

TERRITORIO Y ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS DE HOGARES CAMPESINOS EN TLAXCALA, MÉXICO

Alfonso Pérez Sánchez
 Celia Hernández Cortés

Resumen: El objetivo es explicar las estrategias alimentarias de los hogares campesinos con déficit en el autoabasto de alimentos de consumo básico, para a partir de esto, hacer propuestas de fortalecimiento alimentario y nutricional a escala regional. El estudio se realizó en el año 2017 e inicios del 2018 en una localidad rural nombrada La Magdalena Cuextotitla del estado de Tlaxcala en el Altiplano de México. La metodología se basó en Investigación Acción Participativa. Los resultados demuestran que las estrategias alimentarias de la mayoría de los hogares se sustentan en la producción, compra y trueque de alimentos de mayor consumo, dejando de consumir plantas silvestres ricas en vitaminas y minerales. Se concluye que debe aumentarse la producción de alimentos de mayor consumo, con acciones agroecológicas y la formación de consumidores mejor informados para la alimentación nutritiva e inocua.

Palabras clave: Seguridad alimentaria, campesinos, agroecología.

Territory and food strategies of peasants in Tlaxcala, Mexico

Abstract: The objective is to explain the dietary strategies of peasant households with deficits in the self-sufficiency of basic consumption foods, and from this, make proposals for food and nutrition strengthening at the regional level. The study was carried out in 2017 and beginning of 2018 in a rural town named La Magdalena Cuextotitla in the state of Tlaxcala in the Altiplano of Mexico. The methodology was based on Participatory Action Research. The results show that the food strategies of most households are based on the production, purchase and barter of higher consumption foods, leaving to consume wild plants rich in vitamins and minerals. It is concluded that the production of foods with greater consumption should be strengthened, for which it is necessary to promote agroecological production and the training of better informed consumers for nutritious and safe food.

Keywords: food security, peasants, agroecologia.

Território e estratégias alimentarias dos camponeses em Tlaxcala, México

Resumo: O objetivo é explicar as estratégias alimentarias das famílias camponesas com déficits na auto-suficiência de alimentos de consumo básico e, a partir disso, elaborar propostas de fortalecimento alimentar e nutricional em nível regional. O estudo foi realizado em 2017 e início de 2018 em um povo rural chamado La Magdalena Cuextotitla, no estado de Tlaxcala, no Altiplano do México. A metodologia foi baseada na Pesquisa de Ação Participativa. Os resultados mostram que as estratégias alimentarias da maioria das famílias são baseadas na produção, compra e troca de alimentos de maior consumo, deixando de consumir plantas silvestres ricas em vitaminas e minerais. Conclui-se que a produção de alimentos com maior consumo deve ser incrementada, com ações agroecológicas e a formação de consumidores mais informados para uma alimentação nutritiva e inócua.

Palavras-chave: Segurança alimentaria, camponeses, agroecologia.

Introducción

Los desafíos que presenta la alimentación de la población humana están ligados al modelo de desarrollo imperante, que privilegia el consumo, los intereses de las empresas transnacionales, la concentración de las ganancias y la especulación bursátil de los alimentos.

Esta situación tiene expresiones diversas, algunas que demuestran la depredación de los recursos naturales y la pérdida de biodiversidad. Sobre este último aspecto, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) estima que se han perdido en los últimos años alrededor del 90% de las variedades que se cultivaban a principios del siglo XX. Se calcula que a lo largo de la historia se han utilizado unas diez mil especies para la alimentación humana; sin

embargo actualmente sólo 12 especies vegetales y 5 animales, proporcionan más del 70% de los alimentos que se consumen (FAO, 2015).

Por otro lado, la disminución de la producción e importación masiva de alimentos de consumo básico en México no es nueva. Cereales como maíz, trigo, arroz o leche de vaca que son elementales en la dieta diaria de los mexicanos, se compran en una cantidad significativa para poder abastecer la demanda. Por ejemplo en el año 2016 México importó 14.2 millones de toneladas de maíz (el 34.9% del Consumo Aparente Nacional) y 2,541 millones de litros de leche (el 18% del Consumo Aparente nacional) y estas cantidades a través del tiempo no se han reducido, sino se han mantenido cuando menos en la última década (SIAP, 2017).

El déficit de estos alimentos básicos de consumo humano (entre otros) se debe a diversos factores tales como la inclusión de estos alimentos en el Tratado de Libre Comercio de América del Norte, lo cual ha implicado que miles de campesinos hayan abandonado las tierras agrícolas debido a que los productos importados son mucho más baratos (aunque de dudosa calidad), hayan migrado y buscado otras alternativas o, incluso más recientemente, también han salido de sus lugares de origen provocado por la inseguridad y el crimen organizado que se vive en varias zonas de la República Mexicana.

