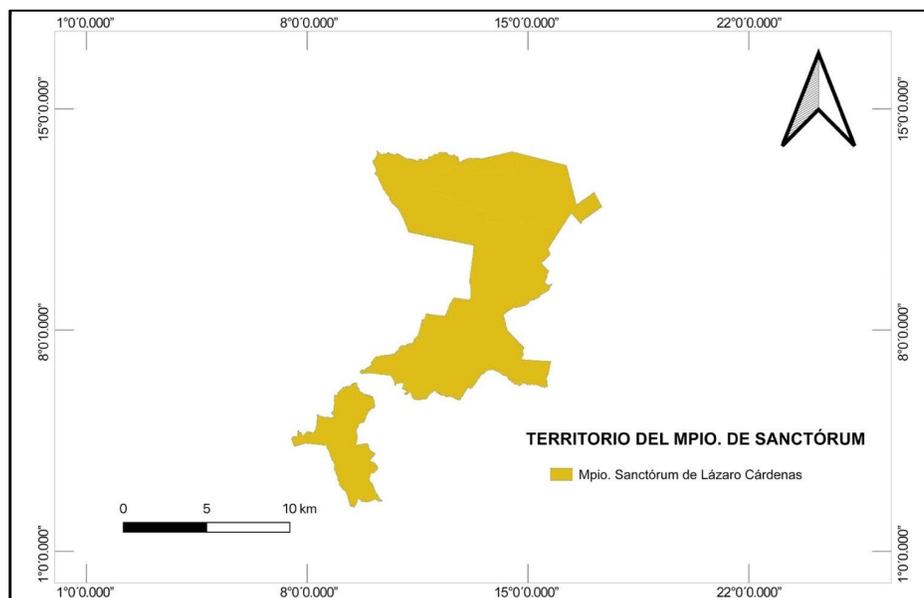
Los primeros pobladores de Benito Juárez vivieron en la hacienda de San Nicolás el grande. En el año 1936, el c. Macedonio García, líder del movimiento agrarista, propuso a algunas personas que salieran de la hacienda. Posteriormente, el 28 de octubre de 1937, durante la presidencia de Lázaro Cárdenas, se le dio el carácter de ejido como parte de su proyecto de gobierno para incrementar el número de propietarios con nuevos repartos de tierras. No obstante, la resolución se publicó hasta el 21 de marzo de 1941 en el Diario Oficial de la Federación.

El Sr. C. Agapito Cervantes fue el primer presidente del ejido y a partir de su creación, se mejoró e incrementó en la producción agrícola con la apertura de nuevas zonas de cultivo, (Sánchez,2020)

Después de la resolución presidencial y a la salida de los jornaleros de la hacienda de San Nicolás el Grande, los campesinos propusieron se llamará colonia del jabón, pero al final se optó por llamarlo Benito Juárez. El nombre del municipio se lo atribuyen a la propuesta de los líderes que encabezaron el movimiento agrarista quienes consideraron pertinente nombrar al ejido en honor al Lic. Benito Juárez quien fuera presidente de la república y cuya historia de vida les permitía sentirse identificados por su origen humilde (Documento municipal, s/f).

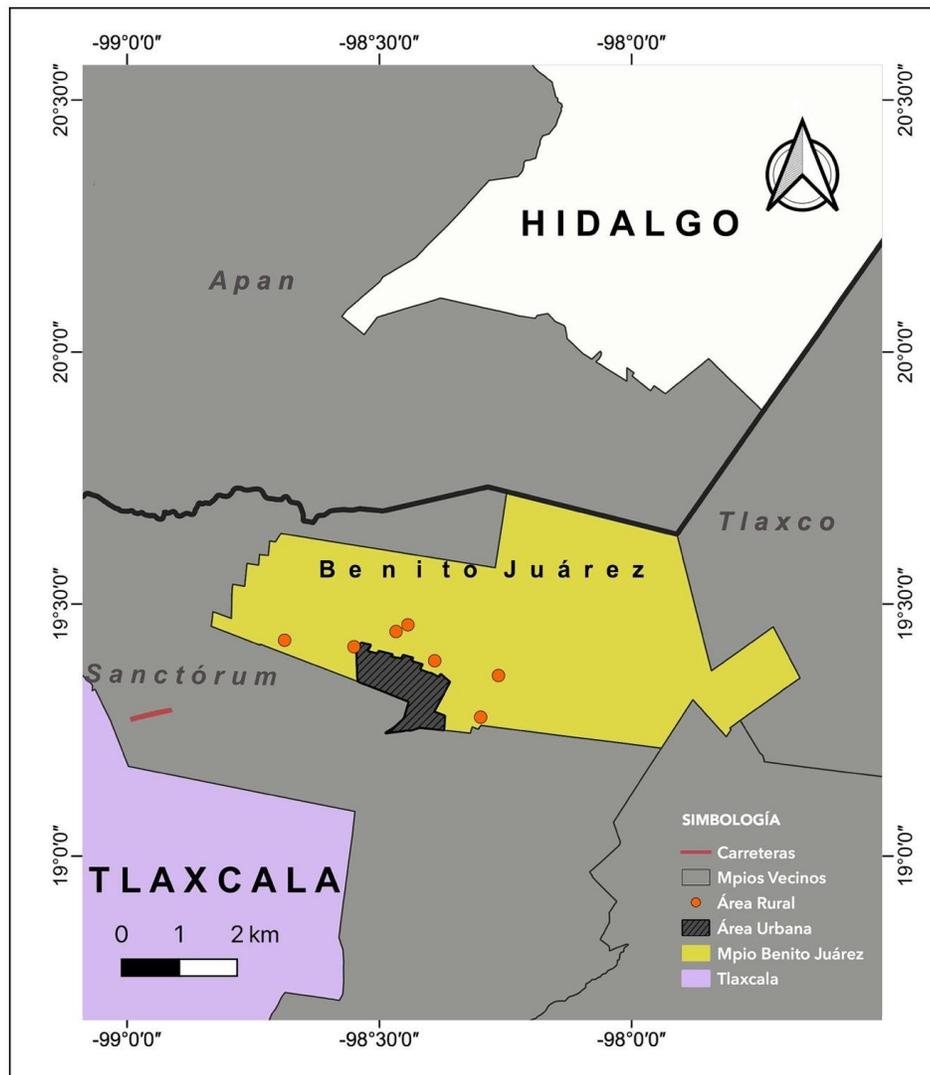
El 21 de marzo de 1960, por decreto del pueblo, se eleva a la categoría de pueblo a la colonia de Benito Juárez del municipio de Lázaro Cárdenas, conforme el artículo 43. Finalmente, el H. Congreso del Estado lo decretó como municipio el 7 de octubre de 1995, el C. Lic. José Antonio Álvarez Lima fungía como gobernador del estado.

Figura 1. Municipio Sanctórum de Lázaro Cárdenas (1994).



Elaboración propia con datos de INEGI (2020)

Figura 2. Superficie territorial de Benito Juárez (2021).



Elaboración propia con datos de INEGI (2020).

Los mapas plasmados en las figuras 1 y 2 permiten observar en modo geográfico la ubicación de Benito Juárez antes de su nombramiento como municipio y posteriormente ya de forma individual las zonas urbanas y rurales de este lugar, confirmando que en su gran mayoría la extensión territorial forma parte del ejido.

El uso fundamental del suelo es agrícola, predominando la propiedad ejidal dispone de 4,173 hectáreas de las cuales 151 son de uso común y 84 de asentamiento humano, dividido en dos partes que son: 85% para producción agrícola y el 15% para zona urbana en el municipio. En el campo de Benito Juárez los cultivos con mayor producción son maíz, trigo y cebada.

En las siguientes tablas se muestra la actividad agrícola de los ciclos (2017-2019), en los que es posible observar la producción en toneladas por hectárea sembrada, así como los granos más sobresalientes en producción.

Cuadro 2. Producción agrícola de temporal, municipio Benito Juárez Tlaxcala, ciclo 2017.

Nº	Cultivo	Sembrada *	Cosechada *	Vol. Producción **
	Amaranto	31	31	71.92
	Canola	3	3	3.66
2	Cebada grano	510	510	1162.8
	Frijol	20	20	23.9
1	Maíz grano	860	860	2167.2
	Tomate verde	1	1	12.9
3	Trigo grano	300	300	744
	Maguey pulquero ***	7	7	499.1

*Hectáreas

**Toneladas

Fuente, elaboración propia con datos del SIAP,2019.

**Cuadro 3. Producción agrícola de temporal, municipio Benito Juárez
Tlaxcala, ciclo 2018.**

Nº	Cultivo	Sembrada *	Cosechada *	Vol. Producción **
	Amaranto	23	23	50.6
	Avena forrajera en verde	152	152	2933.6
	Avena grano	114	114	267.9
	Calabaza semilla o chihua	4	4	3.6
2	Cebada grano	530	530	1289.85
	Chícharo	16	16	27.2
	Frijol	21	21	21
	Haba grano	62	62	93
	Haba verde	9	9	27
	Maíz forrajero en verde	11	11	332.2
1	Maíz grano	760	760	1140
	Tomate verde	2	2	25.4
3	Trigo grano	184	184	386.4
	Maguey pulquero ***	7	7	457.1

*Hectáreas

**Toneladas

Fuente, elaboración propia con datos del SIAP,2019.

**Cuadro 4. Producción agrícola de temporal, municipio Benito Juárez
Tlaxcala, ciclo 2019.**

Nº	Cultivo	Sembrada *	Cosechada *	Vol. Producción **
	Amaranto	10	10	17.2
	Calabaza semilla o chihua	8	8	10
1	Cebada grano	1032	1032	2456.16
	Chícharo	22	22	34.98
	Frijol	22	22	22.88
3	Haba grano	68	68	84.32
	Haba verde	19	19	69.16
	Maíz forrajero en verde	10	10	308.4
2	Maíz grano	240	240	561.6
	Maguey pulquero ***	7	7	488.81

*Hectáreas

**Toneladas

Fuente, elaboración propia con datos del SIAP,2019.

Con relación a la información presentada, es pertinente señalar que son tres los granos que durante esos periodos encabezaron el máximo de producción en Benito Juárez: maíz, cebada y trigo. A partir de ello, se podría tener una mayor holgura para sustentar hábitos alimentarios, aunque dicha diversidad es muy escasa si la alimentación se basara únicamente en los máximos de producción. En el cuadro 2 se observa que el frijol, el amaranto, el chícharo o el tomate tienen poca representación en la cosecha de temporal. Esta falta de diversidad puede tener implicaciones en los hábitos de consumo de la población en ese municipio, porque ello deriva en compras foráneas a nivel local-nacional y alimentos de exportación.

Cuadro 5. Producción pecuaria, municipio Benito Juárez Tlaxcala 2017.

Nº	Especie	Asacrificado *
3	Ave	2626
	Bovino	1146
	Caprino	384
	Guajolote	1978
1	Ovino	3187
2	Porcino	2670

Fuente, elaboración propia con datos del SIAP,2019.

*Cabeza de animal

Caso similar sucede con la producción pecuaria respecto a las especies que sobresalen en el año presentado. Se encuentra el ovino en primer lugar, las aves en segundo y los porcinos en una tercera posición.

Parte fundamental de la alimentación base de las últimas dos especies son maíz, cebada y trigo, mientras que los ovinos mantienen una óptima dieta al alimentarse en bastos pastizales y en nutritivas pacas de zacate, producto de una milpa absolutamente seca. En ese sentido, la producción pecuaria es por consecuencia efecto también de los cultivos, siendo este sector dependiente también de la diversidad alimentaria.

2.6 La soberanía y seguridad alimentaria

Pese a los esfuerzos por desacelerar el crecimiento de población a nivel mundial, esta sigue en aumento y con ella presión sobre la tierra agrícola existente, provocando una reducción en la superficie agrícola disponible en todo el mundo, (Documentos técnicos de referencia, FAO, 1996).

El concepto de soberanía alimentaria puede ubicarse a lo largo de luchas sociales para la formación de antagonismos al neoliberalismo y la globalización, siendo bajo este contexto que aparecen dos procesos, por un lado la denuncia de los abusos de los actores predominantes del sistema agroalimentario actual sobre el campesinado y los pueblos indígenas y en segundo lugar, las luchas sociales contra el libre comercio, que durante la década de los noventa adquirieron la naturaleza de inconformidad en todo el mundo, (Ángel Calle, 2005).

Esto tuvo lugar al tomar una dinámica paralela con el Movimiento contra la Europa de Maastricht y la Globalización Económica, así como con la confluencia de todos estos movimientos contra el Acuerdo Multilateral de Inversiones. Es en este contexto donde surge la idea de Vía Campesina como una internacional de movimientos sociales agrarios, durante el II Congreso de la Unión Nacional de Agricultores y Ganaderos de Nicaragua en 1992. En él se dieron cita diversas organizaciones agrarias, campesinas y de agricultura familiar (de Centro América, el Caribe, América del Norte y Europa) y analizaron el impacto del neoliberalismo en la agricultura y las comunidades rurales, (Desmarais, 2007).

El hecho de que los intereses de los campesinos y agricultores pequeños y medianos no fueran representados en las negociaciones del acuerdo general sobre aranceles aduaneros y comercio sobre agricultura de 1993 aceleró la necesidad de trabajar en conjunto para defender sus derechos en el contexto de la liberalización comercial.

En mayo de 1993 en Mons Bélgica, se creó formalmente tal movimiento global mediante la Primera Conferencia Internacional de Vía Campesina, dándose a partir de ahí una dinámica de articulación de sindicatos «revolucionarios campesinos» mediante una serie de conferencias presididas por Vía Campesina. Sin embargo, en el mes de abril de 1996, en Tlaxcala, México se planteó por primera vez el concepto de Soberanía Alimentaria, siendo esta dinámica la vía para diversas propuestas y conceptos, que se referían claramente a políticas públicas sobre Soberanía Alimentaria, (Ídem).

Paralelamente, se configuró el Movimiento Agroecológico de América Latina y el Caribe, que desde el año 1989 tuvo un notable papel en la articulación de acciones productivas agroecológicas. Entre agricultores y campesinos de México, Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia y Chile; en diciembre de 1998 se congregaron en Pereira, Colombia para establecer una declaración de principios, en la que expresaban su «*oposición al modelo neoliberal por degradar la naturaleza y la sociedad*», así como el establecimiento como derecho de las organizaciones locales en el control de los recursos naturales, (El movimiento agroecológico de América Latina y el Caribe, 2000). Siendo bajo esta dinámica donde se configura el concepto de «soberanía alimentaria» como la colaboración de distintas organizaciones campesinas que en diversos foros.

