

**ÁREA
SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

1) Mujeres, relaciones de género y alimentación.

Autores: Martha Patricia Castañeda Salgado

2) Innovación en la Tradición. El queso Cotija con Indicación Geográfica.

Autores: María Patricia Chombo Morales

3) Revaloración de los alimentos olvidados: Un caso exitoso en el pueblo Yaqui, en México.

Autores: Ricardo María Garibay, Mayra de la Torre y Anabela Carlón

4) Inseguridad alimentaria en el noroeste de México.

Autores: Isabel Ortega.

5) Seguridad alimentaria y calidad de vida en zonas indígenas altamente marginadas del estado de Querétaro.

Autores: Correa-Carreño L. L., Romero-Zepeda M., Romero-Márquez R. S. y Romero-Zepeda H.

Mujeres, relaciones de género y alimentación

¹Martha Patricia Castañeda Salgado

¹Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, UNAM. Torre II de Humanidades, 4º piso. Circuito Interior. Ciudad Universitaria. Coyoacán. México, D.F. 04100

mpcs05@yahoo.com.mx; marthap@unam.mx

Palabras clave: género, relaciones de género, reproducción social, alimentación

Introducción

A pesar de que existe una asociación cultural entre mujeres y comida, basada en una forma específica de su participación en la división sexual del trabajo, el papel decisivo que cumplen en la alimentación y la provisión de alimentos suele reconocerse en un segundo plano. Las investigaciones sobre la situación de género de las mujeres rurales han puesto de relieve la distinción entre comida, preparación de alimentos y alimentación para mostrar los numerosos aportes de esas mujeres a la reproducción cotidiana del grupo doméstico, por un lado, y a la conservación ecológica, por otro.

El objetivo de esta ponencia es mostrar que la alimentación constituye una mediación entre las actividades domésticas asignadas a las mujeres rurales, los procesos de reproducción de sus grupos de adscripción y la intervención en la ecología y el medio ambiente. Con base en investigaciones publicadas sobre el tema, así como en una relectura de mis propios hallazgos de campo, expondré las características de este proceso en un contexto indígena de la Sierra Norte de Puebla y en un contexto post-nahua del suroeste de Tlaxcala, México.

Metodología

1. Lectura crítica de investigaciones sobre el tema.
2. Revisión de datos de campo.
3. Discusión teórica.

Resultados y discusión

El reconocimiento de las actividades realizadas por las mujeres en torno a la cocina y la preparación de

alimentos da cuenta del importante papel que ellas desempeñan para garantizar la reproducción social a través de las prácticas de cuidado del grupo al que pertenecen y de la localidad en la que habitan.

En esas prácticas de cuidado, quedan incluidas las que dedican a enfrentar problemas cotidianos de acceso a alimentos junto con los derivados de cambios en los patrones alimentarios producidos por el mercado y por los efectos en la ecología local o regional del cambio climático. Es ahí donde se gestan cotidianamente los procesos asociados con la seguridad alimentaria vivida a escala doméstica.

Estas formas de participación están diferenciadas por la edad y las posiciones particulares que ocupan las mujeres en las relaciones de género y de parentesco que enmarcan sus vidas cotidianas. Consideradas en conjunto, son vías de acceso a la comprensión de los procesos de reproducción social que se desarrollan en la cotidianidad de las localidades rurales.

Conclusiones

La participación de las mujeres en la elaboración diaria de la comida constituye un punto de observación crucial para comprender las dimensiones micro de la seguridad alimentaria enmarcada en los procesos de reproducción social.

Referencias

1. Castañeda Salgado, Martha Patricia y Gisela Espinosa Damián. "Género, seguridad alimentaria y cambio climático", en Mireya Imaz, Norma Blazquez, Verania Chao, Itzá Castañeda y Ana Beristain, coords. Cambio climático. Miradas de género. 2014. México. Pg 189-234.

Innovación en la Tradición. El queso Cotija con Indicación Geográfica.

María Patricia Chombo Morales Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A. C. Av. Normalistas 800, Guadalajara, Jalisco, México. pchombo@ciatej.mx

Para crear debes estar consciente de las tradiciones, pero para mantener las tradiciones debes de crear algo nuevo.

Carlos Fuentes

Introducción

El arte, la música, las danzas y relatos son parte de la tradición de una localidad, al igual que su gastronomía y otras cuestiones, así el queso Cotija producido en la Sierra de Jalmich es un producto tradicional, estacional, elaborado a pequeña escala de manera artesanal (1, 2); ¿Qué habría de malo en la tradición de producir el queso como hace 400 años, que parece más bien dignificar a una región, resaltar sus raíces, darle identidad?... quizás, su no evolución, su no calidad, la falta de tecnificación del proceso, no lo sé. En este trabajo se hace un resumen de los proyectos académicos asociados al queso Cotija, los cuales – podríamos verlo así – buscaron la innovación en la tradición: revalorar el producto, potenciar la región, reconocer los saberes-hacer y reubicar el queso en un mercado regulado, exigente pero mejor pagado.

Metodología

- 1 Primera etapa. Bienvenida de las ideas Innovadoras
 - a. Localización de las unidades de producción, y de queseros interesados en participar.
 - b. Identificación del potencial para una indicación geográfica.
 - c. Convocatoria incluyente – Trabajo colaborativo (productores-gobierno-academia- mercado).
- 2 Segunda etapa. Puestas en marcha innovadoras
 - a. Fortalecimiento asociativo. (Asociaciones/Ferias/Capacitación/Investigaciones/Financiamientos).
 - b. Diseño y ejecución de propuestas para el mejoramiento de calidad e inocuidad.
 - c. Nuevos negocios, investigaciones especializadas, difusión internacional.
 - d. Prospectiva (éxitos y limitaciones).

Resultados y discusión

Pese a las tradicionales formas de organizarse y de producir el queso, 98 familias queseras de seis municipios de los estados colindantes de Jalisco y Michoacán se integraron en una Asociación Regional y al cabo del segundo año de trabajo colaborativo lograron cumplir en promedio con los estándares sanitarios nacionales. A los tres años se le otorgó a la Asociación la indicación geográfica “*Cotija región de origen*”, y después de 12 años este queso cuenta con una norma de calidad que regula su producción (4), ambas por primera vez instrumentadas a favor de un alimento artesanal. En cierto momento los queseros lograron consensar los atributos que definen la tipicidad de su producto; además se ha demostrado

que la maduración de este queso es un proceso fermentativo que garantiza su inocuidad. Derivado de ello el precio pagado a los queseros participantes de los programas se ha incrementado progresivamente y en el año 2006 una pieza de queso Cotija madurada por dos años, ganó el primer lugar en la categoría de quesos extranjeros, del concurso internacional de quesos de montaña en Cremona, Italia (5). En paralelo, la principal actividad económica de la Sierra de Jalmich encontró nuevas formas de dar a conocer su producto, a través de ferias que además difunden el patrimonio cultural de la región, siendo fecha que no se ha dejado de realizar. Todo esto ha dado pie para que nuevas empresas y formas de comercialización inicien negocios con este producto (5).

Conclusiones

La nueva disciplina del emprendurismo indica que el éxito de un emprendimiento está de la mano de la innovación. Es además un acto co-creativo, multidisciplinario, tejido en redes de conocimiento y debe estar dispuesto a mantener una filosofía de mejora continua (3), estas cualidades ponen en vilo el caso del queso Cotija para poder anunciar que es del todo un caso exitoso. Productores, académicos y gobierno deberemos mantener el espíritu creativo para resolver una y otra vez los desafíos de la innovación de la tradición, para no llegar a renunciar a las delicias sensoriales que este producto ofrece.