También los hogares campesinos han reducido su producción de maíz, frijol, trigo, leche y otros alimentos más debido a los altos costos de producción y los bajos precios, lo cual ha implicado una disminución en su productividad. Ahora ha aumentado la compra de alimentos porque es más barato que producirlos o porque el conocimiento de cómo producirlos se ha perdido paulatinamente. Esto ha sido documentado por varios autores como Appendini (et al., 2008), Diaz (2008), Roman y Hernandez (2010), Appendini y Quijada (2013) y Perez, Hernandez y Carmona (2017).

Con base en las circunstancias expuestas, el objetivo de este trabajo es explicar las estrategias alimentarias de los hogares campesinos y los factores específicos que erosionan su seguridad alimentaria, para la salvaguarda del conocimiento para las generaciones futuras y la elaboración de propuestas de fortalecimiento alimentario y nutricional a escala regional.

En particular se presentan los primeros resultados de la investigación realizada en La Magdalena Cuextotitla, una localidad rural del municipio de Españita en el estado de Tlaxcala, ubicada en el Altiplano de la República Mexicana.

Seguridad alimentaria y soberanía alimentaria: ¿son irreconciliables?

Cuando se hacen estudios alimentarios resulta obligatorio abordar la argumentación conceptual de seguridad alimentaria. El concepto ha sido fuertemente cuestionado, incluso se le acusa de promover el modelo neoliberal de producción de alimentos donde los monopolios, la especulación financiera y el uso de tecnologías de producción altamente contaminantes prevalecen. También se le imputa que es un concepto normativo surgido de la FAO que ha contribuido a aumentar la pobreza y desigualdad en los campesinos productores de alimentos de consumo básico como maíz, trigo, arroz, en los cuales por cierto México es fuertemente deficitario.

Desde 1996 la FAO refiere que la seguridad alimentaria a

nivel individual, familiar, nacional, regional y global se alcanza cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos, sanos y nutritivos que les permitan satisfacer sus necesidades y sus preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana (FAO, 1996, s/p).

A través del tiempo la definición de seguridad alimentaria ha cambiado, sobre todo a partir de la crisis alimentaria del año 2008. Sobre este aspecto, autores como SALCEDO (2005), hacen un recuento de cómo el concepto de seguridad alimentaria debe cambiar para incorporar nuevos componentes. De manera específica, el autor señala que debe tener cinco componentes: a) disponibilidad de alimentos, b) acceso a los alimentos, c) uso o aprovechamiento de alimentos, d) estabilidad en la disponibilidad de alimentos y e) la institucionalidad. Este último reconoce que las intervenciones de políticas de seguridad alimentaria no pueden alcanzar los objetivos sin los arreglos institucionales adecuados que fomenten la planificación, la descentralización y la participación ciudadana.

El documento titulado “El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo” 2017, generado por la FAO (2017), hace énfasis en un enfoque multidimensional en la metodología de medición de la inseguridad alimentaria (cuatro dimensiones: disponibilidad de alimentos; acceso físico y económico a los mismos; uso adecuado de los alimentos y estabilidad a largo plazo). Pero los resultados no son congruentes con este enfoque porque la medición de la situación de la seguridad/inseguridad alimentaria se mide en calorías consumidas por la población.

Acuna (2014) destaca que en la postura de la FAO “prevalece el desdén por la producción local, las capacidades de decidir por parte de los consumidores, el reconocimiento a la cultura y la diversidad alimenticia”. Tiene una fuerte tendencia a medir la seguridad alimentaria sólo en kilocalorías. Esta forma de estimar y asumir la (in)seguridad alimentaria tiene críticas severas, a tal grado que autores como Rubio (2011) y Acuna (2014) argumentan que este concepto es limitado y se utiliza como un instrumento para legitimar un modelo neoliberal de desarrollo, en el que se ha promovido al mercado como proveedor de alimentos, en donde los grandes ganadores han sido empresas transnacionales.