En tal sentido, la soberanía alimentaria implica la recomposición de lo que la revolución verde destruyó y su fracaso para sacar del atraso y miseria a la población rural del tercer (Miranda, Mariscal y Pérez , 2017).

Desde su presentación oficial en el Contra foro a la Cumbre Mundial de la Alimentación de la FAO en Roma de 1996, el concepto de Soberanía Alimentaria ha crecido de manera paralela de los encuentros de Vía Campesina, siendo que para este movimiento, la Soberanía Alimentaria requiere la existencia de *«una producción alimentaria sana, de buena calidad y culturalmente apropiada, para el mercado interior»*; lo que implica *«mantener la capacidad de producción alimentaria, con base a un sistema de producción campesina diversificada considerando la biodiversidad, capacidad productiva de las tierras, valor cultural y preservación de los recursos naturales para garantizar la independencia y la soberanía de las poblaciones»* (FAO,2006).

Caso contrario al concepto de seguridad alimentaria que en la actualidad la FAO considera se alcanza cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana, (Ídem).

Sin embargo, la seguridad alimentaria no distingue si los alimentos se importan del extranjero o si se cultivan en el país; más bien preocupa por garantizar que el país tenga la capacidad de producir o adquirir en los mercados nacionales o internacionales en cantidades suficientes para satisfacer las necesidades domésticas. En este sentido, la FAO expone que el mundo produce suficiente cantidad de alimentos para satisfacer a toda su población. La causa básica del hambre y la desnutrición no es la falta de alimentos sino la falta de acceso ellos.

Ahora bien, derivado de diversas aportaciones por parte de organizaciones, naciones, ciencia e instituciones el concepto de soberanía alimentaria es usado e interpretado según convenga a quien hace uso de él, sobre todo al momento de encabezar movimientos sociales en donde la política se hace presente y el uso del concepto logra sensibilizar la lucha de quienes trabajan la tierra.

Respecto al concepto de seguridad alimentaria, Salomón Salcedo Baca (2010) menciona que se encuentra en evolución; puesto que se transforma en el tiempo para atender situaciones coyunturales como la disponibilidad, el acceso, uso o aprovechamiento, estabilidad e institucionalidad. Estos atributos se han tenido que incorporar al concepto de seguridad alimentaria para un óptimo resultado en las intervenciones dirigidas para combatir el hambre.

Asimismo, refiere que la interpretación de dicho concepto tiene connotaciones distintas según el ámbito al que se refiera; por lo que no existe una correcta o incorrecta definición de seguridad alimentaria, sino que depende del contexto.

En la introducción de *Desarrollo territorial soberanía y seguridad alimentaria*, Alexander Schejtman y Manuel Chiriboga reflexionan sobre cómo la seguridad alimentaria adquirió presencia internacional cuando se dio la crisis alimentaria en el mercado mundial en los años 70's, lo que se relacionó con situaciones de disponibilidad agregada que enfrentaban los países deficitarios como consecuencia de dicha crisis alimentaria (Schejtman,Chiriboga, 2009 p. 1)

Más tarde en los años 80's, este concepto fue enriquecido al agregarse el tema del acceso tanto económico como físico, (CEDRSSA, 2019). John Block, secretario de agricultura de los EE.UU. (1981-1985) dijo *“el esfuerzo de algunos países en vías de desarrollo por volverse autosuficientes en la producción de alimentos debe ser un recuerdo de épocas pasadas. Estos podrían ahorrar dinero importando alimentos de Estados Unidos”*,(Gómez, 2016, p. 2). Dichos señalamientos provenientes de una nación donde la revolución verde vio la luz resultan muy comprometedores para todas aquellas naciones que tienen un nexo con dicho país, entre ellos México.

Pero es a través de la globalización como se ejerce la imposición a países como el nuestro a lo que hay que producir y consumir (Trujillo, Martínez Andrade, Rivas García, y Villalobos Maradiaga, 2016).

Siendo lo anterior, la herramienta que marque la manera para satisfacer las demandas y necesidades de las naciones más poderosas. Imponiendo de esta manera hábitos de consumo al ser consumidores e importadores de una muy diversa dieta compuesta en su mayoría por grasa y azúcar. Por lo que los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria, se encuentran lamentablemente sometidas a las leyes del mercado internacional.

2.7 Contexto nacional de la soberanía alimentaria

Actualmente y como parte de la política del actual gobierno mexicano, el presidente Andrés Manuel López Obrador publicó en el Diario Oficial de la Federación del 18 de enero de 2019 el decreto mediante se crea el organismo Seguridad Alimentaria Mexicana (SELGAMEX) que tiene como facultades *“coordinar la adquisición de productos agroalimentarios a precios de garantía, en favor de los productores y regiones nacionales (...), importación de fertilizantes y semillas mejoradas y cualquier otro producto que pudiera contribuir a beneficiar a la población”*, (CEDRSSA, 2019).

El Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024 señala los programas que se impulsarán para generar resultados y mejores condiciones para los más pobres del país. Entre otros, resalta la creación de SEGALMEX con los programas de Precios de Garantía para pequeños productores de maíz y frijol; medianos productores de leche, arroz y trigo; y el programa de *Distribución de fertilizantes químicos y biológicos*, (CEDRSSA, 2019).

En dicho documento, se encuentra también que para 2021 se logrará la meta de autosuficiencia en maíz y frijol; para 2024 en arroz, carne de res, cerdo, aves y huevos; todo esto con la preservación integral de la flora y la fauna, con lo que se habrá reforestado buena parte del territorio nacional, y ríos, arroyos y lagunas estarán recuperados y saneados, (Ídem).

Dicho lo anterior, es posible evidenciar que las decisiones políticas y económicas juegan un papel fundamental en la procuración para la seguridad alimentaria; caso similar ocurre con la soberanía alimentaria. En estas disposiciones de carácter nacional se replantean deseos sociales por alcanzar una autonomía alimentaria, pero que en la práctica se subordinan a los deseos de los mandatarios en turno.

Las líneas que dan sustento al plan nacional de desarrollo tienen contemplada la importación de fertilizantes y semillas mejoradas, así como cualquier otro producto que pudiera contribuir a beneficiar a la población; es decir, que la posición nacional en el rubro de seguridad alimentaria es alcanzar los objetivos sin importar los costos a largo plazo y los costos económicos presentes que se necesitan por la compensación que pudiera traer la firme decisión de alcanzar autosuficiencia en los principales granos.

Isabel Bermejo (2018) , de Ecologistas en Acción, menciona que existen amenazas poco habladas para la soberanía alimentaria, tales como la desaparición de variedades vegetales y las razas de ganado adaptadas a entornos diversos; pero también los conocimientos campesinos sobre el manejo y el agotamiento de una agricultura industrializada cada vez más desvinculada a la manera natural de los procesos; además de la dependencia de insumos externos como semillas, fertilizantes, biocidas y combustibles fósiles.

Ante este inquietante panorama, hay que añadir el crecimiento acelerado de las urbes originado por el éxodo de millones de familias rurales, expulsadas del campo por una agricultura en donde el reparto de los recursos de la producción y de lo que logra con la venta de ésta no es suficiente para tener una vida digna. Esto provoca una rápida industrialización y por consiguiente el cambio de hábitos alimentarios de una población crecientemente urbana; así se puede observar en países como China e India, considera Bermejo. Añade que más del 30% de la población urbana vive en grandes barriadas marginales, *“enormemente vulnerables a la más mínima subida*

del precio de los alimentos”; por lo que estos precios tienden a subir según el informe de la “OCDE-FAO sobre Perspectivas de la agricultura: 2007-2016”.

Los precios del mercado mundial para muchos productos agrícolas básicos se deben en gran parte a las disminuciones en la oferta acentuada por el cambio climático; sin embargo, como se mencionó anteriormente, también existen cambios en el comportamiento del mercado alimentario por las nuevas demandas en los países cada día más urbanizados y en donde se da prioridad para la producción de agro combustible.

Actualmente, América Latina es la región en el mundo con los precios más altos en su canasta básica. Lo anterior representa una preocupación especial para la importación de alimentos de los países en desarrollo, así como para las poblaciones urbanas pobres, alentando una continua discusión sobre el tema “alimentos o combustible”.

Los rendimientos agrícolas en los últimos 6 años han descendido, y “según los últimos informes de la FAO, las reservas mundiales de cereales han caído a su nivel más bajo en décadas y la situación de abastecimiento mundial de alimentos (tanto de granos como de oleaginosas, es decir los alimentos básicos) es actualmente deficitaria” (OCDE/FAO, 2007).

Isabel Bermejo también comenta que la biomasa va a competir con la producción alimentaria por las tierras, por el agua y por otros recursos, poniendo en peligro la soberanía alimentaria de la humanidad. El último informe de la FAO sobre perspectivas mundiales de la alimentación señala que utilizar de forma tradicional las tierras de producción pueden salir en desventaja de esta competencia, pues el mercado potencial es grande en comparación con los alimentos.

“A pesar del preocupante panorama alimentario una creciente proporción de las cosechas mundiales se ha empezado a desviar hacia la producción de carburantes”, refiere Bermejo (2018).

Para la Unión Europea, el mayor importador mundial de alimentos, el 75% de sus necesidades de proteína para alimentación ganadera se cubre con importaciones de soja, colza o aceite de palma. En tanto que la FAO afirma que “tras dos años de expansión excepcional, se prevé que las importaciones sigan creciendo de forma importante puesto que la producción europea no es suficiente para abastecer la demanda alimentaria y la producción de biocarburantes”.

Entonces, si bien se plantea un panorama que no garantiza en primera instancia la seguridad alimentaria; la soberanía tendría, por un lado, una amplia posibilidad de surgir en comunidades donde aún existen condiciones de generar un autoconsumo, o, por el otro, imposibilitar cualquier intento por procurarla.

Cabe destacar que este trabajo busca adentrarse en la identidad cultural alimentaria. No obstante, sería importante revisarlo desde las practicas externas que generan impactos tangibles en las decisiones de la procuración para la seguridad alimentaria en primer término y luego a la soberanía alimentaria vista como una oportunidad de regresar a un tratamiento natural en un proceso ancestral alimentario. Todo ello, siempre y cuando se investigue si las sociedades actuales tienen la intención de regresar a producir sus propios alimentos porque, como se plantea en este trabajo, si no partimos de cuestionar si las personas anhelan esta procuración claudicaríamos en con un concepto meramente imaginario.

Miguel Altieri, Profesor de Agroecología de la Universidad de California (Berkeley) y Elizabeth Bravo (2008), de la Red por una América Latina Libre de Transgénicos de Quito, Ecuador, explican en el artículo *La tragedia social y ecológica de la producción de agrocombustibles en el continente americano* que “la expansión de la soja conduce a una extrema concentración de tierras e ingresos.

En Brasil, el cultivo de soja desplaza once trabajadores de la agricultura por cada nuevo trabajador que emplea, mientras que en Argentina en solo diez años en el área sojera se incrementó en un 126% a expensas de la producción de lácteos, maíz, trigo y frutas, para el país, esto implica mayor importación de alimentos básicos, por ende, pérdida de soberanía alimentaria, aumento en el precio de los alimentos y el hambre (Pengue 2005). Varias investigaciones señalan también la estrategia que persigue la UE en África para importar agroenergía.

En el informe de Oxfam se señala que Sudáfrica tiene potencial para convertirse en el “Oriente Próximo de los biocombustibles.”

Esto nos ayuda a contextualizar la instalación de la planta solar que lleva por nombre *La magdalena dos* (de capital francés), a solo diez kilómetros de distancia aproximadamente del municipio de Benito Juárez, que recolecta energía solar para exportarla. La mayoría de su colecta se da en hectáreas que en algún momento fueron agrícolas; lo que trae consecuencias no solo en sentido de menor producción agrícola para los propios y para la región, sino en efectos culturales que suman al poco interés por continuar la producción agrícola para autoconsumo. A ello hay que agregar que estas tierras representan un mayor ingreso si son rentadas, sin considerar los posibles efectos que deje la recolección de energía en estas tierras anteriormente destinadas a la producción de alimentos. Esto deja ver que las aperturas comerciales de intercambio no son justas y presentan irregularidades con desventaja en países con recursos naturales vastos como lo es México, en donde se llevan la luz solar, pero a cambio dan empleos de carácter temporal y dejan profundas, pero aun invisibles modificaciones sociales y culturales para el campo y en la conducta colectiva que impactará en diversas áreas, entre ellas la alimentaria.

CAPÍTULO III. MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

3.1 Soberanía Alimentaria

El mundo necesita más y mejor comida, pero no puede producirla del modo como lo hacía antes a causa de los altos precios, bajos inventarios, ascendentes costos de transporte, progresiva derivación de las tierras y de los cultivos a fines no directamente alimentarios y crecientes efectos del cambio climático sobre las cosechas, mantenido la dependencia de importar granos básicos, lo que resulta cómodo para los países que tienen condiciones para pagarlas y complejo para los que no es posible.

Es decir, no solo será social y políticamente pertinente sino económicamente rentable en la visión de las cuentas nacionales el recuperar la soberanía y seguridad alimentarias a partir de la autosuficiencia, cuando menos en los bienes de mayor consumo.

El concepto político de soberanía alimentaria tuvo voz con el movimiento internacional denominado “Vía Campesina” en el año 1996 (declaración de Tlaxcala, abril de 1996). Por lo tanto, la soberanía alimentaria surge como un mecanismo de defensa frente a los impactos que las políticas neoliberales que incluyen a la agricultura y la alimentación, así como a los productores, el medio ambiente y la calidad del alimento.

En dicha conferencia internacional se habló sobre la determinación de crear una economía rural basada en el respeto a la tierra y un comercio justo que propicie la unidad para hacer frente a las condiciones económicas y políticas que destruyen las formas de sustento en las comunidades, en las culturas y en el ambiente natural.

La voz de Vía Campesina tomó fuerza y en la cumbre mundial sobre la Seguridad Alimentaria celebrada en Roma en 1996, la propuesta de soberanía alimentaria se proyectó internacionalmente y organizaciones campesinas de América Latina y África del Oeste, donde el campesinado se encontraba organizado, se la apropiaron, (Ruiz, 2010).

