



**COEDITORES:** Randy Alexis Jiménez-Jiménez Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNAM - Mauricio González González Asesor del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural (CESDER)

# Soberanía alimentaria desde el cuidado y la producción animal

TEMA DEL MES

## EDITORIAL

## Doble propósito

**-¡Q**ueridaaa...Dime cuándo tú, dime cuándo tú, dime cuándo tú vas a volveer...!

Reynaldo había puesto la última de Juan Gabriel en la rockola y la coreaba sin recato y a todo pulmón. Por fortuna en Tabasco madrugan porque con el sol alto ya no se puede trabajar, de modo que a media mañana la fonda donde desayunábamos estaba vacía.

-Pero las canijas no regresan, se lamentó Rey al terminar la pieza.

-¿Las mujeres no vuelven?

-Las mujeres y no nada más las mujeres.

-¿Y eso?

-¿Ve ese queso Cotija que nos acaba de traer doña Luz con los frijoles?

-Sí. Está muy bueno.

- Pues se lo va a comer porque la muy mula no regresó...

-¿?

-Deje y le cuento. Yo soy de la Chontalpa, pero me vine para Jonuta porque me dijeron que había tierras. Y es que con eso de que el gobierno impulsaba los desmontes muchos llegamos a tumbar la selva con la ilusión de hacernos de un terrenito. Malo que cuando yo llegué ya todo tenía dueño. Mayormente ricos y políticos que acababan miles de hectáreas. Y habían inventado un sistemita para empotrarse sin gastar: si les desmontabas y limpiabas un lote te dejaban que hicieras milpa un par de años y luego se les quedaba a ellos ya listo para meter el ganado.

-Y se acabaron la selva.

-Es lo que nos decía el gobierno: "La selva es un desperdicio mejor hay que ampliar la frontera agrícola". Y la ampliamos ¿no?... ¿Está bueno el Cotija?

-Muy bueno.

-Con algo de dinero que me prestó un tío pude hacerme de un terrenito regular y unas

vaquitas corrientes. Luego tuve familia y de eso y una milpa vivíamos... No bien, pero tampoco mal, porque si estás atento a los calores y las cargas a tiempo las vacas son como las señoras y te dan una cría al año. Becerros que vendemos al destete porque para terminarlos y ganar algo necesitas comprar forrajes y nosotros no tenemos ese dinero.

-Pero lo que más paga es la engorda ¿o no?

-Y sobre seguro. En esto del ganado los riesgos están en lo que nos toca a nosotros que es la parición, la parte más trabajosa y donde luego se pierde la cría y hasta la vaca. Pero que le vamos a hacer, ellos tienen con qué y nosotros no.

La fondera nos trajo las tazas de plástico, las cucharas y el agua para Nescafé. Mientras lo endulzábamos Rey continuó su historia.

-A mi señora, que es del rumbo del Chichonal y se vino para acá cuando la erupción, no le parece lo de los becerros. Dice que es un mal sistema porque el dinero te llega solo una o dos veces al año cuando los vendes... y viéndolo junto para uno es difícil resistir la tentación de malgastarlo...

-Los amigos, el trago...

-Si, los amigos, los parientes. Cuando calculan que vendiste y tienes con qué se dejan caer... Y ni modo de decirles que no... Por eso a ella no le gusta el sistema y una noche cuando los chamacos ya se habían dormido que me dice: "Mi Rey -así me dice cuando quiere algo- vamos a entrarle al doble propósito".

-¿Doble propósito?

-Al principio yo tampoco le entendía. Hasta que me explicó que en el mercado había platicado con los señores de una empresa interesada en comprar leche y que la pagaba muy bien. "Y tu qué tienes que andar hablando con señores -le reviré medio mosqueado- Además, qué vamos a



Ordeña de leche con método tradicional.

vender si la leche es para nosotros y para los becerros". "No te engalles Reynaldo, primero óyeme -me contestó- Ya me explicaron ellos que se pueden hacer las dos cosas. Es cierto que si les quitas leche los animalitos se tardan más en ganar peso, pero la puedes vender y te la pagan cada semana. Además, la empresa te ayuda a mejorar tu ganado y tener más rendimientos". Como siempre mi señora, que es muy palabrera, me convenció de todo. Y así fue que le entramos al doble propósito: carne y leche.

-¿Era la Nestlé?

-Esa mera. Disponía de tanques enfriadores para hacer que la leche dure más y estaba muy bien organizada. Tenía sus rutas y todas las mañanas pasaban a tu rancho a recoger la leche y te la pagaban cada semana. Claro, querían que las vacas estuvieran sanas, que todo lo tuvieras muy limpio y que el producto fuera de la calidad que necesitan. Pero te apoyaban con el equipo, con la medicina, y hasta te mandaban un veterinario para que viera tu ganado y te enseñara a inseminar sin el toro.

-Perfecto.

-Sí, perfecto. Pero te enganchaban. Quiero decir que cuando entrabas en su sistema ya no te podías salir. Tenías más gastos, había que trabajar más y corrías el riesgo de que te castigaran con el precio o de plano te regresaran la leche porque no tenía la calidad. Estabas atrapado.

-Pero el trato les daba seguridad.

-Solo mientras a ellos les convenía. Un día la camioneta que recogía los botes no llegó. Preguntamos y los vecinos de la ruta nos dijeron que no había pasado. Y la leche se echó a perder pues con el calor solo aguanta unas horas y luego se acidifica. Al otro día tampoco pasó y nos fuimos en bola a las oficinas que tenían en la cabecera municipal: "Se descompuso el vehículo, pero mañana seguro va", nos dijeron. Al día siguiente la estuvimos esperando y ni madres que pasó la pinche camioneta. Para la tercera vuelta que nos dimos a la compañía, ya medio cabreados, nos salieron con que estaban reestructurando las rutas y que pronto se restablecería el acopio...

-¿Y?

Pues que nunca lo restablecieron. Un compa que trabaja en la empresa nos chismó que la Nestlé había reajustado sus rutas y que nuestra zona ya no le convenía.

Que viéramos como le hacíamos porque no habría más compras.

-¿Así nomás?

-Así nomás. Pero nosotros ya estábamos en el dichoso doble propósito y necesitábamos vender leche. De modo que buscamos compradores en las queserías de la zona; negocios pequeños que no la recibieron pues ya tenían toda la que necesitaban.

-¿Eran bastantes los perjudicados?

-Cientos. Legión, como dice la Biblia.

-Y la Nestlé los dejó colgados de la brocha.

-De la cubeta y de la chichi... Muchos malbarataron el equipo que habían comprado, otros de plano se fueron. Unos cuantitos nos organizamos y con el apoyo de un cura de Michoacán y un crédito del gobierno, pusimos una quesería donde hacemos el queso Cotija que se comió. Pero somos los menos. La mayoría se vino abajo y a la empresa le vale... Esos suizos son unos cabrones.

Reynaldo se levantó, fue a la rockola, puso de nuevo la de Juan Gabriel y regresó a la mesa balanceándose y haciéndole coro: "¡Queridaaa. No me ha sanado bien la heridaaa!".

-¿Será cierto que es del otro lado?... Yo no creo. Clarito se oye que dice: "¡Queridaaa!"

\*

Han pasado 40 años del desayuno con Reynaldo y los agravios de la Nestlé no cesan. Si la plática hubiera sido hoy seguramente al endulzar nuestro Nescafé habría salido el tema de los cafetaleros; pequeños productores que como los modestos ganaderos uncidos a la trasnacional son inducidos a sembrar las variedades robustas de mala calidad y bajo precio que la empresa suiza emplea en los cafés solubles.

Y es que quienes son enganchados por las grandes compañías y aceptan sus modelos productivos se ponen en las manos de compradores monopólicos que en cualquier chico rato pueden bajar los precios o de plano ya no acopiar. Y no todos tienen como Reynaldo y su cooperativa la posibilidad de recuperar la autonomía.

¡Viva el queso Cotija! ¡Muera el Nescafé! ●



Sinfonola Wurlitzer.

*A. Martha*

# Principios agroecológicos de lechería familiar que promueven la soberanía alimentaria

**Luis Manuel Chávez Pérez** [luischavez@fmvz.unam.mx](mailto:luischavez@fmvz.unam.mx)  
**Luz Ishtar Vivar Alfaro y Valentín Espinosa Ortiz**  
 Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia-UNAM.

**E**n las últimas décadas, los sistemas alimentarios y agrícolas globalizados han vivido una serie de transformaciones a fin de proveer grandes alimentos a la población mundial. No obstante, la utilización masiva de recursos ha provocado impactos negativos, como erosión del suelo y pérdida de biodiversidad, sumado a que estos cambios no han mejorado las condiciones de vida ni erradicado el hambre y pobreza de millones de personas.

Esto remarca la necesidad de replantear el paradigma de la producción actual de alimentos, y transitar hacia formas de producción más sustentables, donde se compaginen aspectos socioculturales, económicos y ambientales de cada región productiva. Es ahí donde la agroecología como disciplina científica y movimiento social cobra un papel fundamental, dado que, parte de reconocer saberes y prácticas campesinas, aunado a técnicas de producción amigables con el ambiente, que permiten producir alimentos nutritivos, con procesos naturales y conservando recursos invaluable como agua, suelo, semillas y la cultura.

Queda claro que transitar hacia modelos sustentables resulta una tarea compleja, más cuando se requiere alimentar a cerca de 8000 millones de personas en el mundo. Una actividad pecuaria que incorpora principios agroecológicos es la lechería familiar, la cual resulta una actividad económica importante en el medio rural mexicano, dado su aporte de entre 9 y 11 por ciento a la oferta nacional de leche, la generación de ingresos a 142 mil familias y su aporte nutricional a la alimentación. Diversos principios agroecológicos han sido promovidos por instituciones como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), quienes destacan que pueden servir de guía para transitar hacia sistemas más sustentables. A continuación, se describen algunos principios, adaptados al sistema lechero familiar, resaltando su contribución a la soberanía alimentaria, es decir, al derecho que gozan las personas de decidir sus estrategias de producción y consumo de alimentos.

**Diversidad y sinergias:** los sistemas agroecológicos tienden a ser biodiversos, lo cual les beneficia a nivel productivo, socioeconómico y ambiental. Para la lechería familiar este principio es básico, ya que los productores suelen combinar el ganado lechero con otras especies como ovinos, caprinos y aves, así como diversas especies agrícolas. Esta diversidad fomenta el autoconsumo y brinda opciones alimenticias, además los excedentes se comercializan, generando ingresos y al rotar cultivos, favo-

recen sinergias biológicas como al incorporar leguminosas que fijan nitrógeno al suelo, que enriquece y genera alimentos de calidad.

**Intercambio de conocimientos:** la agroecología resulta un proceso de creación de conocimiento, que conjunta saberes tradicionales y conocimientos científicos. Esta combinación en lechería familiar permite reconocer un saber-hacer que, sumado a innovaciones tecnológicas adecuadas a sus necesidades y capacidades, logra mejorar la autogestión en producción, distribución y consumo de alimentos.

**Resiliencia:** un sistema agroecológico es capaz de recuperarse ante distintas perturbaciones.

Los sistemas lecheros familiares, tienden a ser resilientes, dado que amortiguan los riesgos con la diversificación de especies animales, canales de comercialización, oferta de productos y manejo relacionado con cultivos (henificados, ensilados, compostaje, abonos orgánicos).

**Valores humanos y sociales:** La agroecología prioriza el derecho que tienen las personas a una alimentación sana, con producción autónoma, donde hombres y mujeres gocen de oportunidades para trabajar colectivamente. La lechería familiar permite el acceso a fuentes proteicas, aporta a la dignidad e inclusión de personas

que difícilmente se pueden incorporar al mercado laboral, como ancianos y jóvenes, promueve la equidad y autogestión, dado que hay roles y tareas establecidas, como la elaboración de subproductos lácteos por mujeres, mientras que los hombres se encargan de la producción de leche.

**Gobernanza y economía solidaria:** la agroecología requiere una gestión responsable para transitar a modelos más sustentables. En lechería familiar se cuentan con estrategias, como son la oferta de derivados lácteos en mercados solidarios, certificaciones participativas y utilización de principios de economía solidaria, donde se apoya la producción de derivados lácteos tradicionales, frente a productos ultraprocesados ofertados por empresas nacionales o transnacionales.

**Eficiencia y reciclaje:** Estos conceptos se relacionan con mejorar el uso de recursos naturales, así como su reutilización. En lechería familiar se tienen ejemplos como el uso de excretas para fertilizar tierras que producen alimento para el ganado, así como utilización de suero de leche para animales y cultivos.

Esta serie de principios agroecológicos mencionados no son únicos ni definitivos, pero merecen la pena señalarlos a fin de aportar elementos a la discusión relacionada con la lechería familiar y su aporte a la soberanía alimentaria de las comunidades rurales.

Se agradece al Proyecto CONACYT-PRONAI 321289 "Desarrollo de estrategias participativas para el fortalecimiento de redes de producción y consumo de productos lácteos tradicionales orientadas a la soberanía alimentaria de territorios del centro-occidente de México", por el apoyo para la realización del presente documento. ●

**La agroecología prioriza el derecho que tienen las personas a una alimentación sana, con producción autónoma, donde hombres y mujeres gocen de oportunidades para trabajar colectivamente. La lechería familiar permite el acceso a fuentes proteicas, aporta a la dignidad e inclusión de personas que difícilmente se pueden incorporar al mercado laboral, como ancianos y jóvenes, promueve la equidad y autogestión, dado que hay roles y tareas establecidas, como la elaboración de subproductos lácteos por mujeres, mientras que los hombres se encargan de la producción de leche.**



Eficiencia, reciclaje y sinergias entre personas, animales y cultivos. Luis Manuel Chávez Pérez



Vacas cebú en pastoreo para producción de carne. Mauricio Miguel Estrada

# Producción de carne bovina. El paradigma de la calidad en detrimento de la soberanía alimentaria

**Mauricio Miguel Estrada** Departamento de Economía, Administración y Desarrollo Rural. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia – UNAM [mauriciome@fmvz.unam.mx](mailto:mauriciome@fmvz.unam.mx) **Victor Fernando Torres Aburto** Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Veracruzana [victorfernando.torres@hotmail.com](mailto:victorfernando.torres@hotmail.com)

Comer carne de res es un placer no solo por su sabor, sino por el aporte de nutrientes de alto valor biológico, como proteínas, necesarias para el desarrollo del organismo; vitaminas, esenciales para la función enzimática y metabolismo; grasas, vitales para producción de hormonas y membranas celulares; y minerales, primordiales para la función cerebral y el sistema inmune, entre otras funciones.

Con el paso del tiempo, el consumo de carne se ha modificado sustancialmente. Primero, en el periodo paleolítico, el *Homo erectus* consiguió el dominio del fuego y el uso de herramientas de piedra, lo que llevó al consumo de carne cocida y medula ósea, ocasionando mayor desarrollo cognitivo por ingestión de ácidos grasos esenciales, que finalmente dio origen al *Homo sapiens* actual.

Hoy en día, en México el consumo de carne de res en ciertos sectores de la población está influenciado por el *marketing* de grandes empresas, algunas de ellas transnacionales. Siguiendo

esa tendencia, las autoridades implementaron un sistema de clasificación de calidad de la carne, la cual depende de la madurez fisiológica, muscular y ósea del ganado y, del grado de marmoleo (NOM-004-SAGARPA-2018); agrupando las carnes en calidad comercial, estándar, selecta, suprema y premium; siendo la primera regularmente obtenida de animales adultos, alimentados exclusivamente en pastoreo y, en consecuencia, con escaso marmoleo, mientras la última es obtenida de animales jóvenes alimentados con dietas altas en energía, produciendo carnes suaves y con abundante marmoleo, alcanzando un precio mayor. Con esta clasificación, las autoridades buscaron mayor competitividad en el mercado internacional, dar certeza al consumidor y que los productores obtuvieran un precio justo.

Pese a estas buenas intenciones, dicha categorización es una copia de los estándares de calidad del vecino del norte, no adaptada a la realidad mexicana, la cual tiene características de producción y consumo muy diferentes. Para

empezar, la mayoría de los bovinos en México tienen genética cebuina (60%), adaptada a condiciones tropicales, por lo que son criados en climas cálidos (los principales productores son Veracruz, Jalisco, Chiapas y Sinaloa), en pastoreo extensivo y cuya dieta generalmente no contiene la cantidad de energía necesaria para depositar grasa intramuscular (marmoleo). A pesar de lo anterior, grandes empresas cárnicas localizadas en el norte

la mayoría de los bovinos en México tienen genética cebuina (60%), adaptada a condiciones tropicales, por lo que son criados en climas cálidos (los principales productores son Veracruz, Jalisco, Chiapas y Sinaloa), en pastoreo extensivo y cuya dieta generalmente no contiene la cantidad de energía necesaria para depositar grasa intramuscular (marmoleo).

del país, compran este ganado joven y delgado a bajos precios para llevarlo a grandes confinamientos, donde son finalizados con granos y subproductos exportados del vecino del norte y, siguiendo la tendencia de países con mayor ingreso per cápita, lo comercializan en los llamados cortes americanos, vendidos en supermercados, boutique de carnes o restaurantes gourmet localizados en todo el país, en los cuales, hasta el color de piel del cliente es un indicador para la localización de la mesa que va a ocupar.

Pero, ¿esta forma de producir y comercializar la carne de res realmente satisface la demanda del consumidor nacional o es mera mercadotecnia en detrimento de la soberanía alimentaria? Como se mencionó, producir carne bovina de “calidad” requiere animales con ciertas características y, principalmente, alimentación con dietas altas en energía, instalaciones y consumidores pertenecientes a estratos medio o alto, los cuales son acaparados por empresas con capital suficiente y capacidad de importar granos y subproductos o inclusive carne (el gobierno federal extendió hasta 2025 la suspensión del pago de aranceles por importación de bovinos en pie y carne, lo que favorece a dos grandes empresas cárnicas), generando mayor dependencia del exterior y vulnerando la soberanía alimentaria.

Además, la mayoría de los productores nacionales de carne de res son pequeños y medianos, de subsistencia y están poco vinculados con el mercado (73%), por lo que su poder de decisión es nulo. Por su parte, más de la mitad de los consumidores compra la carne en carnicerías (53.1%), supermercados (19.5%) y mercados (16.2%), con un consumo anual per cápita de 15.6 kg y un gasto mensual de \$609 pesos en este tipo de carne, principalmente bistec (48.6%) y carne molida (20.2%), mientras que los cortes especializados solo representan 10% de las compras. Entonces, la calidad de la carne de res depende de las características que el consumidor valora y, el mexicano en general, prefiere la carne poco marmoleada y sin grasa de cobertura, indicando una riqueza cultural contraria a los consumidores de otros países; además, el precio es el factor fundamental para adquirir una u otra calidad de carne, existiendo la posibilidad de reemplazar la calidad por cantidad. Por lo tanto, la clasificación nacional de la calidad de la carne bovina sigue patrones poco representativos de la idiosincrasia mexicana, reduciendo de esta forma la soberanía alimentaria y, como dictan las normas del capitalismo salvaje, no importa qué, cómo o para quién se produce, lo importante es obtener ganancias económicas para considerarse exitoso. ●



Carne bovina de diferente calidad. Mauricio Miguel Estrada

# ¿Cómo se corresponden las necesidades de inversión en la actividad agropecuaria de pequeña escala con la oferta de apoyos gubernamentales?