Como una contra propuesta, desde 1996 Vía Campesina¹ ha acuñado el concepto de soberanía alimentaria, el cual se define como:

el derecho de los pueblos a una alimentación saludable y culturalmente apropiada, producida por medio de métodos ecológicamente sostenibles y su derecho [de los pueblos] a definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios. Pone en el centro de los sistemas alimentarios y las políticas relacionadas, a quienes producen, distribuyen y consumen alimentos en vez de las demandas de los mercados y las corporaciones. Defiende los intereses y la inclusión de las siguientes generaciones. Ofrece una estrategia para resistir y dismantelar el actual régimen de alimentación y comercio corporativo y es orientada hacia sistemas de alimentación, agricultura,

¹ Vía Campesina es un "movimiento internacional que agrupa a millones de campesinos y campesinas, pequeños y medianos productores, pueblos sin tierra, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas de todo el mundo. Defiende la agricultura sostenible a pequeña escala como un modo de promover la justicia social y la dignidad. Se opone firmemente a los agronegocios y las transnacionales que están destruyendo los pueblos y la naturaleza". La Vía Campesina comprende alrededor de 150 organizaciones locales y nacionales en 70 países de África, Asia, Europa y América. En total, representa a alrededor de 200 millones de campesinos. Es un movimiento autónomo, pluralista y multicultural, sin ninguna afiliación política, económica o de cualquier otro tipo (VÍA CAMPESINA, 2006).

pastoralismo y pesca determinados por los productores locales (VÍA CAMPESINA, 2006, p. 1-3).

Los componentes básicos de esta definición son: que los propios pueblos decidan las políticas alimentarias; que los alimentos no se consideren como mercancías, por lo que implica debatir el origen de los mismos y la necesidad de contar con reservas de alimentos; por lo tanto se asume a la alimentación como un derecho humano universal. En esto radica la controversia entre los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria; mientras el primer concepto deja entrever que los alimentos son una mercancía y pareciera que los pequeños productores (campesinos) están excluidos, el concepto de soberanía alimentaria prioriza las decisiones de los productores y consumidores locales (opuesto al libre mercado) y a la alimentación de los pueblos se le da la categoría de derecho humano (CARMONA; PAREDES; PÉREZ, 2017).

Ambos conceptos se contraponen en varios aspectos, pero están en debate permanente. Seguridad alimentaria ha sido “patrocinada” por los organismos internacionales y los gobiernos de los países, mientras que el concepto de soberanía alimentaria está vinculado a los movimientos sociales campesinos. No se aspira a consensos en la definición de ambos conceptos, pero el debate ha enriquecido el camino que se quiere seguir para que los pueblos puedan producir y acceder a alimentos nutritivos e inoocuos, lo cual debe traducirse en políticas públicas menos excluyentes de la agricultura campesina y más justas para alcanzar mejores niveles nutricionales y menos desigualdad en la población.

En aras de cómo la academia y la investigación científica puede y debe contribuir a mejorar los procesos de producción y comercialización de alimentos de consumo básico, coincidimos con Saquet (2017, p. 199-200), quien afirma que las investigaciones empíricas (en este caso en el sector agroalimentario campesino), deben ser retomadas y valoradas. Es muy complejo pensar en cómo detonar procesos de desarrollo de grandes regiones, cuando se carecen de estudios a nivel de unidad de producción familiar; sabemos que los territorios son heterogéneos, tienen contradicciones, desigualdades, tiempos diferentes, actores diferentes, etc., lo cual lleva a que se debe reconocer la pluralidad y la inclusión para contribuir a la movilización de los individuos de forma organizada para construir iniciativas locales que favorezcan la producción de alimentos nutritivos, o la mejora de la salud, de la educación u otros componentes del desarrollo.

Metodología

La Magdalena Cuextotila tiene 1,100 habitantes (INEGI, 2010), se ubica en el Altiplano de México, pertenece al municipio de Españita, a aproximadamente 100 kilómetros al suroriente de la Ciudad de México (Figura 1).

Figura 1: Localización geográfica de La Magdalena Cuextotitla, Tlaxcala, México



Fuente: Elaboración propia con datos del INEGI, 2015.

La selección de esta comunidad no fue al azar. Durante mayo y junio de 2017 se hizo un ejercicio con información documental del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) para ver las comunidades con mayores problemas de pobreza alimentaria, se realizaron algunas entrevistas con informantes clave como el Presidente de Comunidad y el Presidente del Comisariado Ejidal.

Con la información obtenida se decidió que La Magdalena Cuextotitla era una comunidad con atributos suficientes para ejecutar el proyecto de investigación: a) población con grado medio de marginación (CONEVAL, 2010); b) grado alto de pobreza alimentaria (CONEVAL, 2010); c) experiencia de algunos campesinos y campesinas en la producción de hortalizas y legumbres en huertos de traspatio con prácticas agroecológicas; d) producción predominante de maíz, trigo y cebada en temporal; e) altos grados de migración por contrato a Canadá y Estados Unidos, y f) clima templado frío con lluvias en verano, similar al de la región norponiente del estado de Tlaxcala en el Altiplano mexicano.

