



**CONAHCYT**  
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES  
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



**UAGro**  
Universidad de Calidad con Inclusión Social

# **Universidad Autónoma de Guerrero**

## **Maestría en Economía Social**

Facultad de Economía

**LAS MANOS QUE ALIMENTAN.  
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS  
LOCALES.  
ESTUDIO DE CASO EN LA LOCALIDAD DE APANHUAC, ACAPULCO  
DE JUÁREZ, GRO.**

# **T E S I S**

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE  
MAESTRÍA EN ECONOMÍA SOCIAL**

**PRESENTA**

**JUAN CARLOS ESPARZA CARMONA**

**DIRECTOR**

Dr. Roberto Cañedo Villarreal

**CODIRECTOR**

Dr. Octaviano Juárez Romero

**ASESOR**

Dr. Diego Hernández Muciño

Acapulco de Juárez, Guerrero, a junio 2023

## **Agradecimientos**

Agradezco la paciencia y dirección para concluir este trabajo a los miembros del Comité Asesor, Dr. Octaviano Juárez Romero, Dr. Diego Hernández Muciño y, en especial, al Dr. Roberto Cañedo Villarreal, quien durante todo este tiempo fue guía, mentor y amigo. A mis profesores y profesoras de la Maestría en Economía Social, por todas las enseñanzas compartidas. A las compañeras Paloma y Dioema, por su atención, amabilidad, buen ánimo y profesionalismo.

Gracias al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología que a través de su programa de becas de posgrado me permitió desarrollar esta investigación.

A Jennifer Molina Cano, cuyos comentarios, reflexiones y sugerencias nutrieron mi trabajo, por tu amistad y compañía durante este proyecto.

Gracias a mi familia por apoyarme siempre en esta y cada una de mis aventuras. Por aguantar mis ausencias y por formarme como la persona que soy. Sin ustedes, nada de esto hubiera sido posible.

A Marianela por creer en mí. Por escucharme, contenerme y apoyarme.

Por último, mi total agradecimiento a la gente de Apanhuac. a don Abel y a doña Cecilia, quienes siempre me han recibido y me abrieron las puertas de su casa y de la comunidad.

A todas y todos ustedes, gracias.

## **Contenido**

1. Introducción	5
1.1 Apanhuac	7
1.2 Consideraciones generales	9
1.3 Nota metodológica	10
2. Sistemas Alimentarios: Un punto de partida	16
2.1 Modelo de Sistemas Alimentarios de Ericksen	17
2.2.1 Factores determinantes (drivers)	18
2.2.2 Actividades	18
2.2.3 Resultados (outcomes)	19
2.2.4 Retroalimentación (feedbacks)	22
2.2 Modelo de Sistemas Alimentarios según el HLPE	22
2.2.1 Cadena de Suministros	24
2.2.2 Ambiente Alimentario	24
2.2.3 Comportamiento de los Consumidores	26
2.3 Contribuciones de la Agroecología para la construcción de Sistemas Alimentarios Sostenibles	26
2.4 Aportaciones de la Economía Circular a los Sistemas Alimentarios	29
2.5 Conclusiones	30
3. México y el Sistema Alimentario Global	31

---

3.1 Panorama del Sistema Alimentarios Global	31
3.2 Política rural y agroalimentaria del siglo XX en México	34
3.3 Política rural y agroalimentaria del siglo XXI en México	39
3.4 Situación Alimentaria en México	43
3.4 Conclusiones	48
4. Una mirada al Sistema Alimentario Local de Apanhuac, Acapulco de Juárez, Gro.	51
4.1 Comer en Apanhuac	55
4.2 ¿De dónde vienen los alimentos?	58
4.2.1 Producción local	59
4.2.2 Comercialización y distribución de alimentos	59
4.2.3 Aprovisionamiento	61
4.2.3 Transformación de alimentos.	63
4.3 Actores del Sistema Alimentario Local en Apanhuac	64
4.4 Conclusiones	66
5. Imaginar otros futuros: Economía Social y Solidaria	67
5.2 Economía Solidaria	69
5.2.1 Economía Popular ¿y Solidaria?	72
5.2.2 Unidades Domésticas	74
5.2.3 Economía Solidaria, Economía Sustantiva y los Principios Económicos	75

Principios de consumo	82
Principios de coordinación	82
5.4 Conclusiones	83
6. Caracterización de las prácticas alimentarias y la organización del trabajo productivo y doméstico de las Unidades Domésticas de Apanhuac	85
6.1 Prácticas alimentarias en Apanhuac	88
6.2 Organización del trabajo productivo en las Unidades Domésticas de la localidad de Apanhuac	90
6.6 Conclusiones	95
7. Conclusiones generales	97
Bibliografía	99
ANEXOS	112
Anexo 1: Guía de entrevista	112
Anexo 3: Redes de códigos resultado del análisis del sistema alimentario local.	116
 <b>Índice de Ilustraciones</b>	
Ilustración 1 Territorio ocupado por los Bienes Comunales de Cacahuatepec .....	8
Ilustración 2 Elementos del Sistema Alimentario, según Ericksen .....	17
Ilustración 3 Marco conceptual de los sistemas alimentarios para las dietas y la nutrición, del HLPE .....	23

Ilustración 4 Uso del trabajo familiar en las Unidades Domésticas .....	91
---	----

### **Índice de Tablas**

Tabla 1 Correspondencia entre objetivos particulares y ejes temáticos .....	14
Tabla 2 Componentes de la Seguridad Alimentaria .....	21
Tabla 3 Clasificación NOVA .....	53
Tabla 4 Alimentos disponibles en la localidad de Apanhuac .....	57
Tabla 5 Actores y Roles del Sistema Alimentario Local en Apanhuac.....	64
Tabla 6 Clasificación de los Principios Económicos .....	78

## 1. Introducción

En las actividades que desarrolla el Nodo de Impulso a la Economía Social “Redes de Economía Social y Solidaria Guerrero” (NODESS-REDESSGRO), desde el 2019 se busca fortalecer el ecosistema de la economía social y solidaria (ESS) en el municipio de Acapulco de Juárez, estado de Guerrero, tejiendo redes y promoviendo el encuentro de actores con el interés de construir la llamada “otra economía”. De octubre del 2020 a febrero del 2021 se realizó el proyecto “Institucionalización de la economía social mediante la construcción de redes horizontales para el bienestar social en comunidades rurales de Acapulco, Gro., en el contexto de la actual pandemia provocada por el SARS-CoV2 (COVID-19)”, cuyo principal propósito fue la realización de un diagnóstico de la zona rural del municipio y contribuir al diseño de iniciativas colectivas que dieran respuesta a la problemática identificada. Se encontró que la disponibilidad y el acceso a los alimentos es un asunto prioritario para las familias de la zona rural del municipio de Acapulco y, particularmente, de lo que corresponde a los Bienes Comunales de Cacahuatpec.

El sistema alimentario es un agregado de elementos que interactúan directa o indirectamente para constituir y hacer posible el proceso alimentario (FAO, 2017; FAO, 2019). Los cambios en el sistema alimentario global han contribuido a la crisis climática y ambiental que enfrenta el mundo, relacionado, por ejemplo, con el incremento de gases de efecto invernadero y pérdida de diversidad biológica (Altieri & Nicholls, 2020). Por otro lado, también se han visto modificados los procesos de organización de las unidades de producción familiar, las técnicas empleadas, su relación con el mercado, las dinámicas de consumo de alimento en las localidades rurales y, en general, las prácticas alimentarias locales, que incluyen la interacción entre aspectos

sociales, culturales y biológicos que se dan alrededor del acto de comer (Ramos, Fraustro, Castro, Ramírez, & Salas, 2016).

Como se verá más adelante, estas transformaciones del sistema alimentario están caracterizadas por el incremento y volatilidad de los precios de los alimentos (Banco Mundial, 2012, en Székely y Ortega, 2014), el cambio climático<sup>1</sup> (Hidalgo, 2013) y, más recientemente, los problemas de abasto y distribución de alimentos debido a la crisis sanitaria por la pandemia covid19 (Carbajal, 2022), lo cual limita la capacidad de las familias para dar respuesta a sus necesidades alimenticias. En este trabajo, buscamos reconocer estrategias y prácticas invisibilizadas que, motivadas por la búsqueda del sustento familiar de quienes viven una realidad común, les permiten resistir a la creciente incertidumbre experimentada en el mundo actual, con el propósito de contribuir a imaginar otras formas de hacer economía en aquellos espacios ocupados por el mercado capitalista. Para esto, se toman como referencia las ideas de Polanyi y Coraggio sobre los principios económicos que guían el análisis de las prácticas campesinas en la localidad.

El objetivo general de este trabajo es caracterizar las prácticas alimentarias de los hogares de la comunidad de Apanhuac, municipio de Acapulco de Juárez, Gro., desde un enfoque de economía solidaria. Para esto, se plantean dos objetivos particulares: en un primer momento, describir el sistema alimentario (particularmente, los alimentos disponibles, la cadena de suministros y los actores que participan) en el que se insertan las prácticas de las familias campesinas de la localidad. El segundo objetivo particular fue analizar las prácticas alimentarias -aquellas que tienen como fin resolver las necesidades de alimentación- utilizadas por las familias

---

<sup>1</sup> Las emisiones de efecto invernadero se han incrementado en un 66.5% de 1990 al 2019, según datos del Banco Mundial. <https://datos.bancomundial.org/tema/cambio-climatico?view=chart> Consultado el 18 de octubre del 2022.

de la localidad, tomando como base los principios económicos de organización del trabajo productivo propuesto por Coraggio (2011).

## **1.1 Apanhuac**

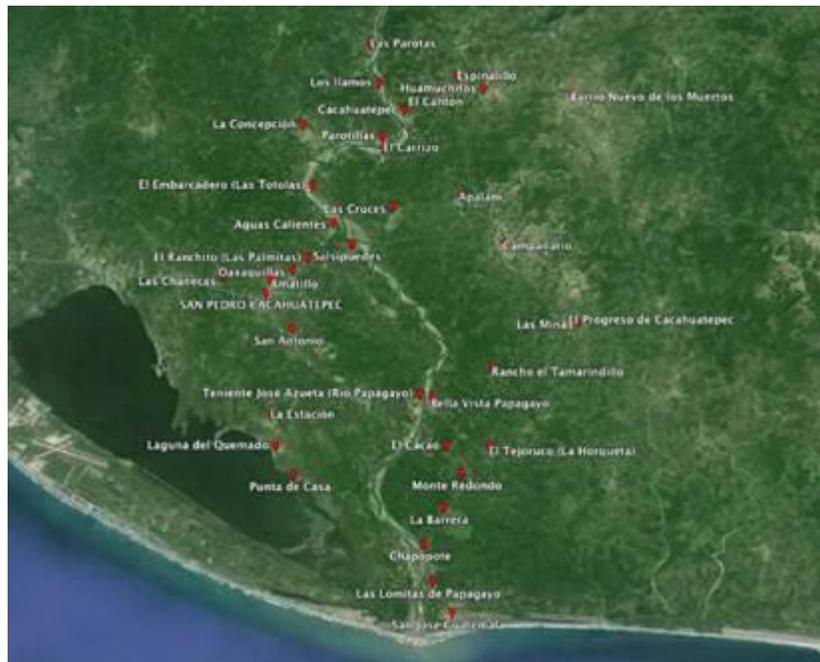
La localidad de Apanhuac se encuentra ubicada en la zona rural del municipio de Acapulco de Juárez y forma parte de los Bienes Comunales de Cacahuatepec. Según datos del Registro Agrario Nacional (RAN), este núcleo agrario tiene una superficie de 37,622 hectáreas, integrado por 47 localidades: Agua Caliente, Amatillo, Apalani, Apanhuac, Arroyo Verde, Barrio Nuevo de los Muertos, Bella Vista Papagayo, Cacahuatepec, Cruces de Cacahuatepec, El Arenal, El Bejuco, El Camapanario, El Cantón, El Carrizo, El Cerrito, El Progreso Cacahuatepec, Las Minas, El Ranchito, Embarcadero, El Rincón, El Tejoruco, El Espinalillo, Garrapatas, Huamuchitos, La Arena, La Concepción, Las Ollitas, Las Parotas, Los Ilamos, Los Limoncitos, Los Mayos, Oxaquillas, Pochotlaxco, Rancho las Marías, Salsipuedes, San Antonio, San Isidro Gallinero, San José Cacahuatepec, San Juan Chico, San Juan Grande, San Pedro Cacahuatepec, El Tamarindo, Tazajeras y Zoyamiche.

Según datos del INEGI (2020), la localidad de Apanhuac cuenta con 211 hogares y una población de 802 habitantes, compuesta por el 50.1% de mujeres y el 49.9% de hombres. La población en edad para trabajar (PET), correspondiente a 15 años o más, es de 510 personas, 63% de la población total. Por otro lado, la población económicamente activa (PEA) es de 313 y la población de 12 años o más que actualmente se encuentra ocupada es de 312 personas, 39% de la población de la localidad. La población ocupada se compone principalmente por hombres (76%).

En 2020, siete de cada diez habitantes se encontraban afiliado a algún servicio de salud, principalmente, al Instituto de Salud para el Bienestar, 99.5% de la población afiliada (INEGI,

2020). El 34% de las viviendas tienen piso de tierra, el 99.1% cuentan con electricidad, el 30.3% no tiene agua entubada dentro de la vivienda y el 98.6% no dispone de algún vehículo de transporte particular. Únicamente una vivienda cuenta con algún dispositivo portátil (computadora, laptop o tableta) y ninguna vivienda cuenta con internet (INEGI, 2020).

Ilustración 1 Territorio ocupado por los Bienes Comunales de Cacahuatpec



Fuente: Navarro (2017).

Esta región se caracteriza por tener un clima cálido, con suelos de tipo feozem, regosol y, en menor medida cambisol (Coll-Hurtado, 2007), mientras que la vegetación predominante es de tipo selva caducifolia y subcaducifolia. Los suelos feozem con un bajo nivel de perturbación suelen ser tierras fértiles lo que hacen de la región un lugar con grandes oportunidades para la siembra y cosecha de productos tropicales de gran importancia económica. Por ejemplo, la zona presenta condiciones óptimas para el cultivo de jamaica, siendo una de las vocaciones productivas de la localidad de Apanhuac.

Por su parte, la zona rural de nuestro municipio se centra en la producción de maíz (grano), limón, coco, mango, sandía, tomate verde, ajonjolí, frijol, calabaza chihua, plátano, pepino, tomate rojo (jitomate), papaya, chile verde, aguacate, sorgo, naranja, nopalitos, cera, miel, carne (de bovino, caprino y ave), huevo-plato, ganado en pie (de ave, bovino, caprino y porcino) y leche de bovino (SIAP, 2020). Al igual que en el resto de las comunidades rurales del municipio, se siembra una variedad importante de productos, sin embargo, la vocación productiva de la localidad de Apanhuac se concentra en la jamaica y el maíz.

La comunidad cuenta con una corriente intermitente de agua que desemboca en el Río Papagayo. Este cuerpo de agua se hace presente en la temporada de lluvias y en los primeros meses posteriores, permitiendo a los habitantes de la localidad encontrar algunas especies animales que incluyen en la dieta local durante el inicio de la temporada de secas, como camarón o pescado.

## **1.2 Consideraciones generales**

En la primera parte de este trabajo se busca entender el contexto en el que surgen estas prácticas. Se realiza una revisión de la situación actual del sistema alimentario global y el papel que ha jugado en México. Primero, en el Capítulo 2, *Sistemas Alimentarios: un punto de partida*, se introducen los elementos conceptuales que permiten entender y analizar los sistemas alimentarios, así como algunas aportaciones realizadas desde la agroecología y la economía circular, que sirven como base para la construcción de sistemas alimentarios sostenibles. En el Capítulo 3, *México y el Sistema Alimentario Global*, presenta las características, patrones y tendencias del sistema alimentario global, así como el cambio en las políticas públicas de México para atender la situación actual en la que se encuentran el sector rural y alimentario en nuestro país. El Capítulo 4, *Una mirada al Sistema Alimentario Local de Apanhuac*, se centra en la descripción

y análisis de los principales actores, espacios, recursos y relaciones que componen el sistema alimentario local en la comunidad de Apanhuac, en la zona rural del municipio de Acapulco de Juárez.

Una vez identificados los elementos que constituyen el sistema alimentario local, en la segunda parte se pretende conocer cómo se dan las prácticas que permiten a las familias resolver sus necesidades alimenticias y obtener sus medios de subsistencia. Para esto, en el Capítulo 5, *Imaginar otros futuros: Economía Social y Solidaria*, se expone el marco conceptual de la llamada “otra economía”, y se presentan los modos de integración económica o principios económicos, categorías que sirven como base para el análisis de las prácticas alimentarias. En el Capítulo 6, se analizan y describen las prácticas alimentarias en la localidad de Apanhuac a partir de las formas en las que las unidades domésticas organizan el trabajo. También, se identifican los principios económicos inmersos en el proceso económico de las familias campesinas de Apanhuac y se contrastan con la propuesta de Coraggio.

Por último, se presentan las conclusiones generales, reconociendo las formas de organización del trabajo familiar, colectivo y/o comunitario de los pueblos campesinos de la zona rural de Acapulco como un ejemplo de las prácticas económicas no mercantiles invisibilizadas por la tradición económica ortodoxa.

### **1.3 Nota metodológica**

En esta sección se presenta, en términos generales, la metodología utilizada para este trabajo. En los capítulos 4 y 6 se explica más detalladamente el diseño de la muestra y cómo estas técnicas de recolección de información y de análisis de datos fueron utilizadas para abordar cada objetivo.

Este estudio cualitativo exploratorio es de carácter descriptivo. Quecedo y Castaño (2002) plantean que los estudios cualitativos buscan describir sistemáticamente y de manera compleja las características de los fenómenos y variables que corresponden a situaciones, comportamientos, pensamientos, entre otros. La investigación cualitativa es un modelo reflexivo donde la teoría ayuda a organizar e interpretar los datos. Parte de un objeto de estudio que orienta y enmarca los esfuerzos investigativos. Los sistemas alimentarios sirven de marco analítico para guiar los esfuerzos investigativos sobre el contexto alimentario de Apanhuac, que corresponde a la primera parte de este trabajo, mientras que la economía solidaria y la economía sustantiva proporcionan un marco conceptual de referencia para el análisis de las prácticas alimentarias a partir de los principios económicos.

La unidad de análisis seleccionada fue la Unidad Doméstica de la localidad de Apanhuac, municipio de Acapulco de Juárez, Gro, entendidas como “una organización social con un propósito específico: mantenimiento y reproducción de sus integrantes [...] que implica una estructura de poder, un sistema de autoridad en donde los distintos miembros ocupan posiciones diferentes con relaciones y responsabilidades diferenciadas” (Cragolino, 2002). Se buscó recuperar la experiencia de los participantes para conocer cómo se desarrolla el fenómeno alimentario en las unidades domésticas de la comunidad, así como sus prácticas, costumbres y relaciones involucradas.

Al ser un estudio exploratorio descriptivo cuyo interés radica únicamente en documentar los elementos del sistema alimentario local y la organización del trabajo productivo de las unidades domésticas, se eligió un muestreo por bola de nieve (Hernández Sampieri, Fernández, & Baptista, 2014, págs. 384). Este tipo de muestreos no busca generalizar los resultados obtenidos, sino la profundidad en la información recabada para comprender el fenómeno estudiado desde la visión

de diferentes sectores demográficos. Así, el tamaño lo determina el mismo proceso de investigación, cuando las unidades de análisis aportan la misma información o, en otras palabras, se logra la “saturación”<sup>2</sup>.

Las técnicas utilizadas para la recolección de datos fueron: la observación participante y no participante y la entrevista semiestructurada y abierta. La observación participante es una técnica en la que el investigador toma tanto el rol de participante como de observador, ya que se encuentra en constante interacción con los sujetos de estudio y el fenómeno estudiado, sin convertirse completamente en un integrante de la comunidad (Junker, 1960, citado en Álvarez-Gayou, 2003). Durante el tiempo en que se llevó a cabo la investigación, se realizaron distintas actividades como talleres, recorridos en la localidad y en las parcelas, que permitieron la construcción de lazos de confianza con la comunidad y el reconocimiento de los habitantes, a la vez que permitió realizar visitas periódicas y observar las prácticas locales. Se usaron notas de campo para recabar información sobre lo observado en las visitas a la comunidad. Esta técnica fue usada principalmente para la etapa exploratoria, aunque se continuó recurriendo a ella durante toda la investigación. En ellas se incluía un folio de identificación de la nota de campo, la fecha, el lugar, el motivo de la visita, las personas con las que se había tenido contacto, el contexto emotivo y la situación vivida y observada.

Por otro lado, la entrevista, en sus modalidades de semiestructurada y abierta, fueron realizadas entre agosto del 2021 y marzo del 2022. Según Hernández, Fernández y Baptista (2014: pág. 403), tanto la entrevista individual como la grupal, es entendida como un diálogo entre dos

---

<sup>2</sup> El punto de saturación en los estudios cualitativos hace referencia al punto en el que la información aportada por las nuevas unidades de análisis no proporciona datos nuevos a la investigación (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

partes (quien entrevista y quienes son entrevistados), permite construir colectivamente significados alrededor de algún tema de interés, en este caso, la organización del trabajo alrededor del fenómeno alimentario y las características del sistema alimentario local en el que se insertan estas prácticas. Estos autores identifican cuatro tipos de preguntas: a) preguntas generales, que tienen carácter exploratorio; b) preguntas para ejemplificar, que permiten realizar exploraciones profundas a través de eventos que ejemplifiquen situaciones o conceptos; c) preguntas de estructura, que permiten recopilar un conjunto de conceptos, y; d) preguntas de contraste, que permiten profundizar en las similitudes y las diferencias existentes respecto a ciertos temas.

Aunque la investigación cualitativa guarda diferencias notables respecto a los objetivos y alcances de la investigación cuantitativa, ha habido esfuerzos importantes por dotar de confiabilidad y validez a las técnicas empleadas dentro de estas metodologías. Para Izcara (2014), la confiabilidad se refiere a la exactitud con la que son recuperadas las experiencias, opiniones e ideas de quienes participan en una investigación cualitativa. Algunas de las medidas sugeridas por Izacara para mantener un grado alto de confiabilidad, son: 1) revisión de pares externos, 2) contraste con otros integrantes del equipo de investigación, 3) grabación de audio o video, 4) transcripción literal del material cualitativo, 5) uso de guía de recolección de información, 6) tomar notas de campo.

En este sentido, con el fin de que la información recuperada de los informantes correspondiera a las categorías analizadas dentro del estudio, se diseñó una guía (Anexo 1) que sirvió para orientar las entrevistas realizadas. Esta guía contempló cuatro ejes temáticos: a) cadena de suministros; b) actores y roles, c) alimentos disponibles; y d) organización del trabajo productivo y doméstico. Los primeros tres correspondientes a entender el sistema alimentario local de Apanhuac y el último enfocado en recabar información para caracterizar las prácticas alimentarias

de las unidades domésticas, a partir de los principios económicos de organización del trabajo productivo.

Tabla 1 Correspondencia entre objetivos particulares y ejes temáticos

Objetivos particulares	Ejes temáticos
1. Reconocer y describir el sistema alimentario en el que se insertan las prácticas de las familias campesinas de la localidad.	a) Cadena de suministros; b) Actores y roles; c) Alimentos disponibles;
2. Analizar las prácticas alimentarias de la localidad de Apanhuac, a partir del principio de organización del trabajo productivo de Coraggio.	d) Organización del trabajo productivo y doméstico.

El instrumento utilizado fue sometido a la revisión de un grupo de expertos conformado por cuatro investigadores de la Universidad Autónoma de Guerrero, con amplia experiencia en investigación cualitativa y afinidad a los temas tratados en este trabajo (economía solidaria, sistemas alimentarios y prácticas campesinas), quienes hicieron comentarios, recomendaciones y, finalmente, validaron la guía propuesta. Asimismo, durante junio del 2021 se realizó una prueba piloto para probar y evaluar el instrumento diseñado. En esta prueba piloto, se identificaron áreas de mejora en las preguntas incluidas para considerar información no contemplada en el cuestionario, lo que permitió profundizar en temas que no habían sido considerados o atendidos adecuadamente. Como parte del esfuerzo de mantener la confiabilidad del proceso de recolección de datos, se pidió a los participantes su autorización para grabar las entrevistas. Las grabaciones se transcribieron para facilitar el análisis de los datos recabados.

Para el análisis de los datos se utilizó el software Atlas.ti., éste es un software especializado para teoría fundamentada (Bonilla-García & López-Suárez, 2016), pero es de mucha ayuda para las investigaciones cualitativas en general. Cuenta con diferentes funciones que permiten al investigador gestionar los datos cualitativos recolectados, entre las que destacan: 1) gestión de

diferentes proyectos; 2) trabajar a nivel de datos o a nivel conceptual; 3) admite archivos de diferentes tipos (documento de texto, PDF, imágenes, audio, video, geo documentos, datos de encuestas, twitter, entre otros); 4) crear y trabajar con códigos y grupos de códigos; 5) agregar memos (notas de texto); 6) trabajar con citas; 7) vincular códigos o citas; 8) crear tablas de código-documento y co-ocurrencia de códigos; 9) crear redes, 10) contar frecuencia de palabras; 11) exportar informes, entre otras funciones (Friese, 2021).

El procesamiento de los datos se realizó mediante codificación abierta y agregando notas a citas y documentos que permitieron conservar ideas o reflexiones que surgieron durante el análisis de los datos. Para Bonilla-García y López-Suárez, la codificación abierta puede realizarse mediante la pre-codificación, códigos generados previamente por el equipo de investigación a partir de un ejercicio inductivo, o la codificación *in vivo*, que recoge “expresiones y el lenguaje de los participantes, encontradas en las frases literales que emplearon y cuya riqueza se perdería al ubicarlas dentro de un código” (Bonilla-García & López-Suárez, 2016). Se identificaron las citas que aportaban información relevante para el objetivo general y los objetivos particulares de esta investigación, de acuerdo con las categorías de análisis establecidas. Como ya se ha mencionado, en el capítulo 4 y 6 se hace una presentación del diseño de la muestra y detalla la forma de implementación de las técnicas de recolección y análisis de datos usados.

Por último, es necesario recordar que la investigación cualitativa debe ser vista como un proceso vivo, en el que el sujeto de estudio y la metodología generalmente se construye a partir de la información encontrada y la forma en la que los significados se articulan alrededor del tema de interés.

## **2. Sistemas Alimentarios: Un punto de partida**

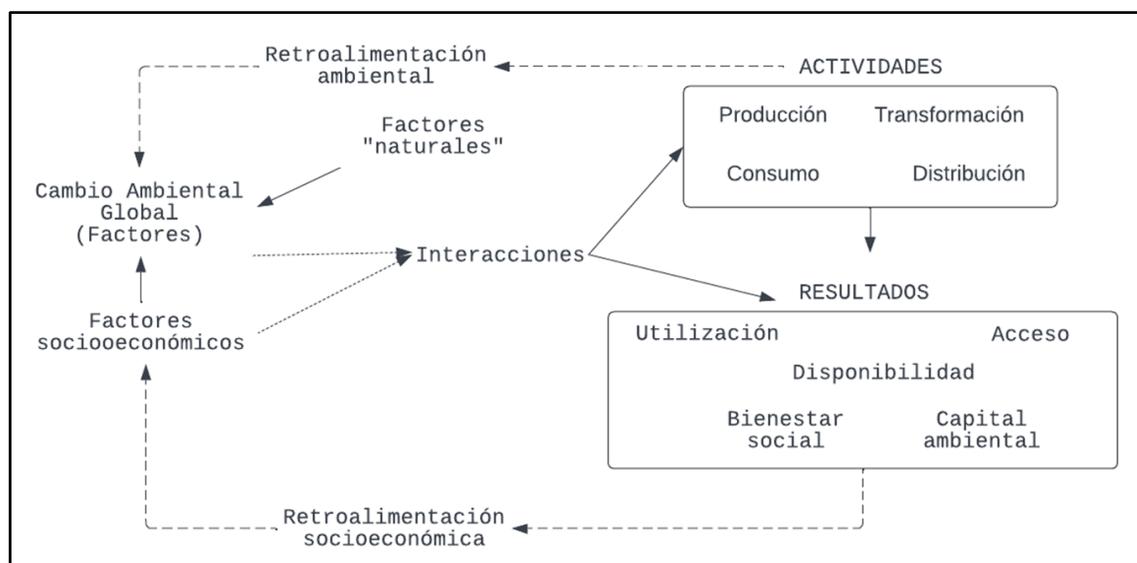
El proceso de producción, distribución y consumo de alimentos se relaciona con un conjunto diverso de factores culturales, económicos, ambientales y políticos que determinan la cantidad, variedad y calidad de alimentos disponibles, entre otros elementos (FAO, 2017; FAO, 2019). Los sistemas alimentarios se componen del medio ambiente natural, las personas, las instituciones, los insumos, la infraestructura y cualquier otro elemento que interviene en el fenómeno alimentario (HLPE, 2018). Éstos no existen aisladamente, sino que están interconectados entre ellos, conformando un gran sistema alimentario global que, al mismo tiempo, interactúan con otros sistemas, como el del transporte, el energético o el de salud (FAO, 2017). En la actualidad, existe una tendencia hacia la construcción de sistemas alimentarios sostenibles, entendidos como aquellos que garantizan la seguridad alimentaria y nutricional para la población sin comprometer las bases económicas, sociales y ambientales del futuro (HLPE, 2018).

A continuación, se presentan dos propuestas que sirven como base para un análisis de los elementos más importantes de los sistemas alimentarios. La primera, es una propuesta de Polly J. Ericksen, quien pone especial atención en integrar una visión ecológica al marco de los sistemas alimentarios, centrándose en la interacción entre actores, recursos y resultados, así como otros elementos que sirven de base para la producción y reproducción del sistema. El segundo modelo, es una propuesta del Grupo de Expertos de Alto Nivel en Seguridad Alimentaria convocado por el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, que centra su marco de análisis en tres grandes ejes: cadena de suministro, ambiente alimentario y comportamiento del consumidor.

## 2.1 Modelo de Sistemas Alimentarios de Ericksen

Autores como Ericksen (2007) o Ingram (2011) plantean la necesidad de integrar, dentro del marco conceptual de los sistemas alimentarios, la interacción que existe con los procesos ecológicos. En este sentido, para Ericksen (2007) es fundamental tomar en cuenta la retroalimentación e interacciones que se dan entre los distintos actores, así como con su medio ambiente (ecológico, social, geográfico, etc.). También, incluyen las actividades que se originan a partir de esta interacción y que componen el proceso alimentario. Por último, se debe considerar el conjunto de resultados o productos que surgen de la interrelación de las partes del sistema.

Ilustración 2 Elementos del Sistema Alimentario, según Ericksen



Fuente: Elaboración propia basada en Ericksen (2007).

De acuerdo con lo anterior, los elementos que componen los sistemas alimentarios son: 1) factores contextuales; 3) actividades; 4) resultados; 5) retroalimentaciones.

### ***2.2.1 Factores determinantes<sup>3</sup> (drivers)***

En todo sistema alimentario existen factores que interactúan con los demás elementos e influyen en los resultados alimentarios, sociales y ambientales. Ericksen identifica tres tipos de factores. Los “naturales”, que corresponden al entorno natural donde se da el fenómeno alimentario: ciclos naturales (p. e. ciclo del agua), composición de la tierra, etc. El segundo grupo de factores, son de tipo socioeconómico: tendencia poblacional, contexto político, cultura y hábitos sociales, desarrollo científico, entre otros. En este podemos agrupar a las diferentes políticas públicas que han surgido a lo largo del tiempo para dar atención a las comunidades rurales o a las unidades de producción agropecuaria. Por último, identifica un conjunto de factores que están directamente relacionados con el cambio ambiental global: cambio en la composición atmosférica, la disponibilidad de nutrientes, la biodiversidad, nivel del mar, por mencionar algunos.

Estos factores influyen en la dinámica del sistema alimentario y a la vez son influidos por él. Un cambio cultural de una población respecto al uso de técnicas agroecológicas podría influir sobre la biodiversidad existente en el sistema y esto, a su vez, influiría en la incidencia de plagas o interacciones entre cultivos.

### ***2.2.2 Actividades***

Dentro del modelo propuesto por Ericksen (2008) se identifican algunas actividades fundamentales para la reproducción del sistema alimentario: a) producción, b) procesamiento y empaque, c) distribución y comercialización y d) consumo.

---

<sup>3</sup> Traducción propia.

La producción se refiere al momento donde las unidades campesinas o las empresas del sector agroalimentario producen los alimentos, ya sea maíz, frijol, trigo, etc. Lo que se produce en esta etapa influye en la disponibilidad, la asequibilidad, la diversidad y la calidad de los alimentos existentes en el sistema alimentario. Posteriormente, es necesario almacenar los alimentos producidos de acuerdo con determinados requerimientos para procurar su calidad y sanidad. En el caso de algunos alimentos, se realiza algún procedimiento de transformación, como en el caso del queso, la mermelada o el café. Se procesa para cambiar sus características, para crear un nuevo producto, para incrementar su tiempo de vida, etc. También, es posible que los alimentos se envasen o empaqueten de acuerdo con características específicas que se requieren por el mercado. Por último, los alimentos son vendidos a través de cadenas largas o cortas de comercialización, para que lleguen hasta las manos de los consumidores finales. En este sentido, cuando una cadena de suministros o de abastecimiento se compone únicamente de un intermediario, se le llama circuito corto, mientras que si existen más intermediarios se considera de circuito largo (Dury & Temple, 2015).

### ***2.2.3 Resultados (outcomes)***

Ericksen plantea que los sistemas alimentarios se centran en la producción de una serie de resultados y que éstos condicionan el funcionamiento del sistema en el futuro. Los resultados identificados son: a) seguridad alimentaria, b) bienestar social y c) seguridad ambiental.

#### **Seguridad Alimentaria**

Según el modelo de Sistema Alimentario de Ericksen el principal resultado o producto del sistema debe ser lograr la seguridad alimentaria para toda la población. En este sentido, se define seguridad alimentaria como aquella situación en donde:

todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO, por sus siglas en inglés], 2010: pág. 8).

Por el contrario, la inseguridad alimentaria se caracteriza porque las personas tienen “acceso incierto o nulo a alimentos nutricionalmente adecuados y socialmente aceptables” (Vega-Macedo, Shamah-Levy, Peinador-Roldán, Méndez-Gómez, & Melgar-Quiñónez, 2014, pág. S21) Para Ayala & Schwentesius (2014b) “es un problema de desarrollo económico, pues no sólo implica la capacidad de producir mayor cantidad y diversidad de alimentos, sino tener el poder adquisitivo para adquirirlos” (pág. 28).

Un enfoque de seguridad alimentaria nos permite analizar el sistema de manera multidimensional: a) la disponibilidad de alimentos se refiere a la oferta suficiente para cubrir las necesidades alimentarias, sea esta nacional o extranjera; b) el acceso económico y físico, es decir, que las personas dispongan del ingreso suficiente para poder adquirir los alimentos y éstos se encuentren disponibles en el territorio para ser adquiridos; c) la utilización se entiende como la capacidad biológica, además de otras condiciones como el acceso a saneamiento básico y agua potable para consumir y aprovechar los alimentos, y; d) la estabilidad, que los alimentos se encuentren disponibles en cualquier temporada del año (FAO, 2011; en Aguilar-Estrada, 2018).

En este sentido, para Ericksen, la seguridad alimentaria se compone del acceso (asequibilidad, localización y preferencias), la utilización (valor nutricional, valor social e inocuidad de los alimentos) y la disponibilidad (producción, distribución e intercambio, es decir, la oferta de alimentos).

Tabla 2 Componentes de la Seguridad Alimentaria

Componente	Elementos
Acceso	Asequibilidad (precios de los alimentos) Localización Preferencias
Disponibilidad	Producción local Intercambio Distribución
Utilización	Valor nutricional Valor social Sanidad

Fuente: Elaboración propia con base en Ericksen (2007).

### **Bienestar Social**

Entender los sistemas alimentarios de manera integral nos lleva a pensar más allá de la producción de alimentos. Producto de los sistemas alimentarios se generan condiciones que determinan el ingreso, empleo y capital humano, social y político. Por lo anterior, es fundamental que se reconozca como uno de los resultados del sistema alimentario a las condiciones sociales que se generan dentro del proceso económico alimentario: producción, distribución, circulación, financiación y consumo.

Por ejemplo, una fuente significativa de ingresos de las familias campesinas es la venta de productos agrícolas, lo que permite a su vez que puedan comprar medicinas, ropa o comida que no es producida por la unidad familiar. En este sentido, el nivel de ingresos que resulta de este proceso es uno de los *outcomes* del sistema alimentario.

### **Seguridad Ambiental**

Las actividades de los sistemas alimentarios dan como resultado una serie de alteraciones en el medio ambiente, como alteraciones en el stock y flujos ecosistémicos, modificación de los servicios ecosistémicos y el acceso a capital natural.

Estos productos son resultado de la interacción de determinantes ambientales y socioeconómicos (environmental and socioeconomic drivers) y las actividades que componen el proceso alimentario. Los determinantes ambientales están fuertemente ligados a los cambios ambientales a partir de la crisis climática por la que atraviesa el planeta.

#### ***2.2.4 Retroalimentación (feedbacks)***

Como ya se ha mencionado, todos los elementos del sistema están interrelacionados. Por ejemplo, una producción que implemente tecnología agrícola con un alto componente de agroquímicos permitiría un incremento de la producción, lo que afectaría la cantidad de alimento disponible, aunque se podría afectar el equilibrio natural del sistema. Por otro lado, aunque hubiera una cantidad suficiente de alimentos, pero no se contarán canales adecuados de comercialización y distribución, la comida no podría llegar hasta los consumidores, teniendo consecuencias en la seguridad alimentaria de algunos y en el nivel de bienestar de otros, debido a la falta de ingresos. Los resultados del sistema alimentario, a su vez, son la base para nuevos procesos, habiendo retroalimentación permanente.

## **2.2 Modelo de Sistemas Alimentarios según el HLPE**

Para el Grupo de Expertos de Alto Nivel (HLPE, por sus siglas en inglés) en seguridad alimentaria del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSMA) el principal resultado de los sistemas alimentarios es la dieta de las personas que, a su vez, incide directamente en la conformación de la situación de salud y nutrición de una comunidad o territorio.

Los sistemas alimentarios se componen de cinco grandes motores de cambio: 1) biofísicos y ambientales (i. e. capital natural, servicios ecosistémicos, cambio climático); 2) de innovación,

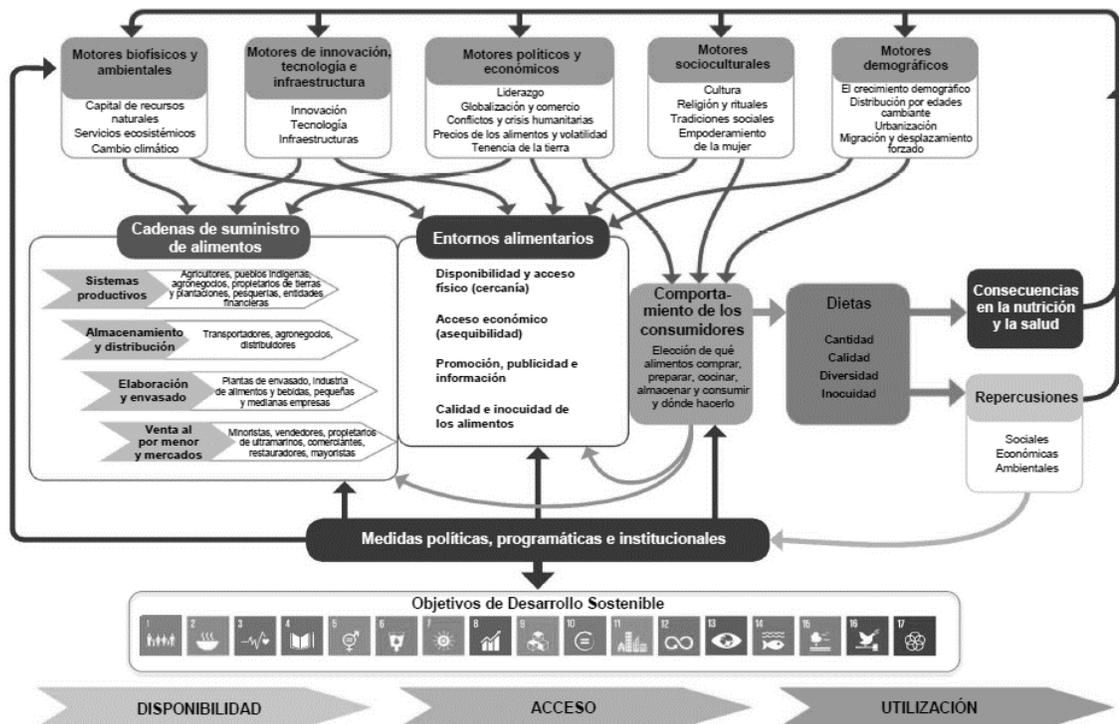
infraestructura y tecnología; 3) políticos y económicos (i. e. liderazgo, globalización, comercio, crisis humanitaria, precios, tenencia de la tierra); 4) socioculturales (i. e. cultura, religión, tradiciones, agencia) ; y, 5) demográficos (i. e. estructura poblacional, urbanización, migración, desplazamiento forzado) (Ingram, 2008; en HLPE, 2018). De estos cinco motores de cambio se derivan tres componentes de los sistemas alimentarios, con efecto directo en la conformación de las dietas y los hábitos alimentarios. Estos componentes son: a) la cadena de suministros; b) el ambiente alimentario y c) el comportamiento de los consumidores.

Figura 2. Marco conceptual de los sistemas alimentarios para las dietas y la nutrición, del

HLPE

Ilustración 3 Marco conceptual de los sistemas alimentarios para las dietas y la nutrición, del

HLPE



Fuente: HLPE (2018).

### ***2.2.1 Cadena de Suministros***

La cadena de suministros es el conjunto de pasos que recorren los alimentos desde la producción hasta el consumo, en interacción permanente con diversos actores en cada una de las etapas (FAO, 2019). La cadena de suministros incluye la producción, el almacenamiento, la distribución, el procesamiento, el envasado, la comercialización, la venta al por menor y el manejo de los residuos (HLPE, 2018).

Podemos identificar a diferentes actores que interactúan en la cadena de suministros, como los productores de alimentos, los sectores público, privado y social, a la academia, a las organizaciones de la sociedad civil (OSC) y no gubernamentales (ONG) y a los consumidores (FAO, 2019). Las decisiones que toman los actores, así como los resultados que derivan de su interacción, contribuyen a configurar los sistemas alimentarios y sus productos (HLPE, 2018).

### ***2.2.2 Ambiente Alimentario***

El ambiente, o entorno alimentario, contempla un conjunto de factores, naturales o no, que influyen cotidianamente en la interacción entre los consumidores y la comida, que se encuentra en constante cambio y está fuertemente ligado a lo local o comunitario (Araneda, Pinheiro & Rodríguez, 2020; HLPE, 2018). Así, un ambiente alimentario puede incluir factores sociales, políticos, económicos y culturales, y son determinantes en la calidad de la alimentación de las personas y, en consecuencia, de un estilo de vida saludable. Para el HLPE (2018), un entorno alimentario se define como “el contexto físico, económico, político y sociocultural que enmarca la interacción de los consumidores con el sistema alimentario con miras a la adopción de decisiones sobre la adquisición, la preparación y el consumo de alimentos” (p. 33).

Desde un enfoque socio-ecológico de los estudios sobre obesidad, se pueden identificar los niveles de microsistema, mesosistema y macrosistema (Araneda, Pinheiro & Rodríguez, 2020). El microsistema se refiere al nivel más inmediato donde las personas interactúan directamente; el mesosistema es aquel donde interactúan diferentes entornos del individuo (la casa, la escuela, el lugar de trabajo, etc.); por último, el macrosistema es aquel que se constituye por elementos culturales a los que el individuo está expuesto (Cabello Garza & Vázquez-González, 2014).

Los ambientes alimentarios incluyen los puntos de entrada de alimentos, la infraestructura física que posibilita el acceso físico, aquellos factores particulares que determinan las preferencias individuales (p. e. ingresos, educación, valores, religión, etc.) y las normas políticas, sociales y culturales (HLPE, 2018). En este sentido, los factores que condicionan el consumo de los alimentos son: i) acceso físico y económico, ii) promoción y publicidad de los alimentos y la información sobre estos; y, iii) la calidad e inocuidad de los alimentos (FAO, 2019; HLPE, 2018). No es únicamente el medio físico y la proximidad lo que influye en la dinámica de consumo, sino también el conjunto de instituciones, las fuentes de información, la capacidad económica y los precios de los alimentos, entre otros.

Por otra parte, Araneda Pinheiro y Rodríguez (2020), haciendo referencia al trabajo “Medición de ambientes alimentarios”, retoman cuatro características del ambiente alimentario: a) acceso geográfico; b) disponibilidad de alimentos en el vecindario; c) la asequibilidad de los alimentos; y, d) la calidad de la comida. A su vez, se pueden identificar cinco tipos de ambientes alimentarios: 1) doméstico, 2) vía pública, 3) restauración, 4) institucional y organizacional y 5) abastecimiento, relacionados con los espacios de interacción de los individuos.

Araneda, Pinheiro y Rodríguez (2020) caracterizan a los ambientes alimentarios como pantanos y desiertos alimentarios de acuerdo con su compatibilidad con una dieta adecuada. Los

desiertos alimentarios son las zonas donde el acceso a alimentos saludables es muy limitado, lo que implica un mayor riesgo para que las personas logren una dieta suficiente. Por otra parte, los pantanos alimentarios son zonas con una oferta significativa de comida “no saludable”, lo que dificulta que las personas adopten dietas adecuadas para su nutrición.

Desde un enfoque de ambientes alimentarios, se contempla que el entorno en el que se desenvuelve el individuo repercute significativamente sobre los hábitos alimenticios, pero estos, a su vez, son influidos por las elecciones y preferencias de las personas, como se verá a continuación.

### ***2.2.3 Comportamiento de los Consumidores***

Existen características de los individuos que influyen en la selección, adquisición, preparación y consumo de la comida, como las preferencias de sabor, la comodidad/conveniencia, los valores, las tradiciones, la religión, etc. (FAO, 2019; HLPE, 2018). El comportamiento de los consumidores se configura a partir de sus preferencias, determinadas, a su vez, por otros factores, por ejemplo, el estilo de vida de las personas influye en el tiempo disponible para adquirir, preparar y consumir alimentos, así como en la calidad de los alimentos que se desea consumir. De esta manera, las elecciones individuales se encuentran en interacción con el entorno, la dinámica social y las características particulares del sistema alimentario global y local.

## **2.3 Contribuciones de la Agroecología para la construcción de Sistemas Alimentarios Sostenibles**

La crisis alimentaria representa uno de los principales riesgos actuales para la humanidad, ya que repercute directa o indirectamente en el nivel de inseguridad alimentaria, la desigualdad económica y social, e incluso en los desequilibrios ecosistémicos que experimentan los territorios

(Alvarez Vispo, 2019). El modelo de agricultura agroindustrial que existe es responsable de gran parte de la situación climática y ambiental, pues contribuye a la generación de gases de efecto invernadero, influye en la mutación y dispersión de virus, promueve la modificación del paisaje y pérdida de biodiversidad, entre otros (Altieri & Nicholls, 2020). La agroecología surge como una de las principales respuestas a esta crisis y puede ser concebida desde tres visiones distintas, pero complementarias: como una ciencia, como un conjunto de prácticas y como un movimiento social (Wezel, Gemmil Herren, Bezner Kerr, & Barrios, 2020). El Grupo de Expertos de Alto Nivel en Seguridad Alimentaria y Nutrición (HLPE, por sus siglas en inglés) convocado por el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, agrega que existe un cuarto enfoque para ver la agroecología: la agroecología es en sí misma un enfoque innovador de los sistemas alimentarios sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición (HLPE, 2019)

Como ciencia, la agroecología es un enfoque sistémico que considera que la biodiversidad contribuye a la generación de servicios ecológicos, como el reciclaje de nutrientes, la regulación de microclimas y la creación de procesos hidrológicos en los territorios (Altieri, 1999). Por otro lado, en la práctica agroecológica podemos encontrar experiencias tan diversas como la creación de cadenas cortas de suministros, canales directos de comercialización, sistemas de intercambio, compra directa en las granjas, etc. (FAO, 2016, en Altieri & Nicholls, 2020).

Wezel, Gemmill, Bezner y Barrios (2020) realizan una revisión en la que identifican trece principios agroecológicos: 1) reciclaje, 2) reducción de entrada de insumos; 3) salud del suelo; 4) salud animal; 6) sinergia; 7) diversificación económica; 8) co-creación de conocimiento; 9) valores sociales y dietas; 10) justicia; 11) conectividad; 12) gobernanza de la tierra y los recursos naturales; y 13) participación. (Wezel, Gemmil Herren, Bezner Kerr, & Barrios, 2020).

Partiendo de la propuesta agroecológica, podemos encontrar cuatro puntos de partida para la construcción de sistemas alimentarios sostenibles. El primero de ellos es la diversidad:

es fundamental para enfrentar el cambio climático y los desafíos nutricionales porque las variaciones en el uso agrícola y el manejo de la diversidad de plantas y animales pueden tener impactos importantes en la capacidad de adaptación de los sistemas agrícolas al cambio climático, así como en su contribución a dietas nutritivas y saludables (Wezel, Gemmil Herren, Bezner Kerr, & Barrios, 2020, pág. 14)

El segundo punto, es la transición hacia una economía circular y solidaria, procurando que los sistemas alimentarios “además de aportar una gama más amplia de productos, reduzcan la necesidad de insumos externos como resultado de una mayor eficiencia en el uso de recursos” (Wezel, Gemmil Herren, Bezner Kerr, & Barrios, 2020).

Como tercer punto, se reconoce la necesidad de “desarrollo de capacidades para el pensamiento holístico o sistémico para enfrentar las crecientes complejidades de un mundo interconectado” (Wezel, Gemmil Herren, Bezner Kerr, & Barrios, 2020), que se sintetiza como co-creación e intercambio de conocimientos.

Por último, se plantea que se debe promover la gobernanza responsable, entendida como “mecanismos de gobernanza transparentes, responsables e inclusivos son necesarios para crear un entorno propicio que ayude a los productores a transformar sus sistemas siguiendo conceptos, principios y prácticas agroecológicas” (Wezel, Gemmil Herren, Bezner Kerr, & Barrios, 2020).

El enfoque agroecológico nos permite entender la dinámica alimentaria desde una visión integral, y contribuye a preparar el terreno para la construcción de sistemas alimentarios sostenibles.

## 2.4 Aportaciones de la Economía Circular a los Sistemas Alimentarios

Como ya se ha mencionado, el sistema alimentario actual tiene diversos efectos negativos hacia el ecosistema natural. Algunos ejemplos de estos factores son: la alta demanda de combustibles fósiles (gasto energético), generación de residuos orgánicos e inorgánicos a lo largo de la cadena de suministros, uso de agrotóxicos (Gonzalez, Ovalle, & Salazar, 2018) y una elevada concentración de recursos y alimentos. Organismos internacionales y gobiernos de diferentes países han adoptado la economía circular como una opción para atender la crisis alimentaria y climática. Se presenta como un modelo económico alternativo al modelo lineal (Priede & Hilliard, 2019) que existe hasta ahora: extracción de recursos, producción de bienes, consumo y “eliminación”. En este sentido, la economía circular es en sí mismo un marco de trabajo para el establecimiento de sistemas productivos sostenibles, y puede definirse como:

[un] modelo en que, utilizando energías renovables, se diseñan y producen bienes para que sean reparables, actualizables y totalmente reciclables, por lo que dejan de existir desechos, incluso reutilizando restos del mismo proceso productivo, internalizando externalidades y optimizando el rendimiento de los recursos, disminuyendo emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), reduciendo la extracción y consumo de materias primas. Para ello, este modelo requiere también, adoptar una nueva conciencia espacio-temporal para su éxito (González, Ovalle, & Salazar, 2018, pág. 97)

Para lograr los fines que se propone y cambiar la dinámica del modelo económico actual, existen tres principios rectores: 1) preservar y mejorar el capital natural, 2) optimizar y maximizar el uso de recursos naturales y 3) fomentar la eficacia del sistema (González, Ovalle, & Salazar, 2018). A partir de la propuesta de la economía circular, la industria alimentaria debería centrarse en los actores locales para producir y suministrar alimentos; las ciudades deben disminuir los

residuos de alimentos y subproductos; mejorar la gestión de residuos, para que puedan reintegrarse a la economía (p. e. en la producción de biocombustibles, fertilizantes, etc.) (Priede & Hilliard, 2019).

## **2.5 Conclusiones**

El concepto de sistemas alimentarios hace referencia a un conjunto amplio de actores, relaciones, recursos, procesos, instituciones, interacciones y demás elementos que intervienen en el proceso que tiene por objeto directo alimentar, pero cuyos efectos no se reducen a este resultado, pues conlleva la producción y reproducción social, cultural, ecológica, económica, sanitaria, etc.

Es posible estudiar los sistemas alimentarios a partir de la forma en la que están configurados sus canales de suministro (producción, almacenamiento, transformación, distribución y consumo), sus ambientes alimentarios o el comportamiento de los consumidores.

En su reproducción, los sistemas alimentarios son influidos por sus resultados pasados, en un proceso de permanente retroalimentación, así como por la interacción con otros sistemas (económico, cultural, tecnológico, logístico, etc.). Su estructura, funcionamiento y resultados están influidos por elementos endógenos, así como por factores contextuales y exógenos.

La noción de sistemas alimentarios sostenibles se ha nutrido de diferentes corrientes teórico-prácticas como la agroecología, la economía circular, la economía social, entre otras. En este sentido, la economía social y solidaria se encuentra fuertemente vinculada a la construcción de sistemas alimentarios sostenibles por medio de experiencias diversas en este ámbito, como la promoción de canales cortos de comercialización, la promoción de mercados locales y el fortalecimiento de la vida organizativa, entre otras.

### **3. México y el Sistema Alimentario Global**

#### **3.1 Panorama del Sistema Alimentarios Global**

Sin lugar a duda, la crisis alimentaria que se experimenta a nivel mundial ha afectado la situación en nuestro país y la capacidad de las familias para acceder a una alimentación suficiente y de calidad. Como ejemplo de esto, encontramos que el precio de la carne en México se ha incrementado del 2019 al 2021 en 7.7%, los productos lácteos en 15.8% y los cereales en 35.8%. La inflación que presenta la canasta alimentaria nacional, así como problemas que podemos observar en el sistema alimentario mexicano, no son exclusivos de nuestro país, sino que son consecuencia del proceso de globalización y, en particular, de una estructura y organización alimentaria global (Quintero, 2017). Cada uno de los procesos económicos que intervienen están articulados en una red global que conecta productores, mercados, productos, consumidores, inversionistas, etc. (Cid, 2007), es decir, en un Sistema Alimentario Global (SAG).

En la actualidad, el capital transnacional ha acaparado las redes de producción, comercialización y distribución de alimentos, apoyado en las políticas neoliberales que se tuvieron en México a partir de la segunda mitad del siglo pasado. El campesinado ha quedado en una situación de dependencia y vulnerabilidad, presionándolos para transitar hacia el modelo agroempresarial, caracterizado éste por poner en el centro la rentabilidad económica por medio de la privatización, la adopción de paquetes tecnológicos basados en agroquímicos, la modificación de marcos normativos nacionales y la firma de tratados internacionales, así como la apropiación y despojo de la tierra (Breih, 2013, pág. 49).

A partir de lo que Friedmann llama el “segundo régimen alimentario”, que se distingue por el auge de Estados Unidos como productor de granos y cereales, así como el cambio en las dietas

tradicionales de los países en desarrollo, el sistema global de producción y distribución de alimentos históricamente se ha caracterizado por una marcada concentración de poder estratégico en los capitales transnacionales (Cid, 2007): control de los canales de distribución; producción de granos y cereales de bajo valor pero consumo masivo como el maíz y el trigo; desarrollo de biotecnología y controlando el suministro de insumos; entre otros.

Asimismo, existe una tendencia hacia la desterritorialización de los alimentos, distanciando a consumidores y productores de alimentos, provocando una desconexión de los procesos ecológicos y sociales relacionados con la producción agroalimentaria (McMichael, 2014). Los cambios en el sistema alimentario global han modificado la dieta de las comunidades rurales y urbanas.

En este sentido, las prácticas de producción y consumo impulsadas dentro del régimen alimentario dominante han ocasionado que las familias campesinas disminuyan la diversidad de alimentos disponibles y se incluyan cada vez más productos industrializados a sus dietas, beneficiando a las grandes empresas agroindustriales y afectando las capacidades locales para satisfacer sus propias necesidades alimenticias (Acosta-Reveles, 2005).

En los últimos años, el nivel de precios de los alimentos presenta una gran volatilidad con tendencia a incrementarse significativamente, como podemos observar en la Tabla 3. Se observa que del año 1991 al 2022, el Índice de Precios de los Alimentos que elabora la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) se ha incrementado en 122.5%.

Tabla 3 Índice de Precios de los Alimentos, usando como base el promedio del periodo  
2014-2016

Año	IPA	Índice de Precios de la Carne	Índice de Precios de los Productos lácteos	Índice de Precios de los Cereales	Índice de Precios de Aceites Vegetales	Índice de Precios del Azúcar
<b>1991</b>	62.1	80.6	45.5	57.9	49.0	55.5
<b>1996</b>	77.6	83.8	61.6	83.7	69.9	74.0
<b>2001</b>	55.0	61.7	60.9	51.8	42.5	53.5
<b>2006</b>	72.6	70.5	73.1	71.2	70.5	91.4
<b>2011</b>	131.9	105.3	129.9	142.2	156.5	160.9
<b>2016</b>	91.9	91.0	82.6	88.3	99.4	111.6
<b>2020</b>	98.1	95.5	101.8	103.1	99.4	79.5
<b>2021</b>	125.7	107.7	119.1	131.2	164.9	109.3
<b>2022</b>	138.0	112.1	136.8	142.7	193.8	111.6

Fuente: Elaboración propia con datos de la FAO<sup>4</sup>.

La especulación en los mercados financieros, el aumento del precio del petróleo, el incremento demográfico, los cambios en los patrones de consumo en países de economías emergentes -especialmente en China- y la presión que esto genera sobre los granos que se usan como alimento para ganado (Székely & Ortega, 2014), son algunos de los factores estructurales que determinan los precios en el sistema alimentario global. También, Schwentesius, Ayala, & Gómez (2014) consideran que la existencia de poder de mercado en la oferta y en la demanda de alimentos pueden identificarse como otros de los principales factores de la variación de los precios de alimentos. Sin embargo, los precios del 2020 y 2021, están influidos por las medidas sanitarias que se realizaron para dar respuesta a la pandemia de la Covid19 y, últimamente, se han agravado

<sup>4</sup> Información consultada el 26 de marzo del 2022 en:  
<https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/es/>

más a raíz del conflicto entre Rusia y Ucrania en el 2022 (Arias, Ruiz, Castellano, Sáenz, & Salazar, 2022).

De modo que, existen dos elementos importantes a considerar en el incremento de precios en los últimos años. El primero, es que la volatilidad de los precios se ha incrementado y, el segundo, es que el conjunto de productos sujetos al incremento de precios es más amplio, lo que deja menos opciones a los consumidores para adaptar sus patrones de consumo (Banco Mundial, 2012, en Székely y Ortega, 2014), agravando la posibilidad de las familias para adquirir una canasta alimentaria adecuada y comprometiendo la seguridad alimentaria de la población.

### **3.2 Política rural y agroalimentaria del siglo XX en México**

La primera mitad del s. XX estuvo marcada por un incremento significativo en la producción agrícola, principalmente impulsada por la introducción de tecnología moderna, la construcción de infraestructura de distribución hídrica y gran inversión pública (Quintero, 2017; Martínez-Castro, Ríos-Castillo & Castillo-Leal, 2019). En este periodo la soberanía alimentaria y el sector agrícola toman un papel relevante en la política nacional.

En estos años, se crea el Banco Nacional de Crédito Agrícola (1926), el Banco Nacional de Crédito Ejidal (1935), la Compañía Importadora y Exportadora Mexicana (1937), Nacional Distribuidora y Reguladora (1941), Guanos y Fertilizantes de México (1943) y Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (1954).

A partir de 1940 se cimentan las bases para la llamada Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI), década en la que también se inicia la revolución verde en el país. La revolución verde fue “un modelo de modernización del agro mexicano promovido por los Estados Unidos, consistente en paquetes tecnológicos que incluían semillas mejoradas, riego, agroquímicos,

maquinaria y equipo agrícola, asesoría técnica e investigación, con el objetivo de incrementar la productividad agrícola” (Martínez-Castro, Ríos-Castillo, & Castillo-Leal, 2019, pág. 103), mucha de esta tecnología desarrollada durante la Segunda Guerra Mundial.

Sin embargo, a pesar de que el sector rural se volvió altamente dinámico, se formó un sector agroalimentario con altos niveles de desigualdad, concentrando la inversión y el apoyo para grandes productores de la región noroeste del país, principalmente (Rivera de la Rosa, Ortiz Pech, Araújo Andrade, & Amilcar Heredia, 2014; Quintero, 2017; Martínez-Castro, Ríos-Castillo, & Castillo-Leal, 2019). Por otro lado, aunque México logró producir lo suficiente para satisfacer la demanda nacional, se promovió una dependencia hacia la tecnología estadounidense (Martínez-Castro, Ríos-Castillo, & Castillo-Leal, 2019) que perdura hasta la fecha.

Según Quintero (2017), a mitad de los años 60, el modelo que permitió el crecimiento sostenido del campo ligado al sector industrial nacional comienza a mostrar signos de agotamiento y ya no es posible cubrir la demanda de las grandes ciudades en nuestro país. El mundo se ha reorganizado y el rol de México es el de proveer carne, frutas y hortalizas, mientras incrementa la importación de cereales; los alimentos procesados se vuelven parte importante del consumo de las familias mexicanas (Quintero, 2017).

En este periodo, la política nacional que acompaña a las expresiones tempranas de integración con la economía mundial se centra en subsidiar la producción agrícola, implementar mecanismos de control de precios de la canasta básica y establecer precios de garantía. En esta década se crea una amplia estructura institucional a través de empresas paraestatales: en 1961 aparece la Compañía Nacional de Subsistencias Populares SA (Conasupo), la Compañía Rehidratadora de Leche CIEMSA (predecesora de Liconsal), la Productora Nacional de Semillas

(Pronase), la Aseguradora Nacional Agrícola y Ganadera SA (Anagsa), y; en 1965, se crea el Banco Nacional Agropecuario.

Para el año de 1971 es creada Bodegas Rurales CONASUPO SA de CV (Boruconsa) para ampliar el sistema de distribución de alimentos para la población más pobre. En esta década se crea también el Programa de Inversiones Públicas para el Desarrollo Rural (PIDER), la Coordinación General del Plan de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados (Coplamar) y el Sistema Mexicano Alimentario (SAM), que fueron la base de la política de atención a las zonas rurales y pobres del país (Quintero, 2017). En 1975, se fundó el Banco Nacional de Crédito Rural (Banrural) que tuvo la función de canalizar créditos a los pequeños productores.

Desde finales de los años 70 ya se consideraba que las políticas del modelo ISI habían contribuido a que la producción nacional fuera incapaz de competir contra los productos de otras naciones, posicionándose en la discusión pública el tema de la apertura comercial, aunque esta se materializa hasta mediados de 1986 con la adhesión de México al Acuerdo General de Aranceles y Comercio (GATT, por sus siglas en inglés). Ya en la década de los 80, ante una crisis macroeconómica en el país, el gobierno realizó una serie de ajustes estructurales que tuvieron como eje principal las recomendaciones emitidas desde el Banco Mundial (BM) y el Fondo Monetario Internacional (FMI). En este contexto, el PIDER se transformó en el Programa Nacional de Desarrollo Rural Integral en 1985 y el SAM se transformó en el Programa Nacional de Alimentación (Pronal).

Se consideraba que la sobrerregulación y la intervención estatal había dado como resultado una economía ineficiente que limitaba el potencial de crecimiento económico y desincentivaba la inversión privada (Tovar, 2016). Por este motivo, se pensó que la desregulación permitiría eliminar

barreras de entrada, bajar costos de transacción y promover un mercado más competitivo. Así, se agudiza la desarticulación y privatización del aparato estatal ligado de alguna manera al mercado.

Durante la década de los 80, la producción mexicana de granos básicos se mantuvo relativamente estable, pero a partir de 1987 el valor de la producción agrícola decrece significativamente, pasando de ser superior a los 40 mil millones de pesos a estar alrededor de los 23 mil millones de pesos (Gómez, Schwentesius, Muñoz, Santoyo, & Flores, 1993). Los precios de los granos básicos disminuyeron, pero eso trajo consigo afectaciones importantes a los pequeños productores del campo mexicano.

En 1985, se fusionan tres grandes instituciones de investigación (el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas y el Instituto Nacional de Investigaciones Pecuarias) y se crea el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), con el objetivo de articular la investigación realizada en materia agrícola, forestal y pecuaria, así como elaborar e implementar el Programa Nacional de Investigación Agropecuaria y Forestal (Zamora, 2015)

Como explica Quintero (2017), a partir de la década de los noventa del siglo pasado la política del campo cambio de enfoque, centrandose su actuación en la disminución de la pobreza. Ya no se busca construir una política de desarrollo rural que se oriente hacia alcanzar la soberanía alimentaria; por el contrario, las acciones del gobierno se reorientan hacia una política social asistencialista que focalizó sus recursos con la intención de optimizar y atender los nuevos lineamientos nacionales de austeridad. Así, surge el Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol), que buscó atender a la población más pobre y marginada. El Pronasol operó a través de la estructura de Coplamar, con marcada prioridad en los sectores de educación y salud, por medio de

mecanismos de participación que coadyuvaron a la generación de cohesión social. Además, se profundiza la estratificación en la atención al campo:

los productores de bajo potencial productivo, generalmente sin garantías, serían atendidos a través de programas operados por dependencias [...]. En el caso de productores con potencial productivo y sin acceso a la banca comercial, serían atendidos, con créditos a tasas preferenciales tanto por Banrural como por el Fira. Finalmente, los productores comerciales recibirían apoyos crediticios de la banca comercial quien podría descontar con la banca de desarrollo como los FIRA, Nacional Financiera (Nafin) y el Banco Nacional de Comercio Exterior (Bancomext). (De la Vega, Santoyo, Muñoz, & Altamirano, 2014)

Con el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), que entró en vigor en 1994, se apuntaló lo que sería el declive del sector agropecuario en nuestro país. Según Rivera de la Rosa, et al (2014), el TLCAN nos ha dado como resultado un sector agroalimentario poco diversificado y el incremento de la dependencia hacia Estados Unidos. Particularmente, se resalta que México ha pasado de ser autosuficiente en granos a depender de las importaciones que provienen de nuestro vecino del norte.

Es en este periodo que también se inicia un proceso de cambio en la política pública federal destinada al financiamiento del campo. En 1993 se aprueba la Ley de Autonomía del Banco de México y, debido a esto, Fideicomisos Instituidos con Relación a la Agricultura (FIRA) se desvincula del Banco de México (Banxico). Debido a lo anterior, FIRA obtendría su capital por medio de crédito y ya no por medio de subsidios, aunque sus servicios de capacitación y asesoría seguían subsidiados por el gobierno federal (De la Vega, Santoyo, Muñoz, & Altamirano, 2014).

Además, se creó el Programa de Apoyos Directos al Campo (PROCAMPO), cuyo objetivo era compensar a los pequeños productores la disminución del precio de granos básicos (maíz, frijol, trigo, sorgo, arroz, cebada, soya, algodón, cártamo y ajonjolí) debido a la apertura comercial, por medio de transferencias asignadas de acuerdo con la superficie sembrada. Este programa se debería reducir gradualmente hasta su eliminación en 2009, 15 años después de su creación, pero esto no sucedió así, como se verá más adelante. PROCAMPO no tuvo un efecto significativo para capitalizar al campo -a excepción del caso de grandes propietarios-, pero sí ha tenido efectos positivos en la seguridad alimentaria, reducción del flujo migratorio y mantenimiento de la producción de cultivos básicos (Arellano-González, 2015).

Otro hecho importante que marcó la política alimentaria del siglo pasado, fue la denominada “modernización estructural” que consistió en el desmantelamiento de CONASUPO (Castro Sánchez, 2020) hasta su cierre en 1999.

Podemos observar que, desde mitades del siglo XX, los programas dirigidos al campo suelen ir por dos vías. Por un lado, se encuentran los programas productivos, dirigidos a productores competitivos y, por otro, se encuentran los programas sociales, paliativos de la pobreza, pero que no permiten el desarrollo de las capacidades productivas de los campesinos y las poblaciones más desventajadas (Quintero, 2017).

### **3.3 Política rural y agroalimentaria del siglo XXI en México**

Durante el primer sexenio del S. XXI se profundizó la apertura comercial por medio de la desgravación de bienes básicos como el trigo, arroz, soya y sorgo, entre otros. Además, no se realizó el cobro de impuestos para los productos agrícolas que seguían gravados, como el maíz, el frijol y la leche. Lo anterior estimuló un incremento significativo de las importaciones provenientes

de Estados Unidos, principalmente, cuyos precios eran menores que los del mercado nacional debido a la política de subsidios al sector agrícola en el país vecino. Grandes empresas productoras de alimentos y bebidas (Bimbo, Pepsico, Grupo Maseca, FEMSA, Modelo, etc.) se vieron beneficiadas por esta política, pero el costo para el sector agrícola mexicano fue muy alto (Rubio, 2006).

En el caso de PROCAMPO, el gobierno buscó adelantar el pago de siete años, bajo la visión de que este apoyo sirviera como capital semilla para que los productores rurales se desarrollarán como empresarios, aunque se redujo, en términos reales, el presupuesto asignado a este programa.

En 2001, se promulga la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, que pone al desarrollo sustentable como guía para la política pública rural y sirve como marco para “los procesos de su planeación, coordinación, fomento, apoyos; los factores de investigación, transferencia, capacitación, organización, capitalización, financiamiento, infraestructura, y los de servicios asociados al Desarrollo en las áreas rurales” (Casas, Martínez, González, & García, 2007), sin resultados notables en la realidad del país, debido a su falta de aplicación en la práctica (Torres, 2008 (Gómez & Tacuba, 2017).

En el 2003, Banrural alcanza niveles insostenibles de cartera vencida, por lo que es liquidado y ocuparía su puesto la Financiera Rural (Finrural) como institución financiera de primer nivel para el sector agropecuario. Buscando que Finrural no tuviera el mismo final que Banrural, éste funcionó con patrimonio propio, menores costos operativos y menores niveles de riesgo, lo que garantizó su sostenibilidad, pero repercutió significativamente en alcance y profundidad (De la Vega, Santoyo, Muñoz, & Altamirano, 2014).

Siguiendo una línea propuesta por las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en el 2005 se realiza una prueba piloto del Proyecto Estratégico para la

Seguridad Alimentaria (PESA) en Michoacán y se crean las primeras Agencias de Desarrollo Rural (ADR), política que se amplió en los años siguientes. Con el objetivo de atender el problema alimentario, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGARPA) es la responsable de la implementación de este programa, aunque involucra la participación de otras instancias locales, estatales, nacionales e internacionales (López & Díaz, 2019).

En el 2008, PROCAMPO cambió su esquema de transferencias, pasando de una cuota única de 873 pesos por hectárea, sin considerar el número de hectáreas, a ser de 1,300 pesos para productores de menos de cinco hectáreas y 963 a productores de más de cinco hectáreas. Este esquema de transferencias diferenciadas mostró efectos más progresivos que el de esquema de pago único (Arellano-González, 2015). En 2014, se dio la transición de PROCAMPO a PROAGRO que se centraba en la productividad agrícola por medio de sus incentivos y un mayor control del uso de dichos apoyos.

Durante el sexenio del presidente Enrique Peña Nieto, la política alimentaria se enmarca en lo que fue la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH), puesta en marcha en el 2013. La CNCH fue un esfuerzo importante de coordinación interinstitucional e intersectorial, que puso especial énfasis en la participación ciudadana para promover el derecho humano a la alimentación, combatir la inseguridad alimentaria y la pobreza en nuestro país. La CNCH fue una estrategia que incluyó la coordinación de una gran cantidad de recursos, programas y proyectos, como el Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria (PESA), los Comedores Comunitarios, la Coordinación Interinstitucional y de la Participación Comunitaria, entre otros. Sin embargo, fue fuertemente criticado por carecer de un diagnóstico adecuado y otros errores u omisiones en su formulación como política pública (Coutiño, 2018).

En el 2018, dentro del Programa de Desarrollo Rural se implementan los llamados Proyectos de Desarrollo Territorial (PRODETER), centrados en la inversión para el sector primario, el fortalecimiento de cadenas productivas y la incorporación de tecnología, retomando el enfoque de extensionismo rural. Sin embargo, este programa tuvo una vida corta y resultados escasos, pues una vez publicado el Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2019-2024, ya no se consideró su continuidad.

Dentro del PND 2019-2024, la llamada Cuarta Transformación reconoce la autosuficiencia alimentaria como un aspecto sustantivo del desarrollo económico y social del país, que Producción para el Bienestar, Programa de apoyo a cafetaleros y cañeros del país, Programa de Precios de Garantía para los cultivos de maíz, frijol, trigo panificable, arroz y leche, Crédito Ganadero a la Palabra, Distribución de fertilizantes químicos y biológicos y la creación del organismo Seguridad Alimentaria Mexicana (SEGALMEX). Asimismo, para contribuir al desarrollo sostenible del país, se crea el Programa Sembrando Vida.

A diferencia de PROCAMPO o PROAGRO, Producción para el Bienestar busca fortalecer a pequeños productores agrícolas, limita su cobertura a productores de máximo 20 hectáreas (el 83% de sus beneficiarios tienen 5 hectáreas o menos), se establece como población prioritaria a la población indígena (se incrementa de 657 mil a 1.3 millones de beneficiarios pertenecientes a algún pueblo indígena) y redistribuye su cobertura geográfica, incrementando el número de beneficiarios en el sur-sureste del país (Subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria, 2021).

En cuanto al programa Sembrando Vida, se establece el siguiente objetivo prioritario en sus reglas de operación:

Contribuir al bienestar social mediante ingresos suficientes, impulsar la autosuficiencia alimentaria, la reconstrucción del tejido social y generar la inclusión productiva de los campesinos en localidades rurales para hacer productiva la tierra (DOF, 13/12/2022: 186 pág.)

Este programa proporciona un apoyo económico condicionado a la siembra de árboles forestales, frutales y agroindustriales. Así mismo, promueve la producción de maíz y otros cultivos anuales para la comercialización y para el autoconsumo. Los productores reciben asesoría y asistencia de un técnico social y un técnico productivo, quienes dan capacitación en temas agroecológicos y organizativos, entre otros.

Por otra parte, el Programa de Precios de Garantía tiene como objetivo “incrementar el ingreso de los pequeños productores agropecuarios mediante el establecimiento del pago de precios de garantía a maíz, frijol, arroz, trigo y leche” (Martínez J., 2021) y opera por medio de SEGALMEX, instancia responsable de acopiar y distribuir la producción, aunque en coordinación con Diconsa y Liconsa.

En el momento en que este trabajo es elaborado, no hay evidencia suficiente que nos permitan conocer los efectos de la política rural y agroalimentaria implementada por el gobierno de la Cuarta Transformación, aunque es posible observar que existen cambios sustantivos respecto a gobiernos anteriores, como la desaparición de los comedores comunitarios y PROSPERA, así como el cambio de enfoque en la atención al sector que se observa, por ejemplo, en el programa Sembrando Vida.

### **3.4 Situación Alimentaria en México**

En México, el sector agroalimentario representa una de las principales fuentes de empleo, con 6.4 millones de personas trabajando en actividades agropecuarias, según cifras del Sistema de

Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), alrededor del 12% de la población ocupada en nuestro país. De estos, poco menos de la mitad de la población dedicada al campo (47.4%) trabaja de forma subordinada y remunerada, 35.3% trabaja por cuenta propia y el 6.7% es empleador de alguna unidad económica del sector agropecuario. Sin embargo, el 64.4% de la población dedicada al campo gana dos salarios mínimos, o menos, y el 21.8% trabaja sin pago (SIAP, 2021a).

En nuestro país se utilizan 24.6 millones de hectáreas para la producción agrícola. El 26.1% de la superficie cultivada se usa para la producción de granos básicos como el maíz, frijol, sorgo, trigo y arroz. Por otra parte, México también destina una cantidad importante de superficie territorial para las actividades pecuarias y acuícolas: 109.8 millones y 125 mil hectáreas, respectivamente. Se crían 595.4 millones de aves, 35.6 millones de bovinos, 18.8 millones de porcinos, 8.8 millones de caprinos, 8.7 millones de ovinos y 2.1 millones de colmenas; se pescaron 1.6 millones de toneladas de pescado y 306 mil ton., se criaron en granjas acuícolas (SIAP, 2021a).

México es un país de gran importancia en el sistema agroalimentario global, ocupando el 12° lugar en producción de alimentos, 11° en cultivos agrícolas, 12° en ganadería primaria y 17° en producción pesquera y acuícola (SIAP, 2021a). En el primer bimestre del 2021, las exportaciones agroalimentarias alcanzaron los 6,736 millones de dólares. Los principales productos de exportación de México son: cerveza, aguacate, fresas, jitomate, tequila, pimientos, carne de bovino, brócoli, col, coliflor, ganado bovino y confitería (SIAP, 2020). Como puede verse, México se ha especializado en frutas y hortalizas, así como algunos productos agroindustriales como la cerveza y el tequila, con los cuales ha logrado competir en el mercado internacional. En este sentido, durante el primer bimestre del 2020 nuestro país logró el mayor superávit reportado en los últimos 20 años, con un valor de 1,871 millones de dólares (SIAP, 2021b). Los principales destinos de las exportaciones mexicanas son: Estados Unidos, Japón, Canadá, China, Guatemala,

España, El Salvador, Países Bajos, Alemania y Venezuela. Nuestro vecino del norte, Estados Unidos, ocupa el primer puesto, con un valor de exportaciones de 31,712 millones de dólares (SIAP, 2021a).

Según información del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA), desde 1993 a la fecha el valor de las importaciones de productos agropecuarios, pesqueros y agroindustriales se ha incrementado cerca de cinco veces, llegando a alcanzar los 28,415 millones de dólares en 2018 (CEDRSSA, 2018). Las importaciones agropecuarias de México se concentran en maíz, semillas de soya, trigo y lácteos, que suman el 56% de las compras de productos agroalimentarios al extranjero, sin contar los productos agroindustriales. Cabe destacar que el valor de las importaciones de maíz, frijol, arroz, trigo y otros productos agrícolas básicos, se incrementó 56% del 2020 al 2021, mientras que el volumen de la producción solo creció el 10%, lo que deja ver que el motivo principal del incremento en el valor de compra de productos del extranjero, en los últimos años, se debe al aumento de los precios internacionales, que posiblemente se explica por la pandemia de Covid-19, no por un incremento del volumen de importaciones (Carbajal, 2022).

El nivel de precios juega un papel importante en los patrones de consumo de la población, especialmente de aquellos en condiciones más vulnerables. Cuando los precios se incrementan, la población en situación de pobreza tiene que destinar un porcentaje mayor de su presupuesto para cubrir sus necesidades alimenticias, lo que propicia mayores condiciones de vulnerabilidad, como podemos ver en el trabajo de González Dávila (2010), que estudia el efecto de los precios del maíz en el nivel de ingresos de personas en zonas rurales y urbanas entre 2006 y 2008.

Según la Encuesta Nacional de Ingreso Gasto de los Hogares (ENIGH), los mexicanos destinaron durante el 2020 el 38% del gasto total en alimentos, bebidas y tabaco. De este, el 22.9%

fue usado para la compra de carne, 16.8% en cereales, 11.9% en verduras, legumbres, leguminosas y semillas, 9.1% en leche y sus derivados, 8.7% en bebidas alcohólicas y no alcohólicas, 4.7% en frutas, 3.8% en huevo y 2.5% en pescado y mariscos y el 13.8% en otros alimentos (incluye cereal de arroz, avena, papillas, hongos, flanes, gelatinas, etc.). Como puede observarse, algunos de los productos que más han sido afectados por el alza de precios son un componente esencial de la canasta básica de la población mexicana.

Existe un avance importante en la atención de la seguridad alimentaria en nuestro país, pues del 2012 al 2018, el porcentaje de población en situación con inseguridad alimentaria de algún tipo disminuyó del 70 al 55.5% (Shamah-Levy, y otros, 2020), gracias a las políticas sociales de transferencias monetarias que se dieron en el periodo, que lograron incrementar el consumo de alimentos de origen animal, frutas y verduras, debido al aumento en el ingreso familiar (Mundo-Rosas, Umar-Munguía, Hernández-F, Pérez-Escamilla, & Shamah-Levy, 2019). Sin embargo, esto significa que 69 millones de personas aún continúan con algún grado de inseguridad alimentaria. Conviene precisar que, mientras se realizaba este trabajo, aún no había datos oficiales sobre el avance de la inseguridad alimentaria, pero debido al incremento de precios y las afectaciones económicas derivadas de la pandemia y el conflicto entre Rusia y Ucrania, es posible que esta se haya agravado.

Por otro lado, como resultado de los cambios en el estilo de vida y los patrones de consumo alimenticio, a los problemas comúnmente asociados con la comida, particularmente, la desnutrición y el hambre, se agrega la obesidad, el sobrepeso, el cáncer y la diabetes, entre otros (Breih, 2013, pág. 52). En un estudio de Arvizú Martínez, Polo Oteyza y Shamah Levy (2015) se analiza la dieta de los mexicanos en zona urbana, es decir, aquellas localidades con 1,500 habitantes o más, que representa cerca del 80% de la población en el territorio nacional. En este estudio se

realizó una muestra de 1,348 personas y, a través de recordatorios de dieta de 24 horas, de tres días no consecutivos e incluyendo un día de fin de semana, con representatividad para diferentes grupos de edades: preescolares, escolares, adolescentes, adultos y adultos mayores. Se encontró que entre 22 y 33% de cada grupo etario, no consumió frutas en ninguno de los tres días, mientras entre 8 y 22% no incluyó verduras.

Respecto a enfermedades asociadas a los patrones de consumo de alimentos de las y los mexicanos, se estima que más de 24 millones de hombres adultos y 34 millones de mujeres adultas en México tienen sobrepeso u obesidad (Shamah-Levy, y otros, 2020). Según los datos de la Ensanut 2018-19, el sobrepeso en mujeres de 20 a 49 años se ha incrementado en 45% de 1988 al 2018, mientras que la obesidad en este sector poblacional se ha cuadruplicado. Por otro lado, del año 2000 al 2018, la obesidad en hombres mayores de 20 años se ha incrementado en 57.2%.

Según Figueroa Pedraza (2009), hay siete tipos de factores que ayudan a explicar la obesidad en contextos de pobreza: 1) los alimentos consumidos y su composición nutricional (factores alimentarios); 2) los mecanismos metabólicos desarrollados para aprovechar eficientemente la energía y adaptarse a situaciones de consumo inadecuado o fluctuante de alimentos que prevalecen cuando los individuos acceden a estados de alimentación regular (factores genéticos de adaptación); 3) desnutrición intrauterina, asociada a múltiples padecimientos en la vida adulta; 4) factores socioculturales, como la existencia de contextos violentos que impiden la realización de actividades físicas, el acceso desigual a la información o las construcciones culturales de belleza; 5) la dificultad para adaptarse a la influencia cultural que se da en el marco de la globalización y que promueve ciertos estilos de vida y patrones de consumo (aculturación a distancia); 6) condiciones de desigualdad estructural y violencia simbólica asociadas al género; 7) desarrollo de patrones de consumo derivados de la migración de zonas rurales a urbanas, y; 8)

factores socioeconómicos, que se relacionan directa o indirectamente con la obesidad. Existe una gran heterogeneidad de formas en las que estos últimos se relacionan con la obesidad en personas en situación de pobreza, dependiendo, por ejemplo, si se trata de países “desarrollados” o “en vías de desarrollo”.

Asimismo, según el portal del Sistema de Información de la Secretaría de Salud, en el 2018, la principal causa de muerte en México fueron las enfermedades del corazón (20.85%), seguida por la diabetes mellitus (14.24%), los tumores malignos (12.06%) y enfermedades del hígado (5.47%). En suma, estas cuatro enfermedades relacionadas directa o indirectamente con la alimentación en nuestro país (Amaya-Hernández, Ortega-Luyando & Mancilla-Díaz, 2021; Figueroa Pedraza, 2009), significaron la muerte de 370,847 personas. Por otro lado, se reportaron 6,931 muertes por desnutrición u otras deficiencias nutricionales. La prevalencia de talla baja en menores de 5 años es del 88.2%, superior en zonas rurales que la que se presenta en zonas urbanas (Rivera-Dommarco, Cuevas-Nasu, González, Shamah-Levy & García-Feregrino, 2013).

### **3.4 Conclusiones**

La crisis alimentaria global está caracterizada por una concentración de poder económico y político alrededor de las transnacionales y la pérdida de capacidades locales para la obtención de medios de vida por medio de la producción agropecuaria. Los sistemas alimentarios locales y nacionales se encuentran en permanente interacción con el sistema alimentario global. Mientras la política alimentaria se ha enfocado en apoyar a los agronegocios, se ha dejado a un lado el fortalecimiento del sector campesino. La desterritorialización de la economía y, en particular, del sector agroalimentario, ha provocado una desconexión de los procesos ecológicos, sociales y de consumo, que han contribuido al agravamiento de la crisis.

México presenta un panorama alimentario complejo. Aunque el sector agroalimentario es una fuente importante de empleos, muchas de las personas ocupadas en este sector se encuentran en una situación precarizada, con ingresos bajos o, incluso, sin pago por su trabajo.

Nuestro país se ha especializado en la producción de hortalizas, frutas y productos agroindustriales como la cerveza y el tequila, cuyo valor de exportaciones se han incrementado considerablemente. Sin embargo, la soberanía alimentaria nacional se ha visto afectada debido al incremento de la dependencia de granos básicos importados. La volatilidad de precios derivada de la apertura comercial y la falta de una política nacional adecuada, han tenido consecuencias importantes en la seguridad alimentaria del país. Cerca de 69 millones de personas que habitan en nuestro país se encuentran en situación de inseguridad alimentaria.

La primera mitad del S. XX estuvo caracterizada por una importante inversión pública en infraestructura con el propósito de lograr la soberanía alimentaria del país. A mitad de siglo, con el auge del modelo de ISI, se puso en marcha un fortalecimiento del aparato estatal encargado de apoyar al campo de México desde diferentes sectores: financiamiento, fertilizantes, comercio, entre otros. La segunda mitad de siglo se caracterizó por el agotamiento del modelo de desarrollo nacional, la crisis macroeconómica, el desmantelamiento del aparato estatal, la desregulación y liberalización comercial. La soberanía alimentaria dejó de ser una prioridad nacional y se agravó la desigualdad rural.

A partir de este momento, la política nacional rural se dividió en dos: la de los agronegocios y la de la gente pobre. Esta visión de las políticas rurales en México se mantiene hasta la fecha. Sin embargo, se reconoce que, a pesar de que en este momento no se cuenta con evidencia suficiente para asegurar que la política pública en el gobierno de Andrés Manuel López Obrador ha tenido un

impacto positivo a mediano o largo plazo, si podemos observar que es un cambio de la lógica respecto a los programas públicos destinados al campo de los últimos años.

En resumen, la política nacional agroalimentaria y la complejización del contexto internacional han tenido efectos negativos en el sector agroalimentario mexicano, excluyendo a las familias campesinas y poniendo en riesgo la seguridad y la soberanía alimentaria del país.

#### **4. Una mirada al Sistema Alimentario Local de Apanhuac, Acapulco de Juárez, Gro.**

En este capítulo nos proponemos describir el sistema alimentario (particularmente, los alimentos disponibles, la cadena de suministros y los actores que participan) en el que se insertan las prácticas de las familias campesinas de la localidad. En este trabajo se entiende por sistema alimentario local al conjunto de actores, espacios, recursos y relaciones relativas al fenómeno alimentario (producción, distribución, circulación y consumo de alimentos) que tiene lugar en la localidad de Apanhuac, Acapulco de Juárez, Gro., así como los procesos de interacción y los productos resultantes de esta interacción. Es importante aclarar que este proyecto no pretende realizar un análisis exhaustivo y acabado del sistema alimentario local de la comunidad, sino contar con elementos suficientes para contextualizar cómo se organiza el trabajo de las familias campesinas en este espacio concreto. Conocer la forma en la que se constituye el sistema alimentario local nos permite comprender de forma más profunda cómo se construyen las necesidades, las acciones y estrategias desarrolladas por las familias de esta comunidad.

La investigación cualitativa no es un proceso lineal (Izcara, 2014), más bien es un proceso iterativo de constante retroalimentación. Como punto de partida, se llevó a cabo una revisión de datos estadísticos obtenidos del censo de población y vivienda 2020 del INEGI, así como datos del SIAP para conocer las características agropecuarias, socioeconómicas y culturales de la región para conocer los factores contextuales que intervienen en la dinámica del sistema alimentario local. A pesar de que no se encontró información de la producción agropecuaria de la localidad, los datos municipales nos permitieron contar con un punto de partida sobre las características de la zona.

Posteriormente, para caracterizar el sistema alimentario de la localidad, se realizó la recolección de datos por medio de recorridos en la zona para observar y documentar las características del sistema alimentario local, correspondientes a los alimentos, actividades (p. e. siembra, cosecha, acopio, almacenamiento y preparación de alimentos), espacios (p. e. parcelas, cocinas, misceláneas) y actores (productores, intermediarios, autoridades locales, entre otros) que intervienen en el fenómeno alimentario. Se seleccionó una muestra no probabilística por bola de nieve, integrada por personas que se dedicaran a actividades involucradas en la cadena de suministro (trabajadores agrícolas, jefas del hogar, propietarios de tiendas misceláneas y transportistas) que accedieran voluntariamente a participar en la investigación.

La muestra está conformada 20 participantes, 12 mujeres y 8 hombres. La edad promedio de las personas que participaron en el estudio fue de 42.3 años, mientras que el rango de edad fue de entre los 26 y 78 años; el 90% de la muestra es menor de 60 años. En cuanto a las ocupaciones de las personas informantes, 80% realiza actividades agrícolas, 15% son personas dueñas de una tienda miscelánea o de abarrotes y 10% son transportistas.<sup>5</sup> Las personas dedicadas a la actividad de transporte de pasajeros no son habitantes de la localidad de Apanhuac, sin embargo, se incluyeron en la muestra debido a que son habitantes de localidades aledañas y tienen información de interés, particularmente, en cuanto a la dinámica de comercio en la zona y el aprovisionamiento fuera de la comunidad. El 100% de las personas participantes se encontraban casadas o en unión libre. Los informantes se identifican en la transcripción y citas dentro del documento con un número.

---

<sup>5</sup> La suma de los porcentajes no es 100% debido a que algunas personas se dedican a más de una actividad económica.

Se recomienda que las entrevistas se realicen en lugares no concurridos que ayude a recolectar la información de forma clara (Robles, 2011) y que permitan sentirse cómodos tanto al entrevistado como al entrevistador (Troncoso-Pantoja & Amaya-Placencia, 2017). Las entrevistas realizadas tuvieron lugar en espacios no controlados: corredores externos u otra parte de las casas de las personas informantes (75%), en la cancha (5%) o en la parcela del participante (10%) y en la cabina de la camioneta pasajera<sup>6</sup>. Resultaba complicado para los participantes desligarse completamente de sus actividades y labores cotidianos. Sin embargo, se procuró que los lugares y horarios de las entrevistas no fueran concurridos y permitieran al entrevistado estar en un ambiente de tranquilidad y confianza.

El análisis de los datos se realizó mediante el software Atlas.ti, programa especializado en el análisis cualitativo. Para entender cómo está constituido el sistema alimentario local de la localidad de Apanhuac, se identificaron y clasificaron los alimentos disponibles para las familias de Apanhuac, diferenciando entre aquellos que se obtienen dentro de la localidad y aquellos que se obtienen fuera de esta; se describieron las características de la cadena de suministros en la localidad (producción, distribución, almacenamiento, comercialización, etc.) y; se reconocieron los actores presentes en el territorio y su relación con el sistema alimentario local.

Los alimentos identificados se agruparon de acuerdo con la clasificación NOVA. La clasificación NOVA tiene cuatro categorías o grupos, de acuerdo con su nivel de procesamiento: 1) alimentos sin procesar o mínimamente procesados; 2) ingredientes culinarios procesados; 3) alimentos procesados y 4) alimentos ultraprocesados.

Tabla 3 Clasificación NOVA

---

<sup>6</sup> Las entrevistas realizadas en las cabinas de las camionetas pasajeras fueron las que se realizaron a los participantes que se dedicaban al transporte de pasajeros en la zona.

Grupo 1. Alimentos sin procesar o mínimamente procesados	Grupo 2. Ingredientes culinarios procesados	Grupo 3. Alimentos procesados	Grupo 4. Alimentos ultraprocesados
Alimentos consumibles una vez extraídos de la naturaleza o que conllevan bajo nivel de procesamiento como: deshidratado, refrigerado, pasteurización, etc.	Alimentos que se derivan del grupo 1, que incluyen algún proceso como: refinamiento, trituración o molienda. Usualmente se usan en combinación con alimentos del grupo 1.	Combina alimentos del grupo 1 y 2. Suele usar más de un método de procesamiento.	Además de incluir alimentos del grupo 1 y 2, también incluyen sustancias alimenticias como saborizantes, colorantes, edulcorantes, emulsionantes y otros aditivos. Suelen ser el resultado de varios métodos de procesamiento.

Fuente: Elaboración propia con información de Talens (2021)

Hay posicionamientos respecto a la clasificación NOVA que sostienen que “no existe evidencia científica creíble detrás del concepto de alimentos ultra procesados” (Quirós-Blanco & Incer-González, 2018) y que las recomendaciones nutricionales deberían tomar en cuenta la relación del consumo de nutrientes y calorías con las enfermedades crónicas, no su grado de procesamiento. Sin embargo, se decidió usar esta clasificación debido a que el consumo habitual de alimentos con alto contenido de azúcar, sal y grasas “contribuye de una manera importante a la epidemia del sobrepeso y la obesidad, y a mantener deficiencias de nutrientes esenciales” (Morales & Malo, sf), características asociadas a una variedad muy amplia de los llamados alimentos ultra procesados (Marti, Calvo, & Martínez, 2020); a que dicha clasificación es una forma sencilla de agrupar los alimentos disponibles en la localidad y; a que este trabajo no persigue fines relacionados con el entendimiento de la relación entre la salud y los alimentos, sino conocer las características del sistema alimentario local de Apanhuac para poder contextualizar las prácticas organizativas del trabajo productivo desarrolladas con el objetivo de satisfacer necesidades de alimentación de las familias de Apanhuac.

En este primer acercamiento, para conocer la variedad de productos disponibles, no se consideraron aquellos alimentos preparados en los hogares que surgen de la combinación y mezcla

de los mismos, pues nuestro interés, en este momento, es identificar los alimentos a los que las familias tienen acceso y disponibilidad. Se identificaron también los alimentos preparados que se encuentran disponibles para la compra, como las tortas o tacos.

Se identifican las características principales de la cadena de suministros estudiando las actividades que se desarrollan en cada una de sus etapas: producción, almacenamiento, transformación y comercialización. La cadena de suministros es uno de los factores más importantes del acceso físico y económico dentro del sistema alimentario local.

Con los resultados obtenidos en el proceso de codificación, se construyeron redes de códigos que sirvieron de recurso visual para profundizar en el análisis de los datos y su relación. Estas redes pueden observarse en el Anexo 2.

Por último, se identificaron los principales actores que participan en el sistema alimentario local, esto es: a) que participan en la producción, transformación, comercialización y/o almacenamiento de alimentos; b) que promueven o limitan el acceso y disponibilidad de alimentos, directa o indirectamente.

#### **4.1 Comer en Apanhuac**

En Apanhuac, los alimentos consumidos se elaboran principalmente en los hogares. Ya sea que las familias coman en la casa o en la parcela, espacio donde se realizan las actividades agrícolas, las mujeres son las responsables de la preparación de la comida. Cuando los alimentos se consumen en la casa, en la mesa, habitualmente ubicada en la parte externa de la vivienda.

Normalmente, las familias realizan tres comidas al día y los tiempos productivos influyen en los tiempos destinados a la alimentación. Algunas familias acostumbran a tomar café o infusiones de té limón a las 5 am, acompañado con galletas, antes de trasladarse a las parcelas. En

otras ocasiones, la primera comida es a las 7 am, una vez que llegan al lugar de trabajo. La siguiente comida es entre 9 y 11 de la mañana. Si la parcela está cerca, algunas personas regresan a sus hogares para comer; en el caso de las personas que tienen parcelas lejanas, la comida se lleva desde la mañana o las mujeres se encargan de llevarla a la hora del almuerzo. La tercera comida es entre 2 y 5 de la tarde, una vez que las personas dedicadas al campo regresan a sus hogares. Sin embargo, hay algunas personas que comen una cuarta vez, por la noche, cerca de las 8 pm.

Algunos de los ingredientes que más utilizados en la cocina local, aparte del maíz, son: huevo, papa, col, cilantro, zanahoria, jitomate, cebolla, calabaza, frijol, arroz, chile, queso, pollo, carne de cerdo y algunos condimentos como sazón para caldo de pollo, así como recaudo (comino, pimienta, ajo, etc.). La tortilla (hecha a mano), al igual que en muchas otras partes de México, constituye la base de la alimentación en la comunidad. El refresco es la bebida favorita para acompañar la comida, aunque también se toma agua de fruta de temporada o agua natural.

Se tiene la percepción de que antes se comía más sano, “puro de campo”, y que por esto la comida tenía otro sabor. También, se piensa que la comida de campo -huevo, frijol y tortilla, principalmente- es “de pobre” pero es más saludable y con mejor sazón. No se suele comer alimentos enlatados, se prefiere lo fresco, pues los enlatados “tienen muchos conservadores”. Los productos enlatados que son comunes en la dieta de la zona son los chiles en vinagre y sardinas.

La alimentación también depende de las diferentes temporadas y festividades. En octubre es la temporada de elote tierno, por lo que es común que los habitantes lo coman cocido o en tamales. A finales de octubre y principios de noviembre, para las fiestas del Día de Muertos y del Día de Todos los Santos, se cocina el pipián, que se prepara con las semillas de las calabazas sembradas en mayo. En algunos casos encontramos también “mole de piñón”, que tiene una preparación similar a la de la semilla de la calabaza pipiana. En las fiestas, bodas, pedimentos,

quince años, entre otras, se cocina mole, barbacoa o caldo de hueso de res. También es común que se prepare comida cuando alguien de la familia llega a fallecer. Esta es ofrecida a todos los asistentes a la velación.

En la Tabla 5, podemos encontrar gran parte de los alimentos presentes en la dieta de las familias de la localidad. De los 70 alimentos clasificados, el 54% corresponde a alimentos sin procesar o mínimamente procesados, 21.4% a alimentos ultra procesados, 14.2% a alimentos procesados y 0.57 a ingredientes culinarios procesados.

Tabla 4 Alimentos disponibles en la localidad de Apanhuac

Grupos de alimentos	Alimentos identificados		
Alimentos sin procesar o mínimamente procesados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Arroz</li> <li>• Frijol,</li> <li>• Chile</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Papa</li> <li>• Melón</li> <li>• Sandía</li> <li>• Limón</li> <li>• Anona</li> <li>• Mango</li> <li>• Ciruela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guayaba</li> <li>• Carambola</li> <li>• Naranja</li> <li>• Ilama</li> <li>• Papaya</li> <li>• Carne de porcino</li> <li>• Carne de caprino</li> <li>• Carne de ave</li> <li>• Carne de bovino</li> <li>• Pescado</li> <li>• Camarón</li> <li>• Carne de armadillo</li> <li>• Carne de iguana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Queso</li> <li>• Jamaica</li> <li>• Ajonjolí</li> <li>• Quelites</li> <li>• Zacate (té limón)</li> <li>• Epazote</li> <li>• Hierbabuena</li> <li>• Pimienta</li> <li>• Clavo</li> <li>• Comino</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Ajo</li> </ul>
Ingredientes culinarios procesados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maicena</li> </ul>	
Alimentos procesados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan dulce</li> <li>• Chiles en vinagre de lata</li> <li>• Chorizo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sazonadores</li> <li>• Sardinas enlatadas</li> <li>• Tortilla (de máquina)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atún</li> <li>• Torta</li> <li>• Crema</li> <li>• Chicharrón</li> </ul>
Alimentos ultraprocesados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Galletas</li> <li>• Sopa instantánea</li> <li>• Agua de sabor (industrial)</li> <li>• Bombones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrescos</li> <li>• Jugos envasados</li> <li>• Salsa embotellada</li> <li>• Cereal</li> <li>• Leche malteada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurth</li> <li>• Dulces variados</li> <li>• Cerveza</li> <li>• Café soluble</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas fritas (industrializadas)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicharrón de harina</li> </ul>
--	---	---	--

Fuente: Elaboración propia con base en los datos recolectados mediante las entrevistas y documentación fotográfica.

Como se verá más adelante, algunos son producto del trabajo de cada familia, mientras que otros son suministrados por otros productores locales o de comunidades vecinas, comerciantes que vienen de otras zonas o provistos por empresas dedicadas a la producción de alimentos procesados a gran escala. Así, los alimentos disponibles en la localidad están condicionados a la temporada además de la cadena de suministros establecida en la zona, que posibilita el acceso a alimentos no producidos dentro de la localidad.

## 4.2 ¿De dónde vienen los alimentos?

Como se explicó, la cadena de suministros incluye cada una de las actividades del proceso alimentario, considerando la producción, almacenamiento, distribución, procesamiento, envasado, comercialización, manejo de residuos, entre otros (FAO, 2019; HLPE, 2018).

A continuación, se hace una descripción de los diferentes eslabones que componen la cadena de suministros relacionados directamente con la localidad de Apanhuac. Cabe hacer la aclaración que no se indagó el origen primario de los alimentos provenientes del exterior de la localidad, como pudiera ser el lugar de producción de carne o verduras compradas en mercados o supermercados, el queso proveniente de San Marcos o las materias primas de las botanas encontradas en las misceláneas locales.

### ***4.2.1 Producción local***

Debido a que la actividad campesina es la más importante en las comunidades rurales de nuestro municipio, las familias tienen disponible una diversidad sustancial de productos que se siembran en las parcelas o en los traspatios: maíz, frijol, calabaza, chile, tomate, limón, mango, coco, anona, nanche, ilama, guayaba, jamaica, carambola, entre otros. La disponibilidad de estos productos depende de la temporada debido a que, en su mayoría, las familias no cuentan con sistema de riego para la producción durante la temporada de secas. También, se realiza la ganadería de traspatio, realizando la crianza de gallinas, cerdos, chivos, vacas, etc.

La producción local de las familias de Apanhuac se centra en el maíz y la jamaica. El maíz se produce principalmente para autoconsumo, mientras que las hortalizas cumplen un rol secundario pero muy importante en el consumo local. También, en la comunidad es posible encontrar camarón y pescado que los habitantes obtienen del río durante los primeros meses posteriores a la temporada de lluvias, ya que el agua ha disminuido su flujo.

Además, la crianza de animales de traspatio es una práctica arraigada a las costumbres de la comunidad. Los principales animales que se pueden observar en los traspatios de las familias de la localidad son cerdos, gallinas, guajolotes, entre otros. Algunas familias también incluyen animales silvestres dentro de su dieta, como iguanas, armadillo o venado.

### ***4.2.2 Comercialización y distribución de alimentos***

Se describe la forma en la que participan las familias de Apanhuac en las cadenas de suministros de alimentos, sin realizar un análisis descriptivo de los canales de distribución y comercialización en los que participan.

En la literatura revisada sobre sistemas alimentarios y, particularmente, sobre cadenas de suministros, se hace referencia a la distribución como el flujo de productos en el mercado, desde el productor hasta el consumidor final. Incluimos en esta sección al flujo de productos alimentarios por mecanismos no mercantiles, como el don, en la búsqueda de incluir las prácticas locales que se escapan al intercambio mercantil.

### **Comercio local**

Una de las principales fuentes de ingreso de las familias de Apanhuac es la producción y venta de jamaica, ajonjolí y, en menor medida, el maíz, que tiene salida por medio de acaparadores que acuden a la comunidad a adquirir los productos.

Es común que los excedentes de las unidades domésticas sean vendidos en la localidad o, incluso, algún integrante de la familia acude a pueblos vecinos a ofrecer sus productos. En algunos casos, las familias que se dedican a otras actividades (i. e. en el sector de la construcción o transporte) y no siembran sus tierras, se abastecen de maíz comprando a otros productores del pueblo. La forma más común de comercializar es anunciarse por medio de la bocina del pueblo cuáles son los productos que tienen disponibles para la venta, aunque también se suele realizar recorridos con cubetas o canastas con los alimentos que se ofrecen.

### **Don mediado por relaciones de parentesco**

De acuerdo con Comas-d'Argemir (2017), el don se presenta cuando se da algún bien sin tener la certeza de que se recibirá algo a cambio ni se recibirá de vuelta lo dado. En este sentido, existen situaciones donde, entre familiares pertenecientes a diferentes unidades domésticas, se apoyan con alimentos. Por ejemplo, en las entrevistas realizadas se ha observado esta práctica cuando una familia tiene una mala cosecha de maíz y que, en algunas ocasiones, reciben ayuda de

otras familias con las que guardan algún parentesco cercano, regalándoles maíz para su alimentación. Esta práctica no es exclusiva del maíz, también se presenta con otros cultivos producidos por las familias o recolectados en las parcelas o traspatios.

A veces el que tiene plátano nos da plátano. A veces, sí. O jamaica. A veces una tía dice “¿quieres para el agua?”, me vino a dejar una bolsa. Nos regalamos así entre la familia. Son mis tías, mi cuñada o mis tías. Si nos regalan, nos dan. Y nosotros también lo que tenemos, también le damos. Tenemos plátano. “Vete a traer elote” o “vete a traer plátano a la milpa” y se va. (Participante n. 10)

Particularmente, la obtención de alimentos mediante el don/contradon no es una estrategia principal de aprovisionamiento, sin embargo, es un mecanismo de contención ante situaciones adversas que pasa algún familiar al complementar los mecanismos principales de aprovisionamiento, así como una expresión de afecto entre familiares o vecinos de la comunidad.

#### **Intermediarios (acaparadores)**

La forma más importante de comercializar la producción de jamaica- principal producto destinado al mercado- es la venta a compradores que llegan desde otras localidades (i. e. Huamuchitos o Las Mesas). El precio es establecido por los intermediarios, quienes acuden a la localidad en camionetas y vocean para avisar a los productores. Estos intermediarios compran también otros productos como el ajonjolí o el maíz.

#### **4.2.3 Aprovisionamiento**

Por otro lado, el Diccionario del Español de México define *aprovisionar* como “proveer los elementos, las mercancías o los objetos que algo o alguien habrán de necesitar o de consumir en alguna acción o durante cierto tiempo”, mientras que *aprovisionamiento* es el “acto de aprovisionar

algo o aprovisionarse de algo”. En este sentido, entendemos como mecanismos de aprovisionamiento aquellas estrategias o acciones realizadas por las unidades domésticas para hacerse de los recursos necesarios para alimentarse. Particularmente, hacemos referencia a la forma en la que las personas obtienen los alimentos y los ingredientes para la preparación de la comida.

El aprovisionamiento de los hogares en la zona se realiza por medio de diversas estrategias, mediadas por diferentes espacios, relaciones y recursos: compra a intermediarios locales, comerciantes que visitan la localidad, compra en el mercado central de Acapulcos, entre otros. A continuación, se realiza una revisión de cada una de las formas de distribución y aprovisionamiento identificadas en la localidad de Apanhuac.

### **Intermediarios locales**

Es posible encontrar puntos de venta de alimentos en la comunidad que, en su mayoría, son adaptaciones que se hacen en los hogares, destinando alguna parte de la casa para la actividad de venta de abarrotes, refrescos, cervezas y dulces. Algunos de los productos que se venden en estas tiendas, son: café, galletas, pan, aceite, recaudo, frijol, arroz, huevo, pollo, chiles en vinagre, entre otros. Estas tiendas suelen abastecerse por medio de grandes proveedores como Bimbo, Sabritas, Lala y Coca Cola, así como realizando salidas a la ciudad de Acapulco o a la cabecera municipal de San Marcos, donde se abastecen en tiendas de conveniencia, tiendas de abarrotes o supermercados.

Los refrescos, jugos procesados, papas fritas y galletas suelen ser abastecidas por las mismas compañías, quienes cuentan con una red de distribución que llega a la mayoría de las comunidades de la zona.

### **Comercio local**

En temporada de cosecha, productores de chile, tomate, frijol u otros alimentos producidos en la zona, visitan Apanhuac desde otros pueblos cercanos, como El Cantón, Huamuchitos, Espinalillo o Cacahuatpec, para vender sus excedentes. Las personas que visitan la comunidad para comerciar sus productos suelen recorrer el pueblo ofreciendo sus productos o vocean y esperan en la cancha para que las familias que desean comprar se acerquen.

### **Intermediarios foráneos**

Parte importante del aprovisionamiento de las familias de Apanhuac se da por medio de un vendedor que acude a la comunidad para ofrecer productos alimentarios como frutas, verduras, huevo o queso. Este vendedor es de Huamuchitos, una localidad aledaña a la comunidad de Apanhuac y, también, es el principal comprador de la producción de jamaica en el pueblo.

### **Abasto fuera de la localidad**

Otra estrategia de abasto de las familias de Apanhuac es comprar alimentos y abarrotes cuando realizan viajes fuera del pueblo, ya sea para la cabecera municipal de San Marcos o para la ciudad de Acapulco, donde acuden al supermercado Chedrahui (debido a su cercanía, pues se encuentra en el sitio de camionetas de la ruta habitual de los habitantes de Apanhuac), al mercado central o a la central de abastos, dependiendo de las actividades que realizan.

### ***4.2.3 Transformación de alimentos.***

De manera general, no se realiza transformación de alimentos a gran escala con fines comerciales. El valor agregado a los alimentos producidos en la localidad es bajo, sujeto a necesidades de autoconsumo (p. e. elaboración de tortillas, tamales o dulces de ajonjolí), de comercialización (p. e. deshidratación de la jamaica o extracción de semilla de calabaza) o actividades culturales (p. e. elaboración de mole verde a base de semillas de calabaza pipiana).

### 4.3 Actores del Sistema Alimentario Local en Apanhuac

Durante las visitas a la comunidad y las entrevistas realizadas, se identificaron los actores presentes en la zona o que tienen alguna relación con ésta y su sistema alimentario local. Se identificaron los actores pertenecientes al sector público, sector privado, sector social/popular y sector universitario, en cuatro niveles de interacción distintos (local, municipal, regional y nacional).

Tabla 5 Actores y Roles del Sistema Alimentario Local en Apanhuac

Nivel geográfico de incidencia	Sector	Actores	Rol
Local	Social/ Popular	Unidades Domésticas	Principales actores de la producción agroalimentaria local y la reproducción sociocultural
		Jornaleros	Proveen fuerza de trabajo extra a las unidades domésticas para la producción agrícola
		Tenderos	Venden abarrotes y otros bienes de consumo básico
		Comerciantes	Visitan la comunidad para vender frutas y verduras. También son los mayores compradores de jamaica en la zona.
	Público	Comisario	Se encarga de las gestiones ante el gobierno municipal.
		Comisariado	Es la autoridad responsable a cargo de la materia de propiedad agraria dentro del Núcleo Agrario.
Privado	Transportistas	Los transportistas ayudan a la movilidad en la zona, no solo de pasajeros sino también de mercancías y despensa.	
Municipal	Privado	Casa verde	Se dedica a la venta de insumos agroquímicos (semillas, fertilizantes, pesticidas) y compra de productos agrícolas.
	Público	Dirección de Desarrollo Rural, Gobierno Municipal de Acapulco	Encargados de diseñar y ejecutar los programas municipales de atención al campo. Suelen ser los proveedores de semillas y fertilizantes que usan los campesinos.
	Académico	Maestría en Economía Social, Universidad Autónoma de Guerrero	Realizan investigación sobre el territorio y promueven procesos de economía social y solidaria.
Nacional	Público	Servidores de la Nación	Realizan difusión sobre los programas sociales de orden federal, i. e. Producción para el bienestar.
		Sembrando Vida	Programa de acompañamiento técnico, productivo y organizacional a grupos de campesinos.

	Privado	FEMSA	Provee el suministro de alimentos y bebidas envasados (refresco, jugos, yogurt, etc.)
		LALA	Provee el suministro de alimentos procesados (leche, malteadas, jamón, salchicha, etc.).
		Sabritas	Provee de papas fritas y otros bocadillos.
		Chedraui	Supermercado
		Heineken México	Proveedora de cerveza en la zona

Fuente: Elaboración propia con base en los datos recolectados.

Se identificaron 7 actores locales, 2 actores municipales y 5 actores nacionales, pertenecientes a los sectores público, popular, privado y académico. Las unidades de producción y los jornaleros agrícolas tienen un rol fundamental en la producción de alimentos de la comunidad, especialmente maíz y jamaica. El tendero y el comerciante contribuyen al acceso físico de alimentos no producidos en la comunidad de productos para aquellas familias que no cuentan con los medios o tiempos para adquirirlos fuera del pueblo. FEMSA, Lala, Heineken y Sabritas son los principales proveedores de las tiendas del pueblo, incrementando el acceso a alimentos procesados y ultraprocesados como cerveza, malteadas, jugos, papas fritas, pan, etc. Los transportistas contribuyen a la movilidad de personas que salen a comprar alimentos y despensa fuera de la localidad, así como para transportar mercancías para la venta. Estos actores guardan una fuerte relación con la comunidad y su sistema alimentario.

Por otra parte, estudiantes de la MES-UAGro, han realizado actividades de asesoría y acompañamiento técnico a productores de la localidad. También, los productores guardan relación con algunos programas de gobierno y sus actores. De forma permanente se cuenta con la presencia del programa Sembrando Vida, que proporciona asesoría y capacitación en temas organizativos y productivos. De forma menos frecuente, se identifica la relación con servidores de la nación y personal de la Dirección Municipal de Desarrollo Rural, quienes proporcionan apoyos sociales o de fortalecimiento del campo.

#### 4.4 Conclusiones

Como podemos observar, las unidades domésticas de la localidad de Apanhuac tienen acceso físico a una variedad importante de productos alimenticios. Gran parte de los alimentos disponibles se obtienen de la producción para autoconsumo, sin embargo, otros se obtienen por medio de la compra a intermediarios que viven en la localidad o la visitan para realizar la venta de sus productos. Aunque es necesario tener más información al respecto, es posible suponer que esta situación incrementa los precios de los productos alimenticios debido a los costos adicionales de distribución y de intermediación, lo que limita el acceso económico de la población de Apanhuac y el consumo de alimentos o de otros bienes no alimenticios.

Otro aspecto por resaltar es que los patrones de consumo están muy ligados a las temporadas climáticas y a las actividades sociales, festividades y tradiciones del pueblo, como bodas, pedidas de mano, día de muertos o la feria.

Por último, aunque en este trabajo no se pretende aportar evidencia sobre la relación que existe entre lo que se come en la comunidad y los efectos en la salud- *output* del sistema alimentario-, consideramos que conocer de forma más profunda la relación entre la disponibilidad, la calidad e inocuidad de los alimentos y la salud y nutrición de la población, se presenta como una oportunidad para identificar mejor el funcionamiento y los efectos del sistema alimentario en los habitantes de Apanhuac.

## 5. Imaginar otros futuros: Economía Social y Solidaria

En los últimos años, el modelo neoliberal ha profundizado los efectos nocivos del capitalismo dando como resultado lo que algunos autores llaman la crisis civilizatoria (Collin, 2014; Jacomé, 2014). A partir de esto, han tomado fuerza diferentes propuestas de gran relevancia teórica como práctica que, con mayor o menor nivel de profundidad y alcance, buscan hacer frente a los efectos del modelo de desarrollo impuesto por la expansión del capital. Muchas veces estas propuestas se ven representadas genéricamente bajo el nombre de Economía Social (ES).

Chaves (1999) identifica tres planos cognitivos en los que se desenvuelve la economía social: 1) realidad social (sujeto-objeto de estudio), 2) disciplina científica y 3) enfoque metodológico. La economía social como realidad social se refiere a un "espacio de actuación" que contempla a un conjunto de entidades, relaciones, instituciones, principios, valores y fines; como disciplina científica aglutina los esfuerzos intelectuales y académicos por comprender este campo de estudio y, como enfoque metodológico, esta otra forma de concebir la economía se reconoce a sí misma (y a la economía *mainstream*) como un proceso intelectual valorativamente condicionado que rechaza la pretensión de neutralidad. En este mismo plano cognitivo, se plantea la necesidad de un cambio en el rol que toma el investigador al introducirse de forma activa en los problemas estudiados, partiendo desde un enfoque realista, es decir, que considera la realidad en su complejidad, su dinamismo y su multidimensionalidad.

Aunque las diferentes propuestas comprendidas dentro de la ES proceden de contextos particulares, comparten ciertos elementos comunes: i) parten de una crítica al modelo de desarrollo impulsado por la expansión capitalista; ii) se hace una crítica al reduccionismo económico que caracteriza a la tradición económica ortodoxa y su pretensión de neutralidad; iii) su racionalidad

está regida por principios éticos distintos a los de las empresas capitalistas y, en algunos casos, se manifiesta explícitamente el interés en poner como principio fundamental la reproducción social de la vida (Roitman, 2016; Jacomé, 2014; GTISESS-ONU, 2014).

Algunas de estas perspectivas teóricas plantean repensar la economía, organizando las relaciones sociales y la gestión de recursos bajo una lógica de reproducción ampliada de la vida, manteniendo su actuar dentro del mercado, pero buscando garantizar el bienestar de las personas, así como la sostenibilidad ambiental; otras van más allá y reconocen que el mercado no es la “única institución que media la relación entre sociedad y base natural” (Coraggio, 2011: 294); estas últimas plantean que la propuesta no debe limitarse al plano de lo económico, sino construirse como un proyecto emancipador que reorganice las relaciones económicas, políticas, sociales y ambientales poniendo en el centro al ser humano.

Como ya se ha mencionado, la forma más ampliamente aceptada para referirse genéricamente a este conjunto de propuestas alternativas es con el término Economía Social (ES). Este es el concepto definido con mayor claridad, con vasto consenso institucional y de los integrantes del sector. La ES delimita “realidades socio-empresariales en base a unos principios y las organiza en dos sub-sectores: el de mercado y el de no mercado” (Pérez de Mendiguren y Etxezarreta, 2012). En este sentido, esos principios éticos son los que guían al quehacer económico para el logro de sus fines, más allá de la racionalidad capitalista (Jacomé, 2014) y su cumplimiento tiene mayor relevancia que la figura jurídica que sus sujetos puedan tomar (Roitman, 2016). En el caso de las organizaciones que la integran, podemos encontrar en la definición propuesta por el Comité Económico y Social Europeo (CESE), una delimitación y caracterización formal:

Conjunto de empresas privadas organizadas formalmente, con autonomía de decisión y libertad de adhesión, creadas para satisfacer las necesidades de sus socios a través del mercado, produciendo

bienes y servicios, asegurando o financiando y en las que la eventual distribución entre los socios de beneficios o excedentes, así como la toma de decisiones, no están ligados directamente con el capital o cotizaciones aportados por cada socio, correspondiendo un voto a cada uno de ellos. La Economía Social también agrupa a aquellas entidades privadas organizadas formalmente con autonomía de decisión y libertad de adhesión que producen servicios de no mercado a favor de las familias, cuyos excedentes, si los hubiera, no pueden ser apropiados por los agentes económicos que las crean, controlan o financian. (CESE en Monzón, 2006: 16)

Esta definición no limita a la ES a alguna figura jurídica específica, pero sí establece algunos criterios de comportamiento para poder identificar aquellos actores que pertenecen al sector. Las organizaciones más representativas son las cooperativas.

También, en la literatura académica se reconoce a la ES como un sector de la economía, adicional a la economía privada y la pública (Coraggio, 2013); comprendido por un conjunto de entidades con una lógica de comportamiento diferenciado, que pone en el centro al ser humano por sobre la rentabilidad, aunque esta sea necesaria para cumplir sus fines.

## **5.2 Economía Solidaria**

La realidad social se presenta diversa y heterogénea, cuestión que dificulta su correcta delimitación conceptual (Pérez de Mendiguren y Etxezarreta, 2015; Monzón, 2006). Debido a esto, la comunidad académica y los actores sociales hacen uso de una amplia variedad de nombres para referirse a las formas particulares que toman estas alternativas económicas, sociales y políticas caracterizadas por la organización dentro y fuera del mercado, a través de mecanismos que buscan asegurar su supervivencia y tratar de brindar las oportunidades que han sido negadas por el mercado capitalista (Gómez, 2013; Salinas y Osorio, 2012; Hillenkamp, 2009, en Ruiz y Lemaitre, 2018; Monzón, 2006; Bastida y Richer, 2001).

Aunque en menor medida que la economía social, la economía solidaria tiene una amplia aceptación teórica y práctica desde diferentes sectores. Para Pérez de Mendiguren, Etxerreta y Guridi, la economía solidaria “supone un intento de repensar las relaciones económicas desde unos parámetros diferentes [y] construir relaciones de producción, distribución, consumo y financiación basadas en la justicia, cooperación, la reciprocidad, y la ayuda mutua” (Pérez de Mendiguren, Etxezarreta y Guridi, 2008). Esta forma de hacer economía contempla “un conjunto heterogéneo de prácticas que se manifiestan en todas las esferas del proceso económico, (i.e. producción, distribución, financiación y consumo) que buscan garantizar la seguridad de los medios de vida de las personas y democratizar la economía y los procesos económicos” (Pérez de Mendiguren y Etxezarreta, 2015) con carácter multidimensional.

Esta concepción tiene grandes similitudes con la economía social, aunque pone énfasis en la práctica solidaria. Algunos rasgos característicos de la economía solidaria los podemos encontrar señalados en Gómez (2013), que reconoce tres principios de la economía solidaria, que podríamos resumir de la siguiente forma: 1) orientada a la satisfacción de necesidades de la comunidad; 2) ecológica y socialmente sostenibles, y; 3) políticamente democrática.

Es posible identificar dos enfoques o corrientes teóricas: la corriente latinoamericana y la corriente europea (Pérez, Etxezarreta, & Guridi, 2008; Fonteneau, Neamtan, Wanyama, Pereira, & de Poorter, 2010). La corriente europea se enfoca en un ámbito micro, con especial atención en un “análisis de las organizaciones, su funcionamiento, sus características, las diferencias en formas jurídicas, los sectores a los que dedica su actividad, la forma en que gestionan sus recursos, o los problemas que puede tener para asegurar su viabilidad” (Pérez de Mendiguren, Etxezarreta y Guridi, 2008). El concepto de economía solidaria es acuñado por el francés Louis Laville y, en sus orígenes, busca superar el concepto tradicional de economía social, pues considera que las

organizaciones tradicionalmente identificadas en este sector se han diluido dentro de la lógica del mercado.

También, se hace referencia a aquellas organizaciones sociales que surgen en respuesta a la crisis del modelo de desarrollo basado en la sinergia mercado-Estado ( (Bastidas & Richer, 2001)s y Richer, 2001), incorporando el enfoque de *economía sustantiva* de K. Polanyi (Guerra, 2014), que retoma los principios económicos de *administración doméstica, reciprocidad, mercado y redistribución*.

La corriente latinoamericana muestra un mayor interés por las dinámicas de poder y propone una visión transformadora de las relaciones sociales, políticas y económicas, que podría asumirse como un enfoque macro. Esta se entiende desde una perspectiva más amplia, inseparable de dimensiones que normalmente escapan a lo “económico”. Para Singer (2009), la economía solidaria:

se refiere a las organizaciones de productores, consumidores, ahorristas, etc., que se distinguen por dos especificidades: (a) estimulan la solidaridad entre los miembros a través de la práctica de la autogestión y (b) practican la solidaridad hacia la población trabajadora en general, con especial énfasis en la ayuda a los más desfavorecidos (Singer, 2009: 199).

Debido a la ausencia de criterios claros para identificar a los actores de la economía solidaria, “suele acabar utilizando el criterio jurídico-formal típico de la ES [economía social], complementado por la apelación a los valores y principios clásicos del cooperativismo y la economía social” (Guerra en Pérez de Mendiguren y Etxezarreta, 2012).

La economía solidaria (así como la ES), proporciona un marco ético a la socioeconomía, poniendo énfasis en el reconocimiento de la persona como fin y no como medio, donde la práctica

de la solidaridad como principio de acción debe ser un medio para la satisfacción de necesidades que contemple los intereses individuales y colectivos (Guerra, 2014).

Por último, asociada a la economía solidaria podemos encontrar dentro de la corriente latinoamericana a la llamada economía popular (EP), identificada por Coraggio (2013) como uno de los tres sectores que conforman la economía: 1) el sector empresarial; 2) el sector público y 3) el sector de economía popular. Éste último caracterizado por las unidades domésticas, los emprendimientos y otras formas de práctica económica que buscan la reproducción ampliada de la vida de las personas trabajadoras, sus familias y sus comunidades primarias: la lógica del sector de economía popular.

### ***5.2.1 Economía Popular ¿y Solidaria?***

El sector de EP “se distingue tanto por sus formas básicas de organización como por su lógica, contrapuesta (pero eventualmente funcionalizada) a la del capital” (Coraggio J. , 2013). La lógica de la EP no coincide con la de la acumulación capitalista, pero tampoco es predominantemente guiada por la solidaridad y la reciprocidad. Su racionalidad es la de la reproducción de la vida de los integrantes de las unidades domésticas en las mejores condiciones de vida que les es posible (Coraggio, 2013; Sarra y Tiribia, 2004; Coraggio, 2011: 295), en el afán de resistir los efectos excluyentes del capitalismo (Cadena, 2005:32).

Se podría definir la EP como:

la forma por la cual, históricamente, los hombres y mujeres, que no viven de la explotación de la fuerza de trabajo ajeno, vienen intentando garantizar su permanencia en el mundo, tanto en la unidad doméstica como en el espacio más amplio que incluye al barrio, la ciudad, el país y el universo. (Sarra y Tiribia, 2004: 176)

En este sentido, para Sarra y Tiribia la EP comprende:

el conjunto de actividades económicas y prácticas sociales desarrolladas por los sectores populares con miras a garantizar, a través de la utilización de su propia fuerza de trabajo y de los recursos disponibles, la satisfacción de las necesidades básicas, tanto materiales como inmateriales (Sarra y Tiribia, 2004: 173)

Los emprendimientos que nacen desde la lógica de la economía popular toman forma de acuerdo con su contexto específico, las expectativas políticas y la práctica cotidiana. No están centrados únicamente en la búsqueda de la maximización de la ganancia. Estos emprendimientos establecen “relaciones sociales arraigadas en los valores de camaradería, reciprocidad y cooperación, los actores de la economía popular desarrollan estrategias de trabajo y supervivencia” (Sarra y Tiribia, 2004).

Las personas se integran en diferentes niveles de organización, siendo la unidad doméstica la unidad básica, pero pudiendo organizarse como cooperativa, mutual o sindicatos, donde la solidaridad no se configura a partir de una relación de parentesco, sino del reconocimiento de objetivos comunes centrados en la mejora de la vida de las personas y la satisfacción de necesidades.

Coraggio (2013) plantea que la EP es un sector potencial para construir la economía popular y solidaria (EPS), pero es necesario reforzar la articulación de los actores a nivel meso-económico, fomentando la satisfacción sinérgica, que dote de sentido de identidad y fortalezca los lazos solidarios más allá de las expresiones presentes en los niveles microeconómicos de organización.

La EPS puede definirse como el conjunto de recursos, capacidades y actividades de las instituciones que reglan la apropiación y disposición de los recursos en la realización de actividades de producción, distribución, circulación, financiamiento y consumo, realizadas por los

trabajadores, sus unidades domésticas (familiares y comunales), y las organizaciones específicas que se dan por extensión para lograr tales fines (emprendimientos unipersonales y familiares, redes de ayuda mutua, juntas con fines de gestión económica, cooperativas y asociaciones diversas) organizan los procesos naturales y las capacidades humanas con el objetivo de reproducir la vida y fuerza de trabajo (Saltos, Mayorga y Ruso, 2016). En este sentido, la EPS hace uso de los recursos proporcionados desde la organización popular, pero reconoce la necesidad de centrar la actividad socioeconómica en la reproducción de la vida y no en la acumulación capitalista.

Como se ha mencionado, tanto para la EP como para la EPS, las unidades domésticas juegan un papel fundamental por ser la unidad microeconómica primaria donde individuos articulan capacidades y recursos con el fin de garantizar la reproducción de la vida de sus integrantes y sus condiciones materiales.

### ***5.2.2 Unidades Domésticas***

Como puede observarse, la unidad doméstica constituye un elemento fundamental para entender las prácticas desde la economía solidaria estudiadas en este trabajo. Es entendida como “el grupo que comparte solidariamente la subsistencia cotidiana” (Lemer Gallegos, Montalvo Juárez, & Bernal Negrete, 2019). La unidad doméstica está compuesta por integrantes que suman sus capacidades de trabajo para conseguir el sustento, ya sea por medio de la producción para autoconsumo, la venta de bienes o servicios producidos o la venta de su fuerza de trabajo (Coraggio, 2011, págs. 296-297)

Las unidades domésticas “se organizan por la reciprocidad (don/contradon simétrico) y se orientan por la reproducción de la vida de sus miembros [pero] no es el comportamiento social propio ni siquiera predominante” (Coraggio, 2009). Son solidarias y reciprocas al interior, pero

esto no necesariamente quiere decir que lo sean hacia el exterior, pues su principal objetivo es el sustento de sus integrantes.

### ***5.2.3 Economía Solidaria, Economía Sustantiva y los Principios***

#### ***Económicos***

La Economía Social y Solidaria (ESS) se inscribe dentro de la corriente teórica de la economía sustantiva (Coraggio, 2016), asumiendo que cualquier propuesta teórica conlleva la aceptación implícita o explícita de principios éticos. Polanyi entiende la economía sustantiva como “el proceso institucionalizado de interacción que sirve a la satisfacción de las necesidades materiales, forma parte vital de la sociedad humana” (Polanyi, 1997, pág. 104). En este sentido, existen dos niveles: el de interacción entre la humanidad y su entorno y otro nivel de institucionalización, producto de la interacción entre las mismas personas.

Podemos entender la economía sustantiva como un “sistema de principios, instituciones y prácticas de producción, distribución, circulación y consumo dirigidos a asegurar la satisfacción de las necesidades de todos” (Coraggio, 2011, pág. 362). El proceso económico no es independiente al proceso histórico, más bien está atado al tejido tecnológico, ecológico y social de la historia humana (Polanyi, 1997: pág. 106). Por otro lado, es necesario precisar que la economía sustantiva hace un llamado a ampliar el contenido de lo que llamamos “lo económico”. Así, “las prácticas concretas que denominamos ‘económicas’ pueden incluir dimensiones usualmente clasificadas como culturales, religiosas, lazos de parentesco o comunitarios, políticas, de aprendizaje, etc.” (Coraggio, 2011: pág. 374).

Coraggio (2011) distingue dos tipos de principios presentes en el proceso económico: los principios éticos, que definen la racionalidad detrás de las acciones de los individuos, y los principios económicos, que explica los mecanismos de participación en el proceso económico.

El principio ético que guía la reproducción ampliada del capital privado es la ética de la irresponsabilidad (Coraggio, 2011: pág. 363) característico de las sociedades capitalistas, pues, al centrarse en el interés individual no se contempla las afectaciones al bienestar colectivo. La economía capitalista no se entiende como la forma final, única y universal de las sociedades humanas, sino como su forma hegemónica/predominante. Dentro de la corriente de pensamiento que defiende al mercado como institución de máxima eficiencia, eficacia y justicia social para la distribución de bienes, se pretende que la relación mercantil se siga expandiendo, institucionalizando y consolidando como la forma hegemónica de relación social (Hinkelammert & Mora, 2016).

En el caso de la ESS se reconoce el principio ético de reproducción ampliada de la vida o ética de responsabilidad (Coraggio, 2011: pág. 362 y 363), que parte de la aceptación de que “la vida del individuo humano aislado es un imposible y que el reconocimiento del otro y la valoración de su vida es condición de la superación del mercado egocéntrico” (Coraggio, 2014). Coraggio reconoce la existencia de contradicciones en las prácticas de los sujetos, entre sus valores, instituciones y principios presentes en la realidad social. Según la sociedad de que se trate, habrá uno o más principios que se presenten como hegemónicos, pero la realidad social contempla combinación de estos principios según el contexto cultural y político (Coraggio, 2011, pág. 361).

Por otra parte, los principios económicos contemplan las diferentes formas de organizar el trabajo, distribuir y consumir la producción, etc., que permiten un espectro amplio de posibilidades

de articulación del proceso económico dentro de la sociedad. En palabras de Coraggio (2011), encontramos que:

“lo económico se resuelve en cada sociedad (mal o bien), a través de diversas formas económicas, sus recursos y relaciones intra e intersectoriales, que se agrupan en estos tres sectores [...] Los comportamientos de individuos y organizaciones se pautan a través de lo que Polanyi analiza como articulaciones variables de principios de integración de los procesos económicos en la sociedad” (Coraggio, 2011; p. 296)

Polanyi (1997) precisa que la combinación del trabajo con los demás factores productivos se da de forma específica para cada sociedad y reconoce el factor tecnológico como un determinante de la organización productiva. Considera que para entender la forma en la que se presentan los principios económicos hace falta conocer las estructuras definidas históricamente que sirven de soporte. Hace la separación entre formas de integración, estructuras de apoyo y actitudes personales. En el proceso económico, la acción individual, aún en pequeña escala, se dan en el marco de una estructura social y requieren de esta para su continuidad. Para Guerra (2014), en la economía se distinguen cuatro partes que integran el proceso económico: producción, distribución, consumo y acumulación. Así, la economía es un sistema que integra la producción, la distribución (apropiación), la circulación y el consumo (Coraggio, 2014).

Los principios “pautan las conductas con contenido económico de personas y grupos, integrándolas como parte de la trama de relaciones constitutivas de esa sociedad” (Coraggio, 2014). En su estudio de la historia de las sociedades arcaicas y primitivas, Polanyi (1997) reconoce tres principios económicos: intercambio, redistribución y reciprocidad (pág. 109). Estos principios o formas de integración de la economía se desprenden de dos tipos de cambios que Polanyi identifica

en el proceso económico: cambios de localización y cambios de apropiación. El primero atiende al cambio de ubicación, de espacio o lugar, que se observa tanto en la producción como en la transportación de los bienes; mientras que el segundo, se refiere al cambio de “manos”, es decir, de las personas que poseen o disponen de los bienes en cuestión. Sin embargo, estos principios solo contemplan la esfera de la circulación dentro del proceso económico (Coraggio, 2011: pág. 361 y 362). Por esta razón, Coraggio (2011; 2014) reconoce cinco principios de integración: reproducción doméstica (o autarquía), reciprocidad; redistribución; intercambio; y planeamiento participativo de la economía (o coordinación), que contemplan otras esferas del proceso económico.

En *El trabajo antes que el capital*, Coraggio (2011) parte de los principios económicos de Polanyi y propone seis clasificaciones de los principios que permiten caracterizar la forma en la que se articula el proceso económico en las sociedades: i) principios de organización del trabajo productivo y otras condiciones de la producción; ii) principios de apropiación/distribución social; iii) principios de redistribución; iv) principios de circulación; v) principios de consumo; y, vi) principios de coordinación. Cada una de estas clasificaciones contempla tipos o grupos de principios que corresponden a un factor particular de la práctica económica.

Tabla 6 Clasificación de los Principios Económicos

Clasificación	Tipo de principio	Principios
Organización del trabajo productivo	Principios de posesión/separación entre trabajadores y medios y otras condiciones de la producción	Principio de trabajo autónomo
		Principio mercantil simple
		Principio de trabajo dependiente de los propietarios de medios de producción
	Principios de cooperación	Cooperación voluntaria
		Cooperación heterónoma
	Principios de relación entre el trabajo humano y la naturaleza	Intercambio equilibrado de materia y energía
Extractivismo		
Apropiación/distribución social de productos	Principios de apropiación/distribución social	Apropiación individual (persona o familia)

		Apropiación colectiva o terceros
Redistribución	Principios de redistribución	Progresivo
		Regresivo
Circulación de productos	Principios de reciprocidad	Solidaridad simétrica
		Solidaridad filantrópica
	Principios de intercambio	Comercio
		Mercado
Consumo	Principios de consumo	Consumo de lo suficiente
		Consumo ilimitado
Coordinación	Principios de coordinación	Por la comunidad
		Planificación y regulación colectiva
		Mercado autorregulado

Fuente: Elaboración propia con base en Coraggio (2011)

### **Organización del trabajo productivo y otras condiciones de la producción**

- 1) Principios de posesión/separación entre trabajadores y medios y otras condiciones de la producción

Las unidades domésticas organizan el trabajo disponible de diversas formas con el objetivo de garantizar el sustento de sus integrantes. Por ejemplo, a) usa la fuerza de trabajo disponible y los recursos con los que cuenta para producir bienes para el autoconsumo; b) su producción es llevada al mercado y los ingresos obtenidos se usan para comprar bienes y servicios necesarios para la reproducción social de sus integrantes; c) ofrecen su mano de obra en el mercado para obtener ingresos que le permita la adquisición de otras mercancías.

De esta forma, Coraggio identifica tres principios de posesión/separación entre trabajadores y medios y otras condiciones de la producción: a) principio de trabajo autónomo; b) principio mercantil simple y c) principio de trabajo dependiente.

- 2) Principios de cooperación

Se reconocen dos principios de cooperación: voluntaria y heterónoma. El primero se da cuando la cooperación se realiza por voluntad, a partir de los requerimientos y necesidades que se

tiene en el hogar, una comunidad o un colectivo en particular. El segundo se da cuando la cooperación se da a partir de una relación de carácter impositiva, en casos de trabajo remunerado, esclavitud, etc.

### **Principios de apropiación/distribución social del producto**

Los principios de apropiación/distribución social se refieren a “las formas sociales instituidas de apropiación primaria de la riqueza producida, previa a toda redistribución, vinculada estrechamente con los principios de producción” (Coraggio, 2016: pág. 367), es decir, las formas de apropiación de los bienes que son producto de la combinación del trabajo y los medios de producción. Coraggio plantea que la apropiación puede ser: a) individual (que incluye la apropiación familiar o de una unidad doméstica) o b) colectiva o por terceros.

En el primer caso, quienes aportan el trabajo son quienes se apropian y disponen de los bienes producidos, mientras que, en el segundo, la apropiación se realiza por terceros, que puede ser una organización centralizadora o una persona que no participó en el proceso de producción (p. e. capitalismo, esclavitud, etc.). Las pautas que rigen la forma en la que se da la distribución puede estar asociado a factores que tradicionalmente no se consideran económicos (cultura, religión, etnia, género, etc.).

### **Principios de redistribución**

La redistribución se da en el proceso de circulación, donde los bienes que son resultado del trabajo son recolectados por un centro concentrador para posteriormente repartirlos. En palabras de Polanyi, la “redistribución se consigue dentro de un grupo en la medida en que la asignación de bienes (incluyendo la tierra y los recursos naturales), se recojan en una mano y se distribuyan mediante la costumbre, la ley o una decisión central apropiada” (Polanyi, 1997: p. 115). La

redistribución puede ser el movimiento físico del producto o, simplemente, el cambio en los derechos de apropiación o posesión (Polanyi, 1997: p. 115).

Para la redistribución es necesario la existencia de canales hacia el centro y hacia el exterior. Es necesario que exista una figura que concentre (centralización). La redistribución positiva se da cuando esta genera efectos positivos en la mayoría del conjunto de la sociedad o en los sectores más vulnerables. Es negativa cuando esta beneficia a un segmento que acentúa la desigualdad, produce y reproduce privilegios (Coraggio, 2011: p. 368).

### **Principios de la esfera de la circulación**

#### 1) Principios de reciprocidad

Para Quijano, la reciprocidad es entendida como el intercambio de fuerza de trabajo, sin pasar por el mercado (Marañón & López, 2013). La reciprocidad se da en un nivel colectivo y no es necesario que el intercambio sea simétrico individualmente, pues es posible que se desarrolle como un proceso infinito de relaciones de mutualidad que se da en diferentes direcciones. En este sentido, “los movimientos recíprocos de bienes se expresan en términos de donación y contradonación, con lo que se quiere decir, básicamente, que la persona apropiada en la ocasión adecuada deberá corresponder con el tipo de objeto correcto” (Polanyi, 1977: pág. 113), aunque esta correspondencia no necesariamente deberá ser hacia la persona donante.

Coraggio contempla dos principios incluidos en los principios de reciprocidad: la solidaridad filantrópica y la solidaridad simétrica. El principio de solidaridad filantrópica se da cuando la solidaridad es unilateral y ésta queda sin saldarse (Polanyi, 1977: p. 369). Por otra parte, el principio de solidaridad simétrica cuando hay correspondencia y se construye una relación de igualdad.

#### 2) Principios de intercambio

Los principios de intercambio son aquellos que explican la forma en la que las personas cambian productos buscando diversos fines. Para Polanyi, el intercambio “es un movimiento bidireccional de bienes entre personas para que ambas partes obtengan un máximo beneficio” (Polanyi, 1977: p. 116). Esto no implica necesariamente que el intercambio se dé dentro del mercado capitalista, pues también plantea que “no todo intercambio es mercantil, es decir, no todo intercambio es formador de precios, esto solo es posible en una estructura social determinada (Polanyi, 1977: p. 116).

El intercambio puede llevarse a cabo a partir de dos principios: 1) el principio de comercio, que se establece como un sistema administrado y 2) el principio de mercado, que tiene como base el beneficio individual y se da en un sistema formador de precios. En este último, la producción se dirige principalmente para la venta, con el objetivo de obtener una ganancia. (Coraggio, 2011: pág. 370).

### ***Principios de consumo***

El consumo puede realizarse con el fin de satisfacer las necesidades y deseos de todos (consumo de lo suficiente) o bajo “el ejercicio libre de las capacidades individuales desiguales de satisfacer deseos ilimitados” (Coraggio, 2011: pág. 371).

### ***Principios de coordinación***

La coordinación es la forma en la que se establecen los acuerdos sociales relacionados con el proceso económico y la satisfacción de necesidades. Para Hinkelammert (2016), la división social del trabajo presupone la cooperación y para que los proyectos individuales puedan encausarse en el trabajo social es necesario de la coordinación de dichos esfuerzos. También,

plantea que la forma específica que dicha coordinación toma depende del contexto histórico (incluyendo factores como la cultura, la tecnología y el modo de producción imperante).

Coraggio (2011) establece tres principios de coordinación: a) principio de coordinación por la o las comunidades; b) principio de planificación y regulación colectiva y; c) principio de mercado autorregulado.

La clasificación de principios económicos propuesta por Coraggio nos permite reconocer diferentes prácticas que se desarrollan en el proceso económico de las unidades domésticas, las comunidades y la sociedad en general, superando el economicismo tradicional de reducir la actividad económica a la actividad mercantil capitalista.

## **5.4 Conclusiones**

La crisis civilizatoria ha motivado a un conjunto amplio de actores a promover propuestas teórico-prácticas que se posicionan frente al modelo de desarrollo capitalista y que critican el reduccionismo económico, para plantear un modelo que ponga al centro la reproducción de la vida (social y natural).

Dentro de estas propuestas, destacan corrientes como la economía social, la economía solidaria y la economía popular, entre otras. La heterogeneidad de las experiencias en este campo dificulta su delimitación conceptual, sin embargo, se ha tenido gran consenso en sus puntos comunes, como es la crítica al sistema capitalista y la necesidad de un marco ético que guíe la actividad económica de los individuos y las sociedades.

Se reconoce la existencia de un sector popular que utiliza sus capacidades y recursos para garantizar la subsistencia de sus integrantes, caracterizado por una práctica solidaria al interior, que no necesariamente se comparte con el exterior. En este sector, así como en el de la economía

solidaria, encontramos prácticas mercantiles y no mercantiles. Esta forma de entender la economía es retomada de Polanyi y la economía sustantiva, que reconoce la existencia de principios, instituciones y prácticas ligadas al proceso histórico, social, cultural y al desarrollo tecnológico.

Se reconoce la existencia de dos grandes formas de entender los principios involucrados en el proceso económico, como principios éticos o como principios económicos. Los principios éticos corresponden a las racionalidades. Por un lado, tenemos el principio de irresponsabilidad, que pone en el centro al capital, mientras que en el otro tenemos el principio de responsabilidad que pone en el centro la reproducción de la vida.

Los principios económicos son las formas de organizar recursos, relaciones y capacidades que se integran en el proceso económico para satisfacer las necesidades de la sociedad. En primera instancia, se reconocen cinco principios (autarquía, reciprocidad, redistribución, intercambio y coordinación), que ampliaría más tarde Coraggio en seis tipos de principios económicos que contemplen todas las esferas del proceso económico: organización del trabajo productivo y otras condiciones de la producción; apropiación/distribución social; redistribución; circulación; consumo; y coordinación.

Por último, uno de los grandes retos que queda pendiente es profundizar en la comprensión sobre cómo estos principios toman forma en la realidad concreta, a partir de las prácticas y relaciones que se dan en las unidades domésticas y en la sociedad, en sus diferentes contextos y momentos históricos.

## **6. Caracterización de las prácticas alimentarias y la organización del trabajo productivo y doméstico de las Unidades Domésticas de Apanhuac**

En este capítulo se presentan los resultados del trabajo de caracterización de prácticas alimentarias, tomando como referencia los principios de organización del trabajo productivo de Coraggio (2011) y, particularmente, los principios de posesión/separación de trabajo, medios y otras condiciones de producción. Debido a que, por la forma en la que se configura la realidad campesina en el territorio, no conlleva riesgos de confusión, se usa indistintamente unidad doméstica, familia y unidades de producción familiar, así como productores y campesinos, respectivamente.

El análisis realizado centró las prácticas organizativas al interior de los hogares y con apoyo de fuerza de trabajo externa, presente en las actividades que comprende el proceso económico alimentario, es decir, aquel que por diversas estrategias buscan la satisfacción de necesidades de alimentación de las unidades domésticas. Citando a Uribe (2006), Ramos, Fraustro, Castro, Ramírez y Salas (2016) plantean que “la práctica alimentaria abarca complejas interacciones o relaciones de orden [...] social y cultural, estas dos últimas interacciones, están relacionados y fuertemente influenciados por condiciones económicas, sociales y ambientales”. La producción de alimentos se considera como el punto de partida, pero, también, se consideran otras actividades realizadas en la dinámica familiar que resultan indispensable para la producción de medios de subsistencia.

Para conocer las prácticas comunes en las unidades domésticas de Apanhuac, se realizaron 18 entrevistas mediante la técnica de bola de nieve. Las entrevistas fueron realizadas a personas cercanas al proceso alimentario: a) hombres y mujeres integrantes de distintas unidades domésticas

que realizaran trabajos agrícolas; b) mujeres dedicadas a trabajos de cuidados y encargadas de la preparación de los alimentos; y, c) personas que durante el 2019 y 2020 trabajaron como jornaleros agrícolas en la comunidad. Se realizó un muestreo no probabilístico, cuya intención no era buscar la generalización de los hallazgos sino de documentar la diversidad de prácticas realizadas por las familias de Apanhuac. Esta muestra estuvo conformada por 12 mujeres y 8 hombres. Los informantes se identifican en citas dentro del documento con un número. Las entrevistas realizadas fueron semiestructuradas y de carácter flexible, usando como punto de partida la guía correspondiente al Anexo 1.

Para entender las formas de organización del trabajo en las unidades domésticas de la localidad, fueron fundamentales los recorridos, visitas y talleres participativos realizados entre febrero del 2019 y noviembre del 2020, donde se recurrió a la observación participante y diarios de campo para identificar actividades, hábitos y costumbres referentes a la organización de la producción, preparación y consumo de alimentos.

Los datos recolectados se analizaron para identificar las diferentes formas en la que las familias de Apanhuac organizan el trabajo disponible en las unidades domésticas, así como de las estrategias que usan para cubrir necesidades de mano de obra durante el proceso de producción de alimentos. Para el análisis, se tomó como referencia los principios económicos propuestos por Polanyi y profundizados por Coraggio. Particularmente, se hizo uso de los tres principios de posesión/separación entre trabajo, medios y otras condiciones de la producción, incluido en los principios de organización del trabajo productivo de Coraggio (2011): a) principio de trabajo autónomo, b) principio mercantil simple y; c) principio de trabajo dependiente de los propietarios de medios de producción. A partir de estos principios y de la realidad observada en las prácticas de

la comunidad de Apanhuac, se establecieron categorías acordes a las formas de organización familiar en la localidad.

Algunos aspectos a considerar durante el análisis de los datos fueron: 1) de quién era el trabajo realizado durante las actividades productivas (propiedad de la tierra); 2) a quién pertenecían los medios de producción empleados (propiedad de medios de producción); 3) de quién era la fuerza de trabajo empleada durante el proceso de producción de alimentos y la relación con la unidad doméstica; 4) quién tomaba las decisiones (autoridad) sobre las actividades realizadas; 5) cómo se distribuía el producto del trabajo (distribución del producto del trabajo); y 6) cuál era el destino del producto del trabajo (autoconsumo, mercado, tributo, etc.).

El análisis de datos se hizo mediante el software Atlas.ti, utilizando la técnica de codificación abierta para identificar las prácticas alimentarias de las unidades domésticas de la localidad de Apanhuac y los principios económicos de posesión/separación entre trabajadores y medios y otras condiciones de la producción aplicados. Particularmente, se partió de los principios de posesión/separación entre trabajadores y medios y otras condiciones de la producción para este análisis, debido a que nuestro objetivo se centra en conocer la forma de organizar el trabajo productivo y doméstico implicado en el proceso alimentario. En el transcurso de la codificación, se encontraron formas de organizar el trabajo que no correspondían del todo a los principios de Coraggio, por lo que se elaboraron propuestas de categorías que permitieran encuadrar las prácticas observadas: a) trabajo doméstico, es decir, que provenía de los integrantes de la unidad doméstica con participación en actividades agrícolas y no agrícolas con el fin de obtener alimentos para autoconsumo; b) trabajo doméstico utilizado para la producción de mercancías (alimentos para la venta); c) participación de la fuerza de trabajo de la unidad doméstica en la producción de alimentos propiedad de terceros a cambio de una retribución monetaria (trabajo dependiente); d) intercambio

recíproco de fuerza de trabajo con otras unidades domésticas y; e) trabajo organizado con otras unidades domésticas para la realización de actividades de beneficio común (trabajo cooperativo).

En las siguientes secciones se presentan los hallazgos de este análisis.

## **6.1 Prácticas alimentarias en Apanhuac**

La mayoría de las familias del pueblo de Apanhuac producen de temporal, ya que no cuentan con sistema de riego y no hay suficiente agua disponible para producir en “las secas”. Suelen preparar la tierra para siembra de maíz y jamaica antes o recién empezada la temporada de lluvias, entre finales de mayo y finales de junio. Una vez que las lluvias son más frecuentes, la familia está lista para sembrar el maíz y la jamaica. Al maíz suele acompañarle el cultivo del frijol y de la calabaza. A veces se siembran otros cultivos, como el chile, el jitomate o tomate de cáscara: “el [jitomate] de cáscara suele meterse incluso a mediados de octubre para sacarlo a partir del 20 de diciembre, para aprovechar la temporada decembrina. En esa temporada se eleva el costo” (Entrevista a Oscar, octubre del 2021).

El jefe de familia, comúnmente el hombre más grande de la casa (patriarca) o a veces el hijo que lo releva, suele ser quien da la pauta para las acciones a realizar por parte de la unidad doméstica. En caso de ser suficiente, solo los integrantes de la familia que se consideran en edad para realizar las labores agrícolas acuden por la mañana a las parcelas para realizar sus actividades.

Para limpiar o cosechar, a veces se “alquila peón”, dependiendo del tamaño del terreno, del volumen de producción y de si el trabajo de la familia será suficiente para realizar la tarea. Los peones suelen ser vecinos o familiares. También, en algunas ocasiones se “gana brazo”. Cuando esto pasa, integrantes de la familia van a la parcela de otra familia para trabajar y, como pago, esta familia devolverá el trabajo yendo otro día a trabajar a la parcela de la familia que prestó su ayuda.

Durante la mañana, las mujeres se levantan para juntar leña y poner a calentar agua para café o té limón. La bebida la acompañan con galletas o pan. Los integrantes de la familia salen temprano a la parcela para iniciar los trabajos antes de que avance el día y “el sol esté más fuerte”. Durante el día, además de otras labores de limpieza o de cuidados, las mujeres que no ayudan en la parcela y quedan encargadas de la alimentación, son responsables de preparar y, en su caso, llevar a la parcela la comida antes de las 10 de la mañana. La comida suele ser algún guisado acompañado de tortillas hechas a mano. En otros casos, cuando el camino hasta el corral es largo, la comida se prepara por la mañana y se la llevan desde temprano, además de llevar agua en botellas de plástico reutilizadas y un refresco de tamaño familiar. En la tarde, cuando regresan las personas que trabajaron en la parcela, las mujeres tienen lista la comida y preparan tortillas para acompañar.

El maíz lo recoge el padre y los hijos mayores porque es común encontrar alacranes escondidos en las mazorcas. En algunas ocasiones, “cuando están apurados, alquilan peones” (Participante n. 12, marzo de 2022). A veces lo deshojan en la parcela y dejan solo el elote seco. En otras ocasiones lo llevan a la casa con hoja y las mujeres ayudan a quitar la hoja y limpiarlo. Las hojas se guardan para tamales o para darle de comer a los animales, principalmente los burros y caballos. Ya que la mazorca está limpia de hojas se desgrana con una piedra, con un olote o con otras herramientas, por ejemplo, con una tabla con grapas. El olote se da de comer a las vacas o “muchas gente lo guardan, lo usan para leña” (Participante n.12, marzo de 2022). El maíz desgranado se limpia en una criba, porque se piensa que ayuda a limpiar del gorgojo, y después se guarda en tambos. A veces el tambo lo tienen adentro de la casa para que no se humedezca por el sol; en otras ocasiones se deja fuera de la casa. El maíz dañado se ocupa para los animales, “nada se desperdicia” (Participante n. 12, marzo de 2022).

Cuando el maíz ya se va a usar se prepara el nixtamal y se lleva al molino para hacer la masa que se usará el mismo día para hacer tortillas, tamales u otras comidas. En caso de quedar, se debe "destender, se acomoda en una bandeja o plato para que le entre aire" (Participante n. 20, marzo de 2022) y se guarda en el refrigerador.

En el caso de la jamaica, los hombres la cortan y la llevan a un lugar en la parcela destinado para "despicarla". Cualquier integrante de la familia, hombre o mujer, puede ayudar a despigar la jamaica. Lo hacen con ayuda de una herramienta que llaman "sacadora". Una vez que terminan de despigar la jamaica la llevan en costales para la casa o para el lugar que tienen destinado para el secado. La acomodan en el suelo para secarse con el sol. Allí la dejan dos días, la recogen y la apilan en alguna zona de la casa.

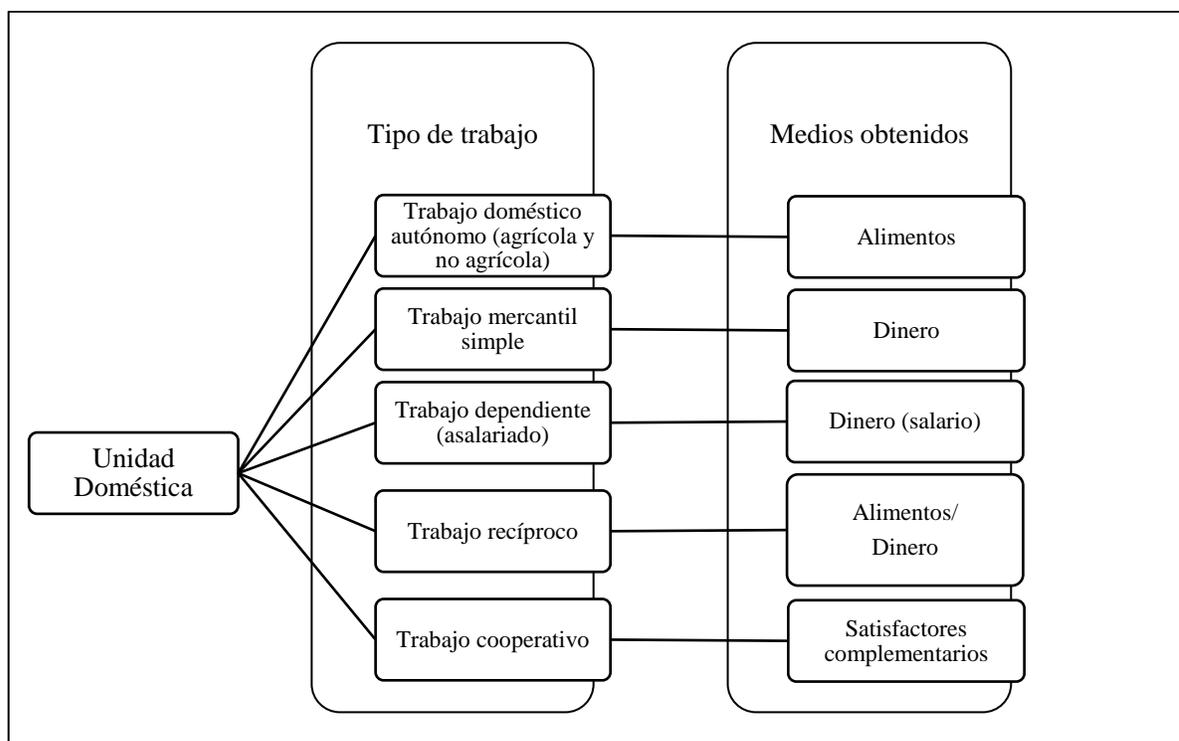
La jamaica es destinada mayormente para la venta, quedando una pequeña parte para el consumo de la casa. Por otra parte, el maíz es utilizado, en su mayoría, para el consumo doméstico, mientras que solo se venden los excedentes. A la localidad acuden personas a comprar ambos productos, aunque hay ocasiones en que los mismos campesinos buscan molinos a quien venderles el maíz, o van a algún mercado en Acapulco a vender la jamaica. Otros cultivos como el tomate o el chile se venden en la comunidad: "cuando teníamos mucho se vendía con la familia o a alguien de la zona" (Entrevista a Álvaro, octubre del 2021).

## **6.2 Organización del trabajo productivo en las Unidades Domésticas de la localidad de Apanhuac**

A partir del análisis de las prácticas alimentarias de la localidad de Apanhuac, es posible identificar diferentes tipos de principios, coincidentes en gran medida con la propuesta de Coraggio. Estas prácticas son formas en las que las familias hacen uso de la fuerza de trabajo de la

que dispone la unidad doméstica, para satisfacer sus necesidades alimentarias, directa o indirectamente. A continuación, se presenta el resultado de un ejercicio de abstracción para recuperar los elementos fundamentales de cada una de las formas de organizar el trabajo productivo, de acuerdo con la posesión/separación de trabajo, medios y otras condiciones de producción, por lo tanto, no se debe pensar que éstas se realizan de manera aislada en la práctica cotidiana de las familias campesinas.

Ilustración 4 Uso del trabajo familiar en las Unidades Domésticas



Fuente: Elaboración propia.

Como se muestra en la Figura 4, se observó que hay cuatro formas de organizar el trabajo familiar: trabajo doméstico autónomo, trabajo mercantil simple, trabajo dependiente, trabajo recíproco y trabajo cooperativo. Particularmente, en la etapa de producción de alimentos es difícil encontrar cualquiera de las formas de organización del trabajo de manera aislada. Sin embargo, se

ha realizado un ejercicio de abstracción para poder identificar estas formas por medio de analizar la propiedad y características de los factores de producción utilizados (fuerza de trabajo, tierra y herramientas), así como los medios<sup>7</sup> esperados como producto del proceso de producción (autoconsumo, mercado, etc.).

La primera forma de organizar el trabajo la clasificamos como *trabajo doméstico autónomo*: uso de la fuerza de trabajo de los integrantes de la unidad doméstica para crear satisfactores que sirvan para resolver necesidades de la misma unidad doméstica, es decir, aquel trabajo de los integrantes de la familia que se usa en la producción para autoconsumo. El trabajo doméstico autónomo es la forma más usual y la encontramos cuando hijos o hijas ayudan al padre a realizar actividades agrícolas como la limpieza de la parcela, la siembra o la cosecha. En el caso de algunos cultivos, como el maíz, el chile o el jitomate, los productos se usan mayoritariamente para el autoconsumo, contribuyendo de forma directa a resolver las necesidades alimentarias.

Una vez pasada la cosecha, este es llevado a la casa en costales para limpiarlo, desgranarlo, almacenarlo, molerlo y, por último, transformarlo en tortilla, tamal, atole, entre otros. Esta última actividad escapa del ámbito de la producción agrícola y se encuentra dentro del de la transformación mediante la preparación de alimentos. Ambas actividades implican el uso de una cantidad determinada de trabajo familiar cuyo fin último es el satisfacer las necesidades de la unidad doméstica. Durante la preparación de alimentos, la fuerza de trabajo utilizada proviene completamente de los integrantes de la familia, siendo un ejemplo de trabajo doméstico autónomo.

---

<sup>7</sup> Se hace referencia a “medios” porque el alimento producido para autoconsumo tiene como fin la alimentación de la familia, mientras que la producción de cultivos como la jamaica o el ajonjolí tienen como objetivo obtener dinero que sirve como medio para la adquisición de otros productos que servirán a diferentes fines como salud, educación, vivienda, etc. En este sentido, sirven como medios para otros fines, ligados a la satisfacción de necesidades alimentarias y no alimentarias.

La segunda forma de organización del trabajo se manifiesta cuando en lugar de emplear la fuerza de trabajo para producir bienes que serán usados para el consumo familiar, los productos toman la forma de mercancías, pues su destino será el intercambio por dinero que podrá usarse para adquirir otros bienes o servicios. Esta es la forma del *trabajo mercantil simple*, cuya relación con el fenómeno alimentario se basa en usar como valor de cambio la producción agrícola y, por otra parte, usar el dinero para adquirir otros productos alimenticios. Por ejemplo, la producción de la jamaica o el ajonjolí en la comunidad de Apanhuac se realiza con fines comerciales y con el dinero obtenido, la familia compra otros bienes según sus necesidades.

La tercera forma, *el trabajo dependiente*, corresponde a la fuerza de trabajo que la unidad doméstica demanda de otras unidades domésticas y la encontramos en la contratación de peones o jornaleros para el trabajo agrícola. El producto del trabajo le pertenecerá y, a cambio, aquel que participa como trabajador recibirá un pago monetario. Por este motivo, a esta forma de organizar el trabajo productivo de la familia se recurre al concepto de Coraggio de “trabajo dependiente de los propietarios de medios de producción”. Así, en el caso del jornalero, el dinero recibido por el trabajador es utilizado para comprar alimentos y otros medios de subsistencia para la unidad doméstica.

En la comunidad de Apanhuac, aquellos que tienen la posibilidad económica contratan peones para las actividades de “chapona” del terreno, en la siembra de los cultivos o en la cosecha de maíz, jamaica u otros productos. El entrevistado N. 1 comenta que quienes suelen ocupar peones son unidades domésticas cuya fuerza de trabajo familiar no es suficiente para realizar las actividades agrícolas necesarias durante el proceso de producción de alimentos, debido a que los integrantes de la familia se dedican a otras actividades como el transporte o que tienen familiares en Estados Unidos y que mandan dinero a la familia. Aunque no se manifiesta como algo habitual,

existen algunos casos que, como complemento del pago monetario, también se recibe una retribución en especie, que puede ser una bolsa de jamaica, una cubeta de maíz, entre otros, para el consumo familiar.

Por otro lado, se identifica que, durante alguna de las etapas del cultivo de maíz o jamaica, principalmente, donde la demanda de trabajo es mayor, las familias llegan a acuerdos con otras familias para intercambiar trabajo, es decir, se hace uso de *trabajo recíproco*. En la comunidad de Apanhuac y, en general, en los Bienes Comunales de Cacahuatpec, a esta práctica se le conoce como “ganar brazo” y suele darse mediada por relaciones de parentesco o de afinidad. El producto del trabajo de ambas unidades domésticas corresponde respectivamente a las familias propietarias de las parcelas donde se realizaron los trabajos. De esta forma, la deuda queda saldada a partir de una acción de reciprocidad. El destino del producto del trabajo es decisión de cada familia, ya sea que se use la producción para el autoconsumo o para la venta.

Por último, otra de las formas de organización del trabajo que se identificó en este análisis es el *trabajo cooperativo*. En este trabajo se entiende por trabajo cooperativo como la suma del trabajo de diferentes unidades domésticas en actividades que dan como resultado un bien colectivo. Como ejemplo de esta forma de organización, encontramos que posteriormente a la temporada de lluvias es necesario limpiar los caminos saca cosechas y las familias que tienen parcelas vecinas se organizan para realizar esas actividades. En otras ocasiones, la comisaría de la localidad organiza limpiezas de los caminos principales del pueblo. A esta actividad se le conoce como *fagina*. Tanto en la limpieza de caminos saca cosechas como en la fagina, el producto del trabajo es la generación de bienes públicos, colectivos, que directamente no resuelven las necesidades de alimentación, pero sirven de soporte para que éstas sean satisfechas.

## 6.6 Conclusiones

Uno de los retos más importantes que nos encontramos durante el desarrollo de este trabajo fue la ausencia de criterios claros que permitieran la operacionalización de los principios económicos como categorías de análisis, pues es necesario mayor investigación que permita profundizar en la forma concreta que toman estos principios. En este sentido, uno de los fines de la investigación cualitativa es generar, perfeccionar y relacionar categorías que surgen de los fenómenos estudiados (Quecedo & Castaño, 2002). La descripción y caracterización de las prácticas alimentarias de Apanhuac dota de contenido los principios económicos propuestos por Coraggio y, a la vez, nos permite contrastarlos con una realidad que desborda la teoría, para complementar o reformular los conceptos iniciales.

Los principios de Coraggio son un punto de partida que nos permitió guiar nuestros esfuerzos para conocer y describir las formas de organizar el trabajo productivo y doméstico de las familias de la localidad. Las prácticas analizadas se encuentran relacionadas de una manera importante con la costumbre, las necesidades, la disponibilidad de recursos, que motiva o limita el ejercicio de cada forma particular de organizar el trabajo, como en el caso de las familias cuyos esposos han migrado y tienen que contratar peones o que se les dificulta la práctica de “ganar brazo” por no contar con fuerza de trabajo disponible.

Como se ha comentado, este ha sido un ejercicio de abstracción y resalta que, en la realidad, las prácticas y los principios económicos se dan en muchas ocasiones de forma integrada, articulada y de manera simultánea.

Por otro lado, es posible observar que las unidades domésticas aún conservan una organización marcada por la división sexual del trabajo, flexible en ámbitos como la participación

de la mujer en las actividades agrícolas, pero rígida en otros como la participación de los hombres en actividades de cuidado y preparación de la comida. Sin embargo, hombres y mujeres participan en el proceso económico, cumpliendo roles necesarios para la reproducción de la unidad doméstica. Las relaciones de poder, de toma de decisión y de autoridad, y su relación con el género, es un aspecto no contemplado en los principios económicos, pero que tendría que ser profundizado si se aspira a una sociedad centrada en la reproducción de la vida, donde hombres y mujeres puedan vivir con dignidad.

Se observa que en las unidades domésticas se practica la reciprocidad y la cooperación motivada por el interés y las necesidades comunes, así como la disponibilidad de recursos individuales. La reciprocidad es, además, mediada la mayoría de las veces por el parentesco o la afinidad, mientras que la cooperación es mediada por la proximidad (cercanía de las parcelas productivas) o por la participación de un ente coordinador, como el comisario del pueblo en el caso de las faginas.

Por último, este trabajo se basó en los principios económicos de posesión/separación entre trabajadores y medios y otras condiciones de la producción aplicados, debido a que el interés principal era describir la forma de organización del trabajo orientado a la satisfacción de necesidades alimentarias de las familias de Apanhuac. Es un acercamiento a los principios propuestos por Coraggio aplicables a la esfera de producción. Explorar los principios correspondientes a la distribución, circulación, redistribución, consumo y coordinación, es una de las tareas pendientes que permitirán comprender de forma más profunda las prácticas económicas de las unidades domésticas y las posibilidades de construir una sociedad más solidaria.

## 7. Conclusiones generales

El sistema alimentario está formado por actores, instituciones, prácticas, recursos, relaciones, procesos, etc. que se configuran de acuerdo con las características locales y que, en suma, forman un sistema alimentario global, cuyos resultados (outputs) tienen efectos económicos, sociales y ambientales, entre otros.

Las acciones del gobierno no han sido suficientes ante un panorama alimentario complejo y de creciente incertidumbre, especialmente para el sector campesino. Se ha incrementado la dependencia hacia el exterior, la inseguridad alimentaria, los problemas de salud asociados a la comida y la situación de precarización de las familias mexicanas. En el sexenio de Andrés Manuel López Obrador parece haber un giro a las políticas neoliberales implementadas desde los años 80 del siglo pasado, que pusieron a los productores en una situación de desventaja ante el mercado internacional y agravaron la desigualdad en el campo, apoyando a los grandes agronegocios y percibiendo a los pequeños campesinos como personas necesitadas a las que solo se les otorgaron programas sociales. Aún no se cuenta con información suficiente que asegure que la política rural (Sembrando vida, Producción para el bienestar, precios de garantía, Segalmex, etc.) implementada por el gobierno actual esté dando los resultados que el campo mexicano necesita.

A su vez, nuestro acercamiento al sistema alimentario local nos brindó información relevante sobre los factores económicos, sociales y culturales en los que se desarrollan las prácticas económicas de las unidades domésticas como la fuerte dependencia de los productores de jamaica con los acaparadores, el papel de la mujer en el hogar y en la parcela, las prácticas de reciprocidad entre familiares y vecinos, la importancia de las festividades en la dieta de la población, entre otras.

Resaltamos que las actividades que realizan las familias campesinas de Apanhuac incluyen prácticas de cooperación y reciprocidad, así como también es algo común hacer uso del trabajo dependiente (asalariado) de otras unidades domésticas, aunque estas prácticas son complementarias (podríamos decir marginales) al uso de fuerza de trabajo autónomo y mercantil de la unidad doméstica. Las razones que motivan las diferentes formas de organizar el trabajo son diversas. Por ejemplo, las necesidades de trabajo y la fuerza de trabajo con la que cuentan las familias campesinas parecen guardar relación con la contratación de mano de obra (trabajo dependiente) o la participación recíproca con otras unidades domésticas en las actividades agrícolas (ganar brazo). Esta diversidad de prácticas no mercantiles suele ser invisibilizadas por la economía ortodoxa, pero son de gran importancia para la subsistencia de las unidades domésticas campesinas.

Por último, los alcances de esta investigación se limitan a la organización productiva, pero reconocemos la importancia de seguir indagando en las prácticas y racionalidades detrás de las demás esferas del proceso económico -la distribución, circulación, consumo y coordinación- y evaluar las oportunidades para institucionalizar estas prácticas, tanto en el campo como en las ciudades, para ganarle terreno al capital y a la racionalidad de la irresponsabilidad y construir una sociedad que ponga en el centro a las personas y a la vida.

## Bibliografía

- Acosta-Reveles, I. (2005). De campesinos a "multifuncionales". La explotación agrícola familiar en México. *Vínculo Jurídico*, 38-48.
- Altieri, M. (1999). The ecological role of biodiversity in agroecosystems. *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 19-31.
- Altieri, M., & Nicholls, C. (2020). Agroecology and the reconstruction of a post-COVID-19 agriculture. *The Journal of Peasant Studies*.
- Alvarez Vispo, I. (2019). Feminismo para los sistemas alimentarios y la agroecología. *Revista Iberoamericana de Economía Solidaria e Innovación Socioecológica*, 127-146.
- Álvarez-Gayou, J. (2003). *Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología*. Ciudad de México: Paidós Educación.
- Amaya-Hernández, A., Ortega-Luyando, M., & Mancilla-Díaz, J. (2021). Cómo, qué y por qué ocuparnos de la alimentación. *Journal of Behavior and Feeding*, 51-59.
- Araneda, J., Pinheiro, A., & Rodríguez, L. (2020). Una mirada actualizada sobre los Ambientes Alimentarios y Obesidad. *Revista Chilena de Salud Pública*, 67-71.
- Arellano-González, J. (2015). Efectos de los cambios en el programa Procampo en la economía rural del sureste mexicano. *Economía, Sociedad y Territorio*, 363-395.
- Arias, J., Ruiz, C., Castellano, S., Sáenz, D., & Salazar, E. (16 de marzo de 2022). El conflicto entre Rusia y Ucrania y sus efectos sobre los sistemas agroalimentarios. *Blog Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura*.

- Arvizú Martínez, O., Polo Oteyza, E., & Shamah Levy, T. (2015). *Qué y cómo comemos los mexicanos. Consumo de alimentos en la población urbana*. Tlalpan, Ciudad de México: Instituto Nacional de Salud Pública/Fundación para la Salud AC.
- Ayala, A., & Schwentesius, R. (2014). La inseguridad alimentaria en México y su pobreza rural: la soberanía alimentaria una opción. En A. Ayala, & R. Schwentesius, *Seguridad y Soberanía Alimentaria en México. Análisis y propuestas de política* (págs. 27-42). Ciudad de México: Plaza y Valdés, Editores.
- Ayala, A., & Schwentesius, R. (2014). Seguridad y soberanía alimentaria, conceptos teóricos, formas de análisis y medición. En A. Ayala, & R. (. Schwentesius, *Seguridad y Soberanía Alimentaria en México: análisis y propuestas políticas* (págs. 11-25). Ciudad de México: Plaza y Valdés, Editores.
- Barthes, R. (2006). Por una Psico-sociología de la Alimentación Contemporánea. *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, 205-221.
- Bastidas, O., & Richer, M. (2001). Economía social y economía solidaria: intento de definición. *Cayapa Revista Venezolana de Economía Social*, 1-27.
- Bonetto, M. (2016). El uso de la Fotografía en la investigación social. *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social*, 71-83.
- Bonilla-García, M., & López-Suárez, A. (2016). Ejemplificación del proceso metodológico de la teoría fundamentada. *Cinta de moebio*, 305-315.
- Breih, J. (2013). Hacia una redefinición de la soberanía agraria. ¿Es posible la soberanía alimentaria sin cambio civilizatorio y bioseguridad? En F. Hidalgo, P. Lacroix, & P. Román, *Comercialización y Soberanía Alimentaria* (págs. 45-55). Quito, Ecuador: SIPAE.

- Cabello Garza, M., & Vázquez-González, S. (2014). Prácticas alimentarias y obesidad infantil. Cultura regional y factores intrapersonales, familiares y escolares. *Alternativas. Cuadernos de trabajo social*, 47-62.
- Carbajal, B. (31 de enero de 2022). Sin precedente, importación de granso básicos el año pasado. *La Jornada*. Recuperado el marzo de 2022, de <https://www.jornada.com.mx/notas/2022/01/31/economia/sin-precedente-importacion-de-granos-basicos-el-ano-pasado/>
- Casas, R., Martínez, T., González, F., & García, E. (2007). Limitaciones y perspectivas del desarrollo rural sustentable en México. *Textual*, 67-100.
- Castro Sánchez, A. (20 de 07 de 2020). La Conasupo era la tienda del pueblo. *El Universal*.
- CEDRSSA. (2018). *Estructura de la Balanza Agropecuaria y Agroindustrial de México 2018*. Ciudad de México: Cámara de Diputados.
- Chalita Ortiz, P. (1992). Sobrevivencia en la ciudad: Una conceptualización de las unidades domésticas encabezadas por mujeres en América Latina. En A. Massolo, *Mujeres y ciudades: participación social, vivienda y vida cotidiana* (págs. 271-298). El Colegio de México.
- Chaves, R. (1999). La economía social como enfoque metodológico, como objeto de estudio y como disciplina científica. *CIRIEC-España, Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, 115-139.
- Cid, B. (2007). Para una economía política de la comida: Una revisión teórica. *Sociedad Hoy*, 73-82.
- Coll-Hurtado, A. (2007). *Nuevo Atlas Nacional de México*. México: Instituto Nacional de Geografía y Estadística, UNAM.

- Comas-d'Argemir, D. (2017). El don y la reciprocidad tienen género: las bases morales de los cuidados. *QUADERNS-E*, 17-32.
- Coraggio, J. (2009). *¿Qué es lo económico? Materiales para un debate necesario contra el fatalismo*. Buenos Aires: Ediciones CICCUS.
- Coraggio, J. (2013). La economía social y solidaria, y el papel de la economía en la estructura económica. *Tercer Seminario Internacional: Rol de la Economía Popular y Solidaria y su aporte en el Sistema Económico Social y Solidario*, (págs. 21-46). Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria.
- Coraggio, J. L. (2011). *Economía Social y Solidaria. El trabajo antes que el capital*. Quito: Ediciones Abya Yala.
- Coraggio, J. L. (2014). Una lectura de Polanyi desde la economía social y solidaria en América Latina. *Cadernos Metrópole*, 17-35.
- Coraggio, J. L. (2016). La economía social y solidaria (ESS): niveles y alcances de sus actores. El papel de las universidades. En C. Puig, *Economía Social y Solidaria: conceptos, prácticas y políticas públicas* (págs. 15-40). Bilbao: Universidad del País Vasco.
- Coutiño, J. (2018). Sobre las repercusiones político-sociales de los comedores comunitarios en la Cruzada Nacional Contra el Hambre. *Estudios Agrarios*, 181-200.
- De la Vega, M., Santoyo, V., Muñoz, M., & Altamirano, J. (2014). Cobertura financiera de la banca de desarrollo para el sector rural de México: FIRA y Financiera Rural. *Estudios Sociales*, 227-248.
- Denzin, N., & Lincoln, Y. (2018). *The SAGE Handbook of Qualitative Research*. SAGE Publication: California.

- Duana, D., & Benítez, E. (2010). Situación actual de los alimentos en México. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*.
- Dury, S., & Temple, L. (2015). *Guía conceptual y metodológica para analizar el sistema alimentario para la población pobre de Cali*. Cirad UMR Innovation.
- Ericksen, P. (2007). Conceptualizing food systems for global environmental change research. *Global Environmental Change*, 234-245.
- FAO. (2017). *Reflexiones sobre el sistema alimentario y perspectivas para alcanzar su sostenibilidad en América Latina y el Caribe*. Santiago, Chile.
- FAO. (2019). *El sistema alimentario en México*. Ciudad de México.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019*. Roma, Italia: FAO.
- Figueroa Pedraza, D. (2009). Obesidad y Pobreza: marco conceptual para su análisis en Latinoamérica. *Saúde Soc*, 103-117.
- Flores, J., Vázquez, P., & Qunitero, M. (2012). ¿Soberanía, seguridad, autosuficiencia o crisis alimentaria? Caso de México y la región este de África. Problema básico en salud y calidad de vida. *Revista Digital Universitaria*.
- Fonteneau, B., Neamtan, N., Wanyama, F., Pereira, L., & de Poorter, M. (2010). *Economía social y solidaria: construyendo un entendimiento común. Documento de trabajo*. Turín: Centro Internacional de Formación de la Organización Internacional del Trabajo.
- Franco-Patiño, S. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. *Revista Luna Azul*, 139-155.
- Friese, S. (2021). *Guía rápida para Atlas.ti 9*. Berlin: ATLAS.ti.

- Gómez, L., & Tacuba, A. (2017). La política de desarrollo rural en México. ¿Existe correspondencia entre lo formal y lo real? *Economía UNAM*.
- Gómez, M., Schwentesius, R., Muñoz, M., Santoyo, H., & Flores, C. (1993). ¿PROCAMPO O ANTICAMPO? Chapingo: Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y de la Agricultura Mundial.
- Gómez, V. (2013). Acercamiento a las prácticas de la economía social, la economía solidaria y la economía del bien común, ¿qué nos ofrecen? *BATARIA Revista Castellano-Manchego de Ciencias Sociales*, 111-124.
- González Dávila, O. (2010). Food security and poverty in Mexico: the impact of higher global prices. *Food Security*, 383-393.
- Gonzalez, J., Ovalle, M., & Salazar, M. (2018). La economía Circular como Respuesta Alternativa a los Desafíos de la Alimentación. *Revista Chilena de Relaciones Internacionales*, 94-104.
- González, M., & Barkin, D. (2008). Otra economía posible: propuestas teóricas en construcción en América Latina y el Caribe frente a la economía de mercado. *DEI, Departamento Ecuménico de Investigaciones*, 21-34.
- Grisa, C., & Sabourin, E. (2019). Agricultura familiar: de los conceptos a las políticas públicas en América Latina y el Caribe. 2030. *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina*.
- Grupo de Trabajo Interinstitucional sobre Economía Social y Solidaria. (2014). *La Economía Social y Solidaria y el Reto del Desarrollo Sostenible*. ONU.
- Guerra, P. (2014). La construcción de una socioeconomía solidaria como fenómeno comunitarista: el caso latinoamericano. En P. Guerra, H. Jácome, J. Páez, M. José, S. Egüez, M. Mariño,

- . . . G. Flores, *Contextos de la "Otra Economía"* (págs. 11-24). Quito: Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.
- Guerra, P. (2014). *Socioeconomía de la solidaridad. Una teoría para dar cuenta de las experiencias sociales y económicas alternativas*. Bogotá, Colombia: Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia.
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. Ciudad de México: Mc Graw Hill/Interamericana Editores SA de CV.
- Hidalgo, M. (2013). La influencia del cambio climático en la seguridad alimentaria. En I. E. Estratégicos, *Cuadernos de Estrategia 161: Seguridad alimentaria y seguridad global* (págs. 67-89). Ministerio de Defensa.
- Hinkelammert, F. J., & Mora, H. (2016). *Hacia una economía para la vida*. Bolivia: Vicepresidencia del Estado Plurinacional de Bolivia.
- HLPE. (2018). *La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial*. Roma: FAO.
- HLPE. (2019). *Agroecological and other innovative approaches for sustainable agriculture and food systems that enhance food security and nutrition*. Roma: High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Comitee on World Food Security.
- Izcarra, S. (2014). *Manual de Investigación Cualitativa*. Ciudad de México: Editorial Fontamara.
- Jacomé, V. (2014). *Introducción a la Economía Social y Solidaria*. Quito: Editorial IAEN.
- Karrabaek, M., Riley, K., & Cavanaugh, J. (2018). Food and Language: Production, consumption and circulation of meaning and value. *Annual Review of Anthropology*, 17-32.

- Laville, J.-L. (2009). Definiciones e instituciones de la economía. En J. Coraggio, A. Caillé, J.-L. Laville, & C. Ferraton, *Qué es lo económico. Materiales para un debate necesario contra el fatalismo*. Quito-Ecuador: Ediciones Abya Yala.
- Lemaitre, A., & Ruiz-Rivera, M. (2020). Institucionalización de las iniciativas de economía social y solidaria. Análisis y desafíos en el Ecuador a través de un enfoque institucional y sustantivo de la economía. En C. Carranza, & A. Martínez, *Desafíos de la Economía Solidaria y Comunitaria* (págs. 204-260). Quito: Editorial EcuadorSapiens.
- Lemer Gallegos, J., Montalvo Juárez, J., & Bernal Negrete, L. (2019). Los pequeños campesinos dentro de las unidades domésticas. En D. Sergio, R. Rozga, & G. Hoyos, *Desigualdad socio-espacial, innovación tecnológica y procesos urbanos* (págs. 233-243). Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México y Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional A. C.
- López, A., & Díaz, H. (2019). Implementación del Programa Especial de Seguridad Alimentaria en México y Guatemala. *CIMEXUS*, 33-57.
- Marañón, B. (2013). Una propuesta teórico-metodológica crítica para el análisis de las experiencias populares colectivas de trabajo e ingresos. Hacia una alternativa societal basada en la reciprocidad. En B. Marañón, *La economía solidaria en México* (págs. 25-58). D. F.: Instituto de Investigaciones Económicas.
- Marti, A., Calvo, C., & Martínez, A. (2020). Consumo de alimentos ultraprocesados y obesidad: una revisión sistemática. *Nutrición Hospitalaria*, 177-85.
- Martí, J. (sf). La investigación-acción participativa. Estructura y fases. En *Experto en Nuevas Metodologías de las Ciencias Sociales*. Madrid, España: Universidad Complutense de Madrid.

- Martínez, G., & Duch, G. (2011). Crisis Alimentaria. *Ecologista*, 34-36.
- Martínez, J. (2021). Retos y oportunidades del Programa Precios de Garantía a Productos Alimentarios Básicos. En M. Sosa, R. Hernández, & M. Dávila, *Las políticas y los programas públicos en el marco del gobierno de la 4T en México ¿continuidad o transformación?* (págs. 121-148). Ciudad de México: Editorial ITACA.
- Martínez-Castro, C., Ríos-Castillo, M., & Castillo-Leal, M. (2019). La revolución verde y sus consecuencias socioeconómicas en la agricultura mexicana. *Ra Ximhai*, 101-116.
- McMichael, P. (2014). Historizar la soberanía alimentaria; una perspectiva del régimen alimentario. En *Soberanía Alimentaria: Un diálogo crítico* (págs. 47-64). Initiatives in Critical Agrarian Studies; Etxalde e International Institute of Social Studies.
- Monzón, J. (2006). Economía social y conceptos afines: fronteras borrosas y ambigüedades conceptuales del Tercer Sector. *CIRIEC-España Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, 9-24.
- Morales, C., & Malo, M. (sf). *Recomendaciones de la Organización Panamericana de Salud/Organización Mundial de Salud (OPS/OMS) sobre Etiquetado Frontal de Alimentos*. OPS/OMS.
- Moreno, J., & Galiano, M. (2006). La comida en familia: algo más que comer juntos. *Acta Pediátrica Española*, 554-558.
- Mundo-Rosas, V., Umar-Munguía, M., Hernández-F, M., Pérez-Escamilla, R., & Shamah-Levy, T. (2019). La seguridad alimentaria en los hogares en pobreza de México: una mirada desde el acceso, la disponibilidad y el consumo. *Salud Pública Mex*, 866-875.
- Naciones Unidas. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: una oportunidad para América Latina y el Caribe*. Santiago, Chile: CEPAL.

- Navarro, J. (2017). *La promoción de un diálogo intercultural de saberes [Tesis de maestría no publicado]*. Universidad Autónoma de Guerrero.
- Núñez, J. (2020). El TLC y el sistema agroalimentario mexicano, elementos para entender la debacle de la sociedad mexicana. En I. d. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, *Aprendizajes y trayectorias del sector agroalimentario durante el TLCAN* (págs. 19-48). IICA.
- Ochoa-Rivera, T. (2013). Alimentación y diferenciación social: el caso de una comunidad en México. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 9-20.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2010). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*. Roma, Italia: FAO.
- Osguera Parra, D. (2001). La comida: ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas? *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 141-151.
- Palacios, G. (2016). La codificación Axial, innovación metodológica. *RECIE. Revista Electrónica Científica de Investigación Educativa*, 497-509.
- Pérez, J., Etxezarreta, E., & Guridi, L. (2008). ¿De qué hablamos cuando hablamos de Economía Social y Solidaria? Conceptos y nociones. *Ecocri*.
- Polanyi, K. (1997). El lugar de la economía en la sociedad. En K. Polanyi, *El sustento del hombre* (págs. 73-118). Madrid, España: Academic Press, Inc.
- Priede, T., & Hilliard, I. (2019). La Economía Circular en la Industria Alimentaria. *Dossiers EsF*, 36-40.
- Quecedo, R., & Castaño, C. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de psicodidáctica*, 5-39.

- Quintero, M. (2017). *Políticas públicas, soberanía alimentaria y prácticas campesinas en zonas rurales pobres de México*. Tesis de Doctorado: Universidad de Córdoba Press.
- Quirós-Blanco, A., & Incer-González, A. (2018). El uso del sistema NOVA no es acertado para la clasificación de alimentos. *La Alimentación Latinoamericana*, 48-54.
- Ramos, E., Fraustro, G., Castro, A., Ramírez, E., & Salas, R. (2016). La práctica alimentaria y los determinantes sociales en niños mexicanos de 6 a 12 años. *Revista de Salud Pública y Nutrición*, 22-28.
- Rivera de la Rosa, A., Ortiz Pech, R., Araújo Andrade, L., & Amilcar Heredia, J. (2014). México y la autosuficiencia alimentaria (sexenio 2006-2012). *Corpoica. Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 33-49.
- Rivera-Dommarco, J., Cuevas-Nasu, L., González, T., Shamah-Levy, T., & García-Feregrino, R. (2013). Desnutrición crónica en México en el último cuarto de siglo: análisis de cuatro encuestas nacionales. *Salud Pública Mex*, S161-S169.
- Robles, B. (2011). La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropofísico. *Cuicuilco*, 39-49.
- Roitman, R. (2016). *¿De qué hablamos cuando hablamos de Economía Social?* Mendoza, Argentina: Marcos Mattar Ediciones.
- Rubio, B. (2006). La política rural de Vicente Fox: entre la simulación y el desdén (2000-2006). *Mundo Siglo XXI. Revista del Centro de Investigaciones Económicas, Administrativas y Sociales del Instituto Politécnico Nacional*, 41-51.
- Sabás, M. (2012). "Ellos no son los dueños, no hicieron la tierra y el agua, no lucharon". Movimiento social en contra de la hidroeléctrica La Parota. *Nueva Antropología*, 201-228.

- Schwentesius, R., Ayala, A., & Gómez, M. (2014). La producción agroalimentaria en México. En R. Schwentesius, & A. Ayala, *Seguridad y Soberanía Alimentaria en México* (págs. 43-52). Ciudad de México: Plaza y Valdés, Editores.
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2020). *Panorama Agroalimentario 2020*. Miguel Hidalgo, Ciudad de México: SIAP.
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2021). *Balanza Comercial Agroalimentaria de México*. SIAP.
- Shamah-Levy, T., Vielma-Orozco, E., Heredia-Hernández, O., Romero-Martínez, M., Mojica-Cuevas, J., Cuevas-Nasu, L., . . . Rivera-Dommarco, J. (2020). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-19. Resultados nacionales*. México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Sistema de Información Agroalimentario y Pesquero. (2020). *Panorama Agroalimentario 2020*. Ciudad de México: SIAP.
- Sistema de Información Agroalimentario y Pesquero. (2021). *Panorama Agroalimentario 2021*. Ciudad de México: SIAP.
- Sotomayor, P. (2014). *Un dos tres por los que están detrás de la montaña. Rituales, poder y normatividad de género en el municipio Me'phaa de Acatepec, Guerrero*. Ciudad de México.
- Subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria. (2021). *Diez razones para apostar por el cambio a favor del campo mexicano: Comparativo Producción para el Bienestar versus PROCAMPO/PROAGRO*. Subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria.
- Székely, M., & Ortega, A. (2014). Pobreza alimentaria y desarrollo en México. *EL TRIMESTRE ECONÓMICO*, 43-105.

- Talens, P. (2021). Alimentos ultraprocesados: impacto sobre las enfermedades crónicas no transmisibles. *Nutrición hospitalaria*, 3-4.
- Torres, G. (2008). La Ley de Desarrollo Rural Sustentable y el campo mexicano. *Revista de Geografía Agrícola*, 55-72.
- Tovar, R. (2016). 30 años de apertura comercial en México: del GATT al Acuerdo Comercial Transpacífico. *El Cotidiano*, 76-88.
- Troncoso-Pantoja, C., & Amaya-Placencia, A. (2017). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. *Revista de la Facultad de Medicina*, 329-332.
- Vega-Macedo, M., Shamah-Levy, T., Peinador-Roldán, R., Méndez-Gómez, I., & Melgar-Quíñonez, H. (2014). Inseguridad alimentaria y variedad de la alimentación en hogares mexicanos con niños menores de cinco años. *Salud Pública de México*, S21-S30.
- Wezel, A., Gemmil Herren, B., Bezner Kerr, R., & Barrios, E. (2020). Agroecological principles and elements and their implications for transitioning to sustainable food systems. A review. *Agronomy for Sustainable Development*.
- Zamora, M. (2015). 30 aniversario. *Revista mexicana de ciencias forestales*, 4-5.
- Zapata, F., & Rondán, V. (2016). *La investigación Acción Participativa. Guía conceptual y metodológica del Instituto de Montaña*. Lima: Instituto de Montaña.

## ANEXOS

### **Anexo 1: Guía de entrevista**

Población objetivo: Campesinos y jefas del hogar.

Esta guía entrevista tiene como objetivo conocer sobre las características del sistema alimentario local, así como del estilo de vida y prácticas de los habitantes de la comunidad relacionados con la comida y la producción de alimentos.

Los temas y preguntas de la guía son indicativos no limitativos. Se pueden realizar otras preguntas o modificar la secuencia, de acuerdo con el desarrollo de la entrevista.

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_.

Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_.

Rol del entrevistado: \_\_\_\_\_.

Instrucción: Buenos días. Mi nombre es \_\_\_\_\_ y soy estudiante de la Universidad Autónoma de Guerrero. Actualmente, estoy realizando la Maestría en Economía Social y me encuentro investigando el tema de la alimentación en las comunidades rurales y cómo realizan sus actividades agrícolas. Quisiera entrevistarle para conocer mejor algunos aspectos relacionados con la forma de vivir en la comunidad y los alimentos que se consumen. Toda la información que se comente será usada únicamente para fines exclusivamente académicos. Muchas gracias.

**Objetivo general de la investigación:**

Entender las prácticas alimentarias de los hogares de la comunidad de Apanhuac, municipio de Acapulco de Juárez, Gro., a partir de los principios económicos de organización del trabajo productivo de Coraggio.

**Objetivos específicos:**

1. Reconocer el sistema alimentario en el que se insertan las prácticas de las familias campesinas de la localidad.
2. Analizar las prácticas alimentarias utilizadas por las familias de la comunidad de Apanhuac a partir de los principios económicos de organización del trabajo productivo.

**Ejes temáticos:**

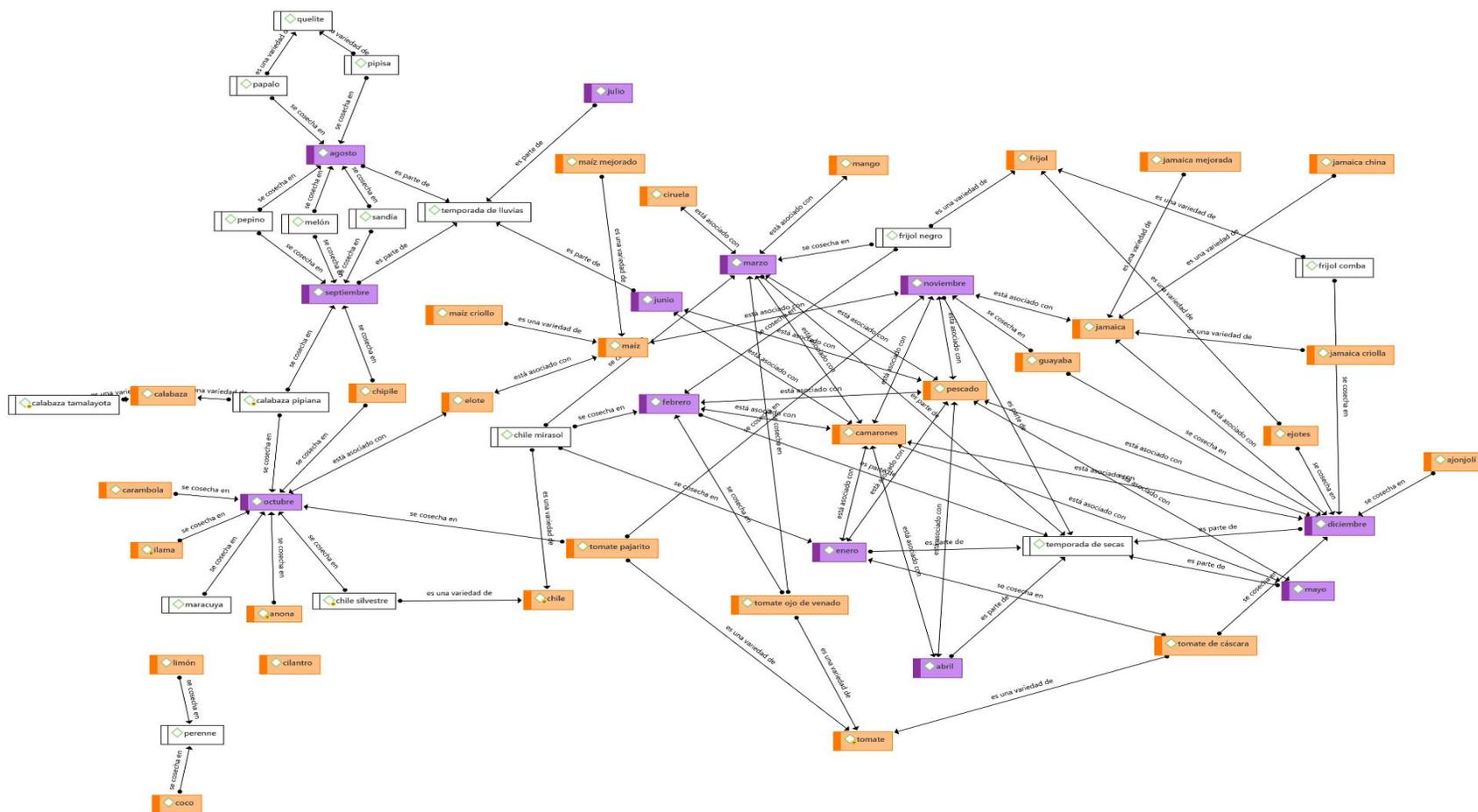
- Cadena de suministros: Identificar las características de la cadena de suministros (producción, almacenamiento, transformación, comercio, distribución, etc.) en el sistema alimentario local.
- Actores y roles: Identificar los actores y roles que participan en el proceso alimentario.
- Alimentos: Conocer los alimentos disponibles, producidos en la localidad y los que se obtienen por medio del comercio dentro y fuera de la localidad.
- Organización productiva: Entender la organización del trabajo productivo y doméstico en el proceso alimentario e identificar la participación de trabajo autónomo, remunerado, cooperativo y recíproco presentes en el proceso alimentario.

<b>Correspondencia con ejes temáticos</b>	<b>Preguntas de estímulo</b>	<b>Tópicos por identificar</b>
Alimentos	<p>1. ¿Cuáles son los alimentos que se pueden comprar en el pueblo?</p> <p>2. ¿Cuáles son los alimentos que es difícil comprar en el pueblo y tienen que comprarlos fuera?</p> <p>3. ¿Qué alimentos se producen en el pueblo? (frutas, verduras, carne, queso, otros)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuáles son los alimentos disponibles en la localidad</li> <li>- Cuáles son los alimentos disponibles en la localidad producidos localmente</li> <li>- Cuáles son los alimentos obtenidos fuera de la localidad</li> </ul>
Cadena de suministros	<p>4. ¿Qué hacen con los alimentos que se producen?</p> <p>5. ¿Cómo y dónde venden lo que se produce?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribución del producto del trabajo</li> <li>- Sobre los eslabones de la cadena de suministros presentes en la comunidad.</li> <li>- Destino de la producción</li> </ul>
Organización productiva doméstica	<p>6. ¿Cómo se organiza la familia para la siembra?</p> <p>7. ¿Cómo consiguen las semillas para sembrar?</p> <p>8. ¿De quién es la parcela que siembran las familias de Apanhuac?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de la organización del trabajo productivo en el proceso de producción de alimentos</li> </ul>
Organización productiva doméstica	<p>9. ¿Quiénes se encargan de la alimentación de la familia? ¿Qué le toca hacer?</p> <p>10. ¿Quién se encarga de cocinar?</p> <p>11. ¿Quién se encarga de preparar la mesa y de limpiar después de comer?</p> <p>12. ¿Quién se encarga de hacer la despensa?</p> <p>13. ¿Alguien más de la familia ayuda en la alimentación del hogar?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización del trabajo doméstico alimentario</li> <li>- Identificar los roles de los integrantes de las unidades domésticas</li> </ul>

<p>Cadena de suministros</p>	<p>14. ¿A dónde se hace la despensa? 15. ¿A quién se compra las frutas y verduras? 16. ¿A quién se compra la carne? 17. ¿Dónde se compran los abarrotes?</p>	<p>- Estrategias de aprovisionamiento - Actores y roles</p>
<p>Organización productiva doméstica</p>	<p>18. ¿En qué tipo de situaciones se ayudan entre familia o vecinos? 19. ¿Se ayudan para la siembra, cuidado de la milpa o para la cosecha? 20. ¿Se ayudan cuando hay malas cosechas? 21. ¿Se ayudan cuando hay fiestas o celebraciones?</p>	<p>- Mecanismos no mercantiles (solidaridad o reciprocidad) de organización del trabajo productivo o doméstico</p>

### Anexo 3: Redes de códigos resultado del análisis del sistema alimentario local.

#### Alimentos y temporadas de disponibilidad



## Lugares de abasto y cadena de suministros del sistema alimentario local

