



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN URBANISMO
FACULTAD DE ARQUITECTURA
GESTIÓN URBANA Y POLÍTICAS PÚBLICAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EQUIPAMIENTO URBANO: ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE
COMEDORES COMUNITARIOS Y SU RELACIÓN CON EL CENTRO DE ACOPIO ITACATE DE LA
CENTRAL DE ABASTO EN LA CIUDAD DE MÉXICO

TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE
MAESTRA EN URBANISMO

PRESENTA:
ANDREA TORRES GARIBAY

TUTOR PRINCIPAL
DR. VICTOR MANUEL DELGADILLO POLANCO, FAC. DE ARQUITECTURA

COMITÉ REVISOR:
MTRO. ENRIQUE SOTO ALVA, FAC. DE ARQUITECTURA
DR. HÉCTOR FRANCISCO CASTILLO BERTHIER, INSTITUTO DE INVESTIGACIONES
SOCIALES
DRA. ANA MELISA PARDO MONTAÑO, INSTITUTO DE GEOGRAFÍA
DR. RAFAEL MONROY ORTIZ, FAC. DE ARQUITECTURA

CIUDAD UNIVERSITARIA, CD. MX., DICIEMBRE 2022



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Contenido

Introducción	6
I. Descripción del tema.....	8
II. Naturaleza y dimensión del tema de investigación	14
II.A. Planteamiento del problema.....	14
II.B. Preguntas de Investigación	19
II.B.1. Pregunta general de investigación.....	19
II.B.2. Preguntas particulares de investigación.....	19
II.C. Objetivos.....	20
II.D. Hipótesis.....	20
II.E. Justificación	21
III. Revisión del estado de la Cuestión	23
IV. Marco teórico.....	25
IV.A. Equipamiento Público Urbano.....	25
IV.A.1. El Derecho a la Ciudad y el Equipamiento Urbano	26
IV.A.1. Lo que dice el sector público acerca del Equipamiento Urbano.....	28
IV.B. Los derechos sociales	30
IV.B. Políticas sociales en México	33
V. Esquematización de los conceptos.....	35
V.A. Definición de las categorías.....	36
V.A.1. Seguridad alimentaria	36
V.A.1. Equipamiento Social.....	37
VI. Presentación de metodología	39
VI.A. Unidades de Análisis	41
VI.B. Herramientas cualitativas.....	49
VI.A.1. Observación participante.....	50
VI.A.2. Entrevistas semiestructuradas.....	50
VI.C. Herramientas cuantitativas	51
VI.B.1. Encuestas a beneficiarios.....	52
VII. Resultados de la Investigación	54
VII.A. Diseño del Programa Comedores Comunitario de CDMX e ITACATE	54
VII.A.1. Marco Normativo	54
VII.A.2. Actores Institucionales	64
VII.B. Análisis de resultados de instrumentos metodológicos aplicados	77
VII.B.1. Entrevista a Servidores Públicos	77
VII.B.2. Observación Participante	87

VII.B.3. Entrevista en los Comedores Comunitarios.....	99
VII.B.4. Encuestas a los usuarios de los Comedores Comunitarios	106
VIII. Conclusiones	118
VIII.A. Análisis de planteamientos y objetivos de los programas	121
VIII.B. Relación ITACATE-Comedores Comunitarios	128
VIII.C. Criterios de organización en el territorio	130
VIII.D. Recomendaciones.....	134
IX. Bibliografía.....	139
X. Anexos.....	145
X.A. Guiones de entrevistas	145
X.B. Encuesta	148
X.B. Imágenes de las comidas realizadas en los comedores comunitarios	149

Índice de Tablas y Figuras

Tabla 1. Comedores Comunitarios identificados como posibles objetos de análisis. _____	49
Tabla 2, Dimensiones de la Seguridad Alimentaria según las reglas de CS. _____	71
Tabla 3. Presupuesto de apoyo directo a los Comedores Comunitarios 2021 _____	75
Tabla 4. Comedores Comunitarios en los que se aplicó la metodología planteada de la investigación. _____	87
Tabla 5, Niveles de seguridad o inseguridad alimentaria y su respectivo valor de acuerdo a los resultados obtenidos de la encuesta. _____	113
Tabla 6, Porcentaje de población encuestada según la escala de seguridad o inseguridad alimentaria. _____	113
Tabla 7. Niveles de calidad del servicio de los Comedores Comunitarios. _____	116
Tabla 8, Percepción de la población encuestada de la calidad en general del servicio de los Comedores Comunitarios. _____	117
Tabla 9. Comparación de objetivos del reglamento con las prácticas de los comedores ____	122
Tabla 10. Reflexión del programa en referencia a los conceptos de las Seguridad Alimentaria _____	127
Tabla 11, Características de los comedores comunitarios estudiados respecto a las reglas de operación 2020 _____	131
Figura 1. Ubicación de los Comedores Comunitarios en la Ciudad de México.	13
Figura 2. Esquema de la Alimentación de los Ciudadanos en la Ciudad de México.	35
Figura 3. Almacén del centro de acopio ITACATE en la Central de Abastos en Iztapalapa CDMX.	41
Figura 4. Mapa de distribución de tasa de desempleo de la CDMX.....	42
Figura 6. Mapa de distribución de estaciones de transporte público con área de influencia, en la CDMX.	43
Figura 7. Los Tipos de Poblamiento De La Zona Metropolitana Del Valle De México 1990-2010	46
Figura 8. Mapa de síntesis de valores.	47
Figura 9. Síntesis de mapas e identificación de comedores comunitarios.	48
Figura 10. Encuesta propia para el presente estudio realizada con Formularios de Google.....	53
Figura 11. Ejes transformadores de PGD y sus objetivos estratégicos que competen a la Seguridad Alimentaria.....	63

Figura 12. Vista de fachada de la bodega del Centro de Acopio ITACATE en la Central de Abasto	85
Figura 13. Interior de la bodega ITACATE. Se pueden observar los costales de cebollas recolectadas.	86
Figura 14. Área de influencia del Comedor La Perla en Tlalpan.....	88
Figura 15. Comedor de La Perla.	90
Figura 16. Comedor la Perla.	90
Figura 17. Fotografía propia de comida en el comedor la Perla	91
Figura 18. Mapa del Área de influencia del Comedor El Corazón de Xochimilco.....	92
Figura 19. Fotografía del Comedor el Corazón de Xochimilco.....	93
Figura 20. Fotografía de la comida en el comedor El Corazón de Xochimilco.	93
Figura 21. Cocina del Comedor el Corazón de Xochimilco antes de la 1:00 pm.....	94
Figura 22. Área de influencia del Comedor Las Jardineras en Azcapotzalco	96
Figura 23. Comedor Las Jardineras, banqueta y acceso. Se puede observar un mototaxi. Fotografía propia.....	97
Figura 23. Comida en Las Jardineras con huevo y bebida embotellada como extras.....	98
Figura 24. Vista desde interior del comedor. Fotografía propia.	98
Figura 25. Histograma de conteo de usuarios encuestados por comedor comunitario.	106
Figura 26. Histograma de grupo etario y sexo de la población encuestada	107
Figura 27. Género y nivel de estudios concluidos de la población encuestada.....	107
Figura 29. Gráfica de personas que cuentan con seguro respecto a su nivel estudios.....	108
Figura 30. Gráfica rectangular de conteo de población con trabajo y sin trabajo respecto a su grupo etario.....	108
Figura 32. Gráfica circular referente al tiempo que los encuestado llevan asistiendo al comedor	109
Figura 32. Histograma de encuestados con seguro social con empleo y sin empleo.....	109
Figura 33. Porcentaje por tipo de vínculo social que los encuestados tienen responsabilidad de proveer alimento.	110
Figura 34. Porcentaje de encuestados agrupados respecto a la regularidad de su preocupación por falta de alimento	110
Figura 35. Frecuencia en que los encuestados realiza las tres comidas al día, todos los días.	111
Figura 36. Frecuencia en que los ingredientes con los que la población elaboran sus comidas son variados.	111

Figura 37. Frecuencia en que los encuestados se enferma del estómago.	112
Figura 38. División de población respecto a percepción de frecuencia de satisfacción en cuanto a ración de alimentos.	114
Figura 40. División de población respecto a percepción de la variedad de alimentos.....	115
Figura 40. División de población respecto a la percepción de higiene del servicio.	115
Figura 41. División de experiencia de encuestados en referencia a la inocuidad de los alimentos.	116

Introducción

En el segundo informe de gobierno de jefatura de la doctora Claudia Sheinbaum, en Ciudad de México, se menciona que 1.3 millones de personas (13.9% de la población) presentaron carencia alimentaria en el 2018, mientras que en la Central de Abasto se desperdician 561 toneladas de alimentos al día (Forbes 2020). Estos datos representan una gran contradicción entre la disponibilidad de alimento y su aprovechamiento para la satisfacción de la necesidad en la CDMX.

Para mitigar la inseguridad alimentaria que sufre la Ciudad de México, el gobierno capitalino ha desarrollado políticas sociales con el propósito de establecer espacios de disponibilidad y acceso a alimentos para la población en situación de vulnerabilidad, por ejemplo el Programa de Comedores Sociales, compuesto por tres diferentes subprogramas, el de Comedores Comunitarios, Comedores públicos, en sus diferentes modalidades, y Centros de Asistencia e Integración Social, coordinados por la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social y apoyados por la Secretaría de Desarrollo Económico con el Centro de Acopio ITACATE.

ITACATE (Innovar, Transformar, Alimentar, Central de Abasto Tu Espacio) es un Centro de Acopio establecido por la Secretaría de Desarrollo Económico de recuperación de alimentos en la Central de Abasto que tiene el fin de reducir la merma del alimento en esta unidad y hacerlo disponible para las personas en estado de vulnerabilidad en la Ciudad de México por medio de los comedores de Secretaría de Inclusión y Bienestar Social (antes SEDESO)

En el presente trabajo se propone un análisis de la política social alimentaria de la Ciudad de México como instrumento de acceso y distribución, en su componente espacial de equipamiento, a la garantía del derecho a la alimentación y redistribución de recursos, en este caso específico, el centro de acopio ITACATE y los Comedores Comunitario que impulsan la disponibilidad y el acceso a alimentos para la población en situación de vulnerabilidad de la capital.

Dicho proceso de análisis consiste en la realización de una investigación con metodología mixta, en donde se aplica la observación participante, entrevistas a diferentes actores de las instituciones involucradas y de los propios Comedores Comunitarios; aparte, también se aplican encuestas a los ciudadanos que se benefician del servicio. Este estudio es de tendencia interdisciplinaria, cuyo objetivo es reconocer, explicar y valorar el planteamiento, resultados e impactos por el subprograma de Comedores Sociales en vínculo con el Programa ITACATE de la Ciudad de México.

Finalmente, en las conclusiones se discuten los resultados en función de los objetivos y planteamientos del marco normativo internacional, federal, estatal y las reglas de operación de los Comedores Comunitarios y el centro de acopio ITACATE, con el fin de señalar áreas de oportunidad para el mejoramiento y eficiencia de ambos.

I. Descripción del tema

Para que la Ciudad de México pueda prosperar y los ciudadanos puedan llevar a cabo sus actividades cotidianas, existen un sinnúmero de procesos que se deben cumplir y, en su mayoría, son gestionados y regulados por políticas públicas que tienen su origen y base en la Constitución de los Estados Unidos Mexicanos.

Tal es el caso de la alimentación de los capitalinos. La ciudad de México consume una gran cantidad en toneladas de alimentos por día, estos son abastecidos distribuidos por el sistema alimentario de la ciudad, en el cual participan las tiendas de conveniencia, los centros comerciales, las tiendas de autoservicio, las centrales de abasto, los mercados tradicionales, los restaurantes, los programas sociales etc.

La Ciudad de México, es la capital de la República Mexicana, es una entidad federativa que goza de autonomía en todo lo concerniente a su régimen interior y a su organización administrativa y política (Constitución Política de La Ciudad de México, 2017). Tiene 16 demarcaciones y su población es de 9.209 millones de habitantes de acuerdo con los resultados del XIV Censos de Población y Vivienda (INEGI, 2020a).

La capital ha sido, desde el siglo XVI, el principal centro comercial del centro de México. Ha fungido como un polo de atracción regional, gracias a la centralización política y económica que hubo por siglos en la región (Bassols et al., 1994). Hoy la región es nominada Zona Metropolitana del Valle de México, formada por la capital y por 60 municipios conurbados o aglomerados, uno de ellos en el estado de Hidalgo, los restantes en el Estado de México.

El alimento que se necesita para saciar las necesidades de la población de la Zona Metropolitana es de una gran magnitud. La Central de Abasto (CEDA) en Iztapalapa es el espacio por excelencia donde convergen los ejes de distribución y abastecimiento de alimentos popular, donde se puede garantizar la existencia de alimentos básicos y su acceso a grupos con los más bajos ingresos (Morales, 2003). Tiene capacidad para almacenar 120 mil toneladas y al día

distribuye el 35% de la producción hortofrutícola nacional; convirtiendo a la CEDA en un elemento clave en el sistema alimentario de la Zona Metropolitana del Valle de México (ZMVM).

La CEDA tiene sus orígenes desde tiempo inmemoriales, desde el Mercado de Tlatelolco en Tenochtitlán, pasando por Plaza el Volador en el Virreinato, por la Merced en México independiente y, hoy, se erige en Iztapalapa desde 1982 (Partido Revolucionario Institucional, 2015), delimitada por las avenidas Eje 5 Sur Leyes de Reforma, Eje 6 Sur Trabajadoras Sociales, Eje 5 Oriente Lic. Javier Rojo Gómez y Eje 4 Oriente Canal Río Churubusco, cerca de las estaciones Apatlaco y Aculco de la Línea 8 del servicio de transporte Metro-

No obstante, la concentración de alimento en un espacio tiende a producir varias externalidades, una de ellas es el desperdicio de alimento que, a su vez, significa el derroche de los recursos valiosos que la produjeron y una generación importante de dióxido de carbono (CO₂) (CONEVAL 2018). Solamente en la CEDA se desperdician 561 toneladas al día de alimento (Forbes, 2020),

La Comisión Nacional de Evaluación (CONEVAL) explica que una de las estrategias que han mostrado ser efectivas para disminuir el desperdicio son los bancos de alimentos, que reúnen comida para su redistribución. Este tipo de práctica ya está puesta en marcha en diferentes países de la región, como Costa Rica, Chile, Guatemala, Argentina, entre otros (Consejo Nacional de Evaluación, 2014). En el caso mexicano, existe, por ejemplo, la Asociación de Bancos de Alimentos de México, que es una organización sin ánimo de lucro, la cual, en 2013, rescató 56,000 toneladas de alimentos a nivel nacional (Ortiz Tirado Aguilar, 2019). Por su lado, la iniciativa pública, en el 2020, creó un centro de acopio en la CEDA con el nombre de ITACATE.

Antes del centro de acopio ITACATE, las políticas públicas habían otorgado, a través de SAGARPA (SADER & FIRCO, 2015), apoyos a los bancos alimentarios administrados por sociedades civiles sin fines de lucro, por medio del Componente de Activos Productivos y Agrologística Subcomponente Activos Productivos, Concepto de Incentivo Centros de Acopio de Alimentos y Mermas. Su objetivo específico simplemente consistió en otorgar soporte con el

concepto de apoyo para infraestructura y equipamiento (Gobierno de México, 2017). ITACATE es el primer programa en la Ciudad de México de corte gubernamental que se encarga de recuperar alimentos de entre los considerados “excedente” para darles una segunda oportunidad de ser aprovechados por la población.

El programa ITACATE es una propuesta de la dirección de la Central de Abasto, responsabilidad de la Secretaría de Desarrollo Económico en la Ciudad de México. ITACATE comenzó sus labores en febrero del 2020 (FICEDA, 2021). Su objetivo es recuperar alimento que ya no tiene salida comercial, es decir, que ya no será comprada y corre el riesgo de convertirse en desperdicio y ser desechado. La directora en curso de la CEDA, explicó que, el programa en cuestión, tiene el objetivo recuperar 8 toneladas diarias en buena calidad para después redistribuirlo a la población en estado de vulnerabilidad a través del Programa de Comedores Sociales administrado por la Secretaría de Bienestar e Inclusión Social (SIBISO) de la CDMX (Jefatura de Gobierno, 2020).

SIBISO expone que el programa de **Comedores Sociales** de la Ciudad de México ofrece espacios limpios con acceso a comidas completas y balanceadas a bajo costo o de forma gratuita. El programa opera a través de tres modalidades básicas: Comedores Comunitarios, Comedores Públicos y Comedores Consolidados (*Reglas de Operación de Los Comedores Sociales*, 2020).

