

Seguridad y soberanía Alimentaria. Experiencia binacional de jóvenes universitarios

Moreda Tobón, Liliana

2022-07-06

<https://hdl.handle.net/20.500.11777/5751>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>

SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA: EXPERIENCIA BINACIONAL DE JÓVENES UNIVERSITARIOS

**Por: Mtra. Liliana Moreda Tobón*

Tanto la seguridad como la soberanía alimentaria enfatizan la necesidad de aumentar la producción y la productividad de alimentos para enfrentar la demanda futura. La producción campesina abona a una soberanía alimentaria desde un sustento cultural y económico que se traduce en una lógica de reproducción social desde la comunalidad, lo que puede contribuir a ver una forma distinta de desarrollo que la impuesta por el sistema hegemónico.

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos, para satisfacer sus necesidades alimenticias. Esta definición incluye “la disponibilidad de alimentos, el acceso a los alimentos, la utilización biológica de los alimentos y la estabilidad [de los otros tres elementos a lo largo del tiempo]” (FAO, 2006).

Otros actores, como ONGs y organizaciones de la sociedad civil, ampliaron el concepto y acuñaron el término de soberanía alimentaria. De acuerdo con The Six Pillars of Food Sovereignty, developed at Nyéléni, 2007 (Food Secure Canada, 2012), la soberanía alimentaria descansa sobre seis pilares: 1. Se centra en alimentos para los pueblos; insiste en que la comida es algo más que una mercancía 2. Pone en valor a los proveedores de alimentos; apoya modos de vida sostenibles 3. Localiza los sistemas alimentarios: a) Reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos b) Rechaza el dumping y la asistencia alimentaria inapropiada 4. Sitúa el control a nivel local; rechaza la privatización de los recursos naturales 5. Promueve el conocimiento y las habilidades: a) Se basa en los conocimientos tradicionales b) Utiliza la investigación para apoyar y transmitir este conocimiento a generaciones futuras c) Rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales 6. Es compatible con la naturaleza: a) Maximiza las contribuciones de los ecosistemas b) Mejora la capacidad de recuperación c) Rechaza el uso intensivo de energías de monocultivo industrializado y demás métodos destructivos.

A través del Fondo de Innovación 100,000 Strong in the Americas del gobierno de EEUU se llevó a cabo el programa de intercambio académico entre estudiantes de la Universidad de St. Thomas, TX y la Universidad IBERO Puebla, del 5 al 26 de junio del presente año. Este programa tenía por

objetivos: 1. Aumentar la participación de poblaciones estudiantiles que no tienen la oportunidad de participar en estudios en el extranjero 2. Promover la participación de estudiantes en experiencias lingüísticas, interculturales y de aprendizaje-servicio, a través de una serie de actividades colaborativas, conferencias, proyectos de aprendizaje situado, proyectos en equipo y excursiones en cada país anfitrión 3. Aumentar el conocimiento de los/as estudiantes en temas de justicia social, soberanía alimentaria y programas destinados a erradicar la inseguridad alimentaria, incluidos los programas agrícolas, agrícolas y comunitarios sostenibles 4. Crear oportunidades para que los estudiantes trabajen juntos en diversos equipos con el fin de crear soluciones viables al apremiante problema social de la inseguridad alimentaria que es endémica en cada país.

Durante las estancias en Houston y Puebla, los/as estudiantes tuvieron la oportunidad de conocer distintas experiencias como: el Banco de Alimentos de Houston, el más grande de los Estados Unidos en tamaño y distribución; Casita de Barro y Cooperativa SanJe, en donde les compartieron las prácticas aplicadas a la producción de frijol y amaranto en sus parcelas, modos de vida sustentable que exploran la construcción de calidad de vida y autonomía campesina y la complejidad de la soberanía alimentaria campesina: la relación campo-ciudad; Cooperativa Paltoyacata Rancho Integral, en donde se producen alimentos de manera sostenible como: leche y carne de libre pastoreo y frutales, y les permitió conocer la biodiversidad de la región y aprender sobre un manejo forestal sustentable; Quali, empresa que utiliza insumos naturales para garantizar la nocuidad de sus alimentos; no aplica químicos agrotóxicos.

En esta experiencia binacional participaron un total de 17 estudiantes de distintas licenciaturas y 4 profesores. El trabajo colaborativo que llevaron a cabo se concretó en la construcción de cuatro proyectos: diseño de una cooperativa de consumo; curso de verano sobre seguridad y soberanía alimentaria para niños/as; propuesta de ecología de saberes: un rescate a la producción alimentaria; trueque alimentario.

La participación de jóvenes universitarios en experiencias que contribuyan al desarrollo de proyectos para mejorar las condiciones de acceso a la soberanía alimentaria en poblaciones vulnerables es fundamental para el cuidado de la casa común.

La autora es académica de la **Universidad Iberoamericana Puebla.**

Sus comentarios son bienvenidos.