

Presentación del Proyecto Red de Producción y Comercialización de Alimentos Sanos (Red AliSa)

Dra. María Elena Álvarez-Buylla Rocés

Directora general del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías

Ciudad de México, 14 de junio de 2023.

Buenos días a todas y a todos. Para mí es un gran gusto estar en esta casa abierta al tiempo, que considero muy cercana, no solamente por la congruencia con lo que nos mueve, como servidora, servidores públicos ahora, pero también como ciudadanos, como lo ha dejado clarísimo el rector general de la Universidad Autónoma Metropolitana, el doctor José Antonio de los Reyes Heredia, a quien saludo siempre con mucho respeto, con mucho gusto. Ha dejado clarísima esta visión de la UAM, a la cual el

Conahcyt con “h”; el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías se suma con muchísimo gusto.

Saludo también con mucho respeto al doctor Gustavo Pacheco López, quien está coordinando dentro de esta UAM, el fortalecimiento académico, pero también la vinculación con la sociedad.

Y, desde luego, a la doctora Delia Patricia Cuturier, quien ya ha sido mencionada y además vitoreada por todos los colegas que reconocen su gran trabajo como coordinadora de la red institucional para el fortalecimiento de la economía social y solidaria de la UAM.

También saludo con muchísimo gusto a todos los colegas rectores, a todos los invitados especiales ya no los volveré a mencionar, pero con muchísimo respeto y gusto de encontrarnos en esta comunidad que, justamente, da cuenta de cómo sumando capacidades y, sobre todo, con las compañeras, los compañeros productores, los estudiantes a quien nos debemos de manera primordial desde estas instituciones de educación superior, podemos con congruencia realmente enfocar nuestra labor, tanto de estas instituciones, como de las de gobierno hacia las prioridades que ya el rector general ha dejado muy, muy claras y con lo cual coincido plenamente.

A mí me toca y lo voy a hacer con toda humildad y síntesis, espero presentar de una manera general este proyecto de alimentación universitaria sustentable, que creo es ejemplar y espero sea imitado en todas las instituciones de educación superior que deben de garantizar este acceso saludable de alimentos que ofertan a sus estudiantes, a sus trabajadores y que con ello también les comprometen a una mayor conciencia de lo que implica el producir estos alimentos y además, hacerlo de manera sustentable con respeto al ambiente, pero también con respeto a nuestra salud, porque implica excluir los tóxicos, los transgénicos; todas estas cuestiones.

Quisiera empezar con un contexto del régimen que va quedando ya atrás, gracias a este proceso profundo de transformación de la vida pública que se ha emprendido en este primer gobierno de transformación, con nuestro presidente, licenciado Andrés Manuel López Obrador, a la cabeza, pero en el régimen pasado una de las cuestiones que todavía implica un reto para futuros gobiernos de transformación, esperemos, es esta pérdida de soberanía alimentaria.

Los tratados de libre comercio no han sido enfocados para garantizar la soberanía alimentaria, ni siquiera la autosuficiencia de alimentos que producimos en nuestro país y que son, como voy a mostrar más

adelante, de altísimo nivel nutricional y que además están adecuados cultural y ambientalmente a nuestro país. Entonces, se ha ido generando este déficit de producción de maíz en el país, siendo México, el centro de origen y diversificación de este, el cereal más importante a nivel mundial, pero no solamente ello, la contaminación de transgénicos que, gracias a la movilización ciudadana de campesinos, de comunidades campesinas, de científicos, científicas, comprometidas, comprometidos con la sociedad, se pudo detener, pero desde luego, todavía es un reto el seguir cuidando esta diversidad, esta gran riqueza biocultural que nos da raíz, nos da sustento, y también pienso, convencidamente, nos da porvenir.