Por lo anterior, es conveniente comentar que el concepto de soberanía alimentaria ha evolucionado tanto en sus contenidos como en los actores sociales que la integran y sustentan. Es a través de los Foros Sociales Mundiales (2001 a 2009), el Foro Mundial de Soberanía Alimentaria (Cuba, 2001), la Declaración de Roma (2002), la Declaración de Cancún (2003), el Foro Mundial de la Reforma Agraria (Valencia, 2004), la Declaración de Nyléléni (2007) y la Declaración de Roma (2009). La política de soberanía alimentaria ha ganado un cuerpo teórico y una fuerza social de organismos no solo de carácter alimentario. Este trabajo le ha dado la formalidad al recorrido de dicho concepto sin omitir las declaraciones de origen, para el siguiente trabajo será tomada la referencia de la Declaración de Nyléléni formalizada en el año 2007, donde se expresa que:

“La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo.”
(Declaración de Nyléléni, 2007)

En ese sentido, la soberanía alimentaria se centra en la alimentación para la población, lo que implica poner este derecho en el centro de las políticas alimentaria, rechazando el planteamiento de que los alimentos son solo una mercancía.

El concepto citado enmarca la necesidad de no desviarse del alimento culturalmente adecuado como un camino hacia la procuración de la soberanía alimentaria, pero si consideramos -como señala Faustino Cordón- la distinción del alimento del hombre y de los animales, nos encontramos con la respuesta paradójica de que el alimento natural de los hombres es precisamente el alimento artificial; es decir, el alimento

producido por él mismo y adecuado por él a sus necesidades y gustos, (Cordon, s.f.).

No puede ser de otro modo; el hombre es un ser social que, en gran parte, llegó a serlo buscando alimento. Es el ser vivo vinculado continuamente a sus congéneres por la palabra y todo cuanto hace lo realiza actuando socialmente sobre la naturaleza (Giraldo, 2018).

Con el desarrollo del conocimiento, la repercusión sobre la agricultura, la ganadería y la tecnología, se hace cada vez más intensa y consciente, pero se produce en menos tiempo (los abonos químicos, los plaguicidas, la aplicación de la genética a la obtención de híbridos, las grandes técnicas de conservación de alimentos, la aplicación de los conocimientos de la nutrición a la alimentación artificial de los lactantes, a impedir las enfermedades carenciales, etcétera). Ante este estado irreversible de cosas, ¿qué puede implicar tener el deseo de volver al alimento natural?

Es la Dra. Hannah Wittman (2020), de la University of British Columbia, quien en su presentación titulada “Food Sovereignty: Equity, Empowerment & Ecological Justice”, reflexiona y comenta que la soberanía alimentaria nace dado que a pesar de que se tiene una mayor producción de alimento, la población rural no tiene acceso a la tierra, razón por la cual están perdiendo el poder y por ende el control de tierras, repercutiendo lo anterior sobre su sistema alimentario.

Para México, como para muchos otros países severamente deficitarios en alimentos, restaurar la autosuficiencia en básicos supone incrementar sostenidamente los rendimientos, pero también recuperar la superficie antes sembrada y aun ampliarla.

De no ser así, si la expansión de los cultivos se rige por la maximización de las ganancias en el tiempo más corto, la nueva producción alimentaria adoptará la forma de monocultivos “extractivos”, dando como resultado un deterioro considerable a la naturaleza, (Bartra, 2008).

Se debe agregar que México importa el 48% de los alimentos que consume la población nacional, convirtiéndose en un país completamente dependiente, con pocas posibilidades para alcanzar la autosuficiencia y soberanía alimentaria. Cabe señalar que este territorio ocupa el decimocuarto lugar a escala global como productor agropecuario, pero también es uno de los grandes importadores de alimentos, lo que significa que la producción agrícola alimentaria no se queda en el territorio nacional, (CEDRSSA, 2018).

Actualmente una familia se alimenta de 30 plantas, responsables de 95% del potencia nutritivo en cualquier parte del mundo. La proporción de cada uno se modifica. pero somos todos dependientes de estas mismas 30 plantas, lo que de alguna manera nos pone en vulnerabilidad, pues si estas especies llegaran a tener alguna complicación en el desarrollo de su producción, la dieta del mundo estaría tambaleando y junto con ello la seguridad alimentaria. Frente a estos posibles escenarios, es relevante reflexionar hacia dónde y cómo se desarrolla el concepto de soberanía alimentaria.

La representante de la FAO en México, Nuria Urquía Fernández (2013) pone de ejemplo el caso del maíz ya que siendo un grano básico en nuestra dieta, del que se producen 21 millones de toneladas al año, se importan aproximadamente 10 millones de toneladas, lo que pone a México es una situación de dependencia.

Nuria señala lo siguiente: *“Ningún país tiene soberanía alimentaria, ningún país produce todo lo que se come, todos los países, y en eso se basa el comercio, producen algo en lo que son buenos e importan otras cosas; lo que es muy importante es que el país produzca aquellos rubros que son estratégicos”*.

Felipe Torres profesor del Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM expone en el periódico Excélsior, en su versión digital, que (...) hace más de 30 años México dejó de ser autosuficiente en materia alimentaria (Méndez,2013), mientras que palabras de Blanca Rubio encontramos que:

“La orientación de los países desarrollados hacia la producción de alimentos para energéticos y con ello la reducción de la oferta mundial de granos para alimentos implica que los países dependientes se verán obligados a fortalecer la autosuficiencia alimentaria”, (Rubio, 2007).

De 1996 hasta nuestros días han pasado 25 años y cada paso rumbo a la procuración del concepto citado, pareciera ir perdiendo el auténtico deseo de encabezar un movimiento no solo político, sino social y cultural que permita desde la base social poder construir una realidad alimentaria con lo que cada una de sus regiones puede ofrecer de forma honesta sin sobre explorar, sin violar una cultura y sin fanatismos de una soberanía alimentaria a la que se le ha intentado dar juego internacional a través de intereses de las grandes cadenas agroindustriales que más allá de asegurar la alimentación de la familia y de la comunidad, impactan las representaciones culturales, las aprehensiones cognitivas, las identidades y los significados colectivos, (Giraldo, 2014).

El cultivo doméstico y asociativo, por lo general multiactivo y diversificado, puede incrementar su oferta directamente agropecuaria y su aportación de bienes sociales, ambientales y culturales, como ya lo hizo en el pasado. Sin embargo, si no tiene apoyo público y no se regula su entorno económico acabará con precios de costo y con recursos naturales y productivos agotados en vez de conservarlos e incrementarlos. Porque si el agronegocio cobra rentas a la sociedad, la agricultura campesina por lo general las paga y con ello a la larga deja de ser viable. Se necesita entonces, un nuevo entendimiento donde la ciudad reconozca y retribuya las reales aportaciones de un campo socialmente justo, ambientalmente sostenible y económicamente eficiente. (Bartra, 2008)

Por otro lado el Dr. Gustavo Esteva (2020) dice que, de la Universidad de la Tierra, considera que debemos abandonar la soberanía y seguridad alimentarias puesto que son conceptos que han sido ocupados por condiciones económicas y políticas que los tornan contraproducentes.

La doctora honoris causa Miryam Gorban, coordinadora de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la UBA, ratificó que el concepto de soberanía alimentaria es “muy superior al de seguridad alimentaria” porque está unido a la política. “No puede haber soberanía alimentaria si no hay soberanía política ni económica. Y no puede haber autonomía sin independencia en su alimentación [...] La autosuficiencia alimentaria es necesaria y un factor fundamental que garantiza la soberanía económica, política, cultural de cada uno de los países” (Gorban, 2021)

Lo anterior cobra mayor relevancia al mirar la historia de México y su proceso de producción alimentaria junto a su desarrollo político, social y cultural desde la conquista en la que el sometimiento de la evangelización no solo traía consigo la intención de reconfigurar maneras de creer o formas de alimentarse, sino una profunda convicción de tomar lo que fuera mejor para llevar a su “lugar”, a su corona. También es importante comentar que las aperturas de nuevas maneras de comunicación crean nuevas rutas comerciales que permiten que podamos sentirnos en un lugar, aunque estemos a miles de kilómetros. Esa sensación de estar y de ser al momento de alimentarnos nos recuerda quiénes somos y de dónde venimos. Todo esto siempre ha sido posible, solo en diferentes escalas y momentos; puesto que lo que hoy consideramos alimento tradicional no es más que es propio reacomodo de un momento que ha perdurado a lo largo del tiempo porque la adopción de esta práctica alimentaria sigue al alcance de cualquier clase.

Ahora bien, las disposiciones de carácter nacional impuestas por el gobierno de la república en turno (2018-2014), presentan condiciones que no son favorables para el desarrollo de la soberanía alimentaria pues se entiende que dicho concepto privilegia, alienta y respeta prácticas nativas de cultivo, producción y consumo siendo el mismo gobierno quien plantea uso de fertilizante e implementación de exportación alimentaria.

Es importante comentar que durante la revolución verde cambió la arquitectura del trigo mexicano, puesto que de origen era alto y delgado y cuando el viento era fuerte se rompía. Norman Borlaug, el científico americano que participó en el programa de mejoramiento de trigo en México, se enteró de una variedad enana de trigo de origen japonés que era cruce con una variedad estadounidense y consiguió semillas comenzando así el cruce con la variedad mexicana. Fue una variedad enana que dio un rendimiento de 4,500 kg por Ha a 9,000 kg. Las nuevas variedades fueron llamadas Sonora 62 y Lerma rojo. Variedades que comenzaron la revolución posteriormente en India y Pakistán, (Enterarse, 2020).

Es decir que el trigo cedió parte de su identidad en diversos sentidos: para ser domesticado y para ser un producto de alto rendimiento. Ahí cabe preguntarse si desde ese momento se perdió la soberanía alimentaria o a partir de qué circunstancias se va a reconocer como un grano soberano. El concepto de soberanía alimentaria es claro cuando solicita que los alimentos sean “... *culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo*” (Declaración de Nyléléni, 2007), pero una modificación obliga a que ciclo tras ciclo agrícola la forma de producción deba de ser la óptima tecnológicamente, respecto a la permanencia del volumen de producción para la que el cereal fue alterado.

Lo anterior nos lleva a reflexionar que, si los granos ya fueron modificados, la posibilidad de entender la soberanía alimentaria como es planteada actualmente, está muy lejana de verse consolidada, porque simplemente las condiciones del

planteamiento del concepto son inexistentes porque es una forma de producción autoimpuesta de un grano modificado.

Ahora bien, el aumento de la producción de alimentos no conduce necesariamente a una mayor equidad pues la introducción de una agricultura caracterizada por la gran utilización de insumos y la elevada producción, así como la vulnerabilidad de las tierras de alto y bajo potencial cuando se producen cambios importantes en los sistemas de explotación agrícola pudiendo tener consecuencias ambientales, (FAO, 1996).

Antes de hablar del contexto es importante observar con precisión la historia alimentaria del mundo y entenderla de una forma multidisciplinaria en donde las decisiones pertenecientes a los gobiernos tienen impactos en lo colectivo, pero sin olvidar que el impacto multiseccular de esas decisiones comienza desde lo individual. Entonces, quizá el concepto de soberanía alimentaria no represente un deseo auténticamente social. Es aquí donde la consideración de la identidad cultural alimentaria podría ayudar a comprender desde las tierras productoras si realmente se desea caminar hacia una soberanía alimentaria.

3.2 Conceptos teóricos

Cultura e identidad van de la mano, pero no son lo mismo la identidad es un efecto de la cultura "la identidad son las raíces que dan un sustento y sentido de pertenencia, pero ello debe existir en una tierra, donde se fijen esas raíces y una sustancia que la nutra, y eso es la cultura" (Tappan, 1992). Esto implica que la identidad no surge en forma espontánea, por el contrario, se trata de una construcción que los miembros de la comunidad realizan, a partir de la cultura que poseen, en un contexto social determinado (Maldonado y Hernández, 2010, p. 246).

Gilberto Giménez pregunta ¿qué es lo que distingue a las personas y a los grupos de otras personas y otros grupos? y de forma crucial se plantea que solo puede ser la cultura que compartimos con los demás a través de nuestras pertenencias sociales, y el conjunto de rasgos culturales particulares que nos definen como individuos únicos, singulares e irrepetibles.

Dicho de otro modo, los recursos con los cuales construimos nuestra identidad para distinguirnos de los demás son siempre de tipo cultural. Para desarrollar sus identidades –dice el sociólogo británico Stephen Frosh (1999)– las personas utilizan recursos culturales disponibles en sus redes sociales inmediatas y en la sociedad como un todo, ya que así queda claro en qué sentido la cultura es la raíz de la identidad, (Giménez, 2010).

Es decir que la identidad no es más que la representación que tienen los agentes en forma individual o grupal de su posición distintiva en el espacio social y de su relación con otros agentes, que ocupan la misma posición o posiciones diferenciadas en el mismo espacio. Razón por la cual, Giménez comenta que (...) *“la serie de representaciones que, a través de las relaciones de pertenencia, definen la identidad de un determinado agente nunca desborda o trasgrede los límites de compatibilidad definidos por el lugar que ocupa en el espacio social”* (Giménez, 2000). Los humanos son seres sociales y sus hábitos adecuados para comer se establecen durante los primeros meses de vida, se les enseña a comer y a disfrutar lo que normalmente consumen los otros miembros del grupo.

Erik Homburger Erikson, en la Teoría del desarrollo psicosocial, señala a la etapa de la adolescencia como la búsqueda de la identidad (Torres, 2006); puesto que, durante ella, la construcción de la identidad alcanza su punto más álgido. Esto se debe a que es el momento en que la persona busca y necesita ubicarse en la sociedad donde está inmersa, *“la principal tarea psicosocial del adolescente se concreta en alcanzar la identidad”*.

Torres (2006) nos dice que el desarrollo de la identidad no se detiene hacia los 20 años, sino que dura toda la vida; pero esta etapa sí resulta ser de formación fundamental de la identidad, mientras que en los ciclos vitales siguientes se perfila y madura. Dicho de otra manera, en esta etapa encontramos el primer vínculo rumbo a la identidad cultural alimentaria que nos encamina a la identidad individual.

Cuadro 6. Ciclo vital de la vida, Erik Erikson

		A	B	C	D	E	F	G	H
ESTADIO		Estadios y modos psicosexual	Crisis psicosociales Sintónica y distónica	Relaciones sociales significativas	Fuerzas básicas Virtudes y fuerzas sincrónicas	Patologías básicas Antipatía y fuerza distónica	Principios relacionados de orden social	Ritualizaciones vinculantes - Integrantes (Institución)	Ritualizaciones Desvinculantes
									Desintegrantes (Sistemas Sociales)
V	PUBERTAD	ADOLESCENCIA (12 a 20 años)	IDENTIDAD VS. CONFUSIÓN DE IDENTIDAD	GRUPO DE IGUALES Otros grupos Modelo de liderazgo	FIDELIDAD - FE "Yo soy lo que puedo creer fielmente":	CONFUSIÓN DE IDENTIDAD Poster gar valores. Moratoria psicosocial	VISIÓN DEL MUNDO IDEOLOGÍA (Cosmovisión)	IDEOLÓGICAS (Orden ideológico)	TOTALITARISMO (Fanatismo)

Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos en la revista Lasallista de Investigación (2005).