La investigación se realizó con la utilización de métodos cualitativos, privilegiando la Investigación Acción Participativa con mujeres y varones de la comunidad. A lo largo de octubre 2017-marzo de 2018 se integró el Grupo de Investigación Acción Participativa (GIAP), con 8 personas de familias diferentes (2 varones y 6 mujeres), además de tres investigadores; dos de El Colegio de Tlaxcala y una de la Universidad Autónoma de Tlaxcala. Así en total son 11 personas que conforman el GIAP.

También como ya se mencionó con anterioridad, de manera complementaria se realizaron entrevistas con el Presidente del Comisariado Ejidal, el Presidente de Comunidad, la doctora encargada de la Clínica de Salud, varios ejidatarios de edad avanzada, la Directora y maestros de la

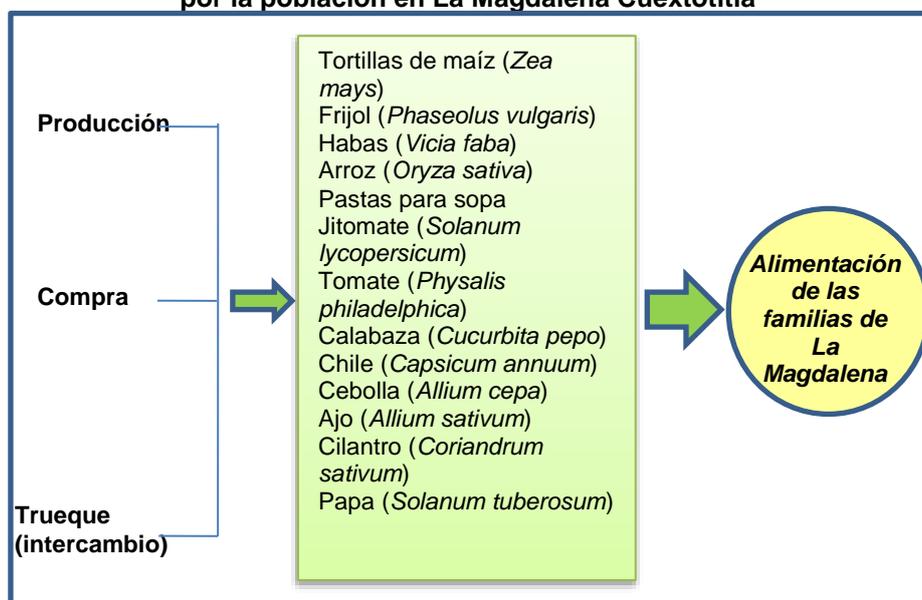
Escuela Primaria Melchor Ocampo, la Directora de la Telesecundaria y se realizaron reuniones y talleres con padres de familia y niños y niñas de la escuela primaria Melchor Ocampo.

En las entrevistas y talleres se aplicaron instrumentos de colecta de información como guías de entrevista, cartas descriptivas, auxiliándose de fotografías, grabadora, dibujos y esquemas contruidos por todos los participantes.

Resultados

La alimentación de la población es diversa y ha tenido cambios importantes a través del tiempo. Los alimentos que en la actualidad se consumen en mayor cantidad se presentan en la figura 2 y el cuadro del Anexo 1; destacan las tortillas de maíz, huevo, frijol, habas, jitomate, tomate, chile, cebolla, ajo, calabaza, papa, entre otros. También destaca la comida chatarra como las frituras y el refresco.

Figura 2: Componentes de las estrategias de abasto de los principales alimentos consumidos por la población en La Magdalena Cuextotitla



Fuente: Elaboración propia con información del GIAP y entrevistas a informantes clave (diciembre 2017).

Del total de alimentos más frecuentemente consumidos, los informantes reportan que ninguna familia es autosuficiente en la producción; por lo cual para el abasto una parte se produce en el traspatio o en su parcela y otra parte se compra dentro y fuera de la comunidad. Los lugares más frecuentes de abasto son el tianguis de la comunidad que se celebra los días miércoles de cada semana, los días de plaza en la cabecera municipal de Españita, el mercado de Calpulalpan (en el estado de Tlaxcala) y en el mercado y la plaza de San Martín Texmelucan en el estado de Puebla. Es pertinente destacar que las localidades externas de abasto de alimentos se ubican a una distancia de 2 km (Españita) hasta la más lejana que es San Martín Texmelucan (a aproximadamente 40 kilómetros).

Este hallazgo coincide con lo que reporta Appendini et al., 2008; Diaz (2008), Roman y Hernández (2010), Appendini y Quijada (2013) y Perez, Hernandez y Carmona (2017); los hogares

campesinos están cayendo en problemas de seguridad alimentaria, lo cual ha implicado la búsqueda de alternativas para resarcir esta situación.

Es importante destacar que también el abasto de alimentos se hace a través del trueque con vecinos de la misma comunidad o con vendedores que llegan a la misma; por ejemplo es frecuente intercambiar grano de maíz por jitomate o habas por cebolla, teniendo como referencia el precio en pesos de ambos productos que se intercambian.

La gran mayoría de las familias compran en su totalidad las hortalizas como el jitomate, cebolla, chile, cilantro, papa, entre otras, ya que un reducido número de ellas las producen para autoconsumo en los traspatios de sus casas. Cabe destacar que la agricultura en los hogares campesinos es la más importante, pero no es la única, ni la que genera mayores ingresos. El comercio y la prestación de servicios en otras localidades de la República Mexicana, así como el trabajo agrícola en Estados Unidos y Canadá son otras actividades proveedoras de dinero que le dan liquidez monetaria a las familias para la manutención familiar, por lo tanto la migración juega un papel determinante para el abasto de alimentos.

Como se mencionó, la dieta alimenticia ha cambiado a través del tiempo. Hay especies vegetales que se han dejado de consumir o se ha reducido su consumo. Es el caso de algunas plantas silvestres como verdolagas (*Portulaca oleracea*), quelites (*Amaranthus hybridus*) y quintoniles (*Amaranthus powellii*) que hasta antes de los años 90 del siglo XX era muy frecuente recolectarlos para autoconsumo. En la actualidad se consumen en menor medida porque reconocen que con el uso de agroquímicos para el cultivo de trigo, cebada y tomate, no hay garantía de que no estén envenenados.

Otros alimentos que en definitiva se han dejado de consumir son el pulque (una bebida proveniente del *Agave salmiana*, el quiote (producto derivado del mismo maguey, el xoconoztle (una especie de tuna del género *Opuntia sp.*), entre otras, ya que ya no se producen en la comunidad debido al ataque de plagas y enfermedades o por la explotación irracional, como es el caso del maguey pulquero, utilizado para la extracción del mixiote (la piel de la planta que se utiliza para envolver carne de cordero u otro tipo de carne, muy demandado para el consumo humano en el Altiplano mexicano).

Por otro lado, se pudo documentar el crecimiento desmedido del consumo de frituras y refresco por parte de los jóvenes y adultos, aunque algunas mujeres del GIAP destacaron que sus hijos consumen esporádicamente estos alimentos por la educación que reciben en casa. No obstante, hay una preocupación generalizada porque es fácil el acceso a estos productos y es difícil que se dejen de consumir porque se han convertido en hábitos.

Es esporádico el consumo de carne en la dieta alimenticia de las familias de la comunidad; la falta de recursos económicos es determinante para esto. Cuando se consume normalmente es carne de pollo o gallinas criollas producidas o compradas con vecinos de la comunidad, aunque también hay presencia de compra de pollo en los mercados y plazas, pero con muy poca frecuencia.

A lo largo de octubre de 2017 a marzo de 2018, se pudo identificar desinterés por parte de la mayoría de los hogares campesinos por producir sus propios alimentos, debido a que es más fácil comprarlos que producirlos y el cambio generacional de la población ha implicado la pérdida de

saberes campesinos y el rechazo de los jóvenes a seguir en su comunidad como productores de alimentos. Esto ha originado que exista venta de terrenos agrícolas y esto ha generado concentración de tierra en pocas familias, quienes siembran maíz, trigo y cebada. Este último cultivo es promovido con paquetes tecnológicos definidos por una empresa maltera ubicada en Calpulalpan, la cual provee de este insumo a una empresa multinacional productora de cerveza. La tecnología utilizada por este tipo de agricultores se ha alejado de la tecnología tradicional campesina; se siembran monocultivos, se utilizan fertilizantes y plaguicidas sintéticos; la siembra, el cultivo y la cosecha es altamente mecanizada (uso de tractor, arados, sembradoras y combinadas); lo cual genera contrastes y fuertes desigualdades económicas y sociales al interior de la comunidad.

La gente de la comunidad que integra el GIAP es campesina, poseen menos de cuatro hectáreas y algunos de ellos todavía realizan el sistema de cultivo conocido como milpa (la siembra de maíz con calabaza y frijol asociados, opuestos a los monocultivos). Además destacaron que otro factor que ha trastocado el interés por continuar produciendo alimentos con tecnología más amigable con el ambiente, son los apoyos de los programas gubernamentales de combate a la pobreza. Dadas como despensas, apoyo con dinero en efectivo para personas de la tercera edad o para los hogares con altos grados de pobreza, han motivado que la gente prefiera comprar que producir alimentos, lo cual evidencia que este tipo de apoyos ha tenido un efecto perverso en la comunidad, ya que se arraiga la dependencia y se desalienta la creatividad y la innovación productiva.

De singular interés fueron los talleres con los niños y niñas de la Escuela Primaria Melchor Ocampo. Participaron aproximadamente 160 niños y niñas de los seis grados de primaria y en términos generales ellos ya saben identificar la comida chatarra de la comida nutritiva, además al preguntarles porque a ciertos alimentos se les llama comida chatarra, las respuestas de uno de cada dos se refirieron al alto contenido de harinas y grasas y el bajo contenido de proteínas, vitaminas y minerales. Aún así, fue revelador que 8 de cada 10 niños o niñas señalaron que, durante los recesos en la escuela, el consumo de frituras, jugos procesados, refrescos, alimentos ricos en harinas (como pan empaquetado o galletas), sean los más consumidos por ellos ya que se los proveen los padres de familia o bien los compran en la tienda de la escuela.

Estos últimos hallazgos son preocupantes a tal grado que la directora de la escuela primaria lo manifestó como un problema grave en la nutrición de los niños y niñas, ocasionando que esté en permanente búsqueda de alternativas para reducir el consumo de comida chatarra.

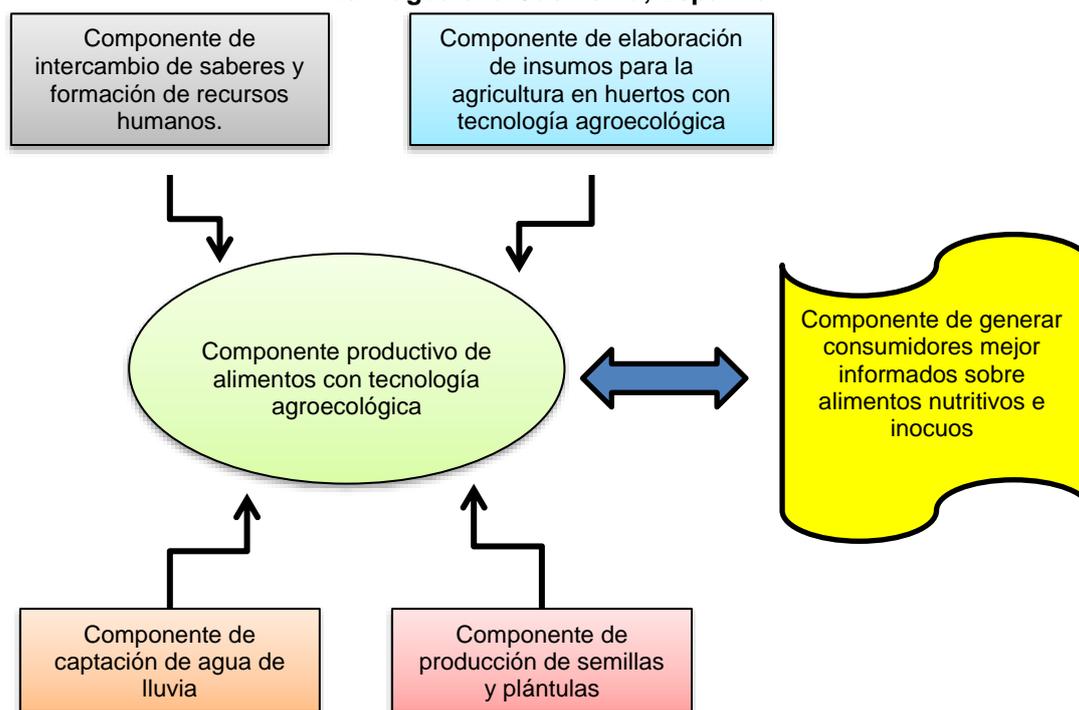
Ante esta situación el GIAP se dio a la tarea de reconocer que existe una situación precaria de seguridad alimentaria, pero también se enfatizó que la producción de alimentos nutritivos no es suficiente para resolverla, las acciones tienen que ir más allá de lo estrictamente productivo.

Con este panorama en un ejercicio de reflexión, el GIAP construyó una propuesta para contribuir a la seguridad alimentaria de las familias de la comunidad, en donde el papel protagónico lo deben desempeñar los habitantes encabezados por algunos actores líderes

como la directora y los profesores de la escuela primaria, el GIAP y las autoridades de la comunidad.

A esta propuesta la nombramos Prototipo para contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria de La Magdalena Cuextotitla, la cual abarca seis componentes que se exponen en la figura 3. Antes de explicar en qué consiste este prototipo, es pertinente destacar que atrás del diseño del mismo está el enfoque territorial, tratando de echar mano de saberes, tecnología, flora nativa, especies agrícolas y tradiciones culinarias endógenas; es decir, ver a la comunidad como un territorio con capacidades para diseñar alternativas para alcanzar mejores estados de seguridad alimentaria.

Figura 3: Componentes del prototipo para contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria en La Magdalena Cuextotitla, España



Fuente: Elaboración propia con trabajo de campo y aportaciones del GIAP.

Los seis componentes que se proponen son complementarios con la finalidad de producir alimentos nutritivos e inocuos, pero también que sean accesibles a la población de la comunidad, tratando de que el GIAP sea el detonador de producción agroecológica a través del intercambio de saberes y adquisición de nuevos conocimientos, los cuales se apliquen para preparar insumos para la producción agroecológica (por ejemplo abonos orgánicos), la producción propia de semillas y plántulas para no depender de la compra en cada ciclo agrícola, el diseño y operación de fuentes de captación de agua de lluvia para complementar el riego de los huertos y la formación de consumidores mejor informados capaces de demandar y consumir alimentos nutritivos e inocuos, sin violentar la cultura gastronómica de la comunidad (Figura 3).

De esta manera el prototipo no solo apuesta a que la gente tenga acceso a alimentos nutritivos e inocuos (premisa de la seguridad alimentaria), sino también apuesta a respetar los gustos y preferencias de la comunidad, utilizando procesos de producción más amigables con el ambiente y, sobre todo, tratando de que la comunidad a través del GIAP sea capaz de sostener en el corto y

mediano plazo esta propuesta a través de sus capacidades locales. ¿Es un desafío?; por supuesto que sí, pero la acción local es clave en el territorio para caminar hacia acciones más relacionadas con la soberanía alimentaria, ya argumentada por Via Campesina (2007) y otros autores.

Conclusiones

La población campesina de La Magdalena Cuextotitla tiene alta dependencia de compra de alimentos para su consumo, principalmente de hortalizas, legumbres, carne (pollo y cerdo). Incluso los alimentos de mayor consumo como el maíz, frijol y haba en la mayoría de las ocasiones son insuficientes para las necesidades de las familias.

La agricultura es la principal actividad económica de la comunidad y las familias complementan sus ingresos con otras actividades como el comercio, los servicios y el trabajo agrícola en Canadá y Estados Unidos a través de contratos temporales, por lo tanto se trata de una localidad con altos grados de migración.

Las alternativas para fomentar la seguridad alimentaria se sustentan en aprovechar los recursos y capacidades locales, así como la producción agroecológica de hortalizas, plantas nativas y medicinales de mayor consumo y la formación de consumidores mejor informados para la alimentación nutritiva e inocua. Por lo tanto, las alternativas no se reducen a la parte productiva, se requiere construir conocimiento y revalorar los saberes campesinos en la producción agroecológica, las bondades de reducir el consumo de comida chatarra o rica en grasas, la innovación para la preparación de alimentos a partir de especies vegetales producidas por los propios campesinos. Esto implica la formación de recursos humanos en casa, escuela y la comunidad en general, con el propósito de ampliar la gama de alimentos a consumir y divulgar con los estudiantes las bondades de la comida nutritiva; es decir acercarse más a los postulados de la soberanía alimentaria.

Referencias

- ACUÑA, Blanca O. Nuevos aportes para el debate en torno a los conceptos de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria. *Memorias IX Congreso ALASRU*. Sociedades Rurales Latinoamericanas, "Diversidades, Contrastes y Alternativas". *Anales...*, 2014.
- APPENDINI, Kirsten; CORTÉS, Lorena; DÍAZ, Valdemar. Estrategias de seguridad alimentaria en los hogares campesinos: la importancia de la calidad del maíz y la tortilla. In: APPENDINI, Kirsten; TORRES-MAZUERA, Gabriela (Coord.). *¿Ruralidad sin agricultura?* Ciudad de México: El Colegio de México, 2008, p. 103-127.
- APPENDINI, Kirsten; QUIJADA, Ma. Guadalupe. La crisis alimentaria y su impacto en México: el maíz. In: RUBIO, Blanca (Coord.). *La crisis alimentaria mundial. Impacto sobre el campo mexicano*. Ciudad de México: Editorial Porrúa, 2013, p. 119-150.
- CARMONA, José Luis; PAREDES, Juan Alberto; PÉREZ, Alfonso. La Escala Latinoamericana y del Caribe sobre Seguridad Alimentaria (ELCSA): Una herramienta confiable para medir la carencia por acceso a la alimentación. *Revista Iberoamericana de las Ciencias Sociales y Humanísticas*, v. 6, n. 11, p. 1-24, ene./jun. 2017.
- CONSEJO NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA POLÍTICA DE DESARROLLO SOCIAL (CONEVAL). 2010. Bases de datos disponibles en: <<http://www.coneval.gob.mx/Medicion/Paginas/Medici%C3%B3n/Anexo-estad%C3%ADstico-municipal-2010.aspx>>. Consultada el 20 abr. 2016.
- DÍAZ, Valdemar. Valor económico de la seguridad alimentaria de maíz en unidades domésticas productoras del centro de México. In: APPENDINI, Kirsten; TORRES-MAZUERA, Gabriela (Coord.). *¿Ruralidad sin agricultura?* Ciudad de México: El Colegio de México, 2008, p. 129-150.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI). *XIII Censo General de Población y Vivienda 2010*. Aguascalientes, 2010.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI). *Mapas digitales*. Aguascalientes, 2015.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO). *Declaración de Roma Sobre la Seguridad Alimentaria Mundial*. Roma, 1996.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*. Roma, FAO, FIDA, 2015.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*. Roma, FAO, FIDA, 2017.

PÉREZ, Alfonso; HERNÁNDEZ, Celia; CARMONA, José Luis. Estrategias de abasto de maíz de los hogares campesinos en el municipio de Atlangatepec, Tlaxcala. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, v. 14, n. 1, p. 1-22, ene./mar. 2017.

ROMÁN, Sandra I.; HERNÁNDEZ, Salvador. Seguridad alimentaria en el municipio de Oxchuc, Chiapas. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, v. 7, n. 1, p. 71-79, 2010.

RUBIO, Blanca A. Crisis mundial y soberanía alimentaria en América Latina. *Revista de Economía Mundial*, n. 29, p. 59-85, 2011.

SALCEDO, Salomón. El marco teórico de la seguridad alimentaria. In: SALCEDO, Salomón (Coord.). *Políticas de seguridad alimentaria en los países de la Comunidad Andina*. Santiago de Chile: FAO, 2005, p. 1-8.

SAQUET, Marcos A. *Consciência de classe e de lugar, práxis e desenvolvimento territorial*. Rio de Janeiro, Consequência, 2017.

SISTEMA DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA (SIAP). 2017. *Balanzas disponibilidad – consumo de productos agrícolas*. Disponible en: <www.siap.gob.mx/balanza-disponibilidad-consumo/>. Consultado en: 13 mar. 2017.

VÍA CAMPESINA. *La voz de los campesinos y de las campesinas del mundo*. Volante de presentación de la Vía Campesina, ene. 2006. Disponible en: <<https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-la-voz-las-campesinas-los-campesinos-del-mundo/>>. Consultada en: 12 jul. 2015.

Recebido em: set. 2018.

Aceito em: out. 2018.

Alfonso Pérez Sánchez: Doctor en Problemas Económico Agroindustriales. Profesor-investigador de El Colegio de Tlaxcala, México. E-mail: alfonsops65@yahoo.com.mx

Celia Hernández Cortés: Doctora en Ciencias en Estrategias para el Desarrollo Agrícola Regional. Profesora-investigadora del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias sobre Desarrollo Regional (CIISDER), de la Universidad Autónoma de Tlaxcala, México. E-mail: cortescelia1999@gmail.com

Anexo 1: Principales alimentos que consumen y han dejado de consumir la población

Alimentos más frecuentes que consumen	Alimentos que producen	Alimentos que compran	Lugares de compra	Alimentos que se han dejado de consumir o se ha reducido su consumo (90's)	Motivos
Tortillas de maíz	Si	Si	Tianguis del día miércoles en la comunidad, día de plaza de la cabecera municipal (Españita), plaza de San Martín Texmelucan, trueque y Mercado de Calpulalpan	Quiote	Reducción drástica de población de la especie vegetal
Huevo	Si	Si		Lenguas (planta silvestre)	Reducción drástica de población de la especie vegetal (uso de agroquímicos para cebada y trigo)
Frijol	Si	Si		Pulque	Reducción drástica de población del maguey por la obtención del mixiote, gustos diferentes de los jóvenes
Chile	No	Si		Tlalayote	Reducción drástica de población de la especie vegetal
Cebolla	No	Si		Tejocote	Enfermedades y plagas
Arroz	No	Si		Xoconoztle (tuna)	Enfermedades y plagas
Pastas para sopa	No	Si		Verdolagas	Riesgo de intoxicación por el uso de agroquímicos en los cultivos de cebada, trigo y tomate.
Ajo	No	Si		Quelites	Riesgo de intoxicación por el uso de agroquímicos en los cultivos de cebada, trigo y tomate.
Calabaza	Si	Si			
Papa	No	Si			
Cilantro	No	Si			
Habas	Si	Si			
Frituras	No	Si			
Tomate	Si	Si			
Jitomate	No	Si			

Fuente: elaboración propia con información del GIAP y entrevistas a informantes clave (diciembre 2017).