También estos sistemas agroalimentarios, con la punta de lanza transgénica, implicaron un deterioro, una pérdida de fuentes de agua limpia, un deterioro de los suelos, de la diversidad, en fin y todo ello porque se ofertó la producción de alimentos, lo más sagrado que nos llevamos a la boca todos los días; se ofertó a grandes oligopolios que más que priorizar la salud y el ambiente, priorizaron sus grandes ganancias y por ello, el problema del hambre del mundo no es un problema de producción, no es un problema de cantidad de alimentos, es un problema de distribución y de injusticia en el acceso a estos alimentos saludables, pero estos oligopolios impusieron modelos con grandes insumos, precios

inflados por mercados internacionales que nada tienen que ver con la calidad y con los derechos de las comunidades campesinas y además, con estos cambios profundos y desastrosos para nuestra salud, en la dieta impuestos por estos principios, si les podemos llamar así, o estas guías del mercado de la mercantilización, de lo que nunca se debería de mercantilizar que es el alimento, el agua, el aire, en fin, todo aquello que constituye la base de los derechos humanos, no debería de ser parte de estos mercados acaparadores, que van destruyendo la base de reproducción de la naturaleza, pero también de nuestros cuerpos, de nuestra salud.

Entonces, todo este sistema y perdón por hacer esta exposición de cuestiones tan terribles, en medio de un día de tan buenas noticias, pero sabiendo de dónde venimos, tenemos mucha mayor capacidad de entender cuáles son los retos y por ello es que sin una coordinación entre instituciones como la UAM, el Conahcyt, el INAES, la Sader, no podríamos enfrentar y no podremos, si no mantenemos esta terquedad de coordinarnos con metas claras, como las que hoy se ponen sobre la mesa, en esta Universidad Autónoma Metropolitana.

Bueno ¿Qué resultó de todo esto? pues estos cambios de hábitos alimentarios y de salud, con hogares expuestos a una alimentación no saludable, pero,

además, con una inseguridad, inclusive en términos del acceso a la alimentación, una carga tremenda de enfermedad asociada a esta dieta no saludable y pues ahí están los números, 75 % de las personas adultas, 36 % de las personas en edad escolar y 38 % de nuestros adolescentes con sobrepeso u obesidad.

Yo he planteado que muy seguramente y de manera preponderante, estas cifras tan escandalosas tienen mucho que ver con el cambio de un maíz saludable, de un verdadero maíz nativo o híbrido, pero no contaminado con tóxicos a un maíz que no fue diseñado, que no fue mejorado, es decir, fue estropeado más bien, que es el maíz amarillo

quebrado, con aflatoxina en fin y muy diabetógeno, como vamos a ver más adelante.

En México, 90 % de la población consumimos tortillas al menos 3 veces por semana y muchas veces hasta 5 veces al día, el consumo promedio por persona es de casi 80 kg al año de tortillas y por eso es que manifiesto y habrá que probarlo, pero queremos cambiar esto antes de que sea demasiado tarde, que la sustitución de las verdaderas tortillas, siendo la base de la alimentación de quienes vivimos en este país, por tortillas, contaminadas con tóxicos y, además, desprovistas de todos los beneficios nutricionales de nuestras tortillas, hechas con maíz, sobre todo maíz nativo, pues han llevado a este

deterioro de la salud; más del 80% de las tortillas se adquieren hoy en día en estas tortillerías y por eso es que es fundamental lo que hoy se mandata en el decreto presidencial, que es asegurar que, a estas tortillerías y a todas las demás formas de modificación el maíz que van hacia la cadena de tortillas o de masa, no tengan transgénicos, no provengan de maíz americano, que no se segregue el transgénico y el no transgénico y que no contengan además glifosato, un porcentaje ya cada vez menor son tortillas, hechas a mano.

Los maíces nativos, ahí representados por esa parte de color morado son maíces altamente nutritivos, no son diabetógenos, tienen altos contenidos de fibras

de proteínas, de compuestos que se han demostrado tener capacidad antioxidante, quimioprotectoras ante muta génicas, en fin, el maíz constituye un verdadero alimento y, como dicen las mujeres de las comunidades campesinas, el maíz no solamente nos nutre, nos sana, previene enfermedades, todo esto, ahora podemos decir, se excluyó del mejoramiento, por eso decía yo del empeoramiento del maíz que se produce en cantidades impresionantes, muy, muy grandes en Estados Unidos y que quieren vender y colocar, aunque sea a precios muy bajos con subvenciones altísimas en todo el mercado internacional y están exportando con estos maíces, están exportando enfermedad, están exportando un detrimento también de las condiciones de

reproducción de los campos del mundo, en particular de nuestro país.