En el cuadro 6 se presenta el ciclo vital como Erikson lo plantea, y en los contenidos se tiene el psicosexual y el psicosocial, organizados en ocho etapas como ya se mencionó. Cada estadio integra el nivel somático, psíquico y ético-social, y el principio epigenético; que forman un conjunto de estructuras operacionales que constituyen los procesos psicosexuales y psicosociales de una persona en un momento dado.

Con respecto a la categoría V, donde se encuentra la adolescencia, se presenta la crisis psicosocial sintónica y distónica en la que se define, refuerza y consolida la identidad con una base para la vida adulta. Es decir, que “el desarrollo de la identidad es un proceso complejo que se realiza en la interacción con otros”.

Mientras que el fundamento de la Teoría de la identidad social nace en la idea de que *"por muy rica y compleja que sea la imagen que los individuos tienen de sí mismos en relación con el mundo físico y social que les rodea, algunos de los aspectos de esa idea son aportados por la pertenencia a ciertos grupos o categorías sociales"* . (Mercado y Hernández, 2010).

Asimismo, Tajfel (1981) propuso que parte del auto-concepto de un individuo estaría conformado por su identidad social. Esto es: *"el conocimiento que posee un individuo de que pertenece a determinados grupos sociales junto a la significación emocional y de valor que tiene para él/ella dicha pertenencia"*. (Maldonado y Hernández, 2010, p. 232).

En este sentido, postuló también que el comportamiento social de un individuo variaba a lo largo de un continuo unidimensional demarcado por dos extremos: el intergrupalo, donde el comportamiento estaría determinado por la pertenencia a diferentes grupos o categorías sociales; y en segundo lugar el interpersonal, en donde la conducta estaría marcada por las relaciones personales con otras personas y por las características individuales idiosincráticas, (Ídem).

Es en el proceso de socialización donde se interioriza la cultura por parte de un colectivo. Ahí, *"la persona aprende en el transcurso de su vida los elementos culturales de su entorno, integrándolos en la estructura de su personalidad bajo la influencia de experiencias y de agentes sociales significativos, y adaptándose al entorno social donde debe vivir"*, (Ídem)

A partir de lo mencionado por Erikson y Tajfel, podemos mencionar que la pertenencia al grupo es el ingrediente esencial de la identidad social porque al mismo tiempo que una persona se siente parte de él también se diferencia de los miembros de otros grupos a los que no pertenece. Por ello se dice que la fuente de identificación del individuo es el propio grupo, pero los otros juegan también un papel importante, ya que cuando experimenta que es diferente a los otros se reafirma la pertenencia a ellos.

3.2.1 Sistema Alimentario

Históricamente la humanidad está vinculada al intercambio alimentario, y nuestras culturas alimentarias son el resultado de ese intercambio. Los alimentos que tiene a su disposición una sociedad que es consecuencia de la cultura que comparten sus miembros. Es por esto, que los alimentos que se consumen son, a la vez, una parte y una expresión de la cultura de sus habitantes, (Sociología del sistema alimentario., s.f.).

No obstante, los procesos de globalización del sistema alimentario presentan inversiones privadas en diversas naciones por parte de corporaciones internacionales, se ha generado un sistema altamente concentrado e internacionalizando con un patrón de producción y de consumo en masa, (Burch y Lawrence, 2009). Lo anterior desencadenó un patrón a lo largo de la cadena alimentaria, complicando el mercado minorista que implicó una centralización del sistema y provocó procesos de estandarización de los productos alimenticios y control de este sistema alimentario por dicha industria, (Ídem)). Todas estas acciones son totalmente contrarias a la Soberanía Alimentaria que plantea priorizar, bajo cualquier circunstancia, los productos culturalmente adecuados; así como ceder una posición privilegiada al consumo local, (Nyéléni, 2007, pág. 27).

Ahora bien, Passin y Bennett (1943) fueron los primeros que utilizaron este concepto para esquematizar los sistemas alimentarios y en mostrar que los alimentos centrales con una fuerte carga simbólica proporcionan la mayor parte del valor calórico de la dieta. Es lo que los cristianos nombran «*el pan de cada día*». En este orden de ideas, Miguel Ángel Asturias llamó al mexicano «*hombre del maíz*».

Desde el punto de vista práctico, el alimento que se da de manera recurrente contribuye a educar su sentido del gusto, su paladar. Se trata a menudo de una comida empachosa pero que rápidamente ofrece una sensación de saciedad.

Figura 3. Cuadro sinóptico del maíz



Fuente, libro “Antropología alimentaria”. Capítulo: Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. Pág 96. (Viatcheslav de Garine, 2016)

Existen otros criterios para describir los sistemas tradicionales como lo son: alimentos de autoconsumo, alimentos externos, comidas caseras y alimentos consumidos fuera de las comidas. Ahí se tiene una dimensión geográfica, es decir, están ubicados en un medio ambiente específico regional y, por tanto, dependen en gran parte de los recursos disponibles a nivel local.

Figura 4. Sistema alimenticio tradicional.



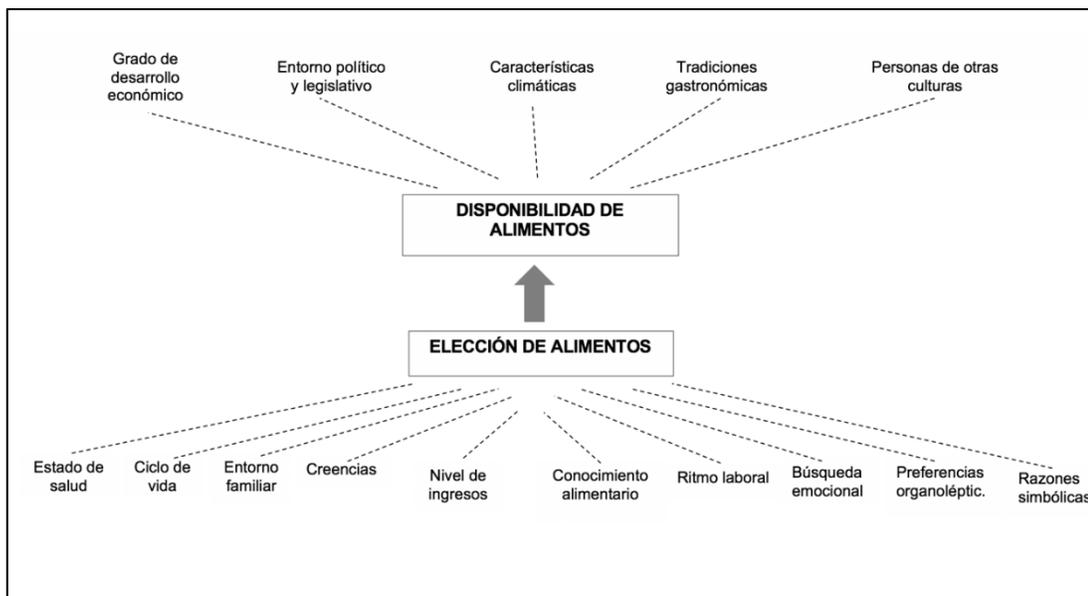
Fuente, libro “Antropología alimentaria”. Capítulo: Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. Pág 97. (Viatcheslav de Garine, 2016)

Margaret Mead (1945) observa que las sociedades humanas hacen una selección entre las posibilidades alimentarias que les ofrece el medio y aquellas que los recursos técnicos disponibles ponen a su alcance.

Un componente importante para entender la disponibilidad de los alimentos y su elección son las características culturales de las personas. Según G. Rocher la cultura es *“el conjunto de maneras de pensar, sentir y actuar más o menos formalizadas que, aprendidas y compartidas por una pluralidad de personas, sirven de un modo objetivo y simbólico para constituir a estas personas en una colectividad particular”*. (Viatcheslav,2016)

Mientras que, en la elección de los alimentos, las sociedades con un bajo desarrollo económico tienen malas comunicaciones y sus habitantes baja capacidad adquisitiva; de manera que los alimentos que disponen tienen una procedencia local y están poco transformados. Estas sociedades tienen una cultura muy específica que se deriva de la singularidad de su gastronomía.

Figura 5. Elección y disponibilidad de alimentos.



Fuente, Sociología del sistema alimentario. Categoría, Elementos culturales de la alimentación. Autor, Mauleón J.R. (Sociología del sistema alimentario., s.f.)

Entonces, la naturaleza de la alimentación es un proceso cultural que adopta formas muy variadas porque depende de los alimentos que hay disponibles en una sociedad y de la elección que hacen de ellos las personas. (Sociología del sistema alimentario., s.f.)

El análisis de Bourdieu parece pertinente cuando contrasta la comida de «necesidad» -que llena- de la clase obrera, con la comida «distinguida» y más sabrosa de la clase burguesa. Inicialmente, en la clase obrera las diferencias de presupuestos influían más sobre la cantidad de alimentos que sobre su calidad, pero este enfoque de inspiración marxista está superado hoy día. (Araya y Villena,2018)

No se trata de sistemas de clase exclusivos, sino que los comportamientos alimentarios de la clase burguesa actúan como modelo para los de la clase obrera, y los mismos criterios de la selección operan en ambas clases. (Universidad de Guadalajara, 2016, p. 99)

Guthe y Mead (1945) enfatizaron la influencia de la cultura al definir los hábitos para comer como *«las maneras en las que individuos o grupos de individuos, en respuesta a las presiones culturales y sociales, eligen, consumen y utilizan porciones del suministro de alimentos disponible»*.

Por el contrario, de acuerdo con lo que menciona Petrini, el sistema alimentario presente, hace que la fertilidad de la tierra disminuya, se desprecia a los productores y se da privilegio a la apariencia del producto por encima de la calidad.

3.4. Identidad cultural alimentaria

Ya lo ha dicho Armando Bartra (2008): *“Vivimos un cambio de época demanda nuevos patrones de producción y consumo que, en el caso de la agricultura, habrá que recuperar y desarrollar con saberes provenientes de la ciencia formal, los paradigmas tecnológicos, económicos y culturales del mundo campesino”*.

Según Slow Food (2021), si tenemos conocimiento del origen de nuestros alimentos, las personas que los producen y los métodos de producción, todos aprenderemos a combinar el placer con la responsabilidad en nuestras elecciones alimentarias diarias, así como a dimensionar el impacto social y la importancia de la cultura alimentaria.

“Crear una identidad cultural alimentaria en grupo o en nación nace en las evoluciones de las prácticas alimentarias, discursos gastronómicos y culinarios siendo un corpus alimentario y el resultado es el fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandonos de productos, de procesos de difusión, de fluctuaciones en la estructura de la comensalidad, de cambios de imagen de un manjar y de quien lo come.”

(Duhart, 2002)

Es importante tener presente que una identidad no puede existir sin la referencia, más o menos precisa, a un "otro" cuya proximidad varía desde el no humano al gemelo; es decir, muy cercano, pero diferente, *(Duhart, 2004)*.

Frédéric Duhart (2002) hace una aproximación como propuesta respecto al concepto de identidad cultural alimentaria, donde sugiere que:

“producto de una sedimentación cultural a largo plazo: se funda en una rica herencia cultural, interna a un grupo, y en un conjunto de representaciones de sí mismo y del otro, acumuladas al capricho de los cambios de ideología. La intensidad de sus relaciones con lo imaginario atestigua su peso en la identidad sociocultural global. Se considera también que en estudio de las identidades culturales alimentarias debe nutrirse de toda esta complejidad, porque enfrentan las dificultades de nuestra época (globalización, estandarización)”.

Cuando nos referimos al alimento como parte de la cultura, lo posicionamos en contextos que tienen que ver con el hombre en lo social, lo psicológico, lo económico, lo simbólico, lo religioso. Destaca en ello, la función que tiene la alimentación para el hombre y los grupos sociales; así como su relación con las actividades socioculturales que denotan tradiciones, costumbres y creencias sobre lo que puede ser bueno y malo en su consumo alimenticio para la salud.

De manera general, se tornan una serie de actividades y conocimientos reflejados por conductas humana que ayudan a describir cómo las personas hemos adoptado nuestra cultura alimentaria, (Moreno, 2003).

Por ejemplo, la alimentación lleva implícitas cuestiones morales, de prestigio, de poder y de orden social, mientras que en la comunidad el alimento se ha convertido en parte de nuestra imagen por sus efectos, pero también nos brinda placer, status y es apreciado como un arte. En sí, la cultura alimentaria no solo es un reflejo con diversidad de características banales que pueden ser enumeradas para su identificación, (Melville Herskovits, 1980).

Duhart expresa que la construcción de identidades culturales alimentarias cultiva una estrecha relación con un imaginario espacio-temporal, a través de referencias al pasado y a un espacio observado por el prisma de los tópicos, donde no se trata de historia o de geografía, sino de enfoques sentimentales. El uso de los tiempos antiguos se traduce por un juego de reconstrucción. Algunas veces, se materializa en la creación de una leyenda que, relaciona la comida con un creador y una fecha de nacimiento en un contexto preciso; de este modo la conforma con lo histórico en la creencia popular. Un ejemplo de lo anterior es cuando las monjas de Puebla crean el mole para honrar a Tomas Antonio de la Cerda (Duhart, 2002, pág. 8).

Ahora bien, cada vez se acerca más la comprensión sobre la implicación del territorio no solo como un escenario o contenedor de modos de producción, sino también un significante denso de significados y un tupido entramado de relaciones simbólicas. En términos descriptivos diríamos que la cultura es el conjunto de signos, símbolos, representaciones, modelos, valores, etc., inherentes en la vida social (Giménez, 1999).

Una de las dimensiones analíticas en masa de los hechos culturales que traen consigo signos, conjunto de sistemas de símbolos, emblemas y señales entre los se encuentran el hábitat, la alimentación, el vestido etc. como lo menciona Gilberto Giménez.

La cultura hace existir una colectividad en la medida en que constituye su memoria, contribuye a cohesionar sus actores y permite legitimar sus acciones, lo que permite expresar que la cultura es a la vez socialmente determinada y determinante, a la vez estructurada y estructurante. El territorio puede ser apropiado subjetivamente como objeto de representación y de apego afectivo y sobre todo como símbolo de pertenencia socio- territorial.

En (Giménez, 1999, p. 37) señala que una identidad personal marcada por la territorialidad se adquiere en un proceso de socialización en el que los actores individuales interiorizan progresivamente una variedad de elementos simbólicos hasta llegar a adquirir el sentimiento y el status de pertenencia socio-territorial. En tanto que el mismo Giménez, en su artículo *Territorio, cultura e identidades de* menciona en nuestra época, la identidad ya no puede fundarse exclusivamente en el culto a las propias raíces y tradiciones pues no todos los actores comparten de forma unánime un mismo modo una identidad.