El programa de Comedores Sociales de la Ciudad de México tiene sus comienzos en 2009 en el gobierno de Marcelo Ebrard, cuando la Ciudad de México aún era el Distrito Federal de la república, en este momento, sólo se habían planteado los Comedores Comunitarios y Comedores Públicos con 300 unidades distribuidas en las zonas urbanas de la ciudad (Romero Sánchez, 2009)

Según Martí Batres Guadarrama, secretario de Desarrollo Social en el momento de creación de los programas, esta política emergió como respuesta a la crisis del 2009 donde el producto interno bruto cayó 9.7% en el segundo trimestre del año en cuestión misma que

ocasionó un elevado encarecimiento de los alimentos y otros bienes y servicios (Periódico La Jornada, 2009).

Se planteó, desde un inicio, que su prioridad sería atender a los niños y niñas, adultos mayores, mujeres embarazadas y personas con discapacidad que viven en unidades territoriales de media, alta y muy alta marginación; a su vez, se precisó que el costo de este programa será de unos 115 millones de pesos y que se espera atender a más de 100 mil familias (Romero Sánchez, 2009).

Además de este programa, se incorporaron otros programas y estrategias para combatir la inseguridad alimentaria de la Ciudad que después darían sustento al Sistema para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Federal (*Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional Para El Distrito Federal*, 2010), como son: el Programa Aliméntate, el Programa de la Pensión Alimentaria para Adultos Mayores de 68 años residentes en la CDMX.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en el 2016 otorgó al Gobierno de la Ciudad de México uno de los dos premios “Milán Food Policy Awards” de 15 mil euros por la efectiva aplicación del programa Comedores Comunitarios, el cual participó en la categoría “Equidad social y económica” organizado en el marco del Día Mundial de la Alimentación (Pérez Courtade, 2016).

Hoy el programa cuenta con dos leyes que lo establece como prioritario entre la agenda del Gobierno de la Ciudad de México (*Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional Para El Distrito Federal*, 2010 y la ley de Comedores Sociales de la CDMX). El 26 de junio de 2017 se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el decreto por el que se expide la ley para materializar el artículo 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y tiene por objeto hacer efectivo el derecho de los habitantes de la Ciudad de México a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, en condiciones de accesibilidad (Cámara De Diputados del H. Congreso de la Unión, 2021). La ley es un factor que propicia la creación de más comedores comunitarios y su propia permanencia.

En el 2018-2019, el cambio de jefatura de gobierno de Miguel Ángel Mancera a Claudia Sheinbaum y, a nivel nacional, de Peña Nieto a López Obrador modificó la estructura orgánica tanto nacional como estatal, dando paso a la Secretaría de Bienestar e Inclusión Social en la Capital y la Secretaría de Bienestar Social a nivel federal, lo que ha significado un cambio importante para la alineación de los programas sociales, con base en el discurso político de beneficio a la sociedad de forma integral y que generen bienestar social a la población (Gobierno de la CDMX, 2022b).

Por esta razón, desde el año 2019 los Comedores Sociales se ajustaron a la nueva estructura con la que opera la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social a través de la Dirección General de Inclusión Social (2020), supervisados por la Dirección de Comedores Sociales (SIBISO, 2021). A este programa se les une, a su vez, los comedores emergentes que fueron creados en el 2014 y surgen a partir de emergencias o contingencias provocadas por desastres naturales, también los Come-Móviles (2019) como un mecanismo de apoyo a población que asiste por atención médica en las zonas de hospitales y, por último, los Comedores Consolidados (2020) que busca tener un modelo de administración autosostenible (el único que hasta hoy funciona con esta modalidad es el que se encuentra en la Central de Abasto) (*Reglas de Operación de Los Comedores Sociales*, 2020).

La modalidad de Comedores Comunitarios es de gran interés debido a la gran cantidad (alrededor de cuatro cientos) de unidades dispersas en la zona urbana de la CDMX. Estos comedores están ubicados a manera de red (ver Figura1), pretenden encontrarse preferentemente en zonas que presentan condiciones socio-territoriales de pobreza, desigualdad, marginación, desarrollo social bajo y/o alta conflictividad social en la ciudad, de esa manera distribuir comidas a bajo costo (\$11.00 mxn) en las zonas más vulneradas, a personas con inseguridad alimentaria (SIBISO, 2020).

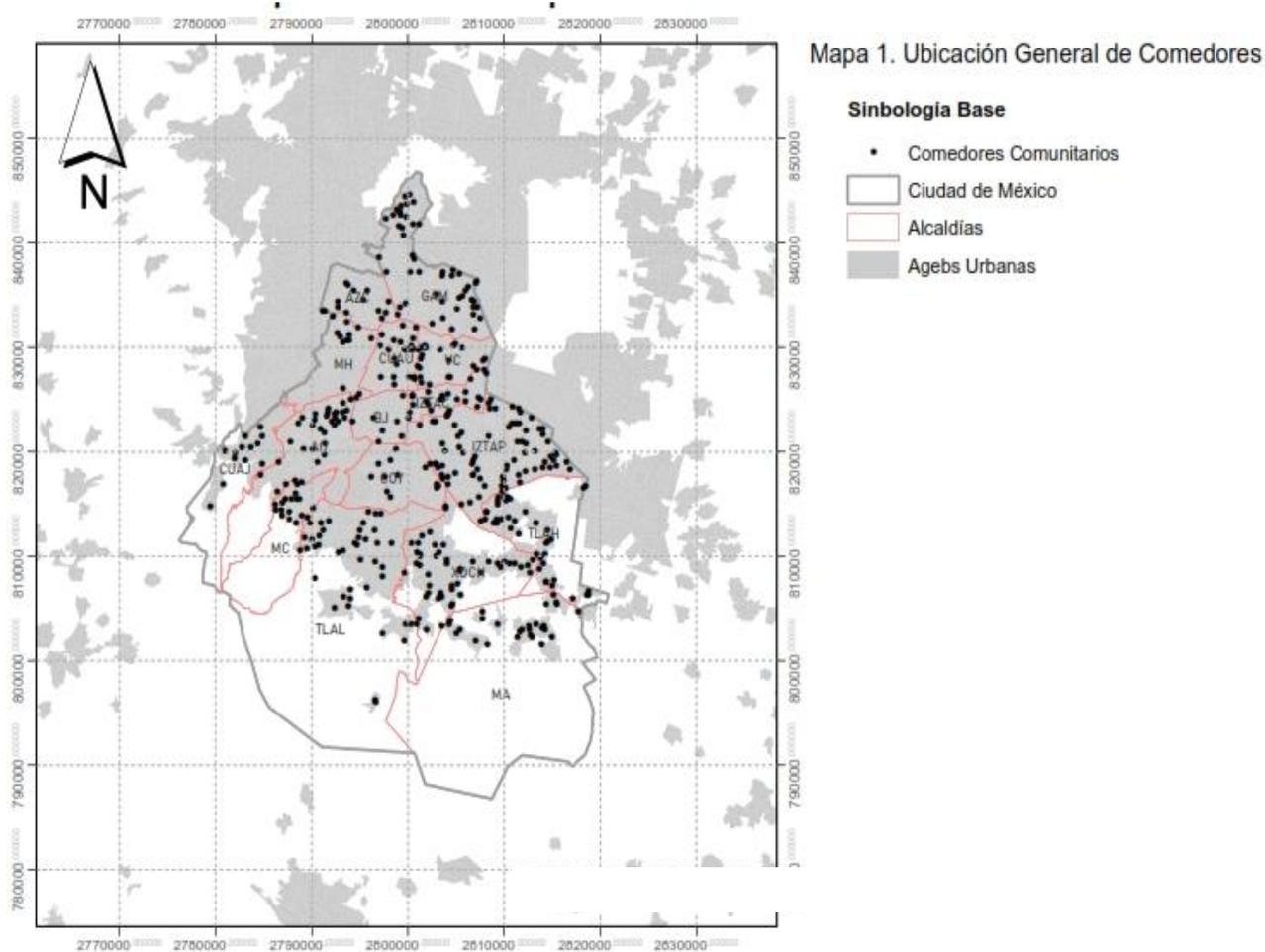
Los comedores de esta modalidad son un trato entre la sociedad civil y el Gobierno de la Ciudad de México. La sociedad civil se organiza en comités para instalar un comedor y dar

servicio a su comunidad (SIBISO, 2020). El comité propone un espacio, del cual son propietarios, y la mano de obra. El gobierno les otorga infraestructura suficiente para hacerlo funcionar y recursos que son distribuidos por medio de tarjetas de tipo nómina para comenzar a preparar los alimentos aparte de la retribución de los usuarios por cada porción de alimento provista 11.00 mxn para los beneficiarios, y éste es, según las reglas de operación, ingreso suficiente para que el comité compre los suministros que necesitan para hacer operable el comedor.

Finalmente, es importante mencionar que, en los Comedores Comunitarios, cualquier persona que transite o viva en la Ciudad de México podrá acceder a las comidas preparadas en estos, sólo se pide que registren su nombre, edad y sexo (*Reglas de Operación de Los Comedores Sociales*, 2020).

Figura 1. Ubicación de los Comedores Comunitarios en la Ciudad de México.

Nota. Realización propia con información de INEGI 2020 y Datos Abiertos CDMX



II. Naturaleza y dimensión del tema de investigación

En este capítulo se expondrán los rasgos básicos del proyecto de investigación, el planteamiento desde el cual se desarrolla el presente estudio, el eje rector en forma de preguntas, junto con los objetivos y la hipótesis que pretenden guiarlo, y, finalmente, la justificación que expone su relevancia.

II.A. Planteamiento del problema

La alimentación de los ciudadanos depende de factores geográficos, económicos, sociales, culturales y psicológicos, estas variables, a su vez, definen tanto la disponibilidad como la accesibilidad de los alimentos (Torres Torres, 1999):

En primer lugar, según CONEVAL (2018) se conceptualiza la **disponibilidad** como la oferta adecuada de bienes alimenticios que existen, estos dependen de las restricciones e incentivos propios del marco constitucional en un diálogo con las decisiones privadas que, a su vez, determinan los **espacios de abastecimiento**, sin olvidar que los programas sociales con fines alimentarios también pertenecen a esta categoría (Torres Salcido & del Roble Pensado, 2003). Siendo así, La Central de Abasto de la CDMX y los programas ITACATE y Comedores Sociales forman parte de estos.

En segundo lugar, **la accesibilidad a los alimentos** se define como la capacidad de las personas para obtener alimentos, lo que se refiere a dos elementos específicos, el **acceso físico** que depende de los espacios donde se disponen y el **acceso económico** que depende del ingreso de las personas (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, 2018)

Los **equipamientos urbanos**, como espacios de disponibilidad y acceso a servicios y bienes, como los alimentos, son soportes imprescindibles para el desarrollo de la vida privada y pública de las personas (Muxí Martínez, 2008), sin embargo, bajo la ideología actual imperante del neoliberalismo, las instituciones y los individuos habrán de conformarse a las normas de

Mercado en la que se debe pagar para acceder a estos servicios básicos y bienes esenciales (Janoschka et al., 2014).

La alimentación se define, de manera amplia, como un conjunto de actos mediante los cuales se tiene acceso a los alimentos que nuestro cuerpo necesita y consume para proveerse de energía, desarrollarse y seguir viviendo (Torres Torres, 1999). La alimentación, según Torres Torres, se puede dividir en dos etapas, el aprovechamiento biológico de alimentos por las personas y los factores socioeconómicos en el abasto alimentario, en donde tienen lugar la producción, comercialización y distribución de estos, que a su vez engloban otros procesos de igual importancia. A esto se le conoce como Sistema Alimentario.

Morales (2003) explica que, el abasto alimentario es la síntesis de una larga cadena de problemas de organización y funcionamiento de la sociedad, lo que se le conoce mejor como Sistema Alimentario. En este último, se refleja el problema de la estructura productiva agropecuaria, de la oferta y conservación de los alimentos, de su transformación, distorsiones de los precios de salarios y, sobre todos, de la distribución del ingreso (Morales, 2003).

Los alimentos, en los hogares más pobres, absorben una parte significativa de los gastos, por lo que los precios de los alimentos afectan directamente su capacidad de tener acceso a alimento suficiente, inocuo y nutritivo que les brindaría un desarrollo normal y una vida activa y sana (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, 2018). Efectivamente, uno de los indicadores que sobresalen, para identificar la pobreza extrema, es el grado de desnutrición y la posibilidad de adquirir la canasta normativa básica (Dielerten, 2001), lo que demuestra la relación profunda que existe entre la alimentación, el ingreso y, a su vez, con el trabajo.

La concreción del Estado neoliberal, que tuvo su comienzo hace más de 40 años, implicó, entre otros procesos, la caída de las condiciones de vida de la población, la flexibilización del empleo, recortes laborales y, en consecuencia, el incremento de la proporción de pobreza y falta de empleo formal a escala local y nacional (Olivera, 2014).

En la Ciudad de México, según el informe de gobierno de jefatura del 2018, hay más de 1.3 millones de personas que sufren de **inseguridad alimentaria**, número que se presume ha aumentado a causa de la contingencia sanitaria del 2020, es decir, alrededor del 14% de la población de la capital, en todo momento, no tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana (FAO, 2011).

El abasto alimentario no puede ser considerado como un problema de particulares, debido a su carácter vital para el desarrollo de la vida productiva y reproductiva de la población en la ciudad. Como menciona Morales, es un problema social y, por lo tanto, es un problema de Estado, lo que necesariamente obliga a la definición de una política en dicha materia (Morales, 2003).

Por su parte, el Estado mexicano ha llevado una política social asistencialista alimentaria con propósito de establecer espacios de disponibilidad y acceso a alimentos para la población en situación de vulnerabilidad con ingresos muy bajos, un ejemplo importante de estos programas en la jurisdicción del gobierno de la Ciudad de México es el Programa de Comedores Sociales, coordinado por la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social.

El programa de Comedores Sociales de la Ciudad de México tiene un carácter social cuyo origen data del 2009. En el 2012 se publicó en la gaceta del gobierno del Distrito Federal como parte de las políticas públicas denominadas Capital Social, con el fin de ofrecer un servicio continuo e independiente del gobierno en turno. Este programa tiene el objetivo de ofrecer espacios limpios con acceso a comidas completas y balanceadas a bajo costo o de forma gratuita (SIBISO, 2021), hoy (2021) cuenta con 462 unidades en funcionamiento, que proporcionan aproximadamente 80,000 raciones alimentarias al día (ITACATE 2021).

Si bien, el sistema de abasto popular de alimentos, en búsqueda de su “modernización”, se ha concentrado en un punto geográfico de la Ciudad de México, en la Central de Abasto (CEDA) de la capital (Morales, 2003); la concentración de alimento en un espacio tiende a

producir varias externalidades, una de ellas es el desperdicio de alimento que, a su vez, significa el derroche de los recursos valiosos que la produjeron y una generación importante de dióxido de carbono (CO₂) (CONEVAL). Solamente en la CEDA se desperdician 561 toneladas al día de alimento (Forbes Staff, 2020), cantidad que podría ser aprovechada por la población.

Recientemente, la cuestión de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo ha recibido mucha atención y ha gozado de una gran visibilidad. De acuerdo con la FAO, casi una tercera parte de los alimentos producidos para el consumo humano —aproximadamente 1,300 millones de toneladas anuales— se pierden o desperdician a escala mundial, y ahora la reducción de este fenómeno se presenta como fundamental para mejorar la seguridad alimentaria y reducir la huella medioambiental de los sistemas alimentarios (, 2014).

Según el grupo Mundial C. D. S. A. (2014) según la perspectiva de seguridad alimentaria y nutrición, “las pérdidas y el desperdicio de alimentos” se definen como “la disminución de la masa de alimentos destinados originalmente al consumo humano, independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo”. “Pérdidas de alimentos”, se refiere a las que tienen lugar **antes del ámbito** del consumo, independientemente de la causa, y “desperdicio de alimentos” al que tiene lugar **en el ámbito** del consumo (HLPE, 2014).

Las pérdidas de alimentos repercuten en la seguridad alimentaria y la nutrición de tres maneras principales. En primer lugar, reducen la disponibilidad mundial y local de alimentos. En segundo lugar, ocasionan efectos negativos en el acceso a los alimentos para quienes participan en las operaciones de cosecha y postcosecha; asimismo, se enfrentan a pérdidas económicas y de ingresos; y, para los consumidores, debido a la contribución de las pérdidas de alimentos a la contracción del mercado de alimentos y la subida de los precios de estos. En tercer lugar, se produce un efecto a más largo plazo en la seguridad alimentaria debido a la utilización insostenible de los recursos naturales de los que depende la producción futura de alimentos (HLPE, 2014).

Aparte, la Ciudad de México enfrenta la paradoja de tener el ingreso por habitante más alto del país y al mismo tiempo un nivel de ingreso bajo para amplios sectores de la población, sin acceso a instituciones de salud y a otras prestaciones. El 44% de las personas ocupadas reportan un ingreso igual o menor a dos salarios mínimos en el 2019 y el 28% reciben ingresos laborales inferiores al costo de la canasta básica (Gobierno de la Ciudad de México, 2020).