¿Cuál es la propuesta? La propuesta esencial del modelo de red AliSa, que es una propuesta que se inició en la unión de científicos comprometidos con la sociedad, con la cual se está forjando en los hechos y de manera formal también una alianza para poder llevar esta propuesta a tantos de lugares, a tantas instituciones como lo estamos haciendo el día de hoy, ahora, a través de este Consejo Nacional de Humanidades Ciencias y de Tecnologías que desde a partir del gobierno del presidente López Obrador, está cabalmente comprometido con la honestidad epistemológica, desde luego, la soberanía científica,

pero también, y de manera preponderante, con la incidencia a favor de prioridades nacionales como la soberanía alimentaria.

La esencia de esta propuesta, es que el valor que adquiere el grano, en particular del maíz, cuando se convierte en alimento, no se extraiga y con ello se explote el trabajo campesino, como ocurre en la explotación de las fábricas del trabajo de las y los obreras, sino que ese valor o ese plusvalor del trabajo campesino se quede en las comunidades campesinas para garantizar que tengan las condiciones de reproducción de sus sistemas altamente productivos, muy bien adecuados a las condiciones ambientales, a sus culturas, que les garantice a la vez el poder

alimentarse de estos maíces de mucha calidad, muy nutricional es muy buenos para la nutrición, pero que también los excedentes puedan, mediante organización del trabajo para su transformación dentro de sus propias comunidades, estos accidentes, ya convertidos en alimento en tortillas, tlacoyos, tostadas, totopos, puedan ser vendidos por estas comunidades directamente a redes de consumidores solidarios, conscientes y que no se quede ese valor del trabajo campesino en las cadenas de intermediarios que con ellos van matando la posibilidad de reproducción de las formas campesinas, creo yo que uno de los grandes retos que tenemos todavía y para los cuales hay ya muchos programas muy valiosos, producir para el bienestar, sembrando vida, precios

de garantía, es seguir en este camino de recuperación del campo para poder llevar a efecto a realidad esta propuesta, las instituciones de educación superior y por eso estamos tan contentas, tan contentos, como la UAM son fundamentales, como establecemos esta alianza entre estas comunidades campesinas, que no solamente produzcan estos granos de altísima calidad, sino que también los transformen y que el valor que adquieren cuando se convierten en tortillas, en tlacoyos, etcétera, se quede en sus comunidades y con ello se garantice la capacidad de reproducción, de los modos campesinos y vayamos fortaleciendo el campo, el tejido social, esto tendrá impacto importante también en la seguridad en no vaciar el campo y dejarlo al mejor postor, recuperar los

territorios, recuperar las semillas, que son bienes comunes, y organizar, ayudar, coadyuvar a la organización de cooperativas, como está sucediendo, por ejemplo, con Sembrando Vida, en fin.

Del otro lado están los consumidores, que están conscientes de lo que implica poder consumir tortillas producidas por estas comunidades campesinas en vez de consumir tortillas que hoy, gracias al decreto presidencial, ya no deben de tener, de todas maneras ni transgénicos ni glifosato ni otros tóxicos, pero de todas maneras el poder adquirir y consumir estas tortillas de altísima calidad, de manera solidaria y directa, pagando lo que cuesta ese trabajo campesino directamente a las comunidades, debe ser

una opción también de muchísimo beneficio en términos de salud y de tejidos solidarios, no de promoción del egoísmo, del individualismo, muy propio del neoliberalismo.

Una alianza solidaria entre consumidores y productores y comunidades campesinas, estamos planteando que se dejen en estas alianzas entre instancias de gobierno transformador 4T, sello 4T, como es el Conahcyt con “h” e instituciones de educación superior, como la UAM estos grupos garantes para ayudar a que esto funcione con plataformas informáticas que no se puedan privatizar, soberanas con trabajo científico, solidario y comprometido que se puede hacer en las propias

instituciones para ir también mejorando las capacidades de organización en cooperativas de transformación de los granos en estos alimentos de empaquetamiento y el gran reto: la distribución, pero si todo esto se logra y se escala a redes suficientemente grandes va a haber capacidad de ahorro de estas redes solidarias y trabajo de estos grupos garantes, cabalmente comprometidos con el interés general para poderle dar vida larga y expansividad a esta red de alimentación saludable, esta es la propuesta desde Conahcyt hemos avanzado mucho, en el modelo pero también en la plataforma informática y todo ello como todo lo que hacemos en Conahcyt es público y está puesto para que instituciones de educación superior con la

claridad que acaba de resumir su rector general se involucren y sumemos capacidad a favor de nuestra soberanía alimentaria.

Muchísimas gracias.