IV. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

4.1 Datos generales de la población

Del total de personas a quienes se les aplicó cuestionario, el 37.6% corresponde al género masculino, mientras que el 62.4% al género femenino. El tiempo de residencia habitual para la gran mayoría es el equivalente a su edad, pues siempre han vivido ahí.

El promedio de edad es de 26.5 años, donde la persona con menor edad tiene 15 y 66 años aquella con mayor edad. Es pertinente señalar que la mitad de los cuestionarios aplicados fueron contestados por adolescentes, lo anterior para reforzar la teoría de la identidad expuesta por Erick Eriksson y su propuesta de ciclo completo de la vida. Se eligió la etapa V que corresponde a la adolescencia de 12 a 20 años, puesto que la integración psicosexual y psicosocial de esta etapa tiene la función de la formación en la identidad personal, en conjugación con la identidad cultural y religiosa. Además, en esta etapa también se enfrentan a la realidad de la industrialización y globalización, (Bordignon, 2006, pág. 56).

Respecto al nivel de estudios, la preparatoria presenta el 40.8%, secundaria 30.6%, licenciatura el 18.4%, primaria con 6.1%, seguido por maestría con 4.1%. Referente a su ocupación, el 35.1% de la población fueron estudiantes, 29.8% realizan actividades diversas a las opciones planteadas y sólo el 5.3% tiene actividades en el campo.

4.2 Aspectos técnicos sobre la soberanía alimentaria, cultura, identidad, alimentación

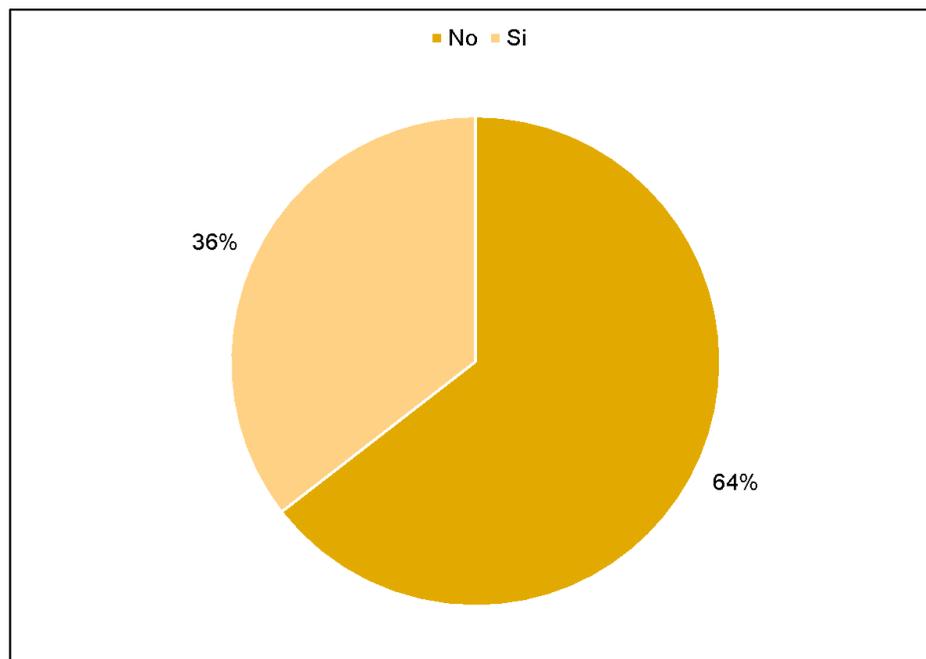
El 95.7% asegura saber que la alimentación es un derecho, esto es importante ya que el concepto que por pertinencia de la investigación se toma, argumenta lo siguiente:

“La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo”, (Declaración de Nyléléni, 2007).

Al ser el derecho a la alimentación el principio sobre el cual descansa el concepto de soberanía alimentaria, se cuestionó a los entrevistados si conocen su derecho y con ello una posibilidad para la soberanía alimentaria; sin embargo, solamente el 4.3% mencionó que no sabía que la alimentación es un derecho.

Por otro lado, el 64% de las personas no han escuchado el concepto de soberanía alimentaria, mientras que el 36% respondió que sí y las palabras que más vinculan los informantes alrededor del concepto son: derecho, elección, alimentación-alimento y comida. En algunos casos la respuesta es clara “desconozco el término” o “no sé”.

Figura 6. Conocimiento sobre el concepto de Soberanía Alimentaria.



Fuente: Elaboración propia con datos recolectados en encuesta, Benito Juárez, Tlaxcala, 2021.

Se observa también que los jóvenes de 15 a 16 años son quienes más desconocen el concepto, mientras que después de los 20 años tratan de poner empeño en sus respuestas.

En lo que respecta a la descripción de cultura las palabras que más se repiten son tradición y costumbres.

Ya que como menciona Duhart (2002), la construcción de identidad alimentaria se da a través de referencias al pasado y a un espacio observado en donde el enfoque sentimental ocupa un lugar importante, es decir que las tradiciones y costumbres se dan a partir de una referencia emocional que logra conectar con pasado en un imaginario espacio-temporal, donde se reconstruye y materializa dando paso a un alimento histórico.

Mientras que el concepto alimentación en su mayoría lo utilizan como sinónimo de nutrición, y lo identifican como un medio de consumo que nos permite crecer y estar sanos. No obstante, fue prácticamente nula la relación que hicieron los informantes de la alimentación como un vínculo cultural por parte de los participantes.

Por lo que respecta a la respuesta sobre la diferencia entre alimento y comida, la mayor referencia que se encuentra fue en el señalamiento donde el alimento son los productos, materia prima con lo que se prepara la comida; en tanto que la comida es el resultado de una preparación, es decir algún guiso, platillo, etcétera.

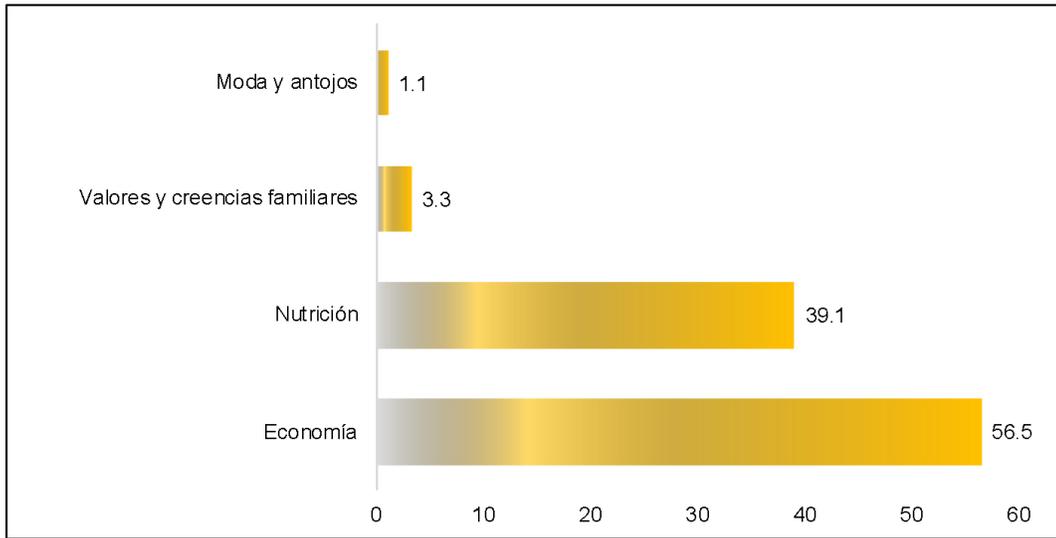
Cuando se preguntó sobre la comprensión del concepto de identidad, refirieron que son las características que nos hace únicos como persona. Reiteradamente, se asoció este concepto a un nivel individual.

Al hablar de cultura alimentaria, lo relacionaron con las costumbres sociales; ya que hablan de una interacción social con el pueblo, así como de una elección en los alimentos en la que influyen factores de ubicación geográfica, tradiciones, simbolismo, el estilo de vida. También señalaron que es un hábito; es decir, que la cultura alimentaria es lo que estamos acostumbrados a comer.

4.3 Dinámica alimentaria

Al momento de alimentarse, los participantes consideran el factor económico como primordial para la elección alimentaria con un 56.5%; la nutrición ocupa el segundo lugar; mientras que los valores familiares, las modas y antojos ocupan la tercera y cuarta posición, respectivamente.

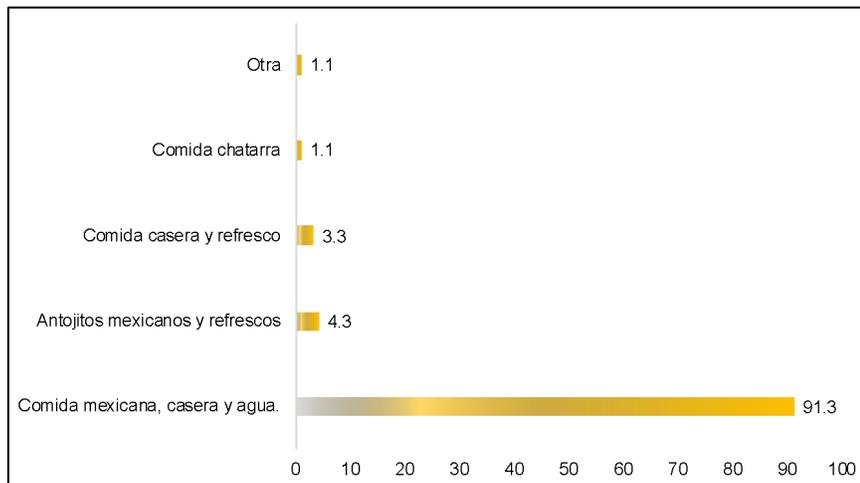
Figura 7. Factores prioritarios que determinan el consumo alimentario.



Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios.

Respecto a quién se encarga de preparar los alimentos en casa el 45.7% comentó que es la madre quien los prepara, el 28.8% que son ellos mismos, el 20.7 % otra mujer de la casa (hermana, tía, prima etcétera), el 3.3% lo compra y en el 2.2% la preparación queda a cargo de alguien que les ayuda en casa.

Figura 8. Representa el consumo alimentario individual hecho en casa



Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios,2021.

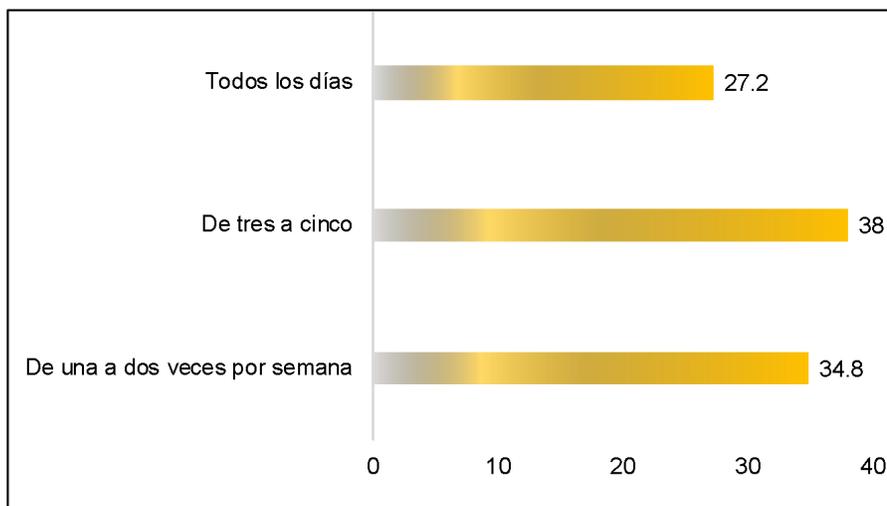
En lo que refiere al consumo en casa, el 91.3% comenta que se basa en comida mexicana casera y agua (guisados, sopas, etcétera). Lo anterior nos habla de que el alimento culturalmente adecuado, sería representado no solo en consumo, sino en quién los prepara. Aquí, la figura femenina es un elemento a resaltar dentro de la cultura alimentaria.

Los resultados respecto a la frecuencia con la que consumen alimentos de origen animal (carne, embutidos, leche, quesos, mantequilla, yogurt), así como los cereales (avena, arroz, maíz, trigo, cebada, amaranto, centeno, etc) y verduras y hortalizas (jitomate, zanahoria, tomate, calabacitas, cebollas, lechuga, espinacas, se presentan en las siguientes gráficas. De cuya información podemos deducir lo siguiente:

De lo anterior podemos comentar que, si bien el factor económico juega un papel importante a la hora de elegir los alimentos, también influye el hecho de que la preparación la realice la máxima autoridad femenina en casa: la madre, quien al cocinar para todos piensa en un gasto mayor y trata de economizar. Sin embargo, el gasto y el consumo cambia cuando se hace individual o en grupo. Esto muestra que estos hábitos alimentarios forman parte de una cultura alimentaria que está íntimamente ligada con el acceso y en la economía; pero que también se delimita por las elecciones.

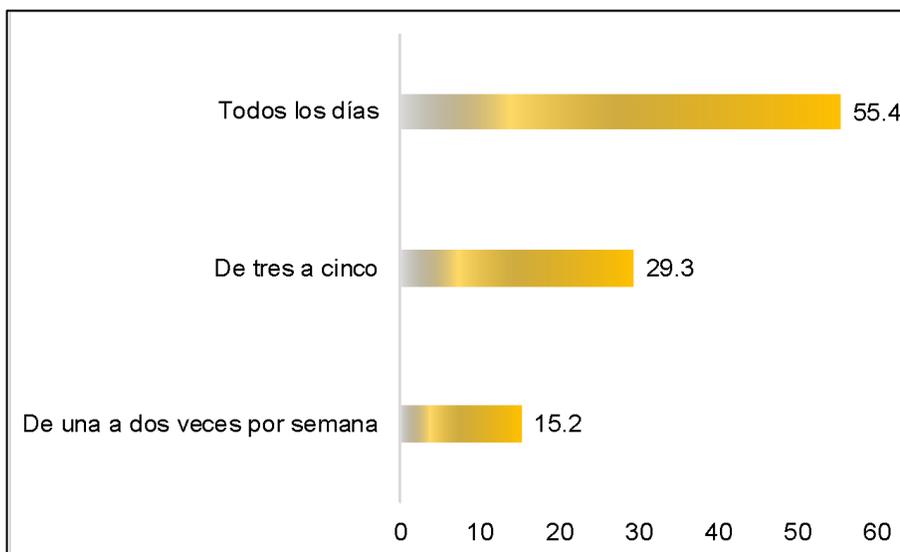
Por lo anterior, se cuestionó sobre si mantendrían el consumo de alimentos que llevan en la actualidad, a lo que el 76.5% comentó que “sí”, mientras que el 23.9% contestó: “no”; quienes no desean mantener el mismo consumo también desearían comer más carne, menos grasas y menos alimentos procesados. De igual forma manifestaron el deseo de llevar una vida más saludable al consumir frutas y verduras.

Figura 9. Frecuencia semanal de consumo en cereales.



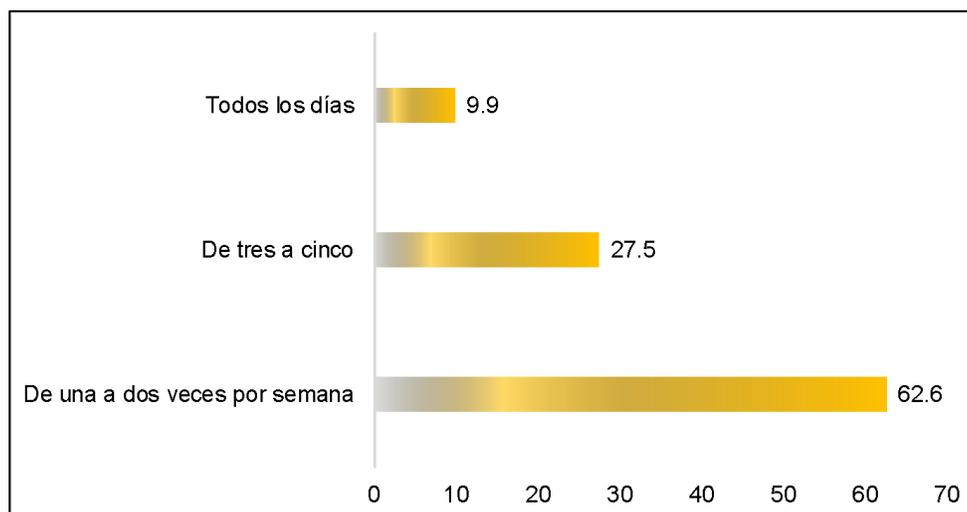
Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

Figura 10. Frecuencia de consumo de verduras y hortalizas.



Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

Figura 11. Frecuencia de consumo de alimentos de origen animal.



Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

Respecto al cambio de alimentos de lo familiar a lo individual, el 60.3% comentó que su consumo es diferente está solo, mientras que el 39.7% dice que no cambia la manera en que se alimentan.

Algunas de las respuestas y opciones alimentarias por parte de los informantes que dicen cambiar la manera en la que se alimentan cuando no están acompañados fueron las siguientes:

“Comidas altas en grasa, papas fritas, pizza y hamburguesas”, “comida comprada”, “comida rápida”, “comida instantánea como sopa”, “cambia la porción”, “comida casera”, “frijoles, arroz, verduras”, “comida rápida por lo laboral”, “tortas, quesadillas, agua y té” “cambia la porción” “frutas y verduras”, “algo fácil y rápido de preparar”.

Del pasado cuestionamiento, llama la atención la siguiente respuesta: *“Cuando como con mi familia, está hecha con amor y esfuerzo, cuando como sola como por la necesidad de comer”*; es decir, que también cambia el sentimiento con que se alimenta.

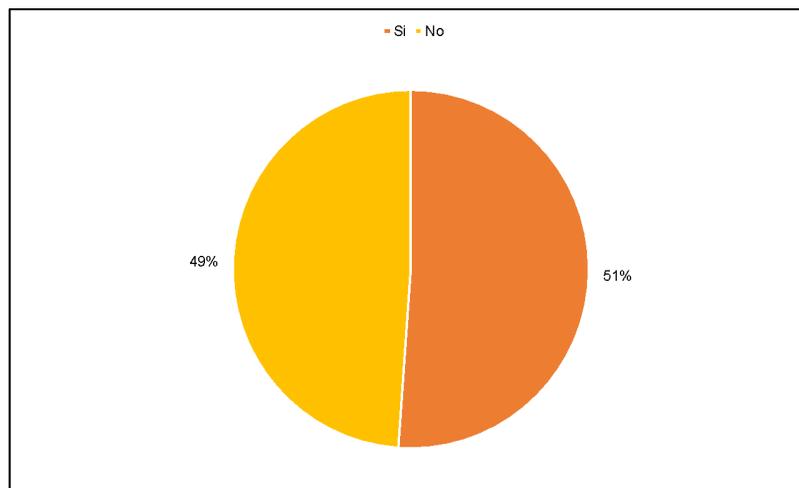
Por otra parte, al preguntar qué comen cuando están en familia, las respuestas son las siguientes:

“Comida típica”, “comida que rinda”, “carnes, pollo, verduras”, “comida casera, agua purificada, y comida tradicional”, “carne fruta y verduras”, “algo más completo como guisado” “platillos más nutritivos y balanceados”, “verdura y fruta fresca.”

Con ello se puede interpretar que al alimentarse en conjunto las condiciones están mucho más apegadas a lo que se produce en Benito Juárez, por ejemplo: carnes y verduras (leguminosas).

Cuando se cuestionó si al salir del municipio el consumo de alimentos es diferente, las respuestas fueron las siguientes:

Figura 12. Modificación de consumo alimentario al salir de Benito Juárez.



Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

Cuando la respuesta se presenta negativa, uno de los argumentos que se repite es que no cambia porque en todo el país se come lo mismo, especialmente platillos preparados a base de maíz que, como ya se ha dicho, es base de la cultura alimentaria de México y que se encuentra en las tortillas, los antojitos mexicanos, tamales, etcétera.

Entonces, una percepción de alimentación es homogénea en el territorio nacional pondría a la soberanía alimentaria en desventaja; puesto que si bien no está peleada con el intercambio de alimentos regionales (siempre y cuando se anteponga el comercio justo) en un país con tanta diversidad y diversos compromisos internacionales de exportación alimentaria, la posibilidad de mantener esa homogeneidad cerraría el panorama para mantener una cultura alimentaria en una sociedad donde el maíz es base, y donde el porcentaje de importación nos hace dependientes. Además de que quitaría a las comunidades y a sus integrantes la posibilidad de alimentarse con lo que se produce en cada lugar y así aspirar a una de la soberanía alimentaria, sin depender de un ideal alimentario nacional como el maíz.

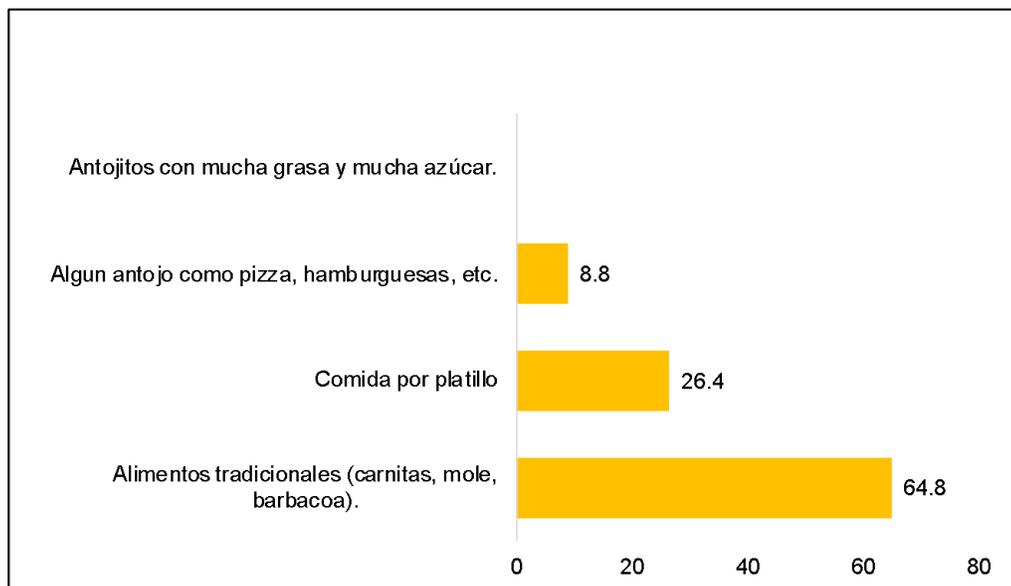
Por otra parte, quienes respondieron que sí cambia, argumentaron que al salir se les antojan cosas diferentes que no se cocinan, ya que las costumbres de otros lugares hacen la comida diferente. Respecto a esta pregunta, se obtuvieron respuestas como:

“Estuve un tiempo fuera de Benito Juárez y probé las enchiladas suizas, desde entonces, las consumo seguido”. “Estuve un tiempo fuera de Benito Juárez al volver me gustaban mucho los mariscos, y desde entonces los consumo seguido”. “Mi yerno que es de Michoacán. Come diferente por sus costumbres y ahora nos trajo sus recetas”. “Desde que mi mamá enfermó, cambiaron la forma de alimentarse”. “Me gustan mucho las verduras con poca sal, ahora mi mamá cocina más saludable”. “Mi mamá y yo cambiamos nuestra forma de alimentarnos porque fuimos al nutriólogo”.

Respecto al número de comidas a lo largo del día; en 79% de los casos dijeron hacer tres comidas: desayuno, comida, cena; el 14% mencionó cuatro veces: desayuno, comida, cena y alguna colación; únicamente, el 6% mencionó tener dos alimentos al día, desayuno y comida.

Asimismo, se indagó sobre las variaciones en los alimentos cuando hay fechas significativas. La información se presenta en la figura 13.

Figura 13. Comportamiento alimentario en eventos festivos de diversa índole.

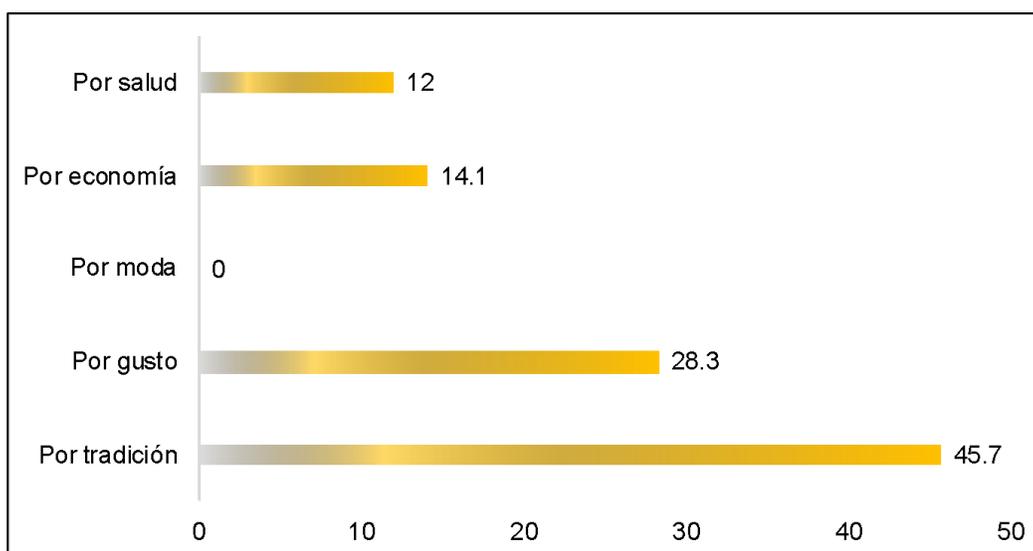


Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

Se cuestionó por qué deciden preparar esos alimentos, se encontró que lo hacen por tradición. Al contrastar los resultados anteriores, se observa que la economía juega un papel fundamental cuando el alimento es en casa y preparado por una figura femenina; mientras que al tratarse de una fiesta o de eventos sociales este factor pasa a tercer término. Esto quiere decir que cuando se trata de momentos más íntimos como el alimento diario se anteponen factores como el económico para la elección, pero si se mezcla con la cultura lo primordial es la tradición.

En lo individual, en lo familiar y en lo cultural colectivo intervienen factores como el dinero, la decisión individual y las cantidades; por esta razón, la soberanía alimentaria no debería pretender homogeneizar el consumo de alimentos.

Figura 14. Elección de preparación alimentaria para eventos públicos.



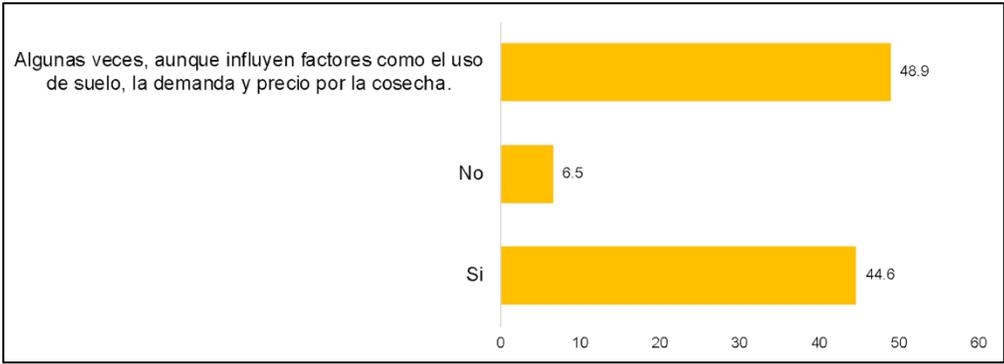
Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

4.4. Producción agropecuaria

Cuando se cuestiona sobre si en Benito Juárez se producen alimentos de la preferencia de los habitantes, el 75.3% menciona que “sí”; sin embargo, sólo el 48.9% refirió que algunas veces tienen libertad para elegir qué producir debido a que en ello influyen factores como el uso de suelo, la demanda y precio por la cosecha, lo que sumado al factor económico que se constituye como un obstáculo para la producción tradicional, dejan en desventaja la posibilidad de alcanzar la soberanía alimentaria en ese municipio.

Al preguntar si les gustaría que su alimentación se basara exclusivamente en lo que el municipio de Benito Juárez es capaz de producir, el 66.7% contestó que “sí”. Esto se puede interpretar como un mero deseo, pero la soberanía alimentaria como un movimiento que promueve la identidad podría ayudar a estrechar lazos más fuertes con los compromisos que la soberanía alimentaria requiere para establecerse. De esta forma, se explicaría la parte propuesta en el marco teórico respecto a que la identidad es una construcción de ida y vuelta, para lo cual influye el telar de habitantes (actores), Benito Juárez como territorio y sus posibilidades socio-territoriales para generar bases para la soberanía alimentaria.

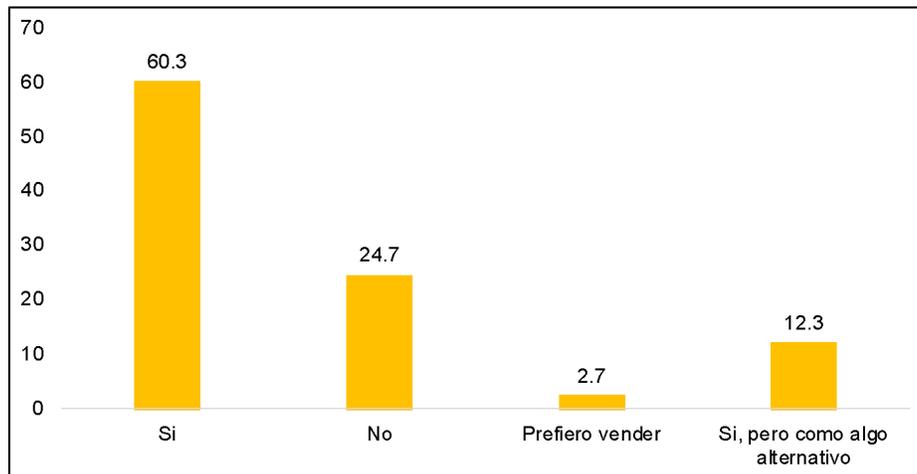
Figura 15. Elección de producción agrícola.



Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

El 58.1% de los encuestados tiene terrenos agrícolas en Benito Juárez, pero de ese porcentaje solo el 65.4% las siembra. Por esta razón, se preguntó si hay interés por mantener el trabajo agrícola y se obtuvo la siguiente información.

Figura 16. Elección de uso de suelo.



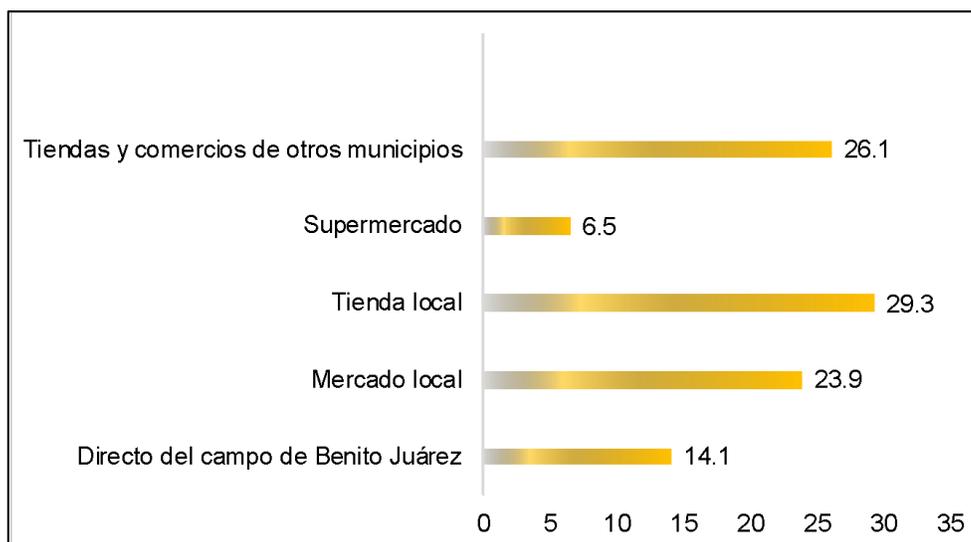
Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

Los datos obtenidos permiten comentar que, aunque existe el deseo de que el alimento que consumen provenga de Benito Juárez, no todos tienen la intención de dar ese uso al suelo, ya que solo el 60.3 contestó que “sí”; el 12.3% considera que solo lo haría como algo alternativo; mientras que un 24.7% respondió que mantener la siembra; es decir que, si este porcentaje disminuye, se reduciría la oportunidad para procurar la soberanía alimentaria.

Ahora bien, la apuesta de la soberanía alimentaria hacia los mercados locales de alimentos, implica la existencia de precios justos en circunstancias donde la relación productor-consumidor no tiene las mismas ventajas, siendo que como Margaret Mead (1945) observa, las sociedades hacen una selección entre las posibilidades alimentarias que les ofrece el medio y aquellos recursos técnicos disponibles ponen a su alcance. Por lo que respecta al conocimiento de origen de los alimentos, el 67% argumentó que sí sabe el origen de su alimento y el 33% que no sabe.

En el siguiente gráfico podemos observar que el lugar donde adquieren mayoritariamente los productos alimentarios es en tienda la local, con un 29.3%; seguido del mercado tradicional local con 23.9%.

Figura 17. Procedencia de los alimentos que consumen los pobladores.

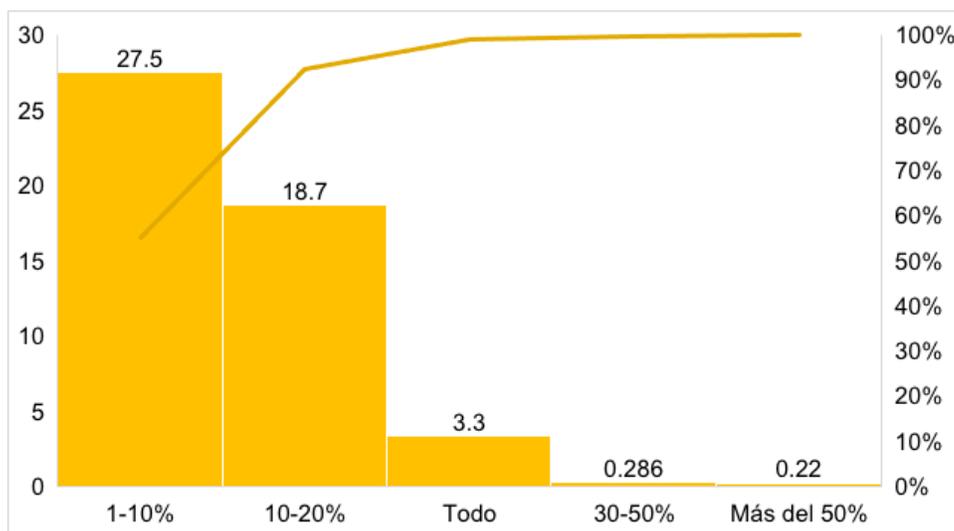


Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

De los datos anteriores, podría decirse que cuando hacen referencia al lugar de procedencia de los alimentos también se refieren a si son del campo o si procesados.

En el caso de los productos agrícolas frescos, la mayoría no pueden decir con exactitud su origen, pero sí en qué condiciones se producen; además, les provoca una sensación de familiaridad. Esto permite sugerir que, si bien los habitantes de Benito Juárez no conocen a la soberanía alimentaria, hacen un esfuerzo por vincularlo con algo que conocen como la producción agrícola y la vista rural de campo; lo que les lleva a asegurar que saben de donde viene el alimento.

Figura 18. Porcentaje de conocimiento, respecto al origen alimentario



Fuente: Elaboración propia con información recabada en cuestionarios, 2021.

Entender la importancia del desarrollo regional con base en el presente trabajo y sus resultados implica por un lado comprender que el tema alimentario en cualquier nación ocupa un nivel importante dado que este factor forma parte de las necesidades básicas humanas, y por tanto la vida humana no podría sustentarse sin alimentación.

Ahora bien, lo anterior cobra relevancia al analizar los resultados y encontrar que el municipio de Benito Juárez, presenta diversos criterios para la elección de alimentaria de sus habitantes; asimismo dicha elección también intervienen dimensiones geográficas, culturales, económicas, y que la elección alimentaria no solo gira en función de la producción local o la capacidad de la tierra en producir, sino en la capacidad en general de los recursos disponibles a nivel local, es decir muchas elecciones se hacen de manera individual.

En esta secuencia de ideas, el estudio regional de la soberanía alimentaria considerando a la identidad cultural alimentaria es relevante para la construcción social si se aspira a la construcción de la soberanía alimentaria pues comprender el contexto socio-territorial de las decisiones alimentarias implican mayor responsabilidad hacia un desarrollo local y regional.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A lo largo de esta investigación sobre la relevancia de considerar la identidad cultural alimentaria para la procuración de la soberanía alimentaria en el municipio de Benito Juárez podemos concluir lo siguiente:

- a. La soberanía alimentaria como concepto en construcción requiere un trabajo multidisciplinar para expandir y crear desde realidades en el contexto mexicano, las verdaderas condiciones en diversas áreas de estudio (suelo, economía, cultura, geografía, antropología, etc.), las posibilidades y la auténtica disposición para la adhesión del concepto no solo en luchas de discurso, sino en una verdadera pertinencia de práctica.
- b. La teoría de identidad y los trabajos de Giménez pueden contribuir a la construcción de fundamentos que permitan analizar los auténticos deseos individuales y colectivos por procurar a la soberanía alimentaria.
- c. Es importante considerar la reciente creación de Benito Juárez como municipio; puesto que, así como se madura mediante un proceso en etapas la identidad humana, un territorio deberá pasar por los suyos para poder ofrecer su verdadera identidad bajo una serie de condiciones socio-territoriales.

- d. La dinámica familiar alimentaria de Benito Juárez gira en torno al acceso alimentario y a la economía; de modo que la comida tradicional casera es el principal alimento de consumo diario.
- f. La cultura representada a partir de festejos religiosos, tradiciones y compromisos sociales hace que la manera de alimentarse sea diferente. Esto se observa en el uso de más carne, platillos más elaborados e incluso comida que no corresponde de manera tradicional eleva su consumo alimentario con usos de convivencia, muchas veces por encima del factor nutricional.
- h. Procurar la soberanía alimentaria conlleva responsabilidades comunitarias como mantener el uso de suelo agrícola para poder sembrar, frente a ello el deseo de seguir manteniendo el uso de suelo con uso agrícola o en siembra no presenta un resultado alentador que permita un pronóstico de compromiso con la soberanía alimentaria.
- i. Se observa un consumo alto de cereales y las condiciones de suelo de Benito Juárez son aptas para la producción de cebada, trigo, maíz, centeno. Esto puede ayudar a fortalecer en un futuro la producción de dichos granos y así generar una demanda local que obligue a los habitantes de Benito Juárez a producir en sus tierras.
- k. La manera de alimentarse cuando se está en grupo es diferente de aquella en lo individual, lo que da soporte a considerar la identidad cultural alimentaria. El planteamiento actual sobre el concepto de soberanía alimentaria y las consideraciones encontradas sobre cómo se alimentan las familias en Benito Juárez, solo se procuraría una alimentación soberana en lo familiar y no en lo individual.

Recomendaciones

- 1.- Se recomienda abrir una línea de investigación que permita incluir dentro del concepto de soberanía alimentaria el concepto de identidad cultural alimentaria como elemento primordial.
- 2.-Incluir dentro de la formación básica cursos sobre identidad alimentaria y cultura alimentaria para fomentar el rescate de los saberes campesinos.
- 3.- Es necesario considerar y analizar el contexto socio-económico familiar y territorial, con la finalidad de identificar oportunidades, que permitan el fortalecimiento de la identidad cultural alimentaria mediante el rescate de saberes culturales.
- 4.- Implementar campañas para dar a conocer las bondades del alimento en casa y de este modo, contribuir al rescate de saberes comunitarios alimentarios.

Bibliografía

- Araya, M. del C. y Villena. S. (2018)“ BOURDIEU: “La sociología del gusto”. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, plantel México . Revista, Convergencia de Ciencias Sociales. (p. 233). Disponible en:
http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf
- Barros, C.(20/05/2015) “Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición” . Fundación Herdez. Clío TV [Video]. México.
- Baños, Tomás.(12/01/2020) “Energía solar es una realidad en Tlaxcala”.El sol de Tlaxcala. <https://www.elsoldetlaxcala.com.mx/local/energia-solar-es-una-realidad-en-tlaxcala-4689505.html>. México
- Bermejo,I(1/12/2010 |) “Área de Agroecología de Ecologistas en Acción”. Revista El Ecologista nº 67. Disponible en:
<https://www.ecologistasenaccion.org/19945/agricultura-y-cambio-climatico/>
- Altieri, M.A y Bravo, E.(s/f) “La tragedia social y ecológica de la producción de agrocombustibles en el continente Americano”. Disponible en:https://dhls.hegoa.ehu.eus/uploads/resources/4994/resource_files/Altieri-Bravo-Biocombustibles-ES_1_.pdf
- Brokmann,C.(20/05/2015). ”Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición”. Fundación Herdez.[Video]. México.
- Cabada, Xaviera. CEDRSSA. (18/06/ 2018). “La dependencia alimentaria de México”. Obtenido de http://www.cedrssa.gob.mx/post_la_dependencia_n-alimentaria-n-_de_-n-mn-xico-n.htm.México

- Carillo, A.M. (20/05/2015) "Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición". Fundación Herdez. Clío TV [Video]. México.
- Calle, A. (2005): "Nuevos movimientos globales. Hacia la radicalidad democrática". Ed. Popular. Madrid
- Chávez-Arellano, M. E. (2018). "Prácticas alimentarias de adolescentes rurales en Santa María Tecuanulco, México". Culturales.
- Curiel, J.L. . (20/05/2015) "Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición". Fundación Herdez. Clío TV [Video]. México.
- CEDRSSA. (18 de Junio de 2018). "La dependencia alimentaria de México". Obtenido de http://www.cedrssa.gob.mx/post_la_dependencia_-n-alimentaria-n-_de_-n-mn-xico-n.htm
- Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. . (Enero de 2010). "De golosos y tragones están llenos los panteones: cultura y riesgo alimentario en Sonora. Estudios Sociales".
- Cocina Mexicana 1: "Raíces de una tradición" (2014). [Película]. México: Clío TV.
- Cocina Mexicana 2: "Patrimonio de la humanidad (2014)". [Película]. México: Clío TV.
- CONABIO. (2013). "Identidad a través de la cultura alimentaria".
- II Conferencia Internacional De La Via Campesina Tlaxcala*, M. 1. (20 de Septiembre de 2007). Via Campesina Movimiento campesino Internacional. Recuperado el Septiembre de 2020, de www.viacampesina.org: <https://viacampesina.org/es/ii-conferencia-internacional-de-la-via-campesina-tlaxcala-mexique-18-al-21-abril-1996/>
- II Conferencia Internacional De La Via Campesina Tlaxcala, Mexique, 18 Al 21 Abril, 1996*. (20 de Septiembre de 2007). Obtenido de La Vía Campesina: <https://viacampesina.org/es/ii-conferencia-internacional-de-la-via-campesina-tlaxcala-mexique-18-al-21-abril-1996/>
- Cordon, F. (s.f.). *El País*. Obtenido de "La creación del alimento humano como obra de cultura": https://elpais.com/diario/1977/12/16/sociedad/251074814_850215.html

Cortez, F. (s/f). *"Quien no conoce nada, no ama nada"*, en Miguel Flores Morales. *Historia de la comunidad de Benito Juárez Tlaxcala*. Instituto Tlaxcalteca de la Cultura. México

Bordignon, N. A. (2005). *"El desarrollo psicosocial de Erik Erikson"*. *Revista Lasallista de Investigación*, 50-63.

Burch, D., & Lawrence, G. (2009). *"Towards a third food regime: behind the transformation"*. *Agric Hum Values*.

Declaración de Nyléléni. (27 de Febrero de 2007). Sélingué, Malí.

Anónimo. (2020). Benito Juárez.

DESMARAI, A. A. (2007): *"La Vía Campesina. La globalización y el poder del campesinado"*. Ed. Popular. Madrid

Documento municipal. (s/f). Benito Juárez.

Duhart, F. (2002). *"Comedoo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria"*. *Gazeta de Antropología*, 1-16.

Duhart, F. (2004) *"Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria"*. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, París. Instituto Europeo de Historia de la Alimentación, Tours. Disponible en: <http://sincronia.cucsh.udg.mx/duhartf04.htm>

Esteva, G. (20/10/2020). Conferencia: *"Soberanía y Seguridad Alimentaria: conceptos, escalas e implicaciones"*. Seminario Internacional. Diálogos para la Construcción de la Soberanía y Seguridad Agroalimentaria en México. (Modalidad virtual) Facultad de Ciencias Sociales, UNAM. México

Giménez G. (s/f) *"La cultura como identidad y la identidad como cultura"*. Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. México.

Giménez, G. (Enero/ 2010). *"Cultura, identidad y procesos de individualización. Conceptos y fenómenos fundamentales de nuestro tiempo"*.

Giraldo, O. F. (2018). *"Ecología política de la agricultura agroecología y posdesarrollo"*. El Colegio de la Frontera Sur.

Gómez, M. A. (2006). *"La cultura como configurador de estilos alimentarios antagónicos al tratamiento médico contra la diabetes, cultura, dieta y diabetes"* . Cuicuilco.

Herskovits, MJ (1980). *"El hombre y sus obras"*. p. 15-711. (PDF)

INAFED. (s.f.). Obtenido de www.inafed.gob.mx:

<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM29tlaxcala/municipios/29045a.html>

Maldonado, M. A. (2010). *"El Procesos de Construcción de la identidad colectiva"*. *Revista de Ciencias Sociales*, 229-251.

FAO (2006). Seguridad alimentaria. Informe de políticas, 2 (disponible en ftp://ftp.fao.org/es/esa/policybriefs/pb_02_es.pdf).

Slow Food ,(2015). Disponible en : <https://www.slowfood.com/es/que-hacemos/educacion-alimentaria-y-del-gusto/>.

Mead, M, Guthe, CE. (1945). *"Manual for the Study of Food Habits"*, en: Bull. Nat. Res Counc. Nat Ac Sc. Washington, D.C. 1945, núm 11, p. 13.

Merlo,E.(20/05/2015) *"Cocina Mexicana 1: Raíces de una tradición"* . Fundación Herdez. Clío TV [Video]. México.

Méndez, E. (5 de Mayo de 2013). *"Es hora de ir al grano; México importa 43% de los alimentos"*. Obtenido de Excelsior:

<https://www.excelsior.com.mx/nacional/2013/05/05/897514>

Mercado Maldonado, Asael, y Hernández Oliva, Alejandrina V. (2010).

"El proceso de construcción de la identidad colectiva". *Convergencia*, 17(53), 229-251.

Recuperado en 11 de noviembre de 2021, de

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-14352010000200010&lng=es&tlng=es.

Mexicanos, C. f. (s.f.). *The Food Tech*. Obtenido de

<https://thefoodtech.com/historico/comen-fuera-de-casa-40-de-los-mexicanos/>

México, G. d. (2017). *"Planeación agrícola naciona"*l. SAGARPA.

- México: consumo diario de vegetales por cantidad 2019-2020 Publicado por J. Mendoza, 1. j. (2020). *Statista*. Obtenido de <https://es.statista.com/estadisticas/1130227/cantidad-consumo-verduras-mexico/#:~:text=Seg%C3%BAn%20una%20encuesta%20llevada%20a,consumir%20vegetales%20de%20forma%20asidua.>
- Morales, M. F. (s/f). "*Quien no conoce nada, no ama nada*". *Historia de la comunidad de Benito Juárez Tlaxcala*. Tlaxcala: Instituto Tlaxcalteca de la Cultura.
- Moreno, D. (2003). "*Cultura alimentaria*". *Revista Salud Pública y Nutrición*, 1-7.
- Nyeleni, C. I. (2007). *Nyeléni 2007, Foro para la Soberanía Alimentaria*. Sélingué, Mali.
- Pengue, W (2005). "*Transgenic crops in Argentina: the ecological and social debt*". *Bulletin of Science, Technology and Society* 25(p. 314-322).
- República, S. d. (2017). *Dictamen de Iniciativa "Comisión de Desarrollo Rural y Estudios Legislativos"*. Ciudad de México.
- Rodríguez-González, S. (2015). "*Reconexión Producción-Consumo: Cambio para La Seguridad Alimentaria y Nutricional y el Desarrollo Rural*. *Revista de Agronomía Mesoamericana*".
- Rubio, B. (2015). "*La soberanía alimentaria en México: una asignatura pendiente*. *Mundo Siglo XXI*".
- Ruiz, S. E. (Febrero de 2010). Situación y perspectivas de la soberanía alimentaria: Una revisión bibliográfica. pág. 19.
- SADER, (23 de Julio de 2019). "*Superficie susceptible de ser cultivada Tlaxcala*".
- Sánchez, G. (2020). *Entrevista realizada al comisariado ejidal del municipio de Benito Juárez*, durante el trabajo de campo realizado para la tesis titulada : "La identidad alimentaria: componente para procurar la soberanía alimentaria en Benito Juárez, Tlaxcala". México
- Sociología del sistema alimentario*. (s.f.). Obtenido de wordpress.com: <https://sociologiadelasistemaalimentario.wordpress.com/category/1-elementos-culturales-de-la-alimentacion/>
- Tappan Merino, J.E (1992), "*Cultura e identidad*", en Méndez y Mercado, Leticia Irene., *I Seminario sobre identidad, México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México*.

- Torres, E. S. (15 de 03 de 2006). *Enrique Sepúlveda Torres*. Obtenido de Enrique Sepúlveda Torres: http://esepulveda.cl.tripod.com/identidad_personal.htm
- Universidad de Guadalajara. (2016). *"Antropología de la alimentación"*. Guadalajara: Unidad de Apoyo Editorial.
- Urquía, N. Méndez, E. (5/05/2013). Es hora de ir al grano; México importa 43% de los alimentos. Obtenido de Excelsior: Disponible en: <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2013/05/05/897514>
- Viatcheslav de Garine, c. V. (2016). *"Antropología de la alimentación. Universidad de Guadalajara"*. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades.
- Warman, A. (2001) "El campo mexicano del Siglo XX. Fondo de cultura económica". México
- Wittman, H. (20/10/2020). Conferencia: "Soberanía y Seguridad Alimentaria: conceptos, escalas e implicaciones". Seminario Internacional Diálogos para la Construcción de la Soberanía y Seguridad Agroalimentaria en México. (Modalidad virtual) Facultad de Ciencias Sociales, UNAM. México

ANEXOS

Cuestionario

Datos sociodemográficos de la persona a la que se aplicará el cuestionario:

Nombre completo:

Edad:

Sexo:

Tiempo de residencia en Benito Juárez:

Lugar de origen:

Nivel de estudios:

Ocupación:

II: Aspectos técnicos sobre la soberanía alimentaria y cultura alimentaria.

1.- ¿Sabe usted que la alimentación es un derecho?

a) Sí b) No

2.- ¿Considera que en el municipio de Benito Juárez se producen alimentos de la preferencia de los habitantes?

a) Sí b) No

3.- *¿Considera que* en el municipio de Benito Juárez los productores agropecuarios deciden que producir?

a) Sí b) No c) Algunas veces, aunque influyen muchos factores como el uso de suelo, la demanda y precio por la cosecha.

4.- ¿Qué considera que determina la forma en la que te alimentan?

a) La moda y tendencias alimentarias de otros países.

b) La economía, porque depende de cuanto se tiene entonces se compra lo necesario para comer.

c) El tiempo. Algunas veces comer una quesadilla o algo en la calle nos ahorra tiempo que podemos ocupar para otras cosas.

d) El acceso al alimento. Lo que se tiene al alcance se compra y se cocina.

5.- ¿Ha escuchado el concepto soberanía alimentaria?

a) Sí b) No

6.- Si la respuesta es sí, indique que ha escuchado.

7.- En sus propias palabras mencione qué es para usted la soberanía alimentaria

8.- En sus propias palabras mencione qué es para usted la cultura

9.- En sus propias palabras mencione que es para usted la alimentación

10.- En sus propias palabras mencione la o las diferencias entre alimento y comida

11.- En sus propias palabras mencione qué es para usted identidad

12.- En sus propias palabras mencione qué entiende como cultura alimentaria?

II.- Frecuencia de consumo.

13.- ¿Quién prepara los alimentos que usted consume?

a) Su mamá b) Usted mismo c) Su papá o algún familiar d) Lo compra e) Alguien que les ayuda en casa.

14.- ¿Con que frecuencia consume alimentos de origen animal (carne, embutidos, leche, quesos, mantequilla, yogurt)?

a) De una a dos veces por semana b) De tres a cinco c) Todos los días

15.- ¿Con qué frecuencia consume cereales (avena, arroz, maíz, trigo, cebada, amaranto, centeno, etc.)?

a) De una a dos veces por semana b) De tres a cinco c) Todos los días

16.- ¿Con qué frecuencia consume verduras y hortalizas (jitomate, zanahoria, tomate, calabacitas, cebollas, lechuga, espinacas, etc.)?.

a) De una a dos veces por semana b) De tres a cinco c) Todos los días

17.- Si de usted dependiera, ¿mantendría el consumo de alimentos que actualmente lleva para una vida futura?

a) Sí b) No

18.- ¿Qué determina la dieta alimentaria que llevan en casa?

a) Economía b) Nutrición c) Valores y creencias familiares d) Moda y antojos

19.-Generalmente, ¿cuáles son sus hábitos individuales de consumo respecto a la comida?

1. a) Comida mexicana casera y agua.
2. b) Antojitos mexicanos y frescos
3. c) Comida casera y refresco
4. d) Comida chatarra
5. e) Otra

20.- ¿En algún otro lugar que sea diferente a Benito Juárez, has dejado de consumir lo que habitualmente consumes?

a) Sí, ¿Por qué? b) No, ¿Por qué?

21.- ¿Cuántas veces comes al día?

a) Una, solo desayuno

b) Dos, desayuno y comida

c) Tres, desayuno, comida y cena

d) Cuatro, desayuno, comida, cena y alguna colación

22.- ¿En ocasiones especiales que alimentos preparan para comer en casa?

a) Alimentos de tradicionales (carnitas, mole, barbacoa) b) Comida por platillo

c) Algún antojo como pizza, hamburguesa, etc. d) Antojitos con mucha grasa y mucha azúcar.

23.-Eso que preparan para comer, ¿por qué lo preparan?

a) Por tradición b) Por gusto c) Por moda e) Por economía d) Por salud

24.-Actualmente, ¿en dónde adquieren los productos para preparar los alimentos?

a) Todo es directo del campo de Benito Juárez a la mesa b) Mercado local c) Tienda local d) Supermercado e) Tiendas y comercios de otros municipios o localidades

d)De tiendas locales y de otros municipios.

25.-De las opciones anteriores, ¿en qué proporción de alimentos que compran consideras que tienen su origen en Benito Juárez?

a) 1-10%

b) 10-20%

c)30-50%

d) Más del 50%

e) 100%

26. ¿Sabe usted el origen de los alimentos que consume?

a) Sí b) No

27.- ¿Le gustaría que su alimentación se basara exclusivamente en lo que el municipio de Benito Juárez es capaz de producir?

a) Sí b) No

III.- Producción agrícola

28.- ¿Su familia o usted tienen terrenos agrícolas en el ejido de Benito Juárez?

29.-De ser afirmativa la respuesta anterior, ¿Siembran las tierras?

a) Sí b) No

30.-De ser si la respuesta a la pregunta anterior, ¿Tiene interés por continuar la sembrando y cosechando la tierra?

a) Sí b) No c) Prefiero vender e) Sí, pero como algo alternativo

31.- ¿Le gustaría alimentarse de la producción del terreno de labor?

a) Sí b) No

32.- ¿Tiene en casa animales de traspatio?

a) Sí b) No c) Sí, pero solo para vender d) Consumo y venta

35.- ¿Cree usted que la forma en la que se alimenta actualmente es igual a la manera en la que lo hacían sus antepasados (padres, abuelos, bisabuelos)?

a) Sí b) No

Explique su respuesta.

36.- ¿Qué alimentos considera que tendrán mayor demanda en Benito Juárez en los próximos 10 años?

a) Mas carne y granos.

b) Harinas, dulces y refrescos.

c) Frutas y verduras

37.-Haciendo una comparación, ¿usted se alimenta diferente cuando come solo a cuando lo hace acompañado por su familia?

a) Sí b) No

Anotar aquí lo que consume cuando esta solo:

Anotar aquí lo que consume cuando está en familia:

38.-Ha notado que un miembro de la familia o usted han hecho que cambie la manera en la que se alimentan todos en su casa? A continuación, unos ejemplos para mayor entendimiento.

1.-Ejemplo: Estuve un tiempo fuera de Benito Juárez, al volver me gustaban mucho los mariscos, y desde que volví ya todos comemos más seguidos alimentos del mar.

2.-Ejemplo: Me gustan mucho las sopas instantáneas, a mi mamá no le gustaban, pero un día le prepare una y le gusto, ahora la hacemos para todos.

Por favor, describa la experiencia de la que tenga memoria si fuera el caso de que existe esta modificación dentro de su familia.

39.- ¿La forma en la que usted se alimenta, lo hace sentirse diferente a los demás?

a) Sí b) No

40.- ¿Cuándo usted comparte un alimento a una persona o personas, considera que establece lazos afectivos más fuertes?

a) Sí b) No

41.- La manera en la que se alimenta, ¿es por un gusto personal o toma la decisión bajo las tradiciones culturales de su municipio?

a) Sí, soy libre en mi elección

b) La decisión es por la forma tradicional de alimentarnos.

42.- ¿Considera que la alimentación es un factor cultural o individual? ¿Por qué?