Bibliografía

1. **Barragán L.E. (1998).** “*El queso Cotija se nos va de las manos*”, en Manufacturas de Michoacán, El Colegio de Michoacán, Zamora Michoacán.
2. **Chombo M. P. (2008)** “*El Queso Cotija, un caso especial*”, en Los quesos mexicanos patrimonio cultural que debe rescatarse. Fernando Cervantes Escoto; Abraham Villegas de Gante; Alfredo Cesín Vargas y Angélica Espinoza 1ª. edición 2000 Mundi-Prensa libros S. A.
3. **Julien, P.-A.; Molina S. R. (2012).** Una teoría sobre el emprendimiento regional en la economía del conocimiento. México: Pearson Educación
4. **COFOCALEC (2011)** NMX-F-735-COFOCALEC-2011 Sistema producto leche-lácteos-alimento, lácteo regional-queso Cotija artesanal madurado-denominación, especificaciones y métodos de prueba.
5. **Pomeón T. (2011)** De la retórica a la práctica del patrimonio. Procesos de calificación de los quesos tradicionales mexicanos. Tesis de doctorado. CIESTAAM, Chapingo México.

Revaloración de los alimentos olvidados: Un caso exitoso en el pueblo Yaqui, en México.

¹Ricardo María Garibay, ¹Mayra de la Torre. ²Anabela Carlón

¹Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. Carretera a La Victoria Km 0.6, Hermosillo, Sonora 83304, México. ²Pueblo Yaqui Bajkum mdelatorre@ciad.mx

Introducción

Los pueblos indígenas tienen un profundo conocimiento sobre el manejo de sus recursos naturales para la producción de alimentos¹. En muchos casos, este conocimiento ha sido una condición para la sobrevivencia y permanencia de estos grupos, así como para la conservación de la biodiversidad que existe en sus regiones.

En décadas recientes la dieta de los pueblos indígenas ha cambiado como resultado de la aculturación, la publicidad y el “prestigio” de los alimentos procesados. Este cambio ha generado una baja nutrición y problemas de obesidad, no obstante los indígenas y la comida tradicional pueden desempeñar un papel importante para mejorar la nutrición y la seguridad alimentaria.

En este trabajo un pueblo indígena y un grupo académico interdisciplinario colaboraron para recuperar los alimentos tradicionales, semillas y plantas silvestres para establecer una pequeña industria rural. El diálogo intercultural y el Protocolo de Nagoya sirvieron como marco para este proyecto.

Metodología

1. Establecimiento de un equipo interdisciplinario que incluyó investigadores, estudiantes y jóvenes miembros de las comunidades Yaquis del estado de Sonora, México.
2. Basados en el trabajo de campo, en sus propias experiencias y necesidades, la comunidad decidió el tipo de alimentos que podrían ser elaborados en la microindustria.
3. El proceso y la tecnología fueron desarrollados con base en los procedimientos tradicionales.
4. Se elaboró un plan de negocios para conseguir los recursos financieros y la capacitación requerida.

Resultados y discusión

En muchas comunidades indígenas la alimentación tradicional ha sido sustituida por alimentos industrializados con bajo nivel nutricional principalmente por botanas y bebidas endulzadas en sus dietas cotidianas.

No obstante lo anterior, los alimentos tradicionales aún son consumidos durante las festividades tradicionales en las que

los adultos desearían recuperar estos platillos que son más sanos además de que ayudarían a promover la recuperación de la salud de la gente y re-dignificación de la cultura y las semillas tradicionales y plantas silvestres.

La producción de cuatro alimentos tradicionales (pinole de trigo y maíz, harina de mezquite y mermelada de pitahaya) en una microindustria es económica y técnicamente viable. La tasa interna de retorno es del 22%. Posterior a este trabajo, el proyecto para la producción de pinole de trigo y maíz en las comunidades Yaquis está siendo promovido por el gobierno como un proyecto estratégico e innovador, aunque deberán pasar algunos años para evaluar el impacto real del proyecto en la comunidad.

Conclusiones

La producción de alimentos tradicionales en microindustrias pertenecientes a las comunidades y operadas por los mismos indígenas es una actividad viable. La pobreza puede ser mitigada a través de proyectos estratégicos como el que aquí se presenta, y que además representa una contribución a la conservación de la agrobiodiversidad. Es posible una sinergia entre el conocimiento tradicional y la ciencia y tecnología moderna a través del apoyo y asesoría de grupos interdisciplinarios hacia las comunidades indígenas basados en un auténtico diálogo de saberes. Bajo estos principios el desarrollo endógeno sustentable puede ser una realidad.

Agradecimientos.

Este trabajo fue financiado por la Organización de Estados Americanos y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Referencias

1. Boege Schmidt, Eckart. El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Instituto Nacional de Antropología e Historia: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. 2008. Cd. de México. Pg 49-52
2. Victor M, Toledo, Pablo Alarcón-Chaires and Lourdes Barón. Estudiar lo rural desde una perspectiva interdisciplinaria: una aproximación al caso de México (www.pa-gob.mx/publica/rev_12/Toledo.pdf)

Inseguridad alimentaria en el noroeste de México

Isabel Ortega. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. Carretera a la Victoria Km 0.6.Hermosillo, Sonora, México. CP 83304. Correo electrónico: iortega@ciad.mx

La inseguridad alimentaria (IA) sucede principalmente por la pobreza y el desempleo o ingresos temporales e insuficientes que no permiten adquirir los alimentos necesarios de manera suficiente para una vida saludable y productiva. Los hogares más vulnerables a la IA son principalmente campesinos pobres con producción marginal o inadecuada de alimentos, núcleos familiares con mujeres al frente y con un gran número de integrantes o situados en áreas ecológicamente desventajosas con ingresos muy bajos y comunidades indígenas con políticas gubernamentales inadecuadas que fomentan el paternalismo, la centralización de recursos, la generación de proyectos desvinculados de su realidad indígena y consecuentemente, las corrientes de migración temporal y la incorporación a trabajos con baja remuneración. Las consecuencias de la IA en la salud van desde una vulnerabilidad mayor a las enfermedades infecciosas, hasta un riesgo aumentado para desarrollar obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles. La Encuesta Nacional de Nutrición y Salud más reciente estimó que 70% de la población mexicana vive con algún grado de IA y estudios en el norte de México han mostrado que existe una asociación entre la IA y la obesidad,

mediada por las condiciones socioeconómicas específicas de distintos grupos sociales, por género, por edad y acceso a ambientes alimentarios suficientes y adecuados en las escuelas. Así, las políticas públicas y estrategias para disminuir la IA en los hogares mexicanos necesitan de acciones encaminadas principalmente a disminuir la pobreza, pero también en pro de la equidad de género y de asegurar el cuidado adecuado de los niños de madres trabajadoras.

Seguridad alimentaria y calidad de vida en zonas indígenas altamente marginadas del estado de Querétaro

¹Correa-Carreño LL, ¹Romero-Zepeda M, ¹Romero-Márquez RS y ^{2,3}Romero-Zepeda H

¹Maestría en Nutrición Humana, Facultad de Ciencias Naturales e Ingeniería de Biosistemas, ²Facultad de Ingeniería; Universidad Autónoma de Querétaro. ³ Facultad de Ingeniería, Universidad Autónoma de Querétaro. Email: phd.hromero@gmail.com

INTRODUCCION

Las áreas rurales económicamente deprimidas con relación a los centros urbanos muestran tendencias a la migración, aculturación y cambios de estilos de vida. La obtención a través de tecnologías alternativas de productos agropecuarios para el autoconsumo y para la venta de excedentes, se ha postulado como una alternativa con perspectiva de género ante la feminización de la pobreza en estas zonas indígenas muy altamente marginadas. Los traspatios familiares conjuntan de forma compatible y duradera los atributos económicos, sociales y ecológicos en la producción de satisfactores y en la producción de autoconsumo (PESA, 2007). La inseguridad alimentaria, definida como la disponibilidad limitada o incierta de los alimentos que permiten cubrir los requerimientos nutricionales de los individuos, de manera aceptable desde la perspectiva social y cultural, son el propósito de la evaluación del presente estudio así como la calidad de vida de mujeres y hombres indígenas Hñähño, relacionadas con la producción de traspatio familiar.

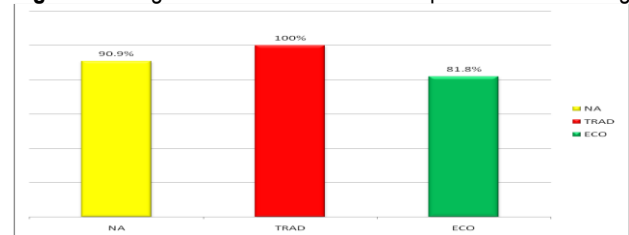
METODOS

El estudio se llevó a cabo de forma comparativa entre tres grupos de hogares, 66 en total, 22 de cada uno de los sistemas de producción de traspatio reconocidos en estas comunidades: a) con eco tecnologías derivadas del apoyo gubernamental del Estado, b) producción de traspatio tradicional o c) sin sistema de producción en el hogar en virtud de la migración familiar con fines laborales. Se solicitó el consentimiento informado tanto de las y los líderes formales e informales comunitarios, así como de las y los responsables de familia a cargo del hogar participante en el estudio. Se aplicaron ficha de identificación (perfil sociodemográfico), escala de inseguridad alimentaria, evaluación antropométrica en niños y niñas 0-5 años, y WHOQOL-100 para calidad de vida.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se obtuvo el perfil socio demográfico y de producción con tecnologías de traspatio, de las comunidades indígenas altamente marginadas del Municipio de Amealco de Bonfil en el Estado de Querétaro. Se observó que el 92% fueron mujeres con un promedio de edad de 33 años. El ingreso promedio mensual de un salario mínimo para familias de seis integrantes (2-15 miembros). En materia de seguridad alimentaria, se mostró que los tres grupos presentan altos índices de inseguridad alimentaria, encontrando el grupo de traspatio tradicional como el más afectado con la totalidad de los individuos en este rango, y en donde el grupo de hogares con traspatio con apoyo gubernamental, redujo en un 18.2% su nivel de inseguridad alimentaria.

Figura 1. Inseguridad alimentaria total comparativa en los tres grupos



En materia del impacto de la inseguridad alimentaria en el estado nutricional del grupo etario de 0-5 años, se encontró que 50%, presentan algún grado de malnutrición, principalmente en bajo peso para la edad, baja talla para la edad de acuerdo a la OMS. El sobrepeso se hizo presente en un 20% de esta población. La evaluación de calidad de vida y dominios de mayor afectación muestra que en una escala de 0 a 100%, los hogares sin producción de traspatio o con producción con ecotecnias 61%, y producción tradicional 64.7%. La evaluación de calidad de vida por dominios se mostró que los dominios con mayor afectación son Ambiente y Relaciones Sociales., mientras que los dominios con mejores niveles de calidad de vida son Nivel de Independencia y Creencias.

CONCLUSIONES

Los niveles severos de inseguridad alimentaria siguen persistiendo en la comunidad indígena Hñähño en estudio. En aquellos hogares en donde se incrementó la diversidad agroalimentaria y pecuaria en la producción asistida gubernamental, se pudo disminuir el nivel de inseguridad alimentaria de severa a moderada en un bajo porcentaje. Su auto percepción de calidad de vida fue regular y baja. Los dominios con mayor afectación fueron Relaciones Sociales (en mujeres con eco tecnologías no protegidas), y Ambiental (en familias sin producción y dependiente del ingreso económico externo). En los niños y niñas prevaleció el bajo peso para la edad y baja talla para la edad; así como un nivel de inseguridad alimentaria alto. La inseguridad alimentaria triplica el riesgo para mala calidad de vida.

REFERENCIAS

- Melgar-Quiñonez H, Zubieta AC, Valdez E, Whitelaw B, Kaiser L. Validación de un instrumento para vigilar la inseguridad alimentaria en la Sierra de Manantlán, Jalisco. Salud Publica Mex; 2005; 47:413-422
- Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA). PROYECTO TIPO: Producción y manejo de aves de traspatio. México; 2007
- WHOQOL Group. Development of the World Health Organization WHOQOL BRIEF Quality of Life Assessment. Psychol Med 1998; 28(3): 551-558.