Para promover el aprovechamiento de todos los alimentos en la Central de Abasto han surgido modelos de recuperación. El centro de acopio y recuperación de alimentos organizado por la Secretaría de Desarrollo Económico de la Ciudad de México, como parte del Fideicomiso para la Construcción y Operación de la Central de Abasto, lleva por nombre ITACATE. Este tiene como objetivo la recuperación y distribución de alimentos para la población prioritaria de la Ciudad de México a través de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social y el Programa de Comedores Sociales. Es decir, parte de los alimentos que se preparan en los Comedores Sociales de la CDMX provienen de los recuperados en la CEDA por el programa ITACATE.

Ahora bien, la cuestión gira en torno a que el programa utiliza la focalización geográfica, ya que para solicitar la instalación de un comedor, el lugar debe localizarse en las zonas de las demarcaciones identificadas de media a muy alta marginación social, con base en lo reportado por INEGI y CONAPO.

Los comedores, que pertenecen al programa, forman parte de la infraestructura de servicios en la ciudad que dan acceso a la alimentación y así se logra concretizar el derecho a ésta misma. En la actualidad existen 460 comedores distribuidos entre las 16 alcaldías, según SIBISO son ubicados prioritariamente en zonas en condiciones socio-territoriales de pobreza, desigualdad, marginación, desarrollo social bajo y/o alta conflictividad social, cercanas a hospitales y/o escuelas en la ciudad (Gobierno de la CDMX, 2022b).

II.B. Preguntas de Investigación

La pregunta de investigación, como muchos autores señalan, es el cuestionamiento central que un estudio se plantea responder. Reside en el eje central de la investigación sistemática y ayuda a definir con claridad el camino para el proceso de investigación. La pregunta de investigación es usualmente el primer paso de la metodología de investigación. Aquí se presentan tanto la pregunta general, como médula de la investigación, las preguntas particulares, como guías para responder la general.

II.B.1. Pregunta general de investigación

¿En qué medida el Programa de Comedores Sociales en su relación con el Centro de Acopio ITACATE de la Ciudad de México, como política pública y equipamiento urbano, promueven la seguridad alimentaria para la población en situación de vulnerabilidad de la Ciudad de México?

II.B.2. Preguntas particulares de investigación

- ✓ ¿Bajo qué marco normativo y de qué forma se relacionan el Programa de Comedores Comunitarios con el Centro de Acopio ITACATE?
- ✓ Haciendo referencia a las prácticas gestionadas ¿De qué manera y en qué medida los Comedores Sociales en conjunto con ITACATE son coherentes con su reglamento o planteamiento y, a su vez, con la Seguridad Alimentaria?
- ✓ ¿De qué manera los criterios para el establecimiento de Comedores Comunitarios, como equipamiento social, donde se distribuye el alimento recuperado por ITACATE, son congruentes con los indicadores de Seguridad Alimentaria y en qué medida estos se cumplen en la práctica?
- ✓ ¿Qué acciones de gestión de política pública se podría tomar para aprovechar los alimentos recuperados por ITACATE y hacerlos accesibles por medio de los Comedores Comunitarios para garantizar la Seguridad Alimentaria de la población en la Ciudad de México?

II.C. Objetivos

Objetivo general: Analizar el diseño del Programa de Comedores Sociales y su relación con el Centro de acopio ITACATE en la Ciudad de México, con la finalidad de proveer información que retroalimente su planteamiento, gestión y la ubicación de su correspondiente equipamiento dentro de la ciudad para la promoción de la seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación.

Objetivos particulares:

- ✓ Explicar a través de una revisión crítica los fundamentos y el planteamiento del programa de Comedores Comunitarios en conjunción con el papel del Centro de Acopio ITACATE para analizar su planteamiento y ejes rectores.
- ✓ Realizar un análisis de los criterios de localización, gestión operativa de los programas que permita valorar la accesibilidad, eficiencia de su gestión y el cumplimiento de metas para reconocer sus alcances y limitantes.
- ✓ Analizar la información recaudada y estudiar el marco legal sobre el cual se apoyan los programas para proponer posibles modificaciones o identificar aciertos.

II.D. Hipótesis

Los Comedores Comunitarios como red de equipamiento urbano y social donde se permite el acceso al derecho de la alimentación a través del servicio de comidas completas y saludables a bajo precio, dan una asistencia sostenible valiéndose del apoyo de la recuperación de alimentos por el centro de acopio de la Central de Abasto ITACATE y esta debe llegar a la población con menor capacidad de acceso a alimentos.

II.E. Justificación

Una de las primeras cuestiones que resaltan al intentar aproximarse a la estructura disciplinaria del urbanismo es la complejidad de sus objetos de estudio. Arturo Almandoz propone que un primer dimensionamiento conceptual de lo urbano debe hacernos trascender una visión espacialista del mismo, descubriéndonos su dimensión comunicacional, es decir, la concentración de actividades, funciones, individuos, creaciones y flujos objetuales y culturales que suceden en el espacio (Almandoz, 2020).

La urbanización del territorio históricamente se ha modelado a través de decisiones políticas, económicas y sociales, lo que han dado lógica a la distribución de la infraestructura y del equipamiento urbano en la ciudad y, por lo tanto, una lógica de localización que se ocupa de la disponibilidad y acceso a alimentos en la ciudad (Azuela de la Cueva, 1978).

La política pública determinada por el Gobierno de la Ciudad de México acerca del Programa de Comedores Sociales ha dado la pauta para la ubicación de comedores y, del mismo modo, su involucramiento en el desarrollo social como espacios de accesibilidad a una alimentación fundamental para el desarrollo productivo y reproductivo de la población en situación de vulnerabilidad.

Torres Salcido (2003) señala que los programas de abasto social, como el Programa de Comedores Sociales en conjunción con el Programa ITACATE en la Ciudad de México, son también parte de los mecanismos del abasto popular, pues resumen las responsabilidades públicas frente a la población que tiene menores posibilidades. Por lo tanto, las responsabilidades públicas de los gobiernos para diseñar y operar programas de abasto social, deben estar sujetas a análisis, evaluación y debate con el objetivo de garantizar su efectividad.

Debido a que, en el sistema gubernamental, no existen mecanismos para convertir los derechos en elementos exigibles, son más como objetivos a alcanzar que como derechos claramente especificados y aplicables por la población (Gordon, 2001), es imprescindible el

análisis de políticas y programas que pretenden hacer efectivos los derechos elementales de la población urbana y crear equipamiento para su correspondiente acceso.

El presente trabajo es un ejercicio académico a través del cual se pretende analizar un pequeño proceso de *lo urbano* en la Ciudad de México, respecto a necesidades básicas para el desarrollo de la población y eventualmente de la misma ciudad. Propongo vislumbrar los alcances del estudio del urbanismo en la muestra planteada, la comprensión de los derechos sociales en el territorio, el sistema político, social y económico, sus decisiones y la forma en que afectan y modelan la vida cotidiana y, en el camino, plantear alternativas de mejoras a los programas sociales en cuestión.

III. Revisión del estado de la Cuestión

Gran parte de la política de seguridad alimentaria y el enfoque de desarrollo se han centrado en las zonas rurales. Ésta ha tenido un fuerte sesgo hacia las soluciones basadas en la producción. En su documento sobre la invisibilidad de la inseguridad alimentaria urbana, Crush y Frayne (2010) revisan los principales documentos marco recientes de la FAO, el Banco Mundial, el G8 y la ONU que abordan la inseguridad alimentaria e identifican un enfoque persistente sobre la inseguridad alimentaria rural y asistencia a los pequeños agricultores.

Estas respuestas a la inseguridad alimentaria se basan en dos conceptos erróneos del problema. El primero es que la inseguridad alimentaria es principalmente un problema rural y el segundo es que es principalmente un problema de disponibilidad de alimentos (Crush & Frayne, 2010).

Sin embargo, la ubicación de la pobreza está cambiando. Las áreas urbanas están sufriendo de una sobrepoblación y se puede observar graves problemas de hacinamiento, no solo porque los pobres se urbanizan más rápido que los no pobres, sino también porque las condiciones en muchas áreas urbanas están llevando a muchas personas a la pobreza (Crush & Frayne, 2010). A la luz de estos cambios demográficos, la ciudad puede considerarse un nuevo frente de desarrollo (Battersby, 2011).

En el estado del arte se identificaron 15 tesis o disertaciones de grados que hablan de Seguridad Alimentaria o Comedores Comunitarios o Equipamiento Urbano, de las cuales cuatro pertenecen a doctorado y se sitúan en España, tres son para obtener el grado de maestro, dos para el grado de especialización y seis para obtener el título de licenciatura. Las disciplinas más recurrentes desde donde se abordan estos documentos son las Ciencias Políticas y Economía, no obstante, existen documentos interesantes que se abordan desde la Filosofía, Valuación Mobiliaria y Ciencia y Tecnología Ambiental. Existe una tesis que tiene su origen en la maestría de urbanismo acerca del programa de Comedores Comunitarios como parte de la Cruzada Nacional contra el Hambre que estuvo en funcionamiento a nivel nacional hasta el 2018, por lo

tanto, es una evaluación general de los documentos que dan sustento al programa en una óptica nacional pero caduca.

De los 22 libros encontrados, que hacen referencia a los temas por tratar en el presente trabajo: Políticas sociales (2), pobreza (2), abasto alimentario (4), seguridad alimentaria (7), soberanía alimentaria (3) y manejo de residuos (3), el autor más recurrente es el maestro en sociología y doctor en economía Felipe Torres Torres, cuyos temas principales son el abasto y distribución de alimentos y dinámicas de desarrollo de las regiones de México. Otra autora que destaca en esta selección es la doctora en economía Alicia Ziccardi, exponiendo temas como pobreza y programas sociales.

También se revisaron 30 artículos con los siguientes temas: Políticas sociales (11), pobreza (3), seguridad alimentaria (5), metabolismo urbano (3), manejo de residuos (3), y equipamiento urbano (5). En esta selección vuelve a destacar el doctor Felipe Torres Torres con tres artículos, dos haciendo referencia a la seguridad alimentaria y uno a políticas sociales. También el doctor en ciencias sociales Julio Boltvinik aparece en la selección con dos artículos referentes a la pobreza en México.

En esta breve revisión del estado de la cuestión podemos observar que, la presencia de urbanistas mexicanos que tratan el tema de seguridad alimentaria es aparentemente inexistente, lo que indica la falta de percepción de esta categoría como un problema urbano, ya que, como antes se mencionaba, este había sido planteado con insistencia como un problema rural y de producción de alimentos, no como un problema de accesibilidad a estos.

También se puede observar la división y el abordaje de cada uno de estas temáticas por separado, es decir, no se han abordado de forma integral en el que se planteen estas categorías como consecuencias los unos de los otros y visualizarlos en un estudio de caso.

IV. Marco teórico

Las ciudades juegan un papel de gran importancia en el mundo contemporáneo, pues, como lo menciona Cabrero y Zabaleta (2010), gracias a las nuevas dinámicas comerciales y financieras, el proceso de globalización ha afectado al desempeño de los actores gubernamentales en el diseño y ejecución de políticas públicas que modelan a las ciudades y su población (Cabrero Mendoza & Zabaleta Solís, 2011).

Cabrero y Zabaleta (2010) parafrasean el trabajo de Borja y Castells al mencionar que, la globalización ha definido la estructura espacial, social y política de las ciudades, insistiendo que las autoridades locales toman un nuevo y muy importante papel en la mejora de la vida de los ciudadanos.

En el campo de las políticas sociales urbanas, uno de los principales desafíos que enfrentan quienes gobiernan nuestras ciudades es crear las condiciones para que sus habitantes sean ciudadanos que puedan ejercer sus derechos sociales (Ziccardi, 2004).

En la actualidad, se debe comprender que los recursos en el país son limitados, que 70% de la población es de un estrato socioeconómico bajo, con limitación en su capacidad de pago, que la concentración de población en las ciudades no tiene precedentes y que el deterioro ecológico es severo (Cortés Delgado, 2001). Es imprescindible reflexionar en el aprovechamiento de los recursos de forma óptima, a su vez, en la satisfacción de las necesidades y la reafirmación de los derechos de la población.

IV.A. Equipamiento Público Urbano

La ciudad ha sido objeto de estudio desde una visión interdisciplinaria y transdisciplinaria durante décadas, perspectiva que ha sido enfatizada desde la introducción de los principios de sostenibilidad en el Urbanismo. Estos principios se dividen en tres dimensiones: el desarrollo económico, la equidad social y la conservación ambiental (Dopico et al., 2016). Una de las principales maneras de evaluar la equidad social desde una perspectiva de ciudad es analizar la

equidad espacial en la distribución de los bienes sociales urbanos (espacios públicos, educación, salud, etc.).

La existencia de los equipamientos públicos es una pieza clave de cualquier estrategia de intervención con el fin de buscar la equidad social, explica el urbanista Agustín Hernández, no obstante, hay que comprender que dichos elementos están ordenados a un proyecto urbano determinado por el grupo dominante que controla la ciudad (Hernández Aja, 2000).

Por su parte, Jordi Borjá (2019) hace énfasis en que el urbanismo de la ciudad industrial plantea la ciudad como la convivencia de amplias y diversas poblaciones en condiciones de igualdad (como la idea de Cerdà del proyecto de «la ciudad igualitaria»). En la actualidad se puede observar que los urbanistas, en la práctica, acatan leyes y asumen políticas públicas que facilitan desigualdades y exclusiones. Sin embargo, Borjá (2019) cavila que la cultura de la disciplina conlleva hacer del urbanismo la funcionalidad de la ciudad para que el conjunto de los bienes y servicios colectivos fueran accesibles a toda la población (J. Borja, 2019).

IV.A.1. El Derecho a la Ciudad y el Equipamiento Urbano

El derecho a la ciudad, aseveraba Léfèbvre en 1968, no puede concebirse como un simple derecho de visita o retorno a las ciudades tradicionales. Solo puede ser entendido como el derecho a la vida urbana, transformada, renovada, una vida urbana participativa, incluyente y asequible para todas las personas (Léfèbvre, 1968).

Franco y Zabala explican que el camino hacia la transformación de las ciudades en lugares más equitativos y sostenibles, conlleva gran complejidad, y en este contexto, el papel de la planificación es central. Lo ideal es que la planificación se enfoque en la promoción de la justicia e inclusión social, de economías más solidarias y de la sostenibilidad (Franco Calderón & Zabala Corredor, 2012)

Los equipamientos inciden directamente en la consolidación del derecho a la ciudad, en la medida en que se distribuyan equitativamente en el territorio, gracias a que estos son un elemento territorial donde se plantea la promoción de equidad y acceso a los servicios que hacen

posible la garantía de los derechos sociales, labor en la que los urbanistas deben contribuir (Franco Calderón & Zabala Corredor, 2012).

Como lo señala el urbanista Agustín Hernández, los equipamientos son “dotaciones que la comunidad entiende como imprescindibles para el funcionamiento de la estructura social y cuya cobertura ha de ser garantizada colectivamente” (Hernández Aja, 2000). Esto quiere decir que los equipamientos son espacios que tienen una doble función, ya que, además de brindar servicios básicos, contribuyen a la construcción y fortalecimiento de la vida colectiva, ambos como una forma de buscar garantizar el derecho a la ciudad.

Los equipamientos representan usos colectivos que suplen algunas de las necesidades básicas de los ciudadanos en su vida cotidiana, necesidades que no han logrado cubrir por ellos mismos y que el Estado y sus instituciones están obligados a conceder, pues son parte del desarrollo integral del ciudadano para fortalecer la productividad y la eficiencia de las ciudades y del territorio (Franco Calderón & Zabala Corredor, 2012).

Retomando el concepto de derecho a la ciudad, esta vez mediante el enfoque que propone David Harvey, cuando afirma que es “*un activo derecho a hacer de la ciudad un lugar distinto, a darle forma de acuerdo con nuestros deseos más profundos y a rehacernos a nosotros mismos en ella de una manera diferente*” (Harvey 2013), el derecho a la ciudad es la posibilidad de desarrollar las habilidades sociales, políticas y económicas de la población con el fin de garantizar una ciudadanía incluyente, equitativa y justa.

La ciudadanía, a través del equipamiento público o social, explica Jordi Borjá (2018), recibe un “salario indirecto” financiado por la vía fiscal o mediante contribuciones aportadas, por los que se benefician de las externalidades urbanas. El objetivo es que todos los ciudadanos tengan acceso a los bienes y servicios de interés general. Forman parte del salario indirecto el agua y la energía, las viviendas subvencionadas o sociales, la formación escolar y profesional, la asistencia sanitaria y social, los transportes colectivos, los espacios públicos y equipamientos culturales, la seguridad ciudadana, etcétera. Es decir, satisfacen necesidades colectivas e

individuales indispensables para la reproducción de la fuerza de trabajo y, ante todo, necesidades humanas universales en cada momento histórico. (J. Borja, 2019)

El conjunto de derechos que integran el derecho a la ciudad que han sido objeto de Cartas de derechos, e identifica Borja, son los estrictamente urbanos (vivienda, movilidad, centralidad, visibilidad, espacio público significativo, equipamientos, servicios urbanos básicos, mixtura social, compacidad urbana, etc.), los socioeconómicos (empleo, formación continuada, renta básica, protección social, educación, asistencia sanitaria, seguridad, etc.), los ambientales, los culturales (identidades individuales y colectivas) y los políticos (participación política, gestión cívica, instituciones transparentes y adecuadas al territorio social real, rendimiento de cuentas, etc.). (J. Borja, 2019)

Saida Muxi (2008), por su parte, concluye que los equipamientos son soportes imprescindibles para el desarrollo de la vida privada y pública de las personas. Y reconoce que la oferta de equipamientos se amplía cuando la sociedad en la que se inscriben reconoce, asume y valora el trabajo derivado de los roles de género, del trabajo reproductivo como un igual del trabajo productivo.

Muxi (2008) plantea que el espacio de los equipamientos necesita entretejerse al espacio público de la ciudad con la máxima permeabilidad y flexibilizando su utilización para maximizar la utilización de los espacios. E insiste que su distribución en el territorio, en relación con los usos y a las redes de movilidad, garantiza la calidad de vida, porque los convierte en estrategias para fomentar redes sociales, generar intercambio de servicios y posibilitar diferentes tiempos de uso, acercando su funcionamiento a la complejidad de la vida cotidiana y a los valores planteados por el derecho a la ciudad.

IV.A.1. Lo que dice el sector público acerca del Equipamiento Urbano

Existen varios documentos que soportan el marco normativo bajo el cual se rige el equipamiento urbano en el territorio mexicano. El documento oficial más importante de ellos es la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM), específicamente el artículo

27, pues es el parteaguas para el planteamiento de la Ley General de Asentamientos Humanos, Ordenamiento Territorial y Desarrollo Urbano, la cual prevé instrumentos y orientaciones de política respecto a la gestión del suelo; cuya última versión fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 2016 (Política Nacional de Suelo, 2020).

La Ley General de Asentamientos Humanos, Ordenamiento Territorial y Desarrollo Urbano (LGAHOTDU) establece a la Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano (SEDATU) como coordinadora del sector y entidad normativa para la elaboración, apoyo y ejecución de programas para la satisfacción de las necesidades de suelo urbano de carácter público (Política Nacional de Suelo, 2020).

En su artículo 4, fracción II, la LGAHOTDU establece como uno de sus principios el Derecho a la Ciudad, que se refiere a garantizar a todos los habitantes de un Asentamiento Humano o Centros de Población el acceso a la vivienda, infraestructura, equipamiento y servicios básicos, a partir de los derechos reconocidos por la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los tratados internacionales suscritos por México en la materia.

Siendo así, la misma ley define, para efectos prácticos, que el **Equipamiento Urbano** es el conjunto de inmuebles, instalaciones, construcciones y mobiliario utilizado para prestar a la población los Servicios Urbanos (actividades operativas y servicios públicos prestadas directamente por la autoridad competente o concesionada para satisfacer necesidades colectivas en los Centros de Población) para desarrollar actividades económicas, sociales, culturales, deportivas, educativas, de traslado y de abasto (LEY GENERAL DE ASENTAMIENTOS HUMANOS, ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y DESARROLLO URBANO, 2016).

A nivel estatal, en la Ciudad de México, se presenta La Ley de Desarrollo Urbano del Distrito Federal (2010), hasta hoy 2022, en donde se conceptualiza de la misma manera el equipamiento urbano. Se establece como órgano auxiliar del desarrollo urbano a la Comisión para el Mejoramiento de la Infraestructura y el Equipamiento del Distrito Federal, cuyo objeto es establecer los mecanismos jurídicos y administrativos necesarios para que los ingresos que

reciba la hacienda local por cualquier concepto relacionado con el desarrollo urbano y la edificación, sean destinados a la realización de estudios, proyectos y obras, de conformidad con el Código Fiscal del Distrito Federal.

No obstante, ni SEDATU ni la Comisión para el Mejoramiento de la Infraestructura y el Equipamiento del Distrito Federal, instituyen las acciones, gestión u operabilidad de los servicios otorgados en los equipamientos que la secretaría está obligada a disponer en el territorio de los centros urbanos y rurales. Dichas acciones les corresponden a las respectivas direcciones municipales o a las asociaciones civiles involucradas.

IV.B. Los derechos sociales

Los alimentos, en los hogares más pobres, absorben una parte significativo de los gastos, por lo que los precios de los alimentos afectan directamente su capacidad de tener acceso a alimento suficiente, inocuo y nutritivo que les brindaría un desarrollo normal y una vida activa y sana (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, 2018). Efectivamente, uno de los indicadores que sobresalen, para identificar la pobreza extrema, es el grado de desnutrición y la posibilidad de adquirir la canasta normativa básica (Dielerten, 2001), lo que demuestra la relación profunda que existe entre la alimentación, el ingreso y, a su vez, con el trabajo.

Sin embargo, por su parte, el derecho al trabajo (artículo 123 constitucional) es una expectativa no formalizable, ya que el Estado carece de medios de intervención en las reglas del sistema económico (Gordon, 2001) y, en contrapeso, opta por cumplir con su responsabilidad de proporcionar alimentos a la población más vulnerable con el fin de hacer efectivo el derecho a la alimentación que en el artículo 4° de la Constitución Mexicana se plantean (agregado en el 2011), y de esta manera, eventualmente, reducir el índice de pobreza extrema que señala la desigualdad que enfrenta el país y la ciudad.

Lo cierto es que, la situación que prevalece en el mercado de trabajo urbano es consecuencia de los procesos de desindustrialización y terciarización de la economía, procesos

que la lógica neoliberal ha inducido, despojando a un gran porcentaje de la población del acceso a la seguridad social. La contrapartida ha sido el aumento de demandantes de servicios sociales públicos, y, a su vez, la tendencia es reducir el gasto social gubernamental, lo que ha llevado a un deterioro de la calidad de los programas (Ziccardi, 2001).

En cuanto al **derecho a la alimentación**, su origen reside en los derechos naturales, denominados así desde el s. XVII, estos hacían referencia a los “derechos que ostenta la persona como reflejo subjetivo de un orden normativo natural” (Fernández, 1982). La aceptación y el compromiso de las diferentes naciones con los derechos naturales, en la que hoy se desenvuelve nuestro sistema, tuvo que ver con el desarrollo de la segunda guerra mundial y la necesidad de proteger la dignidad humana (Gutiérrez Melchor, 2020),

No obstante, como explica Dielerten (2001) existe un debate permanente de los derechos humanos y sociales, su ontología y su implicación en la creación de políticas públicas. Los derechos son la aceptación de la existencia objetiva de las necesidades básicas. Las necesidades, según Wiggins (1985), es aquello que “...En todos los mundos posibles, en donde están las mismas leyes de la naturaleza, las mismas condiciones ambientales y una determinada constitución humana, los seres humanos sufrirían un daño si no tienen acceso a los bienes que las satisfagan...”, es decir, son un bien no negociable (Wiggins, 2013).

Según Martha Nussbaum (1998), las necesidades básicas “esenciales” son una guía crucial para construir una teoría de la justicia distributiva que nos sirva para implementar las políticas públicas sociales. En la práctica legal, se ha observado que el lenguaje de los derechos es insuficiente para incorporar las necesidades al salvaguardo de la justicia, y que, por lo tanto, lo ideal, sería recurrir a un lenguaje que incorpore obligaciones (Dielerten, 2001).

En el caso de México, donde diversos derechos se encuentran consignados en la Constitución, se conceptualizan más como objetivos a alcanzar que como derechos claramente especificados y aplicables a los individuos, pues no existen mecanismos para convertirlos en exigibles. Por lo tanto, los derechos se traducen en aspiraciones y buenos pensamientos, que se

les puede dar vida a través de programas sociales, recalcando su carácter no obligatorio, pues, no se puede generar una demanda ante la violación o al incumplimiento de algún derecho, en consecuencia, en este ramo, no se puede hablar de justicia (Gordon 2001).

Gordon (2001) explica que los derechos sociales y la ciudadanía, son ejemplos de conceptos a los que se aluden con el fin de compensar los efectos del mercado. Según el sociólogo T. H. Marshall (1950), el concepto de ciudadanía hace referencia a un status de plena pertenencia de los individuos a una sociedad y, el título se confiere, a quienes son miembros en pleno derecho. Los derechos a los que hace referencia son 3, civil, político y social. No obstante, se recuerda que los derechos sociales no son exigibles, en consecuencia, los derechos civiles y los políticos son los que establecen las reglas del juego, y los derechos sociales, pasan a ser las condiciones prácticas que permiten participar bajo las reglas antes señaladas, en interacción con el mercado. Es así como los derechos sociales se definen como prestaciones mínimas o medias en diferentes categorías; salud, alimentación, educación o vivienda (Gordon, 2001).

La importancia de los derechos sociales es expuesta por Esping-Andersen. Andersen (1993) explica que la introducción de los derechos sociales implicó liberar a las personas del estatus de “mercancía pura”, de que su sobrevivencia dependiera de la fuerza de trabajo (Esping-Andersen, 1993). Según Andersen la desmercantilización ocurre cuando un servicio es prestado como un derecho y cuando una persona puede sustentarse sin depender del mercado (Boltvinik, 2003)

En México, el modelo de aplicación de políticas sociales, por el cual navega el país, es del tipo residual o liberal. Este modelo se caracteriza porque la asistencia social es solamente para quienes ya cayeron en la situación de pobreza, los derechos a la asistencia dependen de la demostración de necesidad y los servicios tienen un carácter de última instancia (Boltvinik, 2003).

Otra característica es que se presiona a los ciudadanos a participar en el mercado laboral, pues si no se tiene empleo no hay seguridad social con calidad, logrando así, una mínima

de desmercantilización de la población. Esping-Andersen (1993) explica que el modelo que cumple en un mayor grado la desmercantilización de las personas, es el social demócrata que está comprometido con la garantía del pleno empleo y el derecho a la protección del ingreso, estos son extendidos a las clases medias por lo cual se habría logrado una igualdad, como es deseable.

IV.B. Políticas sociales en México

A lo largo de la historia se ha buscado solucionar problemas relacionados con la producción y la distribución de los recursos (Chávez-Ramos, 2008). Chávez (2008) expone en su artículo “la política social en los procesos de Democratización”, que algunos autores entienden la política social como la parte de la administración pública que busca lograr resultados específicos para mejorar el bienestar económico y social de las personas. Incluye una acumulación de acciones e intervenciones públicas destinadas a garantizar estándares mínimos para los ciudadanos en aspectos como: alimentación, salud, salario, educación y vivienda, en síntesis, los derechos sociales, pues es más que una asistencia caritativa, es una forma institucional de solidaridad para el desarrollo del bienestar.

Bajo la perspectiva de Nussbaum (1998), quien considera que una política social debe procurar que los ciudadanos tengan los recursos y las condiciones necesarias para actuar como más les convenga con el fin de garantizar que las oportunidades estén efectivamente disponibles; México, al no hacer efectivo el derecho al trabajo, ha fomentado la pérdida de autonomía. Ha propuesto el uso de programas que suplanten las posibilidades que un salario justo podría conllevar, como lo es la salud o la alimentación (Nussbaum, 1992).

Cabe resaltar, que los modelos de política social, necesitan de la existencia de una economía de mercado bien desarrollada, una sólida infraestructura administrativa y profesional, y un eficiente aparato fiscal para dar servicio. Si no hay recolección de impuestos efectiva, y disminuye el trabajo formal, no hay financiamiento de los servicios sociales, y estos se constriñen

aún más, proporcionando un servicio cada vez más escaso y sin calidad, mientras aumentan la demanda (Gordon 2001).

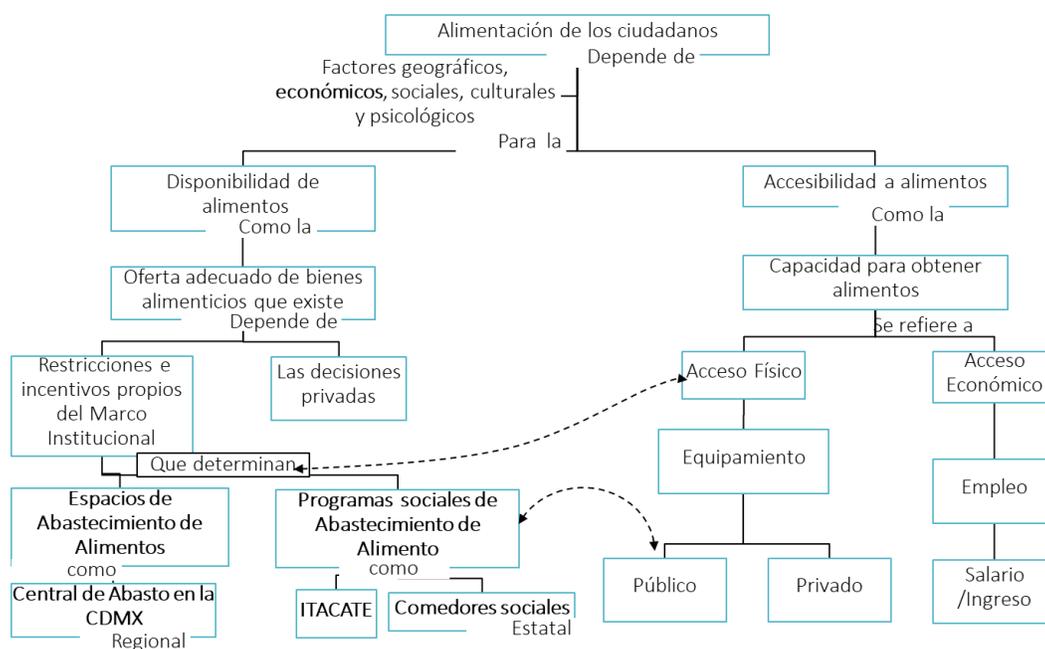
A su vez, para hacer las políticas sociales factibles, el Estado mexicano debe contar con una única política social que sea responsabilidad de los tres ámbitos de gobierno, sin embargo, ésta se encuentra fragmentada (Cejudo et al., 2018). No existe un esfuerzo deliberado por articular las diferentes esferas de gobierno y sus competencias, lo que ha reforzado la lógica asistencialista y el potencial uso clientelar en la entrega de bienes o dinero, ya que una política integral requeriría que sus instrumentos sean coherentes entre sí, que no se empalmen, ni que se dupliquen, sino que, por el contrario, se complementen.

En México, Chávez (2008) plantea que: a) las políticas sociales han servido más como un instrumento de clientelismo político que como acciones dirigidas al mejoramiento del bienestar social; b) la democratización política aún no es reconocida por todas las fuerzas políticas, lo que ocasiona una constante lucha política más que un trabajo encaminado a lograr objetivos conjuntos; y c) su integración económica regional ha sido asimétrica por las desigualdades económicas de los socios y la poca disposición a formular políticas comunes de bienestar.

V. Esquematización de los conceptos

La alimentación de los ciudadanos depende de factores geográficos, económicos, sociales, culturales y psicológicos, estas variables, a su vez, definen tanto la disponibilidad como la accesibilidad de los alimentos (Torres, F. T,1999). En primer lugar, según CONEVAL (2018) se conceptualiza la disponibilidad como la oferta adecuada de bienes alimenticios que existen, estos dependen de las restricciones e incentivos propios del marco constitucional en un diálogo con las decisiones privadas que, a su vez, determinan los espacios de abastecimiento, sin olvidar que los programas sociales con fines alimentarios también pertenecen a esta categoría (Torres Salcido & del Roble Pensado, 2003). Siendo así, La Central de Abasto de la CDMX y los programas ITACATE y Comedores Sociales forman parte de estos. En segundo lugar, la accesibilidad a los alimentos se define como la capacidad de las personas para obtener alimentos, lo que se refiere a dos elementos específicos, el acceso físico que depende de los espacios donde se disponen y el acceso económico que depende del ingreso de las personas (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, 2018)

Figura 2. Esquema de la Alimentación de los Ciudadanos en la Ciudad de México.
Nota. Elaboración propia con información de CONEVAL (2020) y Torres (2004)



V.A. Definición de las categorías

V.A.1. Seguridad alimentaria

El concepto de Seguridad Alimentaria surge de las cumbres organizadas por las Naciones Unidas en la década del 70, basado en la **producción y disponibilidad alimentaria** a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del **acceso, tanto económico como físico**. Y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la **inocuidad y las preferencias culturales**. Por ser una investigación que tiene referencia en el marco político e institucional se tomará como concepto los pactados con las organizaciones mundiales para la garantía de los derechos humanos (Belik, 2019)

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, definen que **la Seguridad Alimentaria** “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue **cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo**, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”.

La División de Estadística de la FAO define los siguientes tres conceptos básicos:

- El suministro de alimentos está relacionado con el suministro real de empresas de producción propia o [de], importaciones comerciales o donantes que pueden utilizarse para el consumo humano.
- El problema del acceso a los alimentos es la carencia crónica de los medios para adquirir los alimentos necesarios para sobrevivir.
- Las técnicas de uso, procesamiento y almacenamiento adecuados son importantes para garantizar que las prácticas adecuadas de conocimiento nutricional conduzcan a una mejor absorción de nutrientes y utilización metabólica.

Siendo así, todos estos elementos son necesarios para el alcance de la Seguridad Alimentaria.

No obstante, es importante remarcar que la pérdida de alimento que sucede a lo largo de la cadena alimentaria repercute en la imposibilidad de garantizar la seguridad alimentaria. Recientemente se agregaron nuevas dimensiones a la preocupación por el sistema alimentario: la protección del medio ambiente, cambios climáticos, biocombustible y competencia de alimentos por tierras y recursos financieros y un consenso global de una lucha contra el hambre. Jan Douwe van der Ploeg llamó a esa era “regímenes imperiales”, considerando que las relaciones alimentarias están dominadas por grandes corporaciones (Ploeg 2010).

Por lo tanto, **las prácticas que buscan recuperar alimento y redistribuirlo, son prácticas que rectifican la garantía de la seguridad alimentaria**, como los colectivos u organizaciones civiles de recuperación de residuos o los centros de acopio y recuperación de alimentos. El suministro medio de energía que se gasta en la producción de alimentos ya supera la demanda, pero su distribución es desigual y una parte importante de la oferta es perdida o desperdiciada en el proceso de producción o en los hogares (Belick W, 2020)

V.A.1. Equipamiento Social

Algunos investigadores han encontrado evidencia de que la calidad de los equipamientos culturales, sanitarios, educativos o recreativos disponibles en los barrios es un factor activo para reducir o agravar las condiciones de desventaja estructural de determinadas poblaciones (Cáceres Seguel & Ahumada Villaroel, 2018).

Desde una perspectiva política, la organización espacial de los bienes urbanos ha sido un tema de discusión dentro de la política urbana. En la década de 1960, el acceso a los servicios y equipamiento se consideraba un componente central de la constitución de los estados de bienestar (Paccione 2005). Después de que la especialización funcional ha dominado la ciudad durante décadas, esta discusión ha recuperado su importancia. Por ejemplo, los organismos internacionales exigen “construir ciudades con una red adecuada de servicios y espacios

públicos que sean capaces de promover espacios inclusivos para las personas” (ONU Habitat, 2016).

Para fines de esta investigación se retoma el concepto de equipamiento urbano/social del texto “Reflexiones en torno a las Mujeres y el Derecho a la Ciudad de una Realidad con Espejismos” elaborado por la doctora Zaida Muxi (2008), quien se ha especializado en urbanismo, arquitectura y género. Muxi presenta el equipamiento como un **elemento urbano holístico y complejo que debe ser atravesado por la perspectiva de género, convertirse en un aliado para la reproducción de la vida cotidiana y un espacio de ejercicio de derechos para la igualdad de oportunidades donde se accede a servicios y bienes.**

Muxi explica que el equipamiento urbano es una extensión del derecho a la vivienda, ya que, este derecho no se debe limitar a un techo, sino que debe invitar a ser parte activa de la sociedad, estos son soportes imprescindibles para el desarrollo de la vida privada y pública de las personas, por lo que tiene una relación intrínseca con derecho a la ciudad, a las ventajas, protecciones, y oportunidades que la ciudad puede brindar (Muxí Martínez, 2008).

Su distribución en el territorio en relación con los usos y a las redes de movilidad garantiza la calidad de vida, porque los convierte en estrategias para fomentar redes sociales, generar intercambio de servicios y posibilitar diferentes tiempos de uso, acercando su funcionamiento a la complejidad de la vida cotidiana.

VI. Presentación de metodología

Para el fin de analizar el diseño de los programas en cuestión se plantea implementar una metodología mixta, cuantitativa y cualitativa, de alcance descriptivo para apoyar la parte discursiva de la expresión de la política y la práctica que conlleva la implementación de esta misma, a continuación, se explica a detalle.

Se decide optar por un método mixto, ya que pretende una investigación descriptiva con gran comprensión, confianza en los datos, enriquecimiento, amplitud y profundidad, aparte de que se recomiendan cuando los fines prácticos hacen referencia a la implementación de una política o la elaboración de recomendaciones (Mendizábal, 2016) como se precisa en el presente proyecto. Se busca interpretar el significado de los motivos y fundamentos del programa social planteado y, a su vez, hacer un análisis a partir de las actividades que operacionalizan sus objetivos.

El primer objetivo particular de esta investigación a desarrollar, es hacer una revisión crítica de los fundamentos y motivos del programa de recolección como opción para el aprovechamiento de alimentos y estrategia de igualdad social para evaluar su planteamiento.

Aguilar L. F. (1992) en La hechura de las políticas. escribe que una política es en un doble sentido un curso de acción: es el curso de acción deliberadamente seguido, y es el curso de acción efectivamente seguido. Para estudiarla se debe analizar dos aspectos:

- Lo que se quiere tratar con la política pública
- Cómo se quiere tratar el problema planteado por la política pública

Luis Aguilar (1992) hace alusión a Graham T. Allison (1971), en su libro *Modelos Conceptuales y la Crisis de los Misiles Cubanos*, que el análisis y la elaboración política suceden desde un apriori cognoscitivo que proyecta su orden lógico en la secuencia de los hechos observados y que selectivamente toma ciertos componentes y establece ciertas correlaciones (Aguilar, 1992; Allison, 1971). Aguilar señala que lo anterior se puede identificar desglosando las políticas en sus elementos principales: objetivos, instrumentos, operadores, recursos y tiempos

que plantea la política pública a estudiar. Este planteamiento hace necesario proceder a la realización de un análisis de comparación entre los objetivos y su gestión operativa.

De esta forma, para recolectar dicha información, se plantea tres tipos diferentes de instrumentos: en una primera etapa, la observación participante, por su capacidad de sistematizar información obtenida a través de la observación y la interacción social; entrevistas semiestructuradas por su utilidad con actores sociales que cuentan con poco tiempo y, también, por su flexibilidad en el manejo de la conversación; y cuestionarios, ya que permiten la recolección de un gran número de datos y un manejo rápido de la información. Así, se registran diferentes perspectivas sobre el mismo objeto de análisis: la institucional, la sociedad civil y la académica.

Se implementa el método de Observación Participante en la Central de Abastos y en los Comedores Comunitarios. Se pretende recaudar información del espacio, instalaciones, infraestructura y servicio con el fin de describir cómo se desenvuelve el programa en la práctica, lo cual ayudará a responder cómo estos programas cumplen con los indicadores de seguridad alimentaria y su congruencia con sus respectivos reglamentos o planteamientos, siendo información de primera mano.

El siguiente instrumento es la entrevista semiestructurada, ésta se aplicará a actores claves como funcionarios públicos implicados en el desarrollo de los programas (SIBISO, SeDEco, ITACATE) y miembros de los comités administrativos de los Comedores Comunitarios. Las entrevistas buscan esclarecer cómo las dependencias y sus actores conciben y gestionan los programas para responder de forma detallada de qué forma se relacionan el programa y el centro de acopio, y cuáles son los criterios que se llevaron a la práctica en el establecimiento de los comedores comunitarios.

Finalmente, la encuesta tiene un uso descriptivo, en el cual se busca identificar el tipo de población que se beneficia de este servicio, su nivel de inseguridad alimentaria y su percepción

del servicio de los alimentos que reciben por parte de los comedores, si estos cumplen con los indicadores de Seguridad Alimentaria.

VI.A. Unidades de Análisis

La primera unidad de análisis es la Central de Abasto, donde específicamente se busca observar la operatividad de la bodega ocupada por el programa ITACATE (ver Figura 3), pues, es en este espacio, donde se desenvuelven las actividades de recolección de alimentos, almacenaje, cuidado de estos y su disposición para su redistribución. En este espacio se efectuará la Observación Participante y Entrevistas Semiestructuradas.

Figura 3. Almacén del centro de acopio ITACATE en la Central de Abastos en Iztapalapa CDMX.

Nota. Fotografía propia.



Las siguientes unidades de análisis son los Comedores Comunitarios, elegidos por su gran número y por establecerse en unidades territoriales preferentemente clasificadas como de media, alta o muy alta marginación, lo cual las ubica más cerca de la población en estado de gran vulnerabilidad.

Se hizo la selección de la siguiente manera. Con ayuda de la información recolectada en la Encuesta Nacional de Vivienda del Instituto Nacional de Estadística y Geografía proporcionado al público general y con apoyo de software de sistema de información geográfica, se distinguió los comedores comunitarios que se encontraban en AGEBs (áreas geográficas básicas) con mayor tasa de desempleo, marginalidad y que fueran más accesibles para la investigadora.

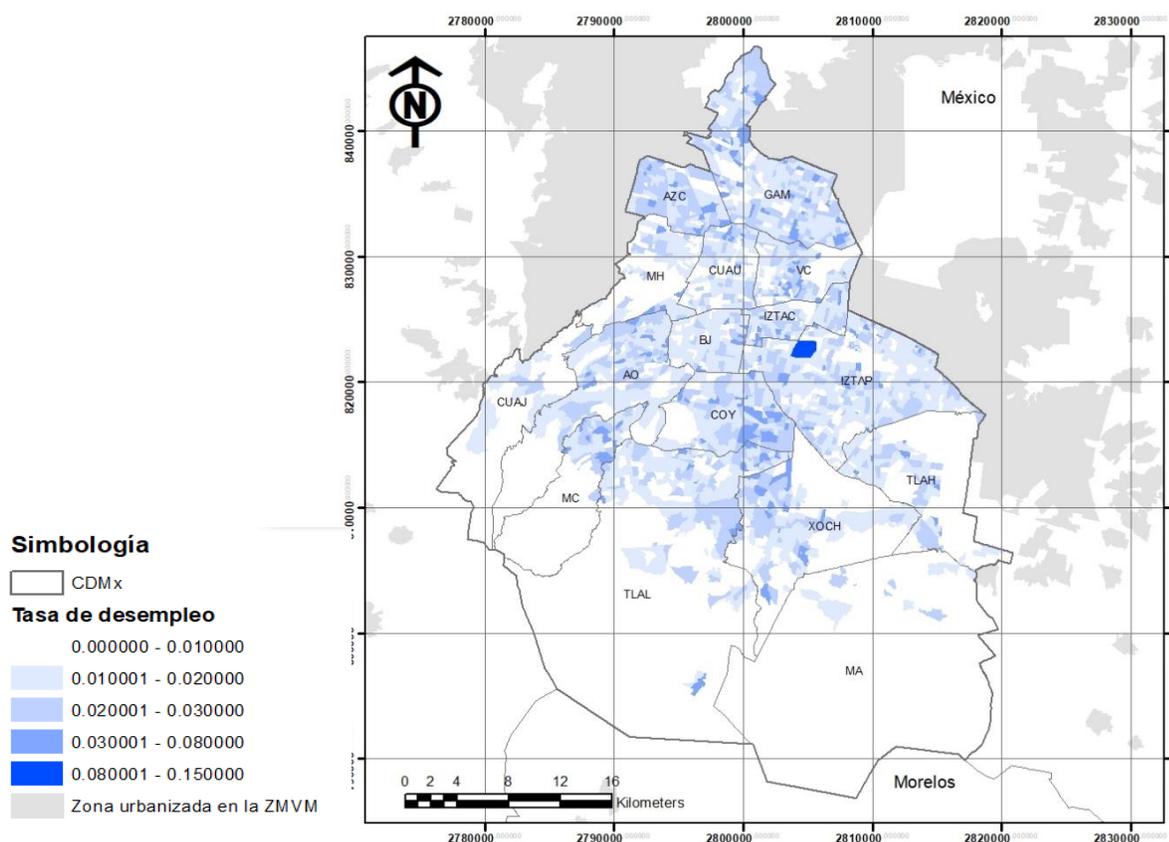
Se escogieron dos indicadores, en primer lugar, la tasa de desempleo debido a la íntima relación que tiene el ingreso salarial con la capacidad de las personas para adquirir alimento; y, en segundo lugar, el nivel de marginación que propone la Comisión Nacional de Población del 2010

Para realizar el cálculo del indicador, se recurrió a la información proporcionada por el censo del 2020 de INEGI con la categoría de población de <<12 años y más desocupada>> que se refiere a la población entre 12 y 130 años de edad que no tenían trabajo pero que buscaron trabajo en la semana referenciada.

En la Figura 4 se puede observar la tasa de desempleo ilustrada por AGEB. Es notable que la Ciudad de México, en el 2020, tuvo una tasa media entre el 2% y 3%, llegando hasta el

Figura 4. Mapa de distribución de tasa de desempleo de la CDMX.

Nota. Elaboración propia con datos de la encuesta INEGI 2020, INEGI.



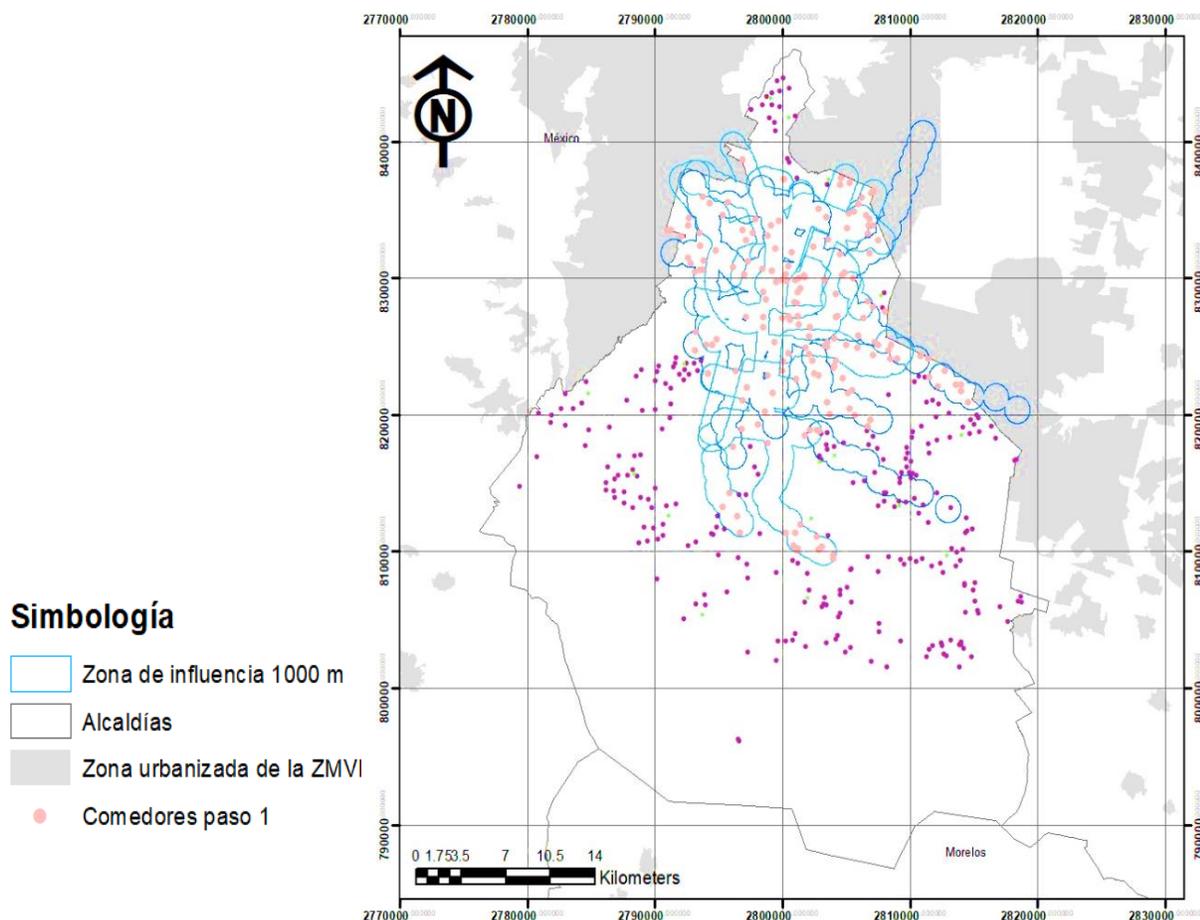
8% en zonas muy puntuales como el sureste de Coyoacán y el noroeste de Xochimilco, el norte

de la Magdalena Contreras, Gustavo A. Madero, Azcapotzalco, partes del centro de Iztacalco, de Iztapalapa y de la Álvaro Obregón.

El área delimitada de color azul representa el radio de influencia de las estaciones de los transportes elegidos por su accesibilidad. El radio es de 1000 m, que es considerada como la distancia máxima que una persona está dispuesta a recorrer desde el punto de arribo. Los puntos rosas son los Comedores Comunitarios que están dentro de las zonas de influencia, por lo tanto, son susceptibles a ser elegidos para la aplicación de la metodología por plantear, y los puntos morados son aquellos que se quedaron exentos de este proceso (Figura 5).

Figura 5. Mapa de distribución de estaciones de transporte público con área de influencia, en la CDMX.

Nota. Elaboración propia con información sitio web datos abiertos CDMX 2020



Por otra parte, se caracterizó la morfología urbana y social gracias a la metodología de tipos de poblamiento para contextualizar de esta manera las zonas en donde se encuentran los Comedores. El concepto de poblamiento tiene su origen en 1964 en el Centro Operacional de Viviendas y Poblamiento (COPEVI) como una forma de aproximación al conocimiento de los procesos de producción del espacio habitacional (M. Borja et al., 2018).

El concepto de poblamiento se refiere al modo particular de producción del espacio habitable, con todas las implicaciones culturales, sociales, económicas y ambientales que requiere para conformar la ciudad, resulta útil para analizar los procesos de urbanización con relación al ámbito habitacional, ya que, permite la identificación de patrones de densidades habitacionales, la cual es una herramienta de análisis muy importante en la comprensión de las dinámicas de crecimiento urbano (M. Borja et al., 2018).

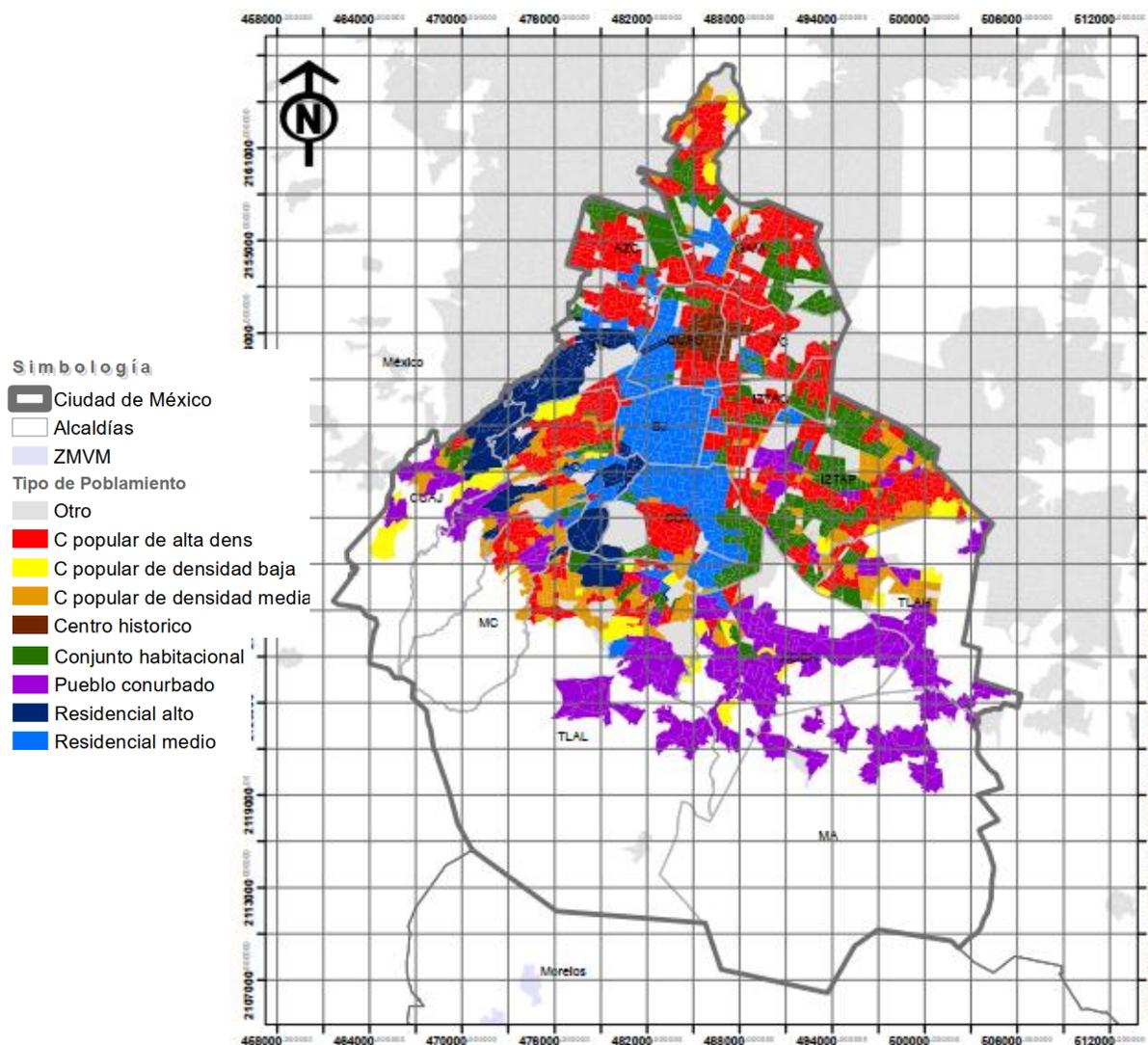
Según los investigadores que desarrollaron esta herramienta de análisis, los tipos de poblamiento se construyen a partir del análisis sistemático de unidades territoriales definidas para el levantamiento de los censos mejor conocidas como áreas geoestadísticas básicas (AGEBS). Con este estudio espacial y sociodemográfico se logró caracterizar 5,666 áreas que contiene la ZMVM. Se identificaron 9 diferentes tipos de poblamiento (Figura 6):

- De color café se observa el centro histórico que corresponde al casco antiguo de la Ciudad de México (59.22 viv/ha)
- En color rojo se representa a las colonias populares de alta densidad, que son colonias de origen irregular consolidadas, tienen una Urbanización completa y cuentan con equipamiento urbano básico (60 viv/ha)
- De color naranja, las colonias populares de densidad media, son asentamientos de origen irregular que se encuentran en proceso de consolidación (27.73 viv/ha)

- De color amarillo, las colonias populares de densidad baja, son aquellas de origen irregular que está en proceso de formación, cuenta con una Urbanización básica mínima y las viviendas suelen ser de carácter provisional (7.84 viv/ha).
- De color verde, los conjuntos habitacionales son las soluciones de vivienda producidas por inmobiliarias privadas y gubernamentales en la segunda mitad del siglo XX: Vivienda unifamiliar y multifamiliar (60.01 viv/ha)
- Las colonias residenciales de nivel medio surgieron de una promoción de carácter privado. Generalmente son asentamientos planificados, cumplen una estándar de Urbanización basado en normas y reglamentos de la época (42.59 viv/ha)
- Las colonias residenciales de nivel alto surgen de una promoción de carácter privado. Generalmente asentamientos planificados, los lotes son normalmente mayores a 300 m² (18.94 viv/ha)
- Los pueblos conurbados son asentamientos que alguna vez rodearon al área urbanizada de la antigua ciudad y pasaron a ser parte de la ciudad entre 1950 y 1990 (13.78 viv/ha).

A simple vista, en el mapa de tipo de poblamiento (Figura 6) de la Ciudad de México, desarrollado a partir de la información recuperada del censo de vivienda INEGI 2010, propuesto por Borja et al., se observa en el centro y el oeste de la ciudad, la predominancia de poblamientos residenciales de alto y medio nivel, lo que puede significar una densidad baja y gran concentración de infraestructura y servicios, a comparación de la zona este, en el cual hay más poblamientos de tipo popular de alta densidad y conjuntos habitacionales, lo que revela una mayor densidad y cierto grado de marginación.

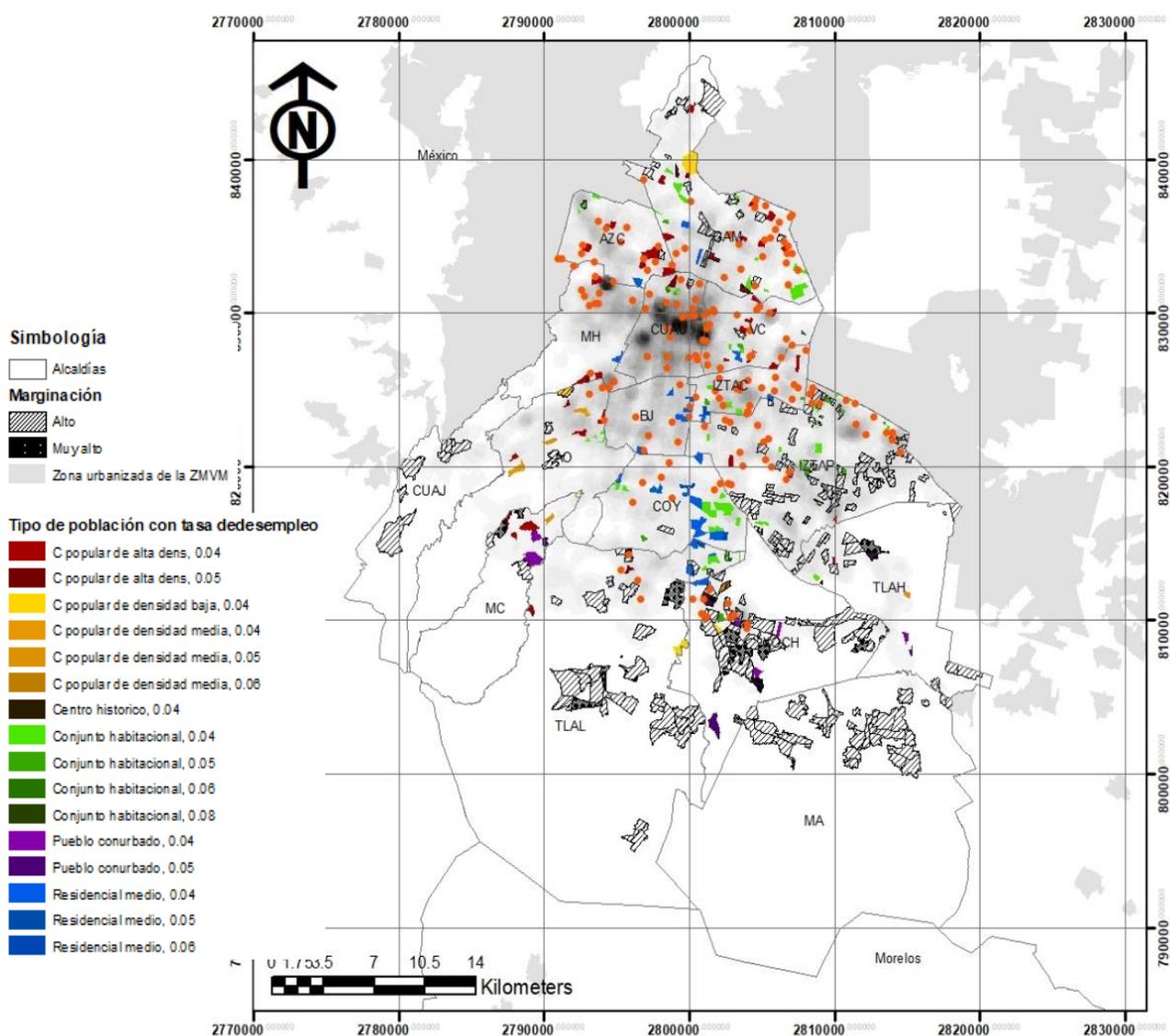
Figura 6. Los Tipos de Poblamiento De La Zona Metropolitana Del Valle De México 1990-2010
Elaborado por Borja, M., García, T. M., y Flores R. (2016),



Finalmente se vaciaron todas estas variables en un solo mapa, con el fin de elegir los comedores que cumplían con encontrarse en las zonas con alta y muy alta marginación y/o una tasa de desempleo con encima del promedio y que fueran accesible para su estudio. Estas zonas a su vez se caracterizaron con ayuda de la definición de tipo de poblamiento, dando como resultado la Figura 7, donde se observan todos los posibles comedores (Figura 7):

Figura 7. Mapa de síntesis de valores.

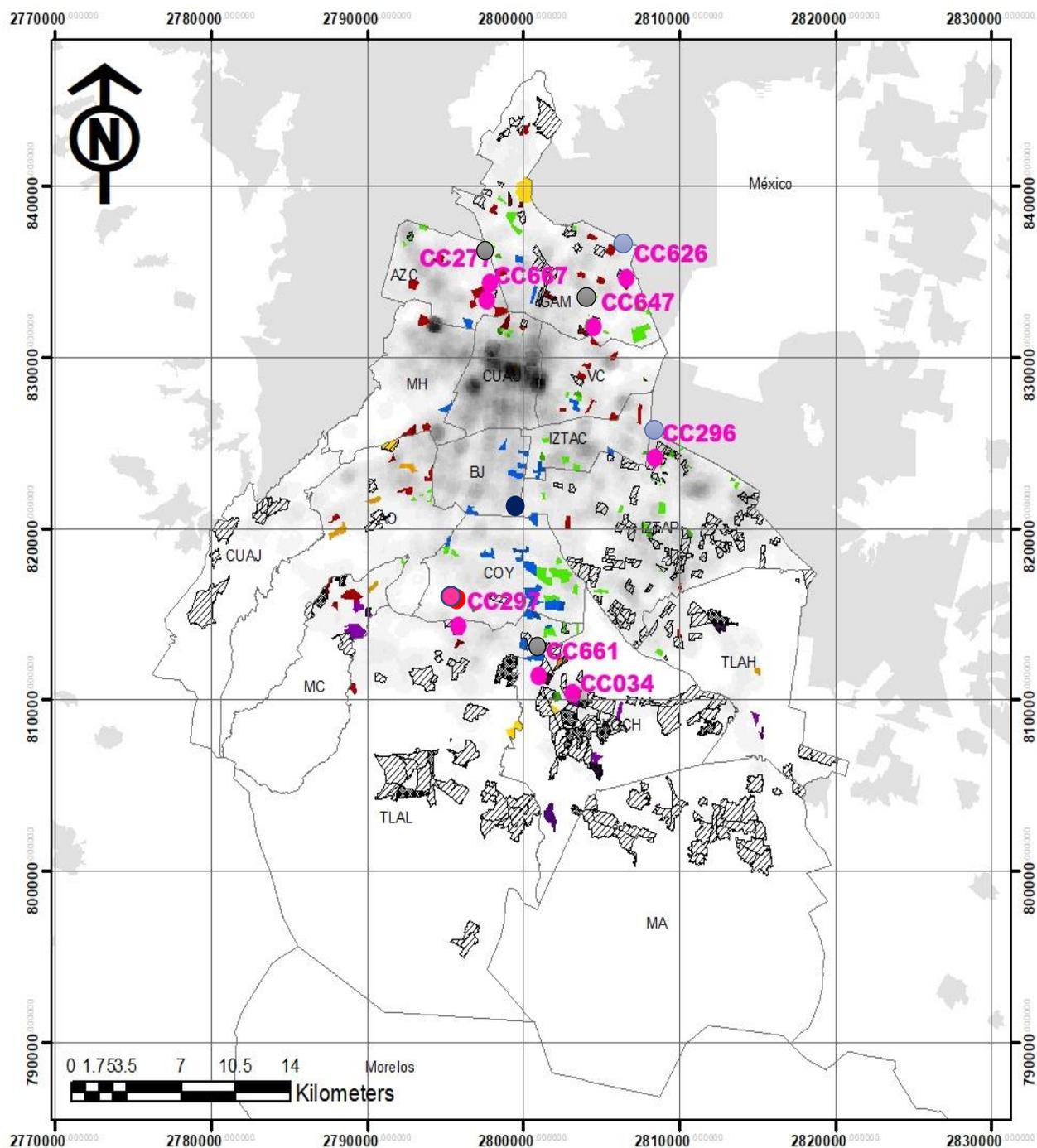
Nota. Elaboración propia con información recuperada de INEGI, CONAPO y de Borja (tipos de poblamiento)



Teniendo toda la información en el mismo mapa, el paso siguiente es identificar cuáles son los comedores que se ubican más cerca o dentro de las zonas especificadas. Se hizo el ejercicio y dio como resultado la Figura 8:

Figura 8. *Síntesis de mapas e identificación de comedores comunitarios.*

Nota. Elaboración propia con información del censo 2020 de INEGI, trabajo de investigación de M. Borja y datos abiertos de la CDMX.



De donde se rescatan la siguiente Tabla 1. De los ocho comedores identificados que serán estudiados según se plantea en la metodología próxima a explicar:

Símbolo	ID	RACIONES	NOMBRE	Alcaldía	Tipo de poblamiento	Estatus
	CC626	250	SINAI	Gustavo a. Madero	Col. populares de alta densidad	PARA LLEVAR
	CC277	100	ANITA	Azcapotzalco	Col. populares de alta densidad	SIN LETRERO
	CC667	150	LAS JARDINERAS	Azcapotzalco	Col. populares de alta densidad	ACTIVO
	CC034	150	EL CORAZÓN DE XOCHIMILCO	Xochimilco	Pueblos Conurbados	ACTIVO
	CC296	200	EL ATORON	Iztapalapa	Conjuntos Habitacionales	PARA LLEVAR
	CC647	No información	Pachita Flores	Gustavo A. Madero	Conjuntos Habitacionales	No se encuentra activa
	CC661	No información	Amigos de México por el Buen Vivir	Xochimilco	Pueblos Conurbados	No se encuentra activa
	CC701	250	La Perla	Tlalpan	Col. populares de alta densidad	ACTIVO

Tabla 1. Comedores Comunitarios identificados como posibles objetos de análisis.
Nota. Elaboración propia.

Las unidades de análisis de la presente investigación, elegidas por su apertura a la población y a la posibilidad de implementar los instrumentos de investigación en ellas son Las Jardineras en Azcapotzalco, El Corazón de Xochimilco en Xochimilco y La Perla en Tlalpan.

VI.B. Herramientas cualitativas

La investigación cualitativa se basa en la exploración de las relaciones sociales y descripción de la realidad tal y como la ven sujetos. Trata de recoger el testimonio subjetivo de una persona donde pone de manifiesto no sólo sus valoraciones personales sino también los acontecimientos que le llevan a éstas.

VI.A.1. Observación participante

En la primera etapa, se propone la observación participante para obtener información de primera mano de **las instalaciones, actividades y su implementación**, que deberá ser transcrita para su presentación. Se propone la participación del investigador como voluntario en las actividades de selección, recolección, almacenamiento, si fuese posible también en la redistribución y finalmente como beneficiario del programa Comedores Comunitarios. La técnica permite al investigador la inmersión activa en el espacio con el objetivo de obtener el mayor número de datos sobre ella y así acceder a la información de experiencias, formar parte y estar en contacto con los diversos procesos.

Para lograr extraer la mayor cantidad y calidad de información referente a cómo estos programas cumplen con los indicadores de seguridad alimentaria y su congruencia con sus respectivos reglamentos o planteamientos, se deberá prestar especial atención a la **dotación de servicios, infraestructura y equipamiento urbano**. Es importante, observar los indicadores de la Seguridad Alimentaria: acceso físico y económico, **limpieza del comedor y los alimentos (inocuidad), el tamaño de las porciones (suficiencia) de las comidas y los mismos ingredientes (variedad)**. Identificar si el comedor cuenta con **servicios** como agua potable, drenaje, electricidad o gas, pues, estos son también indicadores de limpieza y seguridad en los alimentos, si los **espacios son accesibles** para personas con capacidades diferentes, mujeres, niños, personas en vejez, con el fin de identificar la **accesibilidad física**.

VI.A.2. Entrevistas semiestructuradas

La entrevista semiestructurada tiene la virtud de situar al entrevistador como guía de la conversación, gracias a su preparación previa, pero también da libertad al desarrollo de temas de interés particular y profundización sobre ellos. Por esta razón se plantea esta herramienta como la idónea para recabar información. Para este ejercicio se reconocen tres diferentes actores:

- Víctor Torres Morales: director ejecutivo de Monitoreo, Gestión y Enlace Institucional de la Secretaría de Bienestar e Inclusión Social.
- Said Vázquez. Trabajó en la Dirección de Regulación y Mejoramiento de los Canales de Distribución, como subdirector de Capacitación y Promoción (2012-2015)
- Horacio Robles Ojeda. Dirección General de Abasto, Comercio y Distribución SEDECO (2012-2015)

En otra etapa, se aplicarán el mismo tipo de entrevistas a los responsables de los comités administrativos de los comedores de las unidades de análisis seleccionadas: Las Jardineras, El Corazón de Xochimilco, y La Perla, las tres mujeres responsables de cada uno de su respectivo comedor.

Estas últimas entrevistas cuentan con la finalidad de dar respuesta a la cuestión como es la relación entre ellos e ITACATE, su relación con las instituciones gubernamentales y la gestión particular que cada comedor resuelve día a día para satisfacer la demanda de los usuarios y, también los criterios que tomaron en cuenta para establecer un Comedor Comunitario. (Ver guiones de entrevistas en anexos)

VI.C. Herramientas cuantitativas

A diferencia de la investigación cualitativa, ésta se utiliza tradicionalmente en las ciencias empíricas y se basa en los aspectos susceptibles a ser cuantificados, y a la hora de analizar los datos utiliza la estadística. Su percepción de la realidad coincide con la perspectiva positivista y que intenta conseguir leyes generales relativas al grupo. Fundamentado en el término expuesto por Augusto Comte de “positivo”, que indica lo real, útil, preciso, cierto, orgánico, relativo y comprensivo.

Las características de la investigación cuantitativa son, en primer lugar, que el objeto de análisis es una realidad observable y que se puede medir; en segundo, se parte de un marco teórico para formular una hipótesis y mediante un razonamiento deductivo se validará o se

intentará validar empíricamente; en tercero, las variables del estudio (característica de los sujetos que pueden adoptar distintos valores, dentro de la muestra del estudio, peso, sexo...), se analizarán con procesos matemáticos de estadística descriptiva; y, finalmente, tiene la capacidad de predicción y generalización. Se trabaja con una muestra representativa de la población y se extrapola a cualquier sujeto que se encuentre dentro de las variables determinadas en el estudio.

VI.B.1. Encuestas a beneficiarios

Para realizar una encuesta se debe tener en cuenta el tamaño de universo en el problema planteado. Son 3 comedores los que se encuentran activos en la selección, los cuales calculan diariamente un número de porciones específicas. En total, asumiendo que una porción sea suficiente por beneficiario, los seis comedores dan servicio a 550 personas diarias, pues sirven esa cantidad de porciones al día en conjunto, siendo este el universo finito para extraer la muestra.

La muestra se calcula a partir de las 550 porciones diarias que los comedores ofrecen y se realiza con **la metodología de muestreo simple o sistemático**, donde el margen de error es del 10%, debido al gran número de personas que piden sus alimentos para llevar y la pandemia que sufre la población, dando como resultado un tamaño mínimo de la muestra de 61 beneficiarios por encuestar.

El siguiente paso es la información que se quiere obtener de la encuesta. En primer lugar, se requieren datos generales, pero que ayuden a identificar al tipo de beneficiarios que asisten, por lo que se les preguntará por la Alcaldía, edad, sexo, nivel de estudios, situación laboral, seguridad social, tiempo y frecuencia de asistencia a los comedores, si es beneficiario de otro programa de alimentación y con quien suele asistir a los comedores.

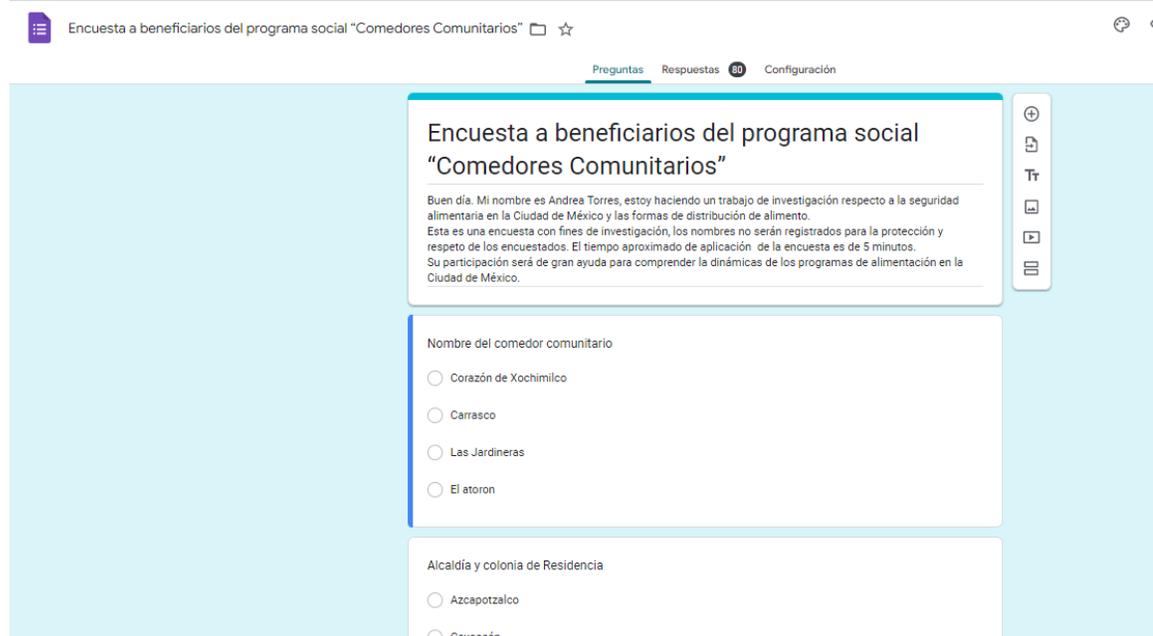
La segunda parte de la encuesta tiene el objetivo de identificar el nivel de seguridad alimentaria con el que cuentan los beneficiarios. Tiene el objetivo de reconocer la accesibilidad, la variedad, la suficiencia y la inocuidad de los alimentos en los hogares de los beneficiarios utilizando una escala basada en temporalidad tipo Likert. Ver anexos

La última parte de la encuesta busca obtener una evaluación del comedor y su papel como promotor de la seguridad alimentaria en la ciudad, así que se preguntara acerca de la accesibilidad, la variedad, la suficiencia y la inocuidad de los alimentos en dichos equipamientos.

Para economizar tiempos y esfuerzos, la encuesta fue realizada con la ayuda de la plataforma de Google Forms, donde se transcribió la encuesta a manera de formulario y, a través del dispositivo móvil de la investigadora, fueron capturadas las respuestas de los usuarios. Posteriormente, los datos capturados se descargaron en un archivo con extensión “xsl” que puede abrirse y manipularse con el programa para PC Excel donde, a través de tablas dinámicas y estadística descriptiva, se analizan.

Figura 9. Encuesta propia para el presente estudio realizada con Formularios de Google

Nota: Liga para acceso a la encuesta
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfP7jvW0TRQith2BSInurK7AAZbAkqfwLZPYcyT5r94TGa9WA/viewform?usp=sf_link



The image shows a screenshot of a Google Form titled "Encuesta a beneficiarios del programa social 'Comedores Comunitarios'". The form is displayed on a light blue background. At the top, there is a navigation bar with tabs for "Preguntas", "Respuestas" (with a count of 00), and "Configuración". The main content area contains the following text:

Encuesta a beneficiarios del programa social
"Comedores Comunitarios"

Buen día. Mi nombre es Andrea Torres, estoy haciendo un trabajo de investigación respecto a la seguridad alimentaria en la Ciudad de México y las formas de distribución de alimento.
Esta es una encuesta con fines de investigación, los nombres no serán registrados para la protección y respeto de los encuestados. El tiempo aproximado de aplicación de la encuesta es de 5 minutos.
Su participación será de gran ayuda para comprender la dinámicas de los programas de alimentación en la Ciudad de México.

Below the text, there are two sections of radio button options:

Nombre del comedor comunitario

- Corazón de Xochimilco
- Carrasco
- Las Jardineras
- El atoron

Alcaldía y colonia de Residencia

- Azcapotzalco
- Coyoacán

On the right side of the form, there is a vertical toolbar with icons for adding questions, deleting, moving, and other form management actions.

VII. Resultados de la Investigación

En el presente capítulo se divide en dos partes, en primer lugar, el análisis del diseño del programa de Comedores Comunitarios y la iniciativa del Centro de Acopio ITACATE de la Central de Abasto, donde se aborda el Marco Normativo bajo el cual se resguardan ambos y, en segundo lugar, el análisis de resultados de la aplicación de la metodología previamente explicada, donde se exponen los hallazgos más importantes de la observación participantes, las respuestas más relevantes de los entrevistados y una síntesis de los datos levantados por las encuestas.

VII.A. Diseño del Programa Comedores Comunitario de CDMX e ITACATE

En este apartado se busca exponer el planteamiento a detalle del programa Comedores Comunitarios y el Centro de Acopio ITACATE con el fin de describir el contexto político y socio-económico en el que los programas sociales en cuestión y la inseguridad alimentaria se desarrollan en la Ciudad de México y finalmente explicar a través de una revisión crítica los fundamentos y motivos del programa de Comedores Comunitarios en conjunción con rol del programa ITACATE para analizar su planteamiento y ejes rectores.

VII.A.1. Marco Normativo

Sobre la política social, es preciso aludir a su origen a finales del siglo XIX en Europa. Ésta surgió como un mecanismo que buscaba atender las consecuencias sociales de la Revolución Industrial, tales como la vulnerabilidad de ciertos sectores de la población y pobreza (Ramos Chávez, 2008).

El marco normativo en el cual se establece el programa social de Comedores Comunitario de la Ciudad de México es muy extenso y tiene sus cimientos en los tratados internacionales, en el marco legal mexicano y en su especificidad, al ser un programa de carácter estatal, en el marco normativo de la Ciudad de México.

a) Marco Normativo Internacional

Existen varios documentos que respaldan el compromiso por la Seguridad Alimentaria, empezando por el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1976)

reconociendo el “derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre”. A partir de dicho evento, diversos países pasaron a desarrollar leyes y decretos regulando el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada. Durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996) más de 100 países firmaron el compromiso de reducir el número de personas hambrientas a la mitad para 2015; de la misma forma, la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Social de 1995 celebrada en Dinamarca fue eje rector en su ámbito, ya que, propone “de una voluntad colectiva de asignar al desarrollo social, una de las principales prioridades en las políticas a nivel nacional e internacional y situar a la persona humana en el centro de las actividades de desarrollo”. Estableciendo el acatamiento de los derechos humanos como fin último de las políticas sociales.

Posteriormente, en el año 2000, México participó en la cumbre del Milenio de las Naciones Unidas, donde se acordaron y firmaron los Objetivos de Desarrollo del Milenio, los cuales son un compromiso para combatir los orígenes y secuelas de la pobreza extrema hacia el 2015:

1. Erradicar la pobreza extrema y el hambre.
2. Lograr la enseñanza primaria universal.
3. Promover la igualdad entre géneros y la autonomía de la mujer.
4. Reducir la mortalidad infantil.
5. Mejorar la salud materna.
6. Combatir el VIH/SIDA, Malaria y otras enfermedades.
7. Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente.

La Declaración reafirma la fe de los Estados Miembros en las Naciones Unidas y en su Carta como elementos indispensables para construir un mundo más pacífico, próspero y justo; el reconocimiento de la responsabilidad colectiva de los gobiernos del mundo para lograr la dignidad humana, la igualdad y la equidad; así como la responsabilidad de los líderes del mundo hacia sus ciudadanos, en especial los niños y los más vulnerables.

Finalmente, los miembros de la Organización de las Naciones Unidas aprobaron la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en la que se incluye el conjunto de Objetivos de

Desarrollo Sostenible (ODS), orientándose al combate a la pobreza, la desigualdad y la injusticia, así como para hacer frente al cambio climático.

La Agenda 2030 es un plan de acción con base en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y establece la estrategia que regirá a los programas mundiales durante los próximos 15 años. Al firmarlo, los Estados se comprometen a movilizar los medios necesarios para su implementación mediante alianzas centradas especialmente en las necesidades de los más pobres y vulnerables.

El objetivo 2 de los ODS hace referencia al concepto de Hambre Cero, éste señala que muchas personas, incluyendo niñas y niños, siguen sin tener suficiente comida y que se llevan a cabo prácticas agrícolas deficientes, se desperdicia alimento y se degrada el medio ambiente (ONU Habitat, 2016). Entre sus objetivos más relevantes, para fines de este trabajo, se encuentran:

2.1 Poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas

2.b Corregir y prevenir las restricciones y distorsiones comerciales en los mercados agropecuarios mundiales.

Si bien la Agenda 2030, toma una dirección muy general en temas de producción sostenible y disponibilidad comercial referente a los alimentos, la Nueva Agenda Urbana, por su parte, en palabras de la ONU, es la guía global más importante que orienta de forma clara, cómo la urbanización bien planificada y gestionada puede ser una fuerza transformadora para acelerar el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (Naciones Unidas, 2017)

En dicho documento se expresa su compromiso para promover el acceso equitativo y asequible a la infraestructura urbana física y social básica para todos, sin discriminación, esto se refiere, entre otros elementos, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente, lo cual se expone en los puntos 14, 34, 51, 88, 95 y 123 de la Nueva Agenda Urbana (Naciones Unidas, 2017).

*123. Promoveremos **la integración de la seguridad alimentaria y las necesidades nutricionales de los residentes de las zonas urbanas,***

especialmente los pobres de las zonas urbanas, en la planificación urbana y territorial, a fin de poner fin al hambre y la malnutrición. Promoveremos la coordinación de políticas sostenibles de seguridad alimentaria y agricultura en las zonas urbanas, periurbanas y rurales, a fin de facilitar la producción, el almacenamiento, el transporte y la comercialización de alimentos a los consumidores en formas adecuadas y asequibles y así reducir las pérdidas de alimentos y prevenir y reutilizar los residuos de comida.

b) Marco normativo Federal

La política social en México se ha desarrollado bajo circunstancias y formas que corresponden a la historia política y social del país. La historia de la política social puede dividirse en tres diferentes etapas. La etapa posterior a la revolución, donde por primera vez, en la constitución de 1917, se hace mención de los derechos sociales en los primeros capítulos. La etapa del Estado de Bienestar (1940-1980), pues en 1943 se crea el Instituto Mexicano del Seguro Social con el objetivo de hacer valer los derechos de la salud y el bienestar, y la política social estaba dirigida exclusivamente por el gobierno. Finalmente, la etapa actual, que se caracteriza por la apertura del mercado, la deuda económica y el recorte presupuestal de los programas sociales.

En materia constitucional, el primer referente del acceso a la alimentación fue la reforma a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos: Título Primero, Capítulo I De los Derechos Humanos y sus Garantías, en específico en su artículo 4º, que establece:

“Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará. En todas las decisiones y actuaciones del Estado se velará y cumplirá con el principio del interés superior de la niñez, garantizando de manera plena sus derechos. Los niños y las niñas tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral. Este principio deberá guiar el diseño, ejecución, seguimiento y evaluación de las políticas públicas dirigidas a la niñez.” (Cámara De Diputados del H. Congreso de la Unión, 2021)

En octubre del 2011 el artículo 4º fue reformado, siendo el primer referente de acceso a la alimentación en la constitución, lo que significó el reconocimiento legal al derecho a la

alimentación a pesar de ya figurar en la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) en el artículo 25 estableciendo que “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios [...]”, no fue hasta el año 2011 en que lo incluyó legalmente.

En el ámbito federal existen una basta cantidad de leyes que buscan proteger los derechos sociales en cuestión, entre ellas la Ley General de Desarrollo Social, que expresa la importancia de la alimentación para el desarrollo y concreción de oportunidades, tiene la responsabilidad de diseñar e implementar programas y políticas públicas para garantizar el ejercicio de los derechos sociales; la Ley General de Salud que reconoce la relación directa entre salud y alimentación; la Ley General de Educación, pues es en la educación donde se determinan y se fomentan hábitos nutricionales y la estimulación física; la ley de Desarrollo Rural Sustentable, la cual obliga al Estado a contribuir a la soberanía y seguridad alimentaria de la nación a través de la producción agropecuaria; la Ley de Planeación, a partir de la cual, se alinean los programas relativos a la planeación del desarrollo que adquieren rango constitucional en el Artículo 26 y se establecen los objetivos nacionales contenidos en el Plan Nacional de Desarrollo (PND) mediante la operación del Sistema Nacional de Planeación Democrática (SNPD); y, por último, Ley General del Ambiente y los Recursos Naturales que establece la forma correcta del aprovechamiento de los ecosistemas y servicios ambientales.

El Plan Nacional 2019-2024, se concibe como el instrumento para enunciar los problemas nacionales y enumerar las soluciones que se realizarán durante el sexenio, Siendo así, dicho documento hace visibles las preocupaciones y las vías estratégicas de acción del gobierno en turno. Está dividido en tres diferentes ramas consideradas como esenciales para el tratamiento de los malestares del país.

El primer capítulo del Plan Nacional es el de Política y Gobierno, donde se menciona la garantía del empleo, educación, salud y bienestar, entre las estrategias que plantea están las

becas, pensiones, precios de garantía a productos alimentarios básicos, el programa Sembrando Vida y Rescate del Campo Programa, los cuales son de índole rural; y, como segundo punto a rescatar, el pleno respeto a los derechos humanos en todos los niveles institucionales, así como reformas que otorguen obligatoriedad a su cumplimiento.

(1) Consejo Nacional de Evaluación para la Política de Desarrollo Social.

En esta esfera es importante reconocer el trabajo que desarrolla el Consejo Nacional de Evaluación para la Política de Desarrollo Social. Antes del 2004, la encargada de realizar la evaluación de la política social en México era la misma dependencia que implementaba los programas sociales, la Secretaría de Desarrollo Social, la desconfianza de esta forma por proceder repercutió en la búsqueda de un nuevo organismo ajeno a los posibles vicios electorales que pudieran ser favorecidos por los reportes de la SEDESOL. Ante ello, surgió el Consejo Nacional de Evaluación para la Política de Desarrollo Social (CONEVAL).

El fundamento legal del CONEVAL está reconocido en la Ley General de Desarrollo Social, como “un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica, patrimonio propio, autonomía técnica y de gestión”. Tiene por objeto normar y coordinar la evaluación de las Políticas y Programas de Desarrollo Social a nivel federal, que ejecuten las dependencias públicas y establecer los lineamientos y criterios para la definición, identificación y medición de la pobreza, garantizando la transparencia, objetividad y rigor técnico en dicha actividad (*Ley General de Desarrollo Social, 2016*).

El Coneval destaca por la creación de indicadores sociales para revelar estado de salud, vivienda, seguridad social y carencia por acceso a la alimentación en colaboración con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía, así como la coordinación con las entidades federativas y es referente para las tres esferas de gobierno en materia de política social. No obstante, es imprescindible aclarar que no tienen ninguna competencia en la evaluación de programas estatales o locales.

(2) [Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009](#)

NOM-251-SSA1-2009 se refiere a la norma oficial mexicana decretada en el 2009 respecto a prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso. Es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional. Esta norma se apoya en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos De Control (HACCP por sus siglas en inglés) que es un documento desarrollado por la Organización Panamericana de Salud (PAHO) cuyo objetivo es identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.

(3) [Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012](#)

NOM-043-SSA2-2012 se refiere a la norma oficial mexicana decretada en el 2012 respecto a los servicios básicos de Salud con el fin de la promoción y educación para la salud en materia alimentaria con la intención de plantear criterios para brindar orientación en dicho tema. El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den 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. No obstante, la norma es sólo de observancia obligatoria para aquellos que forman parte del Sistema Nacional de Salud.

c) [Marco normativo de la Ciudad de México](#)

La ciudad de México, capital de la República Mexicana, es una entidad federativa que goza de autonomía desde el 2016 en todo lo concerniente a su régimen interior y a su

organización administrativa y política, lo que la llevó a crear su propia constitución (2017) y a hacer sus propias decisiones en materia de distribución de presupuesto.

La Constitución Política de la Ciudad de México, en el artículo 9, referente a Ciudad Solidaria, establece el derecho a la alimentación y la nutrición, expresa que:

“Toda persona tiene derecho a una alimentación adecuada, nutritiva, diaria, suficiente y de calidad con alimentos inocuos, saludables, accesibles, asequibles y culturalmente aceptables que le permitan gozar del más alto nivel de desarrollo humano posible y la protejan contra el hambre, la malnutrición y la desnutrición”(Constitución Política de La Ciudad de México, 2017)

En la CDMX ha habido grandes esfuerzos por establecer una política de seguridad alimentaria de corte urbano, por ejemplo, en el 2009, bajo la jefatura de Marcelo Ebrard (2006-2012), se publicó la ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal que establece las actividades estratégicas prioritarias para el desarrollo de la seguridad alimentaria y nutricional. A partir de esta ley crea el Sistema del Distrito Federal para la Seguridad Alimentario y Nutricional y la elaboración del Programa homónimo como el instrumento de planeación que, según su planteamiento, define responsables y elabora estimaciones de recursos presupuestales.

El 17 de octubre de 2013, el jefe de Gobierno, Miguel Mancera (2012-2018), publicó en la Gaceta Oficial del Distrito Federal No.1714 el acuerdo por el que se ordena la creación del Sistema para la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Ciudad de México. En el cual, se agrega el acuerdo que establece la creación del programa “Aliméntate”, que buscaba coordinar los esfuerzos para garantizar la alimentación, no obstante, no hay pista alguna de que haya continuado después del 2018. El programa suponía en una primera etapa: alimento y facilitar el acceso a los servicios de salud, empleo, educación; y en una segunda etapa el acceso a programas de vivienda. (Administración Pública del Distrito Federal, 2013).

Adicionalmente, en el mismo sexenio se crea la Ley de Comedores Sociales de la Ciudad de México, con el objetivo de velar por la estabilidad del programa, de las buenas prácticas y de los esfuerzos por garantizar el acceso al derecho a la alimentación de los ciudadanos.

En la actualidad, el Plan General de Desarrollo (PGD) de la Ciudad de México encabeza los instrumentos de planeación, éste se concibe de forma articulada con el Sistema Integral de Derechos Humanos. Dicho documento contiene una visión cuya vigencia es el año 2040.

El PGD enmarca la importancia de garantizar el derecho a la ciudad que, según el mismo documento, se refiere a hacer efectiva la *función social, democracia, participación, igualdad y de sustentabilidad* del Estado y orientarse al ejercicio de los derechos, a la prosperidad y la funcionalidad de la urbe y, en consecuencia, se propone adoptar un modelo de ciudad caracterizado por la sustentabilidad, el ordenamiento territorial, la innovación, etc. (Gobierno de la Ciudad de México, 2020).

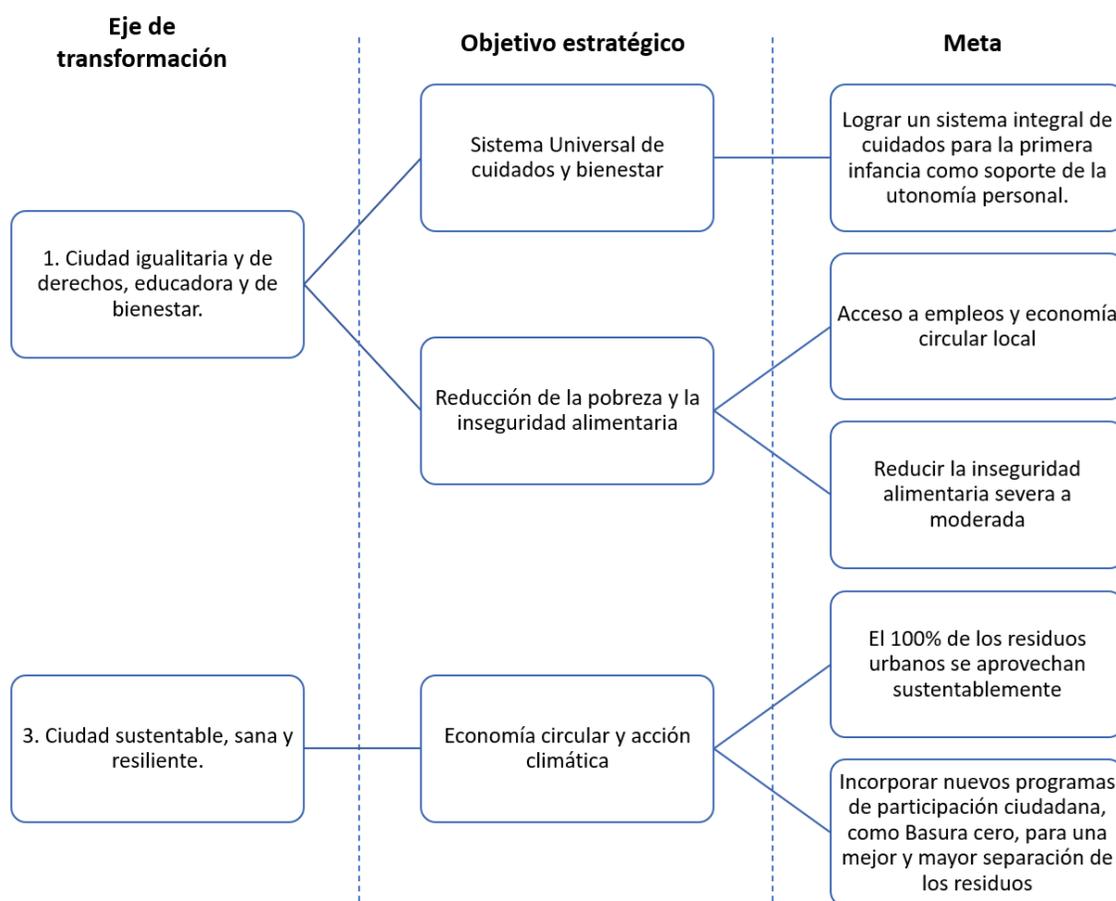
Los ejes de transformación del Plan se resumen en la búsqueda de lo que una ciudad debería ser, estos dan cuerpo a la estrategia de desarrollo, que se organiza en objetivos e identifica metas y líneas estratégicas en cada una de ellas:

1. Ciudad igualitaria y de derechos, educadora y de bienestar.
2. Ciudad próspera y dinámica.
3. Ciudad sustentable, sana y resiliente.
4. Ciudad con equilibrio y ordenamiento territoriales.
5. Ciudad en paz y con justicia.
6. Ciudad innovadora y basada en el conocimiento.
7. Ciudad de gobierno honesto, cercano y buena administración

Los objetivos más relevantes del PGD, para la seguridad alimentaria y el desarrollo de proyectos que buscan la sostenibilidad de las actividades urbanas, son el de *ciudad igualitaria y de derechos, educadora y de bienestar*; y *ciudad sustentable, sana y resiliente*. En la Figura 10

se muestran el planteamiento de agenda sobre el cual yace la visión de estos programas y hacia la cual se debería dirigir su desarrollo:

Figura 10. Ejes transformadores de PGD y sus objetivos estratégicos que competen a la Seguridad Alimentaria



Nota. Elaboración propia con información del Plan General de Desarrollo de la CDMX.

El primer eje, *ciudad igualitaria y de derechos, educadora y de bienestar*, establece en su primer objetivo que el Gobierno de la Ciudad de México construirá un **Sistema Universal de Cuidados y Bienestar** para las personas que requieran cuidados, en especial durante la primera infancia, así como personas de la tercera edad y la reinserción social de personas en situación de calle. En su Meta 1, aspira a lograr un sistema integral de cuidados, particularmente, para que

las mujeres y jóvenes alcancen su pleno desarrollo, teniendo por indicador el número de raciones que distribuyen los comedores comunitarios.

Dentro del mismo eje, se propone el objetivo estratégico de reducción de la pobreza e inseguridad alimentaria, éste supone la oportunidad de que las personas tengan acceso a los derechos económicos, sociales y culturales a partir de ampliar los servicios sociales y la infraestructura básica. Como parte de este Objetivo, la Meta 2 es erradicar la inseguridad alimentaria severa a través de garantizar que la población más joven y grupos de atención prioritaria tengan acceso a una alimentación adecuada.

Por su parte, el Eje Transformador 3, de *ciudad sustentable, sana y resiliente*, se plantea en la Meta 1. que el 100% de los residuos urbanos se aprovechen sustentablemente. Se busca, según el Plan, fomentar el aprovechamiento de residuos urbanos, tanto orgánicos como inorgánicos, y se invita a la participación de la iniciativa privada para buscar el reaprovechamiento de estos elementos. También, incorporar nuevos programas de participación ciudadana como Basura cero, esperando que, a través de estos, se logre una mejor y mayor separación de residuos y facilite su procesamiento.

VII.A.2. Actores Institucionales

a) Secretaría de Desarrollo Económico

La Central de Abastos (CEDA) es coordinada por la Secretaría de Desarrollo Económico de la Ciudad de México, en calidad de fideicomitente de la primera. La SeDEco se desenvuelve bajo la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de dicha ciudad en su artículo 30, el cual, declara que SeDEco es responsable del despacho de las materias relativas al desarrollo y regulación de las actividades económicas en los sectores industrial, comercial y de servicios.

Una de las atribuciones particulares de la SeDEco es establecer y coordinar los programas de abasto y comercialización de productos básicos, promoviendo la modernización y optimización en la materia. Los productos básicos se refieren a los alimentos que pertenecen a

la canasta básica (entre ellos artículos de higiene) estos se pueden encontrar de forma popular y comercializados en tipo menudeo en los mercados públicos y tianguis, y de forma mayorista en la Central de Abasto en Iztapalapa.

Para lograr sus objetivos, la secretaría cuenta con una estructura orgánica definida por el Reglamento Interior del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México y descrita a detalle en el Manual Administrativo de SeDEco. Al secretario, titular de SeDEco, le corresponde supervisar la correcta definición y coordinación de la política económica, cuenta con dos asesores, quienes tienen funciones de promoción, negociación, coordinación en cuanto relaciones empresariales, internacionales y nacionales, para fomentar el comercio y la confiabilidad de la secretaría.

A la **Coordinación General de la Central de Abasto** le compete coordinar, normar y supervