



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

DES Ciencias Sociales y Humanidades

Dirección General de Investigación y Posgrado
Doctorado en Estudios Regionales

**Soberanía alimentaria y derecho a la alimentación en familias
rurales de los Altos de Chiapas**

TESIS QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
Doctora en Estudios Regionales

PRESENTA

Gloria Xitlalic Silva Constantino PS1572

DIRECTOR DE TESIS

Dr. Héctor Bernabé Fletes Ocón

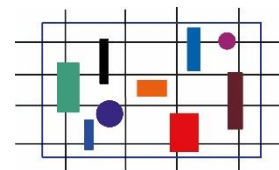
CODIRECTOR DE TESIS

Dr. Alejandro Macías Macías

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS
OCTUBRE 2023



Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología



Doctorado en
**Estudios
Regionales**



DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO
DES CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
DOCTORADO EN ESTUDIOS REGIONALES
ÁREA DE TITULACIÓN
AUTORIZACIÓN/IMPRESIÓN DE TESIS



F-FHCIP-TD-016

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
17 de octubre de 2023
Oficio No. TDER/363/2023

C. Gloria Xitlalic Silva Constantino

Promoción: **Décima Segunda**

Matrícula: **PS1572**

Sede: **Tuxtla Gutiérrez**

Presente.

Por medio del presente, informo a Usted que una vez recibido los votos aprobatorios de los miembros del **Comité Asesor**, que se encargó de dar seguimiento al desarrollo de su investigación en el **Programa de Doctorado en Estudios Regionales**, para la defensa de la tesis intitulada:


Soberanía alimentaria y derecho a la alimentación en familias rurales de los Altos de Chiapas.

Se le **autoriza la impresión de seis ejemplares y tres electrónicos (CDs)**, los cuales deberá entregar:

Versión Digital: Dirección de Desarrollo Bibliotecario de la Universidad Autónoma de Chiapas.
Un CD: Biblioteca de la Facultad de Humanidades C-VI.
Seis tesis y dos CD: Área de Titulación de la Coordinación del Doctorado en Estudios Regionales, para ser entregados a los Sinodales.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Atentamente
"Por la Conciencia de la Necesidad de Servir"


Mtra. Maria Eugenia Diaz de la Cruz
Encargada de la Dirección de la Facultad de Humanidades Campus VI


Vo. Bo.
Dr. Juan Manuel Torres de León
Coordinador del Doctorado en Estudios Regionales

C.c.p.- Expediente/Minutario.
MEDC/JMTL/lrc*



Código: FO-113-05-05

Revisión: 0

CARTA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DE LA TESIS DE TÍTULO Y/O GRADO.

El (la) suscrito (a) Gloria Xitlalic Silva Constantino, Autor (a) de la tesis bajo el título de Soberanía alimentaria y derecho a la alimentación en familias rurales de los Altos de Chiapas presentada y aprobada en el año 2023 como requisito para obtener el título o grado de Doctorado en Estudios Regionales, autorizo licencia a la Dirección del Sistema de Bibliotecas Universidad Autónoma de Chiapas (SIBI-UNACH), para que realice la difusión de la creación intelectual mencionada, con fines académicos para su consulta, reproducción parcial y/o total, citando la fuente, que contribuya a la divulgación del conocimiento humanístico, científico, tecnológico y de innovación que se produce en la Universidad, mediante la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Consulta del trabajo de título o de grado a través de la Biblioteca Digital de Tesis (BIDITE) del Sistema de Bibliotecas de la Universidad Autónoma de Chiapas (SIBI-UNACH) que incluye tesis de pregrado de todos los programas educativos de la Universidad, así como de los posgrados no registrados ni reconocidos en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad del CONACYT.
- En el caso de tratarse de tesis de maestría y/o doctorado de programas educativos que sí se encuentren registrados y reconocidos en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) del Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología (CONACYT), podrán consultarse en el Repositorio Institucional de la Universidad Autónoma de Chiapas (RIUNACH).

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas; a los 30 días del mes de octubre del año 2023.

Gloria Xitlalic Silva Constantino

Nombre y firma del Tesista o Tesistas

La realización de esta investigación fue posible gracias a la beca otorgada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), con número **765102**, durante mis estudios de doctorado en Estudios Regionales en la Universidad Autónoma de Chiapas, (UNACH).

Dedicatoria

A mi pequeño Leosaurius

Para ti con todo el inmenso amor que mi ser puede contener

Agradecimientos

Culminar este anhelo fue posible gracias a la presencia y acompañamiento de grandes seres humanos a quienes quiero agradecer de corazón. Quiero empezar por agradecer a Dios que me permitió las condiciones propicias para que pudiera realizar este sueño. A mi familia, por su amor, y por impulsarme y apoyarme siempre a lograr mis metas. Al Dr. Héctor Fletes Ocón por aceptar ser mi director de tesis y por todo el compromiso, la confianza, guía y paciencia para acompañarme en el proceso de construcción de mi investigación. Al Dr. Alejandro Macías Macías por aceptar ser mi codirector de tesis y por todo el tiempo tan valioso que me dedicó para realizar esas invaluable retroalimentaciones que me llevaron a reflexionar y profundizar los planteamientos de mi investigación. Al Dr. Guillermo Valdiviezo Ocampo por su participación como lector y sinodal de mi tesis y por su inagotable paciencia y calidez para hacer recomendaciones. Al Dr. Jorge López Arévalo por su participación como lector y sinodal de mi tesis por todos los comentarios realizados a mi trabajo y por animarme a hacer el mejor esfuerzo. A los doctores Hilda María Jiménez, Karla Chacón, Juan Pablo Zebadua, Apolinar Oliva, Alvaro Martínez, Emiliano Zolla, Leopoldo Medina, Octavio Ixtacuy, Raul Trejo, Perla Vargas, Sandra Ramírez, Orlando López, Raul Perezgrovas y Fernando Álvarez por ampliar los horizontes de mi mente. A todas las maravillosas familias de Los Altos que participaron en mi investigación, por su confianza y por recibirme afectuosamente en sus hogares y compartirme sus historias de vida, permitiéndome con ello construir esta investigación. A todos los amigos que aguantaron mis charlas Manuel, Xo, Caro, Dany, Claus, Raul, por todas sus reflexiones y ánimos, muchas gracias. A todo el equipo del DER por su valioso apoyo durante este tiempo.

Sobre la milpa, emblema de la soberanía alimentaria mexicana

“Hay que repetirlo: los mesoamericanos no sembramos maíz, los mesoamericanos hacemos milpa. Y son cosas distintas porque el maíz es una planta y la milpa un modo de vida. La milpa es matriz de la civilización mesoamericana. Si en verdad queremos preservar y fortalecer nuestra identidad profunda, no sólo agroecológica sino socio-económica, cultural y civilizatoria, debemos pasar del paradigma maíz al paradigma milpa: un concepto complejo que incluye al maíz, pero lo rebasa...”

... “La fuerza de la milpa no está en la productividad del maíz o del frijol o de la calabaza o del chile o del tomatillo medidas por separado. Su virtud está en la sinérgica armonía del conjunto”.

Armando Bartra

Índice

Introducción	14
CAPITULO I. LA CUESTIÓN ALIMENTARIA	27
1.1 La Cuestión alimentaria.....	29
1.2 Paradigmas de la cuestión alimentaria.....	36
<i>1.1.1 Paradigmas que explican cómo se configuró la problemática de la cuestión alimentaria</i>	<i>41</i>
1.1.1.1 Geografía y geopolítica del hambre.....	41
1.1.1.2 Régimen Alimentario.....	45
<i>1.1.2. Paradigmas que proponen mecanismos para atender la problemática del hambre y materializar el derecho a la alimentación adecuada.</i>	<i>49</i>
1.1.2.1 Derecho a la Alimentación Adecuada	49
1.1.2.2 Seguridad Alimentaria	51
1.1.2.3 Soberanía Alimentaria	54
1.3 Soberanía alimentaria: mecanismo primigenio para la materialización del derecho a la alimentación	60
<i>1.3.1 Transición alimentaria y origen del mecanismo primigenio para la materialización del derecho a la alimentación.....</i>	<i>61</i>
1.3.2 Soberanía alimentaria y recursos de vida.....	65
1.3.3 La primera debacle y la configuración de la geografía del hambre.....	77
1.3.4 La segunda debacle: revolución verde y neoliberalismo	84
Reflexiones del capítulo.....	93
CAPÍTULO 2. LA CONFIGURACIÓN DE LA REGIÓN ALTOS DE CHIAPAS	96
2.1 La región como perspectiva de estudio	97
2.2 Una breve mirada a la configuración regional de los Altos de Chiapas	103
2.2.1 Primera reconfiguración: La colonización española.....	106
2.2.2 Segunda reconfiguración: cardenismo e indigenismo	114
2.2.3 Tercera reconfiguración: La coyuntura.....	124

2.2.4. <i>Situación socioeconómica reciente</i>	134
Reflexiones del capítulo.....	144
CAPÍTULO 3. DIMENSIONES DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y SU SITUACIÓN EN LA REGIÓN	148
3. Las Dimensiones de la Soberanía Alimentaria	149
3.1 Recursos de vida, base de la soberanía alimentaria.....	155
3.1.2 <i>Los recursos de vida en la región de Los Altos</i>	156
3.1.2.1 Tierra.....	157
3.1.2.2 Agua	161
3.1.2.3 Biodiversidad	162
3.1.2.4 Seres humanos	164
3.2 Sistema productivo	168
3.2.1 <i>Cambios en el patrón productivo y destino de la producción</i>	173
3.3 Tercera dimensión: Sistema alimentario culturalmente producido	186
3.3.1 <i>Recursos comestibles y alimentos</i>	186
3.3.2 <i>Cambios en el patrón alimentario y alimentación adecuada en los Altos</i>	189
3.4. Cuarta dimensión: Mercado	200
3.5 Dimensión cinco: Políticas y programas públicos	209
3.5.1. <i>Efectos de la política agroalimentaria en la región</i>	214
Reflexiones del capítulo.....	216
CAPÍTULO 4. SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DERECHO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA.....	220
4.1 Las últimas cuatro décadas, la soberanía alimentaria entre la degradación y la reconfiguración.	222
4.2 Formas de la degradación de la Soberanía alimentaria y su impacto en la materialización del derecho a la alimentación	228
4.3 La posibilidad en el mercado.....	254
Reflexiones del capítulo.....	269
Conclusiones	274
Referencias bibliográficas.....	281
Anexo 1.....	304
Anexo 2.....	307

Índice de mapas

Mapa 1. Mapa de la Región Altos de Chiapas.....	104
---	-----

Índice de Cuadros

Cuadro 1. Porcentaje de ocupación por sector en los municipios de la Región Altos de Chiapas (años 1970, 1990 y 2017).....	136
Cuadro 2. Evolución del patrón productivo por principales cultivos en la región Altos para los años 2003, 2010 y 2018. Superficie (ha), volumen producido (ton) y valor de la producción (pesos en valores corrientes)	138
Cuadro 3. Datos de los municipios productores de café cereza en la región Altos para el año 2018, en ha, ton y pesos mexicanos.....	139
Cuadro 4. Datos de los municipios productores de papa en la región Altos para el año 2018, en ha, ton y pesos mexicanos	140
Cuadro 5. Porcentajes de población en situación de pobreza y porcentajes de carencias sociales de los municipios de Los Altos de Chiapas (año 2015)	143
Cuadro 6. Número de parcelas y superficie total según tenencia de la tierra (año 2016).....	157
Cuadro 7. Número de parcelas y superficie según tipo de agricultura (año 2016)	159
Cuadro 8. Perfiles nutrimentales para la declaración nutrimental complementaria	250

Índice de figuras

Figura 1. Clasificación de los paradigmas de la cuestión alimentaria	37
Figura 2. Trayectorias de las nociones recursos naturales, recursos de vida y fuentes de vida en la configuración de los paradigmas alimentarios.....	68
Figura 3. Configuración histórica regional de los Altos de Chiapas.....	105
Figura 4. Dimensiones de la Soberanía Alimentaria	152
Figura 5. Representación del cambio de patrón productivo de tres generaciones de la familia Pérez de la localidad de Patosil, municipio de Zinacantán.....	178
Figura 6. Representación del cambio de patrón productivo de tres generaciones de la familia Jiménez, Cuchulumtic, Chamula	181
Figura 7. Representación del cambio patrón productivo de tres generaciones de la familia Gómez de la localidad de Cuchulumtic, Chamula.....	184
Figura 8. Transición alimentaria en los Altos	198
Figura 9. Dinámicas de producción y comercio de productos agrícolas de Zinacantán y Chamula	207

Índice de imágenes

Imagen 1. Imagen vista satelital del paisaje de la cabecera de Zinacantán y la localidad de San Nicolás Buenavista (año 2022)	174
Imagen 2. Imagen satelital del paisaje de la cabecera de Zinacantán (año 2006)	175
Imagen 3. Imagen satelital del paisaje de la cabecera de Zinacantán (año 2022)	176
Imagen 4. Vista satelital de la localidad Pasté, Zinacantán y parcelas colindantes sobre la autopista Tuxtla Gutiérrez-San Cristóbal, donde se siembra maíz (año 2022).....	185
Imagen 5. Venta ambulante en la calle que dirige al mercado Castillo Tielmans en San Cristóbal de Las Casas	202
Imagen 6. Puestos a las afueras del mercado Castillo Tielmans en San Cristóbal de Las Casas	203
Imagen 7. Verdulería en la cabecera de Zinacantán	204
Imagen 8. Dieta de la milpa.....	231
Imagen 9. Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, Guías Alimentarias 2023	252
Imagen 10. Plato del Bien Comer vigente en la NOM-043-SSA2-2012	253

SIGLAS Y ACRÓNIMOS

	Pacto de los Pueblos Indígenas de Asia
AIPP	
ANPC	Acuerdo Nacional para el Campo
ASERCA	Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria
BM	Banco Mundial
CAMADDS	Capacitación Asesoría Medio Ambiente y Defensa del Derecho de Salud A.C.
CCI	Centro Coordinador Indigenista
CEIEG	Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica
CEPAL	Comisión Económica para América y el Caribe
CMMYT	Centro Internacional del Mejoramiento de Maíz y Trigo
CONABIO	Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad
CONAPO	Consejo Nacional de Población
CONASUPO	Compañía Nacional de Subsistencias Populares
CONEVAL	Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social
COPLAMAR	Coordinación General del Plan Nacional de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados
CSPI	Center for Science in the Public Interest
DAI	Departamento de Asuntos Indígenas
ETC	Action Group on Erosion, Technology and Concentration
EZLN	Ejército Zapatista de Liberación Nacional
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (Siglas en ingles)
FAPPA	Fondo de Apoyos a Proyectos Productivos
FMI	Fondo Monetario Internacional
GATT	Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (Siglas en ingles)
GMS	Glutamato Monosódico (Siglas en ingles)
HFCS	High Fructose Corn Syrup
HFSS	High Fat, Sugar or Salt
IDESMAC	Instituto para el desarrollo Sustentable en Mesoamérica A.C.
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
INI	Instituto Nacional Indigenista
INMECAFE	Instituto Mexicano del Café
INN	Instituto Nacional de Nutrición

JMAF	Jarabe de Maíz de Alta Fructuosa
MERPOSUR	Mercado Popular del Sur
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico
OGM	Organismos Genéticamente Modificados
OHCHR	Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos (Siglas en inglés)
OMC	Organización Mundial de Comercio
OMS	Mundial de Salud
ONU	Organización de las Naciones Unidas
ONU	Organización de las Naciones Unidas
PEA	Población Económicamente Activa
PIDER	Programa de Inversiones Públicas para el Desarrollo Rural
PROASUS	Promotores del Autodesarrollo Sustentable de Chiapas A.C.
PROCAMPO	Programa de Apoyos Directos al Campo
PRODESCH	Programa de Desarrollo Social y Económico de Los Altos
PROGRESA	Programa de Educación, Salud y Alimentación
PROMUSAG	Programa de la Mujer en el Sector Agrario
PRONADRI	Programa Nacional de Desarrollo Rural Integral
PRONAL	Programa Nacional Alimentario
PRONASE	Productora Nacional de Semillas
PRONASE	Productora Nacional de Semillas
PRONASOL	Programa Nacional de Solidaridad
SADER	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
SAM	Sistema Alimentario Mexicano
SBA	Soberanía Alimentaria
SEGALMEX	Seguridad Alimentaria Mexicana
SIAP	Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera
STI	Sindicato de Trabajadores Indígenas
TDAH	Trastorno por Déficit de Atención e Hiperactividad
TLCAN	Tratado de Libre Comercio de América del Norte
UEPC	Unidades Económicas de Producción y Comercialización

Introducción

La región de Los Altos de Chiapas, es una región emblemática del estado, donde los pueblos tzotziles y tzeltales iniciaron su proceso de coproducción de la vida. Estas poblaciones, pese al fuerte proceso de mestizaje iniciado con la colonización española, concentran a la fecha el 68% de la población regional. La permanencia de dicha población mayoritaria ha situado a Los Altos como una de las regiones indígenas más representativas del estado. Este ha sido un factor crucial para la riqueza de los procesos históricos, culturales, sociales y económicos que han configurado el territorio.

El territorio montañoso, boscoso y con clima frío donde se sitúa la región está conformado por 17 municipios: Aldama, Amatenango del Valle, Chalchihuitán, Chamula, Chanal, Chenalhó, Huixtán, Larráinzar, Mitontic, Oxchuc, Pantelhó, San Cristóbal de las Casas, San Juan Cancuc, Santiago El Pinar, Tenejapa, Teopisca y Zinacantán. Doce de estos municipios se encuentran clasificados por la (Consejo Nacional de Población [CONAPO], 2020) con el índice de marginación Muy Alto y cuatro con el índice de Alto, solamente San Cristóbal de Las Casas, municipio percibido por sus orígenes como “ladino” o con mayor concentración mestiza, presenta un grado de marginación bajo.

Estos altos índices de marginación son un reflejo del alto nivel de pobreza. A partir de datos oficiales municipales del (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social [CONEVAL], 2015) reportan que el promedio regional de población en situación de pobreza es del

95.24%. El 61.36% se encuentra en pobreza extrema, tan solo el 33.88% en pobreza moderada, para el 2010 le promedio regional era de 25.77%. Con base en el promedio de los datos municipales de la región pude determinar que el 96.04% de la población tiene un ingreso inferior a la línea de bienestar y el 86.19% tiene un ingreso inferior a la línea de bienestar mínimo.

Algunos estudios han encontrado que la pobreza, la marginación y la situación de carencia que padece la población de Los Altos se encuentran fuertemente asociadas con la condición de ser indígena (Collier y Quaratiello, 2005). Esto como consecuencia de las situaciones de discriminación, exclusión y desigualdad que ha padecido y padece esta población desde la reconfiguración del territorio originada en el período colonial. Derivado de estas condiciones de pobreza y marginación el patrón de poblamiento, concentrado fuertemente en pequeños asentamientos hasta décadas pasadas, ha empezado a presentar cambios en las últimas tres décadas como resultado de la intensificación de los movimientos migratorios en búsqueda de mejores condiciones de vida (Villafuerte y García, 2006; Rus y Rus, 2008).

La principal fuente de ocupación de la población económica de la región, salvo en San Cristóbal de Las Casas, se ha concentrado en la producción agrícola (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 1950, 1970, 1990, 2015), actividad esencial que durante un largo período de tiempo contribuyó a la suficiencia alimentaria de la región, hasta su debilitamiento con la apertura comercial neoliberal (Villafuerte, 2015).

En las últimas décadas se han acentuado los cambios en el patrón productivo regional, incrementándose la producción de cultivos comerciales (de alto valor) como la papa y el café, y frutales como el aguacate, incorporado intensamente en décadas recientes (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP], 2020). Este aspecto, a la par de la introducción de alimentos procesados, resultado de la apertura comercial,

agudizada con el neoliberalismo, se asocia a importantes cambios en la dieta de las familias rurales, que a su vez se relacionan con la creciente incidencia de obesidad y diabetes en las comunidades indígenas (Eroza y Muñoz, 2020; Page-Pliego, 2013).

Como consecuencia del neoliberalismo, en las últimas décadas en la escala global se ha llevado a cabo una fuerte transición alimentaria, de la cual, la región Altos no ha quedado exenta. Esta dieta, denominada por Otero (2013; 2018) como “Dieta neoliberal” se caracteriza por dos aspectos: primero, por haberse extendido como resultado de la apertura comercial y la disminución de la intervención estatal iniciada con el neoliberalismo; y segundo, por ser una dieta inadecuada por su densidad en grasas y azúcares, identificada como causa subyacente de la pandemia de obesidad y diabetes que se vive a nivel mundial (Andreé et al., 2014), y que va en alarmante aumento principalmente en el mundo occidental, en contraste con el mundo oriental, en donde se encuentran las tasas más bajas de obesidad, particularmente en los países asiáticos (Lobstein, Brinsden y Neveux, 2022).

Bajo este contexto la satisfacción de la alimentación, necesidad humana básica decretada desde 1948 como derecho universal, se ha visto seriamente dañada. Para que contribuya a la salud, la alimentación debe ser adecuada. Derivado de la relevancia de este componente básico de la salud, desde 1996 se estableció el Derecho a una alimentación adecuada, definido como:

tener un acceso regular, permanente y libre, sea de modo directo, o bien por medio de compras monetarias, a un alimento *cuantitativa y cualitativa y cuantitativamente adecuado y suficiente*, que se corresponda con las tradiciones culturales del pueblo de procedencia del consumidor, y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna (Ziegler, 2012, p. 29, las cursivas son mías).

En este sentido, cualquier producto puede ser **culturalmente** significado como alimento, pero no cualquier alimento puede ser estimado como *alimento adecuado*. Tiene que ser cualitativamente adecuado y no nada más suficiente. Una dieta alta en grasas y azúcares como se ha demostrado en algunos estudios no es adecuada (André et al., 2014; Bourges, 2016). Por ello, a partir de los decretos citados, los estados han asumido, con diferentes intensidades, la responsabilidad de garantizar la materialización de este derecho. Sin embargo, la promoción de la garantía de este derecho ha sido parcial, pues el mecanismo adoptado preponderantemente por los Estados ha sido el de la seguridad alimentaria.

En una noción ahora común, la seguridad alimentaria “existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico 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 Alimentación y la Agricultura [FAO], 2011). Desde esta perspectiva, no es relevante el origen de los alimentos, es decir, dónde y quién los produce, ya que el objetivo consiste en que estén disponibles en el mercado para su *adquisición*.”

Ante la intensa disminución de la participación estatal y la neoregulación (Otero, 2013a; 2018) originadas con el neoliberalismo, se fortaleció y favoreció el establecimiento de la “dieta neoliberal”. Por ello, a través del mecanismo de la seguridad alimentaria se promovió el derecho a la alimentación “a secas”, pues se ha omitido el elemento de adecuada, intrínsecamente ligado a salud, que esta dieta claramente no posee.

Antes de continuar es importante apuntar que he optado por el término materialización para referirme al logro del acceso al derecho de la alimentación adecuada porque me ha permitido la posibilidad de matizar el

grado, parcial, total o incluso nulo, de la situación en que se encuentra este derecho.

Hipótesis

A partir de lo anterior, propongo como tesis central para guiar esta investigación que la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria son los mecanismos disponibles para la materialización del derecho a la alimentación adecuada. Así mismo, planteo que, a partir de la implementación de las políticas neoliberales, en la medida que el Estado ha ejecutado las neoregulaciones, han favorecido el surgimiento, dominio y control de las grandes corporaciones agroalimentarias como imperios agroalimentarios capaces de influenciar drásticamente en lo que comemos y, con ello, en nuestra salud, debilitando a la agricultura familiar, los campesinos y pequeños productores (Van Der Ploeg, 2010; Nestlé, 2013). En consecuencia, el mecanismo de seguridad alimentaria para materializar la alimentación se ha fortalecido, debilitando el mecanismo de soberanía alimentaria, sostenido principalmente por la agricultura familiar, los campesinos y los pequeños productores, que han sido tan afectados.

Objetivos

Con este trabajo me propongo analizar las formas en que la degradación de la soberanía alimentaria ha incidido en la materialización del derecho a la alimentación adecuada en las familias rurales de los Altos de Chiapas en las últimas 3 décadas. Para hacer este análisis me centro en los municipios de Chamula, Zinacantán y San Cristóbal de Las Casas, en los cuales he identificado dinámicas relevantes para la configuración del territorio y el análisis del objetivo planteado. Tan solo en materia de producción agrícola, estos tres municipios presentan el valor de producción

más alto a nivel regional, así como el incremento más notorio en la diversificación de los cultivos producidos (SIAP, 2010, 2018, 2021). A nivel político y social estos municipios se abstuvieron de participar en el levantamiento zapatista (Collier y y Quaratiello, 2005). El proceso de investigación en campo se focalizó en la localidad de Chuculumtic, Chamula, en la cabecera municipal de San Cristóbal de Las Casas y en las localidades San Nicolás Buenavista y Pasté del municipio de Zinacantán, así como en su cabecera municipal.

Debido a que, en las últimas tres décadas, se han acelerado y agudizado los cambios en las dinámicas de la región, planteo examinar cómo se ha reconfigurado en este periodo el sistema alimentario regional y su relación con el debilitamiento de la soberanía alimentaria. No obstante, para el análisis de la configuración del territorio y las repercusiones en materia alimentaria he recurrido a un análisis de corte histórico de larga duración que se remonta al período colonial. Por otro lado, busco identificar cómo y por qué el debilitamiento de la soberanía alimentaria ha incidido en la materialización del derecho a la alimentación en las familias rurales de los Altos de Chiapas, y finalmente, analizar las alternativas para potenciar la soberanía alimentaria regional y nacional.

Metodología

El análisis de los aspectos citados inició con la revisión documental y bibliográfica de información de la región, mediante la cual me fue posible identificar indicios de los procesos que reconfiguraron el territorio en los últimos 500 años para armar el rompecabezas de las repercusiones en materia alimentaria. Esto favoreció la contextualización del origen de las condiciones actuales, al mismo tiempo que me permitió fortalecer el argumento del concepto de soberanía alimentaria que propongo para guiar la investigación.

Para analizar el estado que guarda la soberanía alimentaria como mecanismo para materializar el derecho a la alimentación adecuada, planteo su definición como: el mecanismo agroecológico, dinámico, territorial y auto determinado de los pueblos, para materializar de forma digna y autónoma el derecho a la alimentación adecuada mediante el uso y control de los recursos de vida disponibles en su territorio, es decir, suelo, agua, clima, biodiversidad y mano de obra, para la determinación de su sistema productivo y la producción cultural de sus sistemas alimentarios.

A partir de esta propuesta, planteo que la soberanía alimentaria del actual territorio mexicano, donde se inserta la región Altos de Chiapas, fue debilitada en un primer momento por la colonización española y en un segundo momento por la revolución verde y el neoliberalismo. Para dilucidar estos argumentos recorro a una revisión de corte histórico. Bajo este esquema busco contextualizar por un lado las transformaciones que la soberanía alimentaria ha tenido en la región Altos de Chiapas, como base para examinar la situación que aquella guarda actualmente en las familias rurales de la región en estudio, como resultado de los cambios suscitados en los últimos 30 años. El análisis diacrónico del largo período me permitirá sustentar dichos planteamientos.

La investigación desarrollada para la realización de este trabajo fue de corte cualitativo. La recuperación de la información vertida en este estudio procede de dos fuentes: en primera instancia, de las fuentes documentales, principalmente de estudios antropológicos realizados en la región, y de datos estadísticos de fuentes oficiales como INEGI, CONAPO, CONEVAL, SIAP, Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica (CEIEG), entre otros. Dicha información me permitió el acceso a la dimensión histórico cultural de la problemática de la cuestión alimentaria padecida por la población indígena, confinada a las zonas rurales como resultado del primer acontecimiento de mayor impacto para la reconfiguración de la región: la colonización española.

A partir de este proceso de análisis pude identificar y comprender los procesos que reconfiguraron la región y que repercutieron en materia alimentaria en las familias rurales. “Conocemos más fácilmente las grandes estructuras cuando cambian, y probablemente llegamos a conocer esos cambios únicamente cuando ensanchamos nuestra visión hasta abarcar un período histórico suficiente” (Mills, 2017, p. 127). Un elemento crucial en este análisis residió en las formas de relación y apropiación de los recursos tierra, agua, biodiversidad (semillas, plantas, animales) y seres humanos (miembros de la familia o fuera de ella que participan en la producción). Ya que, a partir de esas formas de relación y apropiación de estos recursos se han derivado y transformado las formas de producción y alimentación de las familias. Por tal motivo, estos recursos constituyen la primera dimensión de análisis para la materialización de la alimentación bajo el mecanismo de la Soberanía Alimentaria y los he denominado como recursos de vida.

Además de esta dimensión, propongo cuatro más: sistema productivo, sistema alimentario culturalmente producido, mercado y políticas y programas públicos, como dimensiones de la soberanía alimentaria, que guiaron la recopilación de información documental y en campo. A partir del análisis de estas dimensiones y sus interacciones me fue posible la identificación de los cambios que han tenido lugar en el tiempo y los efectos en la materialización del derecho a la alimentación adecuada. Las herramientas empleadas para la recopilación de la información en campo fueron: la entrevista de profundidad, la observación etnográfica y la observación participante.

Debido a que buscaba identificar los cambios que con el transcurrir del tiempo habían tenido las dimensiones citadas y sus efectos en materia alimentaria, al realizar las entrevistas fue necesario abundar en la situación actual de la familia entrevistada, así como de una o dos generaciones atrás para conocer las condiciones de los padres y los abuelos, o bien de una

generación anterior (la de los padres) y una posterior (la de los hijos) para determinar y comparar las condiciones y cambios en cada generación.

En primer lugar, los diálogos versaron en cuáles eran los recursos disponibles (tierra, agua, biodiversidad y seres humanos) en cada generación. En segundo lugar, conocer cómo se gestionaban estos recursos (sistema productivo) y qué cambios se gestaron en las generaciones. En tercer lugar, conocer cuáles eran los principales alimentos consumidos, su procedencia y relación con el sistema productivo y sus recursos disponibles. En cuarto lugar, identificar la relación entre los cambios generacionales en la alimentación y los cambios suscitados en las últimas décadas en el sistema productivo y en la gestión de los recursos disponibles. Así mismo, revisé las políticas y programas públicas implementados, así como sus efectos transversales en estas dimensiones.

Cabe destacar que la información documental me llevó a presumir de manera preliminar que en los Altos de Chiapas se expresaban procesos de debilitamiento de la soberanía alimentaria, que dificultaban la satisfacción del derecho a la alimentación *adecuada*. Esto, asociado a la disminución, en los municipios estudiados, de la producción de alimentos básicos en favor de cultivos de alto valor, generando ingresos empleados para incrementar el consumo de alimentos procesados considerados “chatarra” por su nulo aporte nutrimental, provocando la pérdida de control del sistema alimentario regional y la posible pérdida de identidad cultural alimentaria. Algunas de las consecuencias que se manifestaban eran el surgimiento de obesidad y diabetes, enfermedades derivadas de la malnutrición, consideradas una pandemia global letal, y la persistencia de la carencia alimentaria y sus efectos (desnutrición y subnutrición), cuyo combate depende de programas de apoyo alimentario.

Este planteamiento preliminar fue contrastado con la investigación en campo, en la cual, se confirmaron algunos puntos de partida, mientras que

otros se replantearon, como se discute en las conclusiones de la investigación. Las entrevistas en campo fueron aplicadas a las familias en varias visitas en el período de enero a mayo de 2022. No pudo ser posible antes por las restricciones implementadas para la contención del COVID19. Los primeros acercamientos exploratorios a las localidades se realizaron de forma intermitente durante el año 2021.

Se realizaron entrevistas a miembros de 15 familias, teniendo como criterio de selección que una generación estuviera o hubiera estado dedicada a la producción agropecuaria y que hubiera cuando menos una generación anterior o posterior sobre la cual poder recopilar datos para hacer una comparación con los entrevistados. Inicialmente tenía considerado realizar encuestas únicamente en la cabecera municipal de Zinacantán, sin embargo, como resultado de la información obtenida en las entrevistas observé que las familias tenían claramente identificada la existencia de micro regiones productivas en el municipio: los productores de flores, los productores de hortalizas y los productores de maíz, así como los productores de artesanías.

Por tal motivo, con la intención de recuperar la heterogeneidad de las condiciones de producción familiares y contrastarlas en los estudios de caso, opté por incorporar al trabajo de campo a la localidad de San Nicolás Buenavista (la hortícola), y a la localidad de Pasté (los que producen maíz) del municipio de Zinacantán. Dadas algunas dificultades para trabajar en el municipio de Chamula, solamente fue me posible realizar el trabajo de campo en la localidad de Cuchulumtic.

De las 15 familias entrevistadas, 4 son de la cabecera de Zinacantán, 3 de la localidad de San Nicolás Buenavista, municipio de Zinacantán, 1 de la localidad de Pasté, municipio de Zinacantán, 4 de la localidad de Cuchulumtic en el municipio de Chamula y 4 de la cabecera de San Cristóbal de Las Casas. Debido a la amplitud de la información en la mayoría

de las entrevistas participaron al menos dos miembros de la familia, la información relacionada con la alimentación era más detallada en las mujeres. Así mismo, realicé 15 entrevistas a actores clave, dentro de los que se encuentran propietarios de comercios locales (verdulerías, semillas, maíz, tortillerías, abarrotes), funcionarios del gobierno municipal de Zinacantán y del gobierno federal, funcionarios del centro de salud y de la casa de la cultura de Zinacantán, así como a personal de la organización no gubernamental Lekilum.

Organización de la tesis

Finalmente, como resultado de la investigación, integré cuatro capítulos, cuyo contenido presento a continuación de manera general. En el Capítulo 1 “La cuestión alimentaria”, desarrollo los aspectos relacionados con los planteamientos de la propuesta y sus argumentos. Inicio este capítulo con la revisión de las diferentes perspectivas del complejo debate con muchas aristas que han puesto en el centro a la cuestión alimentaria ante la gravedad de los efectos en la salud que provoca tanto el estado de privación de alimentos, así como su inadecuada satisfacción. Estas perspectivas son: geografía del hambre, régimen alimentario, derecho a la alimentación adecuada, seguridad alimentaria y soberanía alimentaria. Propongo estudiar estos enfoques como paradigmas que pueden ser complementarios.

Debido a que estos enfoques tienen orígenes epistemológicos y fines diferentes, propongo clasificarlos en dos sentidos. En primer lugar, de acuerdo con el alcance que tienen los clasifico en los paradigmas que explican las causas de la problemática de la cuestión alimentaria, en donde sitúo a la geografía del hambre y al Régimen alimentario; y en los que proponen mecanismos para atender la problemática, incluyo a la soberanía alimentaria y a la seguridad alimentaria. En segundo lugar, partiendo del

principio de la existencia de una geopolítica del conocimiento (Mignolo, 2003) los clasifico de acuerdo con su origen epistemológico en epistemologías del norte, en donde sitúo al Régimen Alimentario y a la Seguridad Alimentaria; y en epistemologías del sur-paradigmas otros, donde sitúo a la Geografía del Hambre y la Soberanía Alimentaria.

Una vez establecido el marco teórico, procedo en este capítulo a la argumentación del concepto de análisis de la soberanía alimentaria propuesto. Para tal fin, realizo una revisión histórica de los dos acontecimientos que denomino como la primera y segunda debacle de la soberanía alimentaria, debido a su fuerte impacto en el debilitamiento de la soberanía alimentaria. Estas debacles son: en primer lugar, la colonización española y en segundo lugar, la revolución verde y el neoliberalismo.

En el segundo capítulo, me propongo analizar la configuración de la región Altos haciendo énfasis en los procesos que reconfiguraron las formas de acceso, control y apropiación de los recursos disponibles en el territorio por las familias indígenas, pobladoras originarias del territorio. Por esta razón, me enfoco en la historia indígena, en la cual observo tres importantes períodos: la conquista y colonización española; el período de cardenismo e indigenismo; y finalmente, en décadas recientes (mediados de 1970 a la actualidad), un período que denomino como la coyuntura, porque convergen varios sucesos de diferentes escalas con un fuerte impacto: la caída de las fincas, el neoliberalismo, el levantamiento zapatista y la expulsión religiosa que padecieron cientos de familias por convertirse al evangelismo (protestantismo).

En el tercer capítulo, realizo el análisis de la situación que guardan en el territorio las dimensiones de la soberanía alimentaria: recursos de vida, sistema productivo, sistema alimentario culturalmente producido y alimentación adecuada, mercado y finalmente política y programas públicos. Este capítulo representa la espina dorsal de este cuerpo de

investigación, en el cual busco exponer la fuerte interacción entre las dimensiones y su potencial influencia como escalas de poder y control de la soberanía alimentaria.

Finalmente, en el cuarto capítulo, Soberanía alimentaria y materialización del derecho alimentación realizo reflexiones finales para examinar las formas en las que la soberanía alimentaria se ha degradado en la región y cómo esto ha sido enfrentado por las familias. Así mismo, analizo las perspectivas de la soberanía alimentaria como mecanismo para la materialización del derecho a la alimentación.

CAPITULO I. LA CUESTIÓN ALIMENTARIA

“La política dominante se vuelve epistemológica cuando es capaz de defender activamente que el único conocimiento válido que existe es el que ratifica su propia supremacía”

(De Sousa Santos)

En este capítulo me propongo revisar la cuestión alimentaria para entender cómo llegamos a la situación actual de deterioro global de la salud humana relacionada con las formas de malnutrición. Para lograrlo, examinaré desde una perspectiva multidimensional cómo se gestó la transformación de la alimentación humana, y las implicaciones que acontecieron particularmente en los pueblos originarios. Sostengo que estos últimos preservan lo que propongo como el mecanismo primigenio para la materialización de la alimentación, que, como expondré, ha sido severamente degradado a lo largo de los últimos 500 años de la historia humana, y defendido bajo la denominación de soberanía alimentaria a partir de la década de los noventas.

Para fundamentar esta idea es preciso analizar la transformación revolucionaria de la alimentación humana que tuvo lugar con la agricultura, originada con la domesticación de plantas y animales hace aproximadamente 10,000 años. Este proceso conllevó un especial conocimiento, control y manejo de la riqueza de biodiversidad disponible en los distintos territorios (Arroyo, 2008; Aguirre, 2010a), que fortaleció los lazos de coproducción de la vida. Lo anterior, propició el desarrollo, alrededor del mundo, de diferentes sistemas agroalimentarios y sus respectivos patrones alimentarios, productivos y de organización social, que han compartido principios básicos para la producción de alimentos, que lo

convirtieron en el modo de reproducción social más antiguo y el mecanismo primigenio *controlado* por el hombre para la materialización de la alimentación.

A partir de este largo período de tiempo tuvo lugar la configuración y reconfiguración de lo que denomino mecanismo primigenio para la materialización de la alimentación que sostengo corresponde a la primera forma de soberanía alimentaria. En México, propongo que esta originaria forma de soberanía alimentaria fue degradada gravemente en un primer momento con la conquista española. A partir de esta se gestó la geopolítica del hambre (De Castro, 2019) que se mantiene a la fecha y se sentaron las bases para la configuración del primer régimen alimentario¹.

Desde una mirada occidental, McMichael y Friedman (1989), autores del paradigma del régimen alimentario, propusieron que el primer régimen alimentario inició en 1870. Sin embargo, yo propongo que el primer régimen alimentario empezó cuatro siglos antes con la colonización de América, que propició la apropiación del territorio y sus recursos que conllevó al inicio de la extracción de materias primas y mano de obra barata (Luiselli, 2017; Patel y Moore 2017; Moore 2020). Estas condiciones, favorecieron las primeras formas de *acumulación por desposesión* (Harvey, 2005), que 500 años después persisten y juegan y han jugado un papel fundamental para la configuración de la cuestión alimentaria en todas las escalas.

Durante los 500 años posteriores a la conquista, si bien en la escala mundial y nacional han tenido lugar diferentes acontecimientos, estos no tuvieron mayor impacto en los pueblos indígenas. Por el contrario, después de la independencia de México incluso se aplicaron leyes, particularmente en Chiapas, que favorecieron las condiciones de pobreza, rezago y marginación que persisten, como se revisará en el capítulo 2. Por ello, es hasta la época contemporánea donde identifiqué la segunda debacle del

¹ En este capítulo abundaré sobre este paradigma.

modo primigenio de materialización de la alimentación. Esta debacle inició con la Revolución Verde y se agudizó con el neoliberalismo, como un eco imperialista de los sistemas mundo emergidos de la colonización, que ha alterado los patrones alimentarios y los sistemas productivos regionales.

Por ello, me enfoqué esencialmente en estos dos momentos de la línea del tiempo que corresponden a lo que he denominado como primera y segunda debacle del modo primigenio para la materialización de la alimentación. Con la revisión sucinta de dichos acontecimientos y su impacto en materia alimentaria, busco ofrecer, por un lado, un marco contextual para comprender la cuestión alimentaria actual, propongo este análisis de corte histórico desde la gran perspectiva *ecología-mundo*, retomando la propuesta realizada por Moore (2020) del capitalismo en la trama de la vida y su concepto de *oikeos* para revisar las reconfiguraciones identificadas; por otro lado, busco ofrecer un marco teórico que permita situar y analizar los diferentes paradigmas emergidos en el período contemporáneo que han puesto en el centro la problemática alimentaria, los cuales considero coexisten e incluso se relacionan como piezas de rompecabezas. De modo que, para finalizar este en condiciones de concluir con un posicionamiento claro que fundamente la elección de la Soberanía alimentaria como el eje de estudio para el desarrollo de la presente investigación.

1.1 La Cuestión alimentaria

El reconocimiento de la importancia de la satisfacción adecuada del hambre como una necesidad básica y derecho humano universal es reciente, pese a que a lo largo de la historia de la humanidad se pueden situar tres transiciones alimentarias, que han configurado la

comensalidad², la palatabilidad³, la alimentación y la salud nutricional. Durante un largo período de la humanidad el hambre fue un tema tabú (De Castro, 2019). Los primeros estudios sobre el hambre tuvieron lugar en el período posterior a la segunda guerra mundial, hace cerca de 80 años, y han cobrado especial importancia en las últimas décadas, debido a la nueva epidemia global de enfermedades subyacentes a la malnutrición: obesidad y diabetes.

Uno de los primeros estudiosos de la cuestión alimentaria que a la fecha cuenta con un amplio reconocimiento a nivel mundial, fue el médico brasileño Josué de Castro (2019), quien identificó la existencia de hambres parciales o específicas, a las cuales denominó como ocultas. Estas son ocasionadas por la frecuente carencia o deficiencia en la ingesta de los nutrientes necesarios para mantener la salud (carencia alimentaria). De Castro calificó a este tipo de hambre como el más grave debido a que al ser más frecuentes, pero ocultas provocan que, a pesar de comer diariamente, las poblaciones que la padecen, sufran un progresivo y crónico deterioro en su salud.

Este hallazgo, permitió valorar la importancia tanto de la *suficiencia* de lo que se come, como *la calidad y la diversidad*. Establezco estos tres aspectos como *atributos de la alimentación adecuada*, ampliamente defendidos por diversos autores (Nestlé, 2013; Bourges, 2016; Holt-Jiménez, 2017; Chávez, 2021, entre otros), ante la cada vez más limitada e industrializada dieta que impera y genera efectos negativos en la salud. Una alimentación poco variada y monótona propicia y consolida carencias alimentarias ocultas, mientras que una que varía día con día compensa las deficiencias del día anterior. Es por ello que, en el período contemporáneo, a partir del descubrimiento de la relación que existe entre el tipo de

² Se entiende por comensalidad a las prácticas colectivas para conseguir y compartir la comida (Aguirre, 2010).

³ “La palatabilidad promueve la selección, la ingesta, la absorción y la digestión de los alimentos. Los cinco sentidos están involucrados en la determinación de la palatabilidad de los alimentos, y el sabor juega un papel muy importante (Yamaguchi y Ninomiya, 2000, p. 921S)”.

alimentación y su aporte nutrimental para generar salud es posible conocer si una dieta es adecuada o no.

Por ello, a la luz de los análisis contemporáneos de las transiciones alimentarias que el ser humano ha tenido ha sido posible identificar los efectos en estos cambios y reflexionar cuál es la *alimentación adecuada*. La primera transición alimentaria tuvo lugar durante el paleolítico. Esta permitió pasar de vegetarianos a omnívoros y comprende el período más largo de las tres transiciones. La mejora de las herramientas de cacería favoreció el consumo de carne. La comensalidad se convirtió en la práctica dominante para comer. La alimentación era variada, abundante en vegetales, frutas, semillas y tubérculos, acompañados de una pequeña porción de carne magra. Esto, a nivel de nutrientes presentaba un balance muy positivo por el aporte de “muchas vitaminas, minerales y fibras; pocas proteínas e hidratos de carbono y prácticamente nada de azúcares y grasas animales (Aguirre, 2010, p.11)”. Esta alimentación, estilo de vida y alta actividad física modeló un cuerpo esbelto y alto (Aguirre, 2010).

La segunda transición, hace aproximadamente 10,000 años tuvo lugar con la agricultura. Con ella se sacrificó la variedad por la cantidad de alimentos. Para garantizar una producción suficiente se discriminó entre los recursos disponibles. La alimentación se centró en la producción de cereales que se convirtieron en staple foods (alimentos básicos), alrededor de los cuales se sustentó la alimentación de la población establecida y en crecimiento.

La tercera transición ha sido la más corta, aproximadamente 250 años, y la más abrupta, especialmente en las últimas décadas. El propósito de la producción alimentaria ha sido eminentemente comercial. Actualmente se utilizan muy pocos recursos comestibles para elaborar muchos productos alimentarios, ya que se priorizan los beneficios económicos en vez del aporte nutricional (Bourges y Vargas, 2015; Chávez, 2021). La variedad de productos industrializados hiperpalatables elaborados a partir de unos

pocos cultivos ha trastocado la producción agrícola al favorecer el predominio de monocultivos y ha provocado que la alimentación basada originalmente en productos frescos haya progresivamente incorporado un mayor número de OCNIS (objetos comestibles no identificados)⁴.

La transformación de la dieta se fue dando progresivamente en sus primeras fases y abruptamente en la más reciente. Esto ha constituido un aspecto fundamental para el deterioro de la salud, ya que los largos períodos de tiempo en las primeras dos transiciones alimentarias contribuyeron a que el cuerpo humano se fuera adaptando a ese estilo de alimentación y vida de forma “lenta”, y con lenta me refiero a miles de años, como se ha descrito (Arroyo, 2008; Aguirre, 2016). La tolerancia o intolerancia a la lactosa es un ejemplo de este hecho. La capacidad para digerir la lactosa es un ejemplo de la coevolución *gen-cultura* donde la cultura del pastoreo y consumo de lácteos generó esta ventaja evolutiva derivada de la interrelación entre las naturalezas humana y extrahumana. Por ello, la población de Europa del Norte, donde esta actividad ha sido desarrollada desde antaño, tiene los porcentajes de tolerancia a la lactosa más altos del mundo (Beja-Pereira *et al.*, 2003; Hollox, 2005).

Hoy se sabe que la modificación de la dieta ha incidido en la estructura genética, y que el acortamiento de las transiciones alimentarias ha provocado una discordancia evolutiva⁵ que ha sido crítica en la última transición. Román, Ojeda y Panduro (2013, p. 42) refieren sobre la estructura genética, que “la población de Latinoamérica, incluyendo México, guarda en su genoma el efecto de las adaptaciones evolutivas acordes a los alimentos y cultura”. Los aportes nutrimentales de los principales alimentos de la dieta prehispánica tradicional provocaron la activación de respuestas

⁴ El concepto O.C.N.I. fue acuñado por Claude Fischler en su libro *L'(H)omnivore* (1990)

⁵ Arroyo (2008, p. 435) cita a Simopoulos para referir la discordancia evolutiva como una discrepancia que refleja que “en términos de genética, los humanos actuales vivimos en un ambiente nutricional que difiere de aquél para el que nuestra construcción genética fue seleccionada”.

protectoras y moduladoras de la salud. Por ello, la disminución en su ingesta se puede asociar a los problemas crónicos actuales.

A partir de lo anterior se evidencia que la alimentación adecuada constituye una dimensión del ámbito biológico, esencial para el análisis de la cuestión alimentaria, cuya satisfacción permite precisamente garantizar una nutrición adecuada, y con ello la salud de los seres humanos que la ingieren. La alimentación adecuada se logra con la ingesta balanceada de alimentos⁶ sólidos y líquidos, cocinados o sin cocinar que en conjunto conforman una dieta⁷, que aporta los nutrimentos y la energía que el cuerpo humano requiere para la realización de sus procesos vitales (Nestlé, 2013; Bourges, 2016). Su unidad de medida energética son las kilocalorías, cuyo requerimiento diario varía por persona en función de la edad y el género. La ausencia total de este consumo energético propicia el hambre total o inanición, la ingesta inadecuada propicia las hambres ocultas, parciales o específicas.

El requerimiento calórico promedio diario para un adulto es de 2200 kilocalorías (Ziegler, 2012), para la estructura demográfica mexicana es de 1,850 kilocalorías diarias (Bourges, 2016). En este sentido, “La alimentación para ser racional, debe ser suficiente y completa, esto es, debe proveer al organismo el total de energía que necesita y el total de las variadas sustancias, principios esenciales de nutrición, indispensables para su equilibrio material (De Castro, 2019, p. 27)”. Este equilibrio se logra consumiendo “suficiente energía (calorías) y vitaminas, minerales y otros nutrientes esenciales para prevenir deficiencias y apoyar el metabolismo normal. Al mismo tiempo que se evita incluir cantidades excesivas de estos

⁶ “noción cultural, la cual se refiere a aquello que se usa como tal en cada cultura y puede haber grandes diferencias interculturales; así, lo que para unos grupos puede ser alimento sagrado, para otros puede ni siquiera ser aceptable (Bourges, 2016, p. 113)”.

⁷ De acuerdo con Bourges Rodríguez (2016), la dieta es una unidad funcional de alimentos que integra la ingesta diaria de platillos (transformación culinaria y cultural de alimentos), productos industrializados (transformación industrial) y alimentos aislados sin procesar.

y otros factores nutricionales que pueden promover el desarrollo de enfermedades crónicas (Nestlé, 2013, p. 5)”.

Desde los años cincuenta quedó claramente establecida la existencia del valor intrínseco de salud de la alimentación adecuada. La desnutrición ocurre cuando la alimentación no es adecuada y es deficiente en vitaminas, minerales y proteínas. En función del tipo de alimentos que ingerimos nos nutrimos o padecemos carencias y enfermamos. En la época en que los primeros estudios sobre el hambre vieron la luz predominaban las deficiencias nutricionales ocultas, derivadas de una dieta insuficiente y/o poco variada. Estas deficiencias eran la causa subyacente de enfermedades que anteriormente se consideraban infecciones contagiosas como la pelagra, el beri beri y el escorbuto, pero que en realidad eran la consecuencia de las carencias alimentarias crónicas de una alimentación inadecuada (De, Castro 2019).

Así mismo, de acuerdo con De Castro, el empobrecimiento de la alimentación ha propiciado también la pérdida de lo que refirió como el *instinto de nutrición* o capacidad instintiva de experimentar hambre específica de lo que el cuerpo necesita para estar bien. Hambre específica que los animales aún conservan, y la observamos cuando las mascotas alimentadas en casa que presentan deficiencias salen al jardín a comer pasto o buscar huesos que roer cuando les falta calcio. Un ejemplo a nivel humano que aún se manifiesta es la acción de comer tierra, que representa un hambre específica de hierro. Mientras más moderna la dieta del humano y su estilo de vida, basado en comida rápida, alimentos ultra procesados listos para comer, mayor la pérdida de este instinto.

En la actualidad el problema alimentario se vincula con otra forma de malnutrición, asociada a un importante cambio de dieta, la dieta de la última transición, alta en productos procesados hiperpalatables elaborados con un elevado contenido de grasas y azúcares, que ha tenido lugar en las últimas décadas. Esta alimentación es tan inadecuada que ha causado no

solamente una pandemia de obesidad y diabetes (Nestlé 2013; Andreé et al 2014; Bourges, 2016; Colás et al., 2018), y de los síndromes que las acompañan, sino también una amplia gama de enfermedades: infecciones, síndrome metabólico, arterioesclerosis, enfermedad inflamatoria intestinal, diferentes tipos de cáncer, enfermedades intestinales, alergias, enfermedades cardiovasculares, deterioro cognitivo, entre otras; en los niños el creciente aumento de alergias, asma y condiciones del espectro autista. Todas estas condiciones asociadas con desequilibrios en la microbiota⁸ (Bisgaard et al., 2011; Peroni et al., 2012; Proctor et al., 2016; Wang et al., 2017). La dieta, su cantidad y calidad, constituyen un determinante fundamental para la configuración y condición de la microbiota humana (David et al., 2013; Turnbaugh, 2013; Sonnenburg y Bäckhed, 2016; Zmora, Suez y Elinav, 2019).

Pese a la clara importancia del aspecto biológico para la satisfacción del hambre a fin de lograr una nutrición humana adecuada, éste, no es el único elemento en juego. La composición de la dieta, así como su abasto, no es una cuestión de carácter exclusivamente biológico, y tampoco representa una situación estática e inmutable. Por el contrario, es un proceso bastante dinámico y complejo, donde intervienen factores de carácter geográfico, ecológico, demográfico, social, cultural, político y económico a diferentes escalas (Aguirre, 2010). Así como las estrategias de publicidad y mercadotecnia implementadas de forma agresiva en las últimas décadas por la industria alimentaria (Nestlé, 2013).

Identifico a estos aspectos como las dimensiones de la cuestión alimentaria, las cuales han sido retomados en diferentes grados para abordar la problemática de la cuestión alimentaria dando origen a distintos

⁸ “A los trillones de microorganismos autóctonos que residen dentro y a través del cuerpo humano se le denomina microbiota (Zmora, Suez y Elinav, 2019)”. En décadas recientes ha tenido lugar una exhaustiva investigación sobre ella, debido a que se ha descubierto que la microbiota intestinal tiene 150 veces más genes que los que se encuentran en todo el genoma humano y participa en los procesos biológicos humanos básicos, incluida la modulación del fenotipo metabólico, la regulación del desarrollo epitelial y la influencia en la inmunidad innata (Wang *et al.*, 2017).

enfoques que planteo como los paradigmas de la cuestión alimentaria, los cuales reviso en la siguiente sección.

1.2 Paradigmas de la cuestión alimentaria

De acuerdo con los planteamientos de Kuhn (2004, p. 14-15), se entiende como paradigmas a los “logros científicos universalmente aceptados que durante algún tiempo suministran modelos de problemas y soluciones a una comunidad de profesionales”. Estos se van construyendo con piezas de rompecabezas que se identifican, se unen y se analizan, propiciando las revoluciones científicas derivadas del desarrollo de distintos complejos teóricos que explican la realidad en un momento dado, usando determinadas piezas del rompecabezas. Bajo esta perspectiva, al anhelarse la universalidad para explicar la realidad y proponer soluciones, se busca la supremacía de un paradigma en detrimento de los otros.

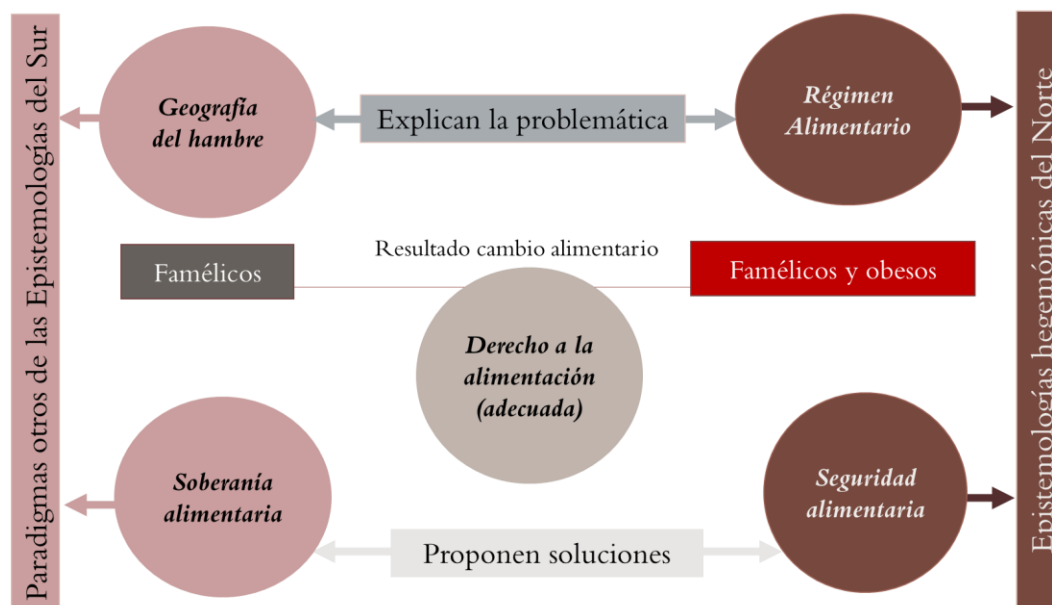
Para Guba y Lincoln (2012, p. 27) un paradigma es un “conjunto básico de creencias que guían la acción (...) construcciones humanas que definen la cosmovisión de los investigadores en cuanto bricoleurs interpretativos”. Desde esta perspectiva se rompe el anhelo de la universalidad y se abraza la multiversalidad, a través de la cual es posible la construcción de diversos paradigmas en tanto existen diversas creencias.

Con base en esta perspectiva, propongo que desde las diferentes creencias las dimensiones de la cuestión alimentaria se incorporan como pequeñas piezas de rompecabezas, y como resultado, emergen diferentes paradigmas que pueden coexistir bien para contrastarse o bien para complementarse. En este sentido, asumo esta postura de paradigma que plantea la diversidad, pero retomo de Kuhn que la construcción de los paradigmas se realiza usando piezas de rompecabezas, de tal suerte que, en la complejidad de la realidad (Morin, 1994), no *mutilada ni reducida* de la

cuestión alimentaria, los paradigmas pueden incluso conformarse, como revisaré, en grandes piezas del gran rompecabezas de la cuestión alimentaria.

A partir de lo anterior, sostengo ha sido posible la construcción de diversos paradigmas de la cuestión alimentaria que coexisten y representan, por un lado, explicaciones diferenciadas, y en cierto grado complementarias de la realidad; y, por otro lado, propuestas para la solución de la problemática alimentaria. Por ello, propongo su clasificación en dos sentidos como se observa en la figura 1. Por un lado, de acuerdo a su alcance en: a) los que explican cómo se configuró la problemática de la cuestión alimentaria, aquí agrupo a la Geografía y geopolítica del hambre y al Régimen Alimentario; y, b) los que proponen mecanismos para atender la problemática del hambre y contribuir a materializar el derecho a la alimentación adecuada, integro aquí a la Seguridad Alimentaria y a la Soberanía Alimentaria, así como al derecho a la alimentación planteado *esencialmente* como un marco jurídico regulatorio.

Figura 1. Clasificación de los paradigmas de la cuestión alimentaria



Fuente: Elaboración propia a partir de Mignolo (2003) y De Sousa Santos (2009; 2017)

Por otro lado, los clasifico de acuerdo a su origen epistemológico. Para realizar esta clasificación retomo la propuesta *Epistemologías del Sur* a través de la cual Boaventura De Sousa Santos (2009; 2017) denuncia el epistemicidio de los últimos dos siglos, provocado por una forma hegemónica de producir y aceptar como válido el conocimiento, “eliminando de la reflexión epistemológica el contexto cultural y político de la producción y reproducción del conocimiento (De Sousa y Meneses, 2014, p. 5)”. De modo que:

Epistemología es toda noción o idea, reflexionada o no, sobre las condiciones de lo que cuenta como conocimiento válido. Por medio del conocimiento válido una determinada experiencia social se vuelve intencional e inteligible. No hay pues, conocimientos sin prácticas y actores sociales. Y como unas y otros no existen si no es en el interior de las relaciones sociales, los diferentes tipos de relaciones sociales pueden dar lugar a diferentes tipos de epistemologías (De Sousa y Meneses, 2014, p. 7).

Desde esta perspectiva, clasifico a los paradigmas de la cuestión alimentaria por su origen epistemológico en: Paradigmas hegemónicos del norte global y Paradigmas otros de las epistemologías del sur. Argumento que esta clasificación obedece a que los paradigmas hegemónicos del norte global pugnan por una universalidad epistemológica del mundo que intenta interpretarlo con teorías universales que surgen desde la realidad eurocéntrica: capitalista y colonial. Por ello, las condiciones que identifican y validan la producción del conocimiento emergieron y se sustentan a partir del paradigma de la modernidad y el desarrollo eurocéntrico que suprime la pluriversidad de saberes. Como resultado, se ha segmentado al mundo en países desarrollados y países subdesarrollados, menospreciando con ello la capacidad de producción y reproducción del conocimiento del Sur global. Esta situación ha llevado al epistemicidio citado.

En la clasificación de paradigmas hegemónicos del norte global sitúo al Régimen Alimentario y a la Seguridad Alimentaria. Sostengo que estos paradigmas por su origen epistemológico mantienen un carácter no sólo de

universalidad, sino también de dominio, ya que se ha buscado instaurar a nivel global. De tal suerte que, desde esta perspectiva, se “reduce la interpretación del mundo a la interpretación eurocéntrica del mundo, ignorando o trivializando así otras interpretaciones no eurocéntricas del mundo (De Sousa, 2017, p. 44)”.

Este origen epistemológico invisibiliza al sur global y a sus dinámicas de vida, y, por tanto, fortalece la hegemonía de la *geopolítica del conocimiento* eurocentrista que es paralela a la *geopolítica de la economía* que domina (Mignolo, 2003), pues “se construyó sobre la base de las necesidades de la dominación colonial (De Sousa y Meneses, 2014, p. 11)”. Por tales motivos, se ha perpetuado el ecocidio de los saberes otros⁹ del sur global y el debilitamiento de sus desarrollos otros, alternos y aun contrastantes con el modelo desarrollista capitalista.

Por otro lado, clasifico como Paradigmas otros de las epistemologías del Sur a la Geografía y geopolítica del hambre y a la Soberanía Alimentaria, debido a que estas propuestas, se originaron a partir de la interpretación de la realidad vivida en y desde el sur. Estos, representan paradigmas alternos a la visión occidental desarrollista, que reivindican los procesos y dinámicas que han afectado a la población del sur global. No es casualidad que la defensa de la soberanía alimentaria emergiera desde el territorio que concentra la geografía del hambre, el sur global.

Para la denominación de esta clasificación, fusioné las propuestas Epistemologías del Sur de De Sousa Santos y Paradigmas Otros de Walter Mignolo, ya que como Mignolo (2003) plantea, aunque su propuesta de paradigma otro es distinta a la de Sousa Santos son complementarias, pues surgen para “constatar el agotamiento del proyecto de la modernidad (2003, p. 20)” y tienen un lugar de encuentro: “un paradigma otro comienza en ese

⁹Al referirme a saberes otros y desarrollos otros, estoy retomando la propuesta de paradigmas otros de Walter Mignolo (2003).

lugar donde llega la transición paradigmática¹⁰ (p.56)”, la epistemología del sur, “dispersa al eurocentrismo en la historia de las colonias, en los saberes subalternizados, en las formas de vida vilipendiadas (Mignolo, 2003, p. 56)”.

A partir de lo anterior es pertinente referir que De Sousa (2009, p.12) define como epistemología del Sur:

la búsqueda de conocimientos y criterios de validez del conocimiento que otorguen visibilidad y credibilidad a las prácticas cognitivas de las clases, de los pueblos y de los grupos sociales que han sido históricamente victimizados, explotados y oprimidos, por el colonialismo y el capitalismo globales.

Y, Mignolo (2003, p. 20) define como paradigma otro a la “diversidad (y diversalidad) de formas críticas de pensamiento analítico y de proyectos futuros asentados sobre las historias y experiencias marcadas por la *colonialidad*, más que por aquellas, dominantes hasta ahora, asentadas sobre las historias y experiencias de la modernidad”, donde los lugares alguna vez colonizados dejan de ser lugares de estudio, para convertirse en lugares de pensamiento, donde se construye conocimiento. Mientras que las epistemologías del sur, representan una alternativa a la epistemología dominante que defiende la pluriversidad epistemológica del mundo, que busca validar, reconocer y ampliar los conocimientos nacidos en las luchas de resistencia contra el capitalismo, el colonialismo y el patriarcado. Por tanto, las epistemologías del sur encuentran su fundamento en que:

la comprensión del mundo es mucho más amplia que la concepción occidental del mundo; no faltan alternativas en el mundo, lo que falta es un pensamiento alternativo de alternativas; la diversidad del mundo es infinita y ninguna teoría general la puede captar adecuadamente; la alternativa a una teoría general la constituyen la ecología de los saberes, la traducción intercultural y la artesanía de las prácticas de liberación (De Sousa y Sena, 2020, p. 5).

¹⁰ Mignolo refiere como transición paradigmática a las epistemologías del sur propuesta por De Sousa Santos.

1.1.1 Paradigmas que explican cómo se configuró la problemática de la cuestión alimentaria

Consideré pertinente realizar esta clasificación, ya que identifiqué que el alcance de las propuestas que sitúo en este apartado consiste precisamente en ofrecer planteamientos que explican y permiten visibilizar y entender los orígenes de la problemática de la cuestión alimentaria.

Cabe resaltar, que estos paradigmas, como se verá, tienen como elemento central el análisis de las relaciones de poder y subordinación regional alrededor de la producción de alimentos. Ambas propuestas coinciden, en que este factor ha propiciado la hegemonía de unas regiones y la subordinación de otras. Así mismo, aunque ambos paradigmas retoman la dimensión histórica para el análisis, McMichael y Friedman se mantienen en la cosmovisión occidental del mundo al pasar por alto como parte de su análisis el período de colonización al que fue sometido América. Mientras para De Castro, dicho periodo constituye un factor determinante, razón por la cual incorporé su propuesta en los Paradigmas otros de las epistemologías del Sur. De tal suerte que, queda indiscutiblemente expuesta la diferencia en el origen epistemológico de estos paradigmas.

1.1.1.1 Geografía y geopolítica del hambre

La primera dimensión que cobró importancia para el análisis de la alimentación fue la biológica. Esto, como resultado de los horrores encontrados en los campos de concentración nazis y el hambre ocasionada en el mundo por la guerra. Uno de los primeros estudiosos en la materia, como ya mencioné, fue Josué de Castro, cuyas investigaciones como médico en Brasil lo llevaron a desarrollar su trabajo “la Geografía del Hambre”, a través del cual mostró que el hambre era un problema social y no resultado de condiciones determinadas por la naturaleza como se había pensado.

Identifico su propuesta como el primer paradigma de la cuestión alimentaria.

Mediante su sólida propuesta, De Castro abordó el problema del hambre desde una perspectiva compleja, que integra las dimensiones biológica-nutricional, geográfica, económica, social y política bajo un análisis de corte histórico y de estudios regionales, para analizar la relación existente en primera instancia entre las condiciones geográficas y el hambre. Este esquema de análisis le permitió efectuar sus planteamientos para explicar la naturaleza del hambre, su disparidad entre las regiones, así como las relaciones de poder inmersas que contribuyeron a la configuración y agudización de éstas disparidades geográficas en la escala global, que planteó en su trabajo “geopolítica del hambre”.

A partir del análisis de las condiciones geográficas diferenciadas de las regiones pudo concluir en primera instancia que dichas diferencias favorecieron una diversidad de regímenes alimentarios¹¹ alrededor del mundo, que, si bien mantuvieron a los pueblos más primitivos sin hambre, propiciaron la existencia de disparidades alimentarias que provocaron hambres específicas diferenciadas entre los pueblos. Éstas, se hicieron crónicas como resultado de las intervenciones del hombre, del dominio de un pueblo sobre otro, y no a causa de las condiciones de la naturaleza. Esto, lo llevó a realizar un denso análisis de las principales deficiencias alimentarias o hambres específicas: de proteínas, de vitaminas y minerales, y los síntomas que producían, así como sus causas dietarias. Este análisis de la dimensión biológica nutricional de la cuestión alimentaria representa un eje central de su trabajo y uno de sus aportes más importantes, pues pudo establecer que el hambre se podía cartografiar, de ahí la existencia, cómo planteó, de una geografía de las hambres.

¹¹ En el contexto del trabajo de De Castro, cuando se refiere a regímenes alimentarios alude a la diversidad de dietas resultado de las condiciones geográficas diversas y diferenciadas a partir de las cuales sus pobladores desarrollaron sus formas de comer y producir.

Al respecto refirió que a causa de la deficiencia de vitamina c o de vitamina b, surgieron brotes de enfermedades que habían sido consideradas como endémicas e infecciosas como el escorbuto o el beri beri, pero que realmente obedecían a deficiencias nutricionales. Bajo la geopolítica del hambre, que incorpora a su análisis las dimensiones política, económica y social en la escala global, marcada por las relaciones de dominación colonial, estableció que las regiones colonizadas al ser subordinadas a los intereses imperiales, se constituyeron en las regiones con mayor hambre, debido a la devastación de los recursos locales y de sus sistemas alimentarios locales. Dicho análisis le permitió exponer la condición de precariedad nutricional y alimentaria compartida por la región colonizada, actualmente identificada como sur global.

Planteó que lo anterior, era consecuencia del reemplazo de las actividades productivas locales tradicionales para alimentar a la población por la implementación de monocultivos comerciales extractivistas como el caucho o la caña de azúcar. Situación que documentó con varios casos en diferentes regiones del mundo, a través de los cuales evidenció el fuerte deterioro de las condiciones alimentarias de las poblaciones nativas ocasionado por estas transiciones productivas que provocaron deficiencias ocultas crónicas con serias consecuencias en la salud. Por ello, De Castro sostuvo enfáticamente que la explotación colonial extractivista de materias primas era una de las principales causas de la agudización de las condiciones de disparidad entre las regiones, que sostuvo llevaron a denominarlas erróneamente como desarrolladas y subdesarrolladas.

De este modo, De Castro (1973) se convirtió en uno de los primeros críticos de la colonialidad, el desarrollo occidental y su modernidad, el capitalismo y de la invisibilidad del sur global en los planteamientos desde el occidente, al afirmar que:

la civilización occidental con su repertorio científico etnocéntrico se ha negado siempre a aceptar esta evidencia: que el hambre y la miseria de algunas regiones distantes de ella forman parte del costo social de su

propio progreso, un progreso que la humanidad entera paga para que el desarrollo económico avance en el pequeño número de regiones que dominan política y económicamente el mundo (p. 22)

el subdesarrollo es en la civilización del consumo, un producto del desarrollo, basta con verificar que antes de la explosión capitalista e industrial de nuestro siglo no existía esta división entre países desarrollados y subdesarrollados, separados los unos de los otros por un ancho foso económico (p. 22)

El hambre en la India, en el Perú, en Santo Domingo, en el Noreste del Brasil, aunque aparece como manifestación local de zonas subdesarrolladas, expresa en realidad formas paradójicas de enfermedades de la civilización, en la medida en que son el producto indirecto del crecimiento económico desequilibrado, de la misma manera que son también directamente producidas por él las enfermedades cardiovasculares y degenerativas. En el fondo, *ambos grupos de enfermedades, las de la civilización y las de la penuria, son causadas por un solo despotismo, el de la frenética civilización del beneficio*. Unas surgen allí, directamente, sobre el propio terreno de ese despotismo; y otras, indirectamente, lejos de él (p. 22, el subrayado es mío).

El subdesarrollo no es, como muchos piensan equivocadamente, insuficiencia o ausencia de desarrollo. El subdesarrollo es un producto o subproducto del desarrollo, una derivación inevitable de la explotación económica, colonial o neocolonial, que sigue ejerciéndose sobre muy diversas regiones del planeta (p. 20).

Afirmaciones que 50 años después tienen incuestionable vigencia, pues claramente expresan el origen que sustenta la realidad de la desigualdad actual que configuró la geografía y la geopolítica del hambre, y podemos agregar pobreza, que se mantiene desde el período de la colonia, como De Castro sostiene. No es casualidad que el primer análisis del hambre emergiera del sur global, donde se concentran los países colonizados y subdesarrollados, como Brasil, donde amplios segmentos de su población ha sufrido hambre.

Los planteamientos de De Castro son el resultado de su experiencia de observar con claridad las consecuencias vividas en su país por las “víctimas de la injusticia, la opresión y la destrucción causadas por el capitalismo, el colonialismo y el patriarcado (De Sousa, 2019, p. 21)”, de su “conciencia crítica de la colonialidad o, mejor aún, de los fundamentos históricos (con

el descubrimiento de América) de la modernidad/colonialidad (Mignolo, 2003, p. 57)”. El análisis que De Castro realizó de estas condiciones me llevaron a situar su propuesta dentro de los paradigmas otros de las epistemologías del sur.

1.1.1.2 Régimen Alimentario

Este paradigma fue propuesto en los 80’s por Phillip McMichael y Harriet Friedman para analizar bajo una perspectiva histórica, que sitúan a partir de 1870, la evolución y configuración de la producción y consumo de alimentos a nivel mundial, a partir de la cual tuvo lugar lo que denominaron como regímenes alimentarios. Esta propuesta se centra preponderantemente en las dimensiones económica y política. De acuerdo con Araghi citado por McMichael (2014, p. 49) “El «régimen alimentario» es un medio específico histórico de orden geopolítico y ecológico-humano basado en los flujos transfronterizos de energía y alimentos (artificialmente) baratos”. Por su parte, McMichael (2009) refiere que el Régimen Alimentario

emergió para explicar el rol estratégico de la agricultura y la alimentación en la construcción de la economía capitalista mundial. Identifica períodos estables de acumulación de capital asociadas con configuraciones particulares de poder geopolítico, condicionado por formas de producción agrícola y relaciones de consumo dentro y a través de espacios nacionales (p. 139).

Los períodos estables de acumulación que identifican son tres y cada uno representa un régimen alimentario. El primero, va de 1870 a 1914, denominado el taller del mundo, el centro de poder se encontraba en el Reino Unido (McMichael, 2015). Este, es considerado un régimen imperialista de explotación colonial, enfocado en producir commodities (Colás et al., 2018). A partir de las dinámicas de explotación colonial que se gestaron con este régimen, se transformaron las formas de vida, los territorios y los sistemas

de gobierno para convertir la comida en mercancías globales y dominar por primera vez el sistema alimentario mundial (Holt-Giménez, 2017).

El agresivo proceso de pérdida de control sobre los medios de producción y los sistemas alimentarios gestado en este primer régimen se fue agudizando con los regímenes subsecuentes. El segundo régimen (1950-1970), surgió como consecuencia del cambio de régimen hegemónico, resultado de la posguerra. El centro de poder pasó a Estados Unidos de Norteamérica, cuyo modelo de agronegocios, basado en la mecanización de la agricultura capitalista intensiva de monocultivo y la commodificación de insumos agrícolas, resultado de la revolución verde, fue exportado al mundo postcolonial (Colás *et al.*, 2018).

Con este modelo, apoyado con subsidios gubernamentales, Estados Unidos logró la producción de excedentes que lo situaron como líder productor y exportador de granos. Así mismo, se propició la especialización en la producción de mercancías agrícolas, eje para la nueva configuración de vínculos agrícolas con los países del sur, que generó una nueva división internacional del trabajo agrícola, y una nueva forma de acumulación capitalista (McMichael, 2015).

Como resultado de lo anterior, inició un irreversible proceso de concentración corporativa en los agronegocios. Esto, propició el imperceptible tránsito al tercer régimen: el régimen alimentario corporativo, vigente desde 1970. A partir de este, las corporaciones transnacionales se vincularon en toda la cadena de producción, desde los productos agropecuarios, la provisión de insumos y tecnología agropecuaria hasta el procesamiento industrial y la distribución de alimentos a nivel mundial para producir *food from nowhere*. En este régimen, las corporaciones consiguieron el dominio del ciclo completo, y por lo tanto una alta influencia en las decisiones relativas a los sistemas alimentarios a nivel mundial (Teubal, 2001), que se ha traducido en una notable influencia en lo que comemos y, por ende, en nuestra salud (Nestlé, 2013).

Como consecuencia, actualmente tres firmas controlan el 90% de la producción mundial de granos, diez corporaciones controlan una importante proporción del mercado de semillas y diez corporaciones mantienen el 90% del mercado global de pesticidas. El sistema alimentario global derivado de este régimen alimentario se caracteriza por las ganancias, la productividad y la competencia. Abarca la totalidad del proceso ecológico y social necesario para la alimentación, pues se centra en la relación estructural e interconexión de los aspectos biofísicos, socioeconómicos y políticos de la vida planetaria necesarios para el consumo diario de nuestra comida (Colás *et al.*, 2018).

Con este régimen, el consumo de nuestra comida a nivel global, se ha impulsado preponderantemente mediante la seguridad alimentaria como mecanismo para el abasto de la alimentación. Al respecto McMichael (2015) refiere que

La paradoja del régimen alimentario corporativo es que, así como se presenta como la condición para la seguridad alimentaria, causa la miseria de las poblaciones —especialmente las rurales— a través del ejercicio del poder del monopolio. La consecuencia perversa de la integración a los mercados mundiales es la exportación de la privación, ya que los mercados ‘libres’ excluyen y/o matan de hambre a las poblaciones desposeídas (p. 90).

Como se puede observar, McMichael y Friedman, con esta propuesta documentan de forma detallada los períodos y las formas que gestaron las relaciones de poder alrededor de la producción y consumo de alimentos. Esta propuesta ha sido ampliamente aceptada y adoptada como referente para abordar la problemática alimentaria vigente, en especial para aludir a las consecuencias del régimen corporativo que rigen en la actualidad.

No obstante, critico enfáticamente que este paradigma al originarse desde una visión eurocentrista invisibiliza completamente el período colonial iniciado en el año 1492, tres siglos antes del primer período que

ellos proponen y sitúan en el año 1870. De este modo, omiten las condiciones padecidas en el sur global originadas en el año 1492, y la contribución de estos acontecimientos para la reconfiguración alimentaria mundial. Holtz-Giménez (2017, p. 27) advierte la omisión de estos sucesos al afirmar que “El capitalismo europeo del siglo XVII jamás hubiera existido sin los productos alimenticios no europeos, como maíz, papas, arroz, azúcar y te”, extraídos de las colonias explotadas y apropiadas siglos atrás, en las cuales se producía lo que el imperio demandaba y se consumía lo que el imperio producía.

En tanto, para De Castro el período colonial, originado en el siglo XV con el inicio de la explotación de América, es determinante para la configuración de las condiciones de hambre, desigualdad, dominación y subordinación global vigentes, las cuales, al no serle ajenas en su práctica médica en Brasil, denunció como “subproducto del desarrollo”. Estas condiciones al día de hoy continúan delimitando la geografía del hambre observada por De Castro.

De modo que, al ser un aspecto medular de la propuesta del régimen alimentario identificar los “períodos estables de acumulación de capital asociados con configuraciones particulares de poder geopolítico, condicionado por formas de producción agrícola y relaciones de consumo”, el largo período de explotación que inició con la colonización de América representa una omisión gravísima, toda vez que debería constituir el primer régimen alimentario, ya que por su carácter extractivista y de colonización representó un período de acumulación de capital y de poder geopolítico, que reconfiguró las formas de producción y consumo a nivel global, y no solamente de la región de América. Por tal motivo, sitúo a esta propuesta en las epistemologías hegemónicas del norte.

1.1.2. Paradigmas que proponen mecanismos para atender la problemática del hambre y materializar el derecho a la alimentación adecuada.

El Derecho a la Alimentación Adecuada representa el marco jurídico que reconoce y pugna por la materialización de la alimentación en condiciones de dignidad. Hasta ahora su alcance radica en promover las legislaciones que contribuyan a cumplir este derecho. En este sentido, propongo que la Seguridad Alimentaria y la Soberanía Alimentaria representan los paradigmas que constituyen los dos mecanismos para materializar el derecho a la alimentación *adecuada*. En función del mecanismo que las naciones elijen corresponden las legislaciones, regulaciones, políticas y programas públicos que impulsan para contribuir a lograr la alimentación adecuada de sus poblaciones.

1.1.2.1 Derecho a la Alimentación Adecuada

Como ya he mencionado, el hambre es una necesidad humana básica que se satisface apropiadamente con la alimentación adecuada. Fue decretada como derecho humano universal en 1948, en el artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos realizada por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), organización creada para enfrentar el escenario devastador que vivía el mundo como resultado de las guerras mundiales y sus lamentables efectos. A partir de entonces erradicar el hambre ha sido un propósito de este organismo. Para cumplir este propósito, en el mismo período, se creó la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) (ONU, 2020).

Ante la persistencia de condiciones de indignidad humana y de carencia alimentaria, el derecho a la alimentación no ha cesado de promoverse. En la cumbre Mundial sobre la Alimentación organizada por la FAO en 1996, en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, los países miembros retomaron el derecho a la alimentación, y con el propósito de alcanzar las metas para erradicar el hambre lo definieron como:

El derecho a la alimentación es el derecho a tener un acceso regular, permanente y libre, sea de modo directo, o bien por medio de compras monetarias, *a un alimento cualitativa y cuantitativamente adecuado y suficiente*, que se corresponda con las *tradiciones culturales* del pueblo de procedencia del consumidor, y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna (Ziegler 2012, p. 29, el subrayado es mío).

Si bien queda claro que el derecho a la alimentación constituye un marco jurídico que promueve el acceso suficiente a alimentos adecuados que garanticen una vida sana, la consagración de este derecho como derecho humano, no ha garantizado su pleno goce, aunque exista una producción mundial suficiente de alimentos e incluso sobreabundancia. Este derecho, como plantea el Alto Comisionado para los Derechos Humanos (Organización de las Naciones Unidas. Oficina del Alto Comisionado para los derechos humanos [ONU.OHCHR] s/f) “no es un derecho a ser alimentado”, sino un derecho a alimentarse *bajo esfuerzos y recursos propios*. Como alude Patel (2009, p. 668) citando a Bentham “la mera declaración de un derecho no significa que se cumpla”. La inconcreción de este derecho se relaciona fuertemente como una consecuencia de la pobreza, la exclusión social y la discriminación, y no de la falta de alimentos disponibles en el mundo. La seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria constituyen los mecanismos para materializar este derecho.

1.1.2.2 Seguridad Alimentaria

La Seguridad Alimentaria, surge en la década de 1970 como una propuesta de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) para atender el problema mundial del hambre. En tanto que esta propuesta fue desarrollada e impulsada por un organismo internacional, promotor mundial de los derechos humanos, su adopción se facilitó, convirtiéndose en el mecanismo dominante para la materialización del derecho a la alimentación, mediante la implementación de políticas orientadas a promover la disponibilidad de alimentos baratos en el mercado.

En la cumbre de la alimentación de 1996 se estableció que la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico 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. Este mecanismo se sustenta en 4 pilares: disponibilidad, esto es, oferta suficiente de alimentos; accesibilidad física y económica, sujeta principalmente al ingreso de las personas; utilización biológica de los alimentos, concerniente a la forma en que el cuerpo aprovecha los nutrientes de los alimentos ingeridos; y la estabilidad, relativa a posibilitar las condiciones para permitir la disponibilidad de alimentos en todo momento (FAO 2011).

Si bien el pilar de la utilización se refiere a la dimensión biológica, esta, depende completamente de la disponibilidad y el acceso, es decir, de la dimensión económica. Este paradigma desde su origen se sustentó en la producción y disponibilidad alimentaria global condicionada por la accesibilidad económica, los ingresos, y la mercantilización de los alimentos que permiten la disponibilidad para su compra.

Por ello, la incorporación de la agricultura dentro de los acuerdos prescritos por la Organización Mundial de Comercio (OMC), ha adquirido

una importancia cada vez mayor. Debido a que al promover la competitividad (alimentos baratos) y el libre mercado sustentado en la ventaja comparativa, se ha impulsado la reducción del apoyo a la producción doméstica y se ha favorecido la producción especializada para exportación (Lee, 2007). Como director general adjunto de la OMC, Miguel Rodríguez Mendoza (World Trade Organization [WTO] 2002, subrayado mío), refirió que:

La historia ha demostrado que la seguridad alimentaria no equivale a la autosuficiencia de un país. Tiene más que ver con el comercio internacional de productos alimentarios que los hace disponibles a precios competitivos y establece los incentivos adecuados para aquellos países en los que se pueden producir de forma más eficiente. La escasez de alimentos tiene que ver con la pobreza más que con ser un importador neto de alimentos. Hoy en día, la seguridad alimentaria no sólo reside en la producción local de alimentos, sino en la *capacidad de un país para financiar las importaciones de alimentos* a través de las exportaciones de otros bienes. En este sentido, un sistema de comercio multilateral abierto con una diversidad de países que suministren productos alimentarios podría ser una mejor garantía para un suministro estable y seguro.

Como se puede observar, la apuesta de las estrategias de seguridad alimentaria descansa cada vez más en el comercio internacional regulado por la OMC, en la dependencia alimentaria y no en la promoción de la autosuficiencia alimentaria. En la Seguridad Alimentaria, “el origen geográfico de los alimentos no importa, ya que el comercio interconecta a oferentes y demandantes, basta con atender lo concerniente al acceso. Lo fundamental es obtener los alimentos donde su producción resulte más eficiente, al menor costo y con precios competitivos (Torres 2014, p. 79)”. Estas dinámicas, se han consolidado en los últimos años como resultado de la globalización, que como Appendini, Barrios y de la Tejera (2003) apuntan, se ha convertido en una “fuerza social y cultural” que “busca integrar al campesino como consumidor de alimentos baratos no producidos por él, para convertirse en productor de cultivos de alto valor, diversificados (p. 66)”.

Bajo esta lógica, el estímulo a la oferta y compra de alimentos baratos (Shattuck y Holt-Giménez, 2010), ha favorecido al reducido número de empresas transnacionales que configuraron el régimen alimentario corporativo. Esto ha llevado a que actualmente controlen la producción de granos y alimentos baratos, sin importar la salud de los consumidores, ya que estos alimentos procesados se elaboran a partir de dar valor agregado a alimentos básicos, los cuales son adicionados con nutrientes, saborizantes, grasas y edulcorantes, y son publicitados ampliamente para incrementar sus ventas (Nestlé, 2013).

Con base en esta perspectiva, garantizar la disponibilidad de alimentos no representa un problema. Paradójicamente, al garantizar el abasto de alimentos baratos mediante este modelo competitivo de comercio global y los acuerdos y políticas comerciales que lo acompañan, se genera sobreproducción agrícola, pero se elimina de la producción agrícola al campesinado (Amin, 2013). Esto, como Moore (2020) sostiene, abarata los alimentos y la mano de obra al proveer un contingente de mano de obra barata disponible. Esta situación ha arrebatado la posibilidad de acceder a alimentos suficientes y adecuados a un amplio sector de la población, dedicado a la producción agrícola a pequeña escala, ya que ha perdido su fuente de ingresos y su medio de producción de alimentos. Los bajos ingresos característicos de los países pobres, así como las asimetrías en los ingresos representan la principal causa de la inseguridad alimentaria, íntimamente ligada a la pobreza y a la ausencia del desarrollo económico (Torres y Trápaga, 2003).

Este mecanismo, ampliamente adoptado en el sur global, emergió como una propuesta institucional alineada a la mirada eurocentrista enfocada preponderantemente en garantizar la disponibilidad de alimentos baratos sin importar su origen: cómo, quiénes y dónde los producen. Esto, ha contribuido al abandono de la masa de pequeños productores que constituyen un importante segmento de la población rural del Sur global,

cuya producción de alimentos representa también la fuente de ingresos de la que depende **su acceso a su alimentación adecuada**, así como del acceso a otros satisfactores.

Así mismo, el descuido de este amplio sector ha traído como grave consecuencia el debilitamiento de la producción regional y con ello, el debilitamiento y pérdida de control de los sistemas alimentarios regionales. Con base en los aspectos referidos, clasifico a este paradigma de acuerdo a su origen epistemológico en los Paradigmas epistemológicos del norte, ya que se invisibilizan las condiciones y necesidades del Sur global, así como las consecuencias padecidas por esta población global.

1.1.2.3 Soberanía Alimentaria

En la década de 1990, como resultado de la revolución verde, se había incrementado la producción comercial extensiva con agroquímicos, ante la cual, un alto porcentaje de campesinos no pudo competir (Holt-Giménez, 2017). En consecuencia, esta fuerza de trabajo dedicada a la actividad agropecuaria se vio seriamente pauperizada y disminuida. La producción de alimentos que en décadas pasadas hacían millones de campesinos después de asegurar su subsistencia ahora la realizaba un puñado de corporaciones de agronegocios que incrementaron su productividad de forma exorbitante a costa de la pauperización de los productores campesinos (Amin, 2003). Esta situación se agudizó con la implementación de las políticas neoliberales y la inclusión de la agricultura en el sistema de comercio mundial (Wittman, 2011; Bernstein, 2014). Esto provocó la pérdida del control (soberanía) de las comunidades rurales sobre sus modos de producción, los mercados alimentarios y los sistemas alimentarios.

Bajo este contexto, campesinos de diversas regiones del mundo, integrados en el movimiento Via Campesina, alzaron la voz para defender su Soberanía Alimentaria, definida como:

el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. (Nyéléni 2007, p. 9).

Desde entonces, la Soberanía Alimentaria (SBA) se ha convertido en una propuesta de interés largamente estudiada. Esta, se ha planteado como un paradigma en construcción que se nutre de los aportes que realizan diversos productores alrededor del mundo que implementan las prácticas y acciones que la SBA impulsa, así como por las contribuciones de académicos que realizan investigaciones alrededor del tema (Wittman, 2011). Sobre el origen de la SBA, Edelman (2014) refiere que se remonta a la década de 1980 en México con la implementación del Sistema Alimentario Mexicano ¹² (SAM). Edelman sugiere que los planteamientos de este programa fueron retomados por Via Campesina en la década de 1990 como un *movimiento social* de productores a nivel territorial y global que defiende el derecho a la alimentación, la elección libre y autónoma del sistema alimentario; que lucha contra las políticas que apoyan al régimen alimentario corporativo originado durante el mismo período (McMichael, 2015); y que tiene una aproximación territorial, ya que aboga por la producción y el consumo local (Andrée *et al.*, 2014).

Amin (2003; 2013) refiere que la SBA representa un movimiento diverso y fragmentado. Por su parte Wittman (2011) refiere que la SBA surge como un concepto crítico alternativo al de seguridad alimentaria con potencial para constituirse en un Régimen Alimentario (Régimen de la Soberanía

¹² El SAM tenía el propósito de atender el problema alimentario como prioridad de soberanía y justicia social, partiendo de que la crisis agrícola no es homogénea y afecta en mayor grado a la agricultura campesina (Lusting y Pérez 1982)

Alimentaria) alternativo al Régimen Alimentario Corporativo vigente. McMichael (2014) coincide al afirmar que la SBA es una antítesis del Régimen alimentario corporativo, un contramovimiento, una alternativa.

Así mismo, existe amplia coincidencia en que la SBA está dotada de los atributos de territorialidad y autodeterminación, primeramente, observados en su definición más general “el derecho de la gente local a controlar sus propios sistemas alimentarios, incluyendo mercados, recursos ecológicos, cultura alimentaria y modos de producción (Wittman, 2011, p. 87)”, que implica que el control de los recursos al ser local es territorial y autodeterminado; McMichael (2014, p. 48) plantea que la SBA se sustenta en la noción de territorio de autodeterminación, que asume que “las sociedades pueden autogestionarse por medio de sus productores rurales, de sus capacidades agrícolas y sus necesidades alimentarias nacionales”; mientras Patel (2009, p. 668) refiere que “la soberanía alimentaria tiene sus propias geografías, determinadas por historias específicas y contornos de resistencia. Demandar un espacio de soberanía alimentaria es demandar acuerdos específicos para gobernar territorio y espacio”.

Por otro lado, en estas propuestas se subraya la aproximación al derecho a la alimentación, Wittman (2011, p. 90) refiere al respecto que la SBA representa “un cambio epistémico, en donde las relaciones de valor se aproximan a derechos y se cambia de un enfoque económico a uno ecológico que reta las relaciones y reglas del régimen corporativo y representa una alternativa a este”. Patel (2009, p. 667) plantea que:

Hablar de un derecho a configurar la política alimentaria es contrastarlo con un privilegio. El sistema alimentario moderno ha sido diseñado por un puñado de personas privilegiadas. La soberanía alimentaria insiste en que esto es ilegítimo, porque el diseño de nuestro sistema social no es privilegio de unos pocos, sino derecho de todos.

A partir de lo anterior, y con el propósito de contribuir al debate sobre este paradigma y aportar a su construcción, como tesis central de este trabajo sostengo que si bien la Soberanía alimentaria, es un movimiento, y

puede ser también una política, es en esencia el mecanismo primigenio, agroecológico, dinámico, territorial y auto determinado de los pueblos para materializar de forma digna y autónoma el derecho a su alimentación adecuada mediante el uso de los *recursos de vida* disponibles en su territorio, es decir, suelo, agua, biodiversidad y seres humanos, para la determinación cultural de sus sistemas productivos y alimentarios.

Con base en lo anterior, si bien la primera vez que se nombra y reconoce públicamente a la soberanía alimentaria fue en la década de 1990, sostengo que “los orígenes” de las soberanías alimentarias se remontan a los orígenes de la agricultura. Nótese que apunto a “los orígenes”, ya que considero que en función de las diversas condiciones de los distintos territorios que existen sobre la faz de la tierra se originaron diversas formas de apropiación de los recursos para realizar la agricultura; y a partir de ellas se configuraron los diversos sistemas productivos que dieron lugar a los diversos sistemas alimentarios locales y regionales *culturalmente producidos*, que propiciaron ricas y variadas gastronomías.

Una expresión de este planteamiento lo podemos encontrar en la región mesoamericana del territorio mexicano que desarrolló la agricultura de milpa que constituye un sistema productivo de policultivo histórico y tradicional, que algunos pueblos indígenas preservan. De la milpa, se desprende la triada mesoamericana, conformada principalmente por maíz, frijol y calabaza, así como una amplia variedad de quelites. El maíz, a la fecha constituye un alimento básico de consumo nacional, a partir del cual se desarrolló el sistema alimentario mexicano y su diversa gastronomía, de la que derivan las tortillas, las cuales a la fecha no pueden faltar en ninguna mesa.

Bajo esta propuesta sostengo que la SBA ha sido el mecanismo natural, más antiguo y sólido de los pueblos para materializar su derecho a la alimentación adecuada bajo el principio de producir localmente para alimentar localmente en un esquema agroecológico de simbiosis con la

naturaleza. Este esquema, ha sido preservado preponderantemente como una importante fuente de ocupación de los pueblos indígenas situados en lo que actualmente se denomina Sur global, donde como De Castro (1973, p. 20) afirmaba se encuentran “aquellas regiones que hoy están económicamente subdesarrolladas y que ayer eran políticamente colonias”.

Por ello, aunque este mecanismo primigenio fue severamente degradado y reconfigurado en dichas regiones durante un largo período, no había sido denominado y mucho menos conceptualizado. Esto, debido a la hegemonía del conocimiento eurocéntrico y a la opresión colonial. Sostengo, que su denominación y construcción conceptual fue posible a partir de los 90s, cuando con la implementación de las políticas neoliberales, las diferentes expresiones de este mecanismo primigenio, propias de las especificidades de cada región, se vieron gravemente vulneradas. Esta situación, llevó a los campesinos de distintas regiones a organizarse en movimientos como Vía Campesina para levantar la voz en defensa de su mecanismo para la materialización de la alimentación y reproducción humana, al que denominaron soberanía alimentaria, convirtiéndolo desde entonces en un concepto de acción (Vía Campesina 2018).

Como resultado de esa organización y movilización social, si bien para Amin (2003), la SBA se percibe como un movimiento diverso y fragmentado, pues su defensa se ha observado de forma aislada en diversos territorios del mundo, al respecto asevero que esto se debe, como referí anteriormente, a que los sistemas de producción y los sistemas alimentarios que derivan de estos, son resultado de las formas de control y apropiación de los recursos disponibles en los distintos territorios, en función de sus condiciones geográficas. Estas condiciones geográficas no son uniformes, como tampoco lo han sido los sistemas productivos y alimentarios originados a partir de estas. La homogenización de la producción agrícola y del sistema alimentario global es una invención actual de la modernidad, el desarrollo, pero sobre todo del capitalismo alimentario. En este sentido, la defensa que

parece aislada y fragmentada, obedece a la diversidad que en la fraternidad de la lucha se ha constituido en un movimiento.

A la luz de los planteamientos propuestos, quiero resaltar, que este paradigma desde su origen, a diferencia de los otros revisados, no fue propuesto por una institución, no es el resultado de una investigación, no fue desarrollado por *expertos* en la construcción de conocimientos y propuestas. Este paradigma, emanó desde la situación vivida y compartida por uno de los actores más importantes en la producción de alimentos: campesinos de alrededor del mundo, quienes históricamente se habían dedicado a producir los alimentos para alimentar a la población de sus territorios. Por ello, incorporan la defensa del componente cultural de la alimentación, así como de su forma de producir “sostenible y ecológica”, una forma de producir cultural divergente de la producción agroindustrial extensiva, basada en el monocultivo y el uso de agroquímicos para reducir costos. Por esta razón, se concibe como un paradigma alternativo y contrapuesto al predominante, lo es.

Debido a su origen, desde los campesinos oprimidos y sus experiencias, lo incorporo en la clasificación de Paradigmas otros de las epistemologías del sur, porque ofrece una posibilidad no solo de visibilizar el conocimiento encubrimiento del otro que fue invisibilizado y anulado, sino también de recuperarlos para la construcción de este paradigma y reinterpretar la historia vivida desde la visión del Sur, que “introduce la mirada opuesta, no la de Colón mirando a los indios, sino la de los indios mirando ese objeto extraño en el agua, que se acercaba a ellos” (Mignolo, 2003, p. 32) y a partir de ello, ofrece la posibilidad de visibilizar desarrollos otros. En este sentido, no propongo a la Soberanía alimentaria, en este sentido como otro paradigma, “No como “un «nuevo» paradigma que, a la Foucault o a la Khun, haría «obsoleto» al anterior, sino (como) «un pensamiento otro», esto es, un paradigma que coexiste, en conflicto, con los existentes (Mignolo, 2003, p. 52)”.

Con el posicionamiento de la Soberanía alimentaria en este paradigma, la geopolítica del conocimiento cobra especial importancia, ya que al cuestionar los orígenes del conocimiento y reconocer la existencia de formas de “conocer y concebir otras” que contrastan con el pensamiento occidental, se hace posible la reconfiguración del conocimiento, y con ello, la restauración y aceptación de las concepciones otras, las cuales recupero para la construcción de mi propuesta a través de la noción de *recursos de vida* que incorporo en la definición, y la uso para contrastar las formas de relación con la naturaleza que resultan de concepciones divergentes. Revisaré este aspecto en el apartado siguiente desde la perspectiva geohistórica, mediante la cual es posible exponer el amplio contraste en las formas en que las sociedades prehispánicas (europea y americana) concebían a la naturaleza y se relacionaban con esta. Así mismo, busco dilucidar el vínculo capitalista con la prevalencia hegemónica de la perspectiva europea de la Naturaleza como recursos naturales.

1.3 Soberanía alimentaria: mecanismo primigenio para la materialización del derecho a la alimentación

De los paradigmas revisados, el de la Soberanía Alimentaria, en los términos propuestos en el apartado anterior, es el que rige la investigación en curso. En las siguientes secciones, a la luz de la revisión desde la perspectiva histórica de la configuración de la cuestión alimentaria a diferentes escalas en México, me propongo argumentar el origen de los planteamientos propuestos. Para este análisis, identifiqué particularmente los dos momentos históricos, que he referido como primera y segunda debacle de la soberanía alimentaria. Sostengo que durante estos períodos se gestaron las condiciones que propiciaron el *proceso* de debilitamiento que ha sufrido la Soberanía alimentaria y que llevaron al surgimiento del movimiento para su defensa en la década de 1990.

1.3.1 Transición alimentaria y origen del mecanismo primigenio para la materialización del derecho a la alimentación

A lo largo de la historia humana se ha dado un proceso de adaptación y coproducción del entorno que ha permitido la subsistencia de la especie. Las primeras transiciones en las formas de alimentación humana tuvieron lugar hace más de 20,000 años. En los primeros tiempos de la humanidad, la necesidad básica de alimentación se satisfacía en función de las opciones al alcance brindadas por la naturaleza. Por ello, inicialmente, el ser humano fue recolector. Transitar de recolector a cazador le tomó más de 20,000 años. Esta primera transición, le permitió pasar de una dieta basada en frutos, nueces y raíces, a una donde la carne se convirtió en un alimento regular. De este modo, se optimizó el acceso a proteínas y se generó una mayor actividad física. Esto, propició un mejor desarrollo físico. A nivel biológico, el cuerpo humano fue *lentamente adaptándose a los alimentos que se fueron incorporando progresivamente durante estas largas transiciones alimentarias*. El estilo de vida era *nómada*, implicaba un nivel de actividad física alto (Aguirre, 2000; Arroyo 2008; Aguirre, 2010; Nigh, 2017).

En un período posterior, derivado del mayor conocimiento, control y manejo de la biodiversidad disponible en los distintos territorios se logró la domesticación de plantas y animales que permitió el surgimiento de la agricultura, y con ésta, la *producción* de alimentos, hace aproximadamente 10,000 años, “la revolución del neolítico”. Ahí tuvo lugar la segunda transición alimentaria, la última de larga data, que dependió exclusivamente de la gama de recursos comestibles¹³ disponibles en función de las condiciones agroecológicas de cada territorio. El alimento preponderante en

¹³ Con base en Aguirre (2000, 2010 y 2010a) y Legarreta (2019) se asume que los recursos comestibles son elementos aptos para el consumo humano, al ser posible su metabolización por el cuerpo humano y porque tienen la capacidad de nutrirlo. Cuando estos recursos comestibles son social y culturalmente seleccionados y adoptados se transforman en alimentos o comida. Por ello, los alimentos son el resultado de una creación dinámica, ya que el inventario de recursos comestibles puede ser ampliado con la incorporación de nuevos recursos, resultado del intercambio cultural o bien por el rechazo de estos como resultado de este mismo proceso de intercambio.

la dieta a partir de este periodo fueron los cereales (Arroyo, 2008; Nigh, 2017).

A partir de la diversa y diferenciada gama de recursos comestibles determinada por las características de cada territorio se forjaron distintos sistemas alimentarios, y con estos se crearon técnicas y herramientas para la adaptación del entorno y el inicio de la coproducción hombre-naturaleza que propiciaron el desarrollo de diversas culturas y cosmovisiones. A lo largo de los distintos territorios, se domesticaron los diferentes cereales que han alimentado al mundo: arroz, trigo, maíz, mijo, centeno, por mencionar algunos, alrededor de los cuales surgieron los diversos sistemas alimentarios del mundo.

Bajo este contexto fue posible el establecimiento de las primeras aldeas, el aumento de la población y las primeras formas de organización social. Con la agricultura, se originó la forma de reproducción social más antigua de la humanidad, pilar para el surgimiento y sostén de otras actividades. “Todas las sociedades antes de los tiempos modernos (capitalistas) fueron sociedades campesinas” (Amín, 2003, p. 1).

La diferencia en los recursos disponibles, igualmente configuró diferentes formas de producción y organización. Engels, estudioso de los diferentes estadios del desarrollo de la especie humana, refirió diferencias en las formas de producción de los continentes en función de los distintos recursos disponibles en cada territorio, las cuales asoció a formas diferentes de desarrollo en los hemisferios. Al respecto escribió:

El rasgo característico del período de la barbarie es la domesticación y cría de animales y el cultivo de plantas. Pues bien, el continente oriental, el llamado mundo antiguo, poseía casi todos los animales domesticables y todos los cereales propios para el cultivo, menos uno; el continente occidental, América, no tenía más mamíferos domesticables que la llama — y nada más que en la parte meridional— y uno solo, aunque el mejor, de los cereales cultivables, el maíz (Engels, 2006, p. 31).

Cada región se desarrolló en función de los recursos de vida disponibles en cada territorio. La civilización China se sustentó en cinco granos: trigo, arroz, mijo, soya y sorgo (McMahon 2013). En América trascendió la especialización en el cultivo de plantas. En México, la producción alrededor del maíz para la alimentación haciendo uso de riego artificial; mientras en Europa y Asia aconteció primero la vida pastoril y en una etapa posterior surgió la necesidad de cultivar cereales para alimentar a los animales, más tarde también para alimentar al hombre (Engels, 2006).

Un recurso esencial para el desarrollo de la agricultura ha sido el agua. El aprovechamiento particular de este recurso originó la conformación y desarrollo de las primeras grandes civilizaciones agrícolas: Egipto, China y la India en el Viejo Mundo; Perú y México en el Nuevo Mundo. El sistema agrícola de regadío hizo una diferencia fundamental. Fue el único sistema capaz de producir excedentes para concentrar una población y establecer un centro urbano al ser capaz de satisfacer sus necesidades alimentarias. Esto, favoreció una estructura de organización social comunitaria sin propiedad privada, con un estado enfocado en hacer las obras hidráulicas necesarias para aumentar la productividad y garantizar la alimentación de la población del centro urbano. Mientras que la agricultura sin riego mantenía a la población dispersa en pequeñas aldeas con producción de subsistencia, que derivó en otra forma de organización social (Palerm, 1972).

A partir de las formas de apropiación de la diversidad de recursos comestibles disponibles en los territorios, los primeros pueblos forjaron la construcción social y cultural de los sistemas alimentarios que se implementaron y se *aprendieron a comer* en el mundo. En torno a estas formas de administrar los recursos disponibles, producir y comer se crearon mundos¹⁴, se “empezó a recrear el mundo, a convertir el medio natural en cultural (Palerm, 1972, p. 13).

¹⁴ Se retoma el concepto mundos de vida creado por Edmund Husserl para referirse a el mundo de la vida como “el mundo de la experiencia sensible que viene dado siempre de antemano como evidencia incuestionable, y

A partir de los recursos comestibles disponibles en cada territorio los pueblos originarios iniciaron el proceso de seleccionar, domesticar, adaptar, producir los recursos comestibles disponibles, para finalmente, mediante distintos modos de preparación transformarlos en los alimentos base de sus sistemas alimentarios. Por tal motivo, sostengo que a la par de este proceso nacieron las Soberanías alimentarias de los diferentes pueblos. Gam A. Shimray, secretario general del Pacto de los Pueblos Indígenas de Asia (AIPP) asevera que “Los sistemas alimentarios de nuestros pueblos indígenas son el resultado de largas y minuciosas observaciones de los procesos y efectos de la naturaleza (FAO, 2021, p. V)”.

Dicho proceso, fue resultado de una construcción cultural y no solamente de un proceso biológico o metabólico. Y en tanto cultural, ha sido dinámico, ya que como Gilberto Giménez afirma, “la cultura no debe entenderse nunca como un repertorio homogéneo, estático e inmodificable de significados. Por el contrario, puede tener a la vez “zonas de estabilidad y persistencia” y “zonas de movilidad” y cambio (Giménez, 2005, p. 3)”.

Con base en lo anterior, concluyo que a partir de la cultura se construyen identidades que se desarrollan en una relación simbiótica. Una porción de esta relación se experimenta en materia alimentaria y se expresa mediante la identidad cultural alimentaria. Ésta, ha sido construida a partir de la comensalidad que une los aspectos que permiten que los recursos comestibles puedan ser metabolizados por el cuerpo (aspecto biológico) y los atributos que se definen, comparten y transmiten de estos recursos comestibles para ser considerados como comida (aspecto social) (Aguirre, 2010a). Por ello, a partir de la identidad alimentaria, “lo que para unos grupos puede ser alimento sagrado, para otros puede ni siquiera ser

toda la vida mental que se alimenta de ella, tanto la acientífica como, finalmente, también la científica” (Restrepo, 2010). Estos actos son resultado de la correlación hombre-mundo en la experiencia de la vida y sus significaciones valorativas, afectiva, culturales.

aceptable (Bourges, 2016, p. 113)”. Esto sucede debido a que aprendemos qué comer.

1.3.2 Soberanía alimentaria y recursos de vida

En mi propuesta de Soberanía alimentaria incorporo la dimensión *recursos de vida* ante la necesidad de nombrar otra concepción posible para tierra, agua y biodiversidad, alterna a la lógica puramente mercantilista inherente al constructo eurocentrista de recursos naturales. Esto, me motivó a responder ¿cómo denominarlos para significar algo distinto?, ya que los recursos de vida constituyen la base sobre la cual se desarrollan los sistemas productivos, los sistemas alimentarios y el mercado alimentario, sin los recursos de vida estos no pueden existir. La soberanía alimentaria es el producto de la interacción de estos. Considero pertinente abundar al respecto en este apartado, ya que el origen de este planteamiento obedece al contraste que observé en las formas en que las sociedades prehispánicas (europea y americana) se relacionaban con los elementos de la naturaleza disponibles en sus territorios: *tierra, agua, biodiversidad y seres humanos*.

Las otras concepciones posibles que propongo fueron inspiradas en la reflexión de la historia recuperada de las civilizaciones prehispánicas, así como por las formas de relacionarse con la naturaleza que observé en algunas familias entrevistadas en la localidad de Chuculumtic del municipio de Chamula y en Zinacantán durante esta investigación, y durante 5 años de trabajo como agencia de desarrollo rural (2014-2018) con familias indígenas choles de localidades de los municipios de Salto de Agua y Tila, donde conocí un importante número de productores como Don Abraham (Abrahamcito) Pérez Pérez y Don Benja, quienes mantienen una profunda relación de gratitud, respeto y armonía con la tierra, el agua y sus semillas nativas. Familias que, en la selva chol, viven en esa alteridad del equilibrio en la coproducción de la vida mediante la Agri cultura, como se vive en el

Sumak kawsay en la región andina y como es seguro viven muchas personas más en otras regiones del mundo.

Estas diferencias se reflejan en las decisiones que se toman para la gestión de los recursos disponibles, decisiones íntimamente ligadas con la concepción colectiva y cultural que se tiene de estos. En este sentido, una concepción es el origen a partir del cual se construyen ideologías y relaciones, mundos de vida en los que se generan acciones que definen trayectorias, las cuales fortalecen, debilitan, derrumban o dan lugar a nuevos paradigmas que configuran la *trama de la vida* (web of life) (Moore, 2020). Mediante el uso del lenguaje, a través de cada concepción se incorporan ideologías, se tejen relaciones, se crean mundos y verdades que se perpetúan (Giraldo, 2012). Por ello, para diferenciar la relación y trayectoria que se genera en estas propongo tres nociones: fuentes de vida, recursos de vida y recursos naturales, cuyas trayectorias intento representar en la figura 2, que revisaré más adelante.

Para proponer estas formas de relación me adhiero a los planteamientos de “ecología mundo y “la trama de la vida” desarrollados por Jason Moore, en los cuales sostengo se inserta la soberanía alimentaria. Al respecto, empiezo por referir que con el paradigma de “*la ecología-mundo*” Moore denomina al “proceso a través del cual las civilizaciones, (y) las fuerzas de la naturaleza por sí mismas, se ven inmersas en la coproducción de la vida” (2020, p.17). A través de este se plantea “una forma de pensar el lugar del hombre en la naturaleza”. Los sistemas de producción alimentaria son un producto de este proceso. Este paradigma,

se desenvuelve a partir de un rico mosaico de pensamiento relacional sobre el capitalismo, la naturaleza, el poder y la historia. Por otro lado, la ecología mundo señala que la racionalidad de la naturaleza entraña un nuevo método dirigido a comprender la humanidad-en-la-naturaleza como proceso histórico-mundial. Desde esta perspectiva, pido a quien me lea que considere el capitalismo como una ecología-mundo que aúna acumulación de capital, consecución de poder y coproducción de poder en una unidad dialéctica (Moore, 2020, p. 18).

Para comprender tanto el origen de la soberanía alimentaria como sus trayectorias es preciso hacerlo desde la comprensión de la humanidad en la naturaleza, aunque se pretenda que es ajena. Esta comprensión es posible a través del proceso histórico mundial. Esto, lo reviso en las secciones posteriores de lo que he denominado las debacles de la soberanía alimentaria, en donde la historia da cuenta de cómo las relaciones entre capitalismo, naturaleza y poder la han impactado. Estas relaciones constituyen la trama de la vida, sobre la cual Moore (2020, p. 17, las cursivas son mías) establece que:

es la naturaleza en su integridad: naturaleza con una empática n minúscula. Se trata de la naturaleza en *tanto nosotros, tanto dentro de nosotros como a nuestro alrededor*. Es naturaleza en tanto *flujo de flujos*. En pocas palabras, *los seres humanos crean medio ambientes y los medio ambientes crean personas y organización humana*.

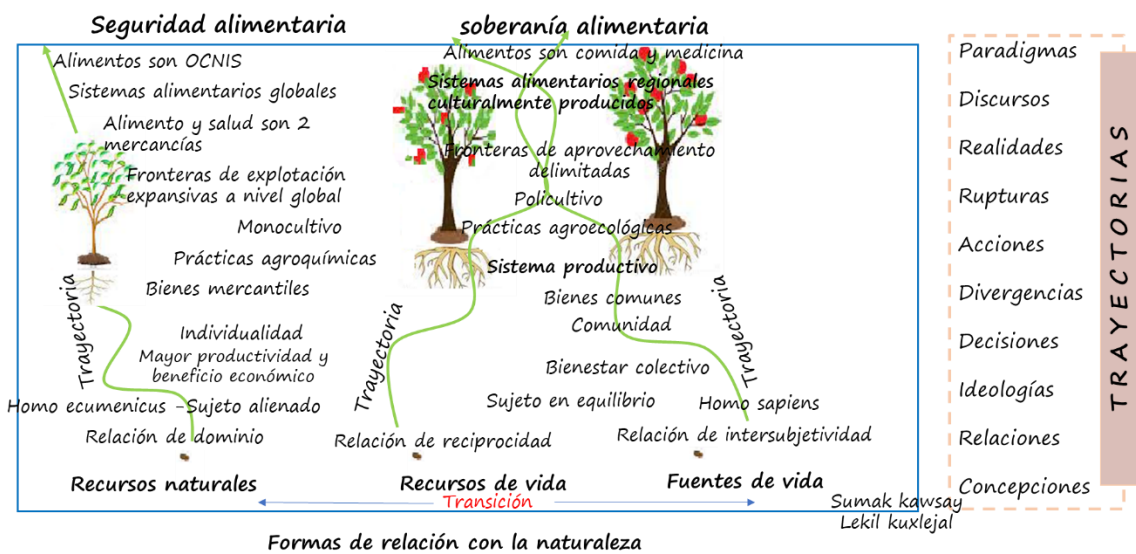
Mientras que el oikeios es “la relación creativa, generadora y multidimensional de las especies y el medio ambiente” (Moore, 2020, p. 18). La soberanía alimentaria como he propuesto y argumento a lo largo de este trabajo, se sustenta en la relación entre la naturaleza humana y la naturaleza extrahumana. La forma en que esta relación se manifiesta reconfigura el oikeios.

A partir de estos planteamientos, empiezo por establecer que, para mi propuesta de soberanía alimentaria, denomino como recursos de vida a la tierra, el agua y la biodiversidad que componen la naturaleza extrahumana y a los seres humanos, que representan la naturaleza humana. Estos conforman la totalidad de la naturaleza con n minúscula y de forma conjunta coproducen la vida en un flujo de *doble internalidad* “*humanidad en la naturaleza y naturaleza en la humanidad*” (Moore, 2020, p. 20, cursivas mías).

Sin embargo, en función de la concepción que se tiene de la naturaleza/Naturaleza, como Moore (2020) distingue, naturaleza con N mayúscula, escindida del ser humano o con n minúscula, naturaleza

extrahumana de la cual los seres humanos formamos parte, se generan formas divergentes de relación que definen trayectorias diferentes del oikos en la trama de la vida, como muestro en la figura 2. Establecer a la tierra, las semillas y el agua como bienes comunes o como propiedad privada propicia trayectorias muy diferentes.

Figura 2. Trayectorias de las nociones recursos naturales, recursos de vida y fuentes de vida en la configuración de los paradigmas alimentarios



Fuente: elaboración propia a partir de la reflexión de diversos trabajos: Escobar (2002); Acosta (2012); (Giraldo 2012; 2013; 2022); Houtart (2014); Moore (2014; 2020); Luiselli (2017).

En la primera noción, *fuentes de vida*, se reconoce, en primera instancia, que a partir de estas se origina y coproduce la vida, sin estas sería imposible pensar en la existencia de vida, en especial humana. Por ello, la naturaleza extrahumana puede ser concebida como organismos vivos sagrados de los cuales emana la vida, son sujetos de veneración, de rituales y de derechos. El hombre es un elemento más de la naturaleza, no hay separación entre la naturaleza humana y la naturaleza extrahumana, por lo

tanto, la relación es de intersubjetividad. Esta concepción la identifico en la cosmovisión de algunos pueblos indígenas, que aún la preservan, como el andino con el Sumak Kawsay o buen vivir (Acosta, 2012; Houtart, 2014) o el Lekil Kuxlejal (Paoli, 2001) de los tzotziles y tzeltales en el sur de México.

Para los mayas el hombre fue hecho del maíz. “El lekil kuxlejal supone una integración entre la sociedad y la naturaleza” (Paoli, 2001), “los seres humanos somos naturaleza” (Mignolo, 2003, p. 56). Vale la pena acotar en este punto, que esta concepción no es “moderna, antimoderna ni mucho menos premoderna” (Mignolo, 2003, p. 56), simplemente es una concepción otra que conduce a una trayectoria, a un paradigma otro, donde se puede abrazar la soberanía alimentaria.

En el sumak kamwsay la tierra es la pachamama, madre de toda la creación. Cómo tal la tierra no es “objeto aprovechable, sino una madre que pare, cría y ampara a todos sus hijos” (Giraldo, 2012, p. 228). Lo anterior, por un lado, puede identificarse con la raíz de los bienes comunes que persisten en algunos pueblos indígenas. Por otro lado, refleja la lógica de unidad con la naturaleza, bajo la cual se produce la relación de intersubjetividad entre el ser humano y la naturaleza. “En la visión indígena maya, el buen vivir¹⁵ implica mantener relaciones armónicas con el entorno tanto social como cósmico (Nigh, 2020, p.52). Bajo esta relación de intersubjetividad no hay dominio del hombre sobre la naturaleza, se busca la armonía. Esto se refleja con las prácticas de cultivo prehispánicas, así como en el conocimiento y valoración de las plantas derivados de los beneficios de su uso (García, 1991; Giraldo, 2012; López, Lara y Pérez, 2013; Luiselli, 2017; Barros y Buenrostro, 2017; Legarreta 2019).

El ser humano, con su intervención en esta relación, a través de la Agricultura, desarrolla “el arte de cultivar y habitar la tierra (Giraldo, 2013)”,

¹⁵ Me gustaría enfatizar, que como Nigh (2020) plantea que “El buen vivir no es solo un estado de bienestar o confort. Implica una estrategia de vida para conseguirlo (p. 52)”. Esta estrategia de vida constituye claramente un desarrollo otro.

que podemos observar en la milpa. En la milpa, cuyo fin es la alimentación, el ser humano coproduce un policultivo que emula al bosque, cultivos que se asocian y son solidarios con la tierra y con el ser humano, la tierra que se nutre de su interacción y se deja descansar por períodos porque se cansa y pierde fuerza. No obstante, así como el hombre domesticó a la milpa, la milpa también domesticó al hombre, sujetando su alimentación y labor productiva al cultivo de esta (Harari, 2014), delimitando fronteras para su producción, manifestándose la doble internalidad entre las naturalezas humana y extra humana que coprodujeron un medio ambiente.

La trayectoria de la relación basada en fuentes de vida se fundamenta en la intersubjetividad entre la humanidad y la naturaleza, donde el bien colectivo está por encima del bien individual. Por ello, es posible establecer bienes comunales, prácticas agroecológicas y de cooperación y delimitar fronteras para la producción, así como el descanso de la tierra, entre otras acciones. El objetivo del intercambio es la provisión colectiva y no la generación de utilidad.

En la segunda noción, *recursos naturales*, se *pretende* la existencia de una escisión entre el ser humano y la naturaleza, bajo la cual, se promueve una relación utilitaria, en la que el ser humano es el sujeto y la naturaleza el objeto que puede ser explotado para satisfacer las necesidades humanas (Giraldo, 2013). En esta escisión sociedad y naturaleza, se excluyó a los seres humanos considerados no plenamente humanos: los pueblos indígenas, los pueblos colonizados, los esclavos y las mujeres (Patel y Moore, 2017). Esto, forjó la estructura de dominación colonial que produjo las discriminaciones sociales y culturales (Quijano, 1992) que han auspiciado por un largo período la dominación y explotación de los individuos de segunda clase como si fueran un activo más proveído por la naturaleza.

Moore sostiene que “la visión de la Naturaleza como externa es una condición fundamental de la acumulación de capital” (Moore, 2020, p. 16), que emergió con el capitalismo en la historia moderna desde 1400 en lo que

denomina como el capitaloceno (Patel y Moore, 2017, p. 3). Este período, lo he identificado como la primera debacle de la SBA, a partir del cual, el capitalismo “no es un sistema económico; no es un sistema social; es una manera de organizar la naturaleza” (Moore, 2020, p. 17), que ha alimentado el metabolismo social regido por las utilidades, que para garantizar la provisión de recursos expande las fronteras geográficas/territoriales para continuar el proceso de explotación (Patel y Moore, 2017).

Este proceso de explotación de la naturaleza para la producción agrícola en la época contemporánea inició su período más álgido en la década de 1960, en el cual, con la revolución verde, se gestaron nuevos mecanismos para la expansión y explotación de fronteras, con el objetivo de incrementar la producción mediante el uso intensivo de agroquímicos y monocultivos. Así como con la promoción y adopción de políticas desarrollistas que buscan homogeneizar al mundo llevando la modernidad y desarrollo eurocentrista a los confines de la tierra, con las cuales se menospreciaron las otras formas alternas de desarrollo posibles, que en términos de Mignolo podemos definir como desarrollos otros. A esta serie de acontecimientos los he situado como la segunda debacle de la soberanía alimentaria en México y los reviso en la sección posterior.

Esta dinámica de producción intensiva se convirtió en emblema de la modernidad y la principal estrategia para el desarrollo rural, cuyas formas de producción se situaron como premodernas (primitivas o arcaicas) al suplantar al conocimiento agrícola empírico con conocimiento tecnológico. Bajo esta lógica de dominación y explotación plenamente mercantil de la naturaleza, la concepción de recursos naturales es hoy por hoy la concepción hegemónica. Los recursos naturales son concebidos como factores de producción, activos de los que se dispone para su extracción y mercantilización en busca del mayor lucro posible. Estas condiciones se han agudizado en la era neoliberal y con la globalización. En este sentido, si la producción de alimentos no es rentable, aunque se ponga en riesgo la

suficiencia alimentaria, puede ser reemplazada por otro tipo de producción, como ha sucedido con el maíz, intensamente usado para la producción de biodiesel y jarabe de alta fructuosa.

Esta concepción de los recursos naturales ha afectado también de forma directa a la humanidad, pues la ha convertido en “recurso humano”, es decir, otro medio de producción mercantil al igual que la naturaleza extrahumana. De tal suerte que, estos recursos circulan en el mercado como mercancías para la venta, que se extraen, se explotan y cuyo precio está sujeto a la demanda, a la oferta y a la calidad del producto. Al respecto Polanyi refuta que el ser humano en su condición de fuerza de trabajo pueda ser una mercancía. Por ello, la plantea como mercancía ficticia, ya que:

el trabajo no es más que la actividad económica que acompaña a la propia vida -la cual, por su parte, no ha sido producida en función de la venta, sino por razones totalmente distintas-, y esta actividad tampoco puede ser desgajada del resto de la vida, ni puede ser almacenada o puesta en circulación (Polanyi, 2007, p. 130).

Para Marx (2001), el ser humano como resultado de las relaciones capitalistas que lo llevan a enajenar su trabajo para obtener un salario, se ha convertido en un hombre alienado. Esto es un factor de producción, una mercancía, como resultado de lo que denominó trabajo alienado. Sobre el trabajo enajenado apuntó que:

Como quiera que el trabajo enajenado convierte a la naturaleza en algo ajeno al hombre, lo hace ajeno de sí mismo, de su propia función activa, de su actividad vital, también hace del género algo ajeno al hombre; hace que para él la vida genérica se convierta en medio de la vida individual (p. 61).

Y continua:

El trabajo enajenado, al arrancar al hombre el objeto de su producción, le arranca su vida genérica, su real objetividad genérica y transforma su ventaja respecto del animal en desventaja, pues se ve privado de su cuerpo inorgánico, de la naturaleza. Del mismo modo, al degradar la actividad propia, la actividad libre, a la condición de medio, hace el trabajo enajenado de la vida genérica del hombre en medio para su existencia física (p. 63).

Como resultado del trabajo enajenado, el ser humano se vuelve ajeno a el mismo, así como se escinde de la naturaleza. La naturaleza que antes era su cuerpo ahora es extraña a él. Esto, posibilita que al convertirse el ser humano en un medio de producción se dé la explotación del hombre por el hombre, como se da la explotación de la naturaleza. Esta condición desde su origen posibilitó el desarrollo de otras actividades, *las sufragó*. A tal grado que bajo el capitalismo la prosperidad industrial ha dependido del abaratamiento de la producción primaria (Moore, 2021).

Este abaratamiento, se funda, por un lado, en las condiciones históricas de dominación, la alta densidad de la población que propicia una alta oferta de mano de obra. Y, por otro lado, como resultado de la fetichización del recurso humano como mercancía¹⁶. En el marco de la modernidad esta mercancía humana es estigmatizada por ser de baja especialización. Por ello, las personas con el nivel de “desarrollo” más bajo son relegadas, ya que constituyen las mercancías humanas más baratas.

Bajo esta relación de explotación, la totalidad de los recursos naturales, humanos y extrahumanos, circulan en el mercado bajo un sistema donde la finalidad del intercambio es la ganancia y la acumulación. Como resultado, en el proceso de doble internalidad entre las naturalezas humana y extrahumana se ha obtenido como producto una sociedad de mercado altamente consumista, en la cual ha cobrado vida el homo ecumenicus

¹⁶ Identifico como fetichización del recurso humano como mercancía, al proceso bajo el cual el valor económico no se determina ya en función del valor del esfuerzo realizado y su contribución real, sino cada vez más a partir de otros principios relacionados con el status, el prestigio, la fama y el poder. Se fetichizan y estigmatizan estilos de vida y culturas, un emblema del fetichismo cultural y de “su estilo de vida” es el “american way of life” que ha contribuido a la homogeneización cultural global referida como McDonalización o cultura de masas (Boisier, 2011), donde persiste el proceso de dominación de la cultura occidental superior sobre la inferior. De tal suerte que, la percepción económica de un influencer (que se dedica con su imagen a publicitar y vender productos muchas veces inútiles) es exponencialmente mayor a la percepción económica de un jornalero agrícola, aunque la contribución a la vida humana del último es exponencialmente superior a la del primero. Este proceso de fetichización sostengo es cada vez más crucial para alimentar, por un lado, la alienación humana, la desproporción y el consumismo exacerbado, que parafraseando a Fromm (2006) promueve una sociedad adquisitiva “del tener para ser”, propia de la modernidad, el desarrollo urbano y el capitalismo. Y, por otro lado, fortalece la clasificación de los humanos como mercancías donde unas son tan baratas y con pocas posibilidades de aumentar su precio, como sucede con la labor agrícola, aunque se reconozca como un trabajo duro, que incluso mucha gente no está dispuesta a realizar.

planteado por Stuart Mill, el cual, “no desperdicia recursos, y los usa lo mejor que puede para conseguir lo que quiere” (Patel, 2011, p. 22).

Finalmente, propongo la noción recursos de vida. En ésta, la tierra, el agua y la biodiversidad se significan como medios y fuerzas productivas indispensables para la coproducción social y económica de la vida humana que son apropiadas y aprovechadas por el hombre bajo una perspectiva medianamente sustentable. Esto, debido a que se reconoce la relación de interdependencia entre las naturalezas humana y extrahumana.

Por ello, aunque se produce para el consumo y para el mercado no hay depredación, ya que la tierra se necesita para vivir y por ello se procura cuando se produce a través de esta. Existen límites demarcados para la explotación, la tierra no es ilimitada para quien produce, quien, reconoce que el uso excesivo de fertilizantes sin descanso quema la tierra, la cansa. Si bien en está forma de relación las lógicas de producción y consumo han permeado en el aprovechamiento de la naturaleza, pues no fue posible permanecer aislado e inmune a estas, el reconocimiento de la inconmensurabilidad de la naturaleza es superior en la yuxtaposición de estas condiciones.

Por lo tanto, el uso de fertilizantes es medido y se le da descanso a la tierra, para no desgastarla, ya que la tierra garantiza la disponibilidad de alimento. En esta propuesta, la naturaleza no es objeto, la relación del ser humano con ella conserva la relación de intersubjetividad y reciprocidad. Ya que, como Marx (2001, p. 61) apunta:

La naturaleza es el cuerpo inorgánico del hombre; la naturaleza, en cuanto ella misma, no es cuerpo humano. Que el hombre vive de la naturaleza quiere decir que la naturaleza es su cuerpo, con el cual ha de mantenerse en proceso continuo para no morir. Que la vida física y espiritual del hombre está ligada con la naturaleza no tiene otro sentido que el de que la naturaleza está ligada consigo misma, pues el hombre es una parte de la naturaleza.

La propuesta recursos de vida, representa en cierta medida el encuentro entre fuentes de vida y recursos naturales, pues mantiene algunos elementos de la concepción de fuentes de vida y los sitúa en las condiciones y posibilidades actuales, donde observo que el capitalismo, la modernidad y el desarrollismo han permeado y se expresan en la forma de relacionarse con la tierra, el agua, la biodiversidad y los seres humanos. En tanto que la apropiación de los recursos de vida constituye un medio de vida, estos se aprecian y se cuidan. Por tal motivo, sitúo a los recursos de vida como una concepción de transición, ya que desde esta se puede transitar a la relación de recursos naturales o se puede regresar a la de fuentes de vida.

Vale la pena mencionar que cuando inicié con la reflexión de estas propuestas lo hice desde la perspectiva de producción agrícola, debido al grado de tangibilidad de la relación entre las naturalezas humanas y extrahumanas. Sin embargo, estas formas de relacionarnos con la naturaleza no se circunscriben únicamente al ámbito agrícola, sino a todas las actividades de la vida, ya que como Moore plantea “Se trata de la naturaleza en *tanto nosotros, tanto dentro de nosotros como a nuestro alrededor*”. Sin embargo, embriagados en la modernidad de la vida urbana, la concepción de recursos naturales se traduce en una alienación de la naturaleza, una desconexión que conlleva a la *desproporción*¹⁷, a la fetichización de las mercancías y el mercado, y con ello, al consumo desproporcionado de los recursos naturales. Esto, debido a lo que Giraldo (2022, p. 33) plantea como:

(...) el des-anclaje entre lo que efectivamente se hace y los ciclos y ritmos de la reproducción de la vida. La desproporción de este mundo

¹⁷ Giraldo (2022, p. 29) retoma el concepto de proporción para significar que es “a la medida, conservando el tamaño por debajo de los límites y guardando así la relación armónica entre sus pares”. A partir de esta definición, la desproporción sería algo fuera de la dimensión, superior a sus límites, por lo que rompe con la armonía. Esto lo podemos observar con la producción de alimentos, podríamos decir que incluso es desproporcionada, ya que hay sobreabundancia de alimentos disponibles. Sin embargo, a la par de la sobreabundancia coexiste el desperdicio de los alimentos que no se venden y el hambre de quienes no pueden comprarlos.

urbanizado hace una fractura entre nuestra cotidianidad y los territorios donde provienen los elementos de los que nos servimos para vivir.

La expresión de esta relación se puede observar en nuestras decisiones de compra y patrones de consumo, ¿nos cuestionamos el origen de los productos? ¿de dónde se obtuvieron, cuál fue el proceso, quién lo produjo? ¿es dañino para nuestra salud y la de la naturaleza? ¿tiene químicos? ¿se puede reciclar? La conciencia sobre estos aspectos en el plano alimentario ha llevado al surgimiento de diversos movimientos como: The Good Food Movement, The Farm-to-Community Movement, The Community Food Security Movement, The Stop-Marketing Foods to kids Movement (Nestlé, 2013), comercio justo, productos orgánicos y productos agroecológicos (González, Nigh y Pouzenc, 2020), justicia alimentaria, entre otros.

Para cerrar este apartado, debo expresar que aspiraría a que estas propuestas, puedan representar un marco de referencia susceptible de ser empleado para dar cuenta/identificar bajo que concepción las familias de una región se están relacionando con la tierra, el agua y la biodiversidad. Esto, a fin de poder seguir la trayectoria de esa concepción para analizar su impacto en la soberanía alimentaria y la materialización del derecho a la alimentación adecuada. En vista que, cada concepción delinea una trayectoria que contribuye a fortalecer o debilitar la soberanía alimentaria, en la medida que se favorece un mayor o menor grado de suficiencia o dependencia alimentaria.

Bajo la propuesta de fuentes de vida, y de recursos naturales, en las que planteo que la relación con la naturaleza es de intersubjetividad, a la tierra se le devuelve cuidado en reciprocidad a lo que aporta. Por ello, las *prácticas de producción y consumo* son agroecológicas y de policultivo, como la milpa, que privilegia la producción sustentable de una amplia gama de alimentos por encima de la rentabilidad de los monocultivos. Estas prácticas llevan a una forma de vida sustentable y sostenible, *proporcionada* en el

sentido del término reflexionado por Giraldo (2022, p. 29) y con esto se abona al buen vivir.

Por ello, desde esta perspectiva que permite el reconocimiento de nuestra unidad con la naturaleza la emancipamos, esto “significa la emancipación del género humano de los impulsos ciegos, inconscientes y destructores de la filosofía del capital, de la acumulación (Mignolo, 2003, p. 56)”, que han llevado a la depredación de la naturaleza, incluida la humanidad, en aras de un consumismo alienado y desproporcionado (Giraldo, 2022) que nos ha sumido en una crisis civilizatoria (Moore, 2020, p. 339). Bajo la lógica de recursos naturales, en materia agroalimentaria, los poseedores de los recursos, buscan el mayor rendimiento posible mediante la producción intensiva en monocultivo y con el uso de fertilizantes para generar ingresos.

De modo que, para garantizar el mayor ingreso posible hoy, se compromete la fertilidad de los suelos y la sustentabilidad de la producción futura y se opta por la producción de cultivos de alto valor para generar ingresos. Ingresos que, en el caso de los pequeños productores, posteriormente serán usados para comprar alimentos. Esto, contribuye a generar una condición de dependencia alimentaria que puede a su vez contribuir a la pérdida del control en los sistemas alimentarios.

1.3.3 La primera debacle y la configuración de la geografía del hambre

A la par del desarrollo de los diversos sistemas alimentarios culturalmente producidos florecieron diferentes culturas y se fundaron las soberanías alimentarias de sus pueblos, el ser humano se convirtió en omnívoro, un consumidor flexible de alimentos. En el México prehispánico, tuvo lugar:

un formidable y complejo sistema agroalimentario¹⁸, hasta donde sabemos, muy eficiente en materia de alimentación, utilización y aprovechamiento de recursos naturales... que sin animales de tiro o de carga y sin metales, pudieron desarrollar una agricultura eficaz y un sistema de distribución de alimentos y nutrición, claramente eficiente, capaz de alimentar a millones de personas (Luiselli, 2017, p. 69).

Este sistema alimentario, la milpa, la triada mesoamericana, “fundada en el cultivo entreverado de alimentos básicos: maíz, calabaza y frijol, además de quelites y una gama amplia de productos locales de las diversas regiones (Luiselli, 2017, p. 71)”, favoreció el surgimiento de tradiciones alimentarias y culinarias destacadas y diversas, así como prácticas agrícolas que algunos grupos étnicos preservan hasta la fecha (Casas y Caballero, 1995).

De acuerdo con testimonios de los cronistas de la época colonial, la alimentación indígena prehispánica, fue reconocida por su valor nutricional como base de la buena salud de los indígenas¹⁹. Esto, lo asociaron a su profundo conocimiento de las plantas tanto para una sana alimentación como para el tratamiento de enfermedades. Este conocimiento favoreció el desarrollo de una importante medicina herbolaria que se apoyó en el establecimiento de jardines botánicos, los cuales no se habían desarrollado en Europa en el período prehispánico (Hernández *et al.*, 2007). López *et al* (2013, p. 14) refieren que los alimentos tradicionales además son nutracéuticos, ya que, “no solo (tienen) la capacidad de nutrir y satisfacer requerimientos de calorías y micronutrientes, sino también de prevenir y en ocasiones hasta curar enfermedades en el ser humano”.

¹⁸ Entendido como “la suma de los diversos elementos, actividades y actores que, mediante sus interrelaciones hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos (Santivañez *et al.*, 2017)”.

¹⁹ “Xavier Lozoya en su libro *Xiuhpatli. Herba officinalis* (literalmente planta medicinal) muestra que la ciencia occidental ha confirmado con sus propios métodos que la ciencia indígena tenía bases sólidas provenientes de la observación y la experimentación (Hernández *et al.*, 2017, p. 10). En la actualidad, la capacidad nutracéutica de los alimentos ha podido ser reconocida gracias al descubrimiento de la variedad de vitaminas y minerales que los distintos recursos comestibles ofrecen. Diversas investigaciones, reconocen el valor nutricional de las dietas tradicionales a base de plantas (Nestlé, 2013; Bourges, 2016).

El complejo sistema agroalimentario prehispánico en México, da cuenta de cómo el florecimiento de la agricultura como eje central de la alimentación y reproducción humana, propició el desarrollo de grandes civilizaciones, y con estas, “una vasta riqueza social sin la cual el capitalismo no habría podido emerger (Holt-Giménez, 2017, p. 24)”. A partir de entonces, la naturaleza se concibió en occidente como una fuente de riqueza. Por ello, “la capitalización de la naturaleza ha sido fundamental para el capitalismo desde la acumulación primitiva y la apropiación de territorios comunes” (Escobar, 2014, p. 276). Como efecto, se hizo necesaria la expansión de fronteras para continuar y ampliar los dominios de la explotación. Expansión de fronteras que tiene un hito con el descubrimiento de América y la subsecuente colonización de sus territorios, recursos y población (Patel y Moore, 2017; Moore, 2020).

Este acontecimiento, invisibilizado, en los planteamientos de Friedman y McMichael ha sido sustancial en otros planteamientos. Para Wallerstein, este suceso formó parte del imperialismo mundial que dio pie al surgimiento de la economía mundo, denominada por él como Sistema mundo²⁰, que constituyó la base del capitalismo y de la conformación de territorios con desigualdades: el primer mundo desarrollado y el tercer mundo subdesarrollado y pobre. Para De Castro, como ya revisamos, significó el origen de la configuración de la geografía del hambre. Por otro lado, para Semo (2018):

La conquista es el paso inicial en la creación del primer imperio colonial en la historia. El *colonialismo* surge al mismo tiempo que el capitalismo, a principios del siglo XVI; mejor dicho, *como parte esencial* del capitalismo desde su etapa temprana y sigue vigente en la forma de dependencia hasta nuestros días... Responde al hambre insaciable de plusvalía transformable en capital por la burguesía naciente y a la necesidad de dinero de los estados absolutistas para sus incesantes

²⁰ “Es un sistema mundial, no porque incluya la totalidad del mundo, sino porque es mayor que cualquier unidad política jurídicamente definida. Y es una “economía mundo” debido a que el vínculo básico entre las partes del sistema económico, aunque este reforzado en cierta medida por vínculos culturales y eventualmente, como veremos, por arreglos políticos e incluso estructuras confederales” (Wallerstein, 1979, p. 21).

guerras y empresas imperiales. La relación que se establece es de *dominio, explotación y racismo* (p. 11-12, cursivas mías).

El capitalismo, el dominio, la explotación y el racismo, dibujaron una cara de la moneda, la de la *supremacía*. La colonización como Stavenhagen (2010, p. 14) plantea, no significó el “descubrimiento del otro, fue en realidad un encubrimiento del otro”, donde a falta del entendimiento de lo diferente, se catalogó a los pueblos originarios como indios, barbaros, salvajes incapaces de ser civilizados, como un recurso más de la Naturaleza, susceptible de ser explotado.

En consecuencia, se produjo la violenta instauración del modelo cultural eurocentrista de dominación y colonización humana, social y cultural que implicó “la represión de las formas de conocer, producir conocimientos, ´significados y perspectivas” (Quijano, 1992, 12), que argumento constituyó *la primera ola de modernidad y desarrollo* sobre la cual se cimentó la clasificación de la raza humana en superior e inferior; condición esencial para justificar y validar el inicio de la desposesión y subordinación de los pueblos originarios y sus territorios (Moore, 2020).

Este proceso enmarcó el inicio del capitalismo temprano y sus dinámicas de explotación de la *naturaleza*, incluidas las personas discriminadas por cuestión de raza, así también marcó el inicio del epistemicidio del sur. Bajo esta hegemonía eurocentrista y su invención de la concepción de indios se *redefinió el contexto territorial, social, político y cultural* de los pueblos originarios que ha prevalecido en México en los últimos 500 años. Este contexto, ha estado marcado por la exclusión, el racismo y la discriminación, debido al mito de la desigualdad intelectual y cultural que posiciona a los indios como poseedores de una cultura e intelecto inferior, una cultura primitiva, arcaica contraria a la civilización (Stavenhagen, 2010). Cultura que desde entonces se ha concebido como un obstáculo para el desarrollo y se ha buscado erradicar.

Por ello, he propuesto que este escenario fue el promotor de la primera abrupta y violenta degradación de la soberanía alimentaria al provocar la reconfiguración pauperizada de los sistemas productivo y agroalimentario, e invalidar los conocimientos locales. Ya que, como refiere Semo (2018):

conquistar quiere decir, ante todo, privar de soberanía los órganos cupulares, reyes, jefes, dinastías y organismos colegiados de la sociedad derrotada y sustituirlos por los del imperio colonialista; luego, imponer a los indígenas el deber de mantener a los conquistadores de acuerdo con sus necesidades particulares, transformando violentamente *sus modos de producción* (p. 22, el resaltado es mío).

Este proceso de conquista y colonización llevó a la implementación de la “encomienda de indios, como la primera institución de acaparamiento de tierras, explotación y segregación (Luiselli, 2017), que propició la desterritorialización²¹ de los pueblos originarios, y mermó su tenencia de la tierra, principal recurso productivo indígena. Con esta acción, no solamente se les despojó de su territorio y de sus tierras más fértiles, se les despojó de sus medios y modos de vida, de producción y con ello comenzó el debilitamiento de su mecanismo primigenio para la producción de sus alimentos. A partir de entonces, inició un período de explotación humana y de los recursos naturales que configuró un nuevo orden territorial, agrario, social, cultural y económico de amplias desigualdades, que 500 años después no se ha podido superar (Guzmán, 2013).

El paisaje cambió con la irrupción del imperialismo ecológico. El uso de animales de carga y una cultura agrícola y alimentaria basada en el cultivo extensivo de trigo con arado desplazó a la coa indígena (Luiselli, 2017). Los pueblos originarios fueron dispuestos como mano de obra al servicio de los colonizadores bajo sus nuevas condiciones. Por ello, tuvieron que recuperar y adaptar su modo de producción y su sistema alimentario

²¹ Aplico aquí este concepto retomando la propuesta de Haesbaert (2013, p. 13) donde la desterritorialización se refiere a la “fragilización o pérdida de control territorial, ella tiene un sentido negativo más estricto —como precarización social—”, proceso que de forma contundente consideramos tuvo lugar con la conquista.

en los territorios donde fueron marginados²². Su dieta se reconfiguró preservando sus cultivos esenciales: maíz, frijol, calabaza, jitomate y chile e incorporando algunos productos de los colonizadores como el pollo, el cerdo, la caña de azúcar. Una importante pérdida en la dieta fue el amaranto, alimento que hoy se sabe es muy nutritivo, y que era ampliamente consumido en la época prehispánica y fue prohibido por los colonizadores por asociarse a los ritos religiosos.

Las condiciones gestadas en el período colonial permanecieron sin cambios para la población indígena, aun después de la independencia de México (Stavenhagen, 1994). En el México independiente, en el “siglo diecinueve fueron despojados de sus tierras y recursos colectivos por las políticas liberales y el incipiente capitalismo agrícola, lo cual llevó a muchos a sumarse a la revolución agraria de 1910-1917” (Stavenhagen, 2011, p. 86). Durante dicho período, con el propósito de impulsar el desarrollo económico, fueron promovidas leyes de desamortización para incentivar la pequeña propiedad privada y las leyes de colonización para impulsar la ocupación de terrenos baldíos.

Lo anterior, con el propósito de aprovechar los recursos naturales para la producción agrícola. La tensión por la tierra se convirtió en una constante, a partir de la cual se configuraron paisajes y condiciones desiguales, las mayores extensiones de tierra en manos de fincas comerciales con inversión

²² Al respecto, vale la pena exponer que las reconfiguraciones productivas y alimentarias más agudas sufridas en América Latina durante el período colonial, tuvieron lugar en las regiones donde se impulsó la explotación de cultivos comerciales. La producción de estos, implicaba el abandono de la producción alimentaria tradicional local, favoreciendo las carencias alimentarias ocultas y su eventual agudización y cronicidad. Un caso dramático de esta explotación comercial tuvo lugar en Brasil, cuya cuenca amazónica, conocida desde el siglo XVI se mantuvo despoblada hasta que, en el siglo XIX con la industrialización del caucho y su demanda en los mercados mundiales atrajo la atención a esta región con potencial para producirlo, propiciando las oleadas migratorias para su explotación. Esto conllevó a la producción del caucho en detrimento de los alimentos locales, propiciando un cambio de dieta. Esto provocó una plaga de beriberi que puso fin a la explotación del caucho. De forma similar la plaga del beriberi se manifestó en las plantaciones de caucho en el extremo oriente, que pudo ser contrarrestada con la recuperación de la producción del cultivo regional y el abasto adecuado de alimentos frescos (De Castro, 2019).

nacional y extranjera, y las pequeñas parcelas campesinas dedicadas a la producción familiar (Martínez, 1983).

En el sector primario en México, en el período de posguerra, aún con la adopción del modelo económico de sustitución por importaciones orientado al interior, con las exportaciones y el ingreso de inversiones extranjeras continuó la internacionalización (Barkin, 1981), que había iniciado con las leyes de colonización. Bajó la lógica de la producción primaria de carácter mercantil de acuerdo con los intereses de capitales nacionales y extranjeros invertidos en el sector, para finales de 1960 en México se incrementó la superficie dedicada a la ganadería, los follajes para alimentar al ganado y la producción de frutas y legumbres, en detrimento de la superficie para la producción de granos básicos, (Barkin, 1981; Chauvet, 1999). A nivel mundial se estaba gestando un nuevo régimen alimentario enfocado en “la transición de las dietas basadas en vegetales, hacía el consumo de proteínas animales, aceites y grasas, azúcares procesadas y carbohidratos procesados (McMichael, 2015, p. 151)”.

Sobre este cambio de dieta Nestlé (2013) y McMahon (2013) apuntan a que esto se originó como resultado de la sobre producción de granos en Estados Unidos de Norteamérica, la cual se usó para alimentar ganado y generar un producto más rentable. “El propósito del cultivo de cereales era cada vez más proporcionar alimento a los animales” (McMahon, 2013, p. 29). Para ello, era necesario aumentar el consumo de proteína animal. Sobre este proceso McMahon (2013, p. 29) refiere que:

La producción animal no fue la única manera de convertir los granos de bajo precio en productos de mayor valor. Las *empresas* se volvieron cada vez más inventivas en la reconstitución de los componentes básicos del maíz, la soya y el trigo en alimentos procesados de marca que podrían venderse con mayores ganancias. El desarrollo de jarabe de maíz con alto contenido de fructuosa (o jarabe de maíz) es un ejemplo clásico.

Mientras la producción agrícola de carácter comercial seguía la ruta de la rentabilidad, las poblaciones indígenas se mantuvieron sin cambio,

produciendo alimentos básicos, maíz, frijol y otras plantas comestibles para su subsistencia y para el abasto alimentario local. La posibilidad de cambiar las condiciones de la población indígena en México vio la luz hasta el período cardenista (1934-1940), durante el cual se impulsó la reivindicación de los derechos de comuneros, ejidatarios y pueblos originarios, y como parte de ello inició un importante proceso de reparto de tierras.

Se estima que los cerca de 20 millones de hectáreas que fueron repartidas a agricultores de comunidades indígenas durante ese período, representan una cuarta parte de la reforma agraria. Esta, fue acompañada en esos años por el desarrollo de una política agropecuaria integral que incorporó “la organización de los productores, la asistencia técnica, la capacitación, la investigación y la educación agrícola, además de promover el crédito para que los campesinos pudieran acceder a la maquinaria y equipo agrícola, y los insumos productivos (Secretaría de Desarrollo Rural, 2020)”. Para fortalecer estas acciones, fue creado el Banco Nacional de Crédito Ejidal y el Departamento Autónomo de Asuntos Indígenas, entre otros.

1.3.4 La segunda debacle: revolución verde y neoliberalismo

En el período 1955-1973, marcado a nivel mundial por la posguerra y el reordenamiento mundial, emergieron organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas (ONU), el Fondo Monetario Internacional (FMI), el Banco Mundial (BM) y la Comisión Económica para América y el Caribe (CEPAL). Estos surgieron con el propósito de coadyuvar al combate de la pobreza y la desigualdad promoviendo el desarrollo por la vía del crecimiento económico para lograr la igualdad de los países. Como parte de este proceso, en México, al igual que en el resto de los países de América Latina se adoptó el Modelo de Industrialización por Sustitución de

Importaciones (ISI), que propició un importante período de crecimiento económico.

Sobre este período que inicia en la década de 1950 vale la pena acotar que, con la promoción del crecimiento económico se inició una agenda que pretendía la homogeneización de los rasgos de desarrollo de los países avanzados, bajo la visión de supremacía occidental del mundo. Esto, implicaba la adopción de valores culturales modernos. Esta iniciativa se encuentra planteada en el reporte de un grupo de expertos para las Naciones Unidas sobre las medidas para el desarrollo económico de los países subdesarrollados:

36. El rápido progreso económico es imposible sin dolorosos ajustes. Hay que desechar antiguas filosofías, desintegrar viejas instituciones sociales, romper los lazos de casta, credo y raza, y frustrar las expectativas de una vida cómoda de un gran número de personas que no pueden seguir el ritmo del progreso. Muy pocas comunidades están dispuestas a pagar todo el precio del rápido progreso económico (United Nations, 1951, p. 15).

Bajo esta perspectiva nuevamente se menosprecia la posibilidad de la coexistencia de modos de vida desarrollados alternos al occidental, de otros mundos interconectados o pluriversos, como propone Arturo Escobar (2014), los cuales se siguen percibiendo como primitivos por no abonar al crecimiento económico. Al respecto, Harvey (2007) advierte que la apelación a las tradiciones y a los valores culturales en este período sería crucial para la posterior instauración del neoliberalismo²³. Esto, debido a que para poder reinterpretar la modernidad y asimilar las distintas posibilidades del desarrollo a partir de la diferencia cultural es necesario “confrontar el

²³ Vale la pena recordar que el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1947 se creó para reducir las barreras comerciales basadas en aranceles y para evitar la espiral descendente del comercio mundial que se vivió durante la Gran Depresión de 1929 a 1933. Estos aranceles se fueron eliminando progresivamente en los años siguientes, hasta culminar en la década de 1990 con la agricultura. Por ello, Harvey (2007) plantea que desde este período se fueron gestionando los planes y acciones para lograr la recuperación del poder y los beneficios de acumulación que las élites perdieron en el período de posguerra, marcado por “vientos de descolonización” con la independencia de la India y de otras naciones.

desarrollo y no aceptarlo de rutina...porque en ello se juegan la autonomía, la personalidad y la cultura (Escobar, 2007, p. 7)”.

Lo anterior, dio pie al impulso de una nueva era de desarrollo y modernidad que ha tenido como pilar al crecimiento económico. Esto se expresó de manera especial en el ámbito agropecuario con la revolución verde, que tuvo lugar en este mismo período. Esta, se basó en incrementar la producción extensiva a escala con el uso de tecnología para la selección genética de alto rendimiento, uso masivo de fertilizantes, maquinaria y riego. Para este fin, en México fue instaurado el Centro Internacional del Mejoramiento de Maíz y Trigo (CMMYT) auspiciado por la Fundación Rockefeller. Como resultado de sus investigaciones, se crearon semillas mejoradas de maíz y trigo, que incrementaron el rendimiento de la producción de forma importante (Ceccon, 2008). Estos elementos conformaron el nuevo modelo norteamericano de agronegocios que fue exportado en la modalidad de paquetes tecnológicos al mundo postcolonial (subdesarrollado).

Si bien la finalidad de la revolución verde era lograr el desarrollo mediante la erradicación del hambre, la historia da cuenta que esto no se logró, solamente se contribuyó al crecimiento y poderío económico de un reducido grupo de países y empresas transnacionales, y a provocar un problema ambiental y social de severas consecuencias. Se establecieron potencias alimentarias, como la estadounidense, cuya producción incrementó a tal grado que tenían que buscar solución a la sobreproducción. La solución consistió en “La Ley Pública 480, más tarde renombrada como “Comida para la Paz”, aprobada por primera vez por el presidente Eisenhower en 1954 con el objetivo de distribuir los excedentes alimentarios de Estados Unidos al mundo” (McMahon, 2013, p. 29).

Aunque la producción global de alimentos se incrementó desde entonces y es suficiente para alimentar al mundo, persisten el hambre y la desnutrición por la falta de acceso a alimentos (Windfuhr y Jonsen, 2005).

En materia agroecológica, como consecuencia de la revolución verde, ha tenido lugar una grave pérdida de material genético. Mientras “Los agricultores de dos siglos atrás cultivaban 300 especies de plantas, todas de importancia primordial. Hoy una familia se alimenta de 30 plantas, responsables del 95% de nuestro potencial nutritivo (Ceccon, 2008, p. 26)”. De las 250,000 especies de plantas que existen en el mundo, 50,000 son comestibles, consumimos alrededor de 250. Sin embargo, “15 cultivos nos proveen el 90% de nuestras calorías, y 3 cultivos -trigo, arroz y maíz- provee el 60% de nuestras calorías” (McMahon, 2013, p. 13).

Lo anterior, ha contribuido al empobrecimiento de la diversidad de la dieta y a la promoción de la homogenización de la misma, así como a la pérdida del control de los sistemas alimentarios regionales y con ello, al debilitamiento de las soberanías alimentarias. A la vez que se ha monopolizado la producción de alimentos básicos, granos como maíz, frijol, arroz, trigo y cárnicos. Esto, ha constituido la continuidad de una economía mundial basada en conquista, desposesión y colonización que ha revolucionado la relación histórica con la naturaleza como fuente de subsistencia y alimentación, la relación entre humanos y medio ambiente llamada por Marx “*metabolic rift*”²⁴.

Esta relación de explotación y dominación de la naturaleza, representa el inicio de la máxima expresión contemporánea de concepción de la naturaleza como recursos naturales. De tal suerte que, en la actualidad, la transformación capitalista incluye cambiar el ADN de la materia viviente, mediante los organismos genéticamente modificados (OGMs) para convertirlos en commodities (Colás *et al.*, 2018). A nivel global, esta concepción ha facilitado la producción agrícola industrial comercial de unos

²⁴ Metabolic rift (grieta metabólica) es un concepto retomado de Marx (2001) para analizar el desequilibrio (ruptura) producido en la interacción del metabolismo social, lo que la humanidad demanda de la naturaleza para su consumo, derivado del incremento de la producción capitalista. Este concepto es ampliamente discutido por Bellamy Foster con metabolic rift y debatido por Jason Moore con la propuesta de metabolic shift (para asumir que no hay una ruptura sino un cambio de metabolismo), para analizar la crisis ecológica.

pocos monocultivos con semillas modificadas dependientes de insumos específicos, bajo el cual se sustenta el sistema alimentario global. Aproximadamente en el 80% de los 1,500 millones de hectáreas en todo el mundo se realiza este sistema, que requiere alrededor de 2,300 millones de kg de pesticidas al año para controlar las plagas a las que son vulnerables debido a la baja densidad ecológica que presentan. Esto, ha traído como consecuencia un alto costo para la salud humana y de los ecosistemas. (Altieri y Nicholls, 2020). A nivel regional, se ha propiciado la producción de otros cultivos que demanda el mercado. Esta reconversión productiva vulnera a los cultivos nativos y a los sistemas alimentarios regionales.

Bajo estas condiciones, inició el proceso contemporáneo de pérdida de control sobre el sistema productivo y el sistema alimentario, que considero abrió paso a lo que identifiqué como la segunda debacle de la soberanía alimentaria y el inicio de la configuración del Régimen Alimentario Corporativo. Las formas de despojo de la soberanía alimentaria, se sofisticaron y llevaron a los pueblos originarios a la pauperización y a la migración del campo.

Lo anterior, debido a la incapacidad de los agricultores para competir con las corporaciones a gran escala, poseedoras del capital para acceder a la nueva tecnología que posibilitó el incremento de su producción. Por otro lado, en un amplio sector de productores que buscaron incrementar los rendimientos de sus cosechas se propició la dependencia de estos insumos externos en detrimento de las semillas nativas y del medio ambiente. Esto favoreció el control de estas semillas por empresas, al amparo del Gobierno que promovía el uso de estas semillas para incrementar la producción (Pizaña, Fletes y González, 2019).

Paradójicamente, el crecimiento y el desarrollo aumentó para los países desarrollados, pero empeoró para los países subdesarrollados. A partir de entonces, se impuso una lucrativa forma hegemónica de producción en sistemas de monocultivo, basada en el uso de semillas mejoradas y

agroquímicos para lograr una mayor producción y un menor precio, que pauperizó los ingresos de los productores campesinos. Buena parte de la población indígena no pudo acceder a estos insumos, muchos de los que accedieron a través del crédito se endeudaron y fracasaron. El beneficio de los insumos tecnológicos se limitó a los productores comerciales que tomaron el control de los alimentos, el mercado y la dieta.

Ciertamente, se incrementó la producción global de alimentos, más el problema del hambre no se resolvió, debido a que se agudizó la brecha de desigualdad. Países que eran autosuficientes en la producción de cultivos al finalizar la 2ª guerra mundial, se convirtieron en importadores de alimentos baratos producidos por los países industrializados y en productores de cultivos de exportación. Esto no significó desarrollo, ni se tradujo en el fin del hambre y mejores condiciones de vida. Por el contrario, inició una etapa de migración de un alto porcentaje de la población de las zonas rurales a las urbanas, como si en el campo no fuera posible generar mejores condiciones de vida, como si el desarrollo solo se pudiera experimentar en la urbanidad (Escobar, 2014).

Tanto Taussing (2021) como Holt-Jimenez (2017) observan el fracaso de las experiencias de productores que adoptaron las tecnologías de la revolución verde, basadas en el monocultivo y el uso de agroquímicos. Por un lado, debido a que los costos de la producción se incrementaban con la compra de semilla y agroquímicos, llevándolos a endeudarse, mientras los ingresos eran inciertos. Por otro lado, porque con la producción de monocultivo no podían cubrir de forma autosuficiente las necesidades alimentarias que antes cubrían con la agricultura tradicional de policultivo. En consecuencia, se volvieron dependientes de la venta de sus productos para comprar otros bienes que necesitaban y ya no producían.

Lo anterior obedece a que la lógica de producción campesina está basada en el valor de uso, el cual se contrapone al valor de cambio (Taussing, 2021). Aunque estas dos perspectivas coexisten, con la agenda

desarrollista la perspectiva del valor de cambio se ha impuesto debido a que sigue la ruta del crecimiento económico y la rentabilidad. Para el logro de la supremacía del valor de cambio, la cultura juega un papel esencial. Si el valor de uso de productos alimentarios pierde relevancia a nivel cultural (como ha sucedido con los quelites) disminuye su demanda, y esto conlleva al desplazamiento o eliminación de esta producción, que será reemplazada por otro producto que tenga valor de cambio. Cuando dicho producto ya no puede producirse a nivel regional, propiciará la pérdida de autosuficiencia alimentaria y del control sobre el sistema alimentario. Por el contrario, si el valor de uso se arraiga en la cultura, se mantiene la demanda y con ello la producción local o regional, que contribuye al fortalecimiento del sistema alimentario regional.

Dicha situación se agudizó con el florecimiento del régimen alimentario corporativo, debido a la vinculación que las corporaciones transnacionales lograron establecer en toda la cadena de producción, desde la provisión de insumos y tecnología agropecuaria, esto es, desde la producción y comercialización de las semillas y agroquímicos para la siembra hasta el procesamiento industrial y la distribución de alimentos a nivel mundial (Colás *et al.*, 2018). Este dominio del ciclo completo, ha conferido a las corporaciones, mediante un lobby alimentario (Nestlé, 2013) una alta influencia en las decisiones en los sistemas alimentarios a nivel mundial (Teubal, 2001), que ha favorecido la configuración de un sistema alimentario global²⁵.

Este proceso de expansión global de las empresas transnacionales se facilitó fuertemente con la implementación del neoliberalismo en la década de 1980, definido por Harvey (2007, p. 6) como:

²⁵ Se entiende por Sistema Alimentario Global a la relación estructural e interconexión de los aspectos biofísicos, socioeconómicos y políticos de la vida planetaria necesarios para el consumo diario de nuestra comida. Está sistemáticamente atado a la historia y presente del capitalismo agrario (agronegocios) y a las políticas y dilemas que este empuja nacional y globalmente. Los patrones de consumo están íntimamente ligados con los modos de producción (Colás *et al.*, 2018)

una teoría de prácticas político-económicas que afirma que la mejor manera de promover el bienestar del ser humano, consiste en no restringir el libre desarrollo de las capacidades y de las libertades empresariales del individuo, dentro de un marco institucional caracterizado por derechos de propiedad privada fuertes, mercados libres y libertad de comercio. El papel del Estado es crear y preservar el marco institucional apropiado para el desarrollo de estas prácticas.

A partir de entonces, “el sistema del bienestar corporativo sustituyó al sistema del bienestar para la población (Harvey 2007, p. 55)”²⁶, propiciando la emergencia de un *nuevo constitucionalismo*, entendido como la disminución de la capacidad del Estado para regular y controlar (Andréé *et al.*, 2014), que Otero (2013a) ha denominado como *neorregulación*, para poner en el centro la importancia de la participación del Estado aún en la desregulación. La agricultura, que estuvo al margen del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) durante cuatro décadas fue incorporada en la década de 1990 mediante el Acuerdo de Agricultura. Con motivo del neoliberalismo se impuso a los países en vías de desarrollo políticas de corte estructural que pugnaron por la disminución del gasto público, la inversión extranjera directa, la privatización y la desregulación. Estas políticas dieron prioridad a la liberalización del mercado, el comercio, la “eficiencia” agrícola y la reducción de los servicios del Estado para la producción doméstica (Fitting, 2014 p. 153).

Como resultado de estas políticas promovidas en los países menos desarrollados por la OMC, el FMI y el BM, estos países liberaron aranceles y eliminaron subsidios para favorecer el libre mercado. Mientras los países desarrollados mantenían altos subsidios al sector agrícola. En consecuencia, los países menos desarrollados que hasta 1981 tenían un superávit comercial agrícola, comenzaron a importar cada vez mayores proporciones de alimentos. México que hasta 1980 había sido autosuficiente

²⁶ Esto se posibilitó debido a que “Se creó un clima de opinión que apoyaba el neoliberalismo como el exclusivo garante de la libertad. (Harvey, 2007, p. 48)”, que de acuerdo con Harvey tenía como cara oculta un proyecto político para restablecer las condiciones para la acumulación del capital y restaurar el poder de las elites económicas.

en alimentos, para 1990 se volvió dependiente del maíz barato estadounidense después de la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) (McMahon, 2013; Rubio, 2015).

El Estado quedó subyugado a los intereses corporativos, incapacitado para defender los intereses de la población, su biodiversidad y su soberanía alimentaria al implementar políticas basadas en la producción de lo que en el exterior se demanda y en beneficio de las grandes corporaciones, en detrimento de la producción para la alimentación doméstica. Se exportan alimentos sustituibles y se importan alimentos básicos para la supervivencia (Trápaga, 2017). Esto ha provocado simultáneamente una diversidad de dinámicas, el mantenimiento de la producción de algunos alimentos básicos, un proceso de reconversión productiva y un éxodo masivo de productores del campo que no ha encontrado cabida en la economía y está cada vez más empobrecido.

Esta disminución de participación del Estado ha sido crucial para Otero (2018), quien ha propuesto denominar al nuevo régimen alimentario como *régimen alimentario neoliberal* en vez de un régimen alimentario corporativo. Esto, debido a que, si bien reconoce el rol de las corporaciones como un actor económico dominante, al referirse al régimen alimentario como corporativo se sigue limitando y hasta anulando la capacidad de intervención del Estado. Mientras que, bajo la perspectiva del régimen neoliberal, que Otero propone, se recupera la importancia de la intervención del Estado en la escala nacional, “en la cual se implementa cualquier programa de soberanía alimentaria” (Otero, 2013, p. 55).

Actualmente las decisiones alimentarias están condicionadas al ingreso y a la oferta e influencia de los grandes corporativos alimentarios, que han generado lobbys para ejercer influencia en diversos ámbitos (Nestlé, 2013). Debido a que considero que este esquema puede ser reformado mediante la intervención del Estado y la tensión social como Otero sostiene, me adhiero

a su propuesta y afirmo que con el régimen alimentario neoliberal se profundizó la segunda debacle de la soberanía alimentaria.

Reflexiones del capítulo

En este capítulo me di a la tarea de presentar los argumentos para sustentar mi propuesta de trabajo regida por la soberanía alimentaria, en la cual propongo que la soberanía alimentaria es el mecanismo agroecológico, dinámico, territorial y auto determinado de los pueblos, para materializar de forma digna y autónoma el derecho a la alimentación adecuada mediante el uso y control de los recursos de vida disponibles en su territorio, es decir, suelo, agua, clima, biodiversidad y mano de obra, para la determinación de su sistema productivo y la producción cultural de sus sistemas alimentarios.

En este sentido, empecé por analizar desde la perspectiva de paradigmas las diferentes vertientes que han emanado alrededor de la cuestión alimentaria a fin de mostrar la divergencia en sus orígenes y la posibilidad de complementariedad para comprender y atender la problemática alimentaria. Este fue el punto de partida para situar en mi propuesta el origen tanto epistemológico como histórico y aún geográfico de la soberanía alimentaria, que me permitió a su vez desde la perspectiva histórica mostrar el debilitamiento del cual ha sido objeto.

Para realizar este análisis, retomé la perspectiva de ecología-mundo de Jason Moore, en la cual sostengo se inserta la Soberanía alimentaria, ya que no solo puede, sino que debe ser analizada a la luz de ese “mosaico de pensamiento relacional sobre capitalismo, naturaleza, poder e historia” (Moore, 2020, p. 18). Mosaico que me permitió seguir la trayectoria de debilitamiento de la soberanía alimentaria ligada al surgimiento temprano del capitalismo basado en la escisión de la naturaleza extrahumana y la

naturaleza humana. Este análisis me ayudó a sustentar la propuesta de denominar las diferentes formas de concebir y relacionarse con la naturaleza extrahumana: fuentes de vida, recursos de vida y recursos humanos. Esto me permitió revisar cómo la instauración capitalista de la concepción-relación de recursos naturales, en América con la colonización, provocó lo que he situado como la primera debacle de la soberanía alimentaria.

Si recapitulamos la historia de acontecimientos descrita, se puede observar que, con la primera debacle de la soberanía alimentaria, el golpe más duro fue en la dimensión de los recursos disponibles con la afectación en la tenencia de la tierra, que, al verse mermada, deprimió su forma de producir, pero que pudo ser resistido con resiliencia. Sin embargo, en la segunda debacle, que situó con la revolución verde, seguida de la implementación del neoliberalismo, se afectaron todas las dimensiones.

La revolución verde despojó a los productores rurales de sus semillas, al ponerlas comparativamente como improductivas, dado su menor rendimiento en contraste con las llamadas “semillas mejoradas” usadas en monocultivo. Situación que en aras de la productividad ha llevado a un importante segmento de productores a comprar lo que antes constituía un bien común más resistente a las condiciones locales por ser nativo, las semillas.

El uso de semillas mejoradas como se revisó, ha implicado, por un lado, el requerimiento de recursos adicionales para la compra de agroquímicos, que los llevó al endeudamiento y por otro lado, a un mayor riesgo productivo al cambiar la diversificación que ofrece el policultivo por la producción de monocultivos. Esto, derivó en pérdida de material genético y en la necesidad de comprar lo que antes se producía. Las nuevas tecnologías precarizaron el valor de la mano de obra. Tales condiciones propiciaron una importante expulsión campesina. En conclusión, la revolución verde golpeó los recursos que la primera debacle había dejado “pendientes”, afectando seriamente su control sobre estos.

Finalmente, con el neoliberalismo, la debacle se agudizó, los golpes más duros fueron en la dimensión del mercado y del sistema alimentario. Esto, resultado del abaratamiento artificial de los precios, ya que, si bien la producción agroindustrial incrementó el volumen de la producción, los países del norte mantuvieron los subsidios a la producción agrícola, que fueron eliminados en el sur global como parte de la política neoliberal (Amin, 2013; McMahon, 2013).

Por otro lado, al dejar de lado las altas externalidades negativas: los costos ambientales por la pérdida de suelos y especies; los costos sociales, derivados de la migración, sufrimiento y hambre de los expulsados que no pueden competir; y los costos sanitarios, derivados de las enfermedades relacionadas por el uso de agroquímicos y por el consumo de los alimentos contaminados producidos con estos, se mantiene un subsidio invisibilizado que pagan la naturaleza humana y la naturaleza extrahumana.

A través de la revisión de estos aspectos puede observarse que la soberanía alimentaria tiene relaciones de poder a diferentes escalas. Si bien en la escala global el poder de dominio e influencia se encuentra en potencias alimentarias como Estados Unidos y en las grandes corporaciones agroalimentarias, muchas de ellas originarias en este país, en la escala nacional a través de los Estados, y en la escala regional a través de las familias productoras de alimentos y las familias consumidoras, existe también un campo de poder. Esto será analizado en el capítulo 3.

CAPÍTULO 2. LA CONFIGURACIÓN DE LA REGIÓN ALTOS DE CHIAPAS

“No se trata de simplemente recolectar información sobre los hechos del mundo objetivo (para explotarla como un aparato técnico en control de la naturaleza y la sociedad), sino de comprender las dimensiones espaciales de las cadenas sociales y psicológicas que limitan a la sociedad, y de este modo, ayudar a controlar dichas cadenas y que las personas se liberen de su control”

(Paasi, 1986)

En el presente apartado busco hacer una breve descripción de cómo se ha configurado la región Altos de Chiapas. A fin de conocer la situación que guarda la soberanía alimentaria de las familias rurales, mayormente indígenas en la región, recurrí al análisis de corte histórico. Un aspecto central para la revisión de la configuración de la región consiste en que la realicé haciendo énfasis en los procesos que los pueblos indígenas han vivido en ella. Para el desarrollo de la investigación me enfoqué en los municipios de Zinacantán, Chamula y San Cristóbal, aunque retomo datos generales de la región y de otros municipios de la misma.

En un primer apartado presento la revisión de los diferentes enfoques relacionados con el concepto de región, a fin de situar bajo que perspectiva se realizó el estudio y cuáles fueron las dimensiones consideradas. En el segundo apartado describo y analizo brevemente los principales

acontecimientos de diferentes escalas que incidieron en la configuración de la región de estudio.

En este sentido, identifiqué tres periodos relevantes. El primero es la colonización, que data del siglo XVI, fue el suceso de mayor impacto en la región, ya que dio origen a un nuevo orden territorial, social y económico que se mantuvo para la población indígena hasta la primera mitad del siglo XX; el segundo periodo, cardenismo e indigenismo, durante el cual, tiene lugar el reparto de tierras más importante de la nación, y el indigenismo es abrazado como proyecto de *integración* indígena a la nación mediante la implementación de políticas sociales; el tercero, al que denomino la coyuntura, integra los sucesos que tuvieron lugar en las décadas más recientes, estos son: la caída de las finas, el evangelismo, el neoliberalismo y el zapatismo, un periodo contemporáneo corto, pero de intensos y notorios cambios que han reconfigurado la región.

2.1 La región como perspectiva de estudio

La región es el objeto de conocimiento de los estudios regionales a través del cual se busca dar cuenta de procesos sociales que en ella se gestan. El término región ha adquirido un carácter polisémico, resultado de las variaciones tanto de enfoques e interpretaciones como de escala, de acuerdo con el campo de investigación desde el que se aborda. Desde la geografía, los límites están dados por la superficie y sus condiciones; en economía, la región se establece en función de la distribución de la actividad económica o del crecimiento económico, entre otros. Estos aspectos se convierten en parámetros que sirven para delimitar fronteras y realizar clasificaciones en regiones desarrolladas y subdesarrolladas o en función de la actividad productiva realizada. Estos límites también pueden ser históricos o relacionados con la actividad humana. Por ello, la claridad en

el objeto de estudio permite definir las dimensiones necesarias para delimitar y abordar la región en estudio.

En el estudio de la región, la trayectoria histórica del pensamiento humano ha transitado por varias fases. La primera tuvo su origen en la geografía, donde se estudiaba la región biofísica, enfocada en el estudio de la corteza terrestre a partir de sus recursos biofísicos, a fin de caracterizar sus condiciones. Esto, dio pie a la corriente determinista de Ratzel. Posteriormente, se enriqueció el abordaje con la incorporación de la actividad humana en el estudio para delimitar la corteza terrestre a partir de la acción o producción humana. Esto favoreció el posibilismo de Le Blanche.

A partir del encuentro entre la geografía física y la geografía humana nace la Geografía regional (García, 2016), que permitió la vinculación con el campo de las ciencias sociales. Desde entonces, el desarrollo se integró a la categoría de región con el propósito de promover la industrialización y la modernidad, desde la perspectiva del crecimiento y desarrollo económico. Derivado de lo anterior, emergió la ciencia regional en la década de 1950, en el período de posguerra, durante el cual se inició la era desarrollista y sus múltiples teorías.

Bajo este contexto, la región fue empleada como una herramienta conceptual metodológica del investigador para analizar la realidad, estudiar problemas significativos social y territorialmente concretos. Esto derivó en el planteamiento general de tres tipos de regiones en función de criterios específicos: polarizadas, para referirse a áreas de influencia con un lugar central; homogéneas, las que representan una agrupación con base en características comunes; y plan, definida en términos de planificación, con límites políticos y administrativos (García, 2016).

Posteriormente, surgen las nuevas geografías regionales, que ponen menos atención a los aspectos biofísicos para priorizar las estructuras y

procesos de distintas escalas que se articulan a través de instituciones, modos de producción, etc, que buscan “hilvanar teorías que permitan la interpretación de lo específico y particular de cada región en el marco de mecanismos de escala más amplia” (García, 2016, p. 40). Si bien con esta nueva corriente se busca la transformación social, para pasar de un interés técnico del conocimiento a uno emancipatorio, siguiendo los principios de la Escuela de Frankfurt, todas estas clasificaciones se circunscriben al análisis regional desde la perspectiva económica.

Sagan (2006) nos presenta otro recorrido de la evolución en la forma de definir y describir las regiones, que no se circunscribe únicamente a la perspectiva económica. Situa tres aproximaciones: la región corológica, la ciencia regional y la interpretación cultural y social contemporánea de la región. Sobre la primera aproximación, la región corológica, refiere que tuvo sus orígenes a finales del siglo XIX y primera mitad del siglo XX. La región es el objeto de conocimiento a través del cual se buscan distinciones y peculiaridades regionales basadas en las diferencias físicas y geográficas entre las regiones, las cuales, se consideraba eran las que esencialmente determinaban y diferenciaban formas de organizar negocios y estilos de vida. Por ello, con base en esta aproximación, las fronteras se establecen en función de barreras medioambientales y fisiográficas. El estudio estaba regido por la geografía, con un método descriptivo tradicional.

En la segunda aproximación presentada por Sagan, la ciencia regional, describe que surgió en un período, década de 1950, marcado por los acelerados procesos de urbanización que acompañaron a la industrialización y a la aparición de un sistema global de economía de mercado que buscaba producir/replicar estilos de vida similares independientemente de las particularidades y distinciones geográficas de cada región. Esto, contribuyó al inicio del proceso de homogeneización de las zonas urbanas, estandarte del comienzo de una nueva era de modernidad y desarrollo. Como resultado de este proceso, las diferencias

regionales *parecieron difuminarse*, propiciando un espacio de análisis uniforme e indiferenciado que permitía realizar análisis para explicar las disparidades en el desarrollo económico de las diferentes regiones mediante la ciencia regional.

En este contexto, la ciencia regional combina enfoques geográficos, económicos y de planificación para el desarrollo de los estudios regionales. El centro de análisis se encuentra en la problemática económica, busca construir modelos teórico-cuantitativos de los procesos de localización y de economía regional. Estos, dieron origen a la teoría del lugar central, y las sucesivas teorías del desarrollo como la del centro y la periferia (Rózga, 2011), donde los países desarrollados e industrializados representan el centro, mientras que los que se encuentran en vías de desarrollo (no industrializados y basados en el aprovechamiento de los recursos naturales) representan la periferia.

Durante este periodo, y en esta fase del desarrollo de los estudios regionales, el mundo se partió en moderno y premoderno. En el premoderno, la sociedad se dedica a la agricultura, mientras que en el moderno y desarrollado se dedica a la industria. Claramente, pese a la aparente difuminación de las diferencias regionales auspiciadas por la modernidad y la urbanización, las desigualdades regionales no desaparecieron, y la ciencia regional se concentró en estudiar las variables que propician el desarrollo de las regiones, aunque no pudo explicar la causa de las desigualdades que permanecieron.

Bajo este contexto, Sagan (2006) sitúa el surgimiento de la tercera aproximación, la interpretación cultural y social contemporánea de la región. Sobre esta refiere que, en el desarrollo de los estudios regionales comenzó a cobrar fuerza la dimensión cultural como elemento determinante para entender la región, ya que este permite encontrar una conexión entre el mundo relativamente objetivo de las relaciones sociales y económicas y la

realidad subjetiva de la identificación cultural. La identificación cultural, se convirtió en un tema central de estudio, que requirió de nuevas metodologías. El lugar como categoría de análisis entró en el debate para significar algo más que un fragmento físico de espacio y convertirse en “una red única de relaciones sociales y materiales, así como temporales y espaciales, con significados asociados, derivados de la experiencia diaria” (Sagan, 2006, p. 11). De modo, que, “No es posible hablar de un lugar sin gente ni de gente sin lugar” (Sagan, 2006, p. 12). Considero que las nuevas geografías regionales, se encuentran en esta última clasificación, debido a que prestan mayor atención a las dimensiones subjetivas del espacio a partir del individuo y sus vivencias (García, 2016).

Por otro lado, Pons, Chacón y Zebadúa (2020), a partir de contrastar tres propuestas: la de Sagan (2006), comentada previamente; la propuesta de paradigmas de investigación realizada por Guba y Lincoln (2012), quienes a partir de definir al paradigma como el “conjunto básico de creencias que guían la acción... construcciones humanas que definen la cosmovisión de los investigadores en cuanto bricoleurs interpretativos (Guba y Lincoln 2012, p. 27)”, identifican cinco paradigmas de investigación: Positivismo, Postpositivismo, Teoría crítica, Constructivismo y Participativo; y las críticas a los paradigmas occidentales.

A partir de esta propuesta, Pons, Chacón y Zebadúa proponen para el campo de los estudios regionales una clasificación más robusta de paradigmas de investigación: paradigmas modernos, donde se sitúa a la ciencia regional; y paradigmas posmodernos, donde se ubican dos transiciones: la primera integrada por el paradigma sociocrítico, el paradigma constructivista y el paradigma posmoderno, y en la segunda transición el paradigma posmoderno oposicional, el paradigma poscolonial y el paradigma decolonial.

Con base en lo anterior, la presente investigación se sitúa en la primera transición de los paradigmas posmodernos, en el paradigma sociocrítico. En este sentido, Guba y Lincoln (2012, p. 33) plantean que como “teóricos críticos, en cuanto *bricoleurs*, busca(n) producir un conocimiento práctico y pragmático, un *bricolage* cultural y estructural, que sea juzgado por su grado de ubicación histórica y su capacidad para producir praxis o acción”. Por ello, concibo la región, para este estudio, como una herramienta metodológica para la comprensión, reconstrucción, crítica y transformación, que parte de la superficie terrestre donde se asienta la población y ejerce relaciones en diferentes ámbitos y a diferentes escalas. Por ello, realicé su abordaje mediante el análisis multidimensional: histórico, geográfico, social, económico, cultural y político.

Para iniciar el análisis de la región describo los acontecimientos que consideré impactaron en mayor medida la reconfiguración al *acceso y la apropiación* por las familias rurales, mayormente *tzotziles*, a los recursos disponibles en el territorio. Estas configuraciones de origen, han sido marcadas por la modernidad y el desarrollo eurocentrista, que desvalorizaron e invisibilizaron de facto las otras formas de conocimiento y desarrollo por considerarlas inferiores en una jerarquía cultural no discutida, planteada e impuesta unilateralmente.

Desde esta geopolítica del conocimiento se ha negado la posibilidad de conocer las historias otras, y el potencial de sus desarrollos otros (en los términos de Mignolo, presentados en el capítulo anterior), ya que como Stavenhagen (2010, p. 14) plantea: el “descubrimiento del otro, fue en realidad un encubrimiento del otro”, donde a falta del entendimiento de lo diferente, se catalogó a los pueblos originarios como indios, barbaros, salvajes incapaces de ser civilizados.

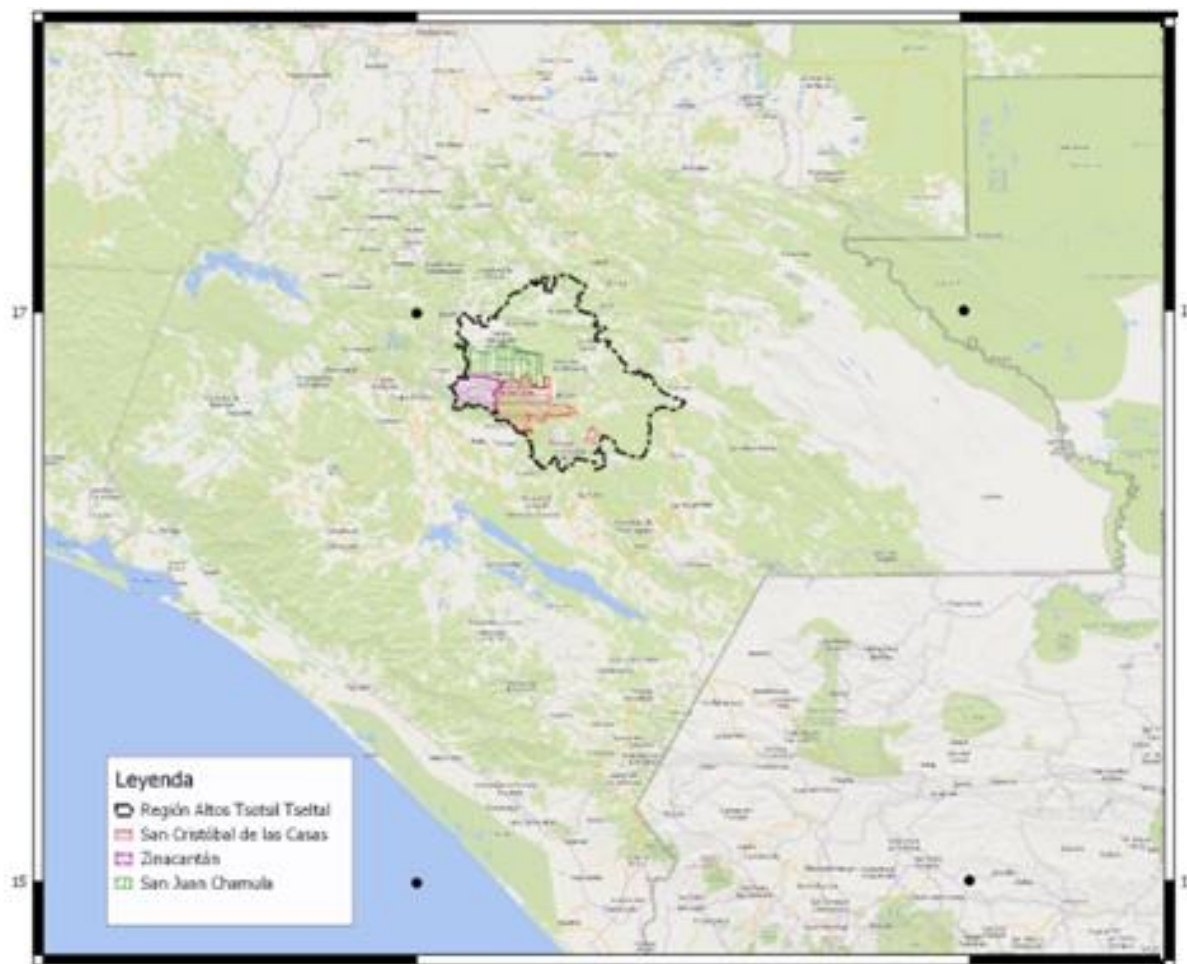
En este sentido, al analizar la configuración de la región Altos, consciente de la dificultad que implica mostrar la historia otra, haré el

esfuerzo por exponer las condiciones vividas por las familias indígenas rurales. De modo, que a partir del análisis de estas reconfiguraciones se puedan identificar, exponer y examinar los acontecimientos que reconfiguraron sus formas de acceso y apropiación a los recursos disponibles en el territorio.

En el capítulo siguiente se buscará dilucidar la incidencia de estos cambios en el patrón productivo y el patrón alimentario que han tenido lugar en los últimos 30 años (1990 a la fecha), y a partir de ello, determinar la situación que guarda la soberanía alimentaria en las familias rurales de los Altos de Chiapas, específicamente de los municipios de Chamula, Zinacantan y San Cristóbal de las Casas, territorio delimitado para el estudio por compartir condiciones geográficas, históricas y socioculturales.

2.2 Una breve mirada a la configuración regional de los Altos de Chiapas

La región de los Altos (Mapa 1), se ubica en el centro del estado de Chiapas, caracterizada por su diversidad cultural, heredada de los mayas a las etnias tzotzil y tzeltal, que son las predominantes. En esta región se concentra a una de las proporciones más amplias de población indígena. El 68% de la población regional son hablantes de lengua indígena, mayormente situados en las zonas rurales, pertenecientes a las etnias tzeltal y tzotzil. Los centros de población están mayormente conformados por comunidades rurales y en menor grado centros urbanos como las cabeceras de San Cristóbal, Teopisca, Zinacantán o Chamula.

Mapa 1. Mapa de la Región Altos de Chiapas

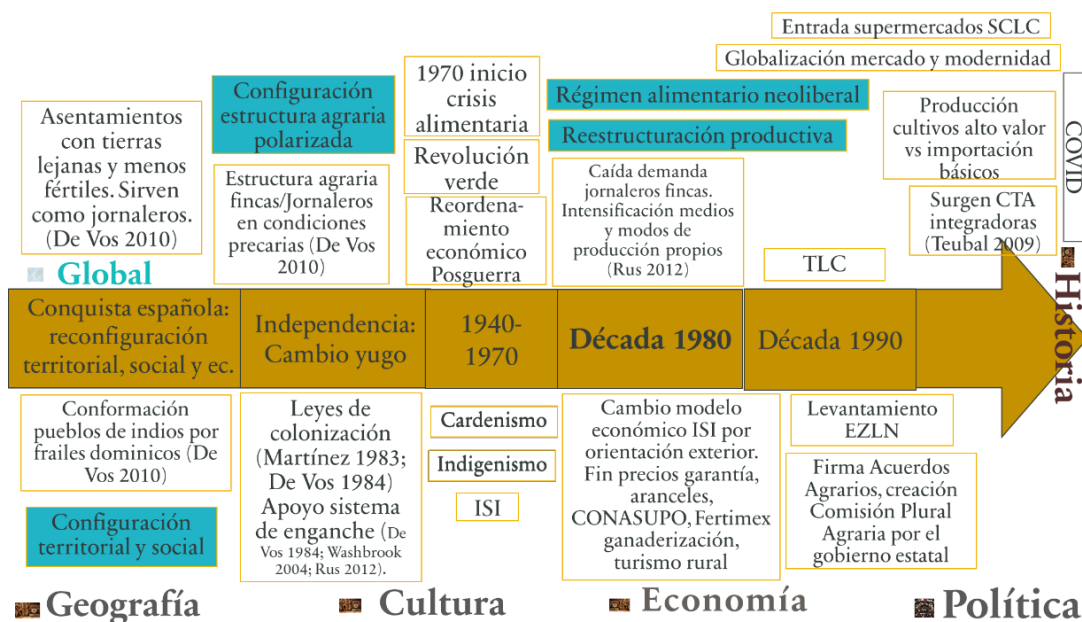
Fuente: A partir de National Geographic, Esri, HERE, UNEP-WCMC, NASA, ESA, METI, NRCAN, GEBO, NOAA, IPC. Los polígonos de la Región Socioeconómica Altos Tsotsil Tseltal y de los municipios de San Juan Chamula, Zinacantán y San Cristóbal de las Casas se descargaron del portal geoestadístico del Estado de Chiapas: <https://map.ceieg.chiapas.gob.mx/geoweb>

El territorio que comprende la región tiene una extensión de 3,723.58 km² y se caracteriza por montañas, clima frío y lluvioso la mayor parte del año. Por sus condiciones, la vocación productiva de los suelos permite la realización, con bajos rendimientos, de la agricultura y ganadería. La región está integrada por 17 municipios: Aldama, Amatenango del Valle, Chalchihuitán, Chamula, Chanal, Chenalhó, Huixtán, San Andrés Larráinzar, Mitontic, Oxchuc, Pantelhó, San Cristóbal de las Casas, San

Juan Cancuc, Santiago el Pinar, Tenejapa, Teopisca y Zinacantán (CEIEG s/f).

Colinda con el municipio de El Bosque el cual corresponde a la Región VII de Los Bosques, al este con los municipios de Sitalá y Chilón que corresponden a la región XIV Tulijá Tseltal Chol y con los municipios de Ocosingo y Altamirano pertenecientes a la región XII Selva Lacandona, al sur con los municipios de Comitán y Las Rosas de la Región XV Meseta Comiteca Tojolabal y con los municipios de Venustiano Carranza y Nicolás Ruiz de la Región IV de Los Llanos y al oeste nuevamente con los municipios de Bochil y Jitotol de la Región VII de Los Bosques y con los municipios de Acala y San Lucas de la Región I Metropolitana (CEIEG s/f).

Figura 3. Configuración histórica regional de los Altos de Chiapas



Fuente: Elaboración propia con base en De Vos (1984; 2010); Rus (2012); Washbrook (2004); Teubal (2009); Tarrío y Concheiro (2006); Llanos (2013)

La configuración de la región Altos de Chiapas obedece a procesos históricos, políticos y culturales transversales de diferentes escalas, que

repercutieron en el ámbito social, territorial y agrario (Figura 3). He situado tres reconfiguraciones en la región, que revisaré en los siguientes apartados: la primera, marcada por la conquista española, que redefinió la estructura social y el acceso de los pueblos indígenas a los recursos disponibles en el territorio; la segunda reconfiguración, la situo en el período cardenista, en el cual tuvieron lugar la reforma agraria y el inicio de las políticas indigenistas.

Con el reparto agrario se favoreció las condiciones de acceso a la tierra y con ello, a la producción y alimentación de un importante número de familias en la región, mientras que con las políticas indigenistas se inició la implementación del modelo desarrollista en el medio rural como mecanismo para la integración de la población indígena a la nación que derivó como se verá en una política clientelar con serios efectos a nivel comunitario; la tercera reconfiguración la asocio con la caída de las fincas, el proceso de evangelización y expulsión que se vivió en la región, así como la implementación del neoliberalismo, que tuvieron lugar en entre las décadas de 1970 y 1980, incidiendo en los sistemas productivos y alimentarios.

2.2.1 Primera reconfiguración: La colonización española

Antes de la llegada de los españoles, si bien Viqueira (2002) refiere que en los Altos no podía apreciarse la conformación de una región debido a que estaba habitada por pueblos heterogéneos, De Vos (2010) plantea la existencia de regiones prehispánicas delimitadas por compartir la misma lengua o régimen político. De este modo, el territorio prehispánico de Los Quelenes estaba conformado por los pequeños señoríos o cacicazgos de Zinacatlán, Chamula, Pontehuitz y Huixtán, dedicados principalmente a la producción del maíz, así también al comercio y a las artesanías. Por tal razón, se encontraban en disputa por el control del territorio a fin de tener la mayor disponibilidad de recursos naturales (Viqueira, 2002). “Los

asentamientos eran pequeños y dispersos, porque cada familia prefería vivir cerca de su familia y de sus muertos” (De Vos, 2010, p. 33), y se sus cultivos.

Zinacantán era el señorío más poderoso de Los Quelenes, y el más próspero, participaba con mayor intensidad en el comercio. Por esta razón, para evitar cruzar por el territorio de los chiapanecas (hoy Chiapa de Corzo), con quienes tenían rivalidad comercial y disputa por la mina de sal de Ixtapa, abrieron un camino en el territorio de Los Quelenes que conectaba con la gran Tenochtitlán y el Xoconochco (Soconusco), y a su vez con territorio guatemalteco. Esto da indicios de la capacidad de este señorío, recordemos que en aquel entonces no había animales de carga, ya que estos fueron introducidos por los españoles. Los chamulas tenían rivalidad con los Zinacantecos, quienes los consideraban “inferiores y menos prósperos” (Viqueira, 2002; De Vos, 2010).

Los antiguos pueblos creían en el inframundo, alrededor del cual hacían rituales. En cuanto a la estructura social, vivían bajo el régimen de sus señores naturales. Al respecto, (de Vos, 2010, p. 33) alude que:

A pesar de la marcada diferenciación social en clases y la inevitable opresión que esta desencadenara, todos -señores, sacerdotes, guerreros, mercaderes, artesanos, milperos y esclavos- compartían un espacio cultural común. Allí era posible rendir culto a los mismos dioses, celebrar las mismas fiestas, hablar una misma lengua y nutrirse de una misma tradición, más allá de la esfera propia de cada grupo.

Este escenario, sufrió una transformación importante. Los indios que antes no existían fueron inventados (Viqueira, 2002). Con la llegada de los españoles se rompió ese espacio cultural compartido. Esto debido a que la población indígena fue considerada por los españoles como incivilizada, no plenamente humana (Patel y Moore, 2017), y como tal susceptible de ser explotada y discriminada. Por ello, surgió una nueva estructura social de dominación y explotación, bajo la cual el espacio cultural no pudo ser compartido desde entonces y varios siglos después, aun en el México

independiente. En la sección posterior de este capítulo se describen pasajes que dan cuenta de esta situación.

Aunque la conquista de los pueblos tzotziles y tzeltales no fue fácil, implicó varias batallas, pues opusieron resistencia, una vez lograda tuvo lugar el proceso de colonización (Lenkersdorf, 2010). Como parte del proceso de colonización, en primera instancia, se instituyó la encomienda, como vía para que el encomendero español se apropiara de los excedentes producidos por los indios, que fue usada para la perpetración de toda clase de abusos. Como parte de la política dirigida por la corona española, en Chiapas, los curas dominicos retomaron el ordenamiento de los pueblos originarios y fundaron las repúblicas de indios, integradas por asentamientos poblacionales indígenas (De Vos, 2010). Estos tenían como propósito concentrar a las poblaciones dispersas para ejercer un mayor control sobre ellas y poder disponer de su mano de obra y el pago de tributos (Viqueira, 2002).

Lo anterior, conllevó a la primera gran reconfiguración, de carácter territorial, social y económico que provocó en primera instancia la desterritorialización de los pueblos. Así mismo, se *redefinió* la posesión de los medios de producción (tierra y trabajo), así como la estructura social. Estos aspectos originaron y cimentaron la brecha de exclusión y desigualdad de la estructura territorial, social y económica que a la fecha no ha podido ser superada. La mayor extensión de tierra productiva fértil quedó en manos de frailes y terratenientes españoles.

Mientras el trabajo de todas las tierras quedó a cargo de los indígenas que conformaron y ocuparon el emergente territorio rural, dedicado principalmente a la producción de subsistencia de maíz y frijol en milpa, y posteriormente también al cultivo y crianza de las especies introducidas por los españoles, que aprendieron a manejar: trigo, cebada, coliflor, zanahoria, cebolla, espinaca, acelga, manzana, pera, durazno, caballos, vacas, ovejas,

puercos y gallinas de castilla (Viqueira 2002; Collier y Quaratiello 2005; De Vos 2010).

Pese a los abruptos cambios señalados, el policultivo milpa fue preservado como sistema de producción y medio de reproducción social indígena. Este brindó los alimentos de la dieta familiar regional de indígenas y españoles. Sin esta dieta los españoles no habrían podido subsistir (De Vos, 2010). Dadas las condiciones geográficas de la región: orografía montañosa, clima frío y lluvioso la mayor parte del año, así como a la escasa extensión de tierra por familia indígena, la producción ha sido más baja que en otras regiones.

Aunado a lo anterior, la alta densidad poblacional y la producción destinada al pago de tributos, provocaron que la suficiencia alimentaria familiar se viera presionada para completar el requerimiento familiar de maíz y frijol. Por ello, desde los tiempos coloniales, los productores de la región se convirtieron en mano de obra barata migrante a disposición de las fincas (Viqueira, 2002; Rus, 2012; Villafuerte y García, 2014;). Otro factor que contribuyó a esta condición fue la significativa recuperación demográfica en esta región, por encima de otras regiones, posterior a la alta mortalidad indígena padecida como resultado de las epidemias traídas por los españoles, así como por la explotación (Viqueira, 2002).

Como resultado de estos procesos, a partir del período colonial y hasta la mitad del siglo XX, Viqueira (2002, p. 334) plantea que tuvo lugar “la lenta construcción de tres identidades colectivas que regulaban gran parte de las relaciones sociales”. Estas son: la casta, que marcaba una separación de los grupos a partir de su raza; la identidad local, propia de los pueblos de indios del período colonial; y la identidad regional, bajo la cual se unificó a los pueblos para orbitar alrededor del primer asentamiento español: Ciudad Real, hoy San Cristóbal de las Casas, establecida en 1528.

De tal suerte, que lo indio y su identidad es una invención española del período colonial. La cual adquirió un rango jurídico como resultado de la conformación de los pueblos de indios. La construcción de dichas identidades representó un aspecto crucial para la estructuración del orden social y las relaciones interpersonales. Viqueira (2002), apunta que:

las identidades, que son un aspecto crucial de las relaciones interpersonales, acostumbran ser racionalizadas y transmitidas a través de estereotipos, de lugares comunes, de refranes y de discursos más o menos elaborados. La construcción ideológica de las identidades recurre a multitud de hechos biológicos, lingüísticos, históricos y culturales. Procede a seleccionar los que resultan convenientes a su propósito y desecha los otros. Esconde las semejanzas que existen entre dos grupos que se conciben como distintos u opuestos y acentúa las diferencias entre ellos (p. 336).

Estas nuevas condiciones de la población indígena se mantuvieron sin cambio por un largo período de tiempo, uno muy largó que duró siglos. La temporalidad ha sido distinta para los pueblos indígenas. Llanos (2013) lo expone claramente:

Las comunidades indígenas asentadas en los Altos de Chiapas han vivido una realidad distinta a la de los actores que los han subordinado económica y socialmente en el estado. La realidad del mundo indígena ha sido distinta a la vivida por la población mestiza que se identificó con el pensamiento liberal. Su historia llena de opresión y dominio ejemplifica porqué la temporalidad de sus estructuras sociales transcurren con una intensidad distinta a las temporalidades de los acontecimientos vividos por los actores dominantes que integran tanto la sociedad colonial como -más tarde- la sociedad liberal (p. 38).

Durante el período de la independencia, pese a la proclamación de la igualdad jurídica de todos los mexicanos. Las condiciones de los pueblos indígenas permanecieron iguales. Los cambios en las leyes no se tradujeron en cambios en las prácticas sociales. La invención del indio y su identidad, así como la de ladino estaban profundamente arraigadas. Indígena era sinónimo de carencia de educación, imposibilidad para comunicarse por no hablar español, pero sobre todo en los Altos y en todo el Estado de Chiapas, indígena era sinónimo de reserva de mano de obra barata. La construcción

de esta idea sobre estos seres humanos favoreció la explotación y la exclusión mediante nuevas dinámicas. Dicha condición expresa y confirma cómo “La esencia del capitalismo como sistema de dominación es precisamente devaluar las vidas y trabajos de los seres humanos y del resto de la naturaleza para facilitar la acumulación de capital (Moore, 2020a)”.

En el período posterior a la independencia, los gobiernos procuraron las Leyes de Colonización. El propósito de estas era el desarrollo económico mediante la ocupación de terrenos baldíos para aprovechar los recursos naturales para la producción agrícola. Sin embargo, no se consideró a los indígenas sin tierras para estimular esta producción, se privilegió la ocupación de extranjeros, seres humanos de primera, de los cuales se tenía la visión de que contribuirían al desarrollo del país, con base en el referente estadounidense (De Vos, 1984).

La Ley de Colonización de 1883 tuvo sus efectos con la anexión de Chiapas a México. Un marcado efecto fue la polarización que se expresó con la regionalización en la producción agraria del estado. Collier y Quaratiello (2005, p. 24) refieren que durante este proceso de integración de Chiapas a México:

los empresarios europeos y norteamericanos comenzaron a sacar provecho del comercio que la corona española tenía monopolizado, reorientando el suministro de materias primas para la nueva industria y alimentos para las nuevas ciudades (...) madera y café fueron los commodities encontrados valiosos.

La exportación de madera y café transformó la economía y el paisaje de Chiapas.

Tanto la naturaleza, como su explotación en Chiapas era barata. Por ello, llegaron extranjeros, mayormente alemanes y estadounidenses, que establecieron fincas agrícolas, con la modalidad de pago en especie con las tiendas de raya (peonaje de endeudamiento) y el endeudamiento forzoso (Espinosa, Fletes y Bonanno, 2021). Surgieron las fincas alemanas de café,

las norteamericanas de hule y de explotación de maderas, en la selva. Para cuyo florecimiento Chiapas poseía los recursos naturales propicios para el desarrollo de estas actividades a escala comercial y la población indígena para ofrecer otro recurso muypreciado, su mano de obra.

La garantía de la fuerza laboral de las fincas se logró mediante el establecimiento del sistema de enganche, a través del cual los campesinos indígenas eran atados como peones, precarizando aún más su condición, haciendo que se endeudaran para usarlos como trabajadores residentes con la modalidad de pago en especie con las tiendas de raya y el usufructo de recursos de las haciendas, (De Vos, 1984; Viqueira, 2002; Washbrook, 2004; Rus, 2012). El mecanismo del enganche fue favorecido por el gobierno del Estado, ya que la actividad cafetalera se convirtió en la principal fuente de ingreso público. “En los años treinta del siglo XX, el cultivo del café significaba de 60 a 80% de los impuestos por productos agrícolas y de 30 a 50% de los ingresos estatales (París, 2006, p. 71)”. De modo que, la capacidad de una región para generar ingresos se convirtió en un factor determinante para recibir apoyo gubernamental. Esto a su vez, acentuó las desigualdades.

Mientras en el Soconusco florecían las fincas alemanas productoras de café con una destacada producción a nivel nacional, pues los empresarios alemanes contaban con “experiencia, tecnología, respaldo financiero y vínculos comerciales en los mercados internacionales para iniciar con éxito la colonización (del café) en el soconusco” (Espinosa, Fletes y Bonanno, 2021, p. 9); la región Altos mantuvo su estatus de productor de mano de obra barata, pese a que llegó a tener la producción más importante de trigo, que propició el establecimiento de molinos, el procesamiento para la elaboración de harinas y pan que se comerciaba en otras regiones. En 1907, “la producción de trigo en el Departamento de Las Casas había alcanzado 517 toneladas, "todo el trigo que se consumía en el Estado" para ser vendido en Chiapas (Wasserstrom, 1976)”.

Como se puede observar, la migración laboral temporal de las familias campesinas de Los Altos constituyó un factor esencial para la productividad de las fincas comerciales que se mantuvo en las mismas condiciones de explotación y subordinación. Collier y Quaratiello (2005, p. 24) apuntan que “desde el siglo XIX se estableció una línea imaginaria en Chiapas, que dividía al estado desde la esquina noroeste hasta la esquina suroeste”. En el lado izquierdo de esta línea se sitúan las tierras fértiles del Soconusco, la Sierra Madre y el Valle del Grijalva donde se estableció la agricultura comercial.

Del otro lado de la línea, las tierras altas centrales y las tierras bajas orientales pobladas mayormente por indígenas. Las condiciones de las naturalezas en cada lado de la línea configuraron las formas de explotación de estas. Esto provoca formas de desarrollo y una historia política y cultural divergentes. El desarrollo de un territorio se dio a costas de aldeas cuyas poblaciones se convirtieron en trabajadores empobrecidos, como Moore refiere, el secreto sucio del capitalismo es que no paga sus facturas, es decir, las externalidades de todo tipo que provoca.

Para consolidar el crecimiento económico y la prospera explotación comercial del Soconusco, durante el Porfiriato, se construyó un ferrocarril en el territorio, en la Costa del Pacífico, para evitar que los empresarios cafetaleros extranjeros buscaran volver a unirse a Guatemala para beneficiarse del ferrocarril construido en la costa del Océano Atlántico para transportar el café cultivado en este país. Con la construcción del ferrocarril los ganaderos del noroeste y centro de Chiapas podrían enviar sus mercancías al centro del país. Con esta medida se afianzó la integración económica del sureste. Sin embargo, se impulsó el desarrollo únicamente del territorio con producción comercial económicamente significativa del estado (Collier y Quaratiello, 2005). La región Altos tuvo el beneficio de la carretera panamericana hasta 1947. Esta acción como resultado de la búsqueda de la integración económica del territorio panamericano.

2.2.2 Segunda reconfiguración: cardenismo e indigenismo

La posibilidad de mejora de las condiciones sociales indígenas de los Altos llegó con el gobierno cardenista, el cual necesitaba de la producción campesina de alimentos baratos para concretar su plan de reemplazar la economía orientada a la exportación por la industrialización nacional (Collier y Quaratiello 2005). Por ello, la población campesina fue central. En la zona de Los Altos en Chiapas, este segmento padecía una aguda explotación. Al respecto, Llanos (2013, p. 39) expone:

La revolución llegó a Chiapas sin transformar sustancialmente las estructuras de poder provenientes de la época del porfiriato. Para las comunidades indígenas asentadas en el territorio de los Altos, la Revolución Mexicana y las políticas sociales llegaron a su territorio hasta que Lázaro Cárdenas arribó a la presidencia del país en 1934.

Fueron de impacto para la región Altos especialmente dos acciones del gobierno cardenista. La primera: el reparto de tierras. Si bien este comenzó en los primeros años del período posrevolucionario, Los Altos fue una de las regiones menos favorecidas con dotaciones de tierra (Tarrío y Concheiro, 2006). Esto se debió a que Chiapas padeció un desfase en materia de reforma agraria con relación al resto del país. Chiapas se incorporó de forma tardía a un deficiente proceso de reparto que inició en 1921 en la zona del Soconusco con el reparto de tierras a peones acasillados. La dotación a la población indígena inició hasta la década de 1940, a partir de la cual comienza la creación de núcleos agrarios (Reyes 2002).

El reparto de tierras durante el período cardenista tuvo un fuerte impacto en la región. De acuerdo con Collier y Quaratiello (2005), aunque el reparto fuera lento o se mantuviera como una promesa, esta acción logró establecer al gobierno como un aliado de indígenas y campesinos. Con ello, ganaron su lealtad, la cual se expresó en votos. Esto permitió mantener en

relativa calma al estado de Chiapas en buena parte del siglo XX, hasta el estallido zapatista, asociado con el fin de la reforma agraria.

De 1930 a 1939 el número de hectáreas entregadas a los campesinos casi se quintuplicó respecto a la década anterior, hecho enmarcado en la política cardenista, con lo que se repartieron 290 mil 354 hectáreas que beneficiaron a más de 20 mil campesinos solicitantes y se ejecutaron 179 acciones agrarias en 66 municipios. Lo relevante en esa época - además de las expropiaciones en el Soconusco- es que por primera y única vez la dotación de tierras benefició a campesinos de casi todos los municipios que componen la región de Los Altos, región netamente indígena. La acción agraria mediante la cual se asignaron tierras fue la dotación y, en algunos casos, la confirmación de bienes comunales (Reyes, 2002, p. 87,88)

En el marco de estas acciones, en Chamula, entre 1960 y 1969 tuvo lugar la dotación de 29,230 ha para la creación de bienes comunales en beneficio de los 3958 solicitantes (Reyes, 1992). Un efecto de la magnitud del reparto de tierras y de las acciones de promoción agraria realizadas por sindicatos constituidos en la región fue que “los terratenientes afectados optaron por vender el resto de sus propiedades no afectadas por la reforma agraria a los indígenas de la zona” (Reyes, 2002, p. 103). “El paraje de San Nicolás en el municipio de Zinacantán era un rancho propiedad de un mestizo quien decidió fraccionar y vender su propiedad a habitantes de San Juan Chamula y Zinacantán” (Llanos, 2013, p. 91).

La segunda acción de alto impacto, consistió en la creación del Departamento de Asuntos Indígenas (DAI) y el Sindicato de Trabajadores Indígenas (STI). Esto permitió que finalmente las relaciones de dominio y explotación ladinas pudieran cambiar, y en cambio se generara a la larga, como Rus (1998, p. 251) afirma “una forma más estrecha de dominación” por parte del gobierno. Con el STI se logró la eliminación del sistema de enganche. Sin embargo, este sindicato se estableció como el nuevo intermediario entre campesinos y finqueros, que sustituyó a los encomenderos. Al respecto Rus (1998, p. 252) refiere que a cambio de estas mejoras

los cardenistas y sus sucesores se inmiscuyeron en las comunidades indígenas, no solamente sustituyendo sus líderes sino también reorganizando sus gobiernos, creando nuevos puestos para tratar asuntos laborales y agrarios al mismo tiempo que se otorgaban novedosos y grandes poderes a los encargados de mantener las relaciones armoniosas por el partido oficial y el poder federal.

Como consecuencia, Rus (1998) plantea que el Sindicato permitió al gobierno organizar políticamente a esta voluminosa fuerza obrero-campesina, de vital importancia económica, para ganar el control del estado. Esta labor fue realizada por Erasto Urbina, afín a la población indígena por dominar con la fluidez de un nativo el tzotzil y el tzeltal, además de mostrarse sensible a las condiciones de vida indígenas. Urbina fue nombrado director del Departamento de Protección Indígena (DPI) y su representante en Los Altos, donde desplegó una importante estrategia de designación de líderes indígenas, escribanos, delegados del STI. Como parte de su estrategia, fusionaba las prácticas tradicionales, como participar como oficiante de los rituales religiosos, con el cumplimiento de sus requisitos, cómo ser bilingüe y ser designado por el. Estos delegados funcionarían como enlaces entre las comunidades y el gobierno en la lucha común contra la explotación indígena.

Una de las medidas que permitió consolidar la infiltración del poder y control del gobierno a través de estos líderes impuestos, fue implementada inicialmente en Chamula, donde había resistencia para la aceptación de líderes que no correspondían a sus mecanismos tradicionales. Salvador López Tuxum, uno de los líderes designados por Urbina, se propuso como oficiante de las ceremonias religiosas de Chamula y el DPI anunció que “oficiantes religiosos actuales y futuros podrían vender bebidas alcohólicas en comunidades indígenas, y que lo permitía tanto por respeto hacia el significado ritual de aquellas ceremonias, como para ayudar a sufragar los gastos de las mismas” (Rus, 1998, p. 262). La venta de bebidas alcohólicas se había prohibido en las comunidades para obligar a los indígenas a comprar con los ladinos. De este modo, se cooptaron las estructuras

comunitarias indígenas, las cuales fueron subordinadas “sin violencia al Estado reformista y al Partido” y se convirtió a las comunidades en “parte integrante de la maquinaria partidista” (Rus, 1998, p 263).

En este escenario, los campesinos continuaron migrando para vender su mano de obra para generar ingresos. Por medio del sindicato se negociaban contratos colectivos con mejoras en las condiciones de trabajo y de salario (Rus, 1998; Llanos, 2013). Aunque las mejoras salariales no fueron sustanciales, esto verdaderamente representó un hito para la población indígena que lo percibió como un proceso de reivindicación social indígena en la región, que contribuyó a ganar la lealtad de la población indígena.

Las formas en que los indígenas habían sido dominados por los ladinos finalmente comenzaron a transformarse. “Aunque en el curso de los años treinta el trabajo por deudas ha sido abolido por completo, el reclutamiento estacional de los indígenas conserva un carácter coercitivo hasta 1951” (Favre y Cusiminsky, 1985, p.169). El STI aplicaba sanciones a los indígenas desertores y a través de la policía municipal de los ayuntamientos reunía el número de trabajadores necesario para cumplir con la demanda de mano de obra en las fincas (Rus, 1998).

Estas acciones implementadas por el gobierno cardenista, que contribuyeron a desmantelar el poder de los finqueros, formaban parte de la política social, que tenía como eje el proyecto indigenista, el cual buscaba “la integración de los indígenas a la nación mexicana” o “la mexicanización del indio” (París, 2007, p. 1)”, mediante políticas de aculturación implementadas por el gobierno como la castellanización. Para lograr esta integración era necesario “transformar a la población indígena penetrando hasta la raíz en su cultura para eliminarla y asimilarla a la estructura de la sociedad dominante” (Llanos, 2013, p. 84).

Para Manuel Gamio²⁷, “el ideal mexicano sería un México mestizo, producido a través de un proceso de fusión” (Korsbaek y Rentería, 2007, p. 201). En este contexto, Cárdenas invitó instalarse en Chiapas al Instituto Lingüístico del Verano, instituto estadounidense protestante, especializado en la traducción de la biblia a lenguas vernáculas como mecanismo para la evangelización. Con esta decisión, se abrió la puerta al protestantismo a la población rural del estado (de Vos, 2010).

Cabe destacar que el indigenismo era una cuestión de interés en América Latina. En 1940 tuvo lugar en Pátzcuaro, Michoacán el Primer Congreso Indigenista Interamericano. Los Altos se convirtió en el laboratorio indigenista donde antropólogos mexicanos y extranjeros realizaron extensos estudios etnográficos. Dentro de los estudios extranjeros destacan los estadounidenses realizados como parte del proyecto Harvard. Del trabajo mexicano resultó la creación del Instituto Nacional Indigenista (INI) en la década de 1950, y la posterior creación en San Cristóbal de Las Casas del primer Centro Coordinador Indigenista (CCI) por uno de los antropólogos más destacados del país, Gonzalo Aguirre Beltrán (Korsbaek y Rentería, 2007, p. 205).

El INI “se convirtió en el canal a través del cual se administraban los principales fondos para el desarrollo rural, aumentando la condición de los indígenas como *clientes especiales del estado*” (Collier y Quaratiello, 2005, p. 35, cursivas mías). “Al hacer del municipio la entidad a través de la cual se canalizaron los programas de desarrollo, el gobierno ayudó a unificar a los que estaban dentro de las comunidades al tiempo que aumentaba la separación entre ellos” (Collier Quaratiello, 2005, p. 36), debido a la competencia por los fondos disponibles. Con la creación del CCI, San Cristóbal fue seleccionado como:

²⁷ Manuel Gamio fue un antropólogo y arqueólogo e indigenista mexicano, fundador del Instituto Indigenista Interamericano

el sitio del primer programa de desarrollo regional del Instituto Nacional Indigenista (...) el Centro Coordinador ofrecía a los indígenas, no una continuación de las reformas radicales del período de Cárdenas, sino más bien, escuelas, atención médica y protección contra las formas más indignantes de explotación local (como por ejemplo, el ser obligado a limpiar las calles de la ciudad como castigo por haber estado fuera después del anochecer o al ser compelido a acudir a mercados controlados por ladinos en municipios con poblaciones ladinas, en vista de que la policía ladina había acabado con los mercados indígenas) (Rus, 1998, p. 268).

Con la promoción del indigenismo, si bien se pueden observar algunas mejoras a las condiciones de vida indígenas, también se observa, por un lado, la persistencia de la percepción de los indígenas como inferiores y no completamente mexicanos, y con ello, la necesidad de cambiarlos, desarrollarlos, de aculturarlos para hacerlos mexicanos. Por otro lado, ante este proceso de mexicanización del indio, la población indígena respondió generando sus propias estrategias de inserción, manteniendo sus costumbres y adoptando elementos que les favorecían, propiciando una hibridación cultural decidida por ellos, en donde la identidad indígena tradicionalista fue reforzada por diversos motivos, principalmente en Chamula y Zinacantán, municipios con mayor alianza con el Partido Revolucionario Institucional (PRI) (Collier y Quaratiello, 2005).

En consecuencia, se marcó el inicio de un intenso proceso de “transformación cultural y política de la comunidad indígena (que) fue sigilosa e imperceptible para los mestizos. La mayoría se dio cuenta de ello hasta que tuvieron enfrente a sí, a un indígena diferente al que trataron los viejos finqueros (Llanos, 2013, p. 74)”. Otro factor que se adhirió a este proceso de transformación y que fue medular, fue la apertura de la carretera panamericana, la cual “inscribió definitivamente a la región en el conjunto nacional” (Llanos 2013, p. 170). Las fronteras para el comercio se ampliaron drásticamente, fue posible el ingreso de mercancías producidas en las regiones industrializadas del país.

Los indígenas que antes arrendaban las tierras de los finqueros de San Cristóbal, ampliaron sus posibilidades, llegando a tierras más lejanas y más

fértiles para la producción de maíz, en la depresión central, denominadas por la población indígena alteña como “tierra caliente”, a la que antes no tenían acceso. La coyuntura de estos factores favoreció la recuperación de tierras productivas, pero sobre todo la reconfiguración del lugar de los indígenas, les permitió el inicio de un intenso proceso de apropiación social del espacio.

Para abonar a esta idea y comprender la magnitud del proceso es pertinente exponer pasajes de un estudio realizado por Favre y Cusiminsky (1985, p. 164):

En San Cristóbal los indígenas no tienen derecho a ciudadanía. Durante largo tiempo les estuvo prohibido circular por la ciudad desde el anochecer, y hasta 1937 no podían entrar a caballo ni usar las aceras sin correr el riesgo de ser multados o condenados a varios días de trabajos forzados por la policía municipal. En el mercado como en las tiendas de la Calle Real de Guadalupe, la gran vía comercial, siempre son los últimos en ser servidos y reciben el maltrato de los comerciantes que les dan 800 gramos por 1 kilo y les hacen pagar el precio total. Todo está hecho para recordarles que son tolerados en el espacio urbano, pero que ese no es por cierto su lugar. En efecto, el lugar del indígena está en otro lado, en sus comunidades de viviendas dispersas cuyo territorio se extiende entre las fincas y que con ellos componen un mosaico agrario complejo.

En otro apartado refieren:

Pocos indígenas concurren a la plaza de San Cristóbal como vendedores a comienzos de los años sesenta. Lo que producen es captado en la fuente por una masa de pequeños comerciantes que sitian a las comunidades, dominan sus mercados semanarios y acortan el circuito de cambio. Estos *atajadores*, de nombre elocuente, se colocan con mayor frecuencia sobre las vías de comunicación para interceptar al pequeño productor antes de que éste llegue a los lugares de comercialización para obligarlo bajo amenazas a desprenderse a vil precio de su mercancía (1985, p. 167).

Si bien hubo mejoras en estas condiciones con las diversas acciones de intervención del gobierno, estas tuvieron efectos en diferentes ámbitos que trascendieron el espacio ladino de San Cristóbal y se expresaron también en la comunidad. Con el sindicato indígena como mediador con los finqueros, las condiciones de trabajo y salariales indígenas mejoraron, pero

paralelamente emergió en las comunidades una élite indígena privilegiada integrada por los escribanos designados por Urbina. Estos escribanos continuaron ocupando puestos de poder en las instituciones gubernamentales, ostentando su posición indígena, pero adquiriendo beneficios individuales apelando a la tradición para justificar sus decisiones. Como resultado se convirtieron en caciques de sus comunidades intermediarios para hacer los negocios con los ladinos (Rus, 1998; Viqueira, 2002; Collier y Quaratiello, 2005).

Esta nueva élite indígena minoritaria, con sus amplios beneficios personales, comenzó a marcar la desigualdad indígena en el espacio rural y a ejercer acciones represivas a quienes manifestaban resistencia. Los usos y costumbres, respetados desde entonces por el gobierno por convenir al control de la población indígena mediante sus líderes designados, se convirtieron en la bandera para ejercer coerción al interior de las comunidades, sancionar y expulsar a quienes fueran contrarios a sus designios. La tradición expresada a través de los cargos religiosos costosos se convirtió en un mecanismo para sabotear el emprendimiento y la prosperidad económica de jóvenes que podían representar competencia para los escribanos. Las poblaciones de los municipios más cercanos a San Cristóbal de las Casas, como Chamula, Zinacantán y Huixtán fueron las más afectadas. Para entender el aspecto de la tradición cito a Rus (1998, p. 273) quien apunta que:

La tradición (...) nunca tuvo carácter de mandato ni ley. Se traba mas bien de una serie de valores que había que interpretar en casos específicos. Pero desde principios de la década de 1950 estos individuos (los escribanos) eran casi los únicos en tener poder de interpretarlos.

Como efecto de estas nuevas condiciones en las comunidades, en la década de 1950 comenzó el exilio a la selva Lacandona, “tierra de colonización, (liberación) y organización campesina” (de Vos, 2010), de los indígenas que reataron el statu quo y buscaban liberarse de estas sanciones coercitivas, así como de los que fueron expulsados y de los que buscaban

tierras y nuevas y mejores oportunidades para prosperar. “Desde 1950, (la Selva Lacandona) ha servido como último refugio para los campesinos empobrecidos que buscan tierra” (Collier y Quaratiello, 2005, p. 37).

La migración a la selva se dio principalmente por pobladores de los municipios más alejados de San Cristóbal, como Oxchuc. Paralelamente, para rechazar las exigencias en los cargos religiosos ligadas a la tradición, muchas personas comenzaron a convertirse al protestantismo, fuertemente profesado por la población de la selva lacandona. Estos aspectos favorecieron la construcción de comunidades más abiertas, democráticas, con una alta diversidad religiosa, a diferencia de la existente en la parte central de Los Altos. Esto jugaría un papel decisivo en las décadas posteriores para la configuración de la región donde se originó el movimiento zapatista (Rus, 1998; Viqueira, 2002; Collier y Quaratiello, 2005).

Por otro lado, el más amplio sector de la población se mantuvo en las mismas condiciones. El ingreso que los indígenas percibían lo usaban para sus fiestas y para comprar los alimentos que no podían producir. Las vidas de un amplio segmento poblacional indígena en los altos permanecieron sin mayor modificación. Favre y Cusminsky (1985, p.169), plantean que la permanencia en sus condiciones de vida se debe a que:

La población indígena se ha adaptado notablemente a este sistema. Se ha forjado numerosas creencias que tienden a justificar las condiciones extremadamente rigurosas en las cuales vive. No resiente su exclusión cultural, que significa conferir a los ladinos el monopolio del idioma español y otras cosas de carácter estratégico, de tal suerte que ello no engendra sentimientos de frustración. Al racionalizar su situación de dependencia, el indígena encuentra natural el poder exorbitante que el ladino se atribuye sobre él. Además, no es uno de los menores éxitos de los ladinos el haber logrado imponer una imagen magnífica que es la que tienen de ellos mismos, al mismo tiempo que la imagen desvalorizada que tienen del indígena. El indígena ha sido convencido de su impotencia congénita, persuadido de su inferioridad innata; en síntesis, es un alienado, sin aspiraciones y, llega a rehusar la ayuda que le permitiría sacudirse el yugo y mejorar su suerte.

Con el transcurso de las últimas décadas estas condiciones han ido cambiado y el espacio ha sido visiblemente apropiado. La relación entre

indígenas y ladinos se transformó. En los andadores de San Cristóbal y en la plaza cívica vendedores indígenas ambulantes circulan con libertad. Los productores venden directamente sus productos en los mercados como proveedores o locatarios. Actualmente en San Cristóbal existen colonias pobladas de familias indígenas. Llanos (2013, p. 96-97) sostiene que

La identidad cultural del indígena entró en un proceso de reconstitución que le llevó a la configuración de un actor que se negó a continuar representando la imagen que de él habían trazado tres siglos de dominación colonial y casi dos siglos de despotismo liberal (...) la comunidad indígena empezó a disputarle el control político y sus recursos a aquellos que durante siglos le habían dominado.

Esta disputa por el control político inició con el surgimiento de la élite indígena de los escribanos de Erasto Urbina, y con el surgimiento de una nueva generación de jóvenes deseosos de buscar mejores oportunidades al margen de los escribanos. Al respecto Rus afirma (1998, p. 276) que:

Entre mediados de década de 1950 y finales de los años 60, el Estado no solamente había reconocido a los escribanos “principales” como dirigentes únicos de sus comunidades, sino que, al enriquecerlos y al brindarles apoyo político, les dio mayor poder sobre sus comunidades del que había tenido cualquiera de sus antecesores.

Este poder para defenderse de políticas del gobierno contrarias a sus intereses y demostrar su capacidad para disputar el poder se manifestó durante la Guerra del Posh. Esta, tuvo lugar, cuando el gobierno en 1949 emitió una reglamentación que obligaba a comprar las bebidas oficiales únicamente en expendios oficiales, las bebidas compradas por otras vías sin el sello de certificación de Hacienda serían decomisadas y los propietarios encarcelados.

En respuesta a esta medida que nuevamente les impedía vender las bebidas alcohólicas que en tiempos de Cárdenas se les habían autorizado, la élite organizó a sus comunidades para ejercer acciones de resistencia que implicaron la muerte de las personas de la comunidad que ventilaban información relacionada con quien y donde se producía el posh. La defensa de esta bebida relacionada con los rituales religiosos fue simbolizada por los

escribanos como una defensa de la tradición. Al final de esta guerra, esta élite salió victoriosa y fue reconocida por los ladinos, por su capacidad para controlar a sus comunidades. Esto favoreció su asociación para hacer negocios (Rus, 1998).

2.2.3 Tercera reconfiguración: La coyuntura

En el período de la década de 1970 a 1990 tuvieron lugar una serie de acontecimientos que en conjunto denomino como *la coyuntura*. Estos sucesos fueron impulsados por el desarrollo capitalista y la modernización e incidieron en la región acentuando su heterogeneidad y desigualdad a nivel rural. Entre los acontecimientos que identifiqué se encuentran: el auge y crisis de los proyectos de desarrollo energético, la caída de los precios del café y el maíz, así como la implementación de las políticas neoliberales.

Como veremos, estas condiciones contribuyeron a una fuerte reestructuración productiva que se caracterizó inicialmente por el decremento de la producción agrícola en la década de 1970 y a su intensificación en la década de 1980. Otro factor de suma relevancia fue la fuerte actividad religiosa tanto católica en la figura del obispo Samuel Ruiz desde la diócesis de San Cristóbal, como protestante con su fuerte labor de evangelización, que contribuyeron a la promoción de la organización indígena. Así mismo, la confluencia de estas condiciones contribuyó a la organización del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN) y a su levantamiento en 1994.

Con el impulso gubernamental del proyecto de desarrollo energético, se promovió el crecimiento de diversas actividades productivas en detrimento de las actividades agrícolas. En Chiapas, poseedor del 30% de las reservas nacionales de agua, se construyeron en el período de 1958 a 1988 cuatro grandes presas hidroeléctricas: Malpaso, Angostura, Chicoasen y Peñitas (de Vos, 2010). Collier y Quaratiello (2005) afirman que los hombres

zinacantecos dedicados hasta 1967 a sembrar milpa migraron para trabajar en los proyectos de construcción impulsados por el gobierno, como las empresas hidroeléctricas o campos petroleros, ya que podían incrementar sustancialmente sus ingresos con estos trabajos.

En dicho período, esto se tradujo en una notable disminución de la producción de maíz. Así mismo, constituyó para algunos, especialmente los más jóvenes, una oportunidad para invertir estos ingresos en negocios más lucrativos como establecer puestos en mercados o comprar camiones para trabajar en el transporte. Estas actividades fuera de las parcelas contribuyeron a marcar la desigualdad en la riqueza de las poblaciones rurales de esa zona. Los que habían logrado generar mayor riqueza emprendieron negocios, mientras los más pobres seguían dependiendo de la venta de su mano de obra. Esto llevó a la mayor dependencia de los ingresos para cubrir las necesidades de la familia, incluida la alimentación.

Como resultado de la crisis de deuda que México enfrentó en 1982, el desarrollo de proyectos gubernamentales decayó. Esto provocó la disminución abrupta de demanda de mano de obra para la construcción, situación que fue experimentada de formas diferenciadas por la población de Los Altos debido a la marcada diferencia en el acceso a la tierra. Para ilustrar esta situación, cito el caso de Zinacantán, sobre el cual Collier y Quaratiello (2005) refieren que los campesinos regresaron a su lugar de origen a retomar la producción agrícola al menos para alimentarse, sin abandonar la búsqueda de actividades alternas.

Para intensificar la producción agrícola y disminuir sustancialmente las labores, los productores recurrieron al uso de fertilizantes y herbicidas. La búsqueda de labores alternas se facilitó para la población de Zinacantán, debido a su ubicación privilegiada, cerca de la carrera panamericana. Los transportistas zinacantecos se organizaron en sindicatos para establecer rutas para el comercio de la producción de sus comunidades, así como para transportar desde la Ciudad de México las flores que los mayoristas zinacantecos compraban.

Mientras el escenario fue más adverso para la población Chamula, en donde la presión de la tierra ha sido superior. Ante la falta de tierra para trabajar, muchos chamulas no tenían donde producir y debido a la reestructuración productiva que se vivió en el estado en el sector agropecuario en dicho período, en donde los rancheros del centro cambiaron la producción de maíz por la de ganado, y ante el creciente incremento en el uso de agroquímicos en Zinacantán que derivó en menor necesidad de mano de obra, sus opciones laborales en el campo también se vieron fuertemente disminuidas.

Así mismo, las comunidades de Chamula por aquellos años no se encontraban vinculadas a las carreteras principales. Por ello, se dificultaba y encarecía el traslado de su producción a San Cristóbal y a otras zonas urbanas (Collier y Quaratiello, 2005). Estas condiciones han estado fuertemente ligadas al alto nivel de migración que prevaleció en la población Chamula (Villafuerte y García, 2014). Bajo este contexto emergió en estos municipios una economía basada en el dinero, en donde la contracción de la demanda de mano de obra afectó en mayor medida a los campesinos más pobres que antes lograban garantizar su alimentación como pago por su mano de obra en el campo.

Esta dependencia en el dinero contribuyó a incrementar las dinámicas de préstamos para cubrir las necesidades, incluida la compra de insumos, un gasto cada vez mayor para agroquímicos. Así mismo, en Zinacantán surgió la modalidad de pago de mano de obra futura con descuento, como una forma de ahorrar para los zinacantecos con negocios prósperos. Bajo esta modalidad, los campesinos que requieren dinero venden su mano de obra antes del ciclo agrícola a un precio más bajo, garantizando la mano de obra para el ciclo (Collier y Quaratiello, 2005).

Otro acontecimiento relevante que sumó a la disminución en la demanda de mano de obra fue la caída de los precios del maíz a mediados de la década de 1970 y del café a mediados de la década en 1980. En respuesta los finqueros en Chiapas, disminuyeron su producción y en

muchos casos cambiaron a la producción ganadera, menos intensiva en mano de obra. En consecuencia, la demanda de mano de obra disminuyó y el mercado de trabajo para los indígenas de Los Altos que durante tantos años habían trabajado como jornaleros en estas actividades, se redujo.

Ante esta situación, la primera respuesta de los tzotziles y tzeltales de la región consistió en regresar a sus comunidades e intensificar sus medios y modos de producción (Rus, 2012). Si bien, este suceso es considerado por diversos autores como la pérdida de una fuente de empleo e ingreso que repercutió en las condiciones de pobreza de la población indígena, yo establezco que también representó el último eslabón para la emancipación de la subordinación económica y social finquera que aunado a los otros factores expuestos contribuyó a la adopción de nuevas formas de inserción social y económica, y de relación con los recursos de vida disponibles.

Fundamento esta idea en los aspectos que reviso a continuación. Primero, la población indígena en su carácter de campesina produce bajo un modelo de policultivo que integra cultivos básicos para la alimentación como maíz y frijol, así como cultivos complementarios como las hortalizas, las flores y el café, implementados por iniciativa de los productores para generar ingresos. La tierra disponible para la producción incrementó con el reparto agrario, y con esta también la producción, incluida la del cultivo de café (Montoya y Toledo, 2020). Sin embargo, la intensificación más aguda del aprovechamiento de sus recursos para la producción de los cultivos para la generación de ingresos tuvo lugar en la coyuntura de la caída de las fincas y la crisis del gobierno, ¿por qué el auge de dicha intensificación para mejorar sus ingresos no se dio en un período previo si ya realizaban dicha producción?

Dicha producción pudo ser intensificada en un período previo. Sin embargo, esta tendencia comenzó a expresarse fuertemente en la década de 1980 “Pequeñas parcelas dedicadas al cultivo de café, maíz y flores - actividades que ya existían antes de la crisis- prosperaron después de 1982 como nunca antes” (Rus, 2012, p. 45). Aún el cultivo de maíz en las tierras

ejidales de Los Altos “se incrementó a 22% entre 1982 y 1983, mientras que en las propiedades privadas en los Valles Centrales declinaba en un 10%” (Rus, 2012. P. 45).

Una tendencia de crecimiento similar tuvo lugar en Zinacantán con la producción de flores (Seidl *et al.*, 2011). Las flores en Zinacantán, principalmente los geranios rojos, eran usados para adornar espacios sagrados, en rituales, como parte de la riqueza cultural se cultivaban a cielo abierto. A finales de la década de 1940 su producción inició como una alternativa complementaria a la milpa para la generación de ingresos *realizada por iniciativa propia de productores indígenas* que disponían de tierra para su cultivo. Originalmente las flores eran vendidas por los productores de en el mercado de San Cristóbal y de casa en casa (Martínez Pérez, 2015).

Alrededor de la década de 1970 la actividad se expandió y se introdujeron nuevas especies. El crecimiento de la floricultura al grado de propiciar la reconversión reproductiva en Zinacantán tuvo lugar en la década de 1980, “la crisis agrícola generalizada en esa época obligó a diversificar las actividades agrícolas mediante el proceso de reconversión productiva a través del fomento de la floricultura, la horticultura y la fruticultura (Martínez Pérez, 2015, p. 159)”.

El apoyo gubernamental a través del Programa de Desarrollo Social y Económico de Los Altos (PRODESCH) jugó un papel importante para detonar esta producción con la introducción a principios de 1980 del primer paquete tecnológico completo: infraestructura, agroquímicos y el material vegetativo mejorado que desplazaría al nativo para poder incursionar en el mercado y trascender la esfera local (Martínez Pérez, 2015).

Con el café tuvo lugar una dinámica similar. Los campesinos jornaleros que trabajaban en las fincas del soconusco *introdujeron* la semilla de café a su sistema productivo en la región en el período de 1910 a 1940. Con ello, ampliaron la frontera para la producción de este cultivo más allá del Soconusco y la Sierra. El cultivo se adaptó y fue adquiriendo importancia

de forma gradual, hasta expandir fuertemente su producción campesina a la Selva entre 1950 y 1970 (Montoya y Toledo, 2020). Cuando los precios del café disminuían en la década de 1980, su producción como cultivo integrante del modelo productivo campesino para generar ingresos se observa en auge justamente en ese período. El número de productores de café a pequeña escala, con menos de 2.5 ha, donde se sitúan los indígenas de Los Altos, pasó de 45,000 en 1982 a más de 70,000 para el inicio de la década de 1990 (Rus, 2012).

El cafeto, cultivo de carácter eminentemente comercial que *no era nativo* de Los Altos, ni de Chiapas, con su *adaptación* a la región ofreció una oportunidad para las familias productoras que favoreció un rumbo divergente en la región más allá de San Cristóbal, Chamula y Zinacantán (en estos municipios no produce). La naturaleza del cultivo contribuyó a configurar dinámicas de producción y de inserción al mercado divergentes. Como Harari (2014) sostiene: el hombre domestica al cultivo y el cultivo domestica al hombre. Mientras la adaptación de nuevas especies de flores, con ciclos productivos más cortos, que pueden ser de hasta 4 cortes por año, configuró una relación productiva intensiva en recursos: seres humanos, suelo, agua, agroquímicos, capital que ha propiciado deterioro ambiental y ha alterado los estilos de vida. El cultivo de café, con hasta dos ciclos de cosecha al año contribuyó a una relación de producción ecológica, de organización y cooperativismo social que ha favorecido una dinámica de inserción a los mercados diferente a la florícola.

Esta divergencia definió una nueva fase para la historia del café en Chiapas y de los productores en Los Altos. En esta fase, tuvo lugar “la transformación de las grandes fincas, de propietarios extranjeros y luego nacionales, en más de un centenar de cooperativas con participantes indígenas que producen café a escala familiar” Montoya y Toledo (2020, p. 13). Finqueros y cafecultores minifundistas tienen concepciones y racionalidades de producción diferentes, mientras en las fincas “el objetivo central era la especialización, la rentabilidad económica, la dependencia

económica y la exportación del producto” (Montoya y Toledo 2020, p. 13), la racionalidad del pequeño cafecultor “combina la producción para el mercado con la producción de subsistencia, así como la diversificación productiva, la no dependencia de insumos externos y la pequeña escala”.

La comercialización del café de los pequeños cafecultores se sustentó en procesos organizativos. Si bien es cierto que, el gobierno jugó un papel importante para la expansión del cultivo y la organización de los productores con la creación de la Comisión Nacional del Café en 1949 y del Instituto Mexicano del Café (INMECAFE) en 1958. El INMECAFE brindó apoyo para la tecnificación, el crédito y la comercialización, y promovió la organización de pequeños cafecultores en Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UEPC).

En los tiempos de crisis marcados por la inestabilidad de los precios del café, así como por la liberación del mercado y el abandono estatal de los productores con la desaparición del INMECAFE en 1989 como resultado de la implementación de las políticas neoliberales (Martínez, 2006; Sánchez, 2015; Montoya y Toledo, 2020), el proceso organizativo de los pequeños productores continuó *al margen del gobierno*. La participación de la diócesis de San Cristóbal con la Celebración del Congreso Indígena²⁸ a mediados de 1970 fue crucial para ello.

En este período de crisis por los precios y por el abandono de la tutela estatal de más de tres décadas con el café, se “rompió con la relación de subordinación frente al Estado” (Sánchez, 2015, p. 54). Bajo este contexto, el proceso organizativo independiente se centró en comercializar el café en

²⁸ Este Congreso representó un hito en la historia de Chiapas, ya que fue la primera vez que los indígenas fueron convocados por el gobierno, para que los mismos indígenas debatieran sobre sus problemas y las soluciones para enfrentarlos. En eventos anteriores se les convocaba para presentarles programas o políticas diseñadas por el gobierno. Al Congreso fueron convocados indígenas de diferentes grupos del estado, que compartieron un espacio para compartir sus problemas, situación que posteriormente les ayudo a establecer organizaciones, alianzas y realizar activismo. Así mismo, el Congreso ofreció un espacio para conocer e interactuar con organizadores y activistas no indígenas. Las primeras interacciones con activistas las tuvo la diócesis, con personajes con Adolfo Orive líder de Política Popular. Política Popular y Unión del Pueblo fueron los movimientos con mayor activismo e incidencia en el proceso organizativo indígena (Collier y Quaratiello, 2005).

condiciones menos adversas. Esto, llevó a los productores a incursionar en la producción de café orgánico para acceder a mejores precios en el mercado internacional, en donde habían aparecido diversas categorías de mercado (mercados gourmet y de comercio justo) y etiquetas (labels) que proveían un valor diferenciado al café, como café orgánico, de sombra o sustentable (Martínez, 2006). De este modo, “los campesinos transitaron hacia un estatus de cafeticultores minifundistas organizados con especialización en el café orgánico” (Sánchez, 2015, p. 54).

La agricultura orgánica al estar fundamentada en la aplicación de prácticas tradicionales y al cuidado del medio ambiente, eliminando el uso de agroquímicos, fue fácil de adoptar por los campesinos cafeticultores. Las prácticas tradicionales, que forman parte de la agricultura orgánica, pudieron conservarse por la falta de recursos económicos para adquirir insumos externos, así como por las condiciones de los terrenos de cultivo: accidentados (con exceso de pendientes) y lejanos, situación que obstaculiza el traslado y la aplicación de agroquímicos. Dentro de las cooperativas de café que surgieron en la región se encuentran: Unión de Ejidos y Comunidades de Beneficio Majomut, Kulaktik S.S.S., Unión de Productores Maya Vinic, Cooperativa Tzeltal Tzotzil y Cooperativa Mutvitz²⁹, entre otras³⁰.

A partir de lo anterior, se evidencia que la reestructuración productiva que tuvo lugar en Los Altos a partir de dicho período tomó rumbos diferentes. Mientras en Chamula y Zinacantán se siguió la ruta de la intensificación y reestructuración productiva con el uso de agroquímicos y

²⁹ Esta cooperativa surgió en 1997 con el apoyo de bases zapatistas, debido a la separación de otra organización de Los Altos ante la decisión de romper lazos con el gobierno. Está integrada por productores de San Andrés Larrainzar, Chenalhó, El Bosque, Jitotol y Simojovel (Martínez, 2006). Esta cooperativa recibe el apoyo de organizaciones anti neoliberales como la Confédération Nationale du Travail (CNT) de Francia. MutVitz produce café y miel orgánica que comercializa a través de los grupos de solidaridad a mercados de nicho de Francia, Alemania, Suiza, España y Estados Unidos (Collier y Quaratiello, 2005).

³⁰ Las organizaciones cafetaleras, tienen su origen en los movimientos sociales campesinos que se centraron en formar redes de uniones de crédito, distribución de fertilizantes y comercializar maíz, madera y café, como la Unión Nacional de Organizaciones Regionales Autónomas (UNORCA). Las organizaciones de productores de café representan “uno de los ejemplos más exitosos de entidades económicas manejadas por campesinos” (Martínez 2006, p. 237).

acciones más individualistas, en los municipios más lejanos y aún más marginados las condiciones del territorio posibilitaron que las familias optaran por la producción de café, bajo una agricultura tradicional con bajo uso de agroquímicos y un fuerte proceso de organización y cooperación.

Cabe que destacar que estas acciones fueron también una respuesta a los cambios bruscos de la política de gobierno que tuvieron lugar en esta coyuntura de acontecimientos en la década de 1980, durante la cual se implementaron las políticas neoliberales. A partir de las cuales se disminuyó el gasto social y se eliminaron las estructuras de apoyo “que respaldaban la agricultura campesina, la producción y el consumo de alimentos y la redistribución de la tierra” (Fletes y Bonnano, 2015, p.14). La política de gobierno se orientó en impulsar la producción comercial para el exterior como principal estrategia de desarrollo económico. En este marco México se incorporó al Acuerdo General de Aranceles y Comercio (GATT), que implicó la liberación de los aranceles que protegían a los sectores con limitaciones para competir en el ámbito internacional, y se firmó el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) (González y Macías, 2007).

En esta coyuntura de condiciones, descontento del campesinado indígena “más pobre” se agudizó y en la Selva Lacandona de Chiapas que se había convertido en un semillero de movimientos sociales³¹, se originó el Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), el cual se levantó en 1994 en Los Altos de Chiapas para representar a estos indígenas campesinos y demandar su autonomía y dignidad, tierra, salud, alimentación, educación y precios justos para sus productos. Estas demandas indígenas ya se habían expresado dos décadas antes en el Congreso Indígena, detonante de la organización indígena (Collier y Quaratiello, 2005).

³¹ Los primeros procesos organizativos indígenas se originaron en la Selva Lacandona con el propósito de luchar por la tierra. En 1968 surgió el colectivo Ach Leucbtesel, constituido en 1975 como Unión de Ejidos Quiptic ta Lecubtesel, el cual en 1980 junto con otras organizaciones integró la Unión de Uniones Ejidales y Grupos Campesinos Solidarios de Chiapas, el movimiento campesino más grande del Estado (Sánchez, 2015).

Si bien el levantamiento zapatista inició con la toma del ayuntamiento de San Cristóbal, el movimiento no representó a toda la población indígena de Los Altos. Los municipios de Chamula y Zinacantán, cuya élite indígena de caciques había entablado relaciones estrechas y beneficiosas con el gobierno, no solamente se mantuvo al margen de este movimiento, sino que tuvieron una postura adversa. El zapatismo representa a los indígenas más pobres, marginados y excluidos, no solamente por los ladinos y el gobierno sino también por otros indígenas que beneficiados por el gobierno con poder político y riqueza minaron las relaciones de reciprocidad y bien común como que prevalecían en las comunidades indígenas (Cancian y Brown, 1994).

Los indígenas que resistían el yugo de esa nueva élite cacique indígena emergida en el cardenismo, así como los indígenas expulsados de sus comunidades por motivos políticos y religiosos, y los que buscaban y tierra y nuevas oportunidades para producir, desde la década de 1950 migraron a la Selva Lacandona y la constituyeron como un territorio de refugio. Las condiciones y características de estos pobladores permitieron que florecieran diversos credos religiosos³² diferentes al catolicismo, los cuales contribuyeron a cimentar nuevas bases de comunidad basadas en la democracia, distintas a las “tradicionales” en las cuales lo político y lo religioso se entrelaza. El papel de estos credos religiosos fue tal, que Collier y Quaratiello (2005, p. 59) lo describen en la visita a una comunidad en la selva, conformada por expulsados de Zinacantán que

Lo que más me impresionó fue como la nueva religión había forjado un vínculo de afinidad entre los residentes de esta comunidad, cómo esta iglesia había atraído a mujeres y niños, así como a hombres a una congregación vibrante, creando un espacio en el que la gente podía desafiar los límites no solo del género y la alfabetización, sino del acceso,

³² El rol del protestantismo fue crucial, ya que las iglesias protestantes y evangélicas, a diferencia de la católica, conforman congregaciones democráticas y con posibilidad de participación abierta, en donde cualquier persona puede servir. Las posiciones y participación no están ligadas a generar poder político. Las mujeres y los niños podían participar en los servicios. La evangelización y los servicios se realizaron y realizan a la fecha en sus lenguas nativas, no solamente en español. El protestantismo contribuyó a la alfabetización al despertar el deseo de leer y escribir sobre su fe. En las comunidades protestantes las tasas de alfabetización son más elevadas (Collier y Quaratiello, 2005).

a través de la alfabetización a dominios anteriormente impenetrables del derecho y la política.

Estos lazos de unidad y nuevas formas de congregación “inadvertidamente ayudaron a sentar las bases para la organización política de base que llegó más tarde” (Collier y Quaratiello 2005, p. 55). Este proceso de evangelización protestante fue experimentado en Los Altos, donde, a diferencia de La Selva, generó fuertes conflictos que llevaron a la expulsión de los conversos, principalmente en Chamula. En respuesta a este amplio movimiento protestante la iglesia católica intensificó su actividad con la colaboración de misioneros, sacerdotes y catequistas, estos últimos indígenas, cuyo trabajo culminó con la organización del Congreso Indígena y continuó con el apoyo a la integración del movimiento campesino en la Selva que detonó la integración del EZLN en las cañadas.

El levantamiento del EZLN propició que los ojos del mundo se posaran en Los Altos de Chiapas, generando una fuerte empatía con la lucha por la dignidad y los derechos de los desposeídos y la denuncia del neoliberalismo. En respuesta a este movimiento, el gobierno mexicano incrementó sustancialmente su gasto en programas para Chiapas. El gobierno:

inauguró una política de apoyo e intervención socioeconómica en Chiapas con los objetivos declarados de combatir la pobreza y promover el desarrollo. Sin embargo, la agenda real tenía el control social y la pacificación de la extensa opinión pública internacional prozapatista como sus objetivos no revelados. En esencia, el -de otra manera- Estado neoliberal mexicano iniciaba una estrategia de intervención estilo Fordista para ejercer control social en Chiapas (Fletes y Bonanno, 2015, p.16).

2.2.4. Situación socioeconómica reciente

Como revisé en la sección anterior, la principal respuesta a las condiciones experimentadas por las familias en el medio rural en el período que he denominado la coyuntura fue la intensificación de los medios y modos de producción. Esto propició el desarrollo e incremento de actividades para la generación de ingresos que contribuyeron a un proceso

de reestructuración productiva del espacio rural indígena. En este sentido, la reestructuración productiva se entiende como la reconfiguración de modelos productivos ocasionada por fuerzas propulsoras como la globalización, la competencia, el cambio de patrones de consumo (demanda del mercado) y las cadenas agroalimentarias donde el productor es una parte del sistema, que crea nuevas formas de organización del trabajo (Gallardo, 2010).

Las respuestas de las familias rurales ante los diferentes acontecimientos, que propiciaron la reestructuración productiva de las actividades, dan cuenta de la capacidad de resiliencia de las familias rurales. El municipio de Zinacantán es una importante expresión de ello, un significativo porcentaje de campesinos han transformado sus actividades productivas en busca de las más rentables. Situación que ha contribuido a incrementar la brecha entre pobres y ricos (Benjamin, 1994). Desde 1970 y en mayor medida después de 1984, se ha venido incorporando la producción de flores de carácter comercial (Seidl *et al.*, 2011).

La floricultura se ha convertido en una actividad tan significativa para generar ingresos para muchas familias zinacantecas que ha propiciado la reconversión productiva de una micro región de este municipio. Por esta razón, esta actividad se ha convertido en objeto de diversos estudios que han analizado cómo se ha desarrollado y sus impactos (Seidl *et al.*, 2011; Martínez Pérez, 2015; Córdova, 2017; Molina *et al.*, 2017). De forma unánime, dichos estudios reconocen por un lado la importancia de la actividad como fuente de ingresos, debido a que es posible lograr varios ciclos de producción con ventas estacionales, a diferencia del maíz, el cultivo que ha sido relegado. Por otro lado, confirman el deterioro ambiental como resultado de esta actividad intensiva en uso de agua, uso indiscriminado de agroquímicos y tala de árboles. Aspectos que ponen en riesgo la producción futura.

Por otro lado, como efecto de la diversificación de actividades productivas, Rus y Rus (2008) refieren que ha habido un importante

crecimiento de la participación de la mujer en la producción de los cultivos, así mismo en el trabajo informal, principalmente a través de la actividad artesanal textil, que ha facilitado el comercio por el turismo (Rus, 2012). El comercio de las artesanías ha sido favorecido por la cercanía con San Cristóbal de Las Casas, centro urbano regional, donde la demanda de estos artículos ha crecido debido a que el turismo se convirtió en la principal actividad en décadas recientes, “la capacidad hotelera que en 1970 no era todavía de más de 132 camas, se multiplicó casi por 10 en el curso de los diez años siguientes (Favre y Cusminsky, 1985, p. 173)”. En este escenario de creciente turismo, “son las mujeres de Chamula quienes controlan el mercado de las artesanías en el centro de la ciudad [San Cristóbal] (Martínez Cuero, 2015, p. 230):”. La actividad artesanal representa una importante fuente de ingreso para las familias.

Cuadro 1. Porcentaje de ocupación por sector en los municipios de la Región Altos de Chiapas (años 1970, 1990 y 2017)

Municipio	1970				1990				2015			
	Primario	Secundario	Terciario	No. Esp.	Primario	Secundario	Terciario	No. Esp.	Primario	Secundario	Terciario	No. Esp.
Aldama	-	-	-	-	-	-	-	-	85.67	3.11	7.07	4.15
Amatenango del Valle	88.56	5.04	1.35	5.04	62.05	35.16	1.29	1.49	55.23	37.15	7.31	0.3
Chalchihuitán	96.08	0.68	1.02	2.22	89.49	1.48	2.05	6.98	85.10	3.78	9.66	1.45
Chamula	92.20	4.06	1.37	2.35	79.11	11.11	6.59	3.19	60.55	16.02	22.6	0.83
Chanal	78.28	5.40	3.68	12.64	90.12	0.71	4.47	4.70	91.12	2.07	5.91	0.9
Chenalhó	91.61	1.60	3.93	2.86	90.92	2.10	4.62	2.36	78.68	8.16	12.27	0.89
Huixtán	90.32	2.47	3.55	3.66	89.07	4.63	4.80	1.49	72.39	8.68	18.67	0.26
Larrazar	91.07	2.19	3.51	3.23	87.82	6.40	2.14	3.64	73.19	14.52	11.96	0.33
Mitontic	93.77	0.66	1.97	3.61	90.02	0.35	3.40	6.23	80.92	4.16	13.9	1.02
Oxchuc	93.65	1.39	3.02	1.89	86.79	1.20	10.63	1.38	83.80	4.78	10.57	0.86
Pantelhó	88.13	2.58	4.69	4.60	86.21	1.98	6.61	5.20	67.83	8.24	23.02	0.92
San Cristóbal	28.34	23.24	39.73	8.47	13.69	23.58	59.17	3.56	5.03	18.06	76.3	0.62
San Juan Cancuc	-	-	-	-	96.86	0.25	1.47	1.43	93.42	1.95	4.24	0.39
Santiago Pinar	-	-	-	-	-	-	-	-	96.10	0.37	2.44	1.1
Tenejapa	94.99	1.01	2.48	1.52	87.20	7.01	3.47	2.32	79.55	4.55	14.76	1.14
Teopisca	74.24	5.96	10.81	8.70	63.69	16.48	17.55	2.29	38.3	21.45	39.64	0.61
Zinacantán	88.14	5.77	4.68	1.41	80.52	5.01	9.80	4.68	57.09	18.57	23.57	0.78

Fuente: elaboración con datos de los censos de población y vivienda 1970, 1990 y 2017 (INEGI 1970, 1990 y 2017)

Esta reconfiguración de las dinámicas productivas se ha expresado en los cambios en la población económicamente activa (PEA). Amatenango del Valle, Chamula, Teopisca, Zinacantán y San Cristóbal son los municipios que reflejan la disminución más significativa del sector primario y el crecimiento más notorio del sector secundario (Cuadro 1). En Amatenango del Valle la PEA del sector primario pasó de 88.56% en 1970 a 55.23%, y el sector secundario de 5.04% a 37.15% en 2015, para estos mismos años en Zinacantán la PEA del sector primario pasó de 88.14% a 57.09%, la del sector secundario de 5.77% a 18.5%; en Chamula, la PEA del sector primario pasó de 92.2% a 60.55% y la del sector secundario de 4.1% a 16.2% (INEGI 1970; 2017).

Aunque es notoria la disminución de la ocupación en la actividad primaria y el crecimiento de la ocupación de los otros sectores, la principal fuente de ocupación en la región sigue permaneciendo en el sector primario. El sector primario en las últimas décadas también ha expresado un dinamismo notorio. De acuerdo con datos del Servicio de Información Agrícola y Pesquero (SIAP), en la región Altos se cultivan: maíz, frijol, café cereza, aguacate, papa, durazno, col, manzana, ciruela, perón, cebolla, naranja, limón, plátano, tejocote y aun figura el trigo en granos (Cuadro 2). En la época colonial fue la principal región productora de trigo, sin embargo, con el ingreso de harinas de trigo más baratas esta producción ha sido prácticamente erradicada. Los molinos de trigo hace mucho tiempo que no funcionan.

Cuadro 2. Evolución del patrón productivo por principales cultivos en la región Altos para los años 2003, 2010 y 2018. Superficie (ha), volumen producido (ton) y valor de la producción (pesos en valores corrientes)

Cultivo	2003			2010			2018		
	Superficie	Volumen	Valor producción	Superficie	Volumen	Valor producción	Superficie	Volumen	Valor producción
Maíz en grano	73,252.50	88,148.23	175,775,400.00	68,980.40	90,377.17	314,823,354.41	72,312.68	79,024.24	357,799,474.69
Frijol	11,219.00	5,015.57	35,936,850.00	11,189.60	4,752.59	74,691,965.00	11,507.49	5,215.14	63,188,132.21
Café cereza	10,500.00	28,363.49	51,855,451.70	17,908.00	50,028.15	234,873,659.45	18,080.25	46,521.96	226,028,253.41
Papa	972.00	14,756.50	42,346,200.00	1,206.00	12,433.00	177,478,500.00	1,334.13	25,449.56	203,070,913.31
Auacate	42.00	126.00	369,600.00	238.50	929.70	14,328,760.00	1,721.00	6,480.21	99,440,106.46
Durazno	1,078.00	4,115.00	13,133,500.00	1,346.00	6,860.60	67,883,000.00	1,339.50	7,506.01	58,458,583.60
Col	707.00	14,094.00	17,750,000.00	785.00	17,300.00	32,032,900.00	859.86	20,620.92	50,981,002.47
Manzana	795.00	1,810.00	8,928,000.00	849.00	2,053.70	23,546,550.00	454.00	1,522.89	13,066,181.87
Ciruela	144.00	537.00	1,688,500.00	203.00	890.75	5,672,000.00	243.00	1,339.41	12,672,727.19
Cebolla	25.00	375.00	1,312,500.00	25.00	400.00	3,600,000.00	34.15	655.24	5,646,116.19
Naranja	677.00	3,446.00	4,040,825.00	458.00	2,360.40	2,945,357.50	323.00	1,817.65	3,572,603.66
Limón	67.00	344.00	852,500.00	78.00	368.83	1,350,629.50	197.00	1,096.51	3,575,533.93
Plátano	31.00	372.00	409,200.00	52.00	574.50	860,020.00	67.00	795.38	1,700,272.09
Perón	150.00	900.00	1,800,000.00	50.00	321.40	1,607,000.00	36.00	219.31	1,666,664.14
Tejocote	70.00	240.50	240,500.00	17.00	42.50	106,250.00	18.50	46.91	176,411.50
Trigo grano	100.00	60.00	168,000.00	54.00	27.00	140,400.00	24.65	8.90	39,378.08
Total	99,829.50	162,703.29	356,607,026.70	103,439.50	189,720.29	955,940,345.86	108,552.21	198,320.24	1,101,082,354.80

Fuente: Elaboración con datos del SIAP de los años 2003, 2010 y 2018

Como se observa en la Cuadro 2, existe una producción diversa, pero el crecimiento de la producción más notorio se expresa en los cultivos de alto valor destinados al mercado. Este incremento se puede asociar a dos factores: en primera instancia a que estos cultivos han sido fuertemente apoyados e incentivados desde el gobierno a nivel federal y estatal mediante programas de reconversión productiva, particularmente durante el gobierno de Juan Sabines Guerrero en Chiapas (2006-2012) (López, 2014); y, en segundo lugar, al interés de las familias por establecerlos, pues su interés permite la sostenibilidad de estos proyectos en el tiempo.

Por importancia en superficie destinada para la producción, el café ocupa el segundo lugar, después del maíz, pero como cultivo comercial ocupa el primer lugar. El crecimiento de este cultivo inició con la caída de

las fincas. Los municipios que lo producen son Tenejapa, Chenalhó, San Juan Cancuc, Oxchuc, Pantelhó, Chalchihuitán, Larraizár, Santiago El Pinar, Teopisca, Aldama y Mitontic (Cuadro 3). En 2003 Aldama y Mitontic no registraron producción en el SIAP. En 2003 La superficie destinada para su producción fue de 10,500 ha, para 2018 fue de 18,080 ha, prácticamente se duplicó en 15 años. Los municipios que incrementaron de forma más significativa su superficie de siembra son Chenalhó, San Juan Cancuc y Pantelhó.

Cuadro 3. Datos de los municipios productores de café cereza en la región Altos para el año 2018, en ha, ton y pesos mexicanos

Municipio	2018			
	Sup. sembrada	Volumen	Precio	Valor
Tenejapa	3260	9535.5	4897.78	\$ 46,702,781.19
Chenalhó	3970.5	9532.22	4784.85	\$ 45,610,242.87
San Juan Cancuc	2713	7041.15	4898.6	\$ 34,491,777.39
Oxchuc	1865	5155.75	4925.57	\$ 25,395,007.53
Pantelhó	2286	5257.75	4801.31	\$ 25,244,087.65
Chalchihuitán	1766	4053.5	4813.48	\$ 19,511,441.18
Larraínzar	564	1637.6	4962.38	\$ 8,126,393.49
Santiago El Pinar	564	1546.6	4899.36	\$ 7,577,350.18
Teopisca	457.75	1233.29	4847.5	\$ 5,978,373.28
Aldama	419	1011.35	4823.96	\$ 4,878,711.95
Mitontic	215	517.25	4856.62	\$ 2,512,086.70
	18080.25	46521.96		\$ 226,028,253.41

Fuente: Elaboración propia con datos del SIAP correspondientes al año 2018

La papa, el segundo cultivo comercial más importante por su valor monetario, similar al del café cereza, ocupa una superficie mucho menos significativa para su producción comparada con la del café. Este cultivo presenta dos ventajas importantes con relación al café, un rendimiento por hectárea muy superior y el precio por tonelada es del doble. En 2003 la superficie destinada para la papa fue de 972 ha y para 2018 fue de 1334 ha, su crecimiento fue aproximadamente del 38% (Cuadro 4).

Cuadro 4. Datos de los municipios productores de papa en la región Altos para el año 2018, en ha, ton y pesos mexicanos

2018				
Municipio	Sup. sembrada	Volumen	Precio	Valor
San Cristóbal de Las Casas	529.21	10764.83	7880.7	\$ 87,542,462.73
Chamula	388.1	7078.94	7861.73	\$ 55,652,714.97
Larráinzar	319.95	5730.3	7815.47	\$ 44,784,987.74
Chenalhó	34.85	754.26	8345.78	\$ 6,294,887.22
Zinacantán	40.92	742.7	7844.17	\$ 5,825,865.06
Teopisca	21.1	378.53	7846.13	\$ 2,969,995.59
	1334.13	25449.56		\$ 203,070,913.31

Fuente: Elaboración propia con datos del SIAP correspondientes al año 2018

El aguacate es el tercer cultivo comercial más importante, de acuerdo con el valor de su producción. La producción de este frutal ha crecido exponencialmente, en el 2007 solamente se registraba producción en 7 municipios, para 2018 en 14 de los 17 municipios que integran la región. En el 2003 por ejemplo, Zinacantán no registraba producción, para 2010 ocupaba el 2° lugar con 75 ton, para 2018 ocupó el primer lugar con 420 ton. Este frutal presenta un incremento sustancial en la superficie destinada para su producción, la cual pasó de 42 ha en 2003 a 1721 ha en 2018. Así mismo, la producción de otros cultivos comerciales como el durazno y la col de 2003 a 2010 se duplicó y se mantuvo en 2018. En contrapartida la superficie destinada al cultivo de naranja, perón, tecojote y trigo ha ido decreciendo. La superficie y el volumen de producción del resto de cultivos se ha mantenido estable.

No obstante, frente a la variedad de cultivos comerciales, el cultivo más importante en la región tanto por superficie de siembra, como por volumen de producción y valor de la producción sigue siendo el maíz. El maíz blanco se produce en los 17 municipios de la región. Zinacantán es el principal productor, seguido de Chamula, mientras que San Cristóbal ocupa el 6°

lugar (Cuadro 2). Tanto la producción de maíz, como la del frijol, granos básicos de consumo familiar, se ha mantenido estable en los períodos revisados. La preponderancia en el cultivo de maíz se puede atribuir a que es un alimento básico del sistema alimentario regional.

Ancestralmente, el maíz ha sido transformado de diversas formas en función de su estado de maduración para elaborar tortillas y pozol, de consumo diario, así como tamales, tostadas, pinole, entre otros. De la producción de maíz en milpa también se obtiene frijol, calabaza, chilacayotes, puntas de chayote, bledos, hierbamora, nabo, mostaza, rabanitos, hojas de col, chiles, entre otros. Aunque estos alimentos siguen constituyendo parte fundamental de la dieta, se ha comenzado a expresar un conflicto de identidad cultural, relacionado con la creencia de que los alimentos nativos son de pobre, y por su vinculación con lo indígena y lo campesino se menosprecian. Esta percepción ha contribuido a aumentar la preferencia por el consumo de otros alimentos, entre ellos los alimentos procesados (Díaz *et al.*, 2017).

Por otro lado, la reconfiguración de las actividades productivas ha contribuido a la disminución de la producción de alimentos de autoconsumo para realizar actividades que generen más ingresos. Este factor, así como las transferencias económicas de los programas asistenciales y la incursión al trabajo asalariado han permitido un mayor acceso al mercado y con ello, al consumo de alimentos y bebidas de producción industrial (Eroza y Muñoz, 2020). Estos nuevos hábitos de consumo alimentario han contribuido al deterioro de la salud, que se ha manifestado con el surgimiento de obesidad y diabetes en la región, cuya causa desencadenante es el elevado consumo de refresco y cerveza (Page-Pliego 2013, 2019). La incidencia de estos problemas sanitarios son una expresión regional de la epidemia global de obesidad y diabetes que ha resultado del cambio alimentario suscitado en las últimas décadas a nivel global (Bourges 2016; Andrée *et al.*, 2014).

Chiapas es la región del mundo, no solamente del país, donde se presenta el consumo más elevado de Coca-Cola, especialmente en la región Altos donde diversos autores le reconocen como el causante de la dulce agonía (diabetes) (El Poder del Consumidor, 2014; Page-Pliego, 2019; González, 2020). Esto representa un foco de atención crítico y contradictorio, ya que, si bien el consumo de esta bebida se asocia a la apertura de carreteras y del mercado, y al incremento de las actividades que generan ingreso, los ingresos se han mantenido bajos (Cuadro 5). En 15 de los 17 municipios que integran la región el porcentaje de pobreza es superior al 90% de la población y el de pobreza extrema mayor al 50%, en 16 de estos municipios el porcentaje de la población con ingreso inferior a la línea de bienestar mínimo supera el 80% de la población.

Pese a la precariedad de ingresos el consumo de coca cola es sumamente elevado. Un factor determinante del elevado consumo radica en la forma como fue introducida, mediante su uso en ceremonias religiosas, aspecto que ligó esta bebida con un fuerte componente cultural (Nash, 2007). Aunado a lo anterior, la estrategia de mercadotecnia en la región es sumamente agresiva, ya que el precio de la Coca-Cola puede ser hasta 30% menor al precio nacional. La su distribución está ampliamente extendida en la región. Existe un número desmesurado de puntos de venta en las localidades. La publicidad es excesiva, se han incorporado anuncios en tzotzil, así como de bienvenida a los municipios (El Poder del Consumidor, 2014; Page-Pliego, 2019; González, 2020; El Financiero, 2022).

Cuadro 5. Porcentajes de población en situación de pobreza y porcentajes de carencias sociales de los municipios de Los Altos de Chiapas (año 2015)

Municipio	Pobreza	Pobreza extrema	Pobreza moderada	Rezago educativo	Carencia por acceso a los servicios de salud	Carencia por acceso a la seguridad social	Carencia por calidad y espacios de la vivienda	Carencia por acceso a los servicios básicos en la vivienda	Carencia por acceso a la alimentación	Población con al menos una carencia social	Población con tres o más carencias sociales	Población con ingreso inferior a la línea de bienestar	Población con ingreso inferior a la línea de bienestar mínimo
Amatenango del Valle	95.6	54.2	41.4	49.4	16.9	80.6	38.0	59.0	34.8	96.5	57.2	99.0	92.0
Chalchihuitán	99.3	79.8	19.5	47.6	16.7	94.1	65.7	93.9	20.8	99.8	82.6	99.4	95.9
Chamula	96.7	63.1	33.6	54.6	20.4	94.0	45.0	91.2	19.2	99.8	76.9	96.8	80.5
Chanal	99.6	74.4	25.2	32.7	4.9	94.6	60.7	90.9	31.5	99.9	76.1	99.7	97.0
Chenalhó	98.9	77.0	21.9	45.7	18.6	95.1	60.2	93.3	24.9	99.7	80.5	99.1	93.9
Huixtán	92.7	60.3	32.5	35.6	10.6	90.4	39.3	85.7	38.3	97.4	69.2	93.5	79.0
Larráinzar	98.5	52.5	46.0	36.7	12.6	95.8	47.9	61.1	14.1	99.6	55.7	98.7	92.2
Mitontic	98.2	61.8	36.4	50.2	9.7	82.0	45.0	90.3	11.3	98.8	64.8	99.3	94.6
Oxchuc	97.4	75.7	21.6	32.9	13.6	92.8	58.8	95.8	45.7	99.3	80.7	97.7	90.1
Pantelhó	98.4	72.4	26.0	49.7	17.2	86.4	63.4	87.6	27.3	99.2	74.8	99.0	93.7
San Cristóbal de las Casas	60.0	16.8	43.2	21.2	27.4	75.7	13.8	19.6	24.9	81.5	27.6	64.9	30.2
Tenejapa	97.6	59.6	38.0	40.8	8.9	84.7	46.7	90.1	19.7	99.1	65.5	98.5	88.8
Teopisca	89.8	47.3	42.5	49.8	17.2	94.6	29.2	59.6	39.6	98.1	63.2	90.5	64.2
Zinacantán	98.4	61.5	36.9	55.9	15.9	94.7	36.7	68.4	33.8	99.9	67.9	98.4	88.6
San Juan Cancuc	99.6	77.7	21.9	42.5	11.8	80.4	71.9	97.7	32.4	100.0	80.7	99.6	96.0
Aldama	99.6	54.4	45.2	40.7	11.9	97.0	45.5	63.2	10.9	100.0	55.9	99.6	96.6
Santiago el Pinar	99.0	54.7	44.3	41.7	2.1	97.0	48.9	77.7	2.3	100.0	58.7	99.0	92.0

Fuente: elaboración con datos tabulados en CONEVAL (2015)

Por otro lado, al revisar las condiciones de pobreza a nivel regional, destaca que entre los municipios con los porcentajes más elevados de población en situación de pobreza, pobreza extrema e ingreso inferior a la línea de bienestar mínimo como son Santiago El Pinar, Aldama, Mitontic y Larrainzar paradójicamente se encuentran los porcentajes más bajos de carencia por acceso a la alimentación. Esto se puede asociar a que dichos municipios mantienen altos porcentajes de población ocupada en la actividad primaria. Mientras que municipios con porcentajes de carencia por acceso a la alimentación más elevados como Amatenango del Valle, Chamula, San Cristóbal de Las Casas, Zinacantán y Teopisca presentan los porcentajes de ocupación en el sector primario más bajos de la región.

Esta correlación entre la ocupación y la carencia por acceso a la alimentación permite reforzar la importancia de la actividad primaria no solo por su aporte a los indicadores económicos, sino también a los de bienestar social, ya que la producción de alimentos favorece la materialización de la alimentación. De tal suerte que en los municipios donde la ocupación en este sector se ha contraído y se ha elevada la de otras actividades, la carencia por acceso a la alimentación es más elevada. Por ello, no es extraño que en la región el cultivo de granos básicos siga siendo preponderante. El análisis de los cambios en la forma en que se han usado los recursos disponibles y en las actividades productivas para la configuración del mecanismo de la soberanía alimentaria será analizada en el capítulo siguiente. carencia por acceso a la alimentación.

Reflexiones del capítulo

Como he revisado, Moore sostiene que el desarrollo del capitalismo temprano a nivel mundial inició con el encuentro de América y la conquista ibérica. A partir de la cual comenzó la expansión de las fronteras para la explotación de las naturalezas humanas y extrahumanas para la extracción de materias primas. Para lo cual, la devaluación de las vidas no consideradas plenamente humanas, como las indígenas, fue una condición fundamental que permitió obtener *cheap labor*. Al analizar este proceso en la región Altos se puede apreciar su grave impacto. En este territorio se concentra una importante *naturaleza humana barata* que se ha constituido como el recurso más explotado para explotar la naturaleza extrahumana de ese y otros territorios, para producir café en el soconusco, y extraer las maderas en la Selva.

La concentración de un alto porcentaje de población indígena en la región ha sido fundamental para la configuración histórica, cultural, social, económica y política de la región, así como de otras regiones del Estado. A

partir del período colonial se establecieron nuevas estructuras de poder basadas en profundas raíces de discriminación, explotación y dominio sobre la población indígena como el sistema de enganche, el cual fue solapado por el gobierno en aras de privilegiar el crecimiento económico de otras regiones a costas del subdesarrollo y precarización de esta población y su región.

Estas condiciones se mantuvieron sin alterar por 4 siglos hasta el gobierno de Cárdenas, donde las formas de subordinación cambiaron, pero también comenzó el proceso de emancipación indígena, ligado al reparto agrario, que culminó en el período que denomino como la coyuntura. A partir de este período se agudizan los escenarios heterogéneos en el medio rural y se presenta una ruptura con la forma de vida tradicional, ampliamente estudiada por diversos antropólogos en el período previo a la década de 1970. La revisión de estos cambios de orden social es fundamental, ya que han incidido fuertemente en los rumbos que ha tomado la apropiación de la naturaleza extrahumana, los cuales han contribuido a configurar las formas de producir y con ellas, las formas de alimentarse.

Aunque las condiciones de la región son accidentadas por ser un territorio montañoso con suelos de baja fertilidad, la principal actividad económica y modo de vida a nivel regional ha sido la agricultura. Hasta antes de la década de 1970 (donde inicia el período de la coyuntura) la tierra se usaba principalmente para la producción de alimentos y algunos cultivos comerciales como el café y las flores. Los cultivos preponderantes han sido el maíz y el frijol, alimentación básica regional. Por medio del maíz el gobierno introdujo los avances de la revolución verde a través de apoyos con paquetes tecnológicos a través de los cuales se incorporó paulatinamente el uso de agroquímicos.

Los cultivos comerciales, como el café y las flores, fueron introducidos en la región con fines comerciales por voluntad propia de las familias indígenas entre las décadas de 1940 y 1960. En décadas posteriores fueron fuertemente estimulados por el gobierno como ruta para promover el

crecimiento y desarrollo económico, pero sobre todo fueron claramente adoptados por los productores en el medio rural, esta última representa la principal razón de su implementación y crecimiento, pues reportan ingresos a las familias. A partir del período que denomino como la coyuntura las dinámicas de inserción al mercado se han incrementado.

Las actividades de los sectores secundario y terciario relacionadas con el turismo han crecido. La producción para el mercado se ha incrementado, con la incorporación y diversificación de cultivos comerciales. Así mismo, la producción del mercado alimentario a diferentes escalas ha penetrado fuertemente la región. Esto ha contribuido a cambios dietarios que se asocian con la aparición e incremento de obesidad y diabetes en la región

Las condiciones de pobreza en la región no se han podido vencer, como los datos del CONEVAL evidencian. Esto posiblemente se debe en gran medida a que, si imaginamos una escala del *cheap labor*, el trabajo agrícola en el medio rural es el peor remunerado, puede incluso considerarse como una opción de autoempleo donde la ganancia o ingreso se obtiene con lo que se vende. Por lo tanto, el ingreso es insuficiente para sufragar la suma de gastos familiares que integran la línea de bienestar, como son la canasta básica de alimentos, los gastos en transporte, salud, educación y vivienda. Estos aspectos son considerados por el CONEVAL (2016) como carencias básicas, que permiten medir la pobreza desde una perspectiva multidimensional. De modo que, cuando se presenta un ingreso insuficiente y al menos una carencia social se determina la prevalencia de una situación de pobreza.

Pese a las condiciones de pobreza, como analicé en el apartado final de este capítulo, la carencia por acceso a la alimentación presenta los porcentajes más bajos en los municipios con mayor ocupación en el sector primario, con excepción de Oxchuc. En el resto de municipios esta carencia se encuentra entre el 20 y el 45%. Este dato revela la importancia de la agricultura para la producción de alimentos, y como tal debe considerarse

como parte fundamental de la política pública para garantizar la materialización del derecho a la alimentación, ya que cuando la producción agrícola se destina principalmente para cultivos de alto valor, los productores se sitúan en una condición de vulnerabilidad al no producir alimentos para su familia y estar sujetos a las condiciones del mercado.

Esto plantea la necesidad de reivindicar la labor agrícola y las formas de vida campesinas, como base de la soberanía alimentaria nacional y por tanto, implementar políticas que las fortalezcan. Pues paradójicamente estas formas de vida y cultura que se han buscado quebrantar de muchas formas, desde el gobierno con el indigenismo y desde el mercado global con la homogeneización cultural, en la actualidad representan un insumo indígena fuertemente explotado como atractivo para el turismo. Se explota lo indígena y su cultura como un elemento atractivo para el turismo, ya que representa una alteridad, una forma de vida divergente con sus propios usos y costumbres, ceremonias, formas de comer y vestir que evocan con añoranza al remanente de las sociedades prehispánicas, lo diverso. Eso que hoy se vende como parte de la atracción turística regional es lo que se ha asociado como atrasado, carente de desarrollo y causa de la pobreza.

CAPÍTULO 3. DIMENSIONES DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y SU SITUACIÓN EN LA REGIÓN

“La Soberanía Alimentaria no es un simple conjunto de soluciones técnicas o una fórmula que se pueda aplicar, sino que es un «proceso en acción»”

(Fergal Anderson)

En el capítulo anterior revisé como se configuró la región de Los Altos de Chiapas y realicé la presentación de datos generales de la situación socioeconómica. En el presente capítulo a partir de mi propuesta de Soberanía Alimentaria, de la cual se desprenden las siguientes dimensiones para su análisis: recursos de vida, sistema productivo, sistema alimentario culturalmente producido y mercado, me propuse determinar la situación que guarda la soberanía alimentaria en la región. Si bien la dimensión de mercado no aparece de forma textual en mi propuesta, lo está de forma implícita, ya que el mercado es el medio a través del cual se intercambian los bienes que forman parte de los sistemas productivo y alimentario. Así mismo, incorporé como otra dimensión de influencia a las políticas y programas públicos, ya que estos inciden de forma transversal en las otras dimensiones para la configuración de la soberanía alimentaria y la materialización de la alimentación adecuada.

Para realizar dicho análisis me di a la tarea de identificar, describir y analizar las dinámicas entre las dimensiones en la región de estudio. Para iniciar, identifico y describo cuáles son los recursos de vida disponibles en el territorio: tierra, agua, biodiversidad y fuerza humana, y sus condiciones. Posteriormente, me enfoqué en determinar cómo estos han sido apropiados

por la población para establecer el sistema productivo y el destino de la producción. A partir de ello, analicé los cambios que han tenido lugar en el sistema productivo a lo largo del período de estudio y su efecto en la configuración del sistema alimentario local.

Para analizar la dimensión del sistema alimentario culturalmente producido, a partir de la revisión bibliográfica y de los datos recopilados en campo me di a la tarea de construir el inventario de recursos comestibles disponibles en la región. Con ayuda de las familias entrevistadas determiné qué recursos de este inventario fueron introducidos y adoptados como alimentos como resultado de la apropiación cultural de ellos. Esto, me permitió conocer cómo se ha ido configurando el patrón alimentario, si ha cambiado y en qué medida, si lo integran más alimentos frescos o más alimentos procesados, más alimentos locales o foráneos, y la relación de estos cambios con los cambios en el sistema productivo local.

Posteriormente analicé la dimensión del mercado, en la cual confluyen los sistemas productivo y alimentario. El mercado es el medio para la circulación de los productos alimentarios, donde a través de la relación entre los actores sociales que intervienen se incide en la reconfiguración del sistema productivo y del alimentario, y con ello en las decisiones sobre la gestión de los recursos de vida. Finalmente analizo la dimensión política, ya que las acciones que tienen lugar en esta dimensión repercuten de forma transversal en todas las demás dimensiones. Es así como la interacción de estas dimensiones integra un proceso sistémico circular, como resultado del cual la soberanía alimentaria se configura.

3. Las Dimensiones de la Soberanía Alimentaria

Diversos autores como Windfuhr y Jonsén (2005), Pimbert (2009), Beauregard y Gottlieb (2009) y Edelman *et al.*, (2014), entre otros, han analizado y discutido ampliamente el concepto de soberanía alimentaria. A

partir de este, han referido como sus componentes, elementos, principios, áreas de acción, tensión y defensa, los que a grandes rasgos se engloba a continuación:

- El derecho a la alimentación adecuada y culturalmente determinada.
- Los sistemas alimentarios localizados.
- El derecho a determinar sus propias formas de agricultura, haciendo énfasis en la producción agroecológica como mecanismo para producir alimentos y medios de vida *sostenibles*.
- Prioridad en la producción local, para alimentar localmente, aspecto central que enmarca a la soberanía alimentaria en el territorio.
- La gente de la tierra (*people of the land*³³), tierra a la que están vinculados y en la cual tienen derecho de estar y acceder de forma libre a los recursos necesarios para la producción de alimentos: tierra, agua, semillas.
- La protección del mercado y de la gente de la tierra de precios de los alimentos artificialmente bajos.
- Las políticas y regulaciones en diferentes ámbitos necesarias para incidir en los aspectos anteriores.

Desde mi propuesta de SBA pretendo retomar dichos aspectos como dimensiones de la soberanía alimentaria. En primer lugar, para establecerlos como pilares en los cuales se sustenta la soberanía alimentaria, a fin de que puedan ser identificados de forma sencilla por los actores sociales involucrados en los distintos territorios a diferentes escalas. Lo anterior con el propósito de trascender las esferas política y académica de acción y conocimiento, y contribuir a potenciar la capacidad de agencia de los actores sociales³⁴. En segundo lugar, para posibilitar el análisis del

³³ People of the land es una identidad vinculada al lugar, al pedazo de tierra de la comunidad a donde el campesino pertenece, que visibiliza y dignifica su profundo vínculo y compromiso con la porción de tierra de su comunidad rural, en la cual tiene derecho de vivir produciendo alimentos, rol, cuya importancia debe ser reconocida en la sociedad (Desmarais, 2008).

³⁴ En el primer capítulo debatí los orígenes epistemológicos de los paradigmas de la cuestión alimentaria y fundamenté que la SBA se originó en el Sur y la situé en los paradigmas otros de las epistemologías del sur.

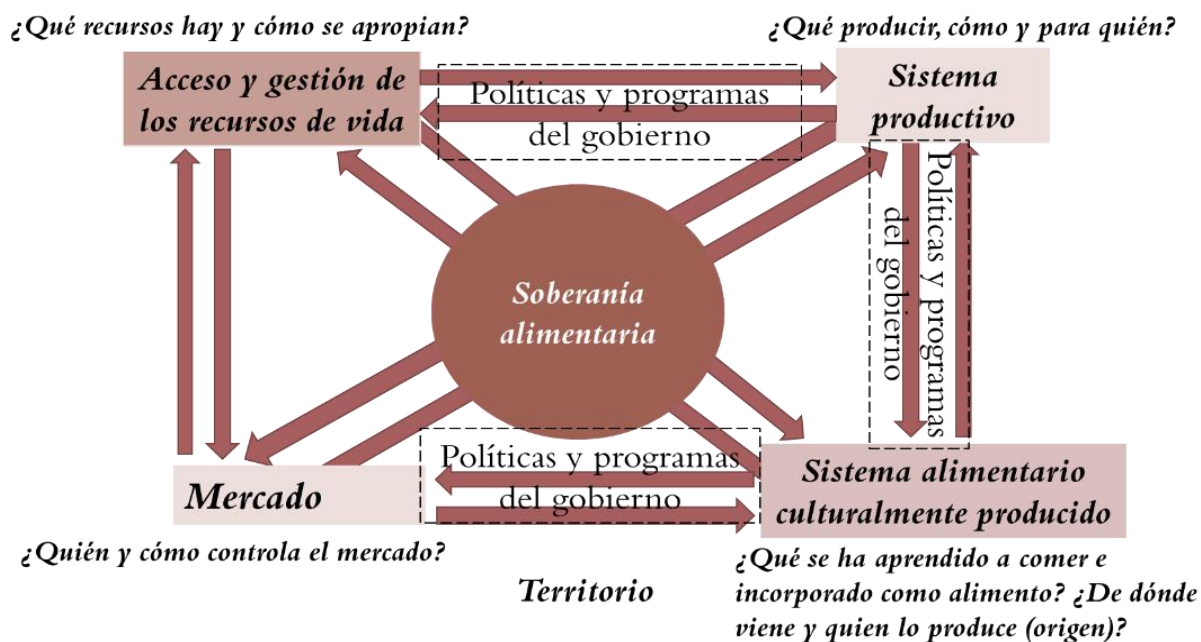
flujo de la intensa y compleja dinámica de interacciones y trayectorias (figura 4) que existe entre estas. A partir de mi propuesta estas dimensiones son:

- *Los recursos de vida disponibles* en el territorio para la producción de alimentos: tierra, agua, biodiversidad y seres humanos. Esta dimensión permite identificar qué recursos hay y cómo se apropian. Cantidad de tierra y agua disponible para la producción agropecuaria, quien la posee y cómo la usa. Biodiversidad disponible y cómo se apropia para la producción agropecuaria. Seres humanos, cómo participan.
- *El sistema productivo*, su configuración se puede determinar a partir de conocer la forma cómo se gestionan los recursos disponibles y las decisiones sobre qué producir y para quién. En esta dimensión se requiere identificar qué cultivos se desarrollan, quien los produce, en qué cantidad y cuál es el destino de la producción.
- *El sistema alimentario culturalmente producido* se puede identificar a partir de conocer qué se ha aprendido a comer y se ha incorporado cómo alimento, así como su origen. Es conveniente construir el inventario de recursos comestibles disponibles, identificando el origen de producción: local, regional, nacional o del exterior, a fin de conocer quien los produce y abastece, es decir, qué producción lo sostiene.
- *El mercado*, en esta dimensión confluyen el sistema productivo y el sistema alimentario en diferentes escalas. En esta dimensión es importante identificar quién (¿qué producción?, local, regional, nacional o internacional) abastece al sistema alimentario y en que grado o nacional, para conocer quién tiene mayor control.

Sin embargo, la producción académica sobre la SBA se ha realizado intensamente en el norte global, en inglés y en la mayoría de los casos el acceso a esta información está sujeta a un pago. Bajo estas condiciones cuestiono ¿para quién se produce esta información y con qué propósito? ¿Puede la gente de la tierra acceder a ella? ¿Esta información le será útil? En este sentido, vale la pena reflexionar la necesidad de producir información desde otros lugares físicos e intelectuales que contribuyan a la creación e implementación de herramientas de aplicación práctica que beneficien directamente a los actores sociales involucrados y *afectados*.

- La *política*, se examina mediante la identificación de acciones y programas que inciden en las dinámicas agroalimentarias. Este aspecto es transversal a todas las dimensiones.

Figura 4. Dimensiones de la Soberanía Alimentaria



Fuente: elaboración propia

Ortega-Cerdá y Rivera Ferré (2010) a partir del análisis del concepto de SBA elaboraron la propuesta de indicadores internacionales de la SBA que retoma los indicadores usados por *organismos multilaterales* como la FAO, el BM, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), World Development Indicators, Action Group on Erosion, Technology and Concentration (ETC) entre otros situados como organizaciones proveedoras de información. Esta propuesta se clasifica en 5 grandes categorías: Acceso a los recursos, Modelo productivo, Transformación y comercialización, y Políticas agrarias, las cuales concentran treinta y cinco subcategorías que incorporan ciento veintiocho indicadores.

Como se puede apreciar, existe coincidencia entre las categorías propuestas por Ortega-Cerdá y Rivera Ferré y las dimensiones que he planteado, pues ambas se originaron del análisis del concepto de SBA. La diferencia radica en el abordaje de la SBA. En primer lugar, la propuesta de indicadores globales se mantiene en la geopolítica del conocimiento occidental paralela a la geopolítica de la economía dominante, por lo que la perpetua. Las instituciones globales como la ONU, el FMI, el BM y el OMC han mostrado su sujeción a la visión de los países industrializados. Estas, fueron las principales creadoras y promotoras del consenso de Washington que impulsó el neoliberalismo que gestó las condiciones en las que emergió la defensa de la soberanía alimentaria. Estas han sido también las promotoras de la seguridad alimentaria como mecanismo supremo para la materialización del derecho a la alimentación. Al permanecer estas instituciones como los principales organismos proveedores de información se contribuye a sostener el poder y liderazgo de la perspectiva del mundo occidental y global.

La soberanía alimentaria implica un desafío y replanteamiento de esta geopolítica de la economía y del conocimiento, “la soberanía es más interdependiente que autónoma, más emergente a través de la forma en que los pueblos y las comunidades deciden colaborar que prescrita por lo establecido” (Iles y Montenegro de Wit, 2015, p. 492). La influencia de la información generada debe trascender la esfera pública y fortalecer la capacidad de agencia y colaboración entre la gente de la tierra y los consumidores en todas las escalas, quienes han construido diversos movimientos para defender sus propias soberanías alimentarias. Para lograrlo, los indicadores y su análisis deben ser accesibles para estos actores.

La propuesta de Ortega-Cerdá y Rivera Ferré constituye un banco de indicadores robusto, que evidencia como sus autores manifiestan un amplio vacío de información para muchas de sus subcategorías. Esto obedece a la

necesidad de “analizar una agricultura cada vez más globalizada (2010, P. 63)” y con ello centrarse en la esfera internacional corriendo el riesgo de des territorializa la agricultura. Por ello, conviene cuestionar ¿Quién debe generar esta información y para quién? ¿Quién podrá acceder a esta información y usarla y quién podría ser excluido de su manejo?

Finalmente, con mi propuesta pretendo analizar más que indicadores, el flujo de las interacciones entre las dimensiones de la SBA para evidenciar cómo la configuran, ya que la SBA es, como Iles y Montenegro de Wit (2015) plantean, un *proceso vivo complejo*. Por lo tanto, se desarrolla alrededor de la construcción de relaciones entre personas, instituciones, tecnologías, ecosistemas y paisajes en múltiples escalas. Por ello, proponen revisar el flujo de interacciones a través de la escala relacional, la cual:

abarca las conexiones de infraestructura espacial, temporal, epistémica y social entre procesos dentro y a través de diferentes niveles. La escala relacional se puede conceptualizar como redes de elementos y procesos en un sistema adaptativo complejo (2015, p. 482).

Esta propuesta es útil, ya que considera la complejidad de las interacciones entre las dimensiones de la SBA a diferentes escalas y se centra: en el seguimiento de procesos, *flujos*, en y a través de las escalas para resolver el dilema de la escala como tamaño o nivel de agrupación organizativa; permite basar la soberanía alimentaria en relaciones territoriales y comunales y no en el Estado, que construye una soberanía de autonomía colectiva, interdependiente donde el poder es compartido y no apropiado; y, la SBA puede basarse en el flujo de relaciones socio-ecológicas, emanadas del proceso de coevolución de las naturalezas humanas y extrahumanas, para ponerlo en los términos de Jason Moore, de modo que se posibilite la defensa de las *soberanías bioculturales*. Iles y Montenegro de Witt (2015)

De este modo, es posible seguir la trayectoria del flujo de coevolución biocultural de las naturalezas humana y extrahumana que inició con las decisiones sobre cómo gestionar los recursos de vida disponibles en los

territorios que configuraron las distintas formas de producción y consumo de alimentos bajo las cuales se forjaron los diferentes sistemas alimentarios regionales. Configuración que las últimas décadas se ha visto más alterada por la participación de productores y consumidores de distintas escalas, que se encuentran en tensión como resultado de la globalización y el capitalismo alimentario que han buscado homogeneizar los sistemas alimentarios con la imposición de un sistema alimentario global.

A partir de lo anterior, busco desarrollar el análisis de las dimensiones de la soberanía alimentaria para seguir la trayectoria de los cambios del flujo de producción y consumo de alimentos en la región en las últimas décadas. Parto con la dimensión *recursos de vida*, donde describo los recursos disponibles en el territorio y cómo se han apropiado mediante el establecimiento de *sistemas productivos*, los cuales han configurado un *sistema alimentario regional*. Posteriormente, reviso la dimensión del *mercado* donde convergen la dimensión del sistema productivo (con la producción de alimentos) y la dimensión del sistema alimentario (con el consumo de alimentos) en diferentes escalas. Finalmente reviso la incidencia de las políticas públicas.

3.1 Recursos de vida, base de la soberanía alimentaria

Esta primera dimensión está integrada por lo que he denominado recursos de vida: tierra, agua, biodiversidad y seres humanos, porque de su interrelación depende la vida. A partir de su conocimiento y manejo se originó y se *reconfigura* la agricultura, “una coproducción, entendiendo por esto la interacción continua, la interconexión y la transformación mutua de hombre (ser humano) y la naturaleza viva (Van Der Ploeg, 2014, p.15)”, que propició “siglos de co-evolución de la gente, las plantas y los animales, [que] produjo una enorme variedad de cultivos, razas de animales, culturas y

formas de cocinar. Esto también generó complejos sistemas de gobernabilidad producción e intercambio (Holt-Giménez, 2017, p. 24)”.

Por ello, esta dimensión representa la primera escala del control y decisión para la producción de alimentos condicionada por las posibilidades del uso de los recursos disponibles sobre la cual se gestó la soberanía alimentaria a la par de la agricultura. El principal propósito al abordar esta dimensión es conocer mediante la observación del paisaje, breves entrevistas y el acceso a datos estadísticos, los recursos disponibles en el territorio, cuáles son sus condiciones y formas potenciales de vocación productiva para analizar los cambios que estos aspectos han tenido en el tiempo como resultado de las dinámicas con las otras dimensiones.

3.1.2 Los recursos de vida en la región de Los Altos

Si bien el gobierno realiza el registro general de las condiciones regionales de biodiversidad clima, suelo y agua, la población que habita el territorio no accede a dicha información para la toma de sus decisiones. La observación del entorno representa la vía cotidiana a partir de la cual las familias en Los Altos dan cuenta de las condiciones que guardan los recursos de vida disponibles en el territorio, así mismo, la observación es el mecanismo para decidir de forma emírica como gestionarlos. Por ejemplo, definir la tierra disponible y cómo se puede apropiar, va más allá del tamaño de la parcela, entran en juego otros factores determinantes, como la pendiente: inclinada o plana; el tipo de suelo pedregoso o no pedregoso, y su fertilidad; la altura en la que se encuentra, que condiciona un microclima que les permite regionalizar: tierra caliente, tierra fría, región de producción de flores, región de producción de maíz o región de producción de hortalizas; si hay acceso a agua o solamente podrán establecer cultivos de temporal.

La expresión territorial de las decisiones locales sobre estos aspectos es registrada estadísticamente por el gobierno con datos de superficie de tierra cultivada, tipo de agricultura (riego y temporal), número de parcelas, tamaño de la población y ocupación. En esta sección recupero información estadística y la reviso a la luz de la información compartida por las familias entrevistadas, así como por la información obtenida de la observación durante los recorridos realizados en el territorio.

3.1.2.1 Tierra

La superficie de los Altos es de 3,728.58 km², presenta una topografía montañosa con una importante cantidad de valles de origen kárstico y un clima templado húmedo con lluvias todo el año. El suelo con mayor presencia es el rendzina, suelo poco profundo y pegajoso, arcilloso y pedregoso (CEIEG s/f). Bajo estas características los suelos se clasifican como aptos para actividad agrícola de bajo rendimiento, se producen alimentos básicos como maíz, frijol, hortalizas y frutales.

Cuadro 6. Número de parcelas y superficie total según tenencia de la tierra (año 2016)

Municipio	Total de parcelas		Ejidal		Comunal		Privada	
	Número parcelas	Superficie total	Número parcelas	Superficie total	Número parcelas	Superficie total	Número parcelas	Superficie total
Chamula	15,695	34 228.16	1,068	2 940.03	14,464	31 093.09	163	195.05
San Cristóbal de Las Casas	2,763	35 638.41	2,293	16 062.31	75	1 597.66	395	17 978.44
Zinacantán	2,429	18 802.90	1,923	10 785.24	380	5 438.36	114	2 579.30

Fuente: INEGI Actualización del marco censal agropecuario 2016

La tenencia de la tierra se concentra en el sector social, integrado por: las tierras comunales, conformadas por las comunidades indígenas; y las tierras ejidales, otorgadas por el gobierno a los campesinos alrededor de 1934, cuyo reparto cesó en la década de los noventa con la reforma al artículo 27 (Tarrío y Concheiro, 2006). En la Cuadro 6 se aprecia que, la tenencia de tierra en Chamula es preponderantemente comunal. En Zinacantán 55% es ejidal y 30% comunal. En San Cristóbal domina la tenencia privada con aproximadamente un 55%, seguida de la ejidal con 41% con y la comunal con menos del 1%.

Con relación a la dinámica de uso de la tierra para la actividad agrícola, el análisis de los datos estadísticos da cuenta de la existencia de una relación entre el tamaño de la parcela y el tipo de agricultura realizada. En las parcelas de mayor tamaño, situadas en el rango de más de 20 ha, la agricultura protegida³⁵ tiene mayor presencia. Esto podría ser indicador del proceso de concentración de la tierra para agricultura comercial.

La investigación en campo confirmó que en la región la agricultura protegida se realiza con ese fin. Así mismo, estudios realizados en distintos años (Plattner, 1991; Molina *et al.*, 2017), advierten la creciente inclinación a la producción de cultivos comerciales cuando se posee tierra con mejores condiciones. En las parcelas de menor tamaño, de hasta 2ha y de 2 a 5 ha, persiste la agricultura a cielo abierto (Cuadro 7). En los tres municipios prevalece la existencia de un patrón de concentración de la tierra en el rango de parcelas de mayor tamaño: más de 20ha.

³⁵ La agricultura protegida se refiere a la agricultura que utiliza algún tipo de infraestructura. En la región dicha infraestructura consiste mayormente en un invernadero rústico.

Cuadro 7. Número de parcelas y superficie según tipo de agricultura (año 2016)

Municipio	Estrato de superficie	Total de parcelas		Cielo abierto		Protegida		En descanso	
		Número parcelas	Superficie total	Número parcelas	Superficie total	Número parcelas	Superficie total	Número parcelas	Superficie total
Chamula		15 184	33 196.60	14 756	25 837.23	82	6 838.53	346	520.84
Chamula	1) > 0 a 2 ha	10 523	10 413.30	10 187	10 072.59	54	54.66	282	286.05
Chamula	2) > 2 a 5 ha	4 184	11 987.18	4 116	11 794.21	14	40.32	54	152.65
Chamula	3) > 5 a 20 ha	407	2 697.07	395	2 602.70	2	12.23	10	82.14
Chamula	4) > 20 ha	70	8 099.05	58	1 367.74	12	6 731.31	0	0.00
San Cristóbal de Las Casas		2 571	24 264.83	2 416	16 400.44	132	7 854.31	23	10.08
San Cristóbal de Las Casas	1) > 0 a 2 ha	598	553.12	571	538.52	4	4.51	23	10.08
San Cristóbal de Las Casas	2) > 2 a 5 ha	1 246	4 520.03	1 243	4 509.77	3	10.27	0	0.00
San Cristóbal de Las Casas	3) > 5 a 20 ha	565	5 146.61	489	4 295.65	76	850.96	0	0.00
San Cristóbal de Las Casas	4) > 20 ha	162	14 045.07	113	7 056.50	49	6 988.57	0	0.00
Zinacantán		2 330	16 137.72	2 160	11 714.53	170	4 423.19	0	0.00
Zinacantán	1) > 0 a 2 ha	607	499.68	490	454.39	117	45.28	0	0.00
Zinacantán	2) > 2 a 5 ha	91	305.39	82	267.66	9	37.73	0	0.00
Zinacantán	3) > 5 a 20 ha	1 597	10 669.49	1 585	10 582.58	12	86.91	0	0.00
Zinacantán	4) > 20 ha	35	4 663.17	3	409.90	32	4 253.27	0	0.00

Fuente: INEGI Actualización del marco censal agropecuario 2016

Paradójicamente, Chamula presenta la mayor pulverización de la tierra, el 94% del total de parcelas concentra el 65% de la superficie total, 67% de esta superficie en el estrato de 0 a 2 ha y el 27% en el rango de 2 a 5 ha; y también la mayor concentración de la tierra, pues tan solo 12 parcelas de las 15,184 registradas para el municipio de Chamula, menos del 1% del total de parcelas, concentra el 20% de la superficie total. La menor pulverización de la tierra se observa en San Cristóbal, el 70% de las parcelas se encuentra en los rangos de 2ha a 5 ha y de más de 5ha y menos de 20ha, y en Zinacantán donde el 66% de la superficie total corresponde al 68% del número total de parcelas, situadas en el rango de 5 a 20 ha.

Por otro lado, el uso de las parcelas para la ganadería es menor. Chamula registra la mayor producción con 734.45 ha, asociada a la producción de borrego de lana para la elaboración de la vestimenta de

mujeres y hombres (Perezgrovas, 2009). Esto, evidencia la importancia del *consumo cultural* de lana para elaborar trajes tradicionales en la decisión productiva. Para la ganadería se destinan 97.80ha en Zinacantán y 32.70 ha en San Cristóbal. En cuanto a la producción forestal, la realizan mayormente pequeños y medianos productores que aprovechan el pino, especie nativa. Esta actividad se registra principalmente en San Cristóbal con 627.50 ha, seguida de Zinacantán con 265.93 ha y 13.42 ha en Chamula (INEGI 2016). El auge de esta actividad se percibe en el significativo crecimiento de establecimientos que elaboran mesas, sillas y camas, entre otros, los cuales han extendido sus dinámicas de comercio a Tuxtla, donde hay una fuerte presencia de locales con la venta de estos productos.

Finalmente, la familia que no posee tierra y quiere producir la arrienda. La capacidad económica determina el tipo de tierra a la que puede acceder. A menor capacidad económica se accede a parcelas de hasta una hectárea y la dedican al maíz. En Zinacantán, una porción de estas tierras arrendadas se ubica en la zona que las familias delimitan como *tierra caliente* y comienzan en la superficie que se encuentra en la autopista San Cristóbal-Tuxtla Gutiérrez a orillas de la carretera y hasta las colindancias con los municipios de Chiapa de Corzo y San Lucas³⁶. En Zinacantán las familias con mejores condiciones monetarias optan por la renta de una fracción de terreno en la zona con mejores condiciones de acceso a agua para establecer cultivos de flores. Aunque la porción de tierra es menor, la renta es más alta y se paga en efectivo, es más rentable y disponen del capital para habilitar un invernadero.

³⁶ Robert Wassestrom (1977) examina el proceso zinacanteco de movilidad campesina para arrendar tierras fértiles para aumentar su producción de maíz y frijol, el cual se extendió a la depresión central a raíz de la construcción de la carretera panamericana en 1947.

3.1.2.2 Agua

En Los Altos se localizan cuatro cuencas: Río Grijalva–Villahermosa, Río Grijalva–Tuxtla Gutiérrez, Río Lacantún y Río Grijalva–La Concordia (CONABIO 2013). Las condiciones topográficas limitan la conformación de una red hidrológica superficial. Existe una fuerte presencia de dos tipos de drenaje: el subterráneo y el superficial, los cuales propician la circulación de agua bajo la corteza terrestre alrededor de las cuales se ha gestado la organización social (Burguete, 2000). En Chamula, el abasto de agua se ha dado a través de pequeños pozos y cuerpos de agua con poca estabilidad y permanencia en el año, que han condicionado el patrón de distribución y asentamiento de la población local, propiciando “la formación de parajes errantes”, que se mueven con las estaciones (Burguete, 2000) y normas de uso del agua y las decisiones productivas.

En Zinacantán, dado que las condiciones de escasez de agua son similares a las de Chamula, persiste la agricultura a cielo abierto en un alto porcentaje de la superficie. En la porción del territorio con sistema de conos cineríticos, el abasto de agua es abundante, existen arroyos de caudal permanente, pequeñas corrientes que desbordan de los manantiales y diversos pozos. Esta riqueza acuífera perenne ha sido determinante en décadas recientes para el significativo crecimiento de la floricultura en ese territorio, referido por el Sr. Juan Pérez (habitante de la cabecera de Zinacantán, entrevistado el 13 de marzo de 2022) como “la *cuena de la cabecera de Zinacantán*”, la cual abarca la cabecera de Zinacantán y las comunidades de Nachig, Patosil, Bochojob Alto, Bochojob bajo, Pinar Salinas, Tierra Blanca y Petztoj. Esto ha propiciado disputas por el consumo de agua (Burguete, 2000).

San Cristóbal de Las Casas, pese a ser el municipio más urbanizado de la región, también presenta condiciones críticas de acceso al agua. Sin embargo, mediante un contrato firmado hace varias décadas con el gobierno

federal, a la planta de Coca Cola del grupo FEMSA, establecida en la ciudad, se le otorgó permiso para extraer 419,774.3 metros cúbicos de agua al año, esto es: 1,150,065.75 litros al día. Dicho contrato es considerado por diversos críticos desmesuradamente favorable para la fábrica. “Laura Mebert, una socióloga de la Universidad Kettering, en Michigan, que ha estudiado el conflicto, dice que Coca-Cola paga una cantidad desproporcionadamente pequeña por sus privilegios respecto del agua — cerca de diez centavos de dólar por mil litros—” (López y Jacobs, 2018).

Actualmente, la condición de las corrientes intermitentes de agua, conformadas por manantiales y ojos de agua, es lamentable. Esto obedece a que la gran mayoría de ellos han bajado de nivel o volumen y otros hasta han desaparecido por completo. Los que sobreviven, se encuentran mayormente contaminados por diversos factores, como los asentamientos de población y la tala inmoderada. La ausencia de una red hidrológica superficial claramente representa un problema en el acceso al agua para la producción agrícola, que podría enfrentarse con el desarrollo de infraestructura para la captación de agua de lluvia que permita aprovechar la confluencia de las condiciones climatológicas que propician importantes precipitaciones pluviales con una media anual de 1,402 mm. Sin embargo, estrategias de este tipo no se han impulsado (Secretaría de Hacienda del Estado de Chiapas s/f).

3.1.2.3 Biodiversidad

Existen diferentes tipos de especies que componen la vegetación de la región: ciprés, sabino, roble, caoba, fresno, dalia, flor de noche buena y lengua de vaca, pino y encino. En las partes más altas y secas predomina el bosque de pino-encino, en las partes bajas y secas la selva baja decidua y en las partes más húmedas se encuentran bosques lluviosos de montaña.

La cobertura vegetal se compone principalmente por vegetación secundaria (de bosque de coníferas, mesófilos de montaña y encino), bosque de coníferas y vegetación inducida. En la actualidad, se puede observar un paisaje en forma de mosaico resultado de la perturbación de la vegetación derivada de las actividades agropecuarias y forestales (Secretaría de Hacienda del Estado de Chiapas s/f).

Las familias entrevistadas refieren que existe una importante variedad de maíces y frijoles nativos que son esenciales en sus dietas. En colectas realizadas, se encontraron 18 accesiones vegetales³⁷ en Zinacantán, 11 en San Cristóbal de Las Casas, 26 en San Andrés Larráinzar (Martínez *et al.*, 2006). Dentro de la vegetación son valoradas la *Matricaria chamomilla* L (manzanilla), *M. sativa* L. y *Ruta graveolens* L. (ruda), plantas reconocidas como medicinales por la población indígena, usadas para padecimientos respiratorios, digestivos y reproductivos (Lara *et al.*, 2019).

En cuanto a la fauna, existen diversas especies: víbora ocotera, nauyaca de frío, gavián golondrino, ardilla voladora, zorrillo espalda blanca, iguanas, correcaminos, chachalaca, olivácea, mochuelo rayado, urraca copetona, comadreja, tlacuache, venado cola blanca, armadillo, conejo de monte, entre otros, ubicados según su hábitat en municipios de la región. Las aves silvestres como los patos, pájaros carpinteros, aves canoras golondrinas, palomas, entre otros, siguen representando una opción para consumo y también son cazadas para la venta (CONABIO 2013), igualmente, las ratas de monte, cuya caza y consumo persiste de forma importante en Oxchuc, donde es apreciado como un alimento nutritivo, medicinal y de prestigio (Barragán, Retana y Naranjo, 2007). La fauna silvestre tiene una significativa participación en la medicina tradicional, el tlacuache, el zorrillo

³⁷ De acuerdo con el glosario disponible en línea de la FAO, una accesión es “una muestra distinta, singularmente identificable de semillas que representa un cultivar, una línea de cría o una población y que se mantiene almacenada para su conservación y uso” (FAO 2023).

y el armadillo son de los más empleados, se usa el animal completo, su carne y su grasa (Enriquez *et al.*, 2006).

3.1.2.4 Seres humanos

Debido a la escasez de tierra y el alto crecimiento demográfico en la región, la mano de obra representa en muchos casos el único recurso disponible para la venta que las personas poseen. La condición de indígenas con alto rezago educativo ha agudizado la desventaja laboral y ha abaratado su precio, propiciando que la región de Los Altos haya sido considerada una fábrica de mano de obra barata (*cheap labor factory*). La diferencia actual radica en que la población indígena, sin las presiones del pasado, como el enganche y el acasillamiento, tiene la libertad de decidir como enajenarse. Ahora se explotan a sí mismos como el resto de trabajadores del mundo bajo distintas dinámicas que los miembros de la familia realizan y que incluyen el autoempleo para la producción agropecuaria o el comercio, o el trabajo como jornalero o asalariado en cualquier trabajo ajeno a la actividad familiar y la migración, entre otras.

Si bien la principal fuente de ocupación reflejada en los últimos 40 años en la región se encuentra en el sector primario. Debido a la reconfiguración de las dinámicas de producción, el flujo de trabajo humano como productores de alimentos se ha empezado a dispersar en productores de cultivos de alto valor y la realización de actividades de los sectores secundario y terciario. La migración transfronteriza, especialmente en Chamula, también ha crecido desde la década de 1980 provocando “efectos profundos en las economías, estructuras de clase, organizaciones familiares, culturas y políticas de las comunidades locales y microregionales (Rus y Rus, 2008, p. 344)”. En el paisaje se distingue con facilidad la familia que tiene a un

miembro que migró, ya que poseen una llamativa casa de concreto con un sincretismo arquitectónico americanizado muy característico que evidencia el proceso de aculturación y el incremento de satisfactores en las familias, como son las casas suntuosas.

En aras de mejorar los ingresos obtenidos con la explotación del recurso humano familiar ha incrementado la producción agrícola comercial. Cuando la demanda de trabajo se intensifica, realizan el pago de “chalanés³⁸” como los entrevistados refirieron. El pago del “chalán” para hortalizas en Zinacantán ronda los 80 pesos el día, un precio bajo que es posible por la cercanía de Chamula. La mayor intensificación de la participación de los miembros de la familia en las actividades productivas ha alterado la dinámica familiar. La familia de Doña Catarina, originaria de San Nicolás Buenavista, Zinacantán, dedicada a la producción de hortalizas es un ejemplo.

Durante una visita en la parcela, se encontraban Doña Catarina, sus dos hijas, su hijo Pedro, dos hijos adolescentes de don Pedro y su esposa haciendo su labor de cosecha de rábanos, que, aunque se puede pensar sencilla, requirió de muchas manos. Debido a la participación de toda la familia, las mujeres ya no elaboran los textiles artesanales que visten, los compran; ya no les da tiempo de tortear, “piden el tortilla con moto, le marcan el celular y les lleva el tortilla y el pollo si pues, lo que le pides te trae, te trae todo (Pedro Girón Gómez, entrevista, 02 de marzo 2022)”.

Ahora en el medio rural los miembros de la familia para generar ingresos son empleados de tiempo completo en sus cultivos y disponen de tiempo limitado para hacer las actividades que antes eran comunes como hacer tortillas y cocinar, ahora esos alimentos se compran, como sucede desde hace décadas en los hogares urbanos. Estos nuevos estilos de vida

³⁸ De forma generalizada las familias entrevistadas hicieron uso del término chalán para referirse a quienes trabajan para ellos como jornaleros. Para apegarme a los conceptos usados por las familias continuaré usando el término chalán.

son favorecidos por el uso del celular y el servicio a domicilio, nueva dinámica del mercado que ya no es exclusiva de las zonas urbanas, sino que forma parte de la vida cotidiana de esta comunidad. La explotación laboral está tan normalizada, que tal vez nos cueste vernos como mercancías, pero lo somos, el entorno y las condiciones de venta son las que cambian. Por ello, las 14 horas o más a la sombra frente a una computadora, con clima no parecen explotación, menos si se comparan con el intenso trabajo en el campo bajo el sol y que es el peor remunerado (*the cheapest labor*). Quien realiza esta ardua labor busca obtener el mejor pago.

En los Estados Unidos, el trabajo como jornalero agrícola sigue siendo mal remunerado para las condiciones salariales del país, pero no para las condiciones de México. Por tal motivo, este país es el destino más buscado por los migrantes para lograr el sueño americano. Aunque la expectativa no siempre se logra. Don Mariano, de la localidad de Cuchulumtic, del municipio de Chamula, hace 5 años quiso sembrar flores, pero le fue mal y se endeudó con cien mil pesos. Para poder liquidar su deuda se fue de mojado, el pollero le cobró cien mil pesos y su deuda aumentó a doscientos mil pesos. Al respecto don Mariano me relató que

“la vida ta difícil un poco, hace 5 años cuando empecé a cosechar casi no me dio nada, casi nada ve, nada, le metí fertilizante, gallinaza, ajá, gallinaza, pero casi no daba, mja, nada más me metió mi debe (deuda), por eso me fui pal otro lado pue, me fui a pagar mi debe y regresé ya otra vez, nada más pagué mi debe, se cansa uno, se cansa uno, el trabajo está duro, se para uno temprano, va uno el campo, todo el día, cosechamos chile, pepino, tomate, lo que comen allá, aquí está suave el trabajo, allá está duro, entramos a las 7 y salimos a las 8, pagan 8 dólares el hora, si, así es, no está fácil juntar los dólares, una temporada estuve en el campo de ahí me fui a la construcción, pagan 20 dólares el hora, bien pagado hasta el noche, ahí está más duro, durísimo, regresamos 10 de la noche el casa, ta duro (Mariano Díaz, habitante de la localidad Cuchulumtic, municipio de Chamula, 10 marzo, 2022)”.

En esta diversidad de formas de vender la mano de obra, en Zinacantán ha surgido el pago de mano obra especializada para quienes tienen experiencia en el cultivo de flores en invernadero. Un buen especialista en

el manejo de flores, de acuerdo a la información brindada por Don Juanito, gana al menos 250 pesos el jornal, uno de los pagos más altos, casi el triple de un jornal en hortalizas. La estrategia aplicada por los productores en invernaderos consiste en emplear adolescentes sin experiencia por 50 pesos el día y someterlos a un proceso de capacitación. Conforme mejora la especialización se incrementa el jornal.

Por otro lado, otra de las formas en que la población zinacanteca ha explotado su mano de obra desde tiempos remotos es mediante el comercio, debido al espíritu de comerciante que les caracteriza. Al respecto, el presidente municipal, Prof. Mariano Francisco Sánchez Hernández, me compartió que esto se debe en parte a la ubicación geográfica del municipio, al estar situados en el centro de Chiapas. Por lo que desde el período prehispánico Zinacantán fue un centro comercial en la ruta a Tenochtitlán; y en el período actual es zona de paso de la autopista y la carretera libre Tuxtla-San Cristóbal, las cuales abrieron mayores oportunidades para el comercio. Otras personas entrevistadas coinciden con esta perspectiva.

Anita, una joven originaria de la localidad de Chiquinivalvó de Zinacantán, atiende una de las dos verdulerías familiares que poseen en Tuxtla. Anita me refirió en una entrevista “estoy segura que hay un zinacanteco en cada parte del mundo, salimos mucho a vender (Anita Hernández, entrevista, Tuxtla Gutiérrez, 20 de agosto de 2021)”. Es muy fácil identificar las verdulerías de los zinacantecos, porque las mujeres atienden portando su traje típico, como Anita. En un recorrido por algunas verdulerías ubicadas en las colonias Terán, Las Palmas, Fovisste, Los Laguitos, La Salle, Niño de Atocha, de Tuxtla Gutiérrez todas las verdulerías son propiedad de zinacantecos, atendidas por la familia y sus chalanos. En recorridos similares por San Cristóbal y Berriozabal predominaron las verdulerías de Zinacantecos. En Berriozábal oportunidad de entrevistar al dueño de una verdulería, Mariano, un joven zinacanteco de 28 años, con

quien al reflexionar que la mayoría de puestos de verduras que había visitado eran de zinacantecos me expresó que esto se debía a que:

“los conejos [Tuxtlecos] no aguantan el trabajo, es muy duro, te tienes que levantar temprano para ir a las 3 o 4 de la mañana todos los días a la central de abastos a surtir el mercancía, todos los días tienes que tener el producto fresco para el cliente, el conejo no aguanta (Mariano, Berriozábal, marzo 2022)”.

Las diversas dinámicas de comercio del recurso humano han trascendido el medio rural y constituyen un componente fundamental para el abasto de alimentos, ya no sólo como productores sino también como comerciantes a nivel local y regional, contribuyendo al abasto de los sistemas alimentarios regionales, a cuya configuración favorecen todos los recursos de vida como se ha podido observar.

3.2 Sistema productivo

Un sistema productivo representa la forma en la que los medios de producción son utilizados. “El conjunto formado por el hogar, sus recursos, los flujos de recursos y las interacciones a nivel de cada finca se denomina “sistema agrícola” (Cleary, 2004)”. La configuración de este, está marcada por las formas de relación con la naturaleza que las familias deciden seguir para gestionar sus recursos de vida disponibles. Para dar cuenta de cómo se ha configurado el sistema productivo y las formas de relación con la naturaleza en las últimas décadas fue crucial la información compartida por las familias entrevistadas, así como la obtenida de la observación durante los recorridos en el territorio, ya que reformulando la célebre frase de El Principito de Antoine de Saint-Exupery, “lo esencial no es invisible a los ojos”, por el contrario, salta a la vista y se reflejan en el paisaje. Google earth fue una herramienta útil para evidenciar los cambios en el sistema productivo reflejados en el paisaje.

Debido a que las labores de cultivo han sido una fuente de ocupación y también el principal medio y modo de vida, para las familias indígenas de Los Altos. Estas desarrollaron un sistema agrícola especial para gestionar sus recursos disponibles (Guiteras y Castro, 1965; Pozas, 1982; Vogt, 2013), el cual se conforma por: el traspatio (solar o sitio), la parcela hortícola (cuya producción se destina principalmente para la venta), las áreas boscosas (empleadas para la recolección de alimentos y materiales), los pastizales para alimentación del ganado y la parcela propiamente agrícola: la milpa (Alemán, 2017).

Dicha configuración del sistema productivo, se inserta en la noción de recursos de vida, donde el agua, el suelo, las semillas nativas y la mano de obra familiar se aprecian y reconocen por el aporte que brindan a la familia, y por ello, tiene más peso al valor de uso que al valor de cambio. Esto permite tener el control de lo que se produce y come en vez de cederlo.

Con base en la información obtenida de las entrevistas pude observar que este sistema productivo y la relación de recursos de vida con la naturaleza inherente a este fue predominante en las familias hasta inicios de la década de 1970. Sin embargo, debido a cambios importantes impulsados por el entorno que se acentuaron alrededor de la década de 1980, inició una progresiva intensificación de los recursos disponibles (Rus 2012; Llanos y Santacruz, 2022), que conllevó que la relación de recursos de vida con la naturaleza extrahumana se transformara en una relación de recursos naturales y el sistema productivo se volvió más comercial, privilegiando el valor de cambio en vez del valor de uso. La transición de ambas condiciones fue paralela con la transición generacional que identifiqué con las personas nacidas en el período de la política desarrollista (alrededor de la década de 1950-1960) y que en la adultez vivieron la apertura del mercado y el neoliberalismo. Al respecto, Llanos y Rosas (2018, p. 477) sostienen que:

Las políticas desarrollistas que en el pasado pretendieron transformar la cultura indígena fueron sustituidas por las políticas neoliberales que incentivaron la inserción de la población indígena en actividades comerciales articuladas al mercado. La comunidad de Zinacantán en la década de los años ochenta ejemplifica ese nuevo proceso de cambio.

Es pertinente destacar este aspecto porque permite reflexionar el efecto de las políticas desarrollistas, a través de las cuales como Rist (2008, p. 2) plantea “el desarrollado - es forzado a modificar sus relaciones sociales y su relación con la naturaleza para entrar en el nuevo mundo prometido”. Estas modificaciones se acentuaron con el neoliberalismo y la ilusión del libre mercado como facilitador y garante de la tierra prometida del desarrollo. Esto a su vez, derivó en la transición de las formas de relación con la naturaleza y el sistema productivo, las cuales están íntimamente ligadas y evidencian cómo se ha desarrollado el proceso de coevolución de las naturalezas humana y extrahumana que en la región.

Fundamento estos planteamientos con los casos que expongo en la sección siguiente, los cuales me fue permitieron identificar que en la región dicho proceso ha sido directamente proporcional con las condiciones de los recursos de vida, las cuales propiciaron al menos dos patrones de decisión productiva, es decir, una combinación de condiciones que conforman patrones diferenciables bajo los cuáles las familias deciden el uso de sus recursos y desarrollan sus sistemas productivos.

Derivado de esos patrones se han desarrollo microrregiones productivas: la florícola en Zinacantán, la hortícola en San Nicolás Buenavista y Chamula, y la productora de maíz, realizada por pobladores de las localidades de Pasté, Chiquinivalvó y Chulvó en Zinacantán. El primer patrón que identifiqué, está íntimamente ligado a *condiciones de mayor y mejor disponibilidad de los recursos*. Las familias que tienen la posibilidad de acceder a tierra con agua, el micro clima y acceso carretero, los destinan para la producción intensiva de cultivos de carácter comercial con uso de agroquímicos, que son más rentables.

En el municipio de Zinacantán, las familias que tienen acceso a recursos con ese patrón optan en primer lugar por la floricultura y en segundo lugar por las hortalizas. En Chamula, las hortalizas constituyen la opción preponderante. Esta dinámica productiva se sitúa en la noción de recursos naturales, debido a la relación utilitaria con la naturaleza, donde ésta se convierte en el objeto que puede ser explotado para generar mayores ingresos. En este patrón de decisión productiva el valor de cambio es central. Esto ha contribuido al abandono del sistema productivo tradicional para la producción alimentaria.

El segundo patrón que identifiqué es *el patrón de la precariedad de los recursos disponibles*, caracterizado por parcelas en zonas con disponibilidad de agua limitadas, mayores pendientes montañosas y accesos carreteros deficientes, como las situadas en las comunidades de Pasté, Shulvó y Chiquinivalvó del municipio de Zinacantán. Debido a las limitaciones de los recursos disponibles, la decisión sobre su uso se mantiene en el cultivo de especies nativas a cielo abierto con un menor uso de agroquímicos, debido a su alto precio y la falta de capital.

A partir de estas dinámicas, las familias se mantienen en la noción de recursos de vida, privilegiando el valor de uso de los cultivos. Por ello, continúan produciendo alimentos básicos: maíz y frijol, tanto para autoconsumo como para venta. Las familias que tienen una mayor desventaja con relación a la cantidad y condición de sus recursos disponibles, tierra, agua y dinero constituyen *una base productora de alimentos básicos*, para sus familias y las de comunidades vecinas productoras de flores y hortalizas que han dejado de producir maíz, frijol y hortalizas nativas, pero que siguen consumiéndolos como parte sustancial de su dieta.

Esta forma de producir, considerada de subsistencia como estrategia ante la condición de pobreza ampliamente vinculada con la ruralidad y la falta de otras opciones, se mantiene vigente en un amplio número de

comunidades, debido a que en el territorio predominan las pendientes montañosas elevadas y la escasez de agua. Bajo la filosofía del crecimiento y desarrollo económico no se han generado opciones para estos productores considerados no competitivos, sino que sus condiciones se han precarizado, ya que como Amin (2013, p. 25) expone “en un lapso de 50 años, ningún desarrollo económico competitivo industrial, ni siquiera considerado en un escenario hipotético con crecimiento económico anual de 7%, podría empezar a absorber un tercio de esa masiva reserva laboral”.

Por otro lado, bajo la perspectiva de promover opciones competitivas para combatir la pobreza rural fuertemente vinculada con la producción de subsistencia, considerada no competitiva, situada en la nueva ruralidad ampliamente impulsada en nuestro país, se deja de lado la discusión de la importancia de la contribución de estas familias como productoras de alimentos, prestadoras de servicios de ecosistemas, los valores paisajísticos y el patrimonio cultural, aspectos defendidos en el enfoque de la multifuncionalidad de la agricultura. En consecuencia, se pierden de vista las posibilidades otras que la soberanía alimentaria defiende y que los desarrollos otros pueden ofrecer, al reconocer que estas familias son un componente muy importante en el sostén y fortalecimiento de los sistemas alimentarios regionales con la producción de alimentos culturalmente apropiados y consumidos localmente.

La invisibilización de la contribución de esta producción se refleja en el registro de la producción que realiza el gobierno a través del SIAP. Si bien figura la información correspondiente a la producción de maíz y frijol, la producción de otros cultivos locales ampliamente producidos como el brócoli, la lechuga, los rábanos, la coliflor, el cilantro, las acelgas, el nabo, el murrush, la mostaza y la hierbamora, no aparece registrada. La omisión de este registro productivo es grave, ya que estos cultivos representan una importante fuente de alimentos de abasto local y regional que son

distribuidos en las cabeceras municipales de San Cristóbal, Tuxtla Gutiérrez y es posible que, hasta Tapachula, a decir de los productores.

Es pertinente reflexionar sobre esto, ya que al parecer se registra la producción de mayor valor económico, pues este es el parámetro para medir la riqueza generada con la producción de una región que se emplea para compararla con otra. En consecuencia, para el registro se discrimina la producción alimentaria de bajo valor económico, aunque represente un alto valor social. Al hacer esto, se invisibiliza la capacidad productiva para abastecer alimentos nivel local y regional. Mientras que al registrar esta información se contribuye, por un lado, a reconocer y dignificar los alimentos culturalmente producidos y consumidos, y con ello, a fortalecer los sistemas alimentarios regionales, y por otro, se hace posible evaluar el grado de contribución de esta producción a la suficiencia alimentaria al incluir el registro del destino de la producción.

Lo anterior, favorece la creación de políticas públicas eficientes para apoyar la producción de alimentos de este sector con mejores condiciones para contribuir a la materialización del derecho a la alimentación adecuada. El aporte de estas familias es tal que, producen 80 % de los alimentos mundiales en términos de valor, las explotaciones de menos de 2 hectáreas producen aproximadamente el 35% de los alimentos del mundo, y paradójicamente estas familias hacen frente a la pobreza (Salcedo y Guzmán, 2014; Lowder, Sánchez y Bertini, 2021).

3.2.1 Cambios en el patrón productivo y destino de la producción

Si bien la historia productiva de Los Altos no ha sido lineal ni homogénea, hasta antes de la década de 1970 sus cambios habían sido muy lentos, estos se acentuaron alrededor de la década de 1980 con efectos diferentes. En Chamula, a causa de la pulverización de la parcela, la

migración creció drásticamente, y quienes disponían de agua fortalecieron la producción hortícola. En Zinacantán, la ruta de la intensificación de la producción se vio exponencialmente favorecida, principalmente con la producción de flores, seguida por las hortalizas. debido a la disponibilidad de parcelas con superficie entre 1 a 2 ha. En periódicos de circulación local, como el Cuarto Poder, se denomina a la cabecera municipal de Zinacantán la “capital de las flores”.

En el paisaje, desde la carretera de acceso a Zinacantán se vislumbran numerosas estructuras de invernaderos. La vista panorámica satelital de la cabecera de Zinacantán y la localidad de San Nicolás Buenavista ilustra este paisaje (Imagen 1). Del lado derecho de la imagen, donde se concentran los invernaderos se sitúa la cabecera de Zinacantán. Del lado izquierdo de la imagen, donde se observan pequeñas fracciones de parcelas se sitúa la localidad de San Nicolás Buena Vista, donde cultivan hortalizas variadas.

Imagen 1. Imagen vista satelital del paisaje de la cabecera de Zinacantán y la localidad de San Nicolás Buenavista (año 2022)



Fuente: Google Earth 2022

Para mostrar el intenso crecimiento de invernaderos en la cabecera de Zinacantán en las últimas décadas, presento imágenes satelitales de esta cabecera correspondientes a los años 2006 (imagen 2) y 2022 (imagen 3). Para compararlas he marcado una línea roja sobre las áreas donde se observan los cambios más notorios, propongo como punto de referencia para la realización de la comparación el mercado público de flores, localizado a la derecha en ambas imágenes. Como se puede apreciar en el año 2006 la cantidad de invernaderos era significativamente inferior. Llanos y Santacruz (2022, p. 2) coinciden en que en la década de 1980 tuvo lugar la transformación del paisaje zinacanteco, refieren que “... el viejo paisaje agrario mutó socialmente con celeridad. En poco tiempo la disponibilidad de tierras y el trabajo se articularon a la actividad florícola”

Imagen 2. Imagen satelital del paisaje de la cabecera de Zinacantán (año 2006)



Fuente: Google Earth 2022

Imagen 3. Imagen satelital del paisaje de la cabecera de Zinacantán (año 2022)



Fuente: Google Earth 2022

La principal razón para la elección de la floricultura radica en la rentabilidad del cultivo, “da más dinero que la producción de maíz o de hortalizas” como manifestó el Sr. Juan Pérez, dedicado a dicha actividad en la cabecera de Zinacantán. Don Juan me explicó que el maíz solamente se puede producir una vez al año y su precio es muy bajo con relación a la producción de *tan solo un ciclo* de flores. Por ello, el maíz es el cultivo que menos conviene. También me explicó que la producción de flores se prefiere por encima de las hortalizas, por la misma razón.

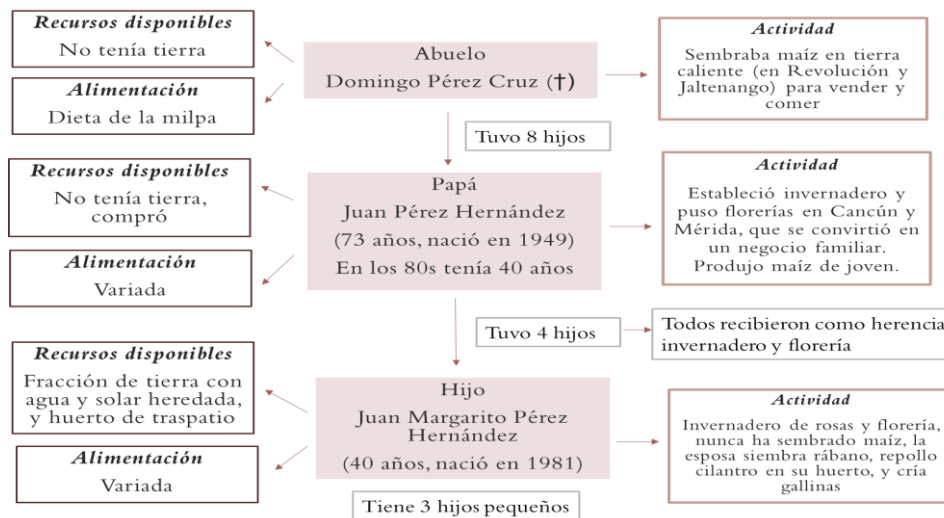
Aunque se producen varios ciclos de hortalizas, los precios de estas también pueden llegar a ser muy bajos. Mientras un manojito de nabo cuesta 3 pesos, el bulto de 50 manojos se vende en 150 pesos en el Mercado Popular del Sur (MERPOSUR), en la temporada de febrero del año 2022 los 25 tallos de rosas rojas se vendieron en hasta 280 pesos. Don Juan realiza 3 ciclos

de rosas al año. Con la venta de la producción de un ciclo compra maíz suficiente para cubrir el consumo familiar de todo el año. Los entrevistados dedicados a la producción de flores coincidieron con esta visión.

La producción de flores ha implicado en Zinacantán el desarrollo de un alto conocimiento técnico, procesos de innovación y de organización, donde la participación de las mujeres cobra cada vez más terreno (Santos y Valdiviezo, 2017). Los invernaderos han propiciado dinamismo en la introducción de especies, pero también la desaparición del cultivo de flores nativas, las cuales aún continúan en Chamula a cielo abierto. Los floricultores en sistema de invernadero han ido aprendiendo a conocer el mercado. Para satisfacer la demanda y obtener la mayor rentabilidad cambian las especies cultivadas siguiendo la lógica de producir la flor por la que paguen más. Por esta razón, actualmente, la rosa roja es el cultivo predominante, después puede ser otro.

De manera generalizada los entrevistados manifestaron la necesidad de incrementar cada vez más y más el uso de agroquímicos para lograr la producción. La dependencia de agroquímicos está poniendo en grave riesgo la fertilidad de los suelos y está generando un impacto ambiental que ya no detiene a los productores. Esta situación es característica de la noción de recursos naturales. Cuando los productores requieren madera para establecer un invernadero rústico, talan árboles, es algo cotidiano. En una visita a Zinacantán, pude apreciar cómo varias familias tenían una reunión que podría denominar como “tala de pinos”. Mientras los hombres cortaban los pinos con motosierra para usar la madera para la construcción de un invernadero rústico, las mujeres preparaban los alimentos. Ellas llevaban enormes cacerolas y una parrilla con un pequeño tanque de gas. Estas familias eran de la localidad de Patosil. Al acercarme a saludarles y entablar una plática me compartieron sobre el cultivo de flores y el uso que darían a la madera que cortaban. Presento la genealogía de esta familia en la figura 5.

Figura 5. Representación del cambio de patrón productivo de tres generaciones de la familia Pérez de la localidad de Patosil, municipio de Zinacantán



Fuente: elaboración propia

En esta genealogía es clara la transición productiva entre el abuelo y el papá. El abuelo no tenía tierra, la arrendaba en los municipios de Revolución y Jaltenango, situados en la depresión central, donde como he revisado se rentaba la tierra para producir maíz para la venta porque el rendimiento era mucho más alto³⁹. Esta región es conocida entre las familias zinacantecas y solar heredada tierra caliente. La producción del abuelo era para la venta y para consumo. El papá pudo comprar tierra en Zinacantán con condiciones aptas para la producción de flores en sistema de invernadero. El papá ya no consideró la producción de maíz, sino que se enfocó en el negocio de las flores abarcando toda la cadena productiva, desde la producción hasta la comercialización con el cliente final, y estableció florerías en Mérida, Yucatán.

³⁹ Una reflexión importante en las lógicas de la producción de los sin tierra es que cruzan fronteras para acceder a los recursos y producir. En este sentido, la producción de campesinos zinacantecos en tierras arrendadas de la región frailesca pudo ser un factor que abonó al crecimiento de la producción de esa región.

La esposa de Juan Margarito, refirió que la “pura siembra de flores ya no es negocio, porque ya hay mucho, con la venta de flores se gana más”. Las florerías fueron establecidas por su suegro hace casi 20 años y tienen a “sus chalanés⁴⁰” que las atienden. El suegro viaja con sus hijos cada semana para surtir flores. La creciente competencia para producir flores ha propiciado en años recientes la siembra de flores mediante plántulas que vienen de fuera y son caras. Esta modalidad permite a los productores tener mayor control en la producción que la siembra con semillas, pues pueden tener la producción lista para corte una semana antes de las fechas con alta demanda en febrero, mayo, noviembre y diciembre. Este último es el mejor mes para las ventas de acuerdo a lo manifestado por los productores. Este manejo les permite disponer de tiempo para negociar la venta y conseguir el mejor precio. Si las flores están listas para el corte 3 días antes o el “mero día”, no se logran los mejores precios.

Por otro lado, en segundo lugar, en la escala de decisión productiva por su potencial de generación de ingresos se encuentran las hortalizas en Zinacantán, para Chamula representan la primera opción. El factor determinante para su elección radica en que se pueden producir durante todo el año y los ciclos de producción son cortos y generan flujo de efectivo recurrente. El maíz es el punto de referencia para comparar los ciclos. En una entrevista con Don Pedro (en Buenavista, Zinacantán) refirió que ellos no sembraban maíz, que “desde su papá ya no lo sembraban ni maíz ni frijol... [porque] tarda mucho [en crecer], este, nomás acostumbramos sembrar el verdura, el acelga, el coliflor, el lechuga, el brócoli, porque tenemos agua, tenemos el pozo profundo, lo que más que sembramos de ese verdad uno de ese [esa variedad de hortalizas], es que no se tarda mucho ese pues, el rábano solo tarda 40 día”.

⁴⁰ Recupero el término chalanés para apegarme a la información compartida por las familias entrevistadas, quienes de manera generalizada llaman chalanés a sus trabajadores, ya sea como jornaleros o realizando cualquier otra actividad a su servicio.

Para el cultivo de hortalizas compran semillas, ya que como Don Pedro y otros productores entrevistados tanto de Zinacantán como de Chamula manifestaron “son más bonitas y así las quieren en el mercado”. En Zinacantán el desarrollo hortícola hasta ahora se realiza en la localidad de San Nicolás Buenavista, donde un importante número de familias siembra repollo, coliflor, rábano, acelga, cilantro, entre otros. El brócoli lo siembran con plántula, ya que este manejo permite garantizar la cosecha. Inicialmente, un proveedor de Comitán les proveía las plántulas. Actualmente, “el colochó” y Don Marcelino establecieron invernaderos de plántulas la localidad.

Don Marcelino estableció hace 12 años el primer invernadero de plántulas sin ningún apoyo del gobierno, ya que como manifestó “el que quiere trabajar trabaja”. El produce plántulas de brócoli, jitomate y cebolla principalmente. Actualmente, abastece a su comunidad, a productores de otros municipios de la región y a productores de Chiapa de Corzo, San Lucas, Comitán y La Trinitaria. El establecimiento del invernadero representa una significativa importación de conocimientos adquiridos cuando migró a Estados Unidos hace 14 años y que aplicó al regresar a su comunidad. Don Marcelino relató

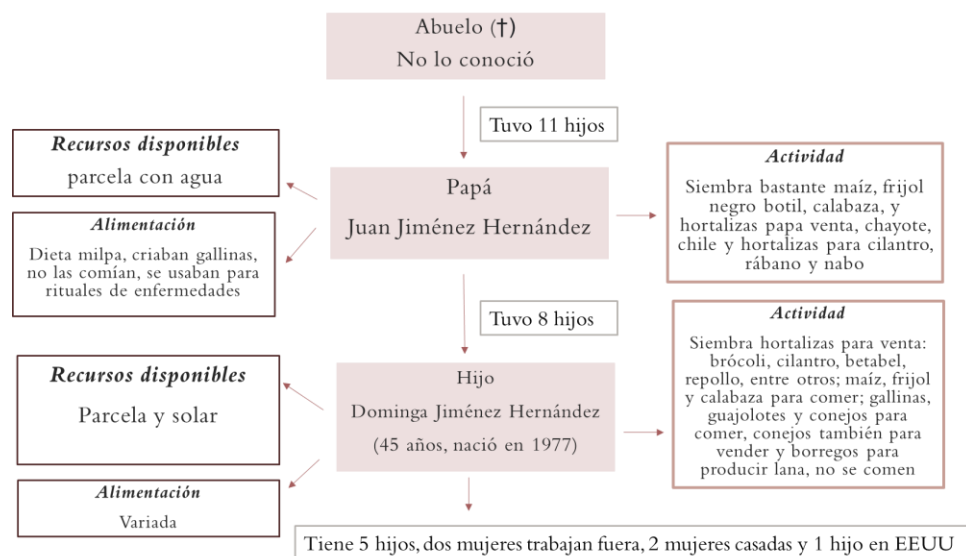
Una vez fui a Estados Unidos, y ahí eh empecé este a.. trabajé en el campo a sembrar tomate, chile, y así venían las plantas ya, hechas así, salen mejor que la semilla, pegan más rápido en el campo, pega más rápido, ya no muere y sale más rápido, es lo que tiene si, entonces me gustó y me vino la idea allá, lo voy a hacer, lo voy a hacer allá regresando, pero cuando llegué ya había uno que estaba entregando acá las plántulas, si, no era de acá, era de Comitán, si, entonces empecé a hacer mi propio, pero muy poquito, no hice mi paguita allá, se suponía que iba a hacer dinero, pero me agarró la migra y me regresaron (Marcelino Gómez, entrevista, San Nicolás Buenavista, Zinacantán, 09 de marzo de 2022).

Al recorrer San Nicolás Buenavista se aprecia el predominio de hortalizas a cielo abierto, también se observan algunas estructuras de invernaderos, en las que se producen flores, pero a veces también hortalizas “porque la producción de flores (re)quiere mucho dinero”. Mientras en

Cuchulumtic, Chamula donde las parcelas son pequeñas, y el acceso al agua es muy variable, predomina el cultivo de hortalizas a cielo abierto, quien posee pozo puede tener más ciclos productivos.

Los principales cultivos producidos en esta localidad son repollo, acelga, brócoli, coliflor, cilantro, nabo, rábano, lechuga, nubes, cempasúchil (para el período de “todos santos”), alrededor de la parcela algunos productores siembran habas o arvejas. Todos estos cultivos se siembran con uso intensivo de fertilizantes. Las familias que tienen borregos aún usan el estiércol como abono para reducir costos. Los cultivos se siembran en función de un calendario de siembra que considera las condiciones del clima (helada, lluvia) y la resistencia de las plantas a estas condiciones.

Figura 6. Representación del cambio de patrón productivo de tres generaciones de la familia Jiménez, Cuchulumtic, Chamula



Fuente: Elaboración propia

Para el caso de Chamula, presento la genealogía de Don Juan Jiménez (figura 6), de la localidad de Cuchulumtic, de cuyo análisis se desprende que más que una transición en la producción hubo una disminución en la producción de maíz y frijol y un aumento en la siembra de hortalizas para

venta. Así mismo, destaca la significativa labor en la crianza de animales para venta y consumo, como se puede apreciar en la figura 6. En su juventud, don Juan, su esposa Dominga y su hijo recién nacido, junto con otras familias fueron expulsados de su comunidad por convertirse al cristianismo. Dejaron sus tierras con cultivo “tiradas”. Estas familias fueron albergadas un año en una iglesia cristiana en San Cristóbal. Después de ese período, ellos tuvieron la suerte de poder regresar a su comunidad. Muchas otras familias ya no pudieron regresar a sus casas y perdieron sus tierras y se vieron obligadas a cambiar su forma de vida al migrar a San Cristóbal y establecerse ahí.

La migración por expulsión propició una importante reconfiguración social, cultural y productiva. Las familias exiliadas sin acceso a recursos de vida tuvieron una abrupta transición al comercio, principalmente ambulante, y a la producción artesanal para la venta. El principal destino de los expulsados fue San Cristóbal. Para recuperar testimonios de familias expulsadas que no pudieron regresar a su comunidad realicé entrevistas en la plaza de la catedral de San Cristóbal a mujeres que instalan sus puestos cada día para vender playeras, joyería, artesanías guatemaltecas y artesanías locales. Todas las entrevistadas manifestaron que sus padres fueron expulsados de sus comunidades antes de que ellas nacieran porque se volvieron evangélicos y esto los obligó a migrar a San Cristóbal.

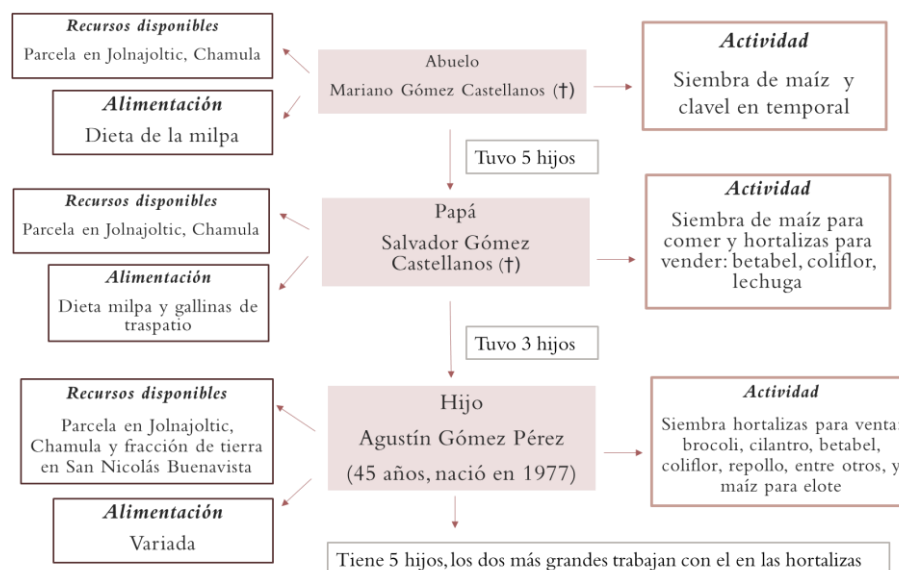
Para ilustrar este proceso, comparto la historia de Margarita Hernández de 46 años, originaria de Nachig, Zinacantán. Debido a que su padre padecía alcoholismo violentaba físicamente a su madre, la severidad de las lesiones que sufrió la dejaron inmóvil en cama. Los curanderos no pudieron hacer nada para mejorar su salud y no les permitían acudir a un médico. En medio de esta situación, se acercaron al evangelismo y por ello fueron expulsadas de Nachig en abril de 1989, perdiendo las tierras de su madre donde sembraban milpa. Ellas migraron a San Cristóbal, la madre de Margarita recibió atención médica y se recuperó.

A partir de ese momento comenzaron a experimentar un agudo tipo de pobreza, la *pobreza urbana*, no tenían que comer porque ya no tenían tierra donde producir sus alimentos, no tenían trabajo y no tenían dinero. En su comunidad sembraban milpa y elaboraban textiles únicamente para su vestimenta. Al respecto Margarita dijo “Allá en el campo brota la comida, las que comemos ahí brota, aquí nada, nada nada de comida, como que se siente como que estar en la calle, nada (Margarita Hernández, entrevista personal, mayo 2022)”. Esta situación obligó a Margarita a elaborar y vender artesanías en San Cristóbal de Las Casas. Gracias a ello y a la cooperación familiar han subsistido hasta la fecha viviendo en el barrio La Hormiga.

Si bien la migración por expulsión ha sido abrupta y violenta, las dinámicas de movilidad al interior de la región son comunes. El principal motivo de la migración es la búsqueda opciones productivas. Dada la cercanía y afinidad productiva por la siembra de hortalizas, existe un importante flujo de personas de Chamula a la localidad San Nicolás Buenavista donde trabajan principalmente como jornaleros. Así también se presentan los casos de familias que han podido adquirir una fracción de tierra.

Tal es el caso de Don Agustín, originario de Jolnajtlic, Chamula, donde aún vive y tiene una parcela donde produce hortalizas, y, para aumentar su producción, compró otra parcela en San Nicolás Buenavista porque ahí hay agua y puede producir todo el año. Al revisar su genealogía en la figura 7, nuevamente se observa el cambio de orientación productiva entre el abuelo y el papá, quien transitó de la producción de maíz a la de hortalizas, la cual Don Agustín no sólo mantiene, sino que ha intensificado. Don Agustín y sus hijos únicamente se han dedicado a cultivar hortalizas. Él solamente siembra maíz para elote, para consumo familiar compra por tonelada con los vendedores de Villaflores que “lo llegan a vender en camión” y dan el precio más barato.

Figura 7. Representación del cambio patrón productivo de tres generaciones de la familia Gómez de la localidad de Cuchulumtic, Chamula



Fuente: Elaboración propia

Finalmente, debido a que todas las familias entrevistadas en Zinacantán recurrentemente refirieron a la localidad de Pasté, como una de las que integran la zona productora de maíz y frijol, “porque es lo único que pueden producir”, decidí visitarla. Al llegar a la comunidad me percaté de las condiciones de precariedad productivas citadas por los entrevistados: zona montañosa pedregosa, vi las elevadas pendientes, no hay agua y el acceso carretero es muy deficiente. Debido a que estas características limitan severamente las posibilidades de producción, las denominé el patrón de la precariedad de las condiciones productivas.

Las pocas parcelas sobre la montaña que pude apreciar en la localidad estaban sembradas de maíz. La producción más importante de maíz se encuentra en las parcelas al margen de la autopista Tuxtla Gutiérrez-San Cristóbal, donde ya se consideran como “tierra caliente” (imagen 4). En una parcela situada en esta zona pude entrevistar a Don Pedro Sántiz, originario de Pasté. Don Pedro no posee tierra alquila una parcela, me expresó que “apenas le resulta sembrar maíz”, usa semillas nativas y pocos fertilizantes

porque están muy caros y no los puede comprar. El siembra para autoconsumo y venta y le paga en especie a su arrendador. Los hijos de Don Pedro también alquilan parcelas para sembrar maíz del otro lado de la autopista.

Imagen 4. Vista satelital de la localidad Pasté, Zinacantán y parcelas colindantes sobre la autopista Tuxtla Gutiérrez-San Cristóbal, donde se siembra maíz (año 2022)



Fuente: Google Earth 2022

A partir de los casos revisados es posible evidenciar que la producción y abasto de alimentos básicos como el maíz y el frijol esté recayendo en las familias con recursos en condiciones de mayor precariedad. Estas condiciones son las que predominan en el territorio y a las cuales el grueso de la población tiene acceso. Esta puede ser una razón por la cual en los datos del SIAP, el maíz sigue figurando como el principal cultivo de la región tanto por el valor de su producción, como por su superficie de siembra, ya

que en los territorios con mejores condiciones la tendencia es a la producción de cultivos que generen mejores ingresos, como las hortalizas y las flores, en las comunidades estudiadas.

3.3 Tercera dimensión: Sistema alimentario culturalmente producido

Los sistemas alimentarios son “la suma de los diversos elementos, actividades y actores que, mediante sus interrelaciones hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos (Santivañez *et al.*, 2017)”. La génesis de este proceso se encuentra en la construcción social y cultural del sistema alimentario, a través del cual se otorga valor a los recursos comestibles que se encuentran disponibles en el entorno. Esto, impulsa el deseo de seleccionarlos, domesticarlos, adaptarlos, producirlos y mediante distintos modos de preparación, transformarlos finalmente en alimentos. Este es un proceso muy dinámico a través del cual “aprendemos a comer” (Aguirre, Katz y Bruera, 2010). Para estructurar el análisis de esta vital dimensión de la soberanía alimentaria empiezo por analizar en qué consisten los recursos comestibles, para posteriormente revisar en torno a cuáles gira el sistema alimentario regional, para cerrar con la revisión de los cambios en el patrón alimentario.

3.3.1 Recursos comestibles y alimentos

A partir de Aguirre (2000, 2010 y 2010a) y de Legarreta (2019) se asume que los recursos comestibles son elementos aptos para el consumo humano porque el cuerpo humano puede metabolizarlos y tienen la capacidad de nutrirlo. Cuando estos recursos comestibles son social y culturalmente seleccionados y adoptados se transforman en alimentos o comida. Debido a

que los alimentos son constructos culturales, mediante la comensalidad se une lo que el cuerpo puede metabolizar (aspecto biológico) y lo que se define, comparte y transmite como comida (aspecto social) (Aguirre 2010a).

Por ello, los alimentos son el resultado de una creación dinámica, donde el inventario de recursos comestibles puede ser ampliado con la incorporación de nuevos recursos conocidos mediante el intercambio cultural. Bajo este proceso han emergido las culturas e identidades alimentarias que distinguen a los diversos pueblos (Aguirre 2010a; de Legarreta 2019). A partir de lo anterior, el sistema alimentario culturalmente producido en la región de Los Altos tiene su origen en el período prehispánico con la milpa.

De la milpa se ha obtenido una amplia diversidad de recursos comestibles: especies nativas de maíz blanco, amarillo, rojo y negro; el frijol en sus distintas variedades botil, ibés, colorado, blanco, amarillo; vegetales de hoja verde como la hierbamora, la mostaza, el bledo, el murrush, las especies de nabo, rábanos y papas nativas, el cilantro, el chile, tomatillo silvestre (Guiteras y Castro 1965; Pozas 1982; Vogt 2013; Santillán 2017). En el período colonial, esta alimentación se reconfiguró con la incorporación de la cebolla, la coliflor, la zanahoria y otras hortalizas a la producción regional. Esta dieta se mantuvo con pocas variaciones hasta hace unas décadas.

El trabajo etnográfico de Pozas (1982), realizado en años previos a la década de 1960, describe que en Chamula para el “*complejo milpa*” se cultivaba una variedad de hortalizas alrededor de la producción de maíz y frijol, eje central. Señala a la papa, la calabaza, las habas y las arvejas como *cultivos secundarios* y a una amplia gama de plantas comestibles, *no sembradas, pero recolectadas de la milpa*: la mostaza, una variedad de especies de rábano y nabo (chishnapush para las especies silvestres y cashlanapush para el nabo con raíz voluminosa), hongos, tomate verde, quelites (ch´ulitaj).

En otros lotes pequeños se criaban carneros y aves de corral, cuyo excremento servía de abono. También se cultivaban otras hortalizas como la cebolla, el ajo, la lechuga y la papa. Grosso modo, este representaba el modelo productivo que abastecía de alimentos básicos a sus productores, y a los no productores de la región, que los compraban. Como ya he revisado ampliamente este sistema productivo cambió en las últimas décadas y esto repercutió en la alimentación regional.

Con el propósito disponer de un banco de información para evidenciar los cambios en la alimentación en las últimas décadas me di a la tarea de integrar el inventario de recursos comestibles (Tablas en Anexos 1 y 2). Para identificar la composición de la dieta y su balance en cuanto a calidad nutricional, clasifiqué los recursos comestibles en frescos (Anexo 1), porque aportan un mayor valor nutricional y una menor densidad calórica; y recursos comestibles procesados (Anexo 2), que al ser más altos en azúcares, grasas, colorantes y saborizantes artificiales son más densos en calorías y nutricionalmente negativos. La alimentación es balanceada y sana cuando incluye una mayor proporción de recursos frescos.

Para distinguir la integración de los recursos entre nativos y recursos introducidos, incorporé este apartado. Para diferenciar la forma de preparación que distingue a los alimentos frescos de los procesados incorporé la columna de modo de preparación. Con el propósito de determinar el origen de la producción que sostiene al sistema alimentario incorporé este renglón, considerando como opciones de producción: local, regional y fuera del estado. Esta información fue indagada a través de las entrevistas a las familias, a informantes clave y a propietarios de verdulerías y comercios de abarrotes y pollo entrevistados.

En la región se encuentra disponible una amplia gama de recursos comestibles frescos. Me gustaría resaltar que más de la mitad de los alimentos frescos disponibles y consumidos se producen a nivel local, estos son tanto *nativos* como *introducidos*. Esto evidencia la capacidad local para

contribuir a la producción de sus alimentos culturalmente adoptados, incluida la apropiación en los sistemas productivo y alimentario de los recursos comestibles introducidos principalmente en el período colonial. El resto de recursos comestibles frescos, principalmente frutas, provienen de otras regiones del estado y de algunas otras regiones del país. La vasta cantidad de recursos comestibles procesados, no se produce a nivel local o regional, con excepción de las tortillas y la coca cola. Existe una planta embotelladora de dicha bebida en San Cristóbal de Las Casas.

Los productos comestibles procesados han inundado las tiendas de abarrotes locales, han logrado acceder a la localidad más recóndita y son producidos y abastecidos por grandes empresas transnacionales como Nestlé, Pepsico, Femsá, Sigma, Bimbo, Danone, entre otras, cuyos productos han. Es notable que el consumo de estos productos fue adoptado *culturalmente* en el medio rural en las últimas décadas como resultado de su introducción masiva originada con la apertura de los mercados y la globalización que ha exportado la cultura occidental. Esta cultura en materia alimentaria es la cultura del alimento industrializado, empaquetado y listo para comer, cuya introducción, como revisaré en la sección posterior, ha impactado fuertemente los patrones de consumo de la población.

3.3.2 Cambios en el patrón alimentario y alimentación adecuada en los Altos

yo soy la hija de en medio de 13 hijos que tuvo mi padre, cuando éramos niños, todos ayudamos en el parcela, mi mamá criaba pollos, pero no comíamos los huevos, se los llevaba a mi madrina, ahí por el parque, pa vender, porque estudiamos y se gastaba, todos estudiamos primaria. Yo aprendí a comer mis verduras, siempre comíamos verduras en caldo, tortillas, frijolitos. Mis hijos ya no saben comer verduras, no se porque no les gusta, ni el huevo de rancho solo el de granja. Cuando me casé con mi marido el solo comía carne, porque quedó huérfano de 9 años y empezó a trabajar. A los 14 años se fue pal norte y allá dice que aprendió a comer mucha carne, no comía verduras, solo yo comía verduras. Yo soy como mi papá, a mi me gusta comer mis verduras, mi pollo de

rancho, el no come pollo de granja, no le gusta. Ahora mi esposo, ya aprendió a comer verduras, porque no siempre hay el dinero, se tiene que comer verduras (María Alberta de la Cruz Vázquez, entrevista personal, cabecera Zinacantán, 10/Marzo/2022)

Doña Bertha me compartió que desde pequeña *aprendió a comer*⁴¹ las verduras de la milpa con su familia y que su esposo *aprendió* a comer las verduras de su tierra con ella, y ella *aprendió* a comer más carne con él, quien *aprendió* a consumirla cuando migró para el norte. A comer se aprende, ese es justamente el proceso sociocultural mediante el cual se adoptan o rechazan los recursos comestibles para convertirlos en alimentos. Los miembros de la familia constituyen los principales agentes impulsores de las prácticas alimentarias. A través de estos se aprende *qué comer y qué rechazar o no comer* (Aguilar, 2008; Clemente, Fletes y Ocampo, 2021).

Entre los factores externos que a nivel regional han incidido en el proceso de aprender qué comer se encuentran: la dominación/denigración cultural de la comida indígena, la apertura del mercado, el incremento de las actividades que generaran ingreso y sus implicaciones en los estilos de vida, la migración, y los programas de transferencias económicas del gobierno. La confluencia de estos aspectos ha construido significados externos que han reconstruido los significados internos de consumo de las familias, cuyas transiciones han sido transmitidas a las generaciones más jóvenes.

Para comprender estos aspectos en el consumo, Mintz (2003, p. 42) propone los términos: “significado interno, condiciones del consumo en la vida diaria, y significado externo, condiciones del entorno económico, social y político (hasta el militar)”. Los significados internos se expresan en los comportamientos en la vida cotidiana y se incorporan a partir de los grandes cambios que ocurren en el significado externo que fijan los límites exteriores. Por ejemplo, “las oportunidades de empleo le dicen a la gente cuando puede

⁴¹ Me gustaría resaltar que las familias tienen claro el concepto de aprender a comer, todas las familias entrevistadas de manera unánime hicieron uso de esta frase para aludir a su alimentación.

comer y cuánto tiempo puede tomarse para hacerlo (...) también le dice qué comer, dónde y con quien (Mintz 2003, p. 44)”.

A partir de estos contextos los individuos crean sus propias construcciones de significados internos. La apertura del mercado representó un cambio muy grande en cuanto a las posibilidades de qué comer, que, al ser acompañado por las actividades productivas generadoras de ingresos amplió la gama del qué comer y alteró el paladar a través del poder comprar. Un claro ejemplo de lo anterior se puede observar con la transición florícola en Zinacantán. Esta ha representado un cambio trascendental, ya que la producción florícola se ha convertido en un tipo de agricultura que puede ser homologada con “una fábrica artificial que no puede descuidarse por el riesgo de perder las flores, lo que obligará a usar el ingreso monetario para la compra de alimentos (Llanos y Santacruz, 2022, p. 7)”.

Al ya no producir alimentos con la actividad agrícola, sino generar ingresos, y al ser absorbido el tiempo de los miembros de las familias, de modo que las mujeres ya no tortean, se contribuye a la reconfiguración y resignificación del qué comer a partir de lo que el mercado ofrece y *se puede comprar*. Con esto se ha contribuido a la fractura de la cultura alimentaria local, al agudizar la desvalorización, por su vinculación indígena, de los alimentos que se pueden producir y percibirlos como comida de pobre; y al significar y percibir a los alimentos que se *pueden* comprar como comida buena. Con esto, se agudiza la desvalorización del poder de producir alimentos, vinculado al menosprecio de actividad indígena campesina (Velázquez, 2021).

Me fue posible identificar lo anterior a partir de las entrevistas realizadas, en las cuales pude observar la existencia de percepciones contradictorias hacia los alimentos tradicionales y los alimentos procesados que afectan las preferencias de consumo. Dichas percepciones están fuertemente ligadas con las transiciones generacionales, y los procesos ya

comentados que vivió cada generación, como el indigenismo, la apertura del mercado y el incremento de actividades productivas que generan ingresos.

En este sentido, las generaciones de mayor edad, con un rango de 60 a 70 años, reconocen a la dieta de “antes” (dieta de la milpa) como más sana y natural, a ella le atribuyen su fuerza física, que están “macizos” y que pueden aguantar el trabajo del campo. Quienes disponen de tierra en este grupo generacional aún producen “su maíz y frijol” con semillas nativas, así como la mostaza, el nabo y la hierbamora, para su consumo, al margen de otras actividades productivas que realicen, ya que su alimentación se basa principalmente en dichos alimentos y prefieren producirlos si les es posible, pues le conceden valor a su capacidad de producir alimentos sanos, libres de fertilizantes.

El papá de Don Juan, originario de Zinacantán, que al igual que el produce flores, todavía siembra maíz para el consumo. El papá de doña Berta todavía “siembra su maíz”. Lucy y su mamá en Chuculumtic, Chamula también siembran su maíz. Don Manuel de Chuculumtic, aunque siembra hortalizas, todavía siembra maíz para consumo, Don Juan Jiménez de la misma localidad, papá de doña Dominga Jiménez, al igual que su esposo Manuel Chilón todavía siembran su maíz.

Este segmento generacional consume principalmente los alimentos registrados en el Anexo 1, que corresponde a los alimentos frescos disponibles en la región y los preparan en la forma casera tradicional, en caldos. El consumo de los alimentos del Anexo 2 es bajo, con excepción de la coca cola, la cual es consumida por la mayoría de los entrevistados. Vale la pena hacer un paréntesis para revisar la inserción de esta bebida en la dieta regional en el medio rural, ya que su consumo fue promovido desde la posición de poder los líderes religiosos, valiéndose de la tradición, la cultura.

En la década de 1980, como rechazo al consumo institucionalizado del alcohol en las ceremonias y rituales católicos en Chamula, un significativo

número de familias se convirtió al cristianismo. En respuesta, los líderes religiosos católicos indígena comenzaron a sustituir el posh en sus rituales con la coca cola. Con la inserción de la coca col en las tradiciones culturales ésta adquirió un significado que facilitó su distribución y consumo. Las compañías refresqueras otorgaron concesiones para su venta a los caciques indígenas, quienes, para mantenerlas, desde sus posiciones de autoridad política, exigían la compra semanal de un determinado número de cajas (Nash, 2007).

En contraste los líderes religiosos cristianos se han constituido en agentes de cambio que, desde su posición, exhortan a eliminar el consumo de la coca por dañar el cuerpo y causar enfermedades, como “el azúcar” (la diabetes). El elevado consumo de coca cola se asocia al fuerte incremento regional de diabetes (Page, 2013; Page, Eroza y Acero, 2018; Page 2019). En Chuculumtic, Chamula, Lucy y su mamá, me compartieron que ellas dejaron de tomar coca porque el pastor de la iglesia en sus reuniones les explicó lo malo que era tomarla.

Estos procesos confirman que hay condiciones y posiciones que ejercen una importante influencia sobre lo que se aprende a comer, a partir de cómo se percibe. En este sentido, los procesos coyunturales de la década de 1980 agudizaron la percepción contradictoria hacia los alimentos, que tiene su raíz en el menosprecio cultural. La generación con edad alrededor de los 40 años, nacida en dicha época. Aunque esta generación reconoce que la dieta “de sus padres” es una dieta sana y la aprendieron a comer y la consumen, la asocian con pobreza, especialmente las “verduritas”.

Por ello, quienes logran tener un mejor ingreso prefieren incorporar otro tipo de alimentos que pueden comprar. Los entrevistados en este segmento consumen más carne y más alimentos del Anexo 2, perciben a la dieta de la milpa como la alimentación que se consume cuando no hay dinero para comprar otra cosa (dieta del pobre), ya que quien tiene dinero “compra

comida buena”⁴². Sobre esta transición alimentaria ligada con los ingresos, la pobreza y el cambio de preferencias Nestlé (2013, p. 16) refiere que:

También es irónico que una vez que las personas mejoran, se observa que entran en una “transición nutricional” en la que abandonan las dietas tradicionales basadas en plantas y comienzan a comer más carne, grasa y alimentos procesados. El resultado es un fuerte aumento de la obesidad y las enfermedades crónicas relacionadas... la transición nutricional refleja tanto las preferencias gustativas como la economía. Los animales son alimentados con granos, hacen que la carne sea más cara de producir y la convierten en un marcador de prosperidad. Una vez que las personas tienen acceso a la carne, generalmente no vuelven a comer dietas basadas en plantas a menos que se vean obligadas a hacerlo por un revés económico o porque están convencidas de hacerlo por razones de religión, cultura o salud.

Aunado a lo anterior, vale la pena destacar que la asociación de la dieta de la milpa con la pobreza data del período colonial (Velázquez, 2021). A partir de este, la dominación cultural y la falsa superioridad cultural, emanada desde su comer distinto (más carne) y alimentos diferentes, menospreció y estigmatizó la dieta indígena (Pilcher, 2001). El consumo de carne, entre otros alimentos, se convirtió en un marcador de diferencia, no solo nutricional, sino de poder económico y social como Nestlé (2013) sostiene.

Pozas (1982, p. 257) refleja esta idea en su trabajo al referir que “Los hábitos alimenticios de los chamulas no difieren en mucho de los de otros grupos indígenas de la región. Tienen los alimentos más ricos en materia nutritiva que llegaron del viejo mundo, que poco aprovechan en su dieta diaria”. Esos alimentos eran los borregos y aves, introducidos por los españoles, criados, pero no comidos por los chamulas. Las mujeres desarrollaron un vínculo afectivo con sus borregos que les impidió sacrificarlos para alimentarse (Perezgrovas, 2009). Familias entrevistadas en Cuchulumtic, Chamula, mencionaron que las aves no se consumían

⁴² Comida buena fue una frase ampliamente usada por los entrevistados para referirse a alimentos que *pueden comprar* como carne, taquitos, pollo asado, hamburguesas y otros alimentos procesados como cereal, yogurth, jugos de caja y galletas.

porque se reservaban para rituales en caso de enfermedades. Esta tradición se abandonó con la conversión al cristianismo.

Esta visión de la dieta europea como superior y de la dieta indígena como inferior refleja el menosprecio a la cultura indígena que fue mantenida por la élite mexicana después de la independencia, del período revolucionario y aún después del período postrevolucionario (Aguilar, 2008). Esto produjo la *percepción* de una brecha alimentaria donde se podría distinguir la pobre comida indígena y la rica comida del caxlan⁴³. Uso el término rico para aludir a su condición de status y precio alto, inaccesible (negada) por lo tanto, para la mayor proporción indígena, y no a su condición nutricional.

Aunque la dieta de la milpa se reconoce hoy como un ejemplo emblemático de una dieta culturalmente apropiada, sana y de bajo costo, después de siglos de estigmatización, la población que tradicionalmente la producía y consumía ahora también la asocia con pobreza. Por ello, aunque la reconoce como sana, las nuevas generaciones, las más jóvenes, prefieren otros alimentos que consideran “comida buena”, que incluye no solo carne, sino productos procesados que deterioran la salud. A partir de estos planteamientos busco reflexionar sobre las cuestiones de fondo que construyen significados en influyen en los cambios alimentarios, más allá del gusto y el poder adquisitivo, ¿Quién come la comida buena? ¿Quién produce la comida buena? ¿Por qué es comida buena? ¿Quién come alimentos orgánicos?

El estigma de la dieta de la milpa como dieta del pobre ha propiciado que las generaciones más jóvenes prefieran comer en mayor cantidad productos procesados al considerarlos “comida buena”. Los entrevistados refirieron que la comida buena es cara. Debido a su valor económico no todos la pueden comprar, esto se asocia con prosperidad económica y social

⁴³ Término usado por las poblaciones indígenas para referirse a los otros, los no indígenas. Primero el caxlan fue el español, después el criollo, luego el mestizo, en la actualidad es cualquier persona no indígena, blanca.

como Nestlé (2013) plantea. Por ello, los padres la ofrecen a sus hijos. Don Juanito me dijo “nosotros crecimos comiendo tortilla, con frijol y caldo de verduras, ahora podemos comprar otras cosas para que los hijos coman”.

Algunos alimentos referidos en las entrevistas como comida buena son cereal de caja, taquitos, carne, pizza, juguitos de caja, yogurt bebible, torta de jamón. El poder adquisitivo condiciona este consumo. La comida buena tiene un precio superior al de las verduras, las cuales están al alcance de todos los bolsillos y por ello siguen representando una base fundamental de la alimentación familiar regional de quienes tienen menos ingresos, como Margarita Hernández, expulsada de Nachig que vive en San Cristóbal, cuya dieta se sigue manteniendo a base de “verduritas”, tortillas y frijoles, alimentos que considera muy ricos y están al alcance de su bolsillo.

Aunque el gasto en los alimentos es un tema sensible, dado el lazo de amistad que existe entre Margarita y yo, pudimos hablar al respecto. Margarita me comentó que dispone de dinero limitado para comprar alimentos. Por ello, añora la crianza de animales y la siembra de hortalizas de traspatio, actividad que le encantaría realizar, pero no puede hacer por falta de espacio en su casa, solamente ha podido sembrar chile, cilantro y cebolla en macetas. Cuando dispone de tiempo compra maíz y hace tortillas a mano, pero considera que “le sale mejor comprarlas” porque al elaborarlas, además de gastar en la cuartilla⁴⁴ de maíz tiene que comprar carbón. La ventaja de hacerlas es el sabor y que llenan más.

Para conseguir el “mejor precio” en la compra de alimentos, Margarita va al mercado Castillo Tielmans a las 6 de la mañana, horario en el que la acompañé a hacer sus compras porque “a esa hora dan más barato”, “si llegas más tarde te sale más caro porque ya otro compró y es de reventa, con poco dinero te alcanza para comprar muchas verduras y si las guardas en el refrigerador con bolsa de plástico negra no se echan a perder”. Durante

⁴⁴ Cuartilla es una medida de maíz en grano

el recorrido de compras pudimos encontrar en las banquetas de las calles antes de llegar al mercado a varios productores indígenas, provenientes principalmente de localidades de Chamula, Zinacantán y Larraínzar que vienen a vender lo que producen.

Conversé con algunas vendedoras y les pregunté quiénes compraban más sus productos, una de ellas, de Chamula, respondió “el chamula, este es nuestra comida que comemos el chamula”. Dado, el alto nivel migratorio de comunidades indígenas a San Cristóbal, por la expulsión religiosa, la búsqueda de mejores oportunidades, entre otros, considero que la dinámica de alimentación de Margarita puede ser representativa para otros migrantes de localidades con ingresos limitados y que no tienen posibilidad de producir algún cultivo.

Los casos revisados dan cuenta de los cambios y la tendencia en el patrón alimentario. El maíz y el frijol se mantienen como alimentos básicos, y, en función del dinero disponible y la edad se expresa la disminución del consumo de vegetales y la incorporación de carnes y alimentos procesados. Ilustro en la figura 8 las transiciones alimentarias que identifiqué a partir de las edades (generación) de los entrevistados. La alimentación de las generaciones mayores, nacidas entre los años 1940-1970 es principalmente la de la milpa: maíz, frijol, chile, calabaza, arvejas y otras hortalizas de hoja verde, y aves y huevos de rancho (criados en sus traspatios a libre pastoreo).

La materialización alimentaria de ese grupo ha estado profundamente ligada con la producción familiar regional de alimentos, la cual se mantuvo prácticamente sin cambio hasta la década de 1980, en la cual tuvo lugar la coyuntura de la precarización de la producción agrícola de alimentos provocada por apertura del mercado y la introducción de alimentos procesados, que favorecieron la progresiva intensificación de las actividades que generan ingresos no ligadas a la producción de alimentos.

Figura 8. Transición alimentaria en los Altos



Dieta de alimentos elaborados principalmente a base de Maíz (cereal), frijol (leguminosa), hortalizas de hoja, quelites, chiles (vegetales)

Dieta que mantiene el consumo de maíz y frijol, disminuye el consumo de vegetales y aumenta el consumo de carne y grasas (tacos, pollo rostizado) y de alimentos procesados altos en azúcares, grasas y sodio (coca cola, galletas y frituras)

Fuente: elaboración propia

Por otro lado, los nacidos alrededor de las décadas de 1970 y 1980, progresivamente aprendieron a comer alimentos procesados y los incorporaron a su dieta. Dado que la alimentación no es un proceso estático, sino dinámico, ya que “el evento alimentario siempre es situado (en un tiempo, en un espacio y en una sociedad determinada (Aguirre, 2016, p. 463), los acontecimientos que se configuraron en ese tiempo, espacio y sociedad determinada (que he denominado la coyuntura) incidieron en la forma en la que se materializa la alimentación. De modo que, a partir de la década de 1980 se observa la progresiva transición de la materialización de la alimentación sustentada en la producción regional, a una donde progresivamente se depende del ingreso y los alimentos ofrecidos por el mercado, incluidos los OCNIS.

Las generaciones de entrevistadas más jóvenes, nacidas alrededor de 1980, nacieron en un tiempo donde, por un lado, su inserción al mercado en la región está menos relacionada con la producción de alimentos, y por otro, las grandes empresas alimentarias han saturado el mercado de alimentos procesados que ya forman parte de su dieta, en la cual aún persiste el consumo de maíz y frijol, principalmente las tortillas. Los hijos de los entrevistados, nacidos en las últimas dos décadas, especialmente los niños son quienes presentan mayor preferencia de alimentos procesados.

Este segmento, por lo tanto, es el más vulnerable a adherirse a la estadística nacional de obesidad infantil, México se encuentra entre los primeros lugares de obesidad infantil a nivel mundial.

Los hallazgos de la investigación desarrollada por Llanos y Santacruz (2022) también confirman la preferencia alimentaria por rango de edad y el cambio en los patrones de consumo asociados a los acontecimientos alrededor de la década de 1980. A nivel nacional, González de Cosío *et al* (2018) también confirman que la agudeza de la transición alimentaria ha tenido lugar en los últimos 30 a 40 años en nuestro país, expresadas con el aumento de alimentos procesados densamente energéticos, donde “más de 58% de la energía total (kilocalorías) consumida por los mexicanos proviene de alimentos procesados. De 13 países latinoamericanos, en 2013 México ocupó el primer lugar en la venta al menudeo per cápita de productos alimentarios y bebidas ultraprocesadas (González de Cosío *et al.*, 2018, p. 480)”.

Esta alimentación está fuertemente asociada con el brutal incremento de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), en nuestro país más del 70% de las muertes en adultos son causadas por estos padecimientos. Para enfrentar esta condición, expresada a nivel mundial, algunos países han tomado la medida de implementar un Sistema de Etiquetado Frontal de Alimentos y Bebidas (SEFAB) para orientar a los consumidores sobre las características de Los alimentos industrializados e incidir en el consumo de estos. Entre los países que han implementado esta medida se encuentran Chile, Ecuador, Perú, Uruguay, Argentina, Reino Unido, Nueva Zelanda e Israel. En Bolivia, Brasil, Colombia y Venezuela el etiquetado está en vías de implementación (González de Cosío *et al.*, 2018; García, 2023). México se sumó a esta lista con la entrada en vigor de esta medida en octubre de 2020.

3.4. Cuarta dimensión: Mercado

Para la teoría económica el mercado es “un dispositivo social capaz de autorregularse (Nadal, 2010, p. 2)”. Este concepto se fundamenta en la idea de que la esfera de lo económico es autónoma de la vida social, separada de la ética y la política. De modo que el mercado mediante el proceso de la mano invisible puede autorregularse (Nadal, 2010). En una economía perfecta donde las características y condiciones de los oferentes son similares, este proceso de autorregulación sin intervención no sería objetable. Sin embargo, la economía actual es imperfecta. La historia neoliberal reciente ha mostrado que, ante las condiciones de abismal disparidad entre los oferentes (productores alimentarios), la mano invisible de la autorregulación “del libre mercado” es dominada por las grandes empresas transnacionales, las cuales marcan directrices en el mercado en detrimento de los pequeños productores.

En materia alimentaria, el crecimiento de la masa de demandantes de alimentos se ha mantenido, de hecho, es imposible que disminuya mientras la raza humana exista y presente tasas positivas de natalidad. Sin embargo, con el surgimiento y dominio de las grandes empresas transnacionales, el número de oferentes productores de alimentos se ha contraído, concediendo mayor poder a los grandes imperios alimentarios, generando graves repercusiones sociales. Bajo este contexto, la esfera de lo económico no es ajena a la vida social, ni debería separarse de la ética y la política. Por ello, planteo al mercado como el dispositivo social mediante el cual se demandan y ofrecen bienes y servicios diversos a una escala de precios.

Las condiciones y características de los oferentes y demandantes alimentarios son cruciales para la configuración del mercado en sus diferentes escalas. Por un lado, coexisten un amplio segmento de productores que solamente tiene la capacidad de producir en la escala local

y un reducido sector de oferentes que tiene el capital y la infraestructura no solamente para producir alimentos (OCNIS) y distribuirlos hasta llegar al cliente final en diferentes puntos del planeta, sino también para publicitarlos por diferentes medios para garantizar su consumo⁴⁵. Por otro lado, las preferencias, los valores y el poder adquisitivo de los demandantes alimentarios representan una importante fuerza para la configuración del mercado (Adams y Salois, 2010; Graeff-Hönninger y Khajehei, 2019). La interacción de estas dos fuerzas tiene un efecto directo en la configuración de los sistemas alimentarios, así como en las decisiones que se toman sobre los sistemas productivos y, por ende, en la dimensión de recursos de vida.

3.4.1 Mercado en la Región

Tanto la cabecera municipal de Zinacantán, como la de Chamula presentan un amplio flujo comercial que concentra verdulerías, tiendas de abarrotes, pollerías, pequeñas carnicerías, panaderías, tortillerías, pastelerías, zapaterías, entre otros. Mientras la cabecera de Zinacantán no cuenta con un mercado público, la cabecera de Chamula si cuenta con uno. En ambos municipios persiste la tradición de las ventas de plaza los domingos, en las cuales productores y vendedores de distintas localidades del interior del municipio y de municipios aledaños se dan cita para vender sus productos. Pese a este creciente dinamismo económico, desde el período colonial, Ciudad Real, actualmente San Cristóbal de Las Casas, se erigió como el punto de concentración del comercio de la producción indígena regional. Mediante la instauración de “el remate semestral y el mercado

⁴⁵ Con el propósito de influenciar las decisiones alimentarias de compra a través de la mercadotecnia se diseñan estrategias que analizan al consumidor y su potencial como comprador, estratificándolo en diferentes segmentos a fin de desarrollar nuevos productos para cada segmento de mercado. Este aspecto ha sido criticado en los años recientes por su influencia en la generación de malos hábitos alimentarios (Story y French, 2004; Chandon y Wansink 2012).

semanal solucionaron para la creciente población de Ciudad Real las necesidades básicas de su alimentación (de Vos 2010, p. 74)”.

Actualmente los mercados públicos de San Cristóbal de Las Casas juegan un papel central para la comercialización de la producción regional. El mercado Castillo Tielmans, creado hace más de 50 años, funciona principalmente con ventas al menudeo. En su interior se encuentran locatarios con puestos de verduras, frutas, carne, pollo, pescado, entre otros. En el estacionamiento y hasta las calles circundantes, se establecen puestos ambulantes indígenas dedicados a la venta de su producción como se aprecia en las imágenes 5 y 6. En el MERPOSUR y el mercado del norte los productores concurren a vender la producción a mayoreo. El mercado del norte se ha posicionado como un mercado de comercio mayormente indígena, en el cual se han presentado conflictos violentos en los últimos años. En San Cristóbal, además de diversos comercios locales y verdulerías, se han establecido las grandes empresas de autoservicio: Sam’s, Walmart, Chedraui y Soriana.

Imagen 5. Venta ambulante en la calle que dirige al mercado Castillo Tielmans en San Cristóbal de Las Casas



Imagen 6. Puestos a las afueras del mercado Castillo Tielmans en San Cristóbal de Las Casas

De acuerdo con información obtenida en las entrevistas, la central de abastos en Tuxtla Gutiérrez es otro destino importante de la producción de Los Altos. La dinámica de comercialización entre San Cristóbal y Tuxtla Gutiérrez se diferencia, a decir de los entrevistados, en las facilidades y costos para el traslado. Los productores de Los Altos cercanos a San Cristóbal, acuden a esta ciudad para vender su producto al menudeo o entregarlo a algún comprador. Mientras que la producción que se destina a la central de abastos es acopiada en la localidad por un intermediario que la trae a Tuxtla Gutiérrez.

La cabecera de Zinacantán se ha convertido en un importante centro de comercio e intercambio donde las comunidades aledañas se abastecen de los alimentos tradicionales y otros productos sin tener que ir hasta San Cristóbal. En las verdulerías como se puede apreciar en la Imagen 7, se venden frutas y verduras variadas que se abastecen en MERPOSUR, así como las hortalizas de hoja tradicionalmente consumidas por las familias: dos especies nativas de nabo, bledo, mostaza, murush, hierbamora,

cilantro, tomatillo, así como las hortalizas introducidas rábanos, coliflor, brócoli, que se cosechan en la región y son las que presentan mayor demanda.

Estás verduras son adquiridas todos los días por los locatarios en San Nicolás Buenavista debido a que la población las prefiere porque sabe que ahí las hortalizas se producen con agua de pozo y pueden diferenciarlas de las producidas en la localidad Pozo Colorado del municipio de San Cristóbal, donde son regadas con aguas negras. La dueña de una verdulería me compartió que las verduras de Pozo Colorado cuando pasaban mucho tiempo dentro de una bolsa de plástico y se sacaban expedían un olor fétido a aguas negras, además de que presentaban unas manchitas negras.

Imagen 7. Verdulería en la cabecera de Zinacantán



En la cabecera de Zinacantán destaca la dinámica de las tortillerías. Aunque hace más de 10 años se estableció la primera tortillería de máquina que usa harina Maseca, a la fecha solo hay dos. Hace 3 años una señora comenzó a vender tortillas hechas a mano con maíz nativo nixtamalizado en su cocina económica “El pato” y actualmente hay 5 tortillerías más de este tipo, pese a que el precio del kilo de tortillas es más elevado, ¿cuál es la razón? La valoración cultural de los maíces nativos. Con esto me refiero a que las familias valoran en gran manera el sabor, la textura y la capacidad de saciar de estas tortillas.

De forma unánime los entrevistados refirieron que las tortillas de tortillería no llenan, sospechan que la masa de Maseca tiene rastrojo, pues pueden comer 2 kg de tortilla y a la hora ya tienen hambre, en cambio con las tortillas hechas a mano eso no pasa. La investigación de Llanos y Santacruz (2022) coincide en este hallazgo. Tampoco les gustan las tortillas a mano hechas con maíz de Diconsa (Distribuidora e Impulsora Comercial Conasupo, S. A. de C. V), que es maíz de semilla mejorada, las familias lo llaman maíz de plástico, no les gusta su sabor, dicen que sabe a perfume.

Doña Berta me contó, que en una ocasión para elaborar las tortillas hechas a mano que vende su marido fue a comprar un bulto de maíz con el Sr. Sánchez, su proveedor de maíz nativo, pero como no estuvo, su esposo compró en Diconsa y no le comentó. Ella, notó diferente el maíz, vio el bulto y observó el maíz más chiquito, pero no hizo caso debido a que desconocía que ese maíz no había sido adquirido con su proveedor. Los problemas empezaron cuando lo empezó a preparar para el proceso de nixtamalización...

ese maíz no agarra cal al cocer y no se cuece luego, costó para cocer, y cuando lo llevé al molino costó, todo tieso. Al poner las tortillas al comal, caso se infla la tortilla, no se infla, saber porque, la tortilla queda todo tieso, no se puede calentar al otro día, se hace tostada (María Alberta de la Cruz, 09/Marzo/2022).

Para no perder el maíz, pero tampoco perder su clientela optó por “terciarlo” con maíz de los Sánchez que su marido compró después, “solo así se compuso la masa”. Doña Berta vende el kg de tortilla de maíz blanco en \$24, las otras señoras en \$25. En la tortillería de máquina el kilo costaba \$21. Cuando hay maíz negro el kilo de tortilla cuesta \$27. El maíz negro es el más apreciado porque algunas personas le atribuyen propiedades curativas y porque su manejo es más delicado, pocos productores lo producen y al parecer usan menor cantidad de fertilizantes para su producción.

Alrededor de los maíces nativos se expresa una interesante dinámica de comercio. Las familias que ya no lo producen, como las de San Nicolás, piden a domicilio tortillas hechas a mano. El consumo de las familias que ya no producen maíz ni elaboran tortillas propicia y sostiene la oferta de maíces nativos, al preferirlo para las tortillas hechas a mano. El precio de la tonelada de maíz nativo puede ser superior al del “maíz de plástico”. La tonelada de maíz amarillo cuesta alrededor de \$7000, la de maíz blanco \$8000 y la de maíz negro alrededor de \$10,000. Los productores que no siembran maíz nativo lo venden a Diconsa.

Una dinámica cultural similar a la del maíz sucede con el frijol, hay frijoles de colores. De acuerdo con las creencias de algunas familias, en la temporada de cuaresma no se debe comer frijol de color, ni carne. Por ello, demandan el frijol blanco. Fuera de esta temporada el frijol más buscado es el negro, el bote está en \$30. Los frijoles son vendidos el domingo en la cabecera de Zinacantán desde muy temprano por sus productores. Tanto el origen de los alimentos consumidos como el destino de la producción regional de alimentos es conocido por las familias. Ilustro las dinámicas de producción y destino en la figura 9.

Figura 9. Dinámicas de producción y comercio de productos agrícolas de Zinacantán y Chamula



Fuente: elaboración propia

En su mayoría los alimentos frescos son de origen local, como el maíz y frijol, cultivados por agricultores de Pasté, Chiquinivalvó, entre otras comunidades, identificadas con menor ventaja productiva y que son base del abasto local de maíz y frijol; las hortalizas nativas de hoja (bledo, nabo, hierbamora) y las introducidas (betabel, brócoli, coliflor, col), producidas en San Nicolás Buenavista y Chamula, consumidas a nivel local y en San Cristóbal las nativas, y a nivel regional y en Tuxtla Gutiérrez las introducidas.

Aunque el destino de la producción regional de alimentos traspasa los límites de la región de Los Altos, hay alimentos que se producen a nivel local, cuyo consumo y demanda se mantiene únicamente en la escala local y de la región Altos. Estos alimentos son los asociados a la identidad cultural alimentaria que les confiere cierta valoración que propicia y sostiene su consumo. Hay disponibles productos frescos producidos otras regiones del estado y del país. Los procesados, con excepción de la coca cola se producen fuera del Estado para todo el país.

Incorporé en la ilustración la relación precio-beneficio-salud para hacer un comparativo entre los precios de los alimentos y su aporte a la salud, partiendo de que los alimentos frescos son más sanos y mientras más procesados menos saludables. Los alimentos frescos tanto nativos como introducidos producidos a nivel local tienen el precio más bajo, especialmente los nativos, los cuales se encuentran en un rango de 5 a 10 pesos el manojo de nabo, bledo o mostaza. Los frescos introducidos, se cultivan hace tanto tiempo que ya se han asimilado como parte de la cultura alimentaria local, su precio oscila en el rango de 15 a 20 pesos, en función del tamaño de la pieza de brócoli, coliflor o col. Los demás productos frescos procedentes de otras regiones del estado o de fuera del estado, mayormente frutas, tienen precios más altos, el kilogramo tiene un costo superior a los 20 pesos, pero un kilo puede ser consumido por varios miembros de la familia.

Los productos procesados tienen precios más altos en comparación con los productos frescos. Por ejemplo, los paquetes individuales de galletas y frituras se encuentran en un rango superior a los 15 pesos, mismo precio por el cual se pueden adquirir productos frescos que constituyen base de los platillos caseros. A diferencia de los alimentos frescos estos son considerados alimentos chatarra por su densidad calórica resultado de ser productos altos en azúcar y grasa. Los alimentos frescos mejoran y conservan nuestra salud, mientras que los procesados progresivamente la deterioran. Por lo tanto, la relación precio salud es inversamente proporcional para los alimentos frescos como para los procesados, es decir, los alimentos frescos tienen un mayor precio y aportan un mayor beneficio a la salud, mientras que los procesados tienen un precio más alto y deterioran la salud. Finalmente, con la demanda de alimentos nativos frescos se favorece su producción y se beneficia directamente a las familias productoras locales, las cuales mantienen su decisión de producirlos.

3.5 Dimensión cinco: Políticas y programas públicos

La dimensión de políticas públicas juega un papel muy importante en la cuestión alimentaria, ya que a partir de la política en la que se inserte el gobierno serán las directrices bajo las cuales se desarrollarán y ejecutarán planes y estrategias que se concretarán en programas específicos. En México, los primeros programas en materia alimentaria fueron de corte asistencialista. A partir de la Revolución de 1910, los programas y políticas alimentarios guardan una estrecha relación con la implementación de la reforma agraria.

Los primeros esfuerzos por integrar una planeación para el desarrollo se enmarcaron en la Constitución de 1917 y la Ley de Planeación General de la República de 1930 y se realizaron durante el gobierno de Lázaro Cárdenas, cuya política se basó en la reforma agraria y la propiedad del Estado. En los gobiernos posteriores se moderó el ideal revolucionario cardenista y se impulsó la actividad industrial, pero se mantuvo la política de estado benefactor. Eso llevó a la disminución de la participación de la actividad agrícola en la economía nacional en el período de crecimiento (1940-1960) conocido como el milagro mexicano (Herrera, 2009).

Durante el gobierno cardenista, para estimular la producción de alimentos destacan las medidas para controlar el precio de los granos en el mercado, la creación de los Almacenes Nacionales de Depósito para este fin, así como la creación de bancos de crédito agrícola y ejidales. En los años posteriores, caracterizados por la política del estado benefactor y *desarrollista* se implementaron varias acciones para mejorar las condiciones de bienestar social e impulsar el desarrollo. Se creó el Instituto Nacional de Nutrición (INN) con el propósito de investigar y mejorar las prácticas alimenticias (Aguilar, 2008).

Para fortalecer y estimular la producción del campo se creó Guanos y Fertilizantes de México S.A. (GUANOMEX (en 1977 cambió a Fertilizantes de México (Fertimex)) y la Productora Nacional de Semillas (PRONASE). Para estimular la producción de café se creó el Instituto Mexicano del Café en 1958. Para mejorar la producción y el abasto alimentario se implementaron subsidios a consumidores y a productores, entre estos se encuentra la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo). En 1973 para promover el desarrollo rural se creó el Programa de Inversiones Públicas para el Desarrollo Rural (PIDER), un programa intersectorial y de planeación participativa, cuya propuesta sigue vigente (Herrera, 2009).

En 1997 se creó la Coordinación General del Plan Nacional de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados (COPLAMAR), que cambia la perspectiva de campesino por la de marginado y buscaba aprovechar el potencial productivo de los marginados. En 1980 con el propósito de garantizar la autosuficiencia alimentaria y mejorar el abasto de alimentos se creó el Sistema Alimentario Mexicano, el cual mantuvo las estrategias de créditos a productores y precios en garantía, ya que también se centraba en mejorar la producción (Barquera, Rivera y Gasca, 2001; Herrera, 2009)

En 1983 se creó el Programa Nacional Alimentario (PRONAL) para reemplazar al SAM y el Programa Nacional de Desarrollo Rural Integral (PRONADRI), estos programas representan los últimos esfuerzos del Estado benefactor por defender la soberanía alimentaria del país, los cuales llegaron a su fin con la implementación de las reformas estructurales neoliberales (Herrera, 2009). A partir de estas reformas, el Estado benefactor de transformó en un Estado neoliberal, en el cual la productividad agrícola y pecuaria y la competitividad en el mercado internacional se priorizaron para la construcción de la política agropecuaria, “se recurrió a la desregulación económica y la apertura comercial como la principal estrategia de “desarrollo” (González y Macias, 2007, p. 30).

Con la competitividad como base de la política agraria se favoreció la diferenciación de los productores agrícolas en función de su capacidad de competir e insertarse en los mercados. Esta transformación de las políticas del Estado benefició a los productores comerciales y excluyó a los pequeños productores, debido a su limitada posibilidad de inserción a los mercados y su nula capacidad de competir. La limitación de las oportunidades a los productores de subsistencia contribuyó a acentuar el contraste entre las regiones con producción comercial y las de producción de subsistencia y pobreza (Fletes *et al.*, 2013).

Para impulsar a los productores rurales con potencial comercial se creó en 1993 el Programa de Apoyos Directos al Campo (PROCAMPO). Este programa, bajo la premisa del libre mercado, apoyaba el uso de la tierra para la producción y ya no para la estimulación de un cultivo alimentario, como lo hacían programas anteriores. Con el propósito de otorgar asesoría y apoyos financieros para la comercialización de los cultivos de productores mediados y grandes, se creó Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria (ASERCA), enfocado a productores con capacidad financiera (Herrera, 2009).

Con este “ajuste estructural, la política para implementar este enfoque, con su programa de integración económico internacional y austeridad del sector público, ha reducido radicalmente las posibilidades de crecimiento equitativo y satisfacción de las necesidades sociales (Barkin 1999, p. 13)”. La política social del país se limitó a la atención de los problemas de pobreza más agudos, “bajo los principios de subsidiariedad (el estado solo debe intervenir cuando el mercado falla), y de focalización (en la pobreza extrema considerada como la única falla de los individuos que no puede ser superada mediante mecanismos del mercado) (Martínez y Fletes, 2015, p. 5)”.

Lo anterior, condujo a la desarticulación, mediante la privatización y desaparición, de las instituciones coadyuvaban a la estimulación de la

producción y abasto nacional, como eran INMECAFE, CONASUPO, FERTIMEX y PRONASE. El objetivo perseguido con esta nueva política radicaba en que la agricultura se rigiera por las “fuerzas del mercado” (González y Macías, 2007).

En la búsqueda de la integración económica internacional, México se sumó al Acuerdo General de Aranceles y Comercio en 1986 y en 1994 se firmó el Trato de Libre Comercio de América del Norte. Para enfrentar los efectos del nuevo orden económico, los nuevos programas del Estado neoliberal se centraron en “la "administración de la pobreza", y en la puesta en marcha de acciones para la generación de un capital humano capacitado y enfrentar la competencia económica que emana del proyecto neoliberal (Herrera, 2009, p. 24)”.

En materia social, las acciones se centraron en ampliar y mejorar la infraestructura sanitaria y educativa de las poblaciones marginadas. Destacan el Programa Nacional de Solidaridad (PRONASOL), durante el gobierno de Salinas, Programa de Educación, Salud y Alimentación (PROGRESA), en el gobierno de Zedillo y en el gobierno de Fox el programa PROGRESA fue convertido en el Programa OPORTUNIDADES. En 2001, se creó la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, y en 2003 ante la precarización de la actividad agrícola propiciada por los efectos del TLCAN se firmó el Acuerdo Nacional para el Campo (ANPC). Este acuerdo impulsó el incremento del presupuesto agrario destinado al apoyo de proyectos productivos, el cual se reflejó en programas como el Fondo de Apoyos a Proyectos Productivos (FAPPA) y el Programa de la Mujer en el Sector Agrario (ROMUSAG) (Herrera 2009).

Como resultado del cambio en la política agroalimentaria, González y Macías (2007) examinaron que en el período de 1986 a 2006 la producción alimentaria fue perdiendo participación en el Producto Interno Bruto. El frijol y las leguminosas fueron los alimentos que expresaron un descenso

más drástico en su producción. De tal suerte que, la producción nacional ha sido desplazada por productos importados a precios más bajos. Esta situación ha propiciado vulnerabilidad alimentaria y del sector agrícola. Por ello, refieren que

Esta pérdida de importancia del sector alimentario en la economía ha llevado en México, al igual que en otros países, a desvalorizar su contribución al bienestar de la población y a suprimir el valor estratégico que anteriormente se le concedía al asociar la seguridad nacional con la “seguridad alimentaria” y al postular la “autonomía alimentaria” como objetivo clave de política pública (2007, p. 52,53).

Este posicionamiento en la política pública se ha retomado con el presidente actual, Andrés Manuel López Obrador, quien de manera contundente crítica al neoliberalismo y lo asume como el modelo responsable de los diversos problemas que aquejan al país. Con el propósito de combatir estos problemas el presidente ha propuesto la denominada Cuarta Transformación (4T) del país con la implementación del “proyecto de nación”, un proyecto de desarrollo nacionalista que pugna por la construcción de una propuesta posneoliberal que busca recuperar la participación del Estado. Esta participación del Estado se encuentra plasmada en el principio *El mercado no sustituye al Estado*, el cual rige al Plan Nacional de Desarrollo y lo cito a continuación:

El mercado no sustituye al Estado

Durante décadas, la élite neoliberal se empeñó en reducir el Estado a un aparato administrativo al servicio de las grandes corporaciones y un instrumento coercitivo en contra de las mayorías. Su idea de que las instituciones públicas debían renunciar a su papel como rectoras e impulsoras del desarrollo, la justicia y el bienestar, y que bastaba “la mano invisible del mercado” para corregir distorsiones, desequilibrios, injusticias y aberraciones, fue una costosa insensatez. El Estado recuperará su fortaleza como garante de la soberanía, la estabilidad y el estado de derecho, como árbitro de los conflictos, como generador de políticas públicas coherentes y como articulador de los propósitos nacionales (Presidencia de la República, 2019, p. 10).

Desde esta perspectiva la postura del gobierno es claramente contraria al libre mercado. En el discurso del presidente la defensa de la soberanía alimentaria es fundamental. Por ello, en materia agroalimentaria, la prioridad de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) es la autosuficiencia alimentaria y el rescate del campo. Con el propósito de coadyuvar a este fin mediante la incentivación a la producción se creó el organismo Seguridad Alimentaria Mexicana (Segalmex), se implementó el Programa de Precios de Garantía a Productos Alimentarios Básicos, el Programa Nacional de Semillas, el Programa de Producción para el Bienestar (Secretaría de Desarrollo Rural 2020a), el Programa Fertilizantes para el Bienestar. En febrero de 2023 se realizó un decreto para la limitación del uso de glifosato y maíz genéticamente modificado en la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Si bien es pronto para determinar el impacto de estas acciones, la propuesta se encuentra en marcha.

3.5.1. Efectos de la política agroalimentaria en la región

Los efectos de los cambios en la política agroalimentaria nacional expuestos en la sección anterior se han expresado en la región Los Altos, como ya se advirtió en el capítulo 2. En primera instancia los efectos más importantes de la política pública se experimentaron durante el cardenismo. Como resultado de la reforma agraria ejecutada en ese gobierno se forjó una estrecha relación de lealtad entre el gobierno y los liderazgos indígenas rurales. Posteriormente, con la implementación de los precios en garantía, aunado al reparto de tierra, se favoreció el incremento de la producción de maíz en la región Altos, así como el desplazamiento de productores zinacantecos a la depresión central del Estado para producir maíz para comercialización, aprovechando las mejores condiciones de este territorio para la producción.

Dicha producción disminuyó con la eliminación de los precios en garantía en el período neoliberal y propició la reconfiguración de las actividades de las familias rurales como ya se revisó. La desaparición del INMECAFE fue otra medida neoliberal de gran impacto en la región, la cual obligó a las organizaciones de productores campesinos que se constituyeron al amparo de esta institución a buscar otras alternativas para continuar su proceso productivo sin el amparo del gobierno. Las políticas neoliberales implicaron el resquebrajamiento de la relación que se había forjado con el Estado. Razón por la cual el descontento social fue un factor determinante del levantamiento zapatista. Bajo este contexto, el presupuesto de apoyos para Chiapas continuó fluyendo. Fletes y Bonnano (20015, p. 9) apuntan que aun en el contexto de la política neoliberal

Debido a las condiciones políticas, históricas y socioeconómicas que caracterizan a Chiapas, y sólo para el caso de esta entidad, el Estado mexicano ha mantenido una postura intervencionista que se asemeja a las estrategias fordistas de antaño por su doble objetivo de promover el desarrollo socioeconómico y mantener la legitimación social.

Bajo este tenor, si bien el presupuesto para Chiapas se mantuvo, también se mantuvo el espíritu de las políticas neoliberales enfocadas en la competitividad y la comercialización, Por ello, los programas implementados en materia agraria en Chiapas en las últimas décadas han seguido dicha ruta mediante el impulso de la reconversión productiva hacia cultivos de alto valor comercial. La reconversión productiva del campo chiapaneco fue un eje estratégico de la política del gobierno de Juan Sabines Guerrero, durante el cual incluso se creó el Instituto de Bioenergéticos y Reconversión Productiva. El discurso gubernamental de Sabines estigmatizó la producción de maíz para autoconsumo como factor perpetuador de la pobreza y el deterioro ambiental debido a las prácticas de roza, quema y tumba, de modo que se incentivó la transformación de la producción hacia cultivos más rentables (López, 2014).

Entre los cultivos más promovidos en las regiones del Estado con condiciones aptas para su cultivo se encuentran la siembra de *Jatropha curcas* (piñón) y palma de aceite para ser usados como agrocombustibles. En la región de Los Altos se impulsó la producción de flores, el aguacate y los duraznos. El análisis de los datos del SIAP da cuenta del crecimiento exponencial que experimentó la producción de aguacate en la región a raíz de ese período. Los programas de reconversión productiva al centrarse en la producción de cultivos de alto valor comercial han desincentivado la producción de alimentos para el abasto local y regional.

Lo anterior, incide en el deterioro de los sistemas alimentarios regionales al no reconocer el aporte de los pequeños productores al abasto local y regional de alimentos, de modo que se desestimula la siembra de estos cultivos, favoreciendo la compra de alimentos procesados. En contraste, el gobierno actual está estimulando la producción de granos básicos y alimentos para el abasto local mediante el programa de precios en garantía para alimentos básicos y con el programa de producción para el bienestar, los cuales se encuentran en marcha en la región Altos (Fletes *et al.*, 2013; López, 2014; Fletes y Bonanno, 2015).

Reflexiones del capítulo

Al revisar estado que guarda cada una de las dimensiones en la región es evidente la existencia de profundas relaciones entre las dimensiones, las cuales se pueden seguir a través del flujo de las decisiones de producción y consumo de manera circular en todas las dimensiones. En este sentido la primera dimensión, está dada por los recursos de vida, determinados por las condiciones de la naturaleza expresadas en el territorio de Los Altos: altura, territorio montañoso, clima frío, tipo de suelo, biodiversidad y potencial productivo. Si bien estas condiciones al ser determinadas por la naturaleza permanecen inalteradas, cuestiones como la altura y el tipo de

suelo no se pueden modificar. Sin embargo, la forma en la que estas condiciones han sido apropiadas para la actividad productiva no ha permanecido sin cambio.

Hasta aproximadamente la década de 1960 la principal actividad productiva se encontraba en la producción de alimentos. La alimentación regional se sustentaba en dicha producción, y se obtenía a través de la milpa. Bajo este contexto el mecanismo de la soberanía alimentaria se mantenía fortalecido, así como el sistema alimentario regional. La dieta que preponderaba entre las familias era la de la milpa, basada en maíz, frijol, chile, y una amplia gama de hojas de raíz, muchas de ellas de origen nativo. Así mismo, las condiciones políticas y de mercado favorecían la producción interna de alimentos, y con ello al mecanismo de la soberanía alimentaria.

Estas condiciones productivas tuvieron un viraje significativo en la década de 1980 con la coyuntura de la apertura del mercado y la implementación por parte del gobierno de políticas neoliberales, entre otros acontecimientos. Esto contribuyó a importantes cambios en la decisión productiva de las familias sobre sus recursos disponibles. El cambio más notorio se expresó en la cabecera de Zinacantán, donde la decisión productiva radicó en la intensificación de la producción de flores, cultivo generador de ingresos, en detrimento de la producción de maíz y frijol, cultivos básicos de consumo familiar reporta menores ingresos en comparación con las flores.

Lo anterior, significó una ruptura con la producción agrícola local como fuente del abasto alimentario, pero no con el consumo. Como resultado de la intensificación en la producción de flores, se disminuyó o abandonó la producción de alimentos, pero se mantuvo su consumo. Este consumo se tradujo en demanda para los productores que continuaron con la producción de los alimentos básicos locales, maíz y frijol principalmente, en las zonas con los recursos en condiciones más precarias que no podían

cambiar su cultivo. La permanencia del consumo de estos alimentos está ligada con la identidad cultural alimentaria, ya que los aprendieron a comer como parte de la cultura como un alimento básico acompañados de vegetales, preparados principalmente en caldo. Este proceso propició la reconfiguración de la SBA, al recaer fuertemente la producción de estos alimentos en los productores que poseen recursos en condiciones más limitadas.

Con la apertura del mercado tuvo lugar la introducción de alimentos procesados que comenzaron a incorporarse progresivamente en la alimentación, como resultado del incremento de las actividades que generan ingresos en las familias y la menos dependencia de la producción de alimentos de autoconsumo. Este cambio ha contribuido a un viraje en el patrón alimentario de las poblaciones más jóvenes, que son las que presentan mayor consumo de estos alimentos y que pone en el centro la importancia de la identidad cultural alimentaria como elemento que arraiga el consumo de los alimentos tradicionales.

Para que se favorezca el consumo de alimentos nativos la identidad cultural debe ser fuerte. Una expresión de lo anterior, la observé con las tortillas hechas a mano con maíz nativo. Si bien se podría considerar que las tortillas elaboradas a mano o en máquina, con maíz nativo o con otro tipo de maíz, al fin y al cabo, son tortillas, la identidad cultural marca una diferencia. La demanda de las tortillas hechas a mano ha crecido desde que se surgió el primer establecimiento que las ofrece. Esto ha propiciado el crecimiento de pequeños establecimientos de este tipo a cargo de mujeres. Lo anterior, da cuenta de que para los consumidores existe una diferencia.

En la medida que más recursos comestibles alimentarios locales logran mantener ese nivel de identidad cultural alimentaria su consumo y demanda permanece, esto favorece el sostenimiento de quienes mantienen esta producción. Por el contrario, en la medida que estos recursos

comestibles se desplazan y se cambian por otros, que no son introducidos en el sistema productivo regional se debilita la producción local. Si se incrementa el consumo de alimentos procesados o productos frescos que vienen de fuera se crea dependencia alimentaria y mayor tensión con la búsqueda de actividades de cualquier tipo que generen el ingreso para comprar los alimentos que ya no se producen, así como satisfacer otras necesidades.

A partir de estas dinámicas en el mercado puede observarse que las relaciones entre las dimensiones recursos de vida, sistema productivo y sistema alimentario se ven fuertemente alteradas, ya que el flujo del mercado fluye como una corriente de agua que se nutre a todas las dimensiones y para confluir nuevamente el flujo de todas las dimensiones al mercado. Por tal razón, la dimensión del mercado constituye una dimensión de poder, y la identidad cultural alimentaria puede representar un mecanismo para inclinar ese control del mercado alimentario a nivel regional. Finalmente, la dimensión de política del gobierno es transversal a todas las dimensiones y tiene un alto poder de influencia para proveer de los apoyos que mejoren las condiciones de producción y alimentación, pero también para regular el mercado.

CAPÍTULO 4. SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DERECHO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA

“El derecho a tener derechos o el derecho de cada individuo a pertenecer a la Humanidad tendría que ser garantizado por la propia Humanidad”

(Hannah Arendt)

Desde el inicio de este trabajo propuse que la soberanía alimentaria representa la vía primigenia para materializar el derecho a la *alimentación adecuada*. En este sentido, cabe acotar que una palabra lo cambia todo. No es lo mismo derecho a la alimentación, que derecho a la alimentación adecuada. La diferencia que hace la palabra adecuada, implica como he expuesto, una condición relacionada con la salud. Cualquier recurso comestible (sano o no) puede llegar a ser adoptado como alimento, como ocurre con los productos ultraprocesados, masivamente ofrecidos, pero no cualquiera es adecuado, porque no cualquiera es saludable.

Por ello, aunque cualquier recurso comestible no saludable puede satisfacer el derecho a la alimentación *a secas*, no satisface el derecho a la alimentación adecuada, ya que no contribuye a la conservación de la salud, por el contrario, la deteriora. Lo anterior, aunque parece muy simple, ante la coexistencia de los dos mecanismos para la materialización del derecho a la alimentación adecuada: la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria, en la vida cotidiana presenta complejidades con marcadas diferencias para cada mecanismo.

Con la soberanía alimentaria la producción está acotada a una región, *food from somewhere*, ofrece preponderantemente alimentos frescos y algunos medianamente procesados: artesanales, es posible conocer cómo están elaborados, dónde y quien los produce. Bajo este mecanismo se logran externalidades positivas: justicia social y ambiental, al favorecer la producción de pequeños agricultores que pueden aplicar prácticas agroecológicas y usar semillas nativas para producir alimentos nativos a pequeña escala. Esto contribuye a la conservación del material genético in situ, a la producción sin agroquímicos, beneficiosa para las naturalezas humana y extrahumana, y al fortalecimiento de los sistemas alimentarios regionales.

El alcance de este mecanismo es local. Los precios de los alimentos nativos, como “las verduritas” son saludables y accesibles todo el tiempo, no son susceptibles a la especulación que conllevan los precios internacionales de los cultivos comerciales. Este mecanismo abona al fortalecimiento de la suficiencia alimentaria regional abasteciendo la alimentación que ha sido asimilada por la estructura genética de la población de un territorio dado. La degradación o debilitamiento de este mecanismo ha recaído principalmente en dos factores, los cuales examinaré en el primer apartado de este capítulo.

Por otro lado, con la vía de la seguridad alimentaria se deja el control de la producción de alimentos en manos de las grandes empresas, que producen *food from nowhere*. Estos se producen bajo la lógica industrial en sistemas de monocultivo, con semillas transgénicas y agroquímicos. El alcance que ha logrado este mecanismo a través de las grandes empresas agroalimentarias es global. De tal suerte que se logrado instaurar un sistema alimentario global que impulsa a su vez una dieta global. A nivel regional mientras más se ha adoptado este mecanismo, mayor vulnerabilidad y dependencia alimenticia ha conllevado.

Este tipo de producción de alimentos tiene externalidades muy negativas. A nivel ambiental genera un impacto severo al agudizar la degradación de los suelos e incrementar la emisión de gases de efecto invernadero; a nivel social, por un lado, precariza las condiciones de los pequeños productores y por otro, deteriora la salud al impulsar la producción y consumo masivo de OCNIS y alimentos con alto contenido de agroquímicos, ya que el objetivo es vender para generar ganancias. Esta alimentación es disruptiva. Los costos sanitarios generados a nivel mundial causados por el deterioro a la salud que estos pseudo alimentos procesados han provocado representan una peccata minuta para las grandes empresas transnacionales, pero no para los gobiernos.

En vista de la coexistencia de estos dos mecanismos, sostengo que la soberanía alimentaria se mantiene entre la degradación y la reconfiguración. Esto será discutido en el segundo apartado, para posteriormente cerrar con las perspectivas. Las ideas compartidas en este capítulo, corresponden a las reflexiones finales del trabajo realizado.

4.1 Las últimas cuatro décadas, la soberanía alimentaria entre la degradación y la reconfiguración.

Si bien al inicio de mi investigación creía que la soberanía alimentaria en tanto mecanismo primigenio para la materialización del derecho a la alimentación adecuada se había mantenido en un proceso continuado de degradación, a la luz del análisis de corte histórico de este proceso en las últimas décadas en la región de Los Altos puedo concluir que la soberanía alimentaria se ha degradado, pero también se ha reconfigurado. Los flujos de las dimensiones que sustentan la soberanía alimentaria no son estáticos ni lineales, por ende, la Soberanía Alimentaria tampoco lo es, se teje en un entramado de realidades multiformes. Por ello, en la medida que se

identifican y reconocen las formas en que la soberanía alimentaria se ha degradado se constituye un área de oportunidad para revertir los efectos de debilitamiento de este mecanismo y promover su reconfiguración y fortalecimiento.

A partir de lo anterior sostengo que la soberanía alimentaria implica procesos diversos y diferenciados, los cuales denomino como las Rs de la soberanía alimentaria. Estas son: *resiliencia*, *reestructuración productiva*, *resistencia* y *ruptura*, a partir de las cuales la Soberanía Alimentaria se mantiene entre la reconfiguración y la degradación.

Empiezo por exponer la *resiliencia*, la cual entiendo como la capacidad de adaptación a las situaciones adversas. Este es el concepto que mejor define el proceso que ha permitido la sobrevivencia de la soberanía alimentaria, a pesar de las debacles a las que se ha visto sometida. A nivel de proceso productivo se expresa con los agricultores que al día de hoy no han claudicado en la producción de alimentos a pesar de tener acceso a los recursos de vida en las condiciones más precarias. Estos productores a pesar de todo siguen produciendo su maíz y otros productos nativos para garantizar su alimento, y aún generar excedentes para satisfacer la demanda de otras familias. Estos productores claramente son resilientes.

Estos productores, ante la precariedad de sus recursos de vida, se mantienen la noción recursos de vida, recursos de vida, no pueden realizar una explotación intensiva de sus recursos, porque la precariedad de las condiciones de estos no lo permite, y porque tampoco disponen de recursos financieros para adquirir agroquímicos. Por ello, estas familias viven en lo que Giraldo plantea como la proporción de la vida comunitaria. Gracias a estos productores se ha conservado in situ a los maíces nativos, así como a otros recursos comestibles locales como los frijoles o el murrush que siguen encontrando una demanda.

La demanda de esos recursos comestibles está fuertemente ligada con la identidad cultural alimentaria y en la región de Los Altos presenta dos vertientes: la de las familias que han mejorado sus ingresos, pero preservan su preferencia por el consumo de los alimentos nativos que dejaron de producir, principalmente el maíz y el frijol, el ejemplo emblemático son las tortillas hechas a mano; y la de las familias en condiciones más precarizadas que, tal vez por esta razón, se han visto forzadas a mantener su identidad cultural alimentaria y no han dejado de aprender a comer la dieta de la milpa en su totalidad, incluidas las “verduritas”, es decir, las hortalizas de hoja verde como el nabo y la hierbamora, entre otros. Esta identidad cultural alimentaria contribuye a sostener la producción de las familias que sitúo como resilientes.

Las pequeñas producciones de estas familias contribuyen al abasto de alimentos local y regional. Así como al fortalecimiento de la soberanía alimentaria, ya que mantienen la producción de los alimentos culturalmente producidos y adoptados en el sistema alimentario regional. Por ello, es preciso frenar la visión del desarrollo que convoca a moverlos de su terruño para realizar otra actividad en otro lugar para “poder mejorar sus condiciones de vida”. En contraste es preciso impulsar la construcción de desarrollos otros, bajo la perspectiva del buen vivir, que posibiliten su bien estar dignamente en su lugar. Para contribuir a esto es importante la participación de la población mestiza. Si esta población aprende a comer la dieta de la milpa, al reincorporarla en su alimentación se sumaría a la demanda de estos alimentos saludables.

En segundo lugar, la *reestructuración productiva*, muchas veces satanizada, constituye un proceso muy importante que las familias en el medio rural procuran para mejorar sus ingresos. Este proceso, contribuye a la reconfiguración de la soberanía alimentaria, y aún representa un proceso con potencial para su defensa. Hablar de soberanía alimentaria no significa comer solamente lo nativo, significa también adoptar social y

culturalmente otros recursos comestibles sanos que al aprenderse a comer se pueden sumar a la dieta de alimentos básicos. Estos, pueden a su vez, adoptarse y adaptarse en el sistema productivo en la medida de lo posible, si las condiciones agroecológicas del territorio lo permiten.

Esta adopción productiva, aunque se realiza con un propósito mercantil, debido a que se introducen nuevos cultivos para abastecer la demanda local o regional, puede representar una forma para fortalecer la soberanía alimentaria y disminuir la dependencia alimentaria. Con esto, además, se contribuiría al beneficio social de sostener la ocupación en el sector agrícola, mejorando las condiciones de los pequeños agricultores, como sucedió con la introducción del brócoli, la coliflor, el rábano, el repollo, el durazno o el café, entre otros ejemplos. Soberanía alimentaria también trata de justicia social, de dignificar las condiciones de los productores.

En función del tipo de producción que las familias realicen se encuentran en la noción de recursos de vida o recursos naturales. Cuando la producción es de carácter agroecológico se mantienen en la noción de recursos de vida, mientras que si se opta por la producción intensiva para el mercado con el uso de agroquímicos se mantienen en la noción de recursos naturales.

Resistencia, con este proceso sitúo a los productores, consumidores y activistas que se resisten a “adoptar la lógica capitalista globalizada que privilegia la ganancia y descuida la alimentación local (Nigh, 2020, p. 54), y que en algunos casos se encuentran en lucha, como los zapatistas en Los Altos. Aquí se encuentran esas familias con una fuerte identidad cultural alimentaria que, aunque realizan otras actividades, cuando tienen las posibilidades continúan realizando la producción de algunos cultivos básicos para el consumo familiar como maíz y frijol nativo, y algunas otras verduritas, así como la crianza de aves de traspatio. Estos productores se resisten a comprar maíz de plástico, verduritas con pesticidas o pollo de

granja porque no saben igual y deciden continuar produciendo una proporción de sus alimentos básicos.

Así también, familias como las situadas en Aldama y están optando por la reconfiguración agroecológica de la agricultura, promovida por organizaciones de la sociedad civil con fuerte presencia en la región, como el Instituto para el desarrollo Sustentable en Mesoamérica A.C. (IDESMAC), Capacitación Asesoría Medio Ambiente y Defensa del Derecho de Salud A.C. (CAMADDS) y Promotores del Autodesarrollo Sustentable de Chiapas A.C. (PROASUS) (Juárez, 2020). Estas familias al privilegiar el valor de uso en vez del valor de cambio al realizar sus decisiones productivas están defendiendo su soberanía y su derecho a la alimentación al producir sus propios alimentos libres de tóxicos.

Finalmente, en contraste con la realidad examinada para la porción investigada de la región Altos, en los municipios de Zinacantán, Chamula y San Cristóbal, donde el neoliberalismo ha permeado, coexiste la resistencia zapatista, con familias como las situadas en Chenalhó, entre otros municipios, que mantiene la producción de la milpa para el autoconsumo y realizan la producción agroecológica de café, el cual venden bajo la modalidad de comercio justo para generar ingresos que les permitan adquirir las cosas que no pueden producir.

A partir de lo anterior, observo que estas familias se mantienen en la concepción de recursos de vida, intentando construir desarrollos otros, aunque las normas de comercio justo intenten marcar directrices sobre como la comunidad debería desarrollarse. En este sentido, como resultado de su investigación con familias de la resistencia en Chenalhó, Naylor (2014, p. 183) concluye que:

Como parte de su resistencia, los agricultores buscan mantener estilos de vida de subsistencia y permanecer al margen del desarrollo económico de corte neoliberal, que ridiculiza la producción campesina. Sin embargo, la adopción de normas de comercio justo los ata a

mandatos de desarrollo comunitario que ignoran en gran medida las circunstancias de las comunidades autodeclaradas autónomas.

Por último, está el proceso de *ruptura*, describo a este proceso como el rompimiento con las formas de producción culturalmente producidas inherentes a la soberanía alimentaria que llevan tomar la ruta de los recursos naturales. Esta ruptura en la producción puede también llevar a la ruptura en el consumo de los alimentos culturalmente producidos. Con la elección de la noción de recursos naturales como respuesta para enfrentar las debacles de la soberanía alimentaria, se favorece el agudo proceso de escisión hombre naturaleza, que ha propiciado la explotación de la naturaleza y del hombre, y ha creado necesidades ficticias que conllevan a la alienación y a la desproporción. Lo anterior, a nivel productivo se traduce en el abandono de la producción de alimentos para producir de forma intensiva otros cultivos rentables no alimentarios.

A nivel de consumo, cuando existe una identidad cultural alimentaria arraigada no hay ruptura en el consumo, aunque haya ruptura en la producción. Existe una ruptura con cuando la identidad cultural alimentaria es frágil. Esto facilita el desplazamiento o incluso rechazo del consumo de la dieta de la milpa, como ha sucedido con el mestizaje y la latinización. La expresión más aguda de esta ruptura se observa en el medio urbano moderno, donde se realiza un consumo sin conciencia, desproporcionado, que contribuye a la depredación de la naturaleza. Esto, representa una realidad predominante que nos ha llevado a la crisis civilizatoria, ya que las decisiones de consumo repercuten directamente en las decisiones productivas.

La ruptura en el consumo es el proceso que amenaza a la soberanía alimentaria, ya que en la medida que las familias renuncian al consumo de las dietas regionales culturalmente producidas para consumir alimentos

procesados, cómo está sucediendo con las poblaciones más jóvenes de la región, se promueve el abandono de esta producción local realizada por la agricultura familiar y se fortalece el poder de las grandes empresas de la industria alimentaria al preferir la dieta que ofrecen. Con ello se debilita el sistema alimentario regional. El efecto es claro. Por ello, este es el proceso que debe evitarse mediante el fortalecimiento de la diversidad de identidades culturales alimentarias, así como con políticas que contribuyan a mejorar las condiciones productivas y de vida de los pequeños productores alimentarios. Con estas acciones se contribuye a mejorar las condiciones para materializar el derecho a la alimentación adecuada.

4.2 Formas de la degradación de la Soberanía alimentaria y su impacto en la materialización del derecho a la alimentación

Propuse como tesis central que la soberanía alimentaria es el mecanismo agroecológico, dinámico, territorial y auto determinado de los pueblos, para materializar de forma digna y autónoma el derecho a la alimentación adecuada mediante el uso y control de los recursos de vida disponibles en su territorio, es decir, suelo, agua, clima, biodiversidad y mano de obra, para la determinación de su sistema productivo y la producción cultural de sus sistemas alimentarios. A partir de este planteamiento sostengo que las principales formas de degradación de la soberanía alimentaria se encuentran en la *dominación cultural*, originada con la colonización española y sostenida hasta la fecha, y en el *capitalismo alimentario*, originado con la revolución verde y exacerbado con las políticas neoliberales y la apertura del mercado global. Estas condiciones dominantes han sido impulsadas desde la geopolítica del conocimiento y poder occidental.

Dado que la soberanía alimentaria confronta esta perspectiva he insertado mi propuesta en la perspectiva de epistemologías del sur, paradigmas otros. Lo anterior, debido a que, desde esta perspectiva, a diferencia de la que ha impuesto la epistemología del norte, no se busca el cumplimiento de una realidad universal, se acepta y se respeta la coexistencia de otras realidades, y a partir del paradigma de la soberanía alimentaria se defiende el derecho a la construcción de las realidades alimentarias otras y los desarrollos otros que fueron menospreciados e invisibilizados a partir del período colonial.

En este sentido, he argumentado que la conquista española constituyó la primera forma en que la soberanía alimentaria ha sido degradada, ya que a partir del desencuentro cultural inició el proceso de dominación cultural que posicionó a los indígenas como atrasados e inferiores. El planteamiento de esta desigualdad cultural cimentó las bases para la invalidación de los conocimientos, prácticas y formas de vida indígenas. En consecuencia, se estableció desde entonces la necesidad de su integración al desarrollo y modernidad europeos, que han representado el ideal (de superioridad) a alcanzar. Esta incapacidad para aceptar la existencia de formas de vida diferentes sin socavarlas por ser diferentes provocó la necesidad de universalizar al ser humano para alcanzar ese estándar superior.

Esto ha conllevado al desconocimiento y menosprecio de las prácticas de producción y de alimentación indígenas, las cuales han sido estigmatizadas en extensión a la estigmatización del pueblo indígena casi a nivel de axioma. Desde esta perspectiva, emergieron ideas para desarrollar a la población indígena, en vez de respetar y dignificar sus condiciones de vida. Un ejemplo de lo anterior es expuesto por De Vos (2010, p. 113-114, resaltado mío) al referir las tesis centrales de la disertación de Fray Matías de Córdova a través de las cuales manifiesta las utilidades de que todos los indios se vistan y calcen a la española y los medios para conseguirlo sin violencia, coacción ni maltrato:

1. Los indígenas y mulatos generalmente tienen pocas necesidades, y por eso, en vez de vincularse orgánicamente a la sociedad, pasan la mayor parte de su tiempo en el ocio.
2. La única manera de sacarlos del ocio e integrarlos a la sociedad es crearles necesidades.
3. Entre estas necesidades la primera por introducir es la de vestirse y calzarse a la española, “ya que así necesitarán a los artesanos y a los comerciantes, lo mismo que nosotros los españoles”.
4. Sólo así asegurarán su felicidad, ya que la “divinidad hizo al hombre sociable y el vínculo de la sociedad es la mutua necesidad que tenemos los unos de los otros”.
5. Sólo así será posible vencer la crisis económica, social y moral en la cual está sumergido el reino de Guatemala.

Este pasaje ilustra, por un lado, la intención de romper con la forma de vida indígena, por otro lado, expresa visión utilitaria que se tenía de la población indígena, sustentado en la discriminación, exclusión y desvalorización de lo indígena. La promoción de desarrollo y crecimiento económico no buscó la equidad en la distribución de la riqueza ni de bienestar.

Bajo este contexto se produjo el inicio de un proceso de *ruptura* de una porción de indígenas que optaron por renunciar a lo indígena y siguieron la ruta de la *ladinización*⁴⁶ como mecanismo para escapar de la discriminación y lograr una mejor forma de inserción económica y social (Viqueira, 2002). Este proceso fue estimulado, en el período contemporáneo sobre los indígenas que se resistieron a la ladinización, a través de las políticas indigenistas y desarrollistas implementadas por el gobierno, que incluyó la implementación de políticas alimentarias, en las cuales las percepciones de la “élite” fueron determinantes y dominantes.

⁴⁶ Entendida como el proceso de cambio de identidad social que busca y refleja el cambio en la manera en la que las personas son percibidas y clasificadas por los demás (Viqueira, 2002)

Imagen 8. Dieta de la milpa



Fuente: Secretaría de Salud (2023)

Aguilar (2008) y Pilcher (2001) para analizar las políticas alimentarias implementadas en el período postrevolucionario, se centran en el discurso de lo indígena que predominaba en las élites. Ambos coinciden en que las élites percibían como inferior a la dieta indígena. Por ello, durante la década de 1950 se planteó que la dieta tradicional indígena, reconocida en la actualidad como dieta de la milpa (Imagen 8), era pobre y causaba desnutrición. Este planteamiento obedecía al bajo consumo de carne asociado con esta dieta, y la implicación de carencia proteica⁴⁷.

Lo anterior, motivó que la construcción de las políticas subsecuentes en materia alimentaria se plantease desde esa perspectiva que, pugnaba por

⁴⁷ La idea de bajo consumo de proteína animal en la dieta de la milpa es cuestionable si se considera como única fuente de proteína animal a las carnes de res, de pollo, pescado, los mariscos, los lácteos y el huevo, y se dejan de lado los insectos y los animales silvestres. Los insectos son altamente nutritivos, aportan proteínas, aminoácidos y grasas.

la adopción de valores de clase media para mejorar la calidad de vida y emular a los países desarrollados. Esta pretensión incluía la dieta, por ello, uno de los puntos focales consistió en emprender acciones para corregir la dieta indígena incorporando más proteína animal. Aguilar (2008, p. 37) concluye que:

En la primera mitad del siglo XX, los médicos y las autoridades de nutrición argumentaron que las cocinas de los campesinos y las clases bajas debían transformarse en espacios higiénicos y que las mujeres tenían que aprender a cocinar alimentos nutritivos y sanos, lo cual implicaba la adopción de una dieta rica en proteína animal. El doctor Calvo y otros destacados médicos mostraron un desdén por las prácticas alimenticias y culturales de los campesinos e indígenas. A pesar de que los estudios del INN revelaron que los indígenas otomíes tenían una mejor dieta que la de algunos miembros de la clase trabajadora de la ciudad de México, los médicos jamás recomendaron una vuelta a la cocina prehispánica basada en el consumo de verduras, frutos, animales silvestres e insectos, lo cual muestra que el valor de los alimentos no estuvo determinado tan sólo por la cantidad de nutrientes que contenían, sino principalmente por las ideas y prácticas identificadas con los grupos que los consumían.

El conocimiento tradicional no fue reconocido ni valorado, al presentarse en oposición a la ciencia y la modernidad.

Para llegar a esta conclusión, Aguilar, entre sus argumentos recurre a un estudio auspiciado por la Fundación Rockefeller con el INN realizado en 1945 por Anderson *et al* (2009) a pobladores otomíes, una de las etnias más pobres del país. Los hallazgos de dicho estudio son significativos. Los médicos investigadores después de revisar los hábitos alimenticios de los participantes refirieron que consumían una dieta, que en esencia corresponde a la dieta de la milpa, basada principalmente en maíz, frijol y altas cantidades de chile, y pulque como alimento suplementario⁴⁸, pequeñas cantidades de carne de borrego o cabra y conejo silvestre, pequeñas cantidades de ajo, cebolla y tomate como “saborizantes en los alimentos preparados”, poca grasa obtenida de la manteca de cerdo, y una amplia variedad de *insectos y gusanos*, así como de plantas, incluidas

⁴⁸ “Los alimentos suplementarios son aquellos disponibles localmente (Anderson et al 2009, p. S660)”.

algunas “que la mayoría de la gente considera como “no comestibles” (y que) tienen un sorprendente valor nutritivo (Anderson *et al.*, 2009, p. S660)”. El consumo de frutas, azúcar, sopas de pasta, pan, café, entre otros fue registrado como poco frecuente, debido “probablemente a razones económicas”. Estas condiciones dietarias son similares a las de la región Altos para el mismo período.

Los autores concluyeron después de analizar el estado de salud de las personas evaluadas que, aunque vivían en condiciones precarias y consumían una dieta hipocalórica, “no fueron comunes las deficiencias nutricias clínicas” y “sus dentaduras eran perfectas” aún a edad avanzada y a pesar de no realizar higiene bucal. Así mismo, los datos de vitaminas en sangre se encontraban dentro del parámetro. Otro aspecto destacado fue la baja incidencia de hipertensión en comparación con la encontrada en la población de Estados Unidos. Pese al bajo consumo de carne, los resultados de la investigación evidenciaron a partir de “los niveles de proteína en sangre y los exámenes clínicos, (que) la nutrición proteica de estas personas era bastante buena (Anderson *et al.*, 2009, p. S665)”.

La principal fuente de proteína identificada era de origen vegetal. Los insectos en aquel entonces no fueron reconocidos como fuente de proteína. Esta omisión es relevante porque evidencia la discriminación cultural de alimentos que conlleva a su desvalorización como recurso comestible disponible, invisibilizando con ello su potencial aporte nutrimental. Los insectos son un recurso comestible altamente nutritivo, aportan proteínas, aminoácidos y grasas. Ramos y Viejo (2007, p. 61) sostienen que

Los insectos se consumen de un modo habitual en 102 países del mundo, de los cinco continentes; el número de especies consumidas que hemos registrado asciende a 1745, y el continente donde mayor número de especies se consumen es América, con 699.

Si bien este recurso comestible es consumido en casi todo el mundo, su consumo en Europa y Estados Unidos es limitado. En España, por

ejemplo, los insectos han sido considerados repulsivos, y por tanto no han sido adoptados como alimentos y no forman parte de su cultura culinaria. Este rechazo cultural que persiste en España⁴⁹, se transmitió con la dominación cultural ejercida por los españoles en el período colonial. Por ello no extraña que como Ramos y Viejo (2007, p. 62, resaltado mío) sostienen:

el estudio etnoentomológico si bien se ha dejado de lado por ser considerado conocimientos de “indios”, gente devaluada, menospreciada y explotada, olvidándose de que ellos sí han podido (cuando la *aculturación* no ha penetrado) lograr la sustentabilidad de sus recursos, preservar sus hábitos y costumbres y no imitar las que están de moda, y así continuar en lo profundo de su ser con las creencias y principios que los sostuvieron y constituyeron su sistema de ética y de vida.

Bajo este tenor, el peso cultural fue determinante para la promoción y estigmatización de las dietas. Pese a que la investigación Anderson *et al* (2009) se realizó con el INN, los resultados fueron omitidos por el gobierno. Para mejorar el estado nutricional no se promovió el consumo de las plantas que de acuerdo con la investigación podrían ser consideradas como “no comestibles”, pero que se reconocieron como altamente nutritivas. Este hallazgo no trascendió. Tampoco se impulsó el consumo de insectos y animales silvestres como fuentes de proteína animal, puesto que en el estudio ni siquiera fueron considerados como fuente de proteína.

En contraste, se continuó con la estigmatización de la dieta indígena y se impulsó el consumo de carne, pese a que por su costo no era posible que las familias la consumieran. Anderson *et al* (2009) refirieron que las pequeñas cantidades de carne, leche, huevos y carne de aves producidas eran vendidas por las familias para comprar alimentos más baratos. Incluso la investigación reconoció el desarrollo de una dieta que ha permitido la

⁴⁹“a finales del 2015, la Unión Europea hace público el Reglamento sobre “*nuevos alimentos*” en la Unión Europea en donde se citan a los insectos. Reglamento que adapta la Agencia de Seguridad Alimentaria española, AECOSAN (Esteban, 2019, p.203)”. Hasta 2018, los insectos figuraban en el Código Alimentario Español como alimentos impropios porque no forman parte de los hábitos alimentarios de la población de este país.

subsistencia de la población, pese a condiciones adversas, como cito a continuación:

Da la impresión de que, no obstante, la esterilidad y pobreza de la región, sus habitantes, a lo largo de muchos siglos, han desarrollado hábitos alimentarios y un modo de vida adaptados a ese ambiente. Cualquier intento de modificación sería un error mientras no se mejoren sus condiciones económicas y sociales y se logren condiciones realmente más favorables (p. S673).

Sin embargo, el peso cultural fue tal que, como Aguilar (2008, p.37) sostiene:

Los gobiernos intentaron transformar las prácticas cotidianas de los campesinos y la clase obrera, con el fin de crear ciudadanos sanos, trabajadores y disciplinados... (se) reprodujo un discurso jerárquico en el que las prácticas indígenas y campesinas fueron catalogadas como inferiores, mediante la adopción de una cultura de clase media que se identificó con desarrollo y progreso. Tanto médicos como autoridades de salud insistieron en que para crear un país moderno y civilizado el pueblo debía comer carne, tomar leche y llevar una vida organizada productiva... para ser una nación desarrollada hay que comer y actuar como los países avanzados, es decir, imitar, la dieta de los estadounidenses y europeos.

A partir de lo anterior imperaba la idea de que la dieta de los estadounidenses y europeos producía poblaciones desarrolladas, y la dieta indígena poblaciones pobres e inferiores. Esta visión sostenida de carencia de desarrollo de los indígenas, sus prácticas y su alimentación ha sido grave, ya que durante un largo período conllevó a la invalidación y abandono de los conocimientos de las culturas prehispánicas por los mestizos. Esto ha sido un factor que ha facilitado la adopción de la dieta occidental que ha provocado la transición alimentaria que ha conllevado a la aparición, en las últimas décadas, de obesidad y diabetes y en estas poblaciones. Esto ha significado una clara transgresión del derecho a la alimentación adecuada y culturalmente apropiada, ya que hoy se reconoce que la dieta de la milpa es saludable.

Se ha demostrado que con la ingesta de maíz y frijol de forma conjunta y en igual proporción, la carencia proteica no ocurre (Chávez, 2021). Estos

alimentos en conjunto aportan hidratos de carbono y aminoácidos esenciales para la síntesis de proteína y almidón resistente que es *protector del cáncer*. Así mismo, el proceso de nixtamalización del maíz, tecnología prehispánica que propicia cambios bioquímicos en el maíz que permite el aprovechamiento de la leucina, la niacina y el calcio. Gracias a esto, los pueblos prehispánicos pudieron protegerse contra la pelagra.

Chávez (2021) refiere que actualmente el problema particular con el maíz y el frijol radica en que los sectores de población con mejores ingresos han dejado de consumirlos, y los más pobres los consumen de forma separada o juntos, pero de forma sumamente desproporcionada, esto es, un elevado consumo de tortillas y pocos granos de frijoles y de otros alimentos. Por ello, hay aporte energético, pero desnutrición oculta. En este sentido, Chávez plantea que el consumo de estos alimentos no debe rebasar el 50% de la alimentación, que debe acompañarse de otros alimentos para sumar el 100%. Así mismo, para que el maíz y el frijol constituyan un alimento óptimo deben consumirse juntos en proporciones iguales, es decir, 50% de maíz y 50% de frijoles, debido a esta combinación a estos alimentos se les denomina como “el dúo dinámico” (Chávez 2021).

Por otro lado, los quelites como el epazote, la hierbamora, el chipilín, las guías de chayote, la flor de calabaza, la chaya, los huauzontles, el pápalo y los romeritos entre otros, tienen un aporte nutrimental similar al de otras verduras de hoja. En algunos casos aportan hasta 6 gr de proteínas, superior al de otras verduras, su aporte de vitaminas puede ser superior al de algunas frutas (Bourges y Vargas, 2015). Así mismo, aportan ácido fólico, la disminución en su consumo aumenta la propensión a desarrollar enfermedades cardiovasculares. La chíá, las semillas de calabaza y el amaranto son ricos en aceites omega 3 y omega 6, mayormente encontrados en peces azules (Román, Ojeda y Panduro, 2013).

Si bien, debido el alto contenido de vegetales, se ha percibido a la dieta de la milpa como una dieta hipocalórica, pobre y monótona, la diversidad de

quelites hace de esta dieta una opción alimenticia saludable, fuente de proteína vegetal, y de menor costo. La dieta de la milpa podría incluso describirse como una dieta vegetariana a base de granos y vegetales u ovolactovegetariana si se incorpora el consumo de huevos y productos lácteos. Si se produce sin agroquímicos, además de una dieta vegetariana es una dieta orgánica. Este tipo de dieta se está convirtiendo en una dieta *burguesa*, ya que los productos orgánicos tienen un precio más elevado.

En este sentido, la dieta de la milpa cumple con los atributos de calidad y diversidad, y si se consumen las cantidades adecuadas cumple también con el atributo de suficiencia. Aunado a lo anterior, en la actualidad la dieta vegetariana socialmente es bastante aceptada, México es el país con mayor porcentaje de vegetarianos en Latinoamérica (Velázquez, 2022), y existen estudios que la avalan como saludable y nutricionalmente adecuada (Craig y Mangels, 2010), incluso hay movimientos que la defienden para evitar el sacrificio animal y el creciente impacto ambiental por el exacerbado incremento mundial en el consumo de proteína animal (Reijnders y Soret 2003; .., Carlsson-Kanyama, Börjesson 2015; Chai *et al* 2019). Sobre las dietas basadas en plantas, Marion Nestlé (2013, p. 16, resaltado mío) plantea que

Cuando la comida o el dinero es escaso, la gente no tiene el lujo de la elección; para gran parte de la población mundial, la primera consideración es obtener suficientes alimentos para satisfacer las necesidades biológicas de energía y de nutrientes. Una de las grandes ironías de la nutrición es que las dietas tradicionales basadas en plantas, consumidas por los pobres de muchos países, algunas de las cuales se encuentran entre las mejores cocinas del mundo, son ideales para satisfacer las necesidades nutricionales, *siempre y cuando la ingesta calórica sea adecuada*. Una vez que las personas criadas con estos alimentos sobreviven a los peligros de la infancia, sus dietas (y sus estilos de vida activos) contribuyen a una edad adulta relativamente libre de enfermedades crónicas hasta el final de la vida.

Sin embargo, en México el racismo se impone, “en nuestro país *las peores*, aunque no las únicas, formas de racismo se dirigen hacia los indígenas y a las personas que parecen serlo, así como a las personas de

origen africano (Navarrete, 2016, p. 2, cursiva mía). Lo anterior, como consecuencia del mayor legado de la colonización española: *considerar a la población indígena como inferior*. Al ser la dieta culturalmente apropiada, la preferencia, adopción o rechazo de los alimentos se construye socialmente, y ante el arraigo de la creencia de una raza y cultura superior a otra, el peso de la balanza se inclina hacia es el aspecto cultural a pesar del aporte nutrimental que una dieta pueda ofrecer.

Un claro efecto de lo anterior es la discriminación cultural hacia los quelites. Estos son subutilizados y subvalorados, se les trata como alimentos de segunda por asociarse con “la pobreza y un pasado indígena derrotado (Bourges y Vargas, 2015, p. 7)”. Por ello, el número de especies ha disminuido de forma importante. Debido a su aporte nutricional, recientemente se ha hecho énfasis en la importancia de su revalorización e incorporación en la dieta actual (Bourges y Vargas 2015; Linares *et al.*, 2017).

Esta dominación cultural ha representado una de las formas más agudas de degradación de la soberanía alimentaria, ya que al arraigarse la idea de la inferioridad de la dieta indígena se ha contribuido al debilitamiento de la identidad cultural alimentaria, y a la ruptura de la identidad alimentaria cultural en las poblaciones ladinizadas, mestizas o de caxlanes. Como quedó evidenciado en el capítulo anterior, este debilitamiento de la identidad cultural alimentaria está comenzado a expresarse entre las poblaciones indígenas más jóvenes que prefieren “comida buena”.

Por otro lado, esta condición de discriminación cultural de la dieta, pese a sus beneficios nutricionales hace difícil o incluso imposible su recuperación en la población no indígena, ya que está de por medio un proceso de indigenización de la dieta, que se suaviza al denominarla como dieta de la milpa, a modo de eufemismo. Por ello, es más fácil denominarla dieta de la milpa que dieta indígena, ya que como Federico Navarrete afirma

“Deseamos el blanqueamiento de los indígenas, pero jamás la indigeinización de los blancos (Páramo y Manuel, 2017)”. Es más fácil hablar de un proceso de gourmetización, a partir del cual los ingredientes de esta dieta no se reincorporan, se apropian como ingredientes que se *refinan/sofistican* para la elaboración de platillos gourmet, que tendrán precios altos, asequibles para la élite de poder adquisitivo alto.

Pongo en el centro esta cuestión, ya que, si se promueve la recuperación de la dieta de la milpa, únicamente en la población indígena, se está contribuyendo a fortalecer el estigma segregacionista de alimentación de indígenas que sostiene y recrudece la discriminación que es urgente trascender. Aunado a lo anterior, la dieta de la milpa es saludable para cualquier persona. La dieta de la milpa es una dieta prehispánica antes que indígena, lo indígena es una invención española del período colonial.

Este aspecto es fundamental, ya que la construcción del sistema alimentario no es unilateral, es decir, basada únicamente en las decisiones “aisladas” de los productores, sus decisiones dependen fuertemente de las decisiones de consumo. En el mercado la identidad cultural alimentaria constituye *una fuerza de defensa de la alimentación regional*. En la medida del grado de identidad cultural alimentaria existente se posibilita el reconocimiento de los recursos comestibles que conforman la dieta de la milpa y su incorporación en la preparación de alimentos en los hogares de manera cotidiana y de los restaurantes no gourmets. Un ejemplo de este consumo es la demanda de maíz para la elaborar tamales o tortas de tamal en la ciudad de México y la zona conurbada del Valle de México. El consumo de tamales se duplica 2 de febrero⁵⁰, día de la candelaria, en esta ciudad y representa una importante derrama económica (Huerta y Sánchez, 2023).

⁵⁰ El consumo de tamales el 2 de febrero como celebración del día de la candelaria es resultado de un sincretismo religioso entre el festejo católico de la presentación de Jesús a los cuarenta días y la presentación o nacimiento del Sol en el calendario azteca. Los tamales eran un alimento elaborado a partir del maíz ofrendado a los dioses, que se conserva como un platillo emblemático de la cultura mexicana. Actualmente los tamales ya pueden encontrarse empaquetados en supermercados (Fundación UNAM 2019). Este es el poder de la identidad cultural alimentaria.

En contraste, el debilitamiento de la identidad alimentaria se puede convertir en una fisura y potencialmente en una ruptura con la dieta tradicional, que progresivamente implicará su abandono o rechazo en el consumo y con ello, su desaparición en el sistema alimentario regional y como consecuencia en la producción regional, como sucedió con la pérdida de diversidad de quelites antes referida. Este debilitamiento ha sido favorecido desde la perspectiva del desarrollo, en la cual, como Harvey (2007) sostiene, se ha buscado el rompimiento con la identidad cultural de la población indígena, para “combatir el atraso”. Como efecto de esta presión ejercida durante tantos años se ha debilitado la identidad cultural alimentaria.

Por otro lado, en la medida que las poblaciones indígenas campesinas constituían la principal base productora de alimentos regionales y el valor de uso era privilegiado para cubrir sus satisfactores alimentarios, el sostenimiento de su identidad cultural alimentaria se veía favorecido. En el capítulo anterior pude evidenciar que las generaciones nacidas alrededor de la década de 1940 mantienen esta identidad cultural, y por ello, no solamente consumen esta dieta, sino que la continúan produciendo en la medida de sus posibilidades.

El gran cambio tuvo lugar con las generaciones posteriores, las nacidas en el período de coyuntura marcado por la precarización de las condiciones productivas en el medio rural, dadas por las políticas neoliberales y la apertura del mercado alrededor de la década de 1980. En este contexto el valor de cambio en la producción cobró relevancia y las familias indígenas que durante un largo período se habían mantenido ajenas a las lógicas del mercado sucumbieron a estas. Hoy se observa en las poblaciones más jóvenes del medio rural de Los Altos una fisura en su identidad alimentaria que los está llevando por otras rutas alimentarias, las cuales están empezando a dar indicios de deterioro de la salud.

Esta situación también se está expresando con las poblaciones otomíes, a las que me he referido en este apartado. A partir de la investigación realizada en 1940 por Anderson *et al.*, Juárez Martín (2020) hizo un análisis comparativo de la dieta de esta población, a través de la cual ha evidenciado que en las últimas décadas ha tenido lugar una transición alimentaria marcada por la incorporación y consumo de alimentos procesados, que puede asociarse al deterioro de la salud que ha empezado a observarse en dicha población.

Aquí es esencial exponer, que, con esta idea, no estoy planteando que los pueblos indígenas debieron permanecer sin cambio, como si de fotos o estatuas se tratara. Mi interés es visibilizar, por un lado, el poder de la identidad cultural; y por otro, el impacto de la apertura del mercado y las políticas neoliberales que constituyen claramente la otra forma en la que se ha debilitado la soberanía alimentaria, donde la cultura ha jugado un importante papel para la propagación de los productos alimentarios procesados.

Para lograr el consumo masivo de estos productos industrializados no solamente se requiere de dinero, el proceso cultural de adopción de estas opciones como alimentos es fundamental. Esto potencialmente implica el desplazamiento o incluso el abandono de ciertos alimentos para la incorporación de los nuevos. Que la dieta de la milpa, por su vinculación a lo indígena y la “pobreza”, sea culturalmente menospreciada es un factor muy favorable para su rechazo y la aceptación de nuevas opciones alimentarias. Por ello, la identidad cultural alimentaria es central para el debilitamiento o defensa de la soberanía alimentaria.

Esta identidad cultural alimentaria ha fortalecido, por ejemplo, el arraigo en el consumo del maíz y frijol en diversas preparaciones, principalmente con las tortillas y los frijoles de la olla o refritos, ampliamente consumidos a lo largo del país. En la región de Los Altos las tortillas constituyen un alimento primordial de la dieta regional. En el municipio de

Zinacantán, la preferencia por las tortillas hechas a mano con maíces nativos propició el aumento en establecimientos donde elaboran tortillas a mano con maíces nativos.

La otra forma en la que la soberanía alimentaria se ha degradado es a través del capitalismo alimentario, que se consolidó en el régimen alimentario corporativo y neoliberal. A partir del cual, mientras los gobiernos han perdido su capacidad de intervención, las grandes empresas de la industria alimentaria han ganado poder para controlar la producción alimentaria. De tal suerte que impera un sistema alimentario capitalista⁵¹, que ha provocado el tránsito del consumo de alimentos frescos producidos por pequeñas granjas y cocinados en casa, al consumo de productos alimentarios procesados por grandes corporaciones. Por ello el capitalismo también entra por la boca (Holt-Giménez, 2017).

Bajo estas condiciones, con el sistema alimentario capitalista global se ha promovido fuertemente la fisura de la identidad cultural alimentaria al pretender la *homogeneización cultural alimentaria* al impulsar la dieta neoliberal de los países desarrollados en los países subdesarrollados para masificar el consumo de los recursos comestibles industrializados producidos por las grandes empresas alimentarias. Es bien sabido que a mayor volumen de producción menor costo unitario, a mayor volumen de ventas mayor utilidad.

Este consumo masivo se ha posibilitado con el *abuso de la palatabilidad* que las empresas industriales de alimentos han ejercido al hacer uso excesivo de *endulzantes, grasas, saborizantes y colorantes artificiales*, es decir componentes químicamente procesados, y demás aditivos para elaborar los OCNIS *hiperpalatables*⁵², esto es, pseudo

⁵¹ A partir de Holt-Giménez (2017) se entiende como la forma de producir mercancías alimentarias con fines netamente lucrativos, sustentada por ello, en la máxima disminución de costos de producción, incluido el trabajo, para generar el mayor margen de ganancias, sin considerar la nutrición y salud de los consumidores.

⁵² Los productos hiperpalatables son descritos como “alimentos” altamente procesados, hipercalóricos y bajos en nutrientes, cuya elaboración incluye una combinación de altos contenidos en azúcar, sodio y grasas refinadas que aumentan significativamente la palatabilidad de estos productos provocando una elevada recompensa de

alimentos de bajo valor nutrimental y alto contenido de calórico propios de la dieta neoliberal. A fin de profundizar en el impacto del uso de estas sustancias artificiales, expongo a continuación los más usados:

- Endulzantes artificiales. El más usado en la actualidad es el jarabe de maíz de alta fructuosa (JMAF), HFCS (High Fructose Corn Syrup) por sus siglas en inglés. Este es un endulzante líquido que se obtiene del maíz usando químicos como la soda cáustica y el ácido clorhídrico. El proceso para su obtención fue desarrollado en 1957 y comenzó a usarse para endulzar bebidas a finales de la década de 1960, para 1970 se extendió su uso a otros alimentos, y su uso en sustitución de la sacarosa (azúcar de mesa) despuntó. El JMAF es apreciado en la industria alimentaria porque es un endulzante versátil que puede usarse en diferentes productos con mayor facilidad y estabilidad a la sacarosa, además realza el sabor de los alimentos y su costo de producción es bajo. Diversos estudios están evidenciando una creciente asociación al crecimiento de la obesidad y diabetes, a nivel de epidemia, al amplio uso de este componente en la industria alimentaria. Así mismo, se está ligando con el incremento de síndrome metabólico e hipertensión (Bray, Nielsen y Popkin, 2004; Parker, Salas y Knwosu, 2010; Ferder, L., Ferder, M., e Inserra, F., 2010; Goran, M., Ulijaszek, S., y Ventura, E. 2013).
- Grasas artificiales. Las grasas saturadas y las grasas trans o grasas insaturadas representan a esta categoría, y son ampliamente usadas en la industria alimentaria. Las grasas trans se obtienen a partir del proceso de hidrogenación parcial de aceites vegetales, proceso que convierte a los aceites vegetales en grasas semi sólidas. Por ello son conocidas como mantecas vegetales. La primera patente de este producto en Estados Unidos la tuvo Procter & Gamble en 1909

placer que estimula antojos difíciles de resistir. Esto propicia su consumo excesivo, ya que se consumen por placer y no para satisfacer el hambre (Gearhardt et al., 2011; Fazzino, Rohde y Sullivan, 2019).

y le permitió comenzar a comercializar CRISCO, un producto elaborado a partir del procesamiento del algodón, en 1911 (Shurtleff y Aoyagi, 2020). Para finales de la década de 1960 en Estados Unidos surgen los primeros estudios alertando sobre los riesgos en el consumo de grasas saturadas y la elevación de los niveles de colesterol. A inicios de la década de 1980 crecen las investigaciones que asocian el incremento en el consumo de grasas con las enfermedades cardiovasculares. En la actualidad, diversos estudios avalan que las grasas trans son el peor tipo de grasa, ya que consumo está íntimamente ligado con el incremento de enfermedades cardiovasculares, riesgo de contribuir a alergias en niños y diabetes tipo 2 en adultos (Ascherio y Willett, 1997; Ascherio *et al.*, 1999; Stender y Dyerberg 2004; Mozaffarian *et al.*, 2006; Schleifer 2012; Oteng y Kersten, 2020).

- Saborizantes y colorantes artificiales. Estos se elaboran a partir de compuestos químicos. Los colorantes se emplean para generar colores más llamativos y los saborizantes para prolongar la duración del sabor en un producto. La gama de saborizantes y colorantes artificiales es amplia. Ejemplos de agentes colorantes artificiales son el acetato de amilo que aporta el sabor a banana y se asocia con depresión del sistema nervioso, indigestión, dolor de pecho, dolores de cabeza, fatiga e irritación de las membranas mucosas; y el benzaldehído que aporta el sabor a almendra y depresión del sistema nervioso central y convulsiones (Ramesh y Muthuraman, 2018). Entre los colorantes artificiales más usados se encuentran: la tartrazina, mejor conocida como amarillo no. 5, asociado a daño en la función renal y hepática y potencial carcinógeno (Khayyat *et al.*, 2017), también está ligado a alergia, hiperactividad, asma y migraña, está restringido en Noruega y Austria; (amarillo crepúsculo o amarillo no. 6 asociado a hiperactividad riesgo de tumores adrenales, está prohibido en Finlandia y Noruega; rojo alura o rojo no. 40 está

asociado con riesgo de tumores del sistema inmunológico e hiperactividad (Ramesh y Muthuraman, 2018).

- Aditivos. El más usado es el glutamato monosódico (GMS). Este puede ser descrito como un intensificador de sabor. Este compuesto se originó a partir del descubrimiento del quinto sabor, el umami, adicional al salado, dulce, ácido o amargo. El umami es un sabor característico otorgado por el glutamato y otros compuestos que juega un papel muy importante para el sabor, la palatabilidad y la aceptación de los alimentos que lo contienen. Está presente de forma natural en muchos alimentos como algas, leche materna, nueces, hongos shiitake, entre otros (Yamaguchi y Ninomiya, 2000). Este componente fue patentado y empleado en 1909 por primera vez como condimento a través de una sal, bajo el nombre de Ajinomoto, por su descubridor Kikunae Ikeda. Actualmente este aditivo es encontrado en un amplio número de productos alimentarios procesados como salsas, mayonesas, mostazas, sopas, enlatados, embutidos, papás fritas, entre otros.

La gravedad que presenta la combinación de estas sustancias que al añadirse a los productos alimentarios procesados los convierte en productos hiperpalatables radica en que como dice el dicho popular *lo que mata no es el veneno es la dosis* y estos productos alimentarios son *omnipresentes*, socialmente aceptados y económicos, por lo que el consumo de estas sustancias se dispara de forma exponencial. Esto es relevante porque va más allá de una elección personal, se ha creado una cultura alrededor de comer, motivada por un ambiente obesogénico disfrazado de modernidad y desarrollo. Al respecto, Nestlé (2013, p. ix) plantea que: “las empresas alimentarias para mejorar su negocio contribuyen a cambios en la sociedad que fomentan comer más, con más frecuencia, en más lugares, desalentando las opciones de alimentos saludables en cantidades razonables”

Por tal razón, no es sorprendente que la obesidad y diabetes sean consideradas una pandemia global claramente relacionada con la transición a la dieta neoliberal a nivel global, que ya se está manifestando en Los Altos de Chiapas, así como en las poblaciones otomíes, y del resto del país. Al revisar en el supermercado una amplia gama de galletas y golosinas infantiles pude encontrar como ingredientes comunes el aceite vegetal parcialmente hidrogenado, otra forma de denominar a las grasas trans, el jarabe de maíz como azúcar añadido, colorantes y saborizantes artificiales. Así mismo, me llamó la atención que al comparar el precio de algunos productos como el yogurt griego, la presentación sin azúcares añadidos es mas cara que la que tiene este ingrediente. En teoría un ingrediente menos tendría que implicar un costo menor.

Con este tipo de productos se ha educado al paladar a una mezcla de sabores intensa que de forma natural no se encuentra. Esto conduce a un serio conflicto de palatabilidad en donde será más difícil generar ese placer al consumir un platillo elaborado a base de vegetales u otros productos frescos. Por ello, no deberían extrañar las cifras de obesidad infantil, donde México lleva la delantera.

Gearhardt *et al.*, 2011 presentan un estudio muy interesante, en el cual sugieren que los productos alimentarios hiperpalatables altamente procesados son más parecidos a las drogas que los alimentos naturales consumidos históricamente, ya que tanto las sustancias adictivas y los productos hiperpalatables desencadenan en el cerebro. Con los productos alimentarios hiperpalatables desencadenan niveles artificialmente altos de recompensa. Con esta compensación biológica el cerebro se centra en la reacción de placer, por lo que la respuesta de saciedad no se activa. Esto lleva a un desorden en el consumo.

Lo anterior, debido a que los hiperpalatables contienen sustancias como el JMAF, cuyo proceso de obtención es altamente refinado, similar al

de las drogas, y permite un alto grado de concentración de sus principios activos. Esto aumenta la rapidez de absorción en el torrente sanguíneo. En consecuencia, estos factores aumentan el potencial adictivo de una sustancia. Como ejemplo de los cambios producidos en el grado de estimulación y adicción resultado del alto procesamiento refieren a la hoja de coca, la cual si se mastica como hoja tiene un efecto estimulante muy bajo en comparación con la cocaína o el crack que se obtienen de su refinamiento, los cuales son altamente adictivos. A partir de lo anterior, como características comunes de los alimentos hiper palatables y las drogas adictivas Gearhardt *et al* (2011, p. 141) refieren las siguientes:

1. Activan los circuitos neuronales de dopamina y opioides.
2. Activan niveles de recompensa artificialmente elevados
3. Se absorbe rápidamente en el torrente sanguíneo.
4. Alterar los sistemas neurobiológicos
5. Provocar mecanismos compensatorios que resultan en tolerancia a su consumo.
6. Se combinan con aditivos para mejorar las propiedades gratificantes.
7. Provoca antojos provocados por señales
8. Son consumidos a pesar de las consecuencias negativas.
9. Son consumidos a pesar del deseo de frenar su consumo
10. Impactan a los grupos desfavorecidos en un grado desproporcionado
11. Causan altos costos de salud pública

Con base en lo anterior, es evidente que el abuso que las empresas de la industria alimentaria realizan de estas sustancias artificiales para producir productos hiperpalatables representa una violación escandalosa y descarada al derecho a la alimentación adecuada. Esto al amparo de los gobiernos que durante largas décadas de este régimen alimentario neoliberal han tenido una limitada participación para la emisión de leyes que regulen los contenidos máximos de estos ingredientes y exijan altos contenidos de vitaminas y minerales, una alimentación menos procesada, a fin de velar por la salud de sus ciudadanos.

Entre las décadas de 1970 y 1980 el uso de estas sustancias se había extendido en la industria alimentaria de los Estados Unidos, pese a que desde la década de 1960 surgieron las primeras investigaciones alertando

sobre la asociación en el consumo de las grasas saturadas y las grasas trans y el crecimiento de las enfermedades cardiovasculares. En el caso del JMAF las investigaciones relacionadas con sus efectos en la salud comenzaron en la década de 1980. En 1970, Michael Jacobson fundador y director, en Estados Unidos, del Centro de Ciencia para el Interés Público (Center for Science in the Public Interest, CSPI por sus siglas en inglés), acuñó el término junk food (comida chatarra) para denominar a los productos fáciles de elaborar y consumir, de bajo valor nutricional por su alto contenido en azúcares, sal y grasas trans refinados (HFSS, high fat, sugar or salt, por sus siglas en inglés), y de aditivos como el glutamato monosódico (Bhaskar, 2012), conocidos hoy también como hiperpalatables por la recompensa de placer que produce y motiva su consumo excesivo. En 1997, la Organización Mundial de Salud (OMS) en su Reporte de la Salud Mundial (The World Health Report 1997) ya alertaba sobre el crecimiento de las enfermedades no transmisibles, causantes de la mitad de las muertes mundiales (WHO, 1997).

Entre los principales factores asociados a estos padecimientos, en dicho reporte, se encuentran: contradictoriamente el incremento del poder adquisitivo, al aumento en el consumo de tabaco, actividad física insuficiente y, por supuesto, “la nueva tendencia a una dieta hipercalórica “occidental” (WHO, 1997, p. 2)”. En el año 2001, la OMS propone la implementación de políticas para influir en el régimen alimentario y la actividad física como estrategias efectivas y de bajo costo para prevenir las enfermedades no transmisibles (OMS, 2001). Pese al conocimiento de esta información, las empresas de la industria alimentaria continuaron extendiendo su uso sin la implementación de restricciones gubernamentales.

Las medidas que el gobierno mexicano ha implementado para moderar este ambiente obesogénico promovido en el régimen neoliberal por las empresas alimentarias es reciente. En el 2010 fueron publicados los

lineamientos para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del país. Sin embargo, Calvillo, Cabada y Guzmán (2011), concluyeron que esta medida no tuvo mayor impacto, pues en las escuelas se continuaron ofreciendo estos productos. La regulación de la publicidad de estos productos de poco valor nutricional destinada a la población infantil y adolescente, fue propuesta por la OMS en 2010 e implementada en México en 2014⁵³ (DOF, 2014; UNICEF, 2021).

Sin embargo, estas medidas han sido insuficientes para enfrentar el problema de hiperpalatabilidad que se ha venido gestando sin freno en las últimas décadas con productos que han sido ampliamente publicitados, distribuidos y consumidos. Para que los gobiernos *cumplan* su función como garantes del derecho a la alimentación adecuada y lograr revertir los efectos de este exceso de libertad del mercado sin regulaciones del que las empresas de la industria alimentaria han gozado y abusado durante un largo período de tiempo es preciso implementar regulaciones para limitar o eliminar el uso de estas sustancias. Lo anterior, facilitaría el proceso de *reaprender a comer* alimentos con sabores reales, frescos, menos procesados y más saludables.

El gobierno actual, autodenominado como la Cuarta Transformación (4T), en materia de regulación y educación alimentaria está llevando a cabo importantes avances con la implementación de medidas como la referida en el párrafo anterior. En 2020 entró en vigor la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-201, mejor conocida como Ley de etiquetado, que a partir del uso de sellos advierte en el empaque del producto sobre el exceso de calorías, azúcares, grasas y sodio, como medida preventiva para los consumidores (DOF, 2020).

⁵³ En este año se publicaron los LINEAMIENTOS por los que se dan a conocer los criterios nutrimentales y de publicidad que deberán observar los anunciantes de alimentos y bebidas no alcohólicas para publicitar sus productos en televisión abierta y restringida, así como en salas de exhibición cinematográfica, conforme a lo dispuesto en los artículos 22 Bis, 79, fracción X y 86, fracción VI, del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad (DOF, 2014).

Si bien, la influencia de la medida anterior va dirigida al consumidor y no exige a las empresas alimentarias limitar o eliminar estas sustancias, se puede contribuir a la construcción social de un estigma negativo en estos productos que conlleve a la disminución en su consumo. Una medida idónea sería que los límites en azúcares, grasas y sodio propuestos en dicha norma para generar los sellos a modo de advertencia (Cuadro 8), sean establecidos como límites de contenido máximo y continuar con el uso de los sellos para advertir que esas sustancias continúan como ingredientes del producto.

Cuadro 8. Perfiles nutrimentales para la declaración nutrimental complementaria

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal o
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				≥ 300 mg
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg de sodio EXCESO SODIO

Fuente: Diario Oficial de la Federación (2020). Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

El gobierno de Dinamarca fue pionero en la implementación de medidas de este tipo. Desde 2004 en este país se emitió una ley para limitar al 2% el uso de grasas trans en la industria alimentaria. Esto es, por cada 100 gramos de aceite o grasa el límite de grasas trans es de 2 gramos, y si el producto está etiquetado como libre de grasas trans no debe contener más de 1 gramo de grasas trans por cada 100 gramos de grasa (WHO, 2018; Stender y Dyerberg, 2004). Este parámetro es homólogo al planteado para en nuestro país para el sello de grasas. En marzo del 2023 se adicionó el

artículo 216 Bis a la Ley General de Salud para prohibir el uso de aceites parcialmente hidrogenados (grasas trans) en los productos de venta al público (DOF, 2023).

En diciembre de 2021, la Cámara de Diputados aprobó el dictamen que prohíbe venta de bebidas azucaradas y alimentos envasados en planteles de educación básica, y en octubre de 2022 se aprobó el dictamen para prohibir la venta de productos considerados como comida chatarra en primarias y secundarias (Cámara de Diputados, 2021; 2022). Sin embargo, aún está pendiente la modificación de los lineamientos de la Norma NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación⁵⁴.

Otra medida contundente del gobierno actual son las nuevas Guías Alimentarias 2023 (SSA, INSP y UNICEF, 2023), cuyas recomendaciones aún no se incorporan en la NOM-043-SSA2-2012. En estas nuevas guías se replantea el Plato del Bien Comer⁵⁵ Saludable y Sostenible, como se puede apreciar en la Imagen 9. La proporción de consumo de alimentos recomendada es más parecida a la que se presenta en la dieta de la milpa, ya que recomienda en primer lugar el consumo de frutas y verduras de temporada y de producción local, en la imagen se puede apreciar que la proporción de verduras es mayor a la de frutas; en segundo lugar, granos y cereales, se aprecia que como opción se pan se puso un bolillo en vez del pan de caja, el cual es más procesado, y que aparecía en la recomendación anterior; en tercer lugar por tamaño se la porción se encuentran las leguminosas; en cuarto lugar se encuentra la recomendación de los alimentos de origen animal en una porción menor a la recomendada con

⁵⁴ La última modificación a esta norma fue publicada en enero de 2013 en el Diario Oficial de la Federación (DOF, 2013).

⁵⁵ De acuerdo con la NOM-043-SSA2-2012 El Plato del Bien Comer es la herramienta gráfica que representa y resume los criterios generales que unifican y dan congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población opciones prácticas, con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades (DOF, 2013). A partir de lo anterior, se evidencia la importancia de realizar la modificación de este gráfico en la norma.

anterioridad; y, en quinto lugar, aceites y grasas saludables, los cuales no figuraban en el plato del bien comer anterior.

Imagen 9. Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, Guías Alimentarias 2023



Fuente: SSA, INSP, UNICEF. (2023, p. 87)

Así mismo, en el centro del plato se recomienda el consumo de agua natural, y además se recomienda evitar el consumo de productos con sellos. En el plato del bien comer vigente en la NOM-043-SSA2-2012 (Imagen 10), la recomendación de consumo de frutas y verduras es inferior a la nueva recomendación, presenta la misma proporción que el consumo de granos y cereales. Esto representa un cambio significativo que confronta la dieta neoliberal al privilegiar el consumo de alimentos frescos de temporada y de producción local. Con esta acción se contribuye al fortalecimiento de la Soberanía Alimentaria.

Imagen 10. Plato del Bien Comer vigente en la NOM-043-SSA2-2012



Fuente: NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación (DOF, 2013).

En este sentido, es innegable la relevancia de la intervención del gobierno para implementar las regulaciones necesarias para establecer las condiciones que permitan garantizar el derecho a la alimentación adecuada y enfrentar la dieta neoliberal. Esto implica establecer las regulaciones necesarias para exigir a las empresas de la industria alimentaria que produzcan alimentos sanos y nutritivos en vez de productos alimentarios agradables al paladar, pero nocivos que les reportan utilidades a las empresas, pero altos costos sanitarios al gobierno. Por otro lado, ante la desprotección del gobierno y la insuficiencia de sus acciones para garantizar el derecho a la alimentación adecuada siempre quedará el poder de la fuerza social. Al respecto Nestlé (2013, p. ix) plantea:

Si las malas opciones de alimentos son solo una cuestión de responsabilidad personal, entonces solo necesitamos educar a la gente para que coma mejor, pero si los factores ambientales hacen que sea

difícil comer de forma saludable, tenemos que cambiar la sociedad para que las decisiones saludables sean el valor predeterminado. Esperaba que Food Politics ayudara a cambiar la atención de lo personal a los cambios sociales necesarios para influir en la elección de alimentos, entre ellos el marketing de alimentos.

Esta fuerza social sostengo, como ya he referido, se constituye en la identidad cultural alimentaria, se manifiesta en el mercado, fortalece el mecanismo de la soberanía alimentaria y contribuye a la materialización del derecho a la alimentación adecuada, como revisaré en la siguiente sección.

4.3 La posibilidad en el mercado

La dominación cultural occidental ha propiciado la instauración de la relación de dominación y explotación de las naturalezas humana y extrahumana inherentes a la noción de recursos naturales, propia de la cultura capitalista. Esta ha sido la condición para que las naturalezas humanas y extrahumanas sean consideradas mercancías que se venden en el mercado para producir y acumular riqueza. Esto conllevó a la desposesión de la riqueza material e inmaterial de los pueblos del sur global, originada en la época colonial, donde los indígenas como clase humana inferior se convirtieron en sujetos despojables, en un recurso humano (entendido como mercancía) barato. Esto, se ha perpetuado con el neocolonialismo del período contemporáneo neoliberal que ha jugado un rol elemental para la acumulación de la riqueza de los países desarrollados del Norte global y el sostenimiento de las condiciones de pobreza y marginación de los pueblos indígenas.

Como he dado cuenta, el debilitamiento de la soberanía alimentaria ha sido una de las consecuencias más graves al provocar la pérdida del control de los medios de producción y de los sistemas alimentarios. Este debilitamiento se ha agudizado con las nuevas formas de desposesión

emergidas con la revolución verde que han propiciado la apropiación del patrimonio genético al transformarlo en commodities (OGMs) mediante su manipulación (Colás *et al.*, 2018). Con estas nuevas mercancías y los insumos alrededor de su producción (mercancías complementarias) se ha aumentado el control de la industria agroalimentaria y se han precarizado las condiciones de producción de las familias dedicadas a la actividad agrícola como modo y medio de vida.

Si bien no ha sido la intención desarrollar un discurso de la desposesión, para situar a sus afectados como víctimas indefensas, si he buscado comprender a la luz de la historia, el entramado de concepciones y relaciones socioculturales y de poder, que se han configurado para sostener esta condición. Lo anterior, con el propósito de identificar las alternativas para fortalecer la soberanía alimentaria, ya que como he expuesto, en la medida que se identifican y reconocen las causas de su debilitamiento se hace posible el planteamiento de mecanismos para combatirlo.

He expuesto que las formas de degradación de la soberanía alimentaria se pueden englobar en la dominación cultural y el capitalismo alimentario, en las cuales está implícita la hegemonía occidental de la cultura moderna, de la cual se deriva la cultura y mercado capitalistas basada en una relación de explotación de las naturalezas humanas y extrahumanas, a partir de las cuales prepondera la valoración (o devaluación al valorarlas) de los recursos naturales: naturaleza humana y extrahumana como mercancías creadoras de riqueza que como satisfactores de necesidades humanas. Marx (2008, p. 43) afirma que “La riqueza de las sociedades en las que domina el modo de producción capitalista se presenta como un “enorme cúmulo de mercancías, y la mercancía individual como la forma elemental de esa riqueza”.

Por su parte Taussing (2021, p. 30) apunta que, en la *cultura capitalista* la organización del mercado está basada en abstracciones, en donde “las cualidades esenciales de los seres humanos y sus productos pasan a

convertirse en mercancías, en cosas que se compran y venden en el mercado”, “una relación entre personas toma el carácter de una cosa (Lukács 1970, p. 110). Esto es el fetichismo de la mercancía, que oculta las relaciones entre la gente y las transforma en cosas, las reifica⁵⁶. Los aspectos cualitativos y abstractos se cuantifican para hacer posible su valoración con *dinero* y convertirlos en mercancías, ya que “El mercado es el ámbito abstracto en el cual se habla el lenguaje del dinero (Margulis, 2006, p. 44)”. El objeto del mercado es el intercambio de mercancías para generar utilidades. Por tal motivo, incluso hay sobreproducción y desperdicio.

En este sentido, en tanto el capitalismo sea el sistema económico y social predominante, los mecanismos para enfrentar las formas de degradación de la soberanía alimentaria tienen que penetrar las lógicas de este sistema, representadas en el mercado por la mercancía, su valor de uso y su valor de cambio, y el fetichismo de la mercancía que “organiza y valora con dinero la realidad de forma mercantil (Taussing, 2021), a través de una confrontación cultural. En la interacción del valor de uso y de cambio, como revisaré a continuación, la dominación cultural ha ejercido su influencia en detrimento de los alimentos producidos bajo el mecanismo de la soberanía alimentaria, en especial los alimentos tradicionales. Por ello, la salida se encuentra en influenciar estos aspectos con la *identidad cultural alimentaria* que conlleva a la revalorización de los alimentos locales, en especial los tradicionales.

En este entramado, de acuerdo con Marx (2008, p. 43):

La mercancía es, en primer lugar, un objeto exterior, una cosa que merced a sus propiedades satisface necesidades humanas del tipo que

⁵⁶ “La reificación es la aprehensión de fenómenos humanos como si fueran cosas, vale decir, en términos no humanos, o posiblemente suprahumanos. Se puede expresar de otra manera diciendo que la reificación es la aprehensión de los productos de la actividad humana *como* si fueran algo distinto a los productos humanos, como hechos de la naturaleza, como resultados de leyes cósmicas, o manifestaciones de la voluntad divina. La reificación implica que el hombre es capaz de olvidar que el mismo ha creado el mundo humano, y además, que la dialéctica entre el hombre, productor, y sus productos pasa inadvertida para la conciencia. El mundo reificado es, por definición, un mundo deshumanizado, que el hombre experimenta como facticidad extraña” (Berger y Luckman, 1986, p. 114-115).

fueran. La naturaleza de esas necesidades, el que se originen, por ejemplo, en el estómago o en la fantasía, en nada modifica el problema. Tampoco se trata aquí de cómo esa cosa satisface la necesidad humana: de si lo hace directamente, como medio de subsistencia, es decir, como objeto de disfrute, o a través de un rodeo, como medio de producción.

Para que una mercancía sea considerada como tal, tiene que tener valor de uso y valor de cambio. El valor de cambio expresa el valor de la mercancía en dinero. El valor de uso es un aspecto central de las mercancías, porque su utilidad satisface la necesidad, *de cualquier tipo*. Sobre la naturaleza de las necesidades Marx (2008) cita el trabajo de Nicholas Barbon (1696)⁵⁷ para referir que “El deseo implica necesidad; es el apetito del espíritu, y tan natural como el hambre del cuerpo... la mayor parte (de las cosas) derivan su valor del hecho de satisfacer las necesidades del espíritu (p. 43)”. “El valor de uso se efectiviza únicamente en el uso o en el consumo. Los valores de uso constituyen el contenido material de la riqueza, sea cual fuere la forma social de ésta (Marx, 2008, p. 44)”.

En el caso de los alimentos, el valor de uso si bien radica en la satisfacción de una necesidad biológica y nutricional *básica* del cuerpo, también consiste en la satisfacción de necesidades culturales, sociales y de placer sensorial. Estos aspectos representan abstracciones que determinan el valor de uso, aumentan su valor o lo devalúan. El aspecto cultural representa un punto de inflexión debido a la dominación cultural, ya que como he enfatizado, la soberanía alimentaria tiene un fuerte componente cultural, cuyo debilitamiento o fortalecimiento, de igual modo fortalecerá o debilitará a la soberanía alimentaria.

Bajo el contexto de dominación cultural, con la apertura del mercado global la hegemonía occidental capitalista ha impulsado la homogeneización cultural global, referida como McDonalización o cultura de masas (Boisier, 2011). Esto ha favorecido la instauración de la dieta occidental

⁵⁷ La obra citada es A discourse concerning coining the new money lighter in answer to Mr. Lock's considerations about raising the value of money

hiperpalatable promovida por el Sistema alimentario global que, si bien satisface el atributo sensorial, al ser productos altos en grasas, azúcares y carbohidratos no satisfacen el atributo nutricional. Por otro lado, esta dominación cultural ha provocado el menosprecio de la alimentación tradicional por su asociación con lo indígena y la pobreza. Esto, la sitúa como una alimentación menos deseable. Esto ha conllevado a una devaluación del valor de uso del valor de estos alimentos, aunque satisfagan la necesidad biológica y nutricional. Los insectos, por ejemplo, en las culturas donde son rechazados como alimentos no pueden tener dicho valor de uso. Si la influencia de esa cultura domina a otra, estos alimentos eventualmente podrán perder su potencial valor de uso como alimentos, como ha sucedido con los quelites en México.

Un valor de uso deprimido por ser una alimentación menos deseable, se puede traducir en un valor de cambio menor que puede desincentivar su producción. Lo anterior, dado que, en el intercambio, el valor de cambio predomina sobre el valor de uso. “El valor aparece como una cualidad intrínseca de la mercancía y no como lo que es: una cualidad relacional (Margulis, 2006, p. 32)”. Por ello, Guyer (2009, p. 204) plantea que de acuerdo con Marx “la mercancía y su precio es un fetiche que oculta las relaciones sociales en las que se basa y confunden los componentes analíticos del valor de uso y de cambio”.

Debido a este ocultamiento de las relaciones humanas el concepto de fetichismo de la mercancía fue usado por Marx como “una crítica a la cultura capitalista”⁵⁸ (Taussing 2021), ya que al abstraer la *mercancía tiempo de trabajo* de la vida, se reifica como algo real y con sustancia que se puede comprar y vender en el mercado de trabajo. De tal suerte que, con el propósito de acumular riqueza todo es susceptible de ser reificado.

⁵⁸ Fromm (1970, p. 5), sostiene que la “filosofía de Marx es una filosofía de “protesta contra la enajenación del hombre, su pérdida de sí mismo y su transformación en una cosa; es un movimiento contra la deshumanización y automatización del hombre, inherente al desarrollo del industrialismo occidental”

Abstraemos y damos realidad al tiempo y lo transformamos en una sustancia animada que percibimos y concebimos como algo que se puede ahorrar, aprovechar, perder, gastar. El tiempo vale oro, más concretamente pesos o dólares. Este valor se puede cuantificar por hora o día en el caso de los jornaleros.

De igual modo ocurre con el capital, el cual se pone a trabajar para generar más dinero, ganancias, intereses. El dinero, “puede abolir el espacio y el tiempo ejerciendo un gigantesco poder social a la distancia” (Margurlis, 2006, p. 44). Por ello, poderoso caballero es Don dinero. El sistema capitalista “engendra una mentalidad mercantil donde la gente tiende a ser considerada como un bien de consumo y los bienes de consumo tienden a ser considerados como entidades animadas que pueden dominar a las personas (Taussing, 2021, p. 55)”.

Esta condición de ocultamiento de las relaciones sociales se expresa fuertemente en el sector agroalimentario. En primer lugar, con la producción de food from nowhere que viajó largas distancias antes de aparecer en el supermercado ante los ojos del consumidor, no se sabe quién la produjo ni dónde, es un misterio. En segundo lugar, la mercancía tiempo de trabajo en este sector es severamente precarizada, aunque tiene un *valor de uso social* muy alto, pues se emplea para la producción de una mercancía que satisface una necesidad humana básica: los alimentos, su valor de cambio es muy bajo.

Esto no ha representado un problema para el sistema, ya que de forma ficticia se ha separado el tiempo de trabajo de la vida humana. Polanyi denominó a esta situación como ficción consumista, ya que no se puede separar al hombre de su fuerza de trabajo como mercancía. Sin embargo, en una sociedad basada en el mercado esta ficción se convierte en realidad porque “la sociedad engendra esta realidad ficticia, y es con estas abstracciones o símbolos que nos vemos forzados a operar y a comprender

el mundo (Taussing, 2021, p. 36)”. El meollo de esta cuestión radica en que a través del fetiche mercancía el hombre se aliena de sus relaciones.

Este aspecto es importante, ya que en la economía de las sociedades precapitalistas también se creaban fetiches. Taussing (2021) refiere que estos fetiches emanaban del sentido de unidad orgánica entre las personas y sus productos, en contraste con el fetichismo de las mercancías de las sociedades capitalistas, marcado por la división entre las personas y las cosas que estas producen e intercambian. Esta unidad orgánica fue rota con la cultura capitalista. A partir de su investigación con sociedades que se encuentran en el umbral del capitalismo, Taussing plantea que:

Su cultura, como su trabajo, conecta orgánicamente el alma con la mano, y el mundo de seres encantados que ellos crean parece tan intensamente humano como las relaciones que entran en sus productos materiales. La nueva experiencia de la producción de artículos de consumo fragmenta y desafía esa interrelación orgánica (2021, p. 39).

Esto es relevante porque devela otra cara posible del fetichismo, la de la unidad, la cual se contrapone al fetichismo de la mercancía y, por lo tanto, constituye un *contra fetichismo*, ya que como apunta Kopytoff (1991), si bien las mercancías poseen valor de uso y valor de cambio al ser producidas materialmente, también son producidas cultural y cognitivamente como un tipo particular de cosas. Por tal motivo, la fuerza inmaterial producida por la cultura, que es engendrada por la sociedad, puede incidir profundamente tanto en el valor de uso como en el valor de cambio de las mercancías para revalorizarlas a partir de develar y replantear la relación distorsionada y encubierta con las naturalezas humanas y extrahumanas como recursos naturales, que se explotan para generar riqueza.

Una expresión de esta fuerza inmaterial producida por la cultura puede ser representada por los diversos Movimientos Alternativos Agroalimentarios (Alternative Agrifood Movements), que han surgido en las últimas décadas para confrontar al régimen alimentario neoliberal

hegemónico y su sistema agroalimentario global dominante, que ha provocado severos daños sociales y ambientales. Sociales, con la precarización de la producción de la agricultura familiar y campesina, y el grave deterioro de la salud humana ocasionado por la dieta neoliberal que ha provocado el drástico incremento de las tasas de obesidad y diabetes: y a nivel ecológico con la pérdida de biodiversidad, así como por el deterioro de los suelos y las altas emisiones de gases de efecto invernadero. Estos movimientos a partir de la propuesta de diversos mecanismos desafían desde el mercado las formas capitalistas de producir los alimentos.

Dentro de estos movimientos se encuentran: la soberanía alimentaria, que yo propuesto es un mecanismo de la materialización del derecho a la alimentación adecuada, pero que como he revisado también es un movimiento, locavore, democracia alimentaria, comercio justo, consume local, slow food, food miles, vote with your fork, agricultura/alimentación orgánica, agricultura/alimentación agroecológica. Estos movimientos tienen como común denominador que de forma implícita luchan por la defensa de la justicia social y el derecho a la alimentación adecuada que se han perdido como resultado del modelo de desarrollo moderno.

En estos movimientos se reconoce que la forma de producción moderna ha llevado a la crisis ecológica, la cual rechazan y desafían al proponer otras dinámicas para la configuración de los sistemas agroalimentarios. Con base en ello, los consumidores adheridos a estos movimientos se enmarcan en un consumismo ético o responsable (ethical consumerism) de mercancías éticas o responsable (ethical commodities) que se derivan de estos mercados alternativos que responden a una preocupación del medio ambiente por parte de los compradores (Gunderson, 2014).

Estos movimientos se caracterizan por poner en el centro la importancia tanto de la alimentación como un componente de la salud humana, como de las prácticas de producción que se llevan a cabo para su

producción y que impactan en la salud del planeta y la justicia social. A partir de ello proponen una gama de acciones que incluyen prácticas de producción como la orgánica, formas de comercio como los circuitos cortos y la conformación de cooperativas alimentarias y el consumo local como mecanismos para restaurar el equilibrio ecológico de la producción y consumo alimentarios que se ha roto. Lo anterior, a partir de una relación respetuosa y ecológica con la naturaleza, que yo identifico con la noción de las naturalezas como recursos de vida, ya que se reconoce el valor de estos productos para la coproducción de la vida y no como creadora de riqueza.

El valor de estos alimentos es tal que, las élites con alto poder adquisitivo están produciendo sus alimentos en huertos establecidos en su casa, libres de agroquímicos, como lo exhiben en sus redes sociales Gisele Bündchen, Nicole Kidman, Gwyneth Paltrow, Jessica Biel, entre otras. Esto evidencia el reposicionamiento en el valor de uso de la comida como elemento que aporta salud, que mantiene la salud, que evita su deterioro. Esto tiene un efecto en la cultura alimentaria, ya que revaloriza y reposiciona esta forma de producción propia de la agricultura familiar y campesina, exhibe y exalta estas formas de producir agroecológicas.

Lo anterior, devela el poder del reconocimiento de las relaciones sociales que materializan la producción de estos alimentos. Por ello, a partir del mercado de productos orgánicos, Allen y Kovack (2000), afirman que el potencial más grande del mercado de orgánicos consiste en su poder para defetichizar a los alimentos como mercancías, sostienen que “Al arrojar luz sobre los métodos de producción, las empresas verdes pueden reducir o eliminar la alienación entre consumo y producción que oculta las relaciones naturales-sociales en el proceso de producción, debilitando así el fetichismo de las mercancías (Allen y Kovack, 2000, p. 226)”. Gunderson (2014, p. 109) rebate esa idea al sostener que:

El consumismo ético no defetichiza la forma de mercancía, sino que actúa como una nueva capa de fetichismo de la mercancía que

enmascara los daños del capitalismo al convencer a la sociedad de que los daños del capitalismo pueden rehabilitarse con la forma de mercancía misma.

Guderson sostiene que la raíz del problema es el capitalismo. De modo que, los ethical commoditties no cambian la lógica ilusoria de la libertad del mercado, donde los consumidores con su decisión libre e individual tienen la capacidad de generar cambios. Sino que estos ethical commoditties constituyen una nueva forma de fetichismo de la mercancía, ya que “ahora están dotados de grandes poderes místicos que les permiten crear cambios progresivos significativos en el sistema de mercado Guderson (2014, p. 114)”. En este punto es importante notar, que si estas mercancías aparecen con poderes místicos para crear cambios progresivos en el mercado es partir de los movimientos y los grupos sociales que los impulsan.

Un componente detrás de estos movimientos radica en que de forma implícita protestan contra el modelo de desarrollo social moderno que ha conllevado a la crisis ecológica. Con esto, la crítica va más allá del racionalismo moderno, se debate el tipo de desarrollo que la sociedad debe seguir, y se pone en el centro la forma de relación con la naturaleza. Al visibilizar desde una perspectiva colectiva que el desarrollo moderno se ha basado en una relación de explotación entre el hombre (naturaleza humana) y la naturaleza (extrahumana) y replantear su definición, el campo de acción es cultural. Esta confrontación constituye la otra cara de la cultura, la que crítica a la cultura capitalista y que, por lo tanto, se constituye, como Eder (1990) sostiene, en una contracultura. Al respecto plantea que:

Los movimientos contraculturales han reclamado y reclaman algo más allá de tales visiones [derechos individuales y bienestar material]: una sociedad que, sin duda, garantice los derechos individuales y el bienestar material pero dentro de la naturaleza, no más allá de ella, y en armonía con ella, no a pesar de ella (1990, p. 39).

En este sentido, si bien como Guderson sostiene se ha constituido con estas mercancías una nueva forma de fetichismo, yo observo un

contrafetichismo. Por ello, la elección de estas mercancías/alimentos y sus formas de producción se constituyen en una nueva forma de fetiche que tiene el poder de aportar salud humana, social y ambiental, y que por ello ha tenido el poder de retar al sistema alimentario global. Como contrafetiches, estos tienen un poder contrario al fetiche de la mercancía desarrollado por Marx que oculta las relaciones sociales para presentarse como una mercancía intercambiable por dinero, con un valor de uso distorsionado. Los contrafetiches evidencian y exaltan las relaciones sociales que los producen y les imprimen su poder, como en las sociedades precapitalistas. En este sentido como apunta Taussing (2001, p. 21):

Si el fetichismo de la mercancía se puede explicar cómo aquello que transforma a la gente en cosas y a las cosas en gente, entonces —en la medida en la que nos percibamos como extraños— quizá podamos desalienarnos y desalienar al resto en un nuevo mundo en el que los poderes fantásticos del fetichismo se vuelvan liberadores y en el cual incluso el diablo tenga que enmendar sus formas de explicar cómo aquello que transforma a la gente en cosas y a las cosas en gente.

Bajo esta perspectiva, con los alimentos como contrafetiches, se gestan los primeros pasos para evidenciar la alienación y construir el puente a la desalienación, a la unidad que permite concebir a las naturalezas ya no como recusos naturales sino como recursos de vida. Como contrafetiches, los alimentos tienen un valor de uso poderoso que satisface necesidades claras y valiosas para la sociedad, las cuales están por encima de la creación de riqueza, y aunque esto no representa la debacle del capitalismo, si constituye un avance que no se puede desdeñar, ya que como Guderson (2013, p. 113) también refiere a partir de estas alternativas de producción y mercado, “Si la agricultura capitalista logra la sostenibilidad social y ecológica, la discusión sobre una “tercera” capa de fetichismo de las mercancías es irrelevante”.

Si bien aún queda un largo camino por recorrer, se están dando pasos para confrontar el status quo, que están teniendo eco en el mercado y están contribuyendo, al menos, a replantear la relación ecológica con la naturaleza. Esto se puede apreciar con la respuesta del régimen corporativo a la fuerza de estos movimientos, que ha consistido en la apropiación de las demandas que dieron origen a estos movimientos. Para satisfacerlas, están ofreciendo productos acordes a estas demandas, que incluyen etiquetas como orgánico, bio, natural, saludable, bajo en grasa, sin azúcar añadida, fresco, local, sustentable. Estos ofrecimientos que evidencian un cambio de prácticas que abonan al bienestar del planeta, evidencia a su vez que el consumidor, cuando se organiza, tiene poder de incidir en el mercado.

Al respecto, Harriet Friedman, una de las creadoras de la propuesta de Régimen alimentario, refiere que esto podría representar una transición del régimen alimentario corporativo al régimen ambiental verde, donde el capitalismo verde puede reconciliar ganancias con algunos aspectos de justicia alimentaria y soberanía alimentaria (Andréé *et al.*, 2014). El meollo con esto es que se producen alimentos de mejor calidad, pero se encarecen, porque el trabajo socialmente necesario para su producción no sólo se evidencia, se incrementa y se monetiza. Esto, mientras persista una economía dinerocéntrica, constituye un beneficio justo y necesario para los productores que se dedican a la actividad agrícola como medio de reproducción social y que han enfrentado una aguda precarización de su labor.

Finalmente, la defensa de la identidad cultural alimentaria constituye un mecanismo de la fuerza cultural inmaterial con alto potencial para incidir en el mercado. En primer lugar, porque la identidad cultural alimentaria es un componente que se deriva de la riqueza cultural construida y reconfigurada por la sociedad. En segundo lugar, defiende un sistema alimentario culturalmente producido que está acotada a un territorio, es regional o local y de origen ha sustentado en prácticas agroecológicas, que

a diferencia de la agricultura orgánica son más difíciles de emular. Tercero, los alimentos tradicionales que corresponden a estos sistemas alimentarios producidos constituyen una alimentación sabrosa, saludable y accesible para todos los bolsillos.

El propósito con la defensa de la identidad alimentaria consiste en la revalorización de los alimentos tradicionales y no tradicionales que conforman a los sistemas alimentarios regionales culturalmente producidos configurados por las soberanías alimentarias. Con esto se defienden los territorios regionales de producción y se confronta al sistema alimentario global. La idea de un sistema alimentario global hegemónico que para promover una dieta global es antinatural, solamente puede ser válida para la agroindustria alimentaria transnacional que busca garantizar el consumo masivo de sus productos alimentarios. Como he enfatizado, los sistemas alimentarios regionales producidos por las soberanías alimentarias son diversos y diferenciados originados a partir de las condiciones de la naturaleza el territorio en el cual emergieron.

Un ejemplo del poder de la identidad cultural se puede observar en la investigación etnográfica de 30 años realizada por Bestor (2004) en Tsukiji, el mercado de mariscos frescos y congelados más grande del mundo, el cual está ubicado en Tokio desde el siglo XVII. En esta obra, Bestor expone cómo la compleja dinámica de comercio y las instituciones económicas han sido incorporadas y configuradas por las corrientes culturales y sociales de la vida japonesa. Las economías y mercados son creados por la producción y circulación de capital social y cultural, influenciada por lo que refiere como las sutilezas de la cultura alimentaria japonesa, que yo reconozco como identidad cultural alimentaria. Los pescados elemento central, verdaderamente representan un fetiche, ya que se han convertido en mercancías, cuyo valor y utilidad son determinados en función de la lógica culinaria japonesa que incorpora una amplio y variado número de

consumidores a los cuales es necesario abastecer, desde los hogares hasta los chefs de sushi.

A partir de lo anterior, vale la pena observar que, a nivel global, como ya se mencionó se observan altas tasas de obesidad y diabetes. En 2016, en Estados Unidos, ícono de la dieta alimentaria neoliberal exportada al resto del mundo, alrededor del 66.55% de los norteamericanos tienen sobrepeso, pues presentaba un índice de masa corporal superior al 25. Mientras en Japón tan sólo 3.6% de la población presenta un IMC mayor a 30, uno de los porcentajes más bajos del mundo. La diferencia abismal en sobrepeso fue asociada a que en Japón se consumen menos calorías y grasas que en Estados Unidos. Esto debido a que sus hábitos son más saludables. Estos se basan en la alimentación tradicional japonesa, integrada por arroz, vegetales, pescados y muy poca grasa. Esto demuestra la fortaleza de la identidad cultural alimentaria que promueve el consumo de los alimentos tradicionales y fortalece su sistema alimentario culturalmente producido. Es estilo de vida es mucho más dinámico en Japón que Estados Unidos (Senauer, y Gemma, 2006). Para 2020, la prevalencia de obesidad en Estados Unidos fue del 40% de la población, mientras en fue de 4% (Pharmaceutical Technology, 2020).

Es evidente que la dieta proveída por el sistema alimentario culturalmente producido es la que reporta mayores beneficios sociales y ecológicos y esto no es una coincidencia. Esta alimentación fue producida como resultado de una relación ecológica de equilibrio de coproducción de la vida entre las naturalezas humana y extrahumana, cuya finalidad era la preservación de la vida, un fin que se encuentra totalmente fuera del metabolismo voraz de la explotación propia del capitalismo, que solamente persigue la acumulación del capital. El desarrollo de los sistemas alimentarios culturalmente producidos le tomó a los pueblos tiempo y experimentación para descubrir que recursos podían ser comestibles y cuales no eran susceptibles de ser metabolizado por el cuerpo. De modo,

que tomó tiempo distinguir entre lo comestible y lo no comestible, para posteriormente, desde la comensalidad lograr la apropiación cultural, aprender a comerlos creando platillos agradables al paladar. No es coincidencia que los alimentos tradicionales de las culturas prehispánicas, china e hindú, por ejemplo, tengan como cualidad común ser nutraceuticos.

Revalorizar estos alimentos en nuestro país significa tomar acciones por ellos: incorporarlos en las bases de datos de los sistemas productivos para determinar cuál es su aporte para el abasto de alimentos, sanos, culturalmente apropiados y de bajo costo; incluirlos como parte de la dieta de los desayunos escolares de todas las regiones rurales y urbanas, y no solamente de las rurales. Es necesario terminar con la dicotomía que persiste entre alimentación rural y alimentación urbana, que perpetúa la separación entre lo rural y lo urbano, y la idea de que solo lo urbano es desarrollado y por ello, superior.

En este sentido, también es importante considerar cuales son las opciones de recursos comestibles con alto consumo en las regiones, que tienen potencial de ser introducidos al sistema productivo. De tal suerte, que se contribuya a mejorar los ingresos de los pequeños agricultores y con ello a su bienestar. Aspecto que puede no corresponder con el ideal de desarrollo occidental. Para ilustrar esta idea, me gustaría compartir mi experiencia en la primera visita que realicé a la comunidad San Nicolás Buenavista, del municipio de Zinacantán. La primera imagen que vi fue el paisaje de un campo con distintos tonos de verde, hombres y mujeres haciendo las labores en las huertas de hortalizas, las mujeres con sus hermosos atuendos, tan arraigados en su identidad, los cuales han adoptado un accesorio nuevo: un sombrero para cubrirse del sol. Esta imagen trajo a mi mente la imagen de un poblado menonita, con una vida sencilla, proporcionada, y apegada a la tierra, un desarrollo otro. Los menonitas producen y consumen bajo sus lógicas, pero venden en el mercado y sus productos son reconocidos por su calidad.

Esta idea me ha llevado a cuestionar si este desarrollo otro vivido por las poblaciones menonitas ha podido trazar su camino porque las familias que eligen vivir de esa manera no han sido consideradas como inferiores, salvajes o primitivas, ¿Por qué a esos otros se les ha permitido usar su libre albedrío para vivir así? ¿Porque si los pobladores de San Nicolás tienen una dieta más alta en vegetales no pueden asimilarse como veganos sin avergonzarse por no comer carne? ¿Por qué todos tenemos que consumir una dieta elevada en proteínas de carnes rojas? ¿Por qué no se normalizan las fuentes otras de proteína animal? ¿Por qué estos recursos comestibles se validan cuando se vuelve gourmet y se gentrifica? ¿Por qué tenemos que esperar a que una persona valide un alimento que ya fue validado por un pueblo para que pueda ser nuevamente adoptado y reaprendido a comer? La respuesta a estos cuestionamientos tiene una carga cultural basada en lo que aprendemos y a quien permitimos que valide el conocimiento. Hay una geopolítica del conocimiento que como Mignolo (2003) sostiene y yo también es paralela a la economía y no al bien vivir.

Reflexiones del capítulo

Como externé en este capítulo, fue un hallazgo importante para mí descubrir, como resultado de la investigación, que la soberanía alimentaria como mecanismo para la materialización del derecho a la alimentación adecuada no solamente se ha debilitado, como originalmente pensaba, sino que también se ha reconfigurado. El reconocimiento de este hecho me permitió tener una perspectiva más optimista de las posibilidades de defensa y fortalecimiento de este mecanismo, para lo cual, identificar las condiciones que la debilitan es fundamental, a fin de identificar mecanismos para contrarrestar los efectos y combatir las causas.

En este sentido, las principales formas de degradación se encuentran integradas en la dominación cultural y el capitalismo alimentario

occidentales que ha impulsado una fuerte cultura capitalista ha calado a la sociedad hasta la médula de los huesos. Como efecto de estas, en la actualidad, se ha instaurado un sistema agroalimentario global que produce food from nowhere, y se han debilitado los sistemas alimentarios culturalmente producidos que abastecen de food from somewhere. Esto ha sido facilitado por diversas condiciones de orden económico y político, que en aras de un desarrollo económico han promovido la apertura del mercado y han minado la intervención del Estado para regular el mercado.

Por ello, como Gunderson citando a Guthman refiere que “la política alimentaria se ha convertido en progenitora de una antipolítica neoliberal que devuelve la responsabilidad de la regulación a los consumidores a través de sus elecciones dietéticas (Gunderson 2014, p. 114)”. Por otro lado, como Gunderson (2014, p. 113) también sostiene, “uno podría persuadir más fácilmente a una planta verde para que desista de la fotosíntesis antes de convencer a la economía burguesa que desista de la acumulación de capital”. En este claro contexto, ante la imposibilidad de acciones por parte del Estado o la economía burguesa para cambiar las condiciones que imperan se reconoce y confirma el potencial de la participación de la masa social y su fuerza, para confrontar al régimen alimentario neoliberal, a pesar del Estado y su inacción.

Con esto la sociedad, el consumidor, asume una posición de poder, a través de la cual deja de ser un sujeto pasivo sin capacidad ni voluntad que se encuentra a merced del régimen alimentario y sus reglas del juego. De este modo, la sociedad renuncia a la espera de que un ente distinto haga lo que le corresponde hacer. Se manifiesta el poder para construir caminos alternativos para defender el derecho a la alimentación en la forma que el consumidor decide, así como de frenar y revertir las condiciones “del proceso contraproducente de modernización Eder (1990, p. 21)”. La fuerza de este poder se ha evidenciado con los movimientos alimentarios que han surgido a lo largo del mundo desde hace varias décadas. Aunque no han logrado

reformular las condiciones de producción y consumo globales, han comenzado a sentar las bases del cambio, empezando con un giro cultural.

Estos movimientos representan una contracultura que replantea la relación con la naturaleza y permiten transitar de la relación de explotación y dominación de las naturalezas como recursos naturales, a la noción de recursos de vida, en la cual, si bien persiste la vinculación al mercado, la finalidad es el abasto del mercado para la satisfacción de necesidades y no la acumulación de riqueza. Por tal motivo, el metabolismo de la producción social no es voraz, busca un equilibrio ecológico sustentable.

Por otro lado, la defensa de la identidad cultural alimentaria puede constituir otro movimiento de contracultura que integra varios elementos de los otros movimientos, como el fomento del consumo local y el desarrollo de la producción con prácticas agroecológicas. A partir de esto, se favorece la restauración y fortalecimiento de los sistemas alimentarios locales, porque cuando existe una identidad cultural alimentaria el proceso de consumo de los alimentos tradicionales localmente producidos es cotidiano. Es importante hacer hincapié en es este punto para marcar la diferencia con la gourmetización o gentrificación alimentaria, a partir de la cual, tiene lugar la apropiación de recursos comestibles la cocina tradicional que se usan para crear un platillo sofisticado que se apropia de la identidad cultural para obtener más utilidad con la venta de un platillo de costo inasequible para el grueso de la población. La identidad cultural alimentaria no implica un aburguesamiento de los alimentos, sino una valorización y reconocimiento que arraiga su consumo de manera cotidiana en los hogares.

Este arraigo al consumo cultural de la producción regional es el que puede hacer la diferencia para debilitar al sistema alimentario global y a la dieta occidental que se ha instaurado. Porque los alimentos regionales son diversos y a menos que generen un interés comercial, como ha sucedido con la quinoa o la cúrcuma, no serán producidos a gran escala. La agroindustria

alimentaria no es diversa, se basa en la producción de monocultivos a gran escala y en el procesamiento de unos pocos recursos comestibles (principalmente trigo en forma de harina, y maíz para hacer JMAF) para crear diversos productos con componentes artificiales. Mientras la agricultura familiar se basa en la producción de diversos cultivos locales.

Lograr un cambio radical será difícil mientras persista una economía basada en el dinero y la acumulación del capital. Para transitar a otra realidad, una radical, que, aunque es factible hoy se antoja utópica, es necesario un cambio radical de ideología y cultura, basado en la unidad y el cooperativismo para evitar nuestra extinción como Fresco 2008 y otros autores proponen, Jason Moore entre ellos. Fresco (2002) afirma que, aunque la necesidad del cambio para mejorar las condiciones sociales, y ahora también las ecológicas, ha sido un tema discutido que ha generado múltiples corrientes como el marxismo y el socialismo, los planes para concretarlo han fallado porque se basan en el dinero. Por ello, sostiene que:

El sistema basado en el dinero evolucionó hace siglos. Todos los sistemas económicos del mundo (el socialismo, el comunismo, el fascismo e incluso nuestros sistemas de libre empresa) perpetúan la estratificación social, el elitismo, el nacionalismo, la opresión y el racismo, basados principalmente en la disparidad económica. El poder se relaciona con la capacidad de un individuo o grupo para retener alimentos, refugio, atención médica, educación y recursos a los pobres y desfavorecidos. Los factores básicos de sostenimiento de la vida se mantienen como rehenes durante horas de trabajo representadas por un salario. Mientras un sistema social utilice el dinero o el trueque, las personas y las naciones buscarán mantener la ventaja competitiva económica; si no pueden hacerlo por medio del comercio, intentarán hacerlo por medio de boicots, bloqueos o intervenciones militares en curso en todo el mundo (2008, p. 18).

Para resolver la crisis ecológica y social Fresco es radical y plantea una economía sin dinero, propone “declarar todos los recursos de la tierra como patrimonio común de toda la gente del mundo (2002, p. 118)” para gestionarlos aplicando la tecnología avanzada actual para desarrollar un “suministro ilimitado de energía renovable no contaminante” para hacer

posible que cada ser humano pueda disfrutar del más alto nivel de vida que los avances tecnológicos pueden permitir en la actualidad. Esto, aunque se lee increíble, en realidad no es novedoso, en las sociedades precapitalistas el intercambio no se basaba en el dinero, sino en complejos sistemas basado en la reciprocidad, el prestigio y el regalo, como las investigaciones de Mauss (2000) y Malinowsky (1986), entre otras dan cuenta. Lo que Fresco propone es un *desarrollo otro*, bien podría ser la implementación futurista del Sumak kawsay, porque considera el uso de los avances tecnológicos.

La relación con la naturaleza era de intersubjetividad, la naturaleza extrahuman era una fuente de vida igual que el ser humano. A diferencia de la relación actual, originada con el capitalismo, de escisión de las naturalezas para establecer una relación de dominio y explotación. En el medio de estas dos formas de relación, se encuentra, como he propuesto la relación de recursos de vida, en esta se encuentran situados los movimientos alimentarios alternativos y la defensa de la identidad alimentaria cultural. Estos movimientos demuestran que es posible transitar a otra forma de relación con las naturalezas. Para lograr el gran giro de 180 grados es necesario el cambio de ideología y cultura, para que esta trasmutación se exprese en las relaciones sociales. Es necesario, que “las normas culturales profundamente arraigadas que asumen que alguien debe perder para que alguien más gane (la escasez en su forma básica) [y que] todavía dicta la mayoría de nuestras decisiones (Fresco 2008, p. 11)”, cambie.

Conclusiones

Plantear a la soberanía alimentaria como el mecanismo primigenio para la materialización del derecho a la alimentación adecuada originado con la agricultura me permitió reconocer su potencial para este fin. Así mismo, me permitió proponer que existen diversas soberanías alimentarias, en tanto sistemas productivos y alimentarios culturalmente producidos emanaron de la agricultura en función de la biodiversidad presente en cada región del mundo. Esto, me permitió establecer una aproximación que vincula a las soberanías alimentarias y sus diferentes sistemas alimentarios y las dietas derivadas de estos, a las cuales la población de cada región se adaptó biológicamente como revisé en el primer capítulo.

Así mismo, pude argumentar como este mecanismo fue severamente debilitado en un primer momento con la colonización, que trajo consigo la dominación cultural y la instauración del incipiente capitalismo; y en un segundo momento con la consolidación del capitalismo alimentario que inició con la revolución verde y que con la implementación de las políticas neoliberales y la apertura del mercado, llevó a la configuración del Régimen alimentario neoliberal, el sistema alimentario global y su dieta neoliberal. Condiciones alimentarias que han provocado un severo deterioro en la salud de las naturalezas humana y extrahumana.

A partir de lo anterior, me fue posible exponer la importancia para la salud de la dieta derivada de los sistemas culturalmente producidos, como la dieta de la milpa. Al contrastar esta dieta con la dieta neoliberal, a la luz de las investigaciones actuales me fue posible evidenciar que la aguda transición a la dieta actual, la dieta neoliberal, producida industrialmente de principio a fin, ha sido una causa crucial para el deterioro de la salud. Condición por la cual se vive una pandemia sin precedentes de

enfermedades crónicas como obesidad y diabetes en adultos y niños (Bourges, Andréé *et al.*, 2014), y de alergias, asma, trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH) y autismo en niños, siendo una de las principales recomendaciones para el control de todos estos padecimientos *el cambio de dieta* (Bock y Stauth, 2008; Campbell-McBride, 2008; Liang, Wu y Jin, 2018).

La recomendación para todos los casos consiste en una dieta “libre de azúcar, harinas, grasas y alimentos procesados”, y para los niños, además alimentos libres de “colorantes, químicos y aditivos” debido a la afectación que causan a la microbiota, dada la relación de esta con la función cerebral (Bock y Stauth 2008; Campbell-McBride 2008; Liang, Wu y Jin 2018). Si bien, esta no es una investigación sobre salud y nutrición, es justamente la salud lo que está en juego, como resultado del drástico cambio en la forma de producir los alimentos implementado por el capitalismo alimentario. El derecho a la salud adecuada es el que se ha visto severamente vulnerado por la industria agroalimentaria.

La recomendación generalizada para evitar el deterioro de la salud consiste básicamente en evitar los OCNIS producidos por esta industria del capitalismo alimentario y volver a las dietas originales, producidas bajo el mecanismo de la soberanía alimentaria, a base de los recientemente denominados alimentos orgánicos: alimentos frescos, libres de tóxicos, como son los animales de libre pastoreo y los vegetales producidos en esquemas agroecológicos. Estas formas de producir alimentos han sido preservadas por las familias rurales y los pequeños productores.

Es evidente el gran contraste entre las dos dietas, su *modo* de producción y la *finalidad* de su producción. Mientras con la soberanía alimentaria se producen alimentos sanos para satisfacer una necesidad humana; con el capitalismo alimentario de los “cheap foods” se producen mercancías alimentarias para satisfacer el hambre de ganancias del

capitalismo y no el hambre humana. Como consecuencia con este modo de producción, además de deteriorar severamente la salud, se están degradando gravemente las condiciones ecológicas del planeta y de las poblaciones rurales dedicadas a la producción agropecuaria a pequeña escala.

Con base en estos planteamientos me di a la tarea de realizar la investigación en Los Altos. Inicialmente como expuse en la introducción, a partir de la información documental revisada, presumí que en los Altos de Chiapas se expresaban procesos de debilitamiento de la soberanía alimentaria, que dificultaban la satisfacción del derecho a la alimentación *adecuada*. Como resultado de la investigación pude confirmar que el debilitamiento de la SBA está asociado al desplazamiento de la producción de alimentos básicos en favor de cultivos comerciales con el propósito de generar ingresos. Una parte de los ingresos obtenidos es usada para comprar alimentos. Esto ha favorecido el incremento en el consumo de alimentos procesados considerados “chatarra” por su nulo aporte nutrimental.

Estas condiciones están provocando la pérdida de control del sistema alimentario regional y el debilitamiento de la identidad cultural alimentaria. Las consecuencias manifestadas de estas condiciones son el surgimiento de obesidad y diabetes, enfermedades derivadas de la malnutrición, consideradas una pandemia global letal, y la persistencia de la carencia alimentaria y sus efectos (desnutrición y subnutrición), cuyo combate depende principalmente de programas de apoyo alimentario.

Si bien es cierto que pude confirmar el debilitamiento de la soberanía alimentaria que presumí, justamente como resultado del trabajo de campo para el análisis de esta degradación también pude advertir que estos procesos de debilitamiento han sido enfrentados por las familias rurales de diferentes formas. Como resultado, la soberanía no se ha mantenido

solamente en un proceso de debilitamiento como pensaba, sino que se ha mantenido *entre la degradación y la reconfiguración*. Esto me permitió comprender que la soberanía alimentaria no es una cuestión de blanco y negro, sino que tiene matices y perspectivas.

Las formas en las que las familias indígenas rurales han enfrentado los procesos de degradación de la soberanía alimentaria son: resiliencia, reestructuración productiva, resistencia y ruptura. Estas en conjunto, han hecho posible la reconfiguración de la soberanía alimentaria en la trama de la vida, donde como cité “los seres humanos crean medio ambientes y los medio ambientes crean personas y -organización humana-.” Esta reconfiguración es posible porque Soberanía alimentaria no solamente es producir alimentos, sino también consumirlos.

La soberanía alimentaria se sostiene con la producción de los resilientes, los que tienen los recursos en las condiciones más precarias y que siguen produciendo los alimentos básicos; y de los que resisten y deciden producir sus alimentos para desafiar las lógicas del mercado; se sostiene con la reestructuración productiva, cuando en el sistema productivo regional se adoptan los cultivos que se han incorporado como parte de la dieta; la soberanía alimentaria se sostiene principalmente con el consumo, con el consumo de los resilientes, de los que resisten al mercado, de los que deciden realizar una reestructuración productiva, pero también se sostiene con el consumo de los que rompen con la producción, pero mantienen el consumo. El grueso de la población se dedica a labores distintas a la producción de alimentos, pero su consumo puede fortalecer o debilitar la soberanía alimentaria.

Por ello, estos procesos pusieron de manifiesto la relevancia de la identidad cultural alimentaria como mecanismo para defender/fortalecer la soberanía alimentaria en la dimensión del mercado, donde se libra la gran batalla por el fortalecimiento y debilitamiento de la soberanía alimentaria.

La identidad cultural alimentaria representa un factor clave para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria, porque trae consigo ese aprender a comer los alimentos tradicionales que se originó desde el nacimiento del sistema alimentario que resultó de la soberanía alimentaria. La identidad alimentaria cultural está en unidad con la soberanía alimentaria y el sistema alimentario regional, si esta se fortalece los otros también, si esta se debilita los otros también. En la medida que los alimentos frescos regionales sigan formando parte de esta identidad, seguirán formando parte del gusto gastronómico regional y su demanda seguirá estimulando su producción.

Esto a nivel regional quedó fuertemente demostrado con la demanda de maíces nativos y de tortillas hechas a mano con maíz nativo, de tal suerte que en la cabecera de Zinacantán se ha incrementado en unos pocos años el número de tortillerías de tortillas hechas a mano. Así como con la demanda de las hortalizas regionales en Zinacantán y Chamula, pero especialmente en la cabecera de San Cristóbal, donde las familias originarias de localidades de los municipios de la región que han migrado a este municipio los demandan por ser alimentos que saben comer y cuyo precio se encuentra dentro de su presupuesto.

Finalmente, quiero cerrar este apartado con una exhortación, la construcción académica que se realice en torno a la soberanía alimentaria debe trascender y ser susceptible de ser apropiada por la sociedad civil, ya que como bien afirmó Marx (2014, p. 61) y he comentado en otro apartado, “Hasta ahora los filósofos se han encargado de interpretar el mundo, de lo que se trata es de transformarlo poniendo al pensamiento al servicio de la transformación de la realidad con su filosofía de la praxis”.

Nos estamos jugando la salud humana y del planeta, así como del componente social en general y en varias dimensiones. Por ello, debo insistir en que los indicadores y la información relacionada con las dimensiones de

la soberanía alimentaria, como son los recursos disponibles en el territorio, la relacionada con la conformación de los sistemas productivos regionales y de los sistemas alimentarios, así como de las dinámicas del mercado (de dónde vienen los productos que consumimos y a dónde van los que producimos) deben ser sencillos, accesibles (en el sentido de la disponibilidad para su acceso, para empezar debe existir su registro) y manejables por cualquier productor campesino o ciudadano de a pie. Esta información no debe estar circunscrita para el uso del gobierno o la academia, debe tener capacidad de uso social, para que, parafraseando la discusión que Otero (2018) hace alrededor de los planteamientos de Guttman sobre quien tiene derechos a tener derechos, *todos podemos tener derecho a tener derechos*, incluida la naturaleza extrahumana.

La relación con la naturaleza extrahumana y el reconocimiento de sus derechos es un eje central para la coproducción de la vida. Para hacer ciencia con la naturaleza, con n minúscula, como Moore magistralmente plantea es necesario trastocar la geopolítica del conocimiento. Por ello, he propuesto la clasificación epistemológica de los paradigmas de la cuestión alimentaria, para marcar una consistente línea de construcción de la soberanía alimentaria desde las epistemologías del sur y los paradigmas otros, y de este modo recuperar la cosmovisión otra de la naturaleza preservada aún por un segmento de familias indígenas.

Por ello, afirmo que la soberanía alimentaria es un paradigma que se inserta en el gran paradigma de la *ecología-mundo*, y más específicamente en la propuesta del capitalismo en la trama de la vida (capitalism in the web of life) en la cual Moore (2020, p. 15) establece que esta “trata de como el mosaico de relaciones que denominamos capitalismo funciona *a través de* la naturaleza; y de cómo la naturaleza funciona a través de esa área más limitada, el capitalismo”, ya que “naturaleza como externa es una condición fundamental de la acumulación de capital (2020, p. 16)”, y cito un fragmento brillante:

“La economía” y “el medio ambiente” no son mutuamente dependientes. El capitalismo no es un sistema económico; no es un sistema social: es *una manera de organizar la naturaleza*.

Podemos empezar con una frase orientativa. “Una manera de organizar la naturaleza”. La arrogancia que gobierna el capitalismo es que este puede hacer lo que le de la gana con la Naturaleza, que la Naturaleza es externa y puede ser codificada, cuantificada y racionalizada para que esté al servicio del crecimiento económico, el desarrollo social o algún bien mayor. En esto consiste el capitalismo *como proyecto*. La realidad - el *proceso histórico*- es radicalmente distinta. Mientras los múltiples proyectos del capital, el imperio y la ciencia están ocupados haciendo Naturaleza con N mayúscula -externa, controlable, reducible-, la trama de la vida está ocupada mezclando las condiciones biológicas y geológicas del proceso del capitalismo. La “trama de la vida” es la naturaleza en su integridad: naturaleza con una empática n minúscula. Se trata de la naturaleza en tanto nosotros, tanto dentro de nosotros, como a nuestro alrededor. Es naturaleza en tanto flujo de flujos. En pocas palabras, los seres humanos crean medio ambientes y los medio ambientes crean personas -y organización humana-. (Moore, 2020, p. 18).

La soberanía alimentaria propone una relación con la naturaleza con n minúscula y expone la relación de dominación y explotación capitalista. Por eso desafía al sistema actual, porque abre la posibilidad de desarrollos otros, porque despierta el coraje para defender el derecho a la alimentación adecuada y la justicia social, porque defiende la diversidad, porque representa una contracultura poderosa que puede enfrentar a la cultura capitalista al trazar rutas, a través de los diversos movimientos alimentarios alternativos que permitan construir desarrollos otros.

Referencias bibliográficas

- Acosta, A. (2012). *Buen vivir Sumak Kawsay: una oportunidad para imaginar otros mundos*. Editorial Abya-Yala.
- Adams, D. C., y Salois, M. J. (2010). Local versus organic: A turn in consumer preferences and willingness-to-pay. *Renewable agriculture and food systems*, 25(4), 331-341. DOI: <https://doi.org/10.1017/S1742170510000219>
- Aguilar Rodríguez, S. (2008). Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940–1960). *Revista de estudios sociales*, (29), 28-41.
- Aguirre, P. (2000). Aspectos socioantropológicos de la obesidad en la pobreza. En M. Peña y J. Bacallao (Eds.). *La obesidad en la pobreza. Un nuevo reto para la salud pública*. Organización Panamericana de Salud, Oficina Sanitaria Panamericana, Oficina Regional de la Organización Municipal de Salud, Pp. 13-25.
- Aguirre, P. (2010). *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital intelectual. <http://www.gisa-unr.com/pdf/aguirre-ricosflacos-gordos-pobres-claves.pdf>
- Aguirre, P. (2010a). “La construcción social del gusto en el comensal moderno”, En Katz, M., Aguirre, P., y Bruera, M. (Eds), *COMER: Una palabra con múltiples sentidos*. Libros del Zorzal, Buenos Aires, (pp. 154-154).
- Aguirre, P. (2016). Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. *Salud Colectiva*, 12, 463-472. https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/scol/v12n4/1851-8265-scol-12-04-00463.pdf
- Aguirre, P., Katz, M., y Bruera, M. (2010). *Comer: Puentes entre la alimentación y la cultura*. Libros del Zorzal.
- Alemán Santillán, T. (2017). Alternativas de altura. Las montañas en la agroecología y la alimentación, 33(1), 7.
- Allen, P., y Kovach, M. (2000). The capitalist composition of organic: The potential of markets in fulfilling the promise of organic agriculture. *Agriculture and human values*, 17, 221-232. DOI: <https://doi.org/10.1023/A:1007640506965>
- Altieri, M., y Nicholls, C. (2020). La Agroecología en tiempos del COVID-19. CLACSO. <http://celia.agroeco.org/wp-content/uploads/2020/04/ultima-CELIA-Agroecologia-COVID19-19Mar20.pdf>

- Amin, S. (2003). World poverty, pauperization and capital accumulation. <http://patrimoinenumeriqueafricain.com:8080/jspui/bitstream/123456789/2659/1/pauperization%20eng%20MR-converti.pdf>
- Amin, S. (2013). Soberanía alimentaria, justicia alimentaria y la cuestión agraria: una lucha por la convergencia en la diversidad. En E. Holt-Giménez (Ed.). *Movimientos Alimentarios Unidos*. ILSA. Bogotá, Colombia.
- Andrée, P., Ayres, J., Bosia, M., y Mássicotte, M.J. (Eds.).(2014). *Globalization and food sovereignty: Global and local change in the new politics of food*. University of Toronto Press.
- Anderson, R. K., Calvo de la Torre, J., Serrano, G., y Payne, G. C. (2009). Nutrición y alimentación de los indios otomíes del valle del Mezquital. *Salud pública de México* / vol. 51, suplemento 4 de 2009. (Original publicado en 1945)
- Appendini, K., Barrios, R. G., y de la Tejera, B. (2003). Seguridad alimentaria y “calidad” de los alimentos: ¿una estrategia campesina? *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y Del Caribe / European Review of Latin American and Caribbean Studies*, 75, 65–83.
- Arroyo, P. (2008). La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. *Boletín médico del Hospital Infantil de México*, 65(6), 431-440. <https://www.scielo.org.mx/pdf/bmim/v65n6/v65n6a4.pdf>
- Ascherio, A., y Willett, W. C. (1997). Health effects of trans fatty acids. *The American journal of clinical nutrition*, 66(4), 1006S-1010S. **DOI:** <https://doi.org/10.1093/ajcn/66.4.1006S>
- Ascherio, A., Katan, M., Zock, P., Stampfer, M., y Willett, W. (1999). Trans fatty acids and coronary heart disease. *New England Journal of Medicine*, 340, 1994-1998.
- Barkin, D. (1981). El uso de la tierra agrícola en México. *Problemas del desarrollo*, 59-85.
- Barkin, D. (1999). Superando el paradigma neoliberal: desarrollo popular sustentable. Cuadernos de desarrollo rural, (43).
- Barquera, S., Rivera-Dommarco, J., y Gasca-García, A. (2001). Políticas y programas de alimentación y nutrición en México. *Salud pública de México*, 43(5), 464-477.
- Barragán, F., Retana, Ó. G., & Naranjo, E. J. (2007). The rodent trade of tzeltal indians of Oxchuc, Chiapas, Mexico. *Human Ecology*, 35, 769-773. **DOI:** 10.1007/s10745-007-9116-7
- Beauregard, S., y Gottlieb, R. (2009). Food Policy for People: Incorporating food sovereignty principles into State governance. Case studies of Venezuela, Mali, Ecuador and Bolivia. *Senior Comprehensive Report, Urban and Environmental Policy Institute, Occidental College*

- Beja-Pereira, A., Luikart, G., England, P. R., Bradley, D. G, Jann, O.C., Bertorelle, G., Chamberlain A. T., Nunes, T. P., Metodiev, S., Ferrand. N. y Erhardt, G. (2003). Gene-culture coevolution between cattle milk protein genes and human lactase genes. *Nature genetics*, 35(4), 311-313. **DOI:**10.1038/ng1263
- Benjamin, T. (1994). The Decline of Community in Zinacantán: Economy, Public Life, and Social Stratification, 1960-1987. *Hispanic American Historical Review* 1 February 1994; 74 (1): 167–168. **DOI:** <https://doi.org/10.1215/00182168-74.1.167>
- Berger, P. y Luckmann, T. (1968). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Bernstein, H. (2014). Food sovereignty via the ‘peasant way’: A sceptical view. *The Journal of Peasant Studies*, 41(6), 1031-1063. **DOI:** <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.852082>
- Bestor, T. C. (2004). *Tsukiji: The fish market at the center of the world*. University of California Press
- Bhaskar, R. (2012). Junk food: Impact on health. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 2(3). **DOI:** <https://doi.org/10.22270/jddt.v2i3.132>
- Bisgaard, H., Li, N., Bonnelykke, K., Chawes, B. L. K., Skov, T., Paludan-Müller, G., Jakob Stokholm, J., Smith, B., y Krogfelt, K. A. (2011). Reduced diversity of the intestinal microbiota during infancy is associated with increased risk of allergic disease at school age. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 128(3), 646-652. **DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jaci.2011.04.060>
- Bock, K., y Stauth, C. (2008). *Healing the new childhood epidemics: Autism, ADHD, asthma, and allergies: The groundbreaking program for the 4-A disorders*. Ballantine Books.
- Boisier, S. (2011). El territorio en la contemporaneidad (la recuperación de las políticas territoriales). *Revista Líder*, 13(18), 9-24.
- Bourges Rodríguez, H. (2016). “4. Alimentación, nutrición y seguridad alimentaria en México”, en F. Torres, F.; Tolentino, J; Martínez, E (Coords), *Situación Agroalimentaria en México*, (pp. 109-138). México: IIEc UNAM
- Bourges Rodríguez, H. y Vargas Guadarrama, L. A., (2015). "La cocina tradicional y la salud", *Revista Digital Universitaria*, 1 de mayo de 2015, Vol. 16, Núm. 5. https://www.ru.tic.unam.mx/tic/bitstream/handle/123456789/2317/art36_2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Bray, G., Nielsen, S., y Popkin, B. (2004). Consumption of high-fructose corn syrup in beverages may play a role in the epidemic of obesity. *The American journal of clinical nutrition*, 79(4), 537-543. **DOI:** <https://doi.org/10.1093/ajcn/79.4.537>
- Burguete Cal y Mayor, A. (2000). *Agua que nace y muere. Sistemas normativos indígenas y disputas por el agua en Chamula y Zinacantán, Altos de Chiapas*. Universidad Nacional Autónoma de México, Programa de Investigaciones Multidisciplinarias

- sobre Mesoamérica y el Sureste. México. 308 p. DOI: <https://doi.org/10.22201/cimsur.9683681549p.2001>
- Calvillo, A., Cabada, X. y Guzmán A. (2011). Calidad Nutricia de los alimentos autorizados en los planteles escolares. *El Poder del Consumidor*. Mayo 2011, México. <https://www.elpoderdelconsumidor.org/wp-content/uploads/1105-Calidad-nutricia-alimentos-escuelas.pdf>
- Cámara de Diputados (2021). Cámara de Diputados aprobó dictamen que prohíbe venta de bebidas azucaradas y alimentos envasados en planteles de educación básica. Boletín No. 0697. <https://comunicacionsocial.diputados.gob.mx/index.php/boletines/camara-de-diputados-aprobo-dictamen-que-prohibe-venta-de-bebidas-azucaradas-y-alimentos-ensados-en-planteles-de-educacion-basica>
- Cámara de Diputados (2022). Aprueba Comisión de Educación dictamen en materia de salud alimentaria en las escuelas. Boletín No. 2697. <https://comunicacionsocial.diputados.gob.mx/index.php/boletines/aprueba-comision-de-educacion-dictamen-en-materia-de-salud-alimentaria-en-las-escuelas>
- Campbell-McBride, N. (2008). Gut and psychology syndrome: Natural treatment for autism, dyspraxia, ADD, dyslexia, ADHD, depression, schizophrenia. *Chelsea Green Publishing*.
- Cancian, F. y Brown, P. (1994). Who is rebeling in Chiapas, *Cultural Survival Quarterly*
- Casas, A., y Caballero, J. (1995). Domesticación de plantas y el origen de la agricultura en Mesoamérica. *Ciencias*, (040).
- Cecon, E. (2008). La revolución verde: tragedia en dos actos. *Ciencias*, 91(091).
- Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica [CEIEG]. (s/f). REGIÓN V – ALTOS TSOTSIL TSELTAL. Gobierno del Estado de Chiapas.
- Chai, B., Van der Voort, J., Grofelnik, K., Eliasdottir, H., Klöss, I., y Perez-Cueto, F. (2019). Which diet has the least environmental impact on our planet? A systematic review of vegan, vegetarian and omnivorous diets. *Sustainability*, 11(15), 4110. DOI: <https://doi.org/10.3390/su11154110>
- Chandon, P., y Wansink, B. (2012). Does food marketing need to make us fat? A review and solutions. *Nutrition reviews*, 70(10), 571-593. DOI: doi:10.1111/j.1753-4887.2012.00518.x
- Chauvet, M. (1999). *La ganadería bovina de carne en México: del auge a la crisis*. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco, División de Ciencias Sociales y Humanidades, Departamento de Sociología.
- Chávez Villasana, A. (2021). *Comer bien para vivir mejor*. Universidad Autónoma Metropolitana. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán

- Cleary D., Baumann, P., Bruno, M., Flores, X., Warren, P. (2004). Breve Estudio Bibliográfico y Comparativo de Enfoques Centrados en las Personas, Programa de Apoyo a los Modos de Vida Sostenibles (LSP), Serie de Documentos de Trabajo. FAO.
- Clemente Pérez, A. G., Fletes Ocón, H. B., y Ocampo Guzmán, G. (2022). Las Abuelas zoques como agentes de cambio en las prácticas alimentarias. *Espacialidades*, 11(2), 04-28.
- Colás, A., Edwards, J., Levi, J. y Zubaida, S. (2018). “*Political Economy: The Global Food System*”, *Food, Politics, and Society. Social Theory and the Modern Food System*, University of California Press, 169-186
- Collier, G. A., y Quaratiello, E. L. (2005). *Basta!: Land and the Zapatista rebellion in Chiapas*. Food First Books.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). (2013). *La biodiversidad en Chiapas: Estudio de Estado*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad/Gobierno del Estado de Chiapas. México
- Consejo Nacional de Población (CONAPO). 2020. Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2020. Consejo Nacional de Población. <https://www.gob.mx/conapo/documentos/indices-de-marginacion-2020-284372>
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) (2015). Medición de la pobreza, Chiapas, 2010-2015. Indicadores de pobreza por municipio https://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Chiapas/Paginas/pobreza_municipal2015.aspx
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) (2016). Metodología para la medición multidimensional de la pobreza en México.
- CONEVAL (2018). Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social 2018
- Córdova, O. (2017). *Percepción social de la tecnología florícola en Zinacantán, Chiapas, y perspectivas de cambio hacia tecnologías alternativas*. [Tesis de maestría, El Colegio de la Frontera Sur]. Repositorio institucional ECOSUR. <https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/>
- Craig, W., y Mangels, A. (2010). Postura de la Asociación Americana de Dietética: dietas vegetarianas. *Actividad dietética*, 14(1), 10-26. DOI: [https://doi.org/10.1016/S1138-0322\(10\)70003-1](https://doi.org/10.1016/S1138-0322(10)70003-1)
- David, L. A., Maurice, C. F., Carmody, R. N, Gootenberg, D. B., Button, J. E., Wolfe, B. E., Ling, A. V., Devlin, A. S., Varma, Y., Fischbach, M. A., Biddinger, S. B., Dutton, R. J., y Turnbaugh, P. J. (2013). Diet rapidly and reproducibly alters the human gut microbiome. *Nature*, 505(7484), 559-563. DOI: <https://doi.org/10.1038/nature12820>
- De Castro. J. (1973). El subdesarrollo: primera causa de contaminación. *El correo*, v. 26, n.1, p. 20-23

- De Castro, J. (2019). *Geopolítica del hambre, Ensayo sobre los problemas de la alimentación y la población del mundo*. Universidad Nacional de Lanus. EDUNLA cooperativa. Buenos Aires, Argentina. (original publicado en 1951)
- De Legarreta, A. P. (2019). *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*. Siglo XXI Editores México.
- De Sousa Santos, B. (2009). *Una epistemología del sur: la reinención del conocimiento y la emancipación social* (J.G. Gandarilla ed.). México Siglo XXI, CLACSO.
- De Sousa Santos, B. (2017). *Justicia entre saberes: Epistemologías del Sur contra el epistemicidio*. (R. Filelia trad.). Ediciones Morata.
- De Sousa Santos, B. (2019). *El fin del imperio cognitivo: la afirmación de las epistemologías del Sur*. (A. Tarradellas trad.) Trotta.
- De Sousa Santos, B., y Meneses, M. P. (Eds.) (2014). *Epistemologías del sur* (Vol. 75). Ediciones Akal.
- De Sousa Santos, B., y Sena Martins, B. (eds.) (2020). *El pluriverso de Derechos Humanos. La diversidad de las luchas por la dignidad*. Argentina, España, México: Akal.
- De Vos, J. (1984). Una Legislación de Graves Consecuencias. *Historia Mexicana*. El Colegio de México, 76-113.
- De Vos, J. (2010). *Vienen de lejos los torrentes. Una historia de Chiapas*. Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Chiapas. México.
- Desmarais, A. A. (2008). The power of peasants: Reflections on the meanings of La Vía Campesina. *Journal of rural studies*, 24(2), 138-149. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2007.12.002>
- Diario Oficial de la Federación (DOF) (2013). NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013#gsc.tab=0
- Diario Oficial de la Federación [DOF] (2014). LINEAMIENTOS por los que se dan a conocer los criterios nutrimentales y de publicidad que deberán observar los anunciantes de alimentos y bebidas no alcohólicas para publicitar sus productos en televisión abierta y restringida, así como en salas de exhibición cinematográfica, conforme a lo dispuesto en los artículos 22 Bis, 79, fracción X y 86, fracción VI, del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?%20codigo=5340694yfecha=15/04/2014#gsc.tab=0
- Diario Oficial de la Federación [DOF] (2020). Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria,

- publicada el 5 de abril de 2010. Ciudad de México, México. https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/8150/seeco11_C/seeco11_C.html
- Diario Oficial de la Federación [DOF] (2023). DECRETO por el que se adiciona un artículo 216 Bis a la Ley General de Salud. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5683777yfecha=24/03/2023#gsc.tab=0
- Díaz Hernández, B.M., Perales Rivera, H., Silva Pérez, L.D.C y Velasco López, F. (2017). El maíz en la cocina indígena de los Altos de Chiapas. *Ecofronteras*, 8-9.
- Edelman, M. (2014). Food sovereignty: Forgotten genealogies and future regulatory challenges. *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 959-978. DOI: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876998>
- Edelman, M., Weis, T., Baviskar, A., Borrás J., Holt-Giménez, E., Kandiyoti, D., y Wolford, W. (2014). Introduction: critical perspectives on food sovereignty. *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 911-931. DOI: <https://doi.org/10.1080/03066150.2014.963568>
- Eder, K. (1990). The rise of counter-culture movements against modernity: nature as a new field of class struggle. *Theory, Culture y Society*, 7(4), 21-47. DOI: <https://doi.org/10.1177/026327690007004002>
- El Financiero. (2022). La región del mundo donde más se consume Coca-Cola está en México, te decimos dónde. 2022, agosto 22. <https://www.elfinanciero.com.mx/estados/2022/08/21/la-region-del-mundo-donde-mas-se-consume-coca-cola-esta-en-mexico-te-decimos-donde/>
- El Poder del Consumidor (2014). Muestra Dulce Agonía incremento de obesidad y diabetes por consumo de refresco en Chiapas. (2014, septiembre 23). Recuperado de <https://elpoderdelconsumidor.org/2014/09/muestra-documental-dulce-agonia-incremento-de-obesidad-y-diabetes-por-consumo-de-refresco-en-chiapas/>
- Engels, F. (2006). *El origen de la familia, la propiedad privada y el estado*. Fundación Federico Engels. (original publicado en 1884)
- Enríquez Vázquez, P., Mariaca Méndez, R., Retana Guiascón, Ó. G., & Naranjo Piñera, E. J. (2006). Uso medicinal de la fauna silvestre en los Altos de Chiapas, México. *Interciencia*, 31(7), 491-499.
- Eroza Solana, E., y Muñoz Martínez, R. (2020). Alimentación y diabetes, un pequeño gran dilema: el caso de los tzotziles y tzeltales de los Altos de Chiapas. *EntreDiversidades*, 7(2 (15)), 245-279.
- Escobar, A. (2002). Globalización, desarrollo y modernidad. *Planeación, Participación y Desarrollo*, Medellín: Corporación Región, pp. 9-32.
- Escobar, A. (2007). *La invención del tercer mundo*. Fundación editorial el perro y la rana.
- Escobar, A. (2014). *La invención del desarrollo*. Editorial Universidad del Cauca.

- Espinosa Gallegos, M. I., Fletes Ocón, H., y Bonanno, A. (2021). Contendiendo en la globalización. Los empresarios cafetaleros del Soconusco y la organización de las cadenas de producción locales y globales. *EntreDiversidades: Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 8(1), 6-35.
- Esteban Redondo, C. (2019). Comer insectos en la España del siglo XXI: Necesidad o tendencia. *Revista Nuevas Tendencias en Antropología*, (10), 196-211.
- FAO. (1996). Cumbre mundial sobre la alimentación. Cumbre mundial sobre la alimentación. Roma, Italia: FAO.
- FAO (2011). Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos básicos. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - PESA – Centroamérica Proyecto Food Facility Honduras. <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>
- FAO (2021). *Libro Blanco/Wiphala sobre sistemas alimentarios de los pueblos indígenas*. Roma. DOI: <https://doi.org/10.4060/cb4932es>
- FAO (2023). WIEWS - El Sistema Mundial de Información y Alerta Rápida sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura. Glosario. <https://www.fao.org/wiews/glossary/es/>
- Favre, H., y Cusminsky, R. (1985). El cambio socio-cultural y el nuevo indigenismo en Chiapas. *Revista mexicana de sociología*, 47(3), 161-196. DOI: <https://doi.org/10.2307/3540497>
- Fazzino, T. L., Rohde, K., y Sullivan, D. K. (2019). Hyper-palatable foods: development of a quantitative definition and application to the US food system database. *Obesity*, 27(11), 1761-1768. DOI: <https://doi.org/10.1002/oby.22639>
- Ferder, L., Ferder, M., e Inserra, F. (2010). The role of high-fructose corn syrup in metabolic syndrome and hypertension. *Current hypertension reports*, 12, 105-112. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11906-010-0097-3>
- Fitting, E. (2014), “Importar maíz, exportar mano de obra: régimen neoliberal del maíz, cultivos transgénicos y erosión de la biodiversidad en México”, en Otero, Gerardo (Coord.) *La dieta neoliberal. Globalización y biotecnología agrícola en las Américas*, Simon Fraser University, UAM-X, M. A. Porrúa, México, p. 151-179
- Fletes Ocón, H. y Bonanno, A. (2015). Respuestas a la crisis de la globalización neoliberal: intervención del Estado en la producción de aceite de palma en Chiapas, México. *Carta Económica Regional*, (116), 5-35.
- Fletes Ocón, H., Rangel, F., Oliva Velas, A., y Ocampo Guzmán, G. (2013). Pequeños productores, reestructuración y expansión de la palma africana en Chiapas. *Región y sociedad*, 25(57), 203-239.
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia [UNICEF] (2021). Regulación de la publicidad de alimentos y bebidas no saludables dirigida a niños, niñas y adolescentes. Recuperado de

- <https://www.unicef.org/mexico/media/6581/file/Nota%20t%C3%A9cnica%20publicidad%20dirigida%20a%20ni%C3%B1as,%20ni%C3%B1os%20y%20adolescentes.pdf>
- Fresco, J. (2002). *The best that money can't buy. Beyond Politics, Poverty, y War*. Global Cyber-Visions.
- Friedmann, H. y McMichael P. (1989). Agriculture and the State System: The Rise and Decline of National Agricultures, 1870 to the Present. *Sociologia Ruralis* 29 (2), pp. 93-117.
- Fromm, E. (1970). *Marx y su concepto del hombre*. Fondo de Cultura Económica.
- Fromm, E. (2006). *¿Tener o ser?* Fondo de Cultura Económica. (original publicado en 1957)
- Fundación UNAM (2019). ¿POR QUÉ COMER TAMALES EL 2 DE FEBRERO? <https://www.fundacionunam.org.mx/unam-al-dia/por-que-comer-tamales-el-2-de-febrero/>
- Gallardo, M. (2010). *Reestructuración productiva en la horticultura del Valle de San Quintín, Baja California, y su impacto en la generación de empleo de 1994 a 2008* [tesis de maestría, El Colegio de la Frontera Norte, Tijuana]. Repositorio institucional COLEF. <https://colef.repositorioinstitucional.mx/jspui/>
- García Rivas, H. (1991). *Cocina Prehispánica Mexicana. La comida de los antiguos mexicanos*. Ciudad de México: Panorama Editorial.
- García Álvarez, J. (2016). "Geografía Regional" en: D. Hiernaux y A. Lindon (Directores): *Tratado de Geografía Humana, Anthropos, UAM, México*, Pp. 25-70
- García, G. (2023). Así ha avanzado el etiquetado frontal en América Latina para impulsar dietas saludables. THE FOOD TECH. <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/asi-ha-avanzado-el-etiquetado-frontal-en-america-latina-para-impulsar-dietas-saludables/>
- Gearhardt, A., Davis, C., Kuschner, R., y D Brownell, K. (2011). The addiction potential of hyperpalatable foods. *Current drug abuse reviews*, 4(3), 140-145.
- Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. *Consejo Nacional de la Cultura y las Artes*. México.
- Giraldo, O. F. (2012). El discurso moderno frente al “pachamamismo”: La metáfora de la naturaleza como recurso y el de la Tierra como madre. *Polis. Revista Latinoamericana*, (33).
- Giraldo, O. F. (2013). Hacia una ontología de la Agri-Cultura en perspectiva del pensamiento ambiental. *Polis. Revista Latinoamericana*, (34).
- Giraldo, O. F. (2022). “Modernos, demasiado modernos: conflictos ontológicos y desencuentros de proporción”. En Giraldo, O., Bize, F., Velarde, R., Hernández, M.,

- Aguirre, F., y Reyna, A. (Coords.) *Conflictos entre Mundos. Negación de la alteridad, diferencia radical, ontología política*, INAH, ENAH.
- González Chávez, H., y Macías Macías, A. (2007). Vulnerabilidad alimentaria y política agroalimentaria en México. *Desacatos*, (25), 47-78.
- González de Cosío, T., Kaufer, M., Tolentino, L., Jáuregui, A., Sánchez, K., Bourges, H., ... y Barquera, S. (2018). Sistema de etiquetado frontal de alimentos y bebidas para México: una estrategia para la toma de decisiones saludables. *Salud Pública de México*, 60(4), 479-486.
- Gonzalez, A., Nigh, R. y Pouzenc, M. (2020) *La comida de aquí. Retos y realidades de los circuitos cortos de comercialización*, UNAM, México
- González Díaz, M. (2020). Refrescos en México: Chiapas, el estado de México donde el consumo de refrescos es 30 veces superior al promedio mundial. BBC News Mundo. 17 de agosto de 2020. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-53746039>
- Goran, M. I., Ulijaszek, S. J., y Ventura, E. E. (2013). High fructose corn syrup and diabetes prevalence: a global perspective. *Global public health*, 8(1), 55-64. DOI: <https://doi.org/10.1080/17441692.2012.736257>
- Graeff-Hönninger, S., y Khajehei, F. (2019). The demand for superfoods: Consumers' desire, production viability and bio-intelligent transition. *Food tech transitions: reconnecting agri-food, technology and society*, 81-94. DOI: http://dx.doi.org/10.1007/978-3-030-21059-5_5
- Guba, E. y Lincoln, Y. (2012). "Controversias paradigmáticas, contradicciones y confluencias emergentes. Paradigmas y perspectivas en disputa". En Denzin y Lincoln (coordinadores). *Manual de investigación cualitativa, volumen II*. Barcelona: Gedissa, pp. 27-78
- Gunderson, R. (2014). Problems with the defetishization thesis: ethical consumerism, alternative food systems, and commodity fetishism. *Agriculture and human values*, 31, 109-117. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10460-013-9460-8>
- Guiteras, C., y Castro, C. (1965). *Los peligros del alma: visión del mundo de un tzotzil*. Fondo de Cultura Económica. 310 pp.
- Guzmán Flores, J. (2013). Seguridad y soberanía alimentaria de los pueblos indígenas de México, en *El derecho a la alimentación en México: Recomendaciones de la sociedad civil para una política pública efectiva*. Ed. Oxfam México, pp 2-32 https://jonathanfoxucsc.files.wordpress.com/2011/11/oxfam_mexico_el-derecho-a-la-alimentaciocc81n-en-mecc81xico.pdf
- Guyer, J. (2009) "Composites, fictions and risk: toward an ethnography of price" en Chris Hann y Keith Hart, *Market and Society: the great transformation today*, Cambridge, Cambridge University Press.

- Haesbaert, R. (2013). Del mito de la desterritorialización a la multiterritorialidad. *Cultura y representaciones sociales*, 8(15), 9-42.
- Hallström, E., Carlsson-Kanyama, A., y Börjesson, P. (2015). Environmental impact of dietary change: a systematic review. *Journal of cleaner production*, 91, 1-11. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.12.008>
- Harari, Y. N. (2014). *De animales a dioses. Breve historia de la humanidad*. Debate
- Harvey, D. [2005], "El 'nuevo' imperialismo: acumulación por desposesión", *Socialist register 2004*, Buenos Aires, CLACSO, pp. 99-129
- Harvey, D. (2007). *Breve historia del neoliberalismo*. (A. Varela, trad.). Ediciones Akal. (original publicado en 2005)
- Hernández, F., Barros, C., y Buenrostro, M. (2017). *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Herrera, F. (2009). Apuntes sobre las instituciones y los programas de desarrollo rural en México: Del Estado benefactor al Estado neoliberal. *Estudios Sociales* (Hermosillo, Son.), 17(33), 7-39.
- Hollox, E. (2005). Evolutionary genetics: genetics of lactase persistence--fresh lessons in the history of milk drinking. *European journal of human genetics: EJHG*, 13(3), 267-269. DOI: 10.1038/sj.ejhg.5201297
- Holt-Giménez, E. (2017). *El capitalismo también entra por la boca. Comprendamos la economía política de nuestra comida*. Food First Books
- Houtart, F. (2014). El concepto de Sumak Kawsay (Buen Vivir) y su correspondencia con el bien común de la humanidad. *Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades*, UNAM.
- Huerta, L. y Sánchez, M. (2023). Tamales en la CDMX: sorprendente derrama económica y consumo. UNAM Global Revista. https://unamglobal.unam.mx/global_revista/tamales-en-la-cdmx-sorprendente-derrama-economica-y-consumo/#:~:text=Aunque%20la%20Encuesta%20Nacional%20de,menos%20un%20tamal%20al%20d%C3%ADa.
- Iles, A., y Montenegro de Wit, M. (2015). Sovereignty at what scale? An inquiry into multiple dimensions of food sovereignty. *Globalizations*, 12(4), 481-497. DOI: <https://doi.org/10.1080/14747731.2014.957587>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2021). Censos Económicos 2004 [Conjunto de datos]. Sistema Automatizado de Información Censal (SAIC).
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (1970). IX Censo General de Población 1970. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/1970/#tabulados>

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (1990). XI Censo General de Población y Vivienda 1990. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/1990/>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2016). Actualización del Marco Censal Agropecuario 2016. <https://www.inegi.org.mx/programas/amca/2016/#Tabulados>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2017). Anuario Estadístico y Geográfico de Chiapas 2017. https://www.inegi.org.mx/contenido/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/anuarios_2017/702825094836.pdf
- Juárez Martín, A. I. (2020). Impacto antropométrico del cambio de dieta entre los otomíes del Valle del Mezquital. *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales*, 15(30), 1-19.
- Juárez Juárez, A. P. (2020). Reconfiguración agroecológica desde la agricultura familiar indígena: el caso de Aldama, Chiapas. [Tesis de maestría, Universidad Autónoma de Chiapas] Repositorio académico Universidad Autónoma de Chiapas <http://www.repositorio.unach.mx:8080/jspui/handle/123456789/3457>
- Khayyat, L., Essawy, A., Sorour, J., y Soffar, A. (2017). Tartrazine induces structural and functional aberrations and genotoxic effects in vivo. *PeerJ*, 5, e3041. DOI: <https://doi.org/10.7717/peerj.3041>
- Kopytoff, I. (1991). La biografía cultural de las cosas: la mercantilización como proceso, en Appadurai, A. (Ed.), *La vida social de las cosas: Perspectiva cultural de las Mercancías*, (pp. 89-122). Grijalbo
- Korsbaek, L., y Rentería, M. Á. S. (2007). El indigenismo en México: antecedentes y actualidad. *Ra Ximhai: revista científica de sociedad, cultura y desarrollo sostenible*, 3(1), 195-224.
- Kuhn, T. S. (2004). *La estructura de las revoluciones científicas*. (C. Solis trad) Fondo de Cultura Económica. (original publicado en 1962)
- Lara, E. A., Fernández, E., del Valle, J. M. Z., Lara, D. J., Aguilarq, A., y Van Damme, P. (2019). Etnomedicina en los altos de Chiapas, México. *Boletín latinoamericano y del Caribe de plantas medicinales y aromáticas*, 18(1), 42-57.
- Lee, R. (2007). Food security and food sovereignty. *Center for Rural Economy Discussion Paper series No. 11*.
- Lenkersdorf, G. (2010). La resistencia a la conquista española en los Altos de Chiapas. *República de indios: Pueblos mayas en Chiapas. Siglo XVI*, 71-85.
- Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados, (L.B.O.G.M.) decreto, Diario Oficial de la Federación [D.O.F.], 13 de febrero de 2023, (México).

- Liang, S., Wu, X., y Jin, F. (2018). Gut-brain psychology: rethinking psychology from the microbiota–gut–brain axis. *Frontiers in integrative neuroscience*, 12, 33. DOI: <https://doi.org/10.3389/fnint.2018.00033>
- Linares, E., Bye, R., Ortega, N., y Eloy Arce, A. (2017). *Quelites: sabores y saberes del sureste del Estado de México*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Llanos Hernández, L., y Santacruz de León, E. E. (2022). Territorio, cambios en la alimentación y la emergencia de problemas socioambientales en la comunidad indígena de Zinacantán, Chiapas. *LiminaR*, 20(2).
- Llanos Hernández, L. (2013). *Territorios y apropiación del espacio social en las tierras indias de Chiapas. Rupturas y continuidades en los procesos de cambio social*. Universidad Autónoma de Chiapas. México.
- Llanos-Hernández, L., & Rosas-Baños, M. (2018). Comunalidad y Neoliberalismo: La encrucijada indígena en Chiapas. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 15(4), 469-486.
- Lobstein, T., Brinsden, H., y Neveux, M. (2022). World Obesity Atlas 2022. *World Obesity Federation*.
- Santos López, J. J., y Valdiviezo Ocampo, G. S. (2017). Transformaciones organizativas del sistema productivo florícola en la Microrregión Patosil-Salinas. *Terra: revista de desarrollo local*, (3), 49-80.
- López, O., Lara, F., y Pérez, L. (2013). *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas* (Vol. 197). Fondo de cultura económica.
- Lopez, O., y Jacobs, A. (2018, 9 agosto). En una ciudad con poca agua, la Coca-Cola y la diabetes se multiplican. *The New York Times*. <https://www.nytimes.com/es/2018/07/16/espanol/america-latina/chiapas-coca-cola-diabetes-agua.html>
- López Sierra, P. (2014). Entre la reconversión productiva y la soberanía alimentaria. El caso de la producción de jatropha en Chiapas. *El Cotidiano*, (188), 69-79.
- Lowder, S. K., Sánchez, M. V., & Bertini, R. (2021). Which farms feed the world and has farmland become more concentrated?. *World Development*, 142, 105455. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2021.105455>
- Lukács, G. (1970). *Historia y conciencia de clase*. Editorial de Ciencias Sociales del Instituto del Libro. Cuba.
- Luiselli Fernández, C. (2017). *Agricultura y Alimentación en México: evolución, desempeño y perspectivas*. Ciudad de México: Siglo XXI editores.
- Lustig, N., y Pérez, R. (1982). Sistema alimentario mexicano: antecedentes, características, estrategias y efectos. *Problemas del Desarrollo*, 247-286.
- Malinowski, B. (1986). *Argonautas del Pacífico Occidental I-II*. Planeta Agostini.

- Margulis, M. (2006). Ideología, fetichismo de la mercancía y reificación. *Estudios Sociológicos*, 31-64.
- Martínez Gallardo, Juana y Fletes Ocón, Héctor B. (2015). La persistencia de la pobreza en los Altos de Chiapas. Factores estructurales y regionales. En: Pasado, presente y futuro de las regiones en México y su estudio. Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional A.C., México. ISBN AMECIDER: 978-607-96649-1-6 UNAM-IIEc: 978-607-02-7436-7
- Martínez Cuero, J. (2015). Indígenas, campesinos y capitalismo: una radiografía de San Juan Chamula, Chiapas. Perifèria. Revista d'investigació i formació en Antropologia, 20(2), 216-240. DOI:<http://dx.doi.org/10.5565/rev/periferia.488>
- Martínez Saldaña, T. (1983). Historia de la Agricultura en México. Historia de la Agricultura en México, (pág. 31). Xalapa, Veracruz.
- Martínez Torres, M. E. (2006). “Estrategias de resistencia a la reestructuración neoliberal: organización campesina y café orgánico en Chiapas”, en Otero, G. (Coord.), *México en transición: globalismo neoliberal, Estado y sociedad civil*, (pp. 231-248). Ed. Porrúa.
- Martínez, M., Ríos, H., Miranda, S., Moreno, I., Acosta, R., Farrera, A., & Velasco, J. (2006). Caracterización de la diversidad y selección participativa de prospecciones de maíz en Chiapas, México. *Cultivos Tropicales*, 27(1), 55-62.
- Martínez Pérez, M. (2015). *Reconversión productiva y desarrollo territorial: la floricultura en Zinacantán, Chiapas*, [Tesis de Doctorado, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas – Centro de Estudios Superiores de México y Mesoamérica]. Repositorio Institucional CESMECA. <https://repositorio.cesmecca.mx/handle/11595/816>
- Marx, K. (2001) Manuscritos económicos y filosóficos de 1844. (original publicado en 1844) <https://pensaryhacer.files.wordpress.com/2008/06/manuscritos-filosoficos-y-economicos-1844karl-marx.pdf>
- Marx, K. (2008). El capital. Crítica de la economía política, t. I/vol. I, México, Siglo XXI Editores. (original publicado en 1867)
- Marx, K. 2014. Antología. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Mauss, M. (2000). *The gift: The form and reason for exchange in archaic societies*. WW Norton y Company. (original publicado en 1950)
- McMahon, P. (2013). *Feeding frenzy: The new politics of food*. Profile Books.
- McMichael, P. 2009. “A Food Regime Genealogy.” *The Journal of Peasant Studies* 36 (1): 139–69. <https://doi.org/10.1080/03066150902820354>.
- McMichael, P. (2014). “Historizar la soberanía alimentaria; una perspectiva del régimen alimentario”. En Borrás, S. (Comp.) *Soberanía alimentaria un dialogo crítico*, 47-65.

- McMichael, P. (2015). *Régimenes Alimentarios y Cuestiones Agrarias*. ICAS
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. CIESAS, Ediciones de la reina roja, CONACULTA. (original publicado en 1996)
- Mills, W. (2017). *La imaginación sociológica*. (F. M. Torner, trad.) Lectulandia. <https://ww3.lectulandia.com/book/la-imaginacion-sociologica/>
- Mignolo, W. (2003). *Historias locales/diseños globales: colonialidad, conocimientos subalternos y pensamiento fronterizo* (Vol. 18). Ediciones Akal.
- Molina Gómez, H., Jiménez Velázquez, M. A., Arvizu Barrón, E., y Sangerman-Jarquín, D. M. (2017). Producción de flores y uso de recursos naturales en Zinacantán, Chiapas. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 8(3), 583-597.
- Montoya, D., y Toledo, V. M. (2020). Historia de la caficultura en Chiapas (1880-2010). Apuntes de una evolución social y ambiental. *Sociedad y Ambiente*, (23), 1-25. DOI: <https://doi.org/10.31840/sya.vi23.2187>
- Moore, J. (2014). De objeto a oikeios: la construcción del ambiente en la ecología-mundo capitalista (L. A. Garrido Soto trad.). *Revista Sociedad y cultura*, 2, 87-107.
- Moore, J. W. (2020). *El Capitalismo en la trama de la vida: ecología y acumulación de capital*. Traficantes de Sueños.
- Moore, J. (30 noviembre 2020a). Jason W. Moore: “El sucio secreto de la acumulación infinita por parte del capitalismo es que no paga sus facturas” / Entrevistado por Isidro López. *El Salto*. <https://www.elsaltodiario.com/pensamiento/entrevista-jason-w-moore-capitalismo-trama-vida>
- Morin, E. (1994). *Introducción al pensamiento complejo*. (M. Pakman ed. y trad.) Barcelona: gedisa.
- Mozaffarian, D., Katan, M., Ascherio, A., Stampfer, M., y Willett, W. (2006). Trans fatty acids and cardiovascular disease. *New England Journal of Medicine*, 354(15), 1601-1613. DOI: <https://doi.org/10.1056/NEJMra054035>
- Nadal, A. (2010). El concepto de mercado. *UNAM: Conceptos y fenómenos fundamentales de nuestro tiempo*.
- Nash, J. (2007). Consuming Interests: Water, Rum, and Coca-Cola from Ritual Propitiation to Corporate Expropriation in Highland Chiapas. *Cultural Anthropology*, 22(4), 621-639. DOI: <https://doi.org/10.1525/can.2007.22.4.621>
- Navarrete, F. (2016). *México racista: una denuncia*. Grijalbo.
- Naylor, L. B. (2014). *Decolonial autonomies: Fair trade, subsistence and the everyday practice of food sovereignty in the highlands of Chiapas* [Tesis de doctorado], University of Oregon.

- Nestlé, M. (2013). *Food politics: How the food industry influences nutrition and health*. University of California press.
- Nyeléni (2007). Foro para la Soberanía Alimentaria. Sélingué, Mali. 23-27 de febrero de 2007. https://nyeleni.org/DOWNLOADS/Nyelni_SP.pdf
- Nigh, R (2020). “La reconfiguración agroecológica en las redes locales territoriales”, en González, Alma Amalia; Nigh Ronald y Pouzenc Michaël *La comida de aquí. Retos y realidades de los circuitos cortos de comercialización*, UNAM, México, p. 43-61
- Nigh, R. (2017). “Soberanía alimentaria y resistencia campesina. Hacia una ecología política de la agricultura”, en González, H. y Calleja, M. (Coord), *Dinámica Territorial Agroalimentaria en Tiempos de Globalización*, Universidad de Guadalajara, UNACH, p. 99-134
- Organización de las Naciones Unidas. Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos [ONU-OHCHR] (s/f). El derecho a la alimentación adecuada. Folleto informativo No. 34 <https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/FactSheet34.pdf>
- Organización Mundial de Salud [OMS] (2001). Régimen alimentario, actividad física y salud, 24 de noviembre de 2001. https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB109/seb10914.pdf
- Organización de las Naciones Unidas (ONU) (2020). Declaración Universal de los Derechos Humanos https://www.ohchr.org/EN/UDHR/Documents/UDHR_Translations/spn.pdf
- Ortega Cerdâ, M., & Rivera-Ferre, M. G. (2010). Indicadores internacionales de Soberanía Alimentaria: nuevas herramientas para una nueva agricultura. *Revibec: revista de la Red Iberoamericana de Economía Ecológica*, 14, 0053-77.
- Oteng, A. B., y Kersten, S. (2020). Mechanisms of action of trans fatty acids. *Advances in Nutrition*, 11(3), 697-708. DOI: <https://doi.org/10.1093/advances/nmz125>
- Otero, G. (2013). Dieta neoliberal y «comida» chatarra. *Observatorio Del Desarrollo*.
- Otero, G. (2013a). El régimen alimentario y su crisis: Estado, agroempresas multinacionales y biotecnología. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, num. 17, pp 49-78
- Otero, G. (2018). *The neoliberal diet. Healthy Profits. Unhealthy People*. University of Texas Press
- Page Pliego, J. T. (2013). Refresco y diabetes entre los mayas de Tenejapa, San Cristóbal de Las Casas y Chamula, Chiapas. *LiminaR*, 11(1), 118-133.

- Page Pliego, J. T., Eroza Solana, E., y Acero Vidal, C. G. (2018). Vivir sufriendo de azúcar. Representaciones sociales sobre la diabetes mellitus en tres localidades de los Altos de Chiapas. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Page Pliego, J. T. (2019). Dulce exterminio: refresco y cerveza como causa desencadenante y complicaciones de la diabetes en mayas de Chiapas, México. *Med Soc*, 12(2), 87-95.
- Palerm, A. (1972). *Agricultura y Sociedad en Mesoamérica*. SepTentas. Secretaría de Educación Pública
- Paoli, A. (2001). Lekil kuxlejal. Aproximaciones al ideal de vida entre los tseltales. *Revista Chiapas*, 12, 149-164. <https://chiapas.iiec.unam.mx/No12-PDF/ch12paoli.pdf>
- Páramo, O. y Manuel, N. (2017). México racista. *UNAM Global Revista*. https://unamglobal.unam.mx/global_revista/mexico-un-pais-racista/
- París Pombo, M. D. (2006). Sindicalismo agrario e indigenismo laboral en el Soconusco, Chiapas: 1934-1940. *Secuencia*, (65), 67-90.
- París Pombo, M. (2007). El indigenismo cardenista y la renovación de la clase política chiapaneca (1936-1940). *Revista Pueblos y fronteras digital*, Vol.2, Num. 3, 220-250. DOI: <https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2007.3.237>
- Parker, K., Salas, M., y Nwosu, V. C. (2010). High fructose corn syrup: production, uses and public health concerns. *Biotechnol Mol Biol Rev*, 5(5), 71-78.
- Patel, R. (2009). Food sovereignty. *The journal of peasant studies*, 36(3), 663-706. DOI: <https://doi.org/10.1080/03066150903143079>
- Patel, R. (2011). *The value of nothing: How to reshape market society and redefine democracy*. Granta.
- Patel, R., y Moore, J. (2017). *A history of the world in seven cheap things: A guide to capitalism, nature, and the future of the planet*. Univ of California Press.
- Perezgrovas Garza, R. (2009). Papel de las pastoras Tzotziles en la conservación de la diversidad del ganado lanar de Chiapas. *Animal Genetic Resources/Resources génétiques animales/Recursos genéticos animales*, 45, 65-69.
- Peroni, D. G., Bonomo, B., Casarotto, S., Boner, A.L., y Piacentini, G.L. (2012). How changes in nutrition have influenced the development of allergic diseases in childhood. *Italian Journal of Pediatrics*, 38, 1-7. DOI: <https://doi.org/10.1186/1824-7288-38-22>
- Pharmaceutical Technology (28 de enero de 2020). Lower prevalence of obesity in Japan due to environmental factors. <https://www.pharmaceutical-technology.com/comment/low-obesity-japan/?cf-view>

- Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. (V. Schussheim trad.). CIESAS, ediciones de la reina roja, CONACULTA
- Pimbert, M. (2009). *Towards food sovereignty*. London: International Institute for Environment and Development.
- Pizaña Vidal, H. A., Fletes Ocón, H. B., y González Cabañas, A. A. (2019). Agronegocios y campesinos maiceros en la Frailesca: vulnerabilidad y resistencias.
- Plattner, S. (1991). "Mercados y centros mercantiles". en Stuart Plattner (Ed.). *Antropología económica*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Alianza editorial, México, pp 235-284
- Polanyi, K. (2007). *La gran transformación: los orígenes políticos y económicos de nuestro tiempo*. Quipu editoriales. (Original publicado en 1944)
- Pons Bonal, L., Chacón Reinoso, K. J. y Zebadúa Carbonell, J. P. (2020). Apunte del seminario Construcción de Regiones.
- Pozas, R. (1982). *Chamula: un pueblo indio de los altos de Chiapas*. Editorial de Ciencias Sociales.
- Presidencia de la República. (2019). Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024. México: Diario Oficial de la Federación. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5565599&fecha=12/07/2019#gstab=0
- Proctor, C., Thiennimitr, P., Chattipakorn, N., y Chattipakorn, S. (2016). Diet, gut microbiota and cognition. *Metabolic Brain Disease*, 32(1), 1–17. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11011-016-9917-8>
- Quijano, A. (1992). Colonialidad y modernidad/racionalidad. *Perú indígena*, 13(29), 11-20
- Ramesh, M., y Muthuraman, A. (2018). Flavoring and coloring agents: Health risks and potential problems. En Alexandru Mihai Grumezescu y Alina Maria Holban (Eds.) *Natural and artificial flavoring agents and food dyes* (pp. 1-28). Academic Press.
- Ramos-Elorduy, J., y Viejo Montesinos, J. L. (2007). Los insectos como alimento humano: Breve ensayo sobre la entomofagia, con especial referencia a México. *Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural Sección Biológica*, 102(1-4), 61-84.
- Reijnders, L., y Soret, S. (2003). Quantification of the environmental impact of different dietary protein choices. *The American journal of clinical nutrition*, 78(3), 664S-668S. DOI: <https://doi.org/10.1093/ajcn/78.3.664S>
- Restrepo, D. (2010). Husserl y el mundo de la vida. *Franciscanum. Revista de las ciencias del espíritu*, 52(153), 247-274.
- Reyes Ramos, M. E. (1992) pendiente Chamula en 1961 tuvo lugar la dotación de 29,230 ha para la creación de bienes comunales en beneficio de los 3958 solicitantes

- Reyes Ramos, M. E. (2002). *Conflicto Agrario en Chiapas: 1934-1964*. Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Chiapas
- Rist, G. (2008). *The history of development. From western origins to Global Faith*. Zedbooks. (original publicado en 1997)
- Román, S., Ojeda-Granados, C., y Panduro, A. (2013). Genética y evolución de la alimentación de la población en México. *Revista de endocrinología y nutrición*, 21(1), 42-51.
- Rózga, R. (2011). "Teorías y modelos contemporáneos del desarrollo regional (estado del arte a finales del siglo XX)", en Bustamante, John Jaime (Comp.) *Desarrollo y territorio. Tomo I*.
- Rubio, B. (2015). La soberanía alimentaria en México: una asignatura pendiente (Artículos y Miscelánea). *Mundo Siglo XXI. Revista del Centro de Investigaciones Económicas, Administrativas y Sociales del Instituto Politécnico Nacional*, 10(36): 55-70.
- Rus, D. y Rus, J. (2008). La migración de los trabajadores indígenas de los Altos de Chiapas a Estados Unidos (2001-2005): el caso de San Juan Chamula. En D. Villafuerte Solís y M.D. García Aguilar (Coords), *Migraciones en el Sur de México y Centroamérica*. México. UNICACH, Miguel Ángel Porrua, Pp.343-382
- Rus, J. (2012). *El Ocaso de la Finca*. UNICACH-CESMECA. México. 265 p.
- Rus, J. (1998). "La Comunidad Revolucionaria Institucional: La subversión del gobierno indígena en los Altos de Chiapas, 1936-1968", en Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz, (eds.), *Chiapas: Los rumbos de otra historia*, UNAM-CIESAS-CEMCA-UAG, México, D.F., pp. 251-277
- Sagan, I. (2006). Contemporary Regional Studies. Theory, Methodology and practice. *Regional and local studies. Special Issue*. Pp 5-19
- Salcedo, S., & Guzmán, L. (eds.) (2014). *Agricultura familiar en América Latina y el Caribe: recomendaciones de política*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Santiago, Chile
- Senauer, B., y Gemma, M. (2006). *Why is the obesity rate so low in Japan and high in the US? Some possible economic explanations* (No. 1710-2016-139983). DOI: <http://dx.doi.org/10.22004/ag.econ.14321>
- Sánchez Juárez, G. K. (2015). Los pequeños cafeticultores de Chiapas. Organización y resistencia frente al mercado. UNICACH-CESMECA
- Santivañez, T., Grandos, S., Jara, B., Chibbaro, A y Herrera, M.. (2017). *Reflexiones sobre el Sistema Alimentario y Perspectivas para Alcanzar su Sostenibilidad en América Latina y el Caribe*. FAO: Santiago de Chile, Chile, 20.
- Schleifer, D. (2012). The perfect solution: How trans fats became the healthy replacement for saturated fats. *Technology and Culture*, 53(1), 94-119.

- Secretaría de Desarrollo Rural. [SADER] (20 de octubre 2020). El Cardenismo y su influencia en el modelo agropecuario del Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-cardenismo-y-su-influencia-en-el-modelo-agropecuario-del-gobierno-de-mexico?idiom=es>
- Secretaria de Desarrollo Rural. [SADER] (2020a). PROGRAMA Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural 2020-2024. México: Diario Oficial de la Federación. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5595549yfecha=25/06/2020#gsc.tab=0
- Secretaria de Salud (2023). La Dieta de la Milpa. Recuperado de <https://www.gob.mx/salud/acciones-y-programas/la-dieta-de-la-milpa-270840>
- Secretaría de Hacienda del Estado de Chiapas (s/f) Programa Regional de Desarrollo. Región V Tsotsil Tseltal. <https://www.haciendachiapas.gob.mx/planeacion/informacion/desarrollo-regional/prog-regionales/altos.pdf>
- Seidl, G. U., Morales, H., Arriola Vega, L. A., y Evangelista, A. (2011). " Ya no hay árboles ni agua". Perspectivas de los cambios ambientales en comunidades de Zinacantán, Chiapas. *LiminaR*, 9(1), 98-119. DOI: <https://doi.org/10.29043/liminar.v9i1.64>
- Semo, E. (2018). *La conquista, catástrofe de los pueblos originarios*. UNAM Siglo XXI editores.
- Shattuck, A., y Holt-Giménez, E. (2010). Moving from food crisis to food sovereignty. *Yale Hum. Rts. y Dev. LJ*, 13, 421.
- Shurtleff, W., y Aoyagi, A. (2020). *History of Hydrogenation, Shortening and Margarine (1860-2020): Extensively Annotated Bibliography and Sourcebook*. Soyinfo Center.
- Sistema de Información Agrícola y Pecuaria [SIAP]. (2020) Estadísticas de producción agrícola. SAGARPA <http://infosiap.siap.gob.mx/gobmx/datosAbiertos.php>, años consultados 2003, 2010 y 2018
- Sonnenburg, J., y Bäckhed, F. (2016). Diet–microbiota interactions as moderators of human metabolism. *Nature*, 535(7610), 56-64. DOI: <https://doi.org/10.1038/nature18846>
- SSA, INSP, UNICEF. (2023) Guías Alimentarias saludables y sostenibles para la población mexicana 2023. México. <https://drive.google.com/file/d/1oJ0WBCZfi4ffe1ZtdyQg60snIdFibb98/view>
- Stavenhagen, R. (1994). The Indian Resurgence in Mexico. *New Thinking about Old Issues. Cultural Survival Quarterly*.
- Stavenhagen, R. (2010). *Los pueblos originarios: el debate necesario*. Buenos Aires: Clacso.
- Stavenhagen, R. (2011). México en el bicentenario: la ciudadanía indígena a debate. *Revista Andaluza de Antropología*, 1, 86-98.

- Stender, S., y Dyerberg, J. (2004). Influence of trans fatty acids on health. *Annals of nutrition and metabolism*, 48(2), 61-66. DOI: <https://doi.org/10.1159/000075591>
- Story, M., y French, S. (2004). Food advertising and marketing directed at children and adolescents in the US. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 1, 1-17. DOI: <https://doi.org/10.1186/1479-5868-1-3>
- Tarrío, M., y Concheiro, L. (2006). Chiapas: los cambios en la tenencia de la tierra. *Argumentos* (México, DF), 19(51), 31-71.
- Taussig, M. (2021). *El diablo y el fetichismo de la mercancía en Sudamérica*. Traficantes de Sueños.
- Teubal, M. (2001). Globalización y nueva ruralidad en América Latina. EAN N. Giarraca (comp.) *Una nueva ruralidad en América Latina*. CLACSO
- Torres Torres, F. (2014). Seguridad alimentaria: una explicación sobre prevalencia de los desequilibrios en México. *Estudios agrarios*, 20(57), 71-98.
- Torres Torres, F. (2003). “La visión teórica de la seguridad alimentaria como componente de la seguridad nacional” en F. Torres (Coord.) *Seguridad alimentaria, seguridad nacional*. Universidad Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Económicas, Escuela Nacional de Trabajo Social, Plaza y Valdés.
- Trápaga Delfín, Y. (2017). “Factores estructurales de la seguridad alimentaria”. En F. Torres Torres (Coord.), *Implicaciones regionales de la seguridad alimentaria en la estructura del desarrollo económico en México*, (pp. 51-84). México: IIEc UNAM
- United Nations (1951). Measures for the economic development of under-developed countries. <https://digitallibrary.un.org/record/708544>
- Van Der Ploeg, J. D. (2010). *Nuevos Campesinos. Campesinos e Imperios Alimentarios*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Van Der Ploeg, J. D. (2014). “Crecimiento agrícola dirigido por el campesinado y la soberanía alimentaria”. En Borrás, S. (Comp.) *Soberanía alimentaria: un diálogo crítico*, 13-26.
- Velázquez Galindo, Y. (2021). La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población del origen indígenas. *Contribuciones desde Coatepec*, [S.l.], n. 34, p. 26-42, feb. 2021. ISSN 1870-0365. Disponible en: <https://revistacoatepec.uaemex.mx/article/view/16095>
- Velázquez, K. (2022, 1 noviembre). México es el país con más veganos y vegetarianos de toda Latinoamérica. Vanguardia MX. <https://vanguardia.com.mx/vida/mexico-es-el-pais-con-mas-veganos-y-vegetarianos-de-toda-latinoamerica-LH4922629>
- Via Campesina (2018). ¡Soberanía alimentaria YA! Una Guía por la soberanía alimentaria. <https://viacampesina.org/en/wpcontent/uploads/sites/2/2018/02/Food-Sovereignty-a-guide-ES-version-low-res.pdf> (consultada en marzo 2017).

- Villafuerte Solís, D. (2015). Crisis rural, pobreza y hambre en Chiapas. *Revista LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, XII, 13-28
- Villafuerte Solís, D. y García Aguilar M. C. (2006) Crisis rural y migraciones en Chiapas. *Migración y desarrollo*, 6, 102-130.
- Villafuerte Solís, D., y García Aguilar, M. C. (2014). Tres ciclos migratorios en Chiapas: interno, regional e internacional. *Migración y Desarrollo*, 12(22). México. Pp. 03-37.
- Viqueira Albán, J. P. (2002). *Encrucijadas chiapanecas: economía, religión e identidades*. El Colegio de México.
- Vogt, E. Z. (2013). *Zinacantan*. Harvard University Press.
- Wallerstein, I. (1979). El moderno sistema mundial. La agricultura capitalista y los orígenes de la economía-mundo europea en el siglo XVII. *Revista de estudios políticos*, (12), 223-225.
- Wang, B., Yao, M., Lv, L., Ling, Z., y Li, L. (2017). The Human Microbiota in Health and Disease. *Engineering*, 3(1), 71–82. DOI: <https://doi.org/10.1016/J.ENG.2017.01.008>
- Washbrook, S. (2004). Indígenas, exportación y enganche en el Norte de Chiapas, 1876-1911. *Mesoamérica* 46, 1-25.
- Wasserstrom, R. (1976). El desarrollo de la economía regional en Chiapas (1530-1975). *Problemas del desarrollo*, 83-104.
- Wasserstrom, R. (1977). La tierra y el trabajo agrícola en la Chiapas Central: un análisis regional. *Revista Mexicana de Sociología*. Vol 39, No. 3. Cuestiones Agrarias en América Latina, pp. 1041-1064. DOI: <https://doi.org/10.2307/3539887>
- Windfuhr, M., y Jonsén, J. (2005). *Food sovereignty: Towards democracy in localized food systems*. ITDG PUBLISHING. FIAN INTERNATIONAL
- Wittman, H. (2011). Food sovereignty: a new rights framework for food and nature?. *Environment and Society*, 2(1), 87-105. DOI: <https://doi.org/10.3167/ares.2011.020106>
- World Health Organization [WHO] (1997). Prevención y Control de las Enfermedades No Transmisibles. Informe del Director General. 21 de noviembre de 1997. https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/EB101/pdfspa/spa14.pdf
- World Health Organization [WHO] (2018). Denmark, trans fat ban pioneer: lessons for other countries. Recuperado de <https://www.who.int/news-room/feature-stories/detail/denmark-trans-fat-ban-pioneer-lessons-for-other-countries#:~:text=In%202003%2C%20Denmark%20introduced%20a,per%20100%20grams%20of%20fat.>
- World Trade Organization [WTO] (2002) Trade Liberalisation and Food Security, Speech by Miguel Rodríguez Mendoza, Deputy Director-General of the WTO to the World

- Food Summit, Rome.
https://www.wto.org/English/news_e/news02_e/speech_rodriguez_mendoza_11june02_e.htm
- Yamaguchi, S., y Ninomiya, K. (2000). Umami and food palatability. *The Journal of nutrition*, 130(4), 921S-926S. DOI: <https://doi.org/10.1093/jn/130.4.921S>
- Ziegler, J. (2012). *Destrucción masiva. Geopolítica del hambre*. (J. Terré trad.) Barcelona: ediciones Península.
- Zmora, N., Suez, J., y Elinav, E. (2019). You are what you eat: diet, health and the gut microbiota. *Nature reviews Gastroenterology y hepatology*, 16(1), 35-56. DOI: <https://doi.org/10.1038/s41575-018-0061-2>

Anexo 1.

Tabla de recursos comestibles frescos disponibles en la Región Altos de Chiapas

Recurso comestible	Tipo (tradicional o introducido)	Origen de la producción	Alimento (modo de preparación)
Maíz blanco	Tradicional	Local	Tortillas, tostadas, pozol, tamales y otros platillos
Maíz amarillo	Tradicional	Local	
Maíz negro	Tradicional	Local	
Frijol botil	Tradicional	Local	Caldo, memelas, molidos
Frijol ibés	Tradicional	Local	
Frijol blanco	Tradicional	Local	
Frijol colorado	Tradicional	Local	
Habas	Tradicional	Local	Caldo
Arvejas	Tradicional	Local	Caldo
Calabaza	Tradicional	Local	Caldo
Chilacayote	Tradicional	Local	Caldo, dulce
Chile	Tradicional	Local	Diversas formas
Hierbamora	Tradicional	Local	Caldo
Mostaza	Tradicional	Local	Caldo
Bledo	Tradicional	Local	Caldo
Cilantro	Tradicional	Local	Caldo
Chayote	Tradicional	Local	Caldo
Papa	Tradicional	Local	Caldo, hervida
Rabano nativo	Tradicional	Local	Caldo

Nabo	Tradicional	Local	Caldo
Nabo	Tradicional	Local	Caldo
Murrush	Tradicional	Local	Caldo, asada
Tomatillo	Tradicional	Local	Caldo
Hongos	Tradicional	Local	Caldo
Cebolla de cola	Tradicional	Local	Caldo
Acelgas	Introducido	Local	Caldo
Betabel	Introducido	Local	Cocido
Coliflor	Introducido	Local	Caldo, capeado
Brocoli	Introducido	Local	Caldo
Lechuga	Introducido	Local	Fresca
Zanahoria	Introducido	Local	Caldo
Tomate	Introducido	Regional/fuera del estado (¿)	Diversas formas
Durazno	Introducido	Local	Fresco
Manzana	Introducido	Local	Fresco
Pera	Introducido	Local	Fresco
Ciruela	Introducido	Local	Fresco
Granadilla	Introducido	Local	Fresco
Perón	Introducido	Local	Fresco
Fresas	Introducido	Local	Fresco
Moras	Introducido	Local	Fresco
Mangos	Introducido	Otra región del estado	Fresco

Platano macho	Introducido	Otra región del estado	Fresco
Banana	Introducido	Otra región del estado	Fresco
Naranja	Introducido	Otra región del estado/Fuera del estado (¿)	Fresco
Piña	Introducido	Otra región del estado/Fuera del estado (¿)	Fresco
Papaya	Introducido	Otra región del estado/Fuera del estado (¿)	Fresco
Limón	Introducido	Otra región del estado/fuera del estado (¿)	Fresco
Huevos de granja	Introducido	Fuera del estado	Diversas formas
Huevos de rancho	Introducido	Local	Diversas formas
Huevos de pavo	Tradicional	Local	Diversas formas
Pollo de rancho	Introducido	Local	Caldo
Pollo de granja	Introducido	Regional	Diversas formas
Carne de res	Introducido	Regional	Diversas formas
Carne de puerco	Introducido	Regional	Diversas formas
Carne de conejo	Introducido	Regional	Diversas formas
Carne de borrego	Introducido	Local	Diversas formas
Pescado	Tradicional	Regional	Diversas formas

Fuente: elaboración propia a partir de información obtenida en entrevistas y recorridos de campo.

Anexo 2.**Tabla de recursos comestibles procesados disponibles en la Región Altos de Chiapas**

Recurso comestible procesado	Tipo (tradicional/introducido)	Origen de la producción	Alimento (modo de preparación)
Azúcar	Introducido	Fuera del estado	Diversa
Sal	Introducido	Fuera del estado	Diversa
Coca cola	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Bebidas energéticas	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Sopa de pasta	Introducido	Fuera del estado	Diversa
Sopa nissin	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Salchicha	Introducido	Fuera del estado	Diversa
Jamón	Introducido	Fuera del estado	Diversa
Yogurth	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Fanta	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Suavicremas	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Galletas marías	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Chokis	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo

Gansito	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Pingüinos	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Barritas	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Nucita	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Dulce de coco	Introducido	Fuera del estado	Lista para consumo
Tortillas máquina	Introducido	Regional	Diversa
Tortillas a mano con maíz nativo	Tradicional	Local	Diversa

Fuente: elaboración propia a partir de información obtenida en entrevistas y recorridos de campo.