Ganado Holstein en condiciones de confinamiento, comunes a la región noroeste del Estado de México. Guillermo Gómez Espinoza

**Guillermo Gómez Espinoza** Centro de Enseñanza Investigación y Extensión en Producción Agro Silvo Pastoral, Chapa de Mota, Méx. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Nacional Autónoma de México [gg77e@yahoo.com.mx](mailto:gg77e@yahoo.com.mx)

En la actividad agropecuaria mundial, los sistemas de producción a pequeña escala (SPPE) tienen gran relevancia, esto se debe a condiciones como incluir el 80% de las unidades de producción (UP), producen más del 80% de los alimentos, generan gran número de empleos y autoempleos, realizan producción diversificada y son abastecedores de materias primas. En México igualmente, son importantes al aportar 39% de la producción y generar 57% del empleo agropecuario, sin embargo, sobreviven en situaciones críticas como constituir estrategias de vida de sectores marginados, poseer unidades menores a 5 ha o algunos incluso no tienen tierra, son manejados por personas de edad avanzada, hay creciente feminización, realizan jornadas con múltiples actividades y tienen dificultades para invertir.

Es así que al apoyar a estas UP, se puede potenciar el desarrollo de los SPPE y es posible a nivel regional y nacional incrementar el empleo, el ingreso y reducir la pobreza, de modo que consecuentemente se dinamizaría la economía, logrando mejoras en

la calidad de vida de la población, principalmente de la población rural. Es de considerar también, que en estos sistemas el ganado es fundamental al contribuir con productos que en principio dan valor agregado a la producción agrícola, son de alta calidad nutricional, aportan estiércol como abono y en muchos casos fuerza de trabajo, así los SPPE han sido una opción para pequeños productores.

Dentro de los principales retos que enfrentan los SPPE están la degradación de recursos, la falta de agua, los problemas de mercado, de salud pública, la baja rentabilidad, falta de capital para invertir y la vulnerabilidad climática. Es por ello, que además de los esfuerzos que realizan los productores para generar desarrollo, los gobiernos implementan programas gubernamentales (PG) con el propósito de fortalecer la producción básica, las cadenas de valor, de propiciar equidad, capitalización y finalmente mejorar la calidad de vida en las familias, de ahí la relevancia en que los recursos públicos se apliquen eficientemente y que cuando se observan deficiencias se identifiquen los puntos y se planteen opciones de mejora en su ejecución.

Dentro de los SPPE los de pro-

ducción de leche tienen altos requerimientos de capital de trabajo, tecnología, servicios e integración al mercado. En este artículo, se reporta lo observado en productores de bovinos lecheros beneficiados con recursos de PG del gobierno del Estado de México para el municipio de Aculco, la información fue obtenida de agosto de 2018 a febrero de 2019.



Hato de vacas Holstein de unidad de producción de pequeña escala pastando, Aculco, Méx. Guillermo Gómez Espinoza

Dentro de lo más relevante es que en las UP se observaron parámetros productivos bajos como fue la producción de leche por vaca, condición congruente con el sector al que pertenecen. Además, que la mayor capitalización, ingresos y uso de tecnología del productor facilitaron el acceso a recursos de PG, así los productores que han recibido recursos de PG mostraron mayores valores en experiencia, uso de tecnología, capitalización, producción de leche e ingresos que les permite contar con liquidez y el tiempo para realizar gestiones, así como para hacer la aportación proporcional requerida por el programa para recibir el recurso gubernamental. Es determinante también, el acceso a la gestión de los recursos, ya que las condiciones para ello, establecidas parcialmente en la convocatoria, como fechas y documentación para realizar los trámites, son dadas a conocer por medio de la red social, estructurada desde la institución otorgante, conformada gracias a vínculos de amistad, parentesco y políticos; está red permite que el productor conozca los requisitos y período para el trámite, así a los productores que no tienen participación en

la red, no les es posible gestionar recursos de PG.

En la investigación se identificaron también entre productores tanto beneficiados como no beneficiados con los PG, preferencias por ciertos conceptos de inversión. Observando que las prioridades de quienes han recibido recursos fueron hacia "Maquinaria y equipo agrícola y pecuario" y en menor proporción a "Semillas, fertilizantes y asesoría agrícola", y en quienes no han recibido recursos la prioridad fue a "Semillas, fertilizantes y asesoría agrícola", así como a inversiones en infraestructura básica en "Tejados y pisos de establo" y "Pie de cría". De modo que los productores beneficiados, más capitalizados y con mayores ingresos requieren invertir en conceptos que les den mayor equipamiento, y cuentan con el capital de trabajo para inversiones básicas como la que corresponde a cultivos. Los que no han recibido recursos y que tienen menor capitalización, requieren inversiones para conceptos básicos como son los relativos a los cultivos, infraestructura básica en la actividad como los techos y pisos de establos, además muestran que tienen capacidad de carga o que tienen necesidad de mejora genética en el ganado al planear invertir en compra de pie de cría.

Como conclusión, contrariamente a lo que establecen fundamentos de una adecuada aplicación de recursos públicos, así como las normas de los PG estatales con recursos federales analizados, como es el caso del "Programa de Concurrencia", que son lograr la inclusión de todos los sectores sociales y reducir los altos niveles de desigualdad, se observó que los programas analizados, vienen favoreciendo a productores capitalizados, con mayores ingresos, con mayor uso de tecnología y mejores vínculos en su red social, dependientes en buena parte de su pertenencia a un sector político, además de estar dirigidos a bienes de tipo privado y con mínima inversión a bienes públicos, cuando estos últimos pueden llegar a ser más rentables en función del beneficio social.

Considerando este esquema en la aplicación de recursos gubernamentales, el cual ha sido también una práctica relativamente común que ha incrementado la desigualdad, debe ser modificado para hacer más equitativo y eficiente el uso de recursos. Para ello se requiere adecuar la normativa que regula el otorgamiento, modificando aspectos como los procesos, los conceptos apoyados y las proporciones ofertadas. De lo contrario, los PG, siguen agravando las desigualdades en el sector al dejar desatendidos a los productores más necesitados, con alto potencial de capitalización, de adopción de tecnología y que pudieran mejorar el uso de sus recursos hacia procesos más sustentables. ●

# La asociatividad en la subsistencia de la caprinocultura campesina en Guanajuato



Rebaño de cabras en establo. Gretel Iliana Gil González

**Gretel Iliana Gil González** Departamento de Economía, Administración y Desarrollo Rural. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM [gretelgg19@fmvz.unam.mx](mailto:gretelgg19@fmvz.unam.mx) **Victor Braulio Templos González** Asesor independiente [victtemplos@gmail.com](mailto:victtemplos@gmail.com) **Valentín Efrén Espinosa Ortiz** Departamento de Economía, Administración y Desarrollo Rural. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM

El crecimiento demográfico de la población mexicana requiere la producción de alimentos para asegurar una adecuada nutrición, entre las alternativas, por la importancia socioeconómica que representa para el campesino, está la caprinocultura. Sin embargo, la producción nacional de carne y leche de caprino ha disminuido en los últimos años, al igual que

el rebaño nacional (87 % ubicado en áreas rurales). Los principales estados por cantidad de cabezas son: Oaxaca, Guanajuato, Coahuila, San Luis Potosí, Puebla y Nuevo León; donde más de 300 mil familias tienen la caprinocultura como una de sus principales actividades, ya que, tradicionalmente, los sistemas de producción de carne y leche de cabras han sido una manera de utilizar los recursos naturales de baja productivi-

dad, como los agostaderos de regiones áridas y semiáridas.

Además, una característica de los caprinocultores campesinos, radica en su diversidad, debido a que dependiendo de sus necesidades y cambios del mercado, toman decisiones sobre sus recursos para la elaboración de distintos productos, los cuales pueden tener alto valor al llegar al consumidor final. Paradójicamente, uno de los problemas que enfrentan la mayor parte de los productores, son los bajos precios de venta de sus productos, así como el desconocimiento o falta de infraestructura para la transformación y conservación de los mismos.

Por otro lado, la desvinculación en el recambio generacional de

algunas prácticas y conocimientos locales, da pie a la pérdida de saberes y prácticas artesanales, reduciendo la posibilidad de usar dichos conocimientos para mejorar la calidad de vida de las familias rurales, lo que en conjunto, pone en riesgo la soberanía alimentaria.

Ante este panorama, algunos productores se han asociado de manera independiente o recurren a instancias gubernamentales para acceder a apoyos que les permitan invertir y mejorar su actividad. Tal es el caso del grupo de caprinocultores que, desde hace más de 8 años dentro del Programa Grupos Ganaderos Guanajuato, ha implementado tecnologías en sus unidades de producción. Dicho grupo se conforma por productores de los municipios de Celaya, Tarimoro y Apaseo el Grande; los que a pesar de pertenecer al mismo estado, tienen características diferentes (Cuadro 1), y por ende, sus decisiones en cuanto al acceso a canales de comercialización también difieren.

En ese sentido, algunos productores venden la leche a empresas transformadoras de lácteos a un precio promedio de \$10.00 por litro, y otros elaboran dulces, cajeta, queso y rompopo; tal es el caso de los productores de Tarimoro, quienes hacen rompopo y queso untable y lo venden a \$100.00 el litro y \$70.00 la pieza, respectivamente. Por otra parte, los dulces

se venden a \$14.00 la pieza y hasta \$150.00 el litro de cajeta, dependiendo de la presentación. Con lo anterior, se visualiza que la transformación de la leche proporciona un margen de ganancia mayor, no obstante, implica conocimiento, infraestructura y mano de obra que participe, no sólo en la elaboración de los productos, sino en el fortalecimiento y búsqueda del mercado a través de generación y fortalecimiento de sus redes, lo cual, al ser empresas familiares con recursos limitados, se complica. A pesar de ello, mantenerse unidos como grupo de ganaderos objetivando fortalecer el mercado local y compartir conocimientos y experiencias, les ha permitido mantener su actividad y, a través de ella, a sus familias.

En ese sentido, el vínculo generado con instituciones educativas como la Facultad de Veterinaria y Zootecnia de la UNAM, les ha permitido transmitir y adquirir conocimientos sobre sus productos, recursos y necesidades; lo que les ha llevado a construir herramientas para enfrentar los cambios del mercado y defender su posición en el mismo; manteniendo la premisa de ofrecer productos artesanales de calidad nutricional, empleando saberes ancestrales para su elaboración, favoreciendo con ello su sentido de pertenencia a las comunidades. Esto ocasiona la reflexión sobre la importancia de la asociatividad y el vínculo interinstitucional para el desarrollo de estrategias acordes a la realidad que enfrentan los productores, fortaleciendo su medio de sustento, generando estrategias que revaloricen su forma de producción y se evite la dependencia de insumos externos, fortaleciendo la soberanía alimentaria local.

Se agradece al Grupo de caprinocultores de Tarimoro APC por la información proporcionada para el documento. ●



Vinculación universitaria a través de la capacitación. Gretel Iliana Gil González

Cuadro 1: Características de los rebaños caprinos

Municipio	Raza del ganado	Sistema de producción	Ingredientes de la dieta	Inventario promedio	Producción de leche(L/día)	Tipo de ordeño
Celaya	Saanen	Intensivo (estabulado)	Salvado Maíz Cáscara de naranja Avena	15	90	Mecánico
Tarimoro	Saanen	Intensivo (estabulado)	Paca de cacahuete Maíz Avena Alfalfa	20	90	Mecánico
Apaseo	Alpina Toggenburg	Mixto	Pastoreo Rastrojo Maíz rolado Desperdicio de verdulería	80	240	Manual

Fuente: Gil González (2023)

# Los lácteos y la soberanía alimentaria, percepción de una ciudad como la CDMX

**Cristina Salas Vargas** Cátedras COMECYT – Universidad Politécnica de Atlacomulco *tavs182@gmail.com* **Uriel Carlos Matías Matías** Servicio social UAM-Iztapalapa

**M**éxico es uno de los principales importadores de leche en polvo para transformación de lácteos, sin embargo, las preferencias de consumo se inclinan hacia productos procesados con aditivos y grasas vegetales, lo que ha llevado a desplazar el consumo de lácteos provenientes de producciones familiares o locales, ocasionando un debilitamiento en esta cadena productiva.

En últimas décadas la alimentación se ha convertido en un punto de crisis para la humanidad; la rápida reducción de espacios para la siembra, así como la escasez de recursos naturales ha expuesto a sectores vulnerables, donde la adquisición de alimentos saludables no es una realidad para todos, alejándonos de la “soberanía alimentaria”. La Ciudad de México (CDMX) con más de 22 millones de pobladores no está exenta de esta crisis.

La capacidad de la población para acceder a una amplia diversificación de lácteos, pone en cuestionamiento si realmente existe soberanía alimentaria.

Pero ¿qué acciones de soberanía alimentaria existen en este territorio?, las acciones están encaminadas al fortalecimiento de las pocas y últimas zonas agrícolas que se encuentran en la CDMX: Bienestar para el campo, Sembrando Vida, Bienestar para el bosque. Pero ¿realmente la población comprende y entiende dichas acciones?, en un cuestionario breve que se realizó a 117 ciudadanos, 47% desconocen el término soberanía alimentaria, aunado a que el 61% no identifica las acciones relacionadas a los proyectos antes mencionados.

Pero, ¿qué es la soberanía alimentaria?, es un concepto que se sostiene de diferentes actores interesados, donde a través de políticas se deben considerar la alimentación de las personas como centro de acción, y a los productores de

alimentos asegurar su condiciones de vida justa y sostenible, reconociendo su labor para la población mundial; incentivar la producción y consumo local de alimentos, reduciendo su huella de carbono, acortando las distancias de distribución y no hacerla dependiente de sistemas de dominancia y poder para la adquisición de materias primas y por ende para la producción de alimentos.

El respeto a los recursos naturales para la soberanía alimentaria es importante para tener una identificación con el territorio, y lograr conservarlo frente a las acciones humanas. Se reconoce la importancia de mantener tradiciones, “el saber hacer” de las comunidades y familias. Y los lácteos, particularmente los quesos, son un alimento que ha experimentado cambios significativos en su proceso e ingredientes. Antes, se elaboraba con leche natural de vaca, cabra o borrega, sal y cuajo, con técnicas que definían distintos tipos de queso. Sin embargo, la reducción en la cría animal debido al abandono rural, los cambios en el uso del suelo y el aumento de precios de

los alimentos para animales ha llevado a una disminución en la producción lechera local, causando escasez de materia prima, concluyendo que alimentarnos de queso natural no es para todos en las grandes urbes.

Por lo que se plantea que las personas ajenas a las zonas de producción de alimentos comprendan la importancia de cuidar y proteger la producción de alimentos en manos de agricultores y sistemas agropecuarios locales, como el caso de la Ciudad de México, enfocado a lácteos.

Algo de preocuparse es que los consumidores urbanos no identifican qué es un lácteo, de las 117 personas encuestadas, 15 mencionan que las leches de almendra y coco entran bajo este rubro, por lo que nos damos cuenta cómo otros productos usurpan las cualidades nutricias-alimenticias para ojos del consumidor. Sin embargo, bajo la percepción de este grupo de estudio, para la mitad de los encuestados los lácteos producidos a pequeña escala son vistos como parte de la soberanía alimentaria, dado su valor nutricional y su contribución al crecimiento local de comunidades y economías. Identifican que no dependen de grandes empresas para adquirir estos productos. El grupo evaluado perteneciente a las 16 alcaldías y zona conurbada de la CDMX, mencionaron que los lácteos enfrentan dificultades para satisfacer la demanda debido a la falta de difusión y educación sobre estos productos, así como a la carencia de espacios en la ciudad destinados a la producción láctea.

Por lo que se requiere crear conciencia en las ciudades acerca de las acciones necesarias para lograr la soberanía alimentaria y tomar medidas conscientes que beneficien a los sectores de producción local. Esto implica educar sobre la importancia de apoyar a los productores locales, promover la producción sostenible y asegurar la disponibilidad de alimentos de calidad para todos. Y en relación a los lácteos, es necesario fortalecer estas cadenas de distribución de productos locales a la ciudad. Si bien, la soberanía alimentaria busca que la población local cubra sus necesidades de alimentos, es una realidad el potencial que tienen las ciudades para mantener y sostener comercialmente a los alimentos con identidad, como es el caso de los quesos. ●

Se agradece al Proyecto CONACYT – PRONAI 321289 “Desarrollo de estrategias participativas para el fortalecimiento de redes de producción y consumo de productos lácteos tradicionales orientadas a la soberanía alimentaria de territorios del centro-occidente de México”, por la realización del estudio.



Expendio de quesos en un mercado de la alcaldía Venustiano Carranza 2024, CDMX. Cristina Salas Vargas

La Jornada del campo

Suplemento informativo de La Jornada

20 de enero de 2024  
Número 196 • Año XVI

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra  
Coordinador

Enrique Pérez S.  
Sofía Irene Medellín Urquiaga  
Milton Gabriel Hernández García  
Hernán García Crespo

CONSEJO EDITORIAL

Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrostro, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo y Antonio Turrent.

Publicidad  
publicidad@jornada.com.mx

Diseño Hernán García Crespo CAJA TIPOGRÁFICA

La Jornada del Campo, suplemento mensual de La Jornada, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV; avenida Cuitláhuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, alcaldía Azcapotzalco, Ciudad de México. Tel: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título La Jornada del Campo número 04-2008-121817381700-107.

twitter.com/jornadadelcampo  
facebook.com/La Jornada del Campo  
issuu.com/la\_jornada\_del\_campo

OPINIONES, COMENTARIOS Y DUDAS  
publicidad@jornada.com.mx



Imagen de portada: Randy Alexis Jiménez Jiménez

# ¿Una escuela de abejas?

**Raquel Zepeda e Ingrid Estrada** [www.inana-ac.org](http://www.inana-ac.org)  
Facebook.Inana-ac

**C**reemos que es importante abrir espacios para hablar de abejas. Hablar de abejas tiene intenciones distintas a los aprendizajes técnicos para “manejarlas”, para generar productos a través de ellas. Hablar de abejas, de todas las abejas: las solitarias, las sociales, las que reservan miel, las que no, las abejas que viven en colmenas y las que viven en nidos bajo la tierra, las que anidan en la madera, las que cortan hojas, las del desierto, las de los trópicos, las que pican y las que no. Es un ejercicio colectivo e individual, es abrir los ojos a ellas, aprender a verlas, a reconocerlas; ejercitamos la observación hacia ellas, es más una acción de develar una ceguera. Hemos usado por varios años la metáfora “abrir los ojos de abeja” y con esta hemos sido parte de asombros en diferentes personas, recuerdo a un joven cafetalero que dijo después de un tiempo en que asistió a lo que llamamos Escuela de Abejas... *había caminado por mi finca por*

*años sin verlas, ahora veo tantas que me pasaban desapercibidas.* Esta experiencia es común en muchas personas, ya sea que se hayan formado en la academia o en el campo de la experiencia. ¿Cómo sucede esto?, ¿Cómo es que tantas personas tienen reducida su mirada a ellas?, ¿Por qué tantas personas creen que sólo existen las abejas que pican y que almacenan miel en colmenas? Han pasado ya seis generaciones desde que comenzamos con la Escuela de Abejas, donde llegan personas de una gran diversidad de rutas: artistas, cafetaleras(os), campesinas(os), investigadores, parteras, científicas(os) sociales, estudiantes de veterinaria, niñas(os), activistas, huerteras(os), agroecólogos(os), viveristas, entre muchos otros perfiles. Nos sigue asombrando que las abejas tengan un llamado para tan diversas personas. Abrir los ojos a las abejas es ampliar el entendimiento de ellas, cuestionar las razones por las que tantas personas no saben de ellas, de su enorme diversidad,



Abejas guardianas de la especie *Nannotrigona perilampoides*. INANA A.C.

de su historia en este planeta, de la dependencia que tenemos de ellas. Abrir los ojos a las abejas, es también vincularlas a los paisajes que habitamos, a los alimentos que comemos, incluso al aire que respiramos. Así que en esta escuela caminamos a verlas, observamos qué comen, conocemos a quienes las han cuidado y sus historias, hablamos y hablamos. Aprendemos a asombrarnos por el polen y sus formas increíbles, su semejanza geométrica con muchas semillas, expandimos, diseccionamos y amplificamos la palabra polinización para que ya no sea una abstracción, o un concepto, sino un entendimiento y una conmoción. Cuántas diversas formas de interacción han creado las abejas y las flores, cuántos intentos fallidos que no logran un fruto, cuántas estrategias, camuflajes, fragancias y colores usan las flores, cuántos equipamientos y artículos tienen las diversas abejas. No buscamos especializarnos, sino amplificar nuestra mirada y nuestro entendimiento; conectar, ligar, vincular lo que se nos ha enseñado a separar; por eso hablamos, compartimos la palabra con la certeza de que todas las personas sabemos algo. Jugamos para relajarnos y movernos de lugares rígidos de enseñanza-aprendizaje, ponemos el cuerpo con el que se crea la experiencia. Ponemos también la urgencia, que no es lo mismo que la prisa. Otras

conversaciones llegan: los tiempos de las flores, los cambios del clima y su relación con las flores y las abejas, las hierbas y árboles que necesitan. Los tipos de cultivos, los agroquímicos, los monocultivos, los mercados y los precios, las amenazas. Esta es una ruta distinta a la de pensar en alimentarlas con azúcar o fructuosa. Vinculamos a quienes cuidan abejas y preferimos llamarle cultivo, crianza y nos preguntamos por otras maneras de buen trato con ellas. Abrimos espacios y nos comprometemos a que lleguen mujeres, que tengan acceso, palabra, e impulsamos a las que están organizadas a que inspiren a otras. Cuando puedes dejar de ver a las abejas sólo como un sistema de producción de miel, se abren los caminos a otras relaciones con ellas: cosechas de miel y propóleos, que son tratadas como medicina, siembra de árboles, intercambio de semillas y alimentos, reforestaciones, salvamento de nidos, faenas, tequios, titeres, teatro, radio, canciones, versos, dibujos, murales, videos, relaciones y vínculos es parte de lo que se cosecha en esta escuela que no es una escuela, que cambia de lugar, que no tiene salones, pero que sí invita a la ciencia a jugar con la experiencia, a la conciencia con la urgencia, al asombro con la acción. Seguiremos hablando de abejas, juntándonos para propiciar movimiento. ●

Han pasado ya seis generaciones desde que comenzamos con la Escuela de Abejas, donde llegan personas de una gran diversidad de rutas: artistas, cafetaleras(os), campesinas(os), investigadores, parteras, científicas(os) sociales, estudiantes de veterinaria, niñas(os), activistas, huerteras(os), agroecólogos(os), viveristas, entre muchos otros perfiles.

## Escuela viva de abejas

Comunidad de aprendizaje

Espacios donde compartimos pensamientos y prácticas para fortalecer relaciones de buen trato con todas las abejas - las de crianza y las silvestres - sostenidos en pensamientos de la agroecología, los saberes locales y las ciencias

**SEXTA GENERACIÓN**

Módulo 1 - 1 y 2 de Abril en Tlalnahuayocan, Ver.

**Sábado: 9:00 a 17:00 h**  
**Domingo: 9:00 a 14:00 h**  
**Costo: \$700 por módulo**  
(Incluye alimentos y material)  
**Informes:**  
[escueladeabejas@gmail.com](mailto:escueladeabejas@gmail.com)  
 cel. 228 191 02 02

Cartel de invitación a la Escuela de Abejas sexta generación. INANA A.C.

## AGENDA RURAL

**DEPARTAMENTO DE AGROECOLOGÍA**  
**JORNADA NACIONAL POR LA AGROECOLOGÍA**

**23 AL 26 DE ENERO DE 2024**

**23** Conferencias Magistrales  
Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, Edo. de México.  
 Auditorio Emiliano Zapata de 9:30 a 14:00 horas.

**24** La Agroecología en Chapingo desde sus actores/actoras  
Conferencia Magistral y Seminario de 9:30 a 14:00 horas  
 Auditorio Emiliano Zapata

**25** Emprendimientos de egresad@s y estudiantes  
Juráscico: Talleres de 9:00 a 12:00 horas  
 Calzada: Exposición de Productos Agroecológicos de 9:00 a 14:00 horas  
 Dpto. Agroecología: Talleres Artístico-Culturales 16:00 a 18:30 horas

**26** Agroecología aplicada y Gestión de la Sustentabilidad  
CCTA: Módulos La Huerta y Juráscico de 8:30 a 13:30 horas  
 Auditorio Efraim Hernández Xolocotzi de 15:00 a 19:00 horas  
 Premiación a estudiantes del concurso de fotografía. 19:00 h.

### Desenmascarados

*Los derechos corporativos en el renovado TLC México-Unión Europea*

Cecilia Olivetti y Manuel Pérez-Rocha

Institute for Policy Studies tni

LIBROScampo

### REVOLUCIONES AGROECOLÓGICAS EN MÉXICO

COORDINADORES:  
 Instituto de Estudios para el Desarrollo Rural México, A.C. • Armando Bartra Vargiu • Enrique Pérez Salazar • Milena Gabriela Hernández García • Sofía Medellín Uspuga • Mariana García Crespo • Subsecretaría de Alimentación y Nutrición, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural • Héctor Muñoz Bottega • Wendy Catalina Abad

AGRICULTURA | Iniap | Producción | Biomás

LIBROScampo

### LOS PUEBLOS INDÍGENAS EN EL MÉXICO DE HOY

COORDINADORES:  
 Instituto de Estudios para el Desarrollo Rural México, A.C. • Armando Bartra Vargiu • Lorena Paz Paredes • Susana Caba González • Enrique Pérez Salazar • Milena Gabriela Hernández García • Sofía Medellín Uspuga • Mariana García Crespo • Universidad Autónoma Metropolitana • Sochmilca • Yuliana Moreno Trigu • Subsecretaría de Alimentación y Nutrición, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural • Héctor Muñoz Bottega • Wendy Catalina Abad

AGRICULTURA | Iniap | Producción | Biomás

LIBROScampo

### LA AGROECOLOGÍA COMO EJE TRANSFORMADOR EN EL CAMPO MEXICANO

COORDINADORES:  
 Instituto de Estudios para el Desarrollo Rural México, A.C. • Armando Bartra Vargiu • Lorena Paz Paredes • Susana Caba González • Enrique Pérez Salazar • Milena Gabriela Hernández García • Sofía Medellín Uspuga • Mariana García Crespo • Universidad Autónoma Metropolitana • Sochmilca • Yuliana Moreno Trigu • Subsecretaría de Alimentación y Nutrición, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural • Héctor Muñoz Bottega • Wendy Catalina Abad

AGRICULTURA | Iniap | Producción | Biomás

# Apicultura y consumo de miel en México

**Luis Alaniz Gutiérrez** Profesor-Investigador, FMVZ-2, Universidad Autónoma de Guerrero [alanizl@uagro.mx](mailto:alanizl@uagro.mx)

**M**éxico destaca como uno de los principales productores y exportadores de miel en el mundo.

En 2022 ocupó la octava posición por el volumen producido, con 64,320 toneladas, y fue el noveno exportador, con 27,443 toneladas de este producto, valorado en 109 millones de dólares (FAO, 2023). Sin embargo, el consumo per-cápita de miel es muy bajo, apenas ronda en los 300 gramos por habitante por año, según el Atlas Nacional de las Abejas y Derivados Apícolas (<https://atlas-abejas.agricultura.gob.mx/index.html>). Esta actividad aporta otros productos de valor alimenticio, usos terapéuticos, en cosméticos y para la industria, como el polen, jalea real, propóleos, veneno y cera. Pero sin duda, el principal valor derivado del cultivo de las abejas es el servicio de polinización de plantas silvestres y cultivadas; el

papel de las abejas en la producción de alimentos y en la salud de los ecosistemas es ampliamente conocido.

En los últimos años los apicultores mexicanos han enfrentado diversas problemáticas para mantener la viabilidad en sus explotaciones. A mediados de 1980 llegó a nuestro país la abeja africanizada, y en la siguiente década se generalizó la presencia del ácaro *Varroa destructor*, además de otros patógenos, lo cual ha exigido una mayor profesionalización por parte de los apicultores y ha traído consigo el incremento en los costos de producción.

Además, se ha visto afectada por fenómenos como huracanes, sequías, deforestación y mal uso de agrotóxicos, tanto insecticidas que afectan directamente a las abejas como herbicidas que eliminan las fuentes de néctar y polen. En un artículo publicado en la revista científica *Environmental Research Letters* (<https://iopscience.iop.org/>

article/10.1088/1748-9326/acff0c), Gabriela M. Quinlan y sus colaboradores reportan que en los Estados Unidos la producción por colmena se ha reducido significativamente desde la década de 1990 y ello coincide con cambios el clima, uso y productividad de la tierra, así como la aplicación de pesticidas a gran escala, todo lo cual afecta la disponibilidad de recursos florales. En México también se observa una tendencia decreciente en la producción de miel por colmena (Figura 1), tan solo en el estado de Guerrero el promedio de miel por colmena pasó de 35 kg en 1990 a 25 kg en 2022.

Esta tendencia a la disminución en la producción es un reflejo de la salud de los ecosistemas y su capacidad de producir y proveer servicios ambientales. Suelos menos aptos para albergar una abundante y rica vida vegetal, la transformación de grandes superficies cubiertas de vegetación original en pastizales para la ganadería, terrenos de uso agrícola o urbano, o en zonas desprovistas de vegetación representan pérdi-



Abeja libando néctar. Carlos Zavala Navarrete

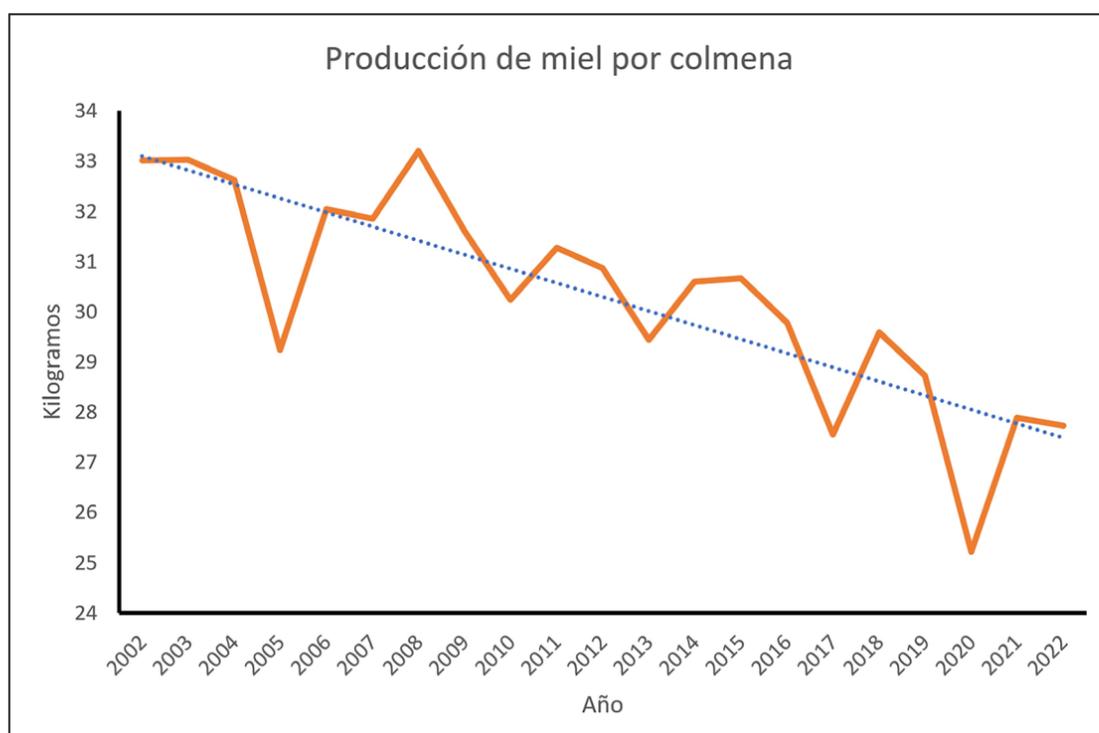
das de hábitat para las abejas melíferas y para cientos de especies de abejas sociales y solitarias, así como muchas otras especies de insectos, aves, mamíferos, reptiles y otros organismos vegetales, por mencionar algunos. Y es que las abejas obtienen todo su alimento a partir de las plantas, en particular de las flores, y a menor abundancia y diversidad vegetal representan la pérdida de algo que ni siquiera conocemos del todo. Con ello también se encarece la práctica de la apicultura, se hace cada vez más necesario proveer de alimentación artificial a las abejas.

Dado que la miel proviene de diferentes fuentes vegetales, no existen dos mieles idénticas. A diferencia de lo que a menudo las marcas comerciales nos hacen creer, la miel es diversa. La Norma Oficial Mexicana (NOM-004-SAG/GAN-2018) reconoce que, por su origen, la miel presenta diferentes tonalidades, sabores, aromas y densidades y que ello se debe a su origen botánico, es decir, las plantas sobre las cuales las abejas recolectaron los recursos para elaborarla. Clasificar y

diferenciar las mieles puede contribuir a reconocer, valorar y preservar todas aquellas plantas que son origen del néctar y polen que permiten a las abejas sobrevivir, producir y almacenar miel, de manera que los humanos podamos aprovechar sus excedentes.

Diferenciar las mieles también puede contribuir a mejorar su comercialización; como población requerimos educarnos, valorar esa diversidad y singularidad en esencias que se sintetizan en la miel, como ya ocurre en otros países, pero en nuestro mercado interno apenas inicia. Los apicultores se enfrentan a un mercado mayorista y de exportación que paga bajos precios por la miel, y compiten con adulteraciones y falsificaciones de miel a precios excesivamente bajos. Es tiempo de consumir más miel, verla como un alimento y no sólo como un edulcorante, o como un remedio. Permítase saborear una miel de Tajonal de Yucatán, una deliciosa miel de mezquite, procedente de Zacatecas, o una de Campanita de la Costa del Pacífico. Cuando sea posible, cómprela directamente del apicultor. ●

Diferenciar las mieles también puede contribuir a mejorar su comercialización; como población requerimos educarnos, valorar esa diversidad y singularidad en esencias que se sintetizan en la miel, como ya ocurre en otros países, pero en nuestro mercado interno apenas inicia. Los apicultores se enfrentan a un mercado mayorista y de exportación que paga bajos precios por la miel, y compiten con adulteraciones y falsificaciones de miel a precios excesivamente bajos.



Tendencia del rendimiento por colmena en México de 2002 a 2022. Elaboración propia con datos de la FAO



Plagas y enfermedades obligan a monitorear las abejas con mayor frecuencia. Luis Alaniz Gutiérrez

# La soberanía alimentaria desde la producción de lácteos. Voces de Aculco, Estado de México

**Liliana Pérez Pérez, María Fernanda Pérez Padilla, Ana Paola Pérez Lara, Silvano Pérez Osornio y Enrique Pérez Osornio** Productores de queso de Arroyo Zarco, Aculco, Estado de México, miembros del Colectivo de Investigación e Incidencia del proyecto CONAHCYT-PRONAI 321289

En colaboración con Dixie Emilia Pano Martínez, Mauricio Miguel Estrada, Randy Alexis Jiménez Jiménez y Mauricio González González. Conversaciones registradas para *La Jornada del Campo* en diciembre de 2023

La tradición latinoamericana tejida bajo el espíritu de la Investigación-Acción Participativa ha legado numerosas enseñanzas, unas que aspiran, no sólo a producir conocimiento útil para quienes participan en el proceso, en una relación colaborativa horizontal y permanente, sino que también buscan a la generación colectiva de ideas conceptuales que dan cuenta de las particularidades de cada experiencia, alimentando con ello la imaginación conceptual de diferentes actores que, al pluralizar sus fuentes, se exigen mayor reflexividad y ejercicios críticos que abren acervos, enriqueciéndolos. Es el caso de la noción de *soberanía alimentaria*, que tal como la formuló la Vía Campesina remite al derecho que cada pueblo tiene para definir su política en materia de alimentos, la cual hemos intentado glossar y buscar algún grado de especificidad con la experiencia de productoras y productores artesanales de lácteos que enfrentan numerosos retos en las esferas de producción, circulación y consumo de sus quesos y otros derivados lácteos.

Don Enrique Pérez Osornio, quien ha dedicado alrededor de 40 años de su vida al trabajo con vacas, tal como era común en el municipio de Aculco, afirma que “es muy bonito dedicarse a los animales”, una forma de vivir que tiene un lugar relevante para el colectivo social “porque alguien tiene que hacer esto, porque no todos nos podemos dedicar a comprar. Nosotros tenemos que llevarles de comer a las ciudades grandes”. Una responsabilidad que además disputa esferas de vida que son valiosas para cualquiera, pues “recomendamos que compre, que coman queso natural, porque hay quesito que se hace pero ya muy feo, con mucha leche en polvo y varias cosas que yo creo a la larga les está haciendo mal a la gente”. La salud de cada consumidor está

en disputa con la oferta avasallante de la agroindustria, dimensión que para Ana Paola Pérez Lara, hija de Don Enrique, es fundamental. Para ella la soberanía alimentaria debe remitir a “un balance de alimentación, un balance entre productos”, debe comprometer el cuidado de la salud.

La soberanía alimentaria para Don Enrique favorece “conservar las tradiciones de hace varios años”, lo que permite autonomía y creatividad al mismo tiempo, “soberano al hacer mi queso, que yo lo hago solo, y que no he necesitado que me vengan a enseñar a hacerlo, que yo solo he aprendido”. Es decir, una tradición que innova. María Fernanda Pérez Padilla, joven productora que aspira a “poder hacer un cambio al mundo, y si no a México, a través de trabajar más por la cultura, lo tradicional”, destaca elementos de la esfera de consumo que hay que cultivar, donde se pueda “vender algo que no está regido por nadie, sino que nosotros mismos ponemos el régimen de cómo tiene que ir nuestro producto, o sea, por ejemplo, gracias a nuestro análisis [realizado con investigadores de la UNAM en un Proyecto Nacional de Investigación e Incidencia de CONAHCYT], nosotros podemos saber las características nutricionales y saber que es bueno”. María Fernanda rescata la autonomía que implica la soberanía alimentaria bajo un énfasis de respeto y reconocimiento a las formas tradicionales de producción de lácteos, que “no depende de alguna institución grande que decida cómo son los procesos para obtener ciertas características, [que] no venga a nosotros y nos diga cómo lo tenemos que hacer, porque también es válido nuestro proceso de elaboración”. Tal como lo reafirma Don Silvano Pérez Osornio, es el “derecho de nosotros de hacer nuestro producto y de distribuirlo como nuestros antepasados nos enseñaron, a venderlo, a distribuirlo, a hacerlo, es algo que ya traemos”. La

soberanía alimentaria, por tanto, defiende la validez que impera en la diversidad productiva, en la experiencia de quienes sostienen la producción artesanal de largo aliento.

Doña Liliana Pérez Pérez, productora de quesos desde hace más de 30 años, destaca la relevancia de dar a conocer las tradiciones productivas vernáculas, para que “supieran que existen los quesos artesanales, que en el municipio de Aculco aún se producen productos artesanales y que la gente nos venga a visitar [...] que lleve la experiencia de probar nuestros quesos”. Para ella la soberanía alimentaria incluye información y difusión, que si bien destaque las ventajas culinarias, también incluya el que “tengamos productos sanos”, como ya mencionaban otras compañeras. Pero Doña Lili abunda en dimensiones que son por demás importantes para la construcción de soberanía alimentaria: las condiciones económicas y las oportunidades que pueden representar en materia de género y edad: “nosotros al tener una empresa no grande, nos sentimos con capacidades de dar empleo, a lo mejor apoyar a varias familias, no sólo a la de nosotros, sino podemos dar empleo, y eso para nosotros es un gran orgullo, porque nos creemos emprendedoras, mujeres que

podemos salir adelante sin depender de nadie, sabemos hacer algo, tenemos que salir adelante. Creo que podemos salir adelante venga lo que venga. Tenemos que echarle ganas y así como pudieron nuestros padres, también nosotros, y ahora esa tradición infundirla en nues-

tros hijos para que ellos también sigan adelante”. La construcción de soberanía alimentaria impone entonces no sólo autonomía en la toma de decisiones, sino tiempos en diferentes plazos que implican la inclusión de niños, mujeres y hombres que toman a su cargo la historia de los territorios forjadas al cuidado de una tradición siempre renovada. •

Se agradece al Proyecto CONACYT – PRONAI 321289 “Desarrollo de estrategias participativas para el fortalecimiento de redes de producción y consumo de productos lácteos tradicionales orientadas a la soberanía alimentaria de territorios del centro-occidente de México”, para el desarrollo de las actividades del colectivo.



Corte de cuajada para elaboración de queso tradicional PRONAI-CONAHCYT 321289



Puesto de promoción y venta de quesos durante el Festival del queso de Aculco 2023. PRONAI-CONAHCYT 321289

# Un proyecto de incidencia polifónica. Voces de Maravatío, Michoacán

**Antonio Medina Padilla y Cuauhtémoc Romero Valdés**

Productores de leche y queso de Maravatío, Michoacán, miembros del Colectivo de Investigación e Incidencia del proyecto CONAHCYT-PRONAH 321289

En colaboración con Jocelyn Vargas Jiménez, Randy Alexis Jiménez Jiménez y Mauricio González González. Conversación registrada para *La Jornada del Campo* en diciembre de 2023.

El proyecto “Desarrollo de estrategias participativas para el fortalecimiento de redes de producción y consumo de productos lácteos tradicionales orientadas a la soberanía alimentaria de territorios del centro-occidente de México” tiene, como su nombre lo indica, un perfil de co-investigación en el que los diferentes participantes colaboran bajo intereses comunes que no sólo responden a prioridades académicas o de ciencia básica, sino y principalmente, a inquietudes y apuestas locales cuyos efectos aspiran a ser regionales. Toño, reconocido productor de quesos en Maravatío, lo describe de la siguiente manera: “el proyecto consiste en apoyar a los productores, analizar leche y levantar muestreos de los productos y de la leche para saber qué calidad de producto se está sacando al mercado para mejorar e ir corrigiendo fallas y errores. Ir mejorando la

calidad del producto tradicional”. Piro, otro de los productores de leche y derivados quien ha sido uno de los principales promotores del proyecto, explica que “consiste en alzar muestreos de leche y los productos que se hacen para saber la calidad que ofrecemos a la sociedad. El objetivo es impulsar la comercialización de productos naturales para que no desaparezcan las pequeñas industrias”.

Un componente que resulta significativo de este proyecto es la calidad de los vínculos que se van robusteciendo entre los participantes, “porque de alguna forma nos relacionamos con más productores, conocemos diferentes técnicas para los procesos de elaboración de productos, nos relacionamos con más gente”, como explica Toño. Ello hace que en cada etapa se tengan resultados, pues como comparte Piro “hemos ido cambiando la forma de trabajar para tener una producción de leche de alta calidad (por ejemplo, la alimentación que

le cambiamos al ganado para tener vacas más sanas). El motivar a más gente, compartir los conocimientos y experiencias que yo aprendo de usted con más personas que viven aquí”.

Y si bien el reto es inmenso al tener grandes corporaciones agroindustriales nacionales e internacionales como principales competidores, los márgenes de acción son contundentes al producir alimentos con cualidades invaluable, pues tal como explica Toño “consumir un queso natural es más saludable que uno comercial o análogo, por los químicos que trae”. Piro lo respalda, pues destaca que “son más sanos y nutritivos, están elaborados con leche de alta calidad [...] son productos más sanos, nutritivos, naturales y con mejor sabor”.

El fomento a la producción y consumo de quesos tradicionales tiene un componente económico que a Toño no se le escapa, ya que “mejora la economía nacional, mejorar la economía del ganadero y genera fuentes de empleo. Es una cadena que va desde el productor, el que vende alimento, el que vende alfalfa, el que vende leche, etcétera. De mí dependen como 40 personas que de alguna forma el queso les da trabajo y un sustento familiar”. Para Piro tiene consecuencias también en la forma de producción, pues no depende de la agroindustria: “te independizas. Aquí se elabora, aquí se compra y aquí se consume. Nosotros lo elaboramos y no dependemos de grandes industrias”.

La construcción de redes de colaboración ha sido significativa “porque –a decir de Toño– aprendemos unos de otros y todos tenemos beneficios. Abrirme a la oportunidad de ir a otras regiones para aprender nuevas técnicas de producción [...] darse el gusto de conocer más personas, diferentes maneras de pensar”. Por su parte Piro destaca como “es más fuerte trabajar en equipo. Para mejorar el trabajo y tener mejor calidad en el queso y con mejor sabor”. Los aprendizajes tienen diferentes derroteros, como “mejorar la habilidad de aprender sobre la elaboración de queso. Saber dirigir, desarrollo de habilidades administrativas, fortalecer la confianza para llevar a flote la empresa. Aprender a vender, a saber cómo sacar el producto al mercado dependiendo la situación. Tener la capacidad de producción estableciendo límites



Intercambio de saberes entre queseros de Maravatío y Aculco. Mauricio Miguel Estrada

de producción; sabemos en qué tiempo ocupamos más productos y en qué tiempo no”.

El encuentro *de campesino a campesino* con productores de otros municipios, como Aculco, del Estado de México, fue una experiencia generosa. Piro lo expresa de forma franca: “para mí el trabajar con ellos ha sido una experiencia y un apoyo”. Este tipo de encuentros rescata las formas tradicionales de transmisión de conocimiento, entre pares, entre compañeras, compañeros: “cuando yo empecé –dice Piro– y no sabía nada, ellos me guiaron y me orientaron para aprender sobre la elaboración de los quesos y en cómo manejar los insumos de elaboración. Porque trabajar con más personas ha sido de apoyo para mejorar lo que ya se sabe [...] en otras regiones es diferente la forma de trabajar porque los productos son casi los mismos, pero igual hay algo nuevo que aprender y aprovechar de todo. Aprendimos nuevas técnicas para seguir produciendo quesos naturales y no perder la tradición”.

Rescatar las habilidades locales para fortalecerse regionalmente. Toño incluso valora el rol que tuvo en un taller de elaboración de quesos, “porque todo mundo hace queso fresco y nadie sabe hacer cotija [en la zona] más que yo. Vinieron unos grupos aquí a aprender, eran productores de Aculco”. La capacitación mutua es un componente sustantivo.

Los retos de la producción de queso artesanal son numerosos, las condiciones de mercado y las exigencias sanitarias son altísimas, pero también el empeño de numerosas familias que, de forma discreta, continúan produciendo lácteos bajo acervos que se valen de saberes vernáculos que resultan potentes para los tiempos en curso. ●

Se agradece al Proyecto CONACYT –PRONAH 321289 “Desarrollo de estrategias participativas para el fortalecimiento de redes de producción y consumo de productos lácteos tradicionales orientadas a la soberanía alimentaria de territorios del centro-occidente de México”, para el desarrollo de las actividades del colectivo.



Visita de queseros de Arroyo Zarco, Aculco, Estado de México a queserías de Maravatío, Michoacán. PRONAH-CONAHCYT 321289

El fomento a la producción y consumo de quesos tradicionales tiene un componente económico que a Toño no se le escapa, ya que “mejora la economía nacional, mejorar la economía del ganadero y genera fuentes de empleo”.



Recolección de muestras de leche a pie de establo para el análisis de sus características nutricionales e higiénicas PRONAH-CONAHCYT 321289



Mujer habitante de Puerto Agua Verde ordeñando a una cabra en el corral. Diana Laura Sánchez Mauricio



Hato de cabras de una familia de Puerto Agua Verde. Diana Laura Sánchez Mauricio

# La caprinocultura familiar y su aporte a la soberanía alimentaria en comunidades de Loreto, Baja California Sur

**Diana Laura Sánchez Mauricio** *dsanchezmauricio@gmail.com*  
**Gretel Iliana Gil González y Luis Manuel Chávez Pérez**  
 Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNAM

La caprinocultura es una ganadería tradicionalmente extensiva, la cual se desarrolla en territorios donde el ganado vacuno y ovino no se cría con facilidad. La especie caprina se caracteriza por ser rústica, dócil y de fácil adaptabilidad a diferentes climas y forrajes. Principalmente, de ellas se obtienen alimentos proteicos como carne y leche, sus características permiten que sea una especie criada bajo condiciones extensivas y extremas, desarrollando rasgos como: resistencia a ciertas enfer-

medades, adaptación a ambientes áridos, buena capacidad para digerir especies forrajeras de mala calidad, buena fertilidad, reducida estacionalidad reproductiva y muy buena habilidad materna. Gracias a estas características, las cabras son uno de los principales sustentos en las localidades rurales que comprenden la sierra "La Giganta" en Loreto, BCS.

Las localidades rurales que se encuentran dentro de esta sierra, como Puerto Agua Verde y San Cosme, cuentan con caprinos como medio de sustento. Estas comunidades están ubicadas al sur del

municipio de Loreto, en la costa del Golfo de California, sus vías de comunicación con el centro municipal son 20 km de terracería muy inestable y por mar. En estas comunidades habitan un poco más de 300 personas, las cuales practican la pesca (mayormente hombres), el comercio, el turismo (en su mayoría mujeres) y la ganadería caprina como principales fuentes de ingreso familiar. La producción agrícola en las comunidades es difícil, ya que el suelo es arenoso y no permite la siembra, esto dificulta la producción de granos para consumo humano y la producción de forraje.

Debido al difícil acceso a las comunidades, la población por años ha abastecido sus necesidades alimenticias con dependencia mínima de fuentes externas, más del 60% de las familias mantienen su hato de cabras y obtienen productos para el consumo familiar y venta local, esta actividad se ha desempeñado desde los años 50, la cría de cabras fue una de las primeras actividades para la obtención de alimento. La caprinocultura se desarrolla a pequeña escala, con hatos de 27 cabras en promedio, los animales se encuentran en pastoreo continuo, su dieta se basa principalmente en plantas nativas, al ser una especie que aprovecha los forrajes de mala calidad, permite mantenerse y producir aún en temporada de secas.

La caprinocultura como actividad productiva en estos territorios está muy vinculada con el ciclo reproductivo natural estacional de las cabras. Las épocas de partos van de diciembre a marzo, por ende, en estos meses es donde aumenta la cantidad de leche que obtienen de las cabras. La ordeña se realiza de manera manual, el 55% de los productores destinan la leche (109 litros) a la producción propia de quesos, el 22% vende la leche bronca (30 litros) a los queseros de la comunidad y el resto de

los ordeñadores destina la leche (28 litros) al consumo propio o elaboración de otros productos lácteos, de esta manera se asegura una fuente de proteína para las familias durante la temporada seca. Los productos lácteos que se realizan en las comunidades son quesos corazón (queso seco y salado) y asadera o panela, dulce de leche llamado "zorrillo", requesón y mantequilla. Estos productos, además de ser consumidos por las familias en la localidad, también se venden directamente a turistas y en platillos que se elaboran en los restaurantes que la misma comunidad se ha encargado de establecer. En cuanto a producción de carne, anualmente se obtienen 160 cabritos aproximadamente, los cuales son criados para venderlos en pie una vez llegando a la adultez o para ser consumidos por la familia, por lo menos una vez cada dos semanas y en festividades.

De esta manera, la ganadería caprina de la sierra de La Giganta contribuye a la soberanía y seguridad alimentaria de los miembros de las comunidades rurales de esos territorios, por eso vale la pena voltear a ver a familias como las de Puerto Agua Verde y San Cosme, quienes, como parte de su identidad y cultura ranchera, hombres, mujeres y niños, pastorean, ordeñan y crían cabras y cabritos, para consumo de leche y carne, productos cuya calidad nutricional proteica y energética es alta.

Así, los pueblos pueden gestionar su propia alimentación y sus fuentes de ingresos, salir adelante como suelen decir, manteniendo su cultura y costumbres que llegan a compartir a visitantes tanto nacionales como internacionales. A pesar de esas contribuciones a la alimentación los caprinocultores suelen recibir muy poca visibilidad, reconocimiento y apoyo (asesoría técnica, programas, entre otros) por eso es necesario dar a conocer la situación actual de los productores de nuestros pueblos, para que estas actividades permanezcan y continúen aportando a la soberanía alimentaria en los diferentes territorios de México. ●

La ordeña se realiza de manera manual, el 55% de los productores destinan la leche (109 litros) a la producción propia de quesos, el 22% vende la leche bronca (30 litros) a los queseros de la comunidad y el resto de los ordeñadores destina la leche (28 litros) al consumo propio o elaboración de otros productos lácteos, de esta manera se asegura una fuente de proteína para las familias durante la temporada seca.



Productores de San Cosme manejando un chivo. Diana Laura Sánchez Mauricio



Estudiante del ISIA en taller con ganaderos. Yoco Leticia Hernández Nicolás

# Mujeres jóvenes en la ganadería familiar. Hacia la sustentabilidad en comunidad

Alma Patricia Soto Sánchez CONAHCYT/CIESAS Pacífico Sur

Es común escuchar la forma en que la ganadería puede ser una de las actividades que mayores afectaciones genera al medio ambiente. Por tanto, resulta crítico pensar en y con las comunidades donde se realiza la producción ganadera, cómo se están viviendo y enfrentando estos procesos, y no sólo señalarlos desde la distancia. Es menester además promover la justicia ambiental y generacional en esta actividad que se realiza en los espacios de vida, por muchos productores rurales, indígenas y afrodescendientes.

El presente artículo retoma la experiencia de mujeres jóvenes que, a partir de su pertenencia comunitaria y de un proyecto de investigación-acción realizado en su seminario de titulación, en el Instituto Superior Intercultural Ayuuk (ISIA), generan comunidades de aprendizaje con productores ganaderos, desde donde se dibujan nuevas formas de reconocer los problemas y posibles soluciones para los procesos de producción de ganadería familiar –que de acuerdo con el censo agropecuario del INEGI 2022, representa el 97% de la producción en Oaxaca-, desde el reconocimiento de las preocupaciones y conocimientos de los propios ganaderos, la diversidad cultural y las posibilidades de otras

formas de producción, que disminuyan las afectaciones de sus territorios, en especial sus fuentes de agua y sus tierras.

Las jóvenes como estudiantes del ISIA, de la licenciatura de administración y desarrollo sustentable, y desde los múltiples procesos de reflexión sobre la importancia de las comunidades en los procesos de toma de decisiones y organización, recuperan, al ir impulsando la comunidad de aprendizaje la importancia de poner atención a cuál es la posición, condición y experiencia de las problemáticas ambientales desde las y los productores en los espacios locales. ¿Qué preocupaciones, dificultades y retos se están encontrando? ¿Cómo los enfrentan? ¿De qué forma se percibe el presente y el futuro de la ganadería, de sus comunidades y territorios?

En las últimas dos generaciones, han sido estudiantes –hijas de productores- las que han elegido pensar con sus comunidades sobre los procesos de producción, entendiendo que las preocupaciones sobre las afectaciones climáticas son también tema presente en las propias comunidades. Sus comunidades tienen en la producción de ganado bovino –de doble propósito en su mayoría- su forma de subsistencia. Es a través de esta actividad que han construido su posibilidad de reproducción, ali-

mentación, así como su organización familiar y social.

En este sentido, para enfrentar tanto los cambios originados por el cambio climático, como aquellos que se han acelerado por las prácticas de la ganadería extensiva, promovidos tanto por los bajos precios del mercado –que obliga a tratar de producir más, por los bajos precios que se obtienen como por las políticas públicas que la promueven.

En esto, las estudiantes han encontrado situaciones comu-

En las últimas dos generaciones, han sido estudiantes –hijas de productores- las que han elegido pensar con sus comunidades sobre los procesos de producción, entendiendo que las preocupaciones sobre las afectaciones climáticas son también tema presente en las propias comunidades. Sus comunidades tienen en la producción de ganado bovino –de doble propósito en su mayoría- su forma de subsistencia.

nes, en sus distintos proyectos de investigación-acción, donde se entretelen como problemáticas las lógicas individualizantes, la pérdida y carencia de organización, pero también a la hora de dialogar, se encuentran no sólo frente a un escenario compartido, sino frente a posibles soluciones colectivas. Dentro de las problemáticas que se enuncian, en las distintas comunidades, están la deforestación, la erosión de suelos y la disminución de arroyos y manantiales en sus territorios. Se sueñan, además, logrando una ganadería sustentable, para poder continuar con sus formas de vida y sustento, sin dañar a la naturaleza. Así, comienzan a avanzar con pasos pequeños pero firmes, haciendo planes para reforestar, sembrando árboles –pensando en la flora local, y en otras que sirven como posibles fuentes de alimentación para el ganado-, y también comienzan a organizarse para el cuidado de las fuentes de agua.

Cada grupo, a partir de las comunidades de aprendizaje que se forman, van gestionando las formas en que se puede ir avanzando en estas soluciones. Las jóvenes no sólo se quedan en mirar la proble-

mática, sino, también se proponen buscar soluciones. Las comunidades dialogan en torno a preguntas de investigación: ¿cómo podemos transitar hacia un manejo de ganadería sustentable que genere menor impacto al medio ambiente?, de Andrea en Santiago Pinotepa Nacional, ¿cómo generamos una forma de alimentación balanceada para el ganado lechero en tiempo de seca?, de Julia, ¿qué hacer para mantener al ganado bovino en épocas de seca?, de Emma; ambas de San Juan Cotzocón. Es decir, cómo pensar en nuevas formas de hacer ganadería donde se retome lo técnico, pero también lo ambiental, lo social y lo económico.

En esto, podemos pensar que desde la profesionalización de las mujeres se impulsan nuevos espacios y formas de participación para las mujeres, aún en espacios donde por mucho tiempo parece que han sido invisibilizadas, como es la ganadería, y con ello, continuamos juntando pistas para lograr, desde distintos procesos de educación, tanto institucionales, como comunitarios, una educación que sirva a los pueblos y vamos haciendo posible nuevos futuros, construyendo horizontes más justos y sustentables. ●



Estudiante del ISIA en taller con ganaderos. Yoco Leticia Hernández Nicolás

# Los quesos que consumimos

**María Camila Rendón Rendón y Randy Alexis Jiménez Jiménez** Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia – UNAM

Los lácteos son considerados alimentos de gran valor nutricional ya que aportan nutrientes de los principales grupos como proteínas (altamente disponibles), vitaminas y minerales como calcio y fósforo. Además, el consumo de lácteos en la población mexicana es difundido a nivel de los hogares, restaurantes y puestos de comida. Dentro de los lácteos más consumidos por los mexicanos se encuentran la leche, el queso, el yogur y la crema.

En el estudio realizado en la Ciudad de México (CDMX) se encontró que el 93.2% de los hogares consumen cotidianamente lácteos y, dentro de estos, los más consumidos son el queso, con un 93.5%; la leche, con 89%; la crema, con 79.7% y el yogur, con 75%. Se resalta que el queso es el lácteo más consumido en los hogares capitalinos y, al igual que en el resto del país, los quesos más consumidos por la población mexicana son los frescos y de sabor suave como el rancharo, panela, oaxaca, doble crema, etcétera. Para el caso de la CDMX, los quesos más consumidos son el panela y el oaxaca. La principal razón por la que estos quesos son los preferidos en los hogares de los capitalinos es el sabor (37%); sin embargo, la costumbre y tradición (15%), y la versatilidad o múltiples usos culinarios del queso (15%) también son factores

que explican el consumo de estos quesos en los hogares.

En general, el alto consumo de queso, no solo a nivel capitalino, sino también del país, se debe en parte a que es un alimento dirigido a todos los estratos socioeconómicos dada la gran variedad de quesos (más de 20 tipos), presentaciones y marcas disponibles en el mercado, así como al uso altamente difundido en diversas comidas y preparaciones culinarias en los hogares, restaurantes y comidas callejeras. Debido a esto, año con año la producción y consumo de queso a nivel nacional ha ido en aumento y se tenía previsto que para el 2023 la producción alcanzara 465,000 ton, 2% más que en el 2022.

Para el caso de las marcas de queso, las preferidas por los hogares capitalinos son Nochebuena, La Villita, Alpura, Los Volcanes, Lala y Chilchota. Además, la frecuencia de compra de estos quesos es, principalmente, cada semana en el 43.5% de los hogares. Dicha compra se realiza especialmente en supermercados (31.2%), tiendas de abarrotes (20.8%) y cremerías (20.4%). Además, se resalta que los quesos se consumen diariamente en el 23.8% de la población encuestada y el 24% tres veces por semana, y la cantidad de queso consumida se encuentra entre 250 y 500 gramos (32.2%) y entre 150 y 250 gramos (27.8%) por semana.



Trenzado de queso axaca natural en quesería artesanal. PRONAI-CONAHCYT 321289

Respecto a los quesos consumidos en los hogares de la CDMX y en el país en general, se resalta que la mayor parte de estos son quesos imitación los cuales, a diferencia, de los quesos naturales, que son elaborados con 100% de leche, se producen a partir de la combinación de leche fluida o en polvo, lactosueros, caseína, almidones, grasa vegetal, entre otros. Y si bien estos quesos imitación logran parecerse a los naturales y es difícil distinguirlos, pueden tener efectos adversos en la salud de las personas, ya que son hipercalóricos, tienen grasas trans y el contenido y calidad de la proteína se reducen. También se

destaca que estos quesos, por los ingredientes que llevan, tienden a ser más económicos y, por tanto, son los más producidos y consumidos en México. Estos pueden tener precios que van desde los \$65 por kg, mientras que un queso natural tendrá un precio mínimo de \$150 por kg.

Dadas estas circunstancias es importante mencionar que en la mayoría de los consumidores existe confusión sobre el origen e ingredientes de los quesos que son consumidos en los hogares y, para el caso de los capitalinos, se encontró que el 81.5% de los hogares consideran que los quesos consumidos son elaborados con 100% leche. Lo que nos demuestra que, en general, los consumidores no saben los que están comprando y consumiendo y que hay poco acceso a la información que permita distinguir estos quesos de los naturales.

Si bien es difícil identificar los quesos imitación a primera vista, uno de los indicadores más importante es el precio, el cual, si es muy bajo, lo más probable es que se trate de un queso imitación. Otros aspectos para evaluar son el sabor y el color. Por lo general, un queso debe tener sabor a leche y su color puede ir de blanco crema hasta amarillo claro, pero no debe

ser completamente blanco, si es así, nos indica que se trata de un queso imitación o con adición de colorantes alimentarios poco recomendados para el consumo humano. Un método que podemos utilizar para saber si un queso contiene almidón es aplicar a un pequeño pedazo una o dos gotas de yodopovidona y si el queso se pone de color negro es positivo a almidón, si por el contrario este no cambia de color es indicativo de que no contiene almidones (Foto 2). Sin embargo, esta prueba no nos puede indicar si el queso tiene otros ingredientes que lo convierten en imitación. En este sentido, es importante que los entes gubernamentales encargados de la vigilancia y control de alimentos den información oportuna sobre los tipos de quesos que se venden y las características que tienen estos para que los consumidores puedan tomar una decisión de compra informados. ●

Se agradece al Proyecto CONAHCYT – PRONAI 321289 "Desarrollo de estrategias participativas para el fortalecimiento de redes de producción y consumo de productos lácteos tradicionales orientadas a la soberanía alimentaria de territorios del centro-occidente de México", por el financiamiento para la realización del estudio.



La yodopovidona nos sirve para identificar de forma fácil si un queso contiene almidones, solo debemos de poner una o dos gotas en un pedazo de queso y si este se pone de color negro es porque tiene almidón.

Prueba de almidón en queso. PRONAI-CONAHCYT 321289

En general, el alto consumo de queso, no solo a nivel capitalino, sino también del país, se debe en parte a que es un alimento dirigido a todos los estratos socioeconómicos dada la gran variedad de quesos (más de 20 tipos).

# ¿Qué es eso que comemos? La calidad nutricional de los quesos tradicionales



Elaboración de queso ranchero tradicional. PRONAH-CONAHCYT 321289

**Randy Alexis Jiménez-Jiménez** *randy-alexis@fmvz.unam.mx*  
**María Camila Rendón-Rendón y Mauricio Miguel-Estrada**  
 Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNAM

En las últimas décadas en la población mexicana se ha incrementado la presencia de enfermedades crónicas degenerativas como el sobrepeso, la obesidad, la diabetes, la hipertensión arterial, entre otras; el 80% de estas enfermedades son atribuidas al tipo de alimentos que cotidianamente tenemos al alcance, muchos de estos son ultraprocesados, es decir, formulaciones industriales a

base de sustancias derivadas de alimentos, con aditivos que dan color, sabor o textura para intentar imitar a los alimentos, por lo que son bajos en nutrientes, hipercalóricos, altos en azúcares, sodio, grasa y carbohidratos.

El consumo de esta dieta no es obra de la casualidad, desde los años 80 ha sido promovida y puesta a disposición por corporaciones transnacionales. Estas grandes corporaciones, en la supuesta búsqueda de la seguridad alimentaria,

han impulsado la liberación del comercio internacional del sistema agroalimentario empresarial para lograr una sobreproducción de alimentos industrializados, que sean accesibles (baratos) para la población y que incrementen las ganancias de las empresas. Bajo este régimen alimentario, se busca minimizar costos e incrementar la ganancia, a partir de incorporar ingredientes con bajo contenido proteínico y calidad energética, en otras palabras, se impulsa la producción y consumo de alimentos ultraprocesados en México.

Dentro de los alimentos ultraprocesados hay productos lácteos, gran parte de ellos fácilmente iden-

tificables como bebidas lácteas, saborizadas, helados, dulces de leche, entre otros; de hecho, para la Secretaría de Salud estos productos son no recomendables por su alto contenido de azúcares; en cambio la leche natural, el queso panela, los quesos frescos y maduros, y el yogur natural, son recomendados para su consumo cotidiano por su valor nutricional. No obstante, esta sugerencia se debe de considerar con cautela, porque también hay variedades de quesos ultraprocesados o de imitación, quesos que para su elaboración sustituyen (imitan) los componentes naturales de la leche con ingredientes industriales importados, como leche en polvo, grasa vegetal, caseinatos, sales, acidificantes, colorantes y saborizantes artificiales, ingredientes que son poco nutritivos, hipercalóricos, altos en grasa y carbohidratos.

Lo anterior es de llamar la atención una vez que el consumo de queso en México se ha incrementado, por ejemplo, en 2011 el consumo aparente era de 3.10 kg por persona y para 2018 aumentó a 4.06 kg. Tristemente, este incremento no se ha orientado a productos naturales que presentan las cualidades nutricionales esperadas para los quesos. Particularmente, en las grandes urbes los quesos que más se consumen son los de imitación. Investigaciones realizadas en la Ciudad de México y el Valle de Toluca, identificaron que el 68% del mercado de los quesos lo dominan cinco grupos empresariales, los cuales producen principalmente quesos imitación; también, resaltan que en la mayoría de los consumidores prevalece la confusión, porque consideran que los quesos que consumen son elaborados con leche fluida natural. Bajo este escenario más que recomendar el consumo de alimentos nutritivos se puede estar impulsando la ingesta de alimentos que contribuyen al incremento de enfermedades crónicas degenerativas.

En los estudios que hemos realizado bajo el proyecto de investigación e incidencia para la Soberanía Alimentaria en el Estado de México y Michoacán, hemos podido constatar, que los quesos elaborados con leche fluida, naturales, tienen mejores cualidades en los principales componentes nutricionales

(proteína y grasa). En los quesos con mayor preferencia por el consumidor, el Oaxaca y panela, los quesos naturales tienen más cantidad de proteína y menor contenido de grasa, que los quesos imitación (Cuadro 1), inclusive hemos encontrado contenido nutricional muy bajo en el queso rallado de imitación, conteniendo apenas 0.25% de proteína y 2% de grasa. Los quesos naturales además de tener mejores cualidades nutricionales que los quesos imitación, cumplen con las especificaciones oficiales que se han establecido en la normatividad mexicana para el queso Oaxaca y panela (Cuadro 1). Esto no es tan fácil de lograr y mantener. En estudios de calidad realizados por la Profeco, han identificado que de 30 marcas comerciales de queso Oaxaca sólo 12 cumplen con especificaciones de las normas establecidas en cuestión nutricional; en el caso del queso panela el panorama fue más alentador, de 17 marcas, 14 cumplieron con la norma.

Estos contrastes en la calidad nutricional de los quesos, deberían invitarnos a reflexionar acerca de ¿qué es eso que comemos?, ¿cuál es su origen y su composición?, ¿qué tanto vale la pena por un bajo precio consumir quesos ultraprocesados a sabiendas que la ingesta de estos, poco a poco nos empujan a padecer enfermedades crónicas degenerativas, vulnerar el trabajo de productores agrícolas, de leche y queso, e incrementar la dependencia comercial de materias primas y alimentos? Y si dentro de sus respuestas reflexivas, la decisión se inclina en buscar y consumir productos naturales y tradicionales, considere que está ejerciendo el derecho a acceder a un alimento sano, nutritivo y culturalmente apropiado, fortaleciendo el patrimonio cultural y gastronómico, reconoce y valora el trabajo de pequeños y medianos productores de los territorios rurales, y en conjunto, promueve la soberanía alimentaria en el país. ●

Se agradece al Proyecto CONAHCYT –PRONAH 321289 "Desarrollo de estrategias participativas para el fortalecimiento de redes de producción y consumo de productos lácteos tradicionales orientadas a la soberanía alimentaria de territorios del centro-occidente de México", por el financiamiento para la realización del estudio.

En los estudios que hemos realizado bajo el proyecto de investigación e incidencia para la Soberanía Alimentaria en el Estado de México y Michoacán, hemos podido constatar, que los quesos elaborados con leche fluida, naturales, tienen mejores cualidades en los principales componentes nutricionales (proteína y grasa).

Tipo		Humedad %	Proteína %	Grasa%
Oaxaca	Natural	47.24	21.14	22.28
	Imitación	45.93	18.08	22.69
	Norma MX-F-733-COFOCALEC-2013	51 máx.	21 mín.	20 mín.
Panela	Natural	51.63	19.43	20.47
	Imitación	49.98	14.03	24.60
	Norma MX-F-742-COFOCALEC-2012	59 máx.	17 mín.	20 mín.

Elaboración propia con resultados del PRONAH-CONAHCYT 321289.

# Olla solar enfriadora de leche.

## Una alternativa sustentable para pequeños y medianos productores

**Valentín Efrén Espinosa Ortiz** Departamento de Economía, Administración y Desarrollo Rural, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia – UNAM *veoe1@hotmail.com* **José Jassón Flores Prieto** Centro Nacional de Investigación y Desarrollo Tecnológico – Campus Cuernavaca **Mauricio Miguel Estrada** Departamento de Economía, Administración y Desarrollo Rural, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia – UNAM **Salomón Rosales Ramírez** Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario 181 **Randy Alexis Jiménez-Jiménez** Departamento de Economía, Administración y Desarrollo Rural, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia – UNAM

México cuenta con un hato de 36.3 millones de bovinos, de los cuales, el 7.3 % (2.7 millones) son especializados en la producción de leche (SIAP, 2023); actividad que se realiza en todo el territorio nacional por más de 300 mil productores, los cuales se estima produjeron 13 mil 346 millones de litros de leche en el año 2023.

La mayoría de estos productores tienen pequeñas unidades de producción campesina, las cuales aportan entre el 25 y 35 % de la producción nacional de leche, con promedio de 15 litros por vaca al día, obtenidos principalmente por mano de obra familiar y localizados en áreas rurales, generalmente excluidas, donde inclusive, no hay energía eléctrica. Sin embargo, además de la leche, estos productores generan empleos, agregan valor a los granos, promueven el arraigo en zonas rurales y utilizan el excedente para autoconsumo, mejorando la nutrición familiar, principalmente en niños y ancianos, aumentando en conjunto, la soberanía alimentaria, principalmente en zonas de alta y muy alta marginación.

Por su parte, el procesamiento de la leche es acaparado por empresas formales, quienes industrializan el 86 % de la producción, en tanto que miles de pequeñas y medianas agroindustrias, transforman el 14 % restante, elaborando

productos artesanales que dan sustento a las familias campesinas.

Así, en el mercado nacional, la leche tiene un precio diferente dependiendo de sus atributos y del comprador. Liconsa, gracias al precio de garantía, pagó a \$10.60 pesos el litro (Sader, 2023), aunque esto no fue suficiente para mantener a sus proveedores, que disminuyeron de 12 mil a 4 mil, por lo que tuvo que importar 50 mil toneladas de leche en polvo para mantener su distribución. En otras regiones, el litro fue pagado a \$8.30 pesos (SIAP, 2023), en algunos casos se argumenta que este menor precio es porque la calidad de la leche disminuye después del ordeño, debido principalmente a que es mantenida a temperatura ambiente y no tiene una cadena de frío, lo que aumenta los microorganismos nocivos; además, hasta el 40 % de la leche y derivados lácteos que se consumen en el país no se pasteurizan, lo que representa un riesgo sanitario para el consumidor y, según los parámetros de la normativa oficial mexicana (NOM- 243- SSA1-2010 y NMX-F-700-COFOCALEC-2012), se ha reportado que la leche cruda con el manejo empleado en este tipo de sistemas, no cumple las características sanitarias.

Por esta razón, la exigencia para los pequeños productores es refrigerar la leche a 4 °C después del ordeño, ya que, a esa temperatura, los microorganismos patógenos

reducen su multiplicación siendo que la leche recién ordeñada tiene una baja carga microbiológica (102 unidades formadoras de colonia de coliformes/ml), la cual puede aumentar hasta 100 veces en menos de 3 horas cuando permanece a temperatura ambiente. A pesar de estas evidencias, la mayoría de los pequeños ganaderos no cuentan con recursos económicos o de infraestructura para implementar tecnologías comerciales para refrigerar la leche.

Como una alternativa, investigadores de diversas instituciones (FMVZ-UNAM; IIER-UNAM; y CENIDET-SEP) apoyados por el Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica de la UNAM (PAPIIT), han desarrollado un prototipo de olla enfriadora de leche. La olla, fabricada en acero inoxidable, funciona

mediante una batería conectada a un panel solar, lo que le da la ventaja de ser sostenible además de adaptable a cualquier lugar, inclusive aquellos sin electricidad. Dicho prototipo, obtuvo resultados prometedores, logrando reducir, en 100 litros de leche cruda (cantidad máxima producida diariamente en sistemas campesinos), la temperatura de 32 a 6.6 °C en 23.7 horas, tiempo que aparenta ser demasiado, pero que reduce significativamente la carga microbiana hasta su recolección, puesto que, en algunos casos, los boteros pasan por la leche cada tercer día. Se continúa trabajando sobre el prototipo para mejorar su eficiencia y ofrecer alternativas viables que garanticen la calidad de la leche hasta su procesamiento, ya que, durante este, las características microbiológicas cambian debido a los procesos de transformación de la leche en productos lácteos; aunque, los atributos de inocuidad de estos, dependen en cierto grado de los de la misma leche.

Por consiguiente, mejorar la inocuidad de la leche producida



Prototipo de la olla lechera. Valentín Efrén Espinosa Ortiz

en sistemas campesinos, es benéfico para los diferentes actores de la cadena agroalimentaria de los lácteos: los productores tendrán la posibilidad de obtener un mejor precio, los boteros reducen el riesgo de pérdida de producto, los procesadores lograrán mejores procesos de transformación y mayor rendimiento y, principalmente el consumidor, que se alimentará con productos elaborados con insumos nacionales, inocuos y nutritivos.

De esta manera, el financiamiento y generación de tecnologías que ayuden a mejorar las condiciones de los pequeños y medianos productores de alimentos, impulsará la frágil soberanía alimentaria, la cual, es un reto que deben asumir las personas e instituciones ligadas al sector primario nacional. ●

Trabajo financiado por el Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT) de la UNAM

La exigencia para los pequeños productores es refrigerar la leche a 4 °C después del ordeño, ya que, a esa temperatura, los microorganismos patógenos reducen su multiplicación siendo que la leche recién ordeñada tiene una baja carga microbiológica (102 unidades formadoras de colonia de coliformes/ml), la cual puede aumentar hasta 100 veces en menos de 3 horas cuando permanece a temperatura ambiente.



Prototipo de la olla lechera. Valentín Efrén Espinosa Ortiz

## AGROSILVICULTURAS RANCHERAS PERIURBANAS Y SUS CONTRIBUCIONES A MORELIA, MICHOACÁN

# Si hay carne y leche en la ciudad, ¿dónde están las vacas?



Vacas lecheras en su corral. Yessica Angélica Romero Bautista

**Yessica Angélica Romero Bautista** [romero.yessica0208@gmail.com](mailto:romero.yessica0208@gmail.com) **Ana Isabel Moreno Calles** [isabel\\_moreno@enesmorelia.unam.mx](mailto:isabel_moreno@enesmorelia.unam.mx) **Alexis Daniela Rivero Romero** Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia, UNAM. Licenciatura en Ciencias Agroforestales

**E**n las ciudades, solemos imaginar que nuestros alimentos, incluyendo diversos granos, vegetales, frutas, así como la carne y productos lácteos se producen y procesan en espacios alejados de nuestro hogar. Podemos pensar, e incluso dejar de ver, que las vacas y otros animales que nos proveen de alimentos, como huevos, leche y carne de res, se encuentran, o bien en áreas rurales a varios kilómetros de las ciudades donde habitamos, o en espacios industrializados a los que, comúnmente, no tenemos acceso como consumidores; en las siguientes líneas evidenciaremos que esta no es precisamente la situación de todos los territorios.

Las agrosilviculturas son algunas de las estrategias productivas, sistemas, relaciones y formas de vida diversas y multifuncionales que se originaron previamente o que persisten y se crean con las ciudades y su crecimiento. Estas ocurren frecuentemente en las áreas periurbanas, las cuales permiten la integración de elementos vegetales perennes leñosos como árboles, arbustos y hierbas, así como animales silvestres con cultivos y/o crianza de animales domesticados; ya sea de forma sincrónica en un espacio o de forma diacrónica. Pueden encontrarse en parcelas, en zonas aclaradas de la vegetación original, o en espacios urbanos y periurbanos recientemente adaptados para ello, principalmente bajo esquemas de agricultura familiar o pequeña escala, con la finalidad de obtener múltiples beneficios ambientales.

Estas estrategias y relaciones brindan diversas contribuciones, como la autoproducción y recolección de una parte de los alimentos que consumen las familias que las practican. Así como la venta de estos productos con su consiguiente ingreso económico, el acceso a una alimentación más diversa y limpia, la apropiación y recuperación de espacios en estos territorios, generación y fortalecimiento de la vida comunitaria, y la valoración y conservación de la bio y agrobiodiversidad.

En la ciudad de Morelia es común encontrarse con pequeños hatos de vacas, ya sea transitando, descansando o alimentándose en parches de pastos o vegetación arbórea, en las orillas de calles y caminos, en la ciclopista Morelia-Pátzcuaro, e incluso al interior de fraccionamientos ubicados en las orillas de la ciudad. También es común que los habitantes urbanos no los veamos o discutamos sobre la relevancia de estos. Ojalá en el mejor de los casos nos preguntemos ¿por qué están pastando estos seres a la mitad de la carretera y en los jardines y camellones de la ciudad?

La expansión de la ciudad, a causa del cambio de uso de suelo para la construcción habitacional, ha disminuido el espacio para el tránsito y convivencia con estos animales, generando una dicotomía en la que la gente de la urbe se acerca a las dinámicas rurales, a la vez que los espacios periurbanos y rurales se modifican por la cercanía de las ciudades. Por ello, es más común que podamos interactuar con estos grupos de animales, así como con las personas que los mantienen,

manejan y cuidan de ellos; los escenarios son variados y representan una oportunidad para entender de dónde viene parte de nuestros alimentos de consumo diario.

En México, la crianza de animales combinada con cultivos y árboles ha sido una práctica históricamente vital para la reproducción de la ganadería campesina, pues de ésta dependen una importante cantidad de campesinos que abastecen los mercados locales y obtienen de ésta fuentes de proteína, grasa y construyen alrededor de estos animales, estrategias de ahorro familiar, así como relaciones inter-especies y afectividades específicas.

El proyecto de Agrosilviculturas Agroecológicas Urbanas y Periurbanas para nuestras soberanías (alimentarias) del CONAHACYT se ha interesado por este tipo de sistemas y relaciones de los periurbanos con las ciudades. A través de la tesis “Agrosilviculturas rancheras en Santiago Undameo, tenencia de Morelia, Michoacán, México”, comenzamos a trabajar en la tenencia de Santiago Undameo de la ciudad de Morelia.

Santiago Undameo (S.U.) se localiza a 13 km al suroeste de la ciudad, es una de las 14 tenencias reconocidas actualmente como parte del municipio de Morelia. En esta tenencia viven decenas de familias rancheras que, si bien complementan sus actividades productivas con trabajos tanto al interior de sus localidades como en la ciudad de Morelia, trabajan en sistemas agrosilviculturales, donde se integran tanto especies vegetales cultivadas como maíz y cultivos forrajeros de haba, avena

y sorgo; como especies forestales como pinos, encinos y fresnos, además del mantenimiento de animales domésticos, principalmente hatos de vacas de unas cuantas cabezas.

Tradicionalmente, las familias de las distintas localidades de S.U. aprovechan la leche de sus vacas criollas, elaboran queso y otros productos lácteos. Esta producción se dedica principalmente al autoabasto del hogar; sin embargo, también se comercializan al interior de la tenencia.

Este ganado mayor se mantiene en diferentes espacios de la tenencia a lo largo del ciclo agrosilvicultural. Vacas y toros se encuentran principalmente en corrales cercanos a las casas, para sus cuidados y manejo continuo, pero también llegan a estar presentes en las parcelas de riego y temporal en momentos posteriores a la cosecha del maíz u otros cultivos, como una estrategia de alimentación para estos animales, pero también porque sus heces se aprovechan como abono natural.

El mantenimiento y cuidado de estos animales en las localidades que conforman la tenencia de S.U. requiere también de espacios para su movilidad. Los hatos son transportados por los caminos principales para su alimentación, así como para acceder a cuerpos de agua cercanos. En las últimas décadas, estos espacios han disminuido, lo cual dificulta la alimentación a base de pastura verde y el acceso del ganado a sitios relevantes para abastecerse de agua, como las orillas de la presa de Cointzio, principal fuente a la que recurrían los agrosilvicultores. La expansión habitacional en S.U. y la presencia cada vez más cercana de la ciudad de Morelia contribuyen a la disminución de estos espacios y a la modificación de las dinámicas de cuidado y movilidad del ganado mayor.

*“Estamos así, entonces ya no se puede. Ahorita va por la carretera, el animalito ya estorba, yo si me lo llevo todavía, estorbando por ahí, por acá, porque todavía yo llevo a meter mis animales en algún predio que me prestan”*

-Don José. Agrosilvicultor de S.U.

Ante dichas dificultades para seguir realizando estas actividades, las personas agrosilvicultoras tienen motivaciones que corresponden tanto al ámbito económico, como a aspectos culturales, relacionales y afectivos. Las personas mencionan que para ellas es importante seguir esta actividad,

les gusta observar y tener animales y es algo que aprendieron a hacer de su familia, por lo que continúan haciéndolo.

Tanto el cultivo de las tierras como el mantenimiento de animales forman parte de la identidad de S.U. como tenencia y zona periurbana, permite la construcción de comunidad y reproducción social, la participación multigeneracional en las actividades, y son valoradas como actividades heredadas por sus padres, madres y abuelos, por ello importantes para la continuidad identitaria del territorio.

Con las cosechas y productos obtenidos de estas actividades, se procura el sustento familiar. Los elementos de la milpa son principalmente consumidos a escala local, así como algunos productos transformados; por ejemplo, tortillas, tamales, uchepos, pozole y el pulque que se produce en algunas de las localidades a partir del manejo de magueyes que se mantienen como linderos en las parcelas, que además ayudan a mantener en sitios específicos al ganado.

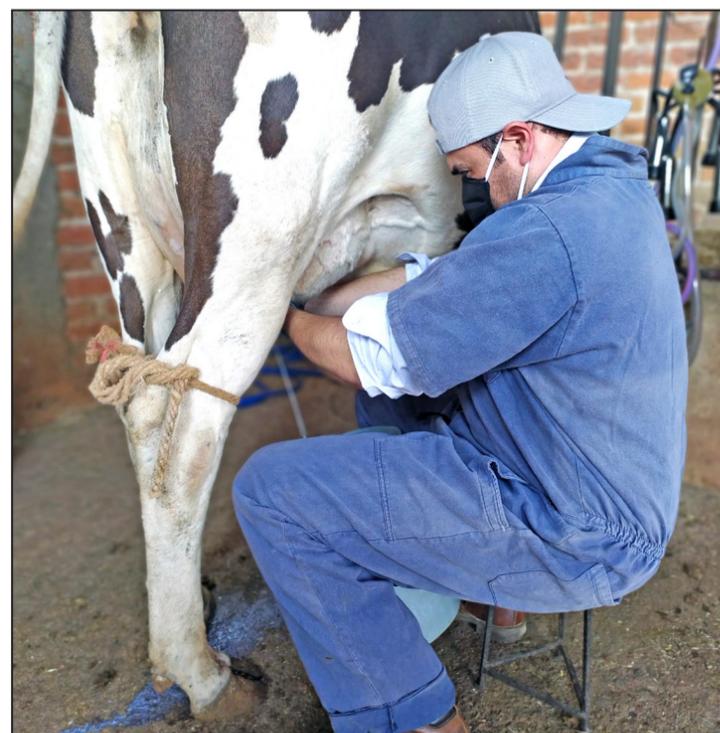
Por otra parte, la carne producida en S.U. a partir del cultivo de granos forrajeros, se destina principalmente a la venta local y a la venta para el consumo de la ciudad de Morelia. Actualmente se prefiere mantener vacas de las razas Charolais y Simmental, o mezclas de estas razas, pues son las que mejor se han adaptado a las condiciones presentes en la zona y al manejo específico que se realiza ahí para la producción de carne.

En localidades como Arroyo Colorado y Pueblo Viejo, dentro de la tenencia, sigue siendo relevante la producción de leche y quesos, los cuales se venden dentro de las localidades. Si bien no se encuentran muchos de estos productos en los tianguis y mercados principales de Morelia, sí es frecuente que las personas de la ciudad asistan a los ranchos de estos lugares para comprar estos productos.

Las agrosilviculturas, así como las personas, relaciones y prácticas alrededor de éstas, en contextos urbanos y periurbanos, contribuyen a la construcción de la soberanía alimentaria; es decir, nos dan la posibilidad de acceder a alimentos variados, producidos en espacios cercanos a la zona donde habitamos, en espacios donde se integra una agrobiodiversidad importante. Así mismo, permiten el sostenimiento de múltiples familias en estos ámbitos periurbanos, el mantenimiento de la identidad cultural que se construye alrededor de los espacios que conforman los ranchos y de las actividades agrosilvícolas y ganaderas de pequeña escala. Estas prácticas permiten establecer relaciones importantes entre estos ámbitos y hacen frente a formas de producción agroindustriales que también están presentes en el territorio y acaparan recursos y elementos de la biodiversidad que son vitales para las y los pobladores del periurbano. ●



Mujer productora de leche ordeñando a su vaca manualmente". Randy Alexis Jiménez Jiménez



Ordeña manual de vaca. José Luis Dávalos Flores

## La leche en la soberanía alimentaria mexicana

**José Luis Dávalos Flores** Jefe del Departamento de Economía, Administración y Desarrollo Rural de la FMVZ-UNAM

La primera pregunta que varios lectores podrían formularse, y de manera particular (y respetable por supuesto) por aquellos que son veganos, o bien por los que esgrimen con razón que las culturas prehispánicas no tenían este alimento incluido en su dieta, es la siguiente: ¿la leche o los productos lácteos, como el queso y la crema por ejemplo, son alimentos que deben ser considerados dentro de la canasta alimentaria básica de los mexicanos, y consecuentemente, objeto a esgrimir y considerar dentro de la soberanía alimentaria de nuestro país?

Mi respuesta es contundentemente afirmativa: los productos lácteos se volvieron -con el mestizaje- parte innegable de nuestra rica cultura alimentaria y gastronómica. ¿Alguien puede negar la importancia que la leche ha tenido en la nutrición de los niños, de tal suerte que en numerosos países pasó a formar parte -por ejemplo-

de exitosos programas de desayunos escolares, lo que contribuyó (y está documentado por la FAO) al combate a la desnutrición infantil? Nuestro país no fue la excepción al valorar la riqueza nutricional de la leche, y haber creado hace décadas un programa de asistencia social que sigue vigente para el abasto de este valioso alimento para la población mexicana más marginada, a través de LICONSA.

Por otro lado, ¿podemos concebir fuera de la dieta del mexicano la crema en los tacos, en las tostadas y en las enchiladas? ¿O bien el acompañamiento en numerosos platillos de nuestra dieta, del queso en sus muy diversas variedades o incluso como componente primordial con el maíz en las excelsas quesadillas? Ya no digamos también del café con leche, o del simple vaso de leche o el yogurt con frutas en el desayuno.

Existe importante evidencia científica sobre la aportación de los lácteos a la nutrición y la salud

humana, ya que son fuente de proteína de alto valor biológico que aporta aminoácidos esenciales; la grasa butírica que da origen a ácidos grasos imprescindibles y que favorece la absorción de vitaminas; vitaminas A, D, E, B2, B12 y B1; minerales como el calcio, potasio, fósforo, yodo, sodio, cloro, magnesio y zinc; e hidratos de carbono que aportan energía, a través de la lactosa.

Todo lo anterior define que este alimento debe ser importante en las políticas agropecuarias para el fomento de su producción, ya que lamentablemente no somos autosuficientes, y estamos obligados a importar una tercera parte de nuestro consumo nacional aparente, constituyéndonos como el principal importador de leche descremada en polvo (LDP) en el mundo, producto que principalmente compramos a los EE.UU. (de hecho, México es su principal cliente, y esta tendencia va creciendo).

Por otro lado, la importancia socioeconómica de la actividad lechera nacional queda evidenciada con los siguientes datos: tiene un

valor de mercado de más de 400 mil millones de pesos, y genera más de 600 mil empleos directos, siendo la tercera actividad pecuaria mexicana en importancia (17% del valor de ésta).

Resulta irónico que, por un lado, México tenga que importar lácteos y, por el otro tengamos una cadena productiva que demanda apoyo para poder crecer y consolidarse para contribuir a subsanar paulatinamente ese rezago en la autosuficiencia alimentaria de lácteos.

La producción lechera mexicana tiene importantes contrastes: la producción primaria especializada de leche tiene -por un lado- un fuerte sector productivo de tipo industrial altamente tecnificado, ubicado principalmente en la región de La Laguna al norte de México; y un sector de tipo familiar de pequeña escala en la región occidental y central del país (Jalisco es el principal productor de leche nacional con poco más de la quinta parte); de hecho, social-

mente hablando, este sector es el más importante por el número de unidades productivas que abarca (el 92% de las unidades tienen menos de 60 vacas, es decir, son pequeñas). Existe otro sector productivo primario de leche, que se desarrolla en el trópico mexicano y se denomina de doble propósito, ya que además de la leche también tiene como objetivo la producción de becerros para la engorda. Se habla de casi 150 mil unidades de producción lechera en México, lo que resalta la importancia social de la actividad.

Finalmente debemos señalar que, en esta búsqueda de la soberanía alimentaria en materia de lácteos, todos los actores debemos trabajar de manera coordinada: los productores, procesadores, gobierno, academia, etc. si realmente se quiere avanzar en dicho sentido. Y un foco importantísimo en este quehacer debe orientarse hacia la sostenibilidad de la actividad, tema que dado el cambio climático adquiere un peso central. ●

Existe importante evidencia científica sobre la aportación de los lácteos a la nutrición y la salud humana, ya que son fuente de proteína de alto valor biológico que aporta aminoácidos esenciales; la grasa butírica que da origen a ácidos grasos imprescindibles y que favorece la absorción de vitaminas; vitaminas A, D, E, B2, B12 y B1; minerales como el calcio, potasio, fósforo, yodo, sodio, cloro, magnesio y zinc; e hidratos de carbono que aportan energía, a través de la lactosa.



Productor familiar en camino hacia la entrega de leche. Randy Alexis Jiménez Jiménez

# Verde Esperanza: cooperativismo campesino en el norte de Guanajuato



Doña Gloria con el equipo administrativo de la cooperativa y estudiantes en servicio social. Juan C. Zesati

**Juan Carlos Zesati Ibarquengoytia** Asesor de la Cooperativa Verde Esperanza [cooperativa.verde.esperanza@gmail.com](mailto:cooperativa.verde.esperanza@gmail.com)

En la pequeña comunidad de la Escoba hay una casita de adobe donde vive doña Gloria, tendrá unos 70 años, pelo blanco, mirada limpia y sonrisa abierta. De niña no había escuela y no tuvo oportunidad de aprender a escribir. Junto con don Jesús cuida algunas borregas y cabras, cada año siembran su milpa y tiene también unas veinte gallinas. El paisaje es seco y austero, no es fácil depender del temporal en el semidesierto. Para ir a la cabecera municipal, San Luis de la Paz, le toma más de una hora si

tomara el único autobús que sale en el día. Doña Gloria es socia de la Cooperativa Verde Esperanza desde hace cinco años. El huevo que producen sus gallinas lo usa para su consumo y el restante lo guarda. Cada semana pasa un joven de la cooperativa a cada comunidad donde hay socias productoras y recoge el huevo para integrarlo a la ruta de venta que hace la cooperativa. Doña Gloria entregó 30 huevos y se los pagarán en la próxima asamblea mensual. De vez en cuando la visitan los estudiantes de veterinaria que están realizando servicio social ofreciéndole, como a otros

socios, apoyo para la atención animal y capacitación.

La región noreste de Guanajuato muestra una historia larga y difícil para el campesinado y la agricultura familiar. Problemas que reflejan los de muchas otras latitudes del país, aquí se condensan y agudizan. Es una zona que lleva décadas con altísimos índices de migración a Estados Unidos, a partir del TLC las políticas públicas han privilegiado la implantación de agroindustria de exportación, a las familias que siembran sus milpas se les ha visto como objetos de beneficencia y no como sujetos de su propio desarrollo, la crisis hídrica a la que ha llevado el modelo neoliberal ya tiene un carácter de

emergencia ambiental y de salud, la reforma agraria no se concluyó en muchas de estas comunidades rurales en que se da el caso de campesinos sin tierra, son muy pocos jóvenes cuyo proyecto de vida está vinculado a su comunidad y a la tierra, está muy roto el relevo generacional. El sistema educativo prepara para trabajar en fábricas, pero no considera importante formar para que la agricultura familiar tenga futuro. El sistema económico y educativo, las políticas públicas y el ambiente cultural han presionado de manera larga y persistente para buscar abandonar el campo, la tierra y la comunidad.

Sin embargo, la familia campesina ha seguido en resistencia: haciendo milpa, pasteando sus animales, permaneciendo en la propia comunidad, trabajando el traspatio, regenerando los suelos. Los valores ambientales, sociales, culturales y espirituales que tanto necesita nuestra sociedad, están ahí, resguardados por los campesinos que han decidido apostar por su tierra y comunidad. Valores que la sociedad del consumo indivi-

dualista no alcanza a descubrir.

En este contexto de amenaza y vulnerabilidad, es donde ha germinado la Cooperativa Verde Esperanza. Hay 50 socios que llevan más tiempo, 9 años. Ahora están en proceso de fundación otras cuatro cooperativas locales en la región, donde ya suman casi 200 socios de cuatro municipios.

Los socios de Verde Esperanza buscan romper con el paradigma asistencialista que ha humillado y destruido la vida campesina. La meta no es conseguir o “bajar recursos”, sino la búsqueda de un genuino cooperativismo. El engrane clave es el reconocimiento de la dignidad de cada socio y a partir de ahí la necesidad de participar, conocer críticamente la propia realidad, fortalecer la organización colectiva y actuar vinculados en redes que acomunen el anhelo de cuidar y defender el propio territorio. Sólo la unión de muchos pequeños ha hecho posible romper las barreras para lograr un beneficio justo al productor.

¿Qué busca un socio como doña Gloria al participar en la cooperativa? “estoy muy contenta, me ha ido muy bien, gracias a Dios” dice ella. Más allá de un precio justo por el huevo que entregó, en su sonrisa se intuye que el beneficio principal lo encuentra en el buen vivir que le dan su comunidad, su milpa, sus animales, su sistema de producción y la autonomía conquistada. ●

La región noreste de Guanajuato muestra una historia larga y difícil para el campesinado y la agricultura familiar. Problemas que reflejan los de muchas otras latitudes del país, aquí se condensan y agudizan.



Jornada de vacunación de gallinas con apoyo de FMVZ de la UNAM. Juan C. Zesati



Apertura del centro veterinario comunitario, prestando servicio a comunidades donde está Verde Esperanza. Juan C. Zesati



Foro Rescate del Campo y Autosuficiencia Alimentaria. Instituto Nacional de Formación Política Morena

## Campesinos rumbo al segundo piso de la 4T

### Propuestas para el próximo sexenio

A fines de 2023 y principios de 2024, por iniciativa del partido Morena y/o de su candidata a la presidencia de la República se realizaron encuentros de pequeños y medianos productores rurales en los que se hicieron diagnósticos, balances y propuestas a ser tomadas en cuenta por Claudia Sheinbaum si como los asistentes calculan y desean es la próxima presidenta de la República. Aquí publicamos resúmenes de los planteamientos formulados en tres de ellos.

El pasado 5 de agosto se llevó a cabo como parte de los Foros de Consulta "Hacia la construcción del Proyecto Alternativo de Nación 2024-2030" y "La Segunda Etapa de la Cuarta Transformación" se realizó el Foro Nacional de Propuesta: "Rescate del Campo y Autosuficiencia Alimentaria".

Documento extraído del PROYECTO ALTERNATIVO DE NACIÓN 2024-2030. SEGUNDA ETAPA DE LA CUARTA TRANSFORMACIÓN.

### Rescate del campo y autosuficiencia alimentaria

A pesar de los enormes avances logrados en el sexenio en curso, el medio rural sigue siendo el de mayor pobreza y las importaciones agroalimentarias aún son cuantiosas, de modo que se debe persistir en el cambio paradigmático emprendido y acelerar la transformación del agro. En el sexenio 2024-2030 se continuará con el rescate del campo a fin de dignificar las condiciones de vida de la población rural campesina y jornalera y alcanzar la soberanía alimentaria mediante una transformación de fondo del sistema agroalimentario y

nutricional con justicia, sustentabilidad, salud y competitividad.

En este espíritu, es preciso erradicar por completo el sistema agroalimentario dependiente, injusto, predador y no saludable que heredamos y se mantiene; frenar la privatización de la propiedad social de tierras, aguas, bosques, biodiversidad, genoma y saberes que lamentablemente continúa; combatir junto con ellas la desigualdad y el maltrato a las mujeres que persiste en el medio rural.

#### Acciones:

- Se diseñará y ejecutará una política integral y estratégica para el agro a fin de superar la desarticulación histórica de los programas y se realizará un rediseño institucional que acabe con la persistente balcanización de las secretarías involucradas.
- Se continuará y mejorará la estrategia y programas prioritarios de la Primera Etapa de la Cuarta Transformación y se efectuarán las siguientes adecuaciones a los programas:
  - a. Producción para el Bienestar (PpB): ampliación, de 2 a 3 millones de beneficiarios y beneficiarias de apoyos directos; actualización de apoyos; fortalecimiento de estrategias de acompañamiento técnico y de acceso al financiamiento.
  - b. Sembrando Vida (SV): 400 mil nuevos sembradores; acompañamiento técnico a las personas beneficiarias de 2019-24 para proyectos de valor agregado y acceso a mercados.
  - c. Fertilizantes para el Bienestar (FpB): ampliación para cubrir 3 millones de productores; incorporación de componente de fertilizantes orgánicos.

d. Precios de Garantía (PG): continuación para productores pequeños y medianos de maíz, frijol, arroz, trigo panificable y leche; incorporación de café para el mercado interno.

e. BienPesca: crecimiento de padrón de 200 mil a 300 mil pescadores y acuicultores.

• Se establecerán nuevos programas prioritarios:

a. Agua y Energías Renovables para la Soberanía Alimentaria que incluirá un Plan Hidroagrícola del Sursureste, y la tecnificación del riego en todos los distritos y unidades de riego, con desarrollo de capacidades tecnológicas e industriales y uso de energías renovables;

b. Relevo Generacional en la Agricultura, para 500 mil jóvenes agricultores, con articulación desde los programas Jóvenes Construyendo el Futuro, Producción para el Bienestar, Sembrando Vida, Pensión para Adultos Mayores e IMSS Bienestar; se establecerá un fondo público para financiar la transmisión ordenada de derechos agrarios a fin de fomentar el recambio generacional y el arraigo de mujeres y hombres jóvenes al interior de los ejidos;

c. Bienestar para jornaleros y jornaleras Agrícolas, para garantizar el cumplimiento pleno de sus derechos laborales y sociales;

d. Compras Gubernamentales Garantizadas de productos de la pequeña y mediana agricultura;

e. Acompañamiento Técnico y Cooperativismo Rural.

• Se establecerá una estrategia de coordinación interinstitucional entre los tres niveles de gobierno para garantizar un acompañamiento integral a las y los trabajadores agrícolas y sus familias, con flexibilidad en reglas de operación de los programas sociales que consideren sus contextos de movilidad e interculturalidad;

• Se establecerán protocolos de seguridad para sus traslados; se aplicarán tabuladores salariales acordes con el trabajo que desempeñan, para reducir desigualdades

salariales, sobre todo en el pago a destajo o por producto; se creará un programa de inspección en zonas de trabajo para revisar la edad, condiciones de trabajo y vivienda de las y los jornaleros agrícolas.

• Se creará la Empresa Nacional de Semillas Mexicanas; se establecerá una auténtica banca de desarrollo agropecuario y rural de primer piso, adaptada a las necesidades del pequeño productor, con la fusión de Financiera para el Bienestar en el Banco de Bienestar. Se fortalecerá Pemex-Fertilizantes y SEGALMEX y se creará el Gabinete Intersecretarial para la Transformación del Sistema Agroalimentario y Nutricional (GISAMAC).

• Se aplicarán medidas para desvincular la definición de precios al productor o productora que vende predominantemente en el mercado interno respecto de las cotizaciones internacionales, altamente especulativas, buscando en todos los casos que el precio considere costos de producción más una ganancia aceptable; se creará y sostendrá una reserva estratégica de maíz blanco.

• Se propiciará el desarrollo de esquemas (organización, sellos, certificaciones, inversiones y financiamiento) para estimular que los productores y las productoras de pequeña escala se apropien de la cadena de valor mediante la industrialización y comercialización de sus productos.

• Se creará una coordinación interinstitucional de diálogo con la sociedad rural para construir una política transexenal de transición agroecológica.

• Se impulsará una agenda legislativa consistente en:

a. Reformar la Ley de Aguas Nacionales, con base en la iniciativa ciudadana de Ley General de Aguas;

b. Reformar la Constitución y leyes secundarias a fin de proteger la propiedad social de ejidos y comunidades y los derechos patrimoniales de las comunidades indígenas del país; ello incluirá reformas a las leyes Agraria y Minera y el fortalecimiento del Registro Agrario Nacional y la Procuraduría Agraria;

c. Ampliar el Decreto Presidencial para prohibir el maíz transgénico, el glifosato y todos los plaguicidas altamente peligrosos;

d. Aprobar y promulgar la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, en concordancia con los derechos a la alimentación, a la salud y a un medio ambiente sano.

• El modelo de transición energética basado en el campo convertirá a las personas agricultoras en productores de electricidad y biocombustibles, elevará sus ingresos y su articulación con los procesos productivos del país.

### Decálogo para la seguridad alimentaria

Documento presentado durante el encuentro que tuvo la precandidata úni-

ca de la coalición “Sigamos Haciendo Historia”, Claudia Sheinbaum, con productores del campo y organizaciones campesinas en Atotonilco El Alto, Jalisco, el pasado 29 de diciembre del 2023.

### 1. Producción de alimentos en forma sustentable

Fortaleceremos la planta productiva nacional combinando los diversos tipos de agriculturas, privilegiando las prácticas agroecológicas y saberes tradicionales con la adopción técnicas modernas sustentables a la vez que se eliminan los agroquímicos perjudiciales; fortaleciendo la ganadería, pesca y acuicultura y combinando las empresas privadas, las sociales y las asociaciones de unas y otras. Promoveremos la reactivación de la planta productiva nacional de insumos agropecuarios, como los fertilizantes, y la recuperación de cultivos de alto valor nutricional. Todo ello con un enfoque de participación de las y los productores en la construcción de políticas y programas públicos.

Alcanzaremos la Seguridad y Soberanía Alimentaria del país produciendo los alimentos suficientes, nutritivos y de calidad que demandan las familias mexicanas, sustituyendo las importaciones.

Reactivaremos la planta productiva nacional de insumos con esquemas de asociación público-social y privados (semillas, fertilizantes, agroquímicos, bio-insecticidas, equipamiento, etc.).

Aprovechar el conocimiento científico, la innovación y la tecnología de diversas áreas para ponerlas al servicio del campo.

Reactivaremos los centros de educación, investigación y transferencia de tecnología, capacitación y asistencia técnica, con base en las necesidades campesinas e indígenas, promoviendo la transición agroecológica para el cuidado del medio ambiente.

Fortaleceremos la actividad ganadera para contribuir a la seguridad alimentaria pues constituye el sustento y patrimonio de gran parte de las familias del campo mexicano, de ahí la importancia de impulsar la sustentabilidad, productividad y competitividad y de realizar acciones para mejorar su acción climática.

Fortaleceremos la actividad pesquera y acuícola estimulando a los pescadores ribereños y acuicultores, impulsando la transformación y tecnificación de su actividad.

En materia de sanidad e inocuidad de los alimentos somos un ejemplo a nivel internacional y nuestros sistemas sanitarios son de los mejores del mundo, sin duda fortalecer esta área, garantiza la producción y aumenta nuestra competitividad al dirigirnos a los mercados nacionales globales y a los consumidores nacionales.

Impulsaremos la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

### 2. Nuevo Sistema de Financiamiento y Seguro Rural

Promoveremos las reformas de las leyes que permitan la creación de un Banco Social y la constitución y expansión de sociedades de ahorro y crédito por todo el país, con el fin potenciar la inversión público social y evitar la captura de las instituciones financieras por grupos privilegiados. Buscaremos también la bancarización de las remesas y las inversiones a mediano y largo plazo. Pugnaremos por que la banca comercial y las microfinancieras financien a las grandes extensiones de tierra, bien integradas al mercado y para que los sistemas financieros descentralizados, constituidos por interme-



Encuentro con productores en Atotonilco El Alto, Jalisco. Tomada del Facebook de Claudia Sheinbaum

diarios financieros locales, se orienten a los agricultores en su territorio. Rescatemos, fortaleceremos y expandiremos a todo el país el sistema de fondos de aseguramiento de los productores para generar formas de seguros agropecuarios y protección ante el cambio climático adaptados a cada región.

El nuevo Sistema del Financiamiento a la Agricultura surgirá como respuesta a una decisión de política de Estado, que permita garantizar la seguridad alimentaria de manera respetuosa con el medio ambiente, con soluciones financieras diversificadas para todos los segmentos de la población rural. Estableceremos un nuevo sistema financiero rural, que asegure la disponibilidad de crédito y aseguramiento oportuno, suficiente, barato y bien gestionado a todos los estratos de productores de alimentos.

Promoveremos el uso de la tecnología digital que disminuya los costos financieros, ofrezca tasas subsidiadas y diferenciadas por estrato de productor, y garantice el acceso a las mujeres y hombres hasta las regiones más alejadas.

La banca comercial y las microfinancieras financiarán siempre a las grandes extensiones de tierra, bien integradas al mercado. En cambio, los sistemas financieros descentralizados, constituidos por intermediarios financieros locales, se orientan a los agricultores de su territorio.

Es en la diversidad de instituciones, tipos de productos y servicios financieros como democratizaremos el financiamiento productivo y la inclusión financiera a diferentes actores con sus herramientas, con dos instrumentos de política pública: subsidios y regulación.

### 3. Un presupuesto con certeza y distribución equitativa

Alcanzar la seguridad alimentaria requiere la interrelación con otros sectores, porque además del incremento en la producción de alimentos es necesario que las personas tengan la capacidad física y económica para acceder en todo momento a alimentos nutritivos y saludables, en este sentido es necesario que fortalecer la contribución a la seguridad alimentaria desde diversos ámbitos de competencia del gobierno federal.

Pugnaremos para instituir los presupuestos multianuales con el fin de dar certidumbre a las inversiones locales y a los planes y metas de logro de seguridad alimentaria y desarrollo rural de mediano y largo plazos.

Deberán incluir asignaciones presupuestales territoriales para el financiamiento de la producción alimentaria de acuerdo con cada región. Se garantizará que lleguen directamente a los territorios de producción, sin desvíos de funcionarios o gobiernos, con participación de productores, rendición de cuentas y contraloría social.

### 4. Certidumbre agraria y protección de territorios

Pugnaremos por una Ley Agraria que recupere la gestión democrática y transparente de la propiedad, restituya los derechos agrarios y el valor del ejido; que elimine los cacicazgos ejidales y garantice la orientación productiva del territorio para fines alimentarios, la protección de bosques, ríos y biodiversidad contra la depredación de mineras y mega-proyectos; que haga efectiva la consulta previa, libre e informada de los ejidos y comunidades, garantice el acceso legal a la tierra por parte de las mujeres y regule las formas de organización democrática y participación. Promoveremos el desarrollo rural y el desarrollo social y sostenible de los núcleos agrarios desde una perspectiva integral del territorio.

Fortaleceremos el desarrollo social y sostenible de los núcleos agrarios desde una perspectiva integral del territorio.

Revisaremos las leyes y normas para restituir los derechos agrarios y fortalecer y reconocer el valor del ejido.

Promoveremos el desarrollo rural integral mediante programas de educación, salud, comunicaciones, economía, ambiente y energía.

Fortaleceremos la participación en la toma de decisiones de productores, campesinos, comuneros y ejidatarios.

### 5. Organización económica de productores y reconocimiento a las comunidades ancestrales

Partimos de la convicción de que estas formas de organización y no las personas en lo individual son el sujeto de desarrollo. Es a partir de ellas y con ellas que se van a diseñar las políticas públicas, que se van a generar innovaciones y prácticas productivas sustentables, así como formas autóctonas de economía social y solidaria que lleven al desarrollo comunitario y el bienestar social, fomenten las economías locales y eliminen las cadenas de intermediación. Haremos énfasis especial en

los principios de ética pública hacia los pueblos originarios, afroamericanos, buscando la máxima participación de ellos, de acuerdo con sus usos y costumbres y con pertinencia cultural. Así mismo, en lo que respecta a las personas jornaleras agrícolas, factor decisivo en la producción de alimentos, pondremos en marcha un sistema que haga efectivos sus derechos laborales, a un ingreso y vivienda dignos, a la salud, a la educación, a los cuidados, a la cultura, a la recreación y el deporte.

Promoveremos la organización económica productiva y la creación de empresas campesinas, ejidales, comunales y de economía social y solidaria para el desarrollo comunitario y el bienestar social, eliminando las cadenas de intermediación que hoy despojan y explotan al productor y al consumidor.

Profundizaremos el alcance de los programas sociales para los pequeños productores y productoras rurales para el bienestar.

Aseguraremos el abasto de alimentos sanos, nutritivos y asequibles en las zonas rurales y periurbanas.

En el marco de los principios de justicia, ética y moral hacia indígenas, afroamericanos y pueblos originarios, fortaleceremos las políticas públicas en materia de seguridad alimentaria y derechos agrarios con atención prioritaria y pertinencia cultural.

Pondremos en marcha un sistema de bienestar para las personas jornaleras agrícolas y sus familias, que son decisivas en la producción de alimentos, que les haga efectivos sus derechos laborales, a un ingreso digno, a la salud, la educación, a la vivienda y a la cultura.

### 6. Incorporación productiva plena de las mujeres rurales y jóvenes para alcanzar la seguridad alimentaria y la equidad de género

Visibilizaremos y daremos pleno reconocimiento a los derechos de las mujeres a la posesión, titularidad y usufructo de la tierra y del territorio y promoveremos acciones afirmativas para la plena incorporación de ellas a los programas productivos y de bienestar social.

Así mismo buscaremos que las y los jóvenes permanezcan o regresen al campo para que aporten su energía, su sensibilidad y su capacidad de innovación para la mejora continua de las actividades productivas, el cuidado de la naturaleza y el bienestar de la sociedad rural.

Garantizaremos los derechos de las mujeres a la posesión, titularidad y usufructo de la tierra. Promoveremos apoyos específicos para su incorporación a la actividad productiva.

Reconocemos a los jóvenes como la fuerza vital renovadora del campo. Son el futuro de la agricultura, por lo que tendrán un lugar preponderante en la política pública. Apoyaremos su inventiva y empuje productivo para que sean ellos los agentes de cambio que hagan realidad una visión moderna del campo mexicano atractivo y con futuro para los jóvenes.

### 7. Aprovechamiento eficiente del agua, recuperación de suelos, agroforestería

Tenemos plena conciencia del grave deterioro de los mantos acuíferos, de los espejos y corrientes de agua, de la deforestación, de la erosión de suelos y de sobrepastoreo y de la necesidad de rescatar, conservar y valorizar la gran riqueza natural del medio rural como fuente de riqueza, empleo, ingreso, de servicios ambientales, biodiversidad, producción

de alimentos, factor de cultura y conocimiento tradicional, a la vez que espacio de sitios sagrados y de contemplación. Evitaremos el uso ineficiente del agua, su sobreexplotación, las sobreconcesiones y extracciones ilegales, así como la contaminación y desperdicio promoviendo la tecnificación del riego, la creación de infraestructura hidroagrícola y parcelaria y la construcción de obras para su captación. Además, vamos a establecer las cuencas hidrológicas como base para la planeación de las diversas actividades productivas y reúso. Combatiremos la tala inmoderada e ilegal de bosques y selvas, el sobrepastoreo, a la vez que fortalecemos los programas de siembra y reforestación, procurando sembrar variedades acordes a las características agroecológicas de cada región. Impulsaremos la adopción de prácticas de cuidado y regeneración del suelo y pastizales, de agroecología, labranza adecuada, captura de carbono en los suelos y promoveremos la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero en las actividades productivas.

Para garantizar nuestra sobrevivencia y el desarrollo de las futuras generaciones, orientaremos nuestras capacidades y recursos para rescatar, conservar y valorizar la gran riqueza natural del medio rural como fuente de riqueza, empleo e ingreso, de servicios ambientales, biodiversidad, alimentos, cultura, conocimiento tradicional, lugares sagrados y de contemplación.

Habremos de promover la transformación del sector agropecuario en una actividad realmente sustentable, mejorando el manejo del agua, la salud del suelo, y la preservación de la agrobiodiversidad; las cuencas hidrológicas serán base de la planeación agrícola, pecuaria, pesquera y acuícola.

Promoveremos la captación y uso del agua de lluvia y la recarga de acuíferos; incentivaremos el tratamiento y reúso del agua, combatiremos la tala inmoderada de los bosques y selvas, el sobrepastoreo, la sobreexplotación de recursos pesqueros y la contaminación del agua.

La agricultura emplea alrededor del 70% del agua que se usa cada año y la mayor parte de ella no regresa a las fuentes de donde se extrajo. Tomaremos medidas para evitar el uso ineficiente del agua, el desperdicio y la explotación ilegal e irracional los acuíferos, escurrimientos y cuerpos de agua. Promoveremos la tecnificación del riego, la creación de infraestructura hidroagrícola y parcelaria y la construcción de obras de captación de agua para hacer un uso más eficiente del este recurso.

Seguiremos avanzando hacia la producción sustentable. Impulsaremos la adopción de prácticas para la transición agroecológica, en apoyo al cuidado del suelo, el agua, la salud humana y la producción de alimentos sanos e inocuos. Daremos especial atención a prácticas de labranza y conservación.

Fortaleceremos los programas de siembra y reforestación, dando especial cuidado a la supervivencia de los árboles, y a la siembra de variedades vegetativas acordes a las características agroecológicas de cada región.

Promoveremos la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero y la adopción de prácticas que contribuyan a la captura de carbono en los suelos.

### 8. Precios justos y acceso a mercados

Los mercados globales tienen gran impacto en lo que ocurre a nivel nacional, es necesario consolidar nuestra posición como potencia agroalimentaria y al mismo tiempo apoyar la producción de alimentos básicos para disminuir las importaciones.

Para garantizar un ingreso digno al productor de alimentos y responder a los costos de producción y garantizar precios accesibles y justos a los consumidores a la vez que se valora la producción nacional de pequeños productores vamos a promover el ordenamiento de mercados, la formación de mercados regionales y el consumo local de alimentos, así como, la eliminación de intermediarios, oligopolios y monopolios. Para esto tendremos que construir un poder de oferta complementario y organizado desde las comunidades de origen y hacer que las compras gubernamentales incidan en la creación de contrapesos de precios al productor. Los precios de garantía de los granos y alimentos básicos son esenciales para dinamizar la producción y lograr un desarrollo con justicia en las zonas rurales y la seguridad y autosuficiencia alimentarias.

El potencial productivo de los productos de pequeña escala es la base de un desarrollo con justicia en las zonas rurales y de autosuficiencia alimentaria.

Garantizaremos a los campesinos un ingreso justo por sus productos y también un precio justo al consumidor.

Impulsaremos el ordenamiento de mercados, el desarrollo de mercados regionales, y el consumo local de alimentos.

Los precios de garantía serán un instrumento fundamental de la política agrícola. En el caso del maíz blanco y el frijol atenderemos el reclamo de los productores de que en los precios tomen en cuenta los costos de producción, y le aporten un margen de utilidad "razonable".

### 9. Pueblos originarios y rescate de la biodiversidad

La gestión de la biodiversidad y de los bosques de México, así como el gran reservorio de semillas, plantas, animales, prácticas de cultivo, herbolaria, gastronomía están en manos de las comunidades indígenas y campesinas. Por eso vamos a reconocer, valorar y preservar sus aportes a la comunidad de los seres vivos, haciendo efectivos sus derechos sobre sus territorios y garantizando que no serán concesionados a mineras, proyectos hídricos, eólicos o turísticos. No podemos seguir tratando como "los otros pobres" a quienes han preservado la enorme riqueza natural y cultural de este país.

Vivimos una crisis climática sin precedente; la sequía y la escasez de agua, se han vuelto recurrentes, afectando las actividades agropecuarias y la capacidad de nuestros productores para producir y acceder a los alimentos, especialmente los más vulnerables.

Tenemos que organizar la producción en función de la disponibilidad de agua y la calidad de los suelos, y capacitar e informar a los productores para que no corran riesgos excesivos a causa de las sequías o las inundaciones.

### 10. Adaptación al cambio climático y gestión de riesgos

Vivimos una severa crisis climática que se manifiesta tanto en sequías prolongadas y recurrentes como en fuertes huracanes e inundaciones, lo que reduce nuestra capacidad de producción de alimentos y sume en la inseguridad alimentaria a las zonas más vulnerables.

Se establecerán medidas para la adaptación a los efectos de la variabilidad climática, con énfasis en la innovación, el desarrollo tecnológico y las tecnologías de la información, así como la adecuada gestión de riesgos que permita hacer frente a eventos catastróficos, como sequías o hu-



Diálogos por la Transformación. Soberanía Alimentaria y Apoyo al Campo. Marco Ramírez

racanes que serán cada vez más frecuentes.

Ante esto, promoveremos la creación de reservas de alimentos; de fondos de aseguramiento y apoyo para quienes padecen los siniestros, la planeación de la producción en función de la disponibilidad de agua. Así mismo, promoveremos el establecimiento de un sistema de monitoreo, alertas y de capacitación de los productores para adaptarse, prever y actuar en la mitigación de los efectos de la crisis climática.

## POSICIONAMIENTO "Diálogos por la transformación"

### ENCUENTRO CON LA SOCIEDAD CIVIL PARA CONTRUIR EL PLAN NACIONAL DE LA 2ª ETAPA DE LA TRANSFORMACIÓN

#### MOVIMIENTO CAMPESINO, INDÍGENA, AFROMEXICANO "PLAN DE AYALA SIGLO XXI"

9 de enero 2024

Partimos del pacto del 10 de abril que las organizaciones campesinas del movimiento firmamos con Andrés Manuel López Obrador. A 6 años de inicio del proceso de transformación de la vida pública El MCIA-PASXXI mantiene, fundamentalmente, la PROCLAMA PLAN DE AYALA SIGLO XXI que se presentó en JEREZ, ZACATECAS, 10 DE ABRIL 2018, a lo cual adicionamos las PROPUESTAS DEL NUEVO RUMBO PARA EL 2024-2030, en estos Diálogos por la transformación.

La proclama del 10 de abril del 2018, señala: "... suscribimos este Pacto las organizaciones campesinas y Andrés Manuel López Obrador para la puesta en marcha de un nuevo modelo de desarrollo rural que tenga como ejes: la Soberanía Alimentaria; la política de Estado; la reorientación del gasto público hacia las pequeñas unidades de producción; comercio con una agenda de desarrollo; la Agroecología; la defensa del Territorio, el Ejido, las Comunidades; las Aguas y la Biodiversidad; el Derecho a la Agroalimentación Nutricional y a la vida libre de violencia."

Los anteriores EJES (y sub-ejes que exponemos en este encuentro) consideramos son fundamentales en la construcción del modelo, para la etapa 2024-2030 (el segundo piso), y que sabemos son base para el

reconocimiento de las formas organizativas del campesinado y de los pueblos indígenas; para reestructurar al conjunto de políticas públicas; en donde la soberanía alimentaria y la agricultura agroecológica sean pilares fundamentales; es necesario poner en claro que debe haber una nueva visión en las dependencias que den respuesta a las necesidades de la sociedad rural. Avanzar en una dirección sostenida y sustentable, reclama de la participación organizada de la sociedad rural en alianza efectiva y diálogo constructivo con el Estado mexicano. En este sentido, saludamos el esfuerzo que representa la construcción participativa en este encuentro:

Para LO CUAL ES NECESARIO INTERCAMBIAR EXPERIENCIAS, VISIONES Y PROPUESTAS ENCAMINADAS A ESTABLECER ACUERDOS CON LOS PUEBLOS Y SUS FORMAS ORGANIZATIVAS.

- Las organizaciones participantes en el Movimiento Campesino Indígena y Afromexicano Plan de Ayala Siglo XXI hemos sostenido y reafirmamos nuestro compromiso con la causa de fondo de la 4T, es decir: lograr que México encamine su desarrollo en una ruta alternativa al modelo neoliberal, soberana y verdaderamente sustentable. Nos referimos, por un lado, al modelo posneoliberal que está contenido en el Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, y, al *Modelo Humanista* que Claudia Sheinbaum expuso en el Encuentro del 3 de diciembre: "Diálogos por la transformación"
- En este empeño, reconocemos y apoyamos gran parte de las acciones realizadas por el gobierno de nuestro presidente Andrés Manuel López Obrador y de igual forma reconocemos que aún hay áreas y asuntos donde hace falta emprender cambios de fondo.
- La continuidad resulta imprescindible y es más que obvia ya que requerimos de una política de Estado de largo aliento, que trascienda los procesos sexenales expandiendo los mejores logros del actual periodo en esta nueva etapa de la historia de México.
- Sin duda alguna, la ruptura en sentido exacto debe darse por medio de voltear la página de la historia para dejar atrás y para siempre, todo lo que tenga que ver con la aplicación de políticas públicas de corte neoliberal y con todo lo que tenga relación con el modelo neoliberal.

- En lo que corresponde al desarrollo rural y que nos impacta en forma directa, debemos reconocer que existen experiencias puntuales muy rescatables, pero aun hace falta mucho para lograr que las actividades económicas en el conjunto del campo mexicano, considerando agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, se orienten desde una alianza público-social que nos ayuden a consolidar la soberanía alimentaria desde una perspectiva agroecológica, lo cual representaría una auténtica profundización de la 4T.
- Avanzar en esta dirección de manera sostenida y sostenible reclama de la participación organizada de la sociedad rural en alianza efectiva y diálogo constructivo y horizontal con el poder público, con el Estado mexicano.

Es necesario construir una nueva relación entre campesinos, pueblos indígenas, afromexicanos y el Estado basada en la igualdad, el respeto y la no discriminación.

La crítica a la visión que coloca al sujeto para dar cuerpo y aplicación de las políticas públicas en el campo es fundamental en el análisis, debido a que es "...un sujeto individual, en donde, de entrada, representa un rechazo a la acción colectiva y a la organización". Por eso, una alianza basada en el diálogo puede producir frutos impercederos que efectivamente superen al modelo neoliberal, e institucionalicen una nueva política pública que "...transforme de raíz el rezago que sigue padeciendo el campo mexicano". En esta lógica, se considera necesario reestructurar los espacios de participación que se establecieron y muchas veces distorsionaron durante el periodo neoliberal, es decir, reorganizarlos, no simplemente ignorarlos.

Desde luego hay elementos de la Declaración de los derechos de los campesinos de las Naciones Unidas que deben ser tomados en cuenta: DERECHO A LOS RECURSOS NATURALES, DERECHO A LA ORGANIZACIÓN COLECTIVA, DERECHO A LA PARTICIPACIÓN, DERECHO A LA TIERRA, DERECHO A LAS SEMILLAS, DERECHO A LA IGUALDAD DE GÉNERO; para caminar hacia un modelo alternativo que refrenda la puesta en marcha de las transformaciones aquí propuestas.

- En este sentido, nuestra participación en estos Diálogos por la Transformación es para refrendar el reconocimiento a la 4T.
- Observamos la urgente necesidad de superar las tendencias personalistas que pueden llevar a que los servidores públicos de distintos niveles tomen las decisiones de lo que se llega a ejecutar en forma unilateral, sin procurar el acuerdo necesario con los pueblos afectados y sus formas organizativas.
- Rumbo al modelo que buscamos construir se requiere de la *interacción* de los ejes de la política de Estado, del eje de la soberanía alimentaria y del resto de los ejes y sub-ejes.
- Esta interacción hace referencia a las formas en que los diferentes ejes del modelo, aquí comentados, tienen que articularse fibrosamente. Un nuevo proyecto no puede construirse con una lista de problemas a resolver, es necesario ordenarlos y establecer de qué manera se deben articular y armonizar con los programas sectoriales



Diálogos por la Transformación. Soberanía Alimentaria y Apoyo al Campo. Mónica Rodríguez

de las dependencias y el papel que deben realizar sus secretarios(as), directores (as) con la idea de que vayan caminando en un solo horizonte.

- Ello implica también la articulación en el manejo del eje del gasto público rural; la relación con el eje de la organización campesina y el eje burocrático, en el caso de esta última nos referimos a una nueva burocracia, joven, sana y capaz de diseñar y poner en marcha proyectos estatales y nacional.
- Las organizaciones campesinas, indígenas y afro mexicanas, debemos hacer grandes reflexiones con acciones que permitan el relevo generacional, la democracia interna, la re funcionalización de nuestras actividades; así como respetar y hacer valer la libertad de participación de la sociedad organizada.
- Las organizaciones del MCPASXXI, decidimos hacer historia y ser parte de la 4T, y construir el segundo piso de la transformación, como sujeto histórico, que crítica, propone y aporta ideas y acciones que reivindican nuestras largas luchas por la tierra, el fomento a la producción, el financiamiento, la comercialización, la política social, la problemática indígena.
- Por lo que solicitamos una mesa de diálogo por tema, para profundizar en las propuestas.
- Recalamos y reconocemos gran parte de las acciones realizadas por el gobierno de nuestro presidente Andrés Manuel López Obrador, pero también sostenemos que hace falta emprender cambios de fondo para lograr que las actividades económicas en el conjunto del campo mexicano, considerando agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, se orienten desde una alianza político-social para consolidar la soberanía alimentaria desde una perspectiva agroecológica.
- En todos los programas exitosos que tiene nuestro actual gobierno, sostenemos que aún falta la integración de varios miles de campesinos que cumplen plenamente los requisitos para estar en los padrones de beneficiarios, pero hasta el momento han sido excluidos. Proponemos que los padrones sean inmediatamente depurados y complementados.
- Después de que los gobiernos neoliberales desde 1982 abandonaran a productividad del sector social para apoyar a la agricultura comercial, los programas de nuestro gobierno han sido muy relevantes para la economía campesina, pero visiblemente

insuficientes para consolidar la autosuficiencia alimentaria del país. Enfrentamos poderosos obstáculos internos y externos (las crisis alimentarias, procesos inflacionarios, riesgos en la importación y exportación de alimentos, procesos de desvaloración de los productos del campo, padrón de beneficiarios contruidos a veces con sesgos políticos, así como el alto costo de los insumos para la producción como son: semillas, fertilizantes, diésel, entre otros)

- Sostenemos que, no compartimos la concepción que deposita en el Estado una función monopolista respecto a la organización social puesto que no corresponde a la capacidad y a la conciencia de las fuerzas campesinas que desde siempre hemos construido desde abajo el proceso de transformación. Por lo tanto, nos pronunciamos por el respeto a las formas autónomas de organización social y campesina y por impulsar la creación y consolidación de este proyecto.
- Los objetivos están claros, recalamos que sabemos y reconocemos los avances en materia de desarrollo rural que se tienen hasta el momento, no ha sido fácil, pero sostenemos y queremos ser tomados en cuenta en este 2o Piso de la transformación.

#### **POR EL BIEN DE TODOS PRIMERO LOS POBRES!**

## **Conclusiones del Primer Diálogo por la transformación**

### **ENCUENTRO CON LA SOCIEDAD CIVIL PARA CONTRUIR EL PLAN NACIONAL DE LA 2ª ETAPA DE LA TRANSFORMACIÓN**

¡Zapata Vive La Lucha Sigue!

La Transformación no se construye sola, ni por ósmosis ni por decreto, la transformación la vamos a construir todas y todos juntos.

#### **SE ACUERDA POR VOTACIÓN DE LAS Y LOS PRESENTES LAS SIGUIENTES CONCLUSIONES:**

1. Realizar un pronunciamiento para que llegue a la Dra. Claudia Sheinbaum diciendo PRESOS POLÍTICOS LIBERTAD, que sean liberados nuestros compañeros cafetaleros que hoy se encuentran privados de la libertad. Se ha solicitado varias veces, han estado en las mañaneras y se ha insistido en este tema que es fundamental. No podemos dejar pasar eso... acuérdense que

estamos en la casa del jabonero y contra las transnacionales, cualquiera de nosotros puede caer. Entonces PRESOS POLÍTICOS LIBERTAD. Se acuerda realizar un comunicado para exigir la liberación de nuestros compañeros cafetaleros.

2. Reconocemos la iniciativa de nuestra Coordinadora Nacional de Defensa de la Cuarta Transformación por celebrar estos diálogos y le reiteramos nuestro total apoyo como candidata a la Presidencia de la República y seguramente estaremos haciendo lo correcto para que ella llegue a ser nuestra primera presidenta de México.
3. Celebramos también el reconocimiento al diálogo y a la trayectoria de las organizaciones campesinas en su trabajo por la reconstrucción de la patria, por la reconstrucción del tejido social, por la reconstrucción de los sistemas productivos comunitarios y por la reconstrucción de la 4ta transformación que vamos a seguir en el segundo piso de esta RECONSTRUCCIÓN y con ello refrendamos nuestro compromiso para celebrar las mesas temáticas, como ya se señalaron, con los temas:

Agrario.  
Productivo.  
Financiero.  
De comercialización  
Social  
Indígena

Aunque los diálogos social e indígena se harán en otras mesas, pues también nosotros estaremos aportando en esos temas.

4. En el marco jurídico integral, se propone un diseño de política pública integral que incluya la modificación al artículo 27 Constitucional.
5. En el tema del agua, urge la revisión al Decreto y tal vez sea uno de los cierres con broche de oro de nuestro presidente Andrés Manuel López Obrador, de revisar el Decreto de las Concesiones de agua. No puede ser que tenga más de 10 años que no se realiza una revisión y que la mayor parte de las concesiones de agua sigan en manos de los más poderosos.
6. El MCIAPASXXI solicitamos una reunión con la Dra. Claudia Sheinbaum para celebrar un pacto político de unidad hacia el segundo piso de la 4ta transformación, con la unidad del movimiento campesino, con las mujeres, los hombres, decididos a continuar por el camino de la transformación para cambiar nuestra patria.

**¡Por el Bien de Todos Primero Los Pobres**

# ¿Conflicto armado interno en Ecuador? A río revuelto ganancia de...

Francisco hidalgo flor

Es una situación compleja la que atraviesa el Ecuador a inicios del 2024, ahora fuertemente marcada por el impacto del incremento de la violencia, que ha alcanzado tales niveles, que, si comparamos con los registros de fines del 2019, tiempos de pre-pandemia, se ha agravado en un 300%. Las masacres carcelarias de enfrentamientos entre bandas criminales provocaron en los últimos dos años alrededor de 170 víctimas. Si es de espanto, pero no se resuelve decretando situación de guerra. Poco ayuda, la reciente medida del gobierno del novel primer mandatario daniel noboa de declarar situación de “conflicto armado interno”.

Una situación es aquella de expansión de bandas de narcotráfico y masacres carcelarias, y otra distinta es un conflicto armado interno. Cabe preguntar: ¿Cuántos países en el mundo atraviesan por fenómenos como el crecimiento del narcotráfico y expansión

de mafias?: muchos; y, ¿cuántos califican y proceden como situación de conflicto armado interno?: Ecuador y algunos más por allí.

Las causas que han provocado que Ecuador se convierta en un punto medular de los nuevos circuitos de tráfico de droga hacia los Estados Unidos y Europa obedecen más a razones externas que internas, y no se resuelven escalando militarmente el conflicto.

Entre los factores externos que se mencionan están: el incremento de cultivos de coca y producción de cocaína en las regiones fronterizas con Ecuador, el rol mas acentuado de mafias transnacionales con asiento en México para el narcotráfico con Estados Unidos y de mafias balcánicas hacia los mercados de Europa, que han buscado y alentado a “socios locales” en Ecuador, la expansión de la demanda en el “primer mundo”.

Entre los factores internos se encuentra la aguda crisis económica y de desempleo en el país, que afecta intensamente a los jóvenes de los barrios marginales



Un comando armado irrumpió en el canal TC Televisión, en Guayaquil. AP/La Jornada

urbanos y la corruptibilidad de jueces y policías, la permeabilidad para el uso de puertos en el litoral, en los embarques de exportación y de los circuitos financieros azuzados por la dolarización.

Lo más grave son los impactos en el conjunto de los sectores populares, urbanos y rurales, la expansión de las bandas de narcotráfico, junto a ello trata de personas y extorsión, peligro más agudo en los territorios de especial interés para estos sectores, las zonas cercanas a puertos, de cualquier dimensión que estos sean y el masivo reclutamiento de jóvenes, a veces casi niños/as. Esto se expresa principalmente en las provincias de la región litoral, y también en algunas de la amazonía, así como en zonas de frontera. Un ejemplo de ello es que el grupo que efectuó el asalto al canal de televisión TC, días pasados, estaba conformado por jóvenes entre los 16 y 24 años, que fueron incapaces de transmitir cualquier mensaje que no sea

aquel de mostrar armas, dinamita y amedrentamiento a rehenes.

Las razones para la declaratoria política – militar de “conflicto armado interno” no están en la expansión del narcotráfico sino en otro lado, en los sectores y fuerzas que ven la ocasión de obtener con ello un consenso social que no lo han podido forjar de otra manera.

El estado de “conflicto armado interno”, declarado por el gobierno de Noboa no resuelve elementos inmediatos y mediatos de la problemática, y si beneficia a los cuerpos militares y la expansión de las redes del Departamento de Estado de Estados Unidos en el control de la seguridad del país y las fronteras, incluida la marítima. En estos días el principal portavoz gubernamental es el jefe del comando conjunto de las Fuerzas Armadas, y el embajador de los Estados Unidos concurre a la reunión del Consejo de Seguridad del Estado.

Le permite al gobierno del nuevo presidente Noboa hacer uso de un discurso y apelar a tipo de políticas con mayor cuerpo de aquel que exhibió en la campaña electoral y en los primeros eventos gubernamentales (sus intervenciones públicas apenas duraban alrededor de quince minutos). Con el coro de los grandes medios de comunicación se expande el vocabulario de:

guerra, armamento, restricción de derechos, unidad nacional, hasta se menciona la pertinencia de un “impuesto de guerra”.

A la par se anuncia la instalación de bases militares estadounidenses, que desde un par de años atrás ya tienen actividad abierta en la región insular de las Galápagos.

En todos estos operativos nada o poco se menciona del control e investigación a la circulación de capitales provenientes del narcotráfico en el sistema financiero nacional. Se han denunciado vínculos con sectores políticos gubernamentales, por ejemplo, la relación que tenían con familiares cercanos al ex-presidente Lasso. Pero de la banca y sectores como el inmobiliario nada se dice. La condición de un país dolarizado es un acicate para el lavado de este tipo de dineros.

Esta situación coloca en el centro de la preocupación nacional al tema de la crisis de seguridad y violencia, el ambiente de miedo se difunde. Uno de los efectos es que desvía la atención a los esfuerzos por fortalecer al campo popular, tanto organizativa como políticamente. En cambio, consolida a discursos de derecha y de conflagración. Aúpa la propagación de lo que pudiéramos denominar un “sentido común conservador” en la población ecuatoriana. ●



Estado de emergencia en Ecuador por la fuga de prisión de uno de los jefes del narco más poderosos del país. AP/La Jornada

Una situación es aquella de expansión de bandas de narcotráfico y masacres carcelarias, y otra distinta es un conflicto armado interno. Cabe preguntar: ¿Cuántos países en el mundo atraviesan por fenómenos como el crecimiento del narcotráfico y expansión de mafias?: muchos; y, ¿cuántos califican y proceden como situación de conflicto armado interno?: Ecuador y algunos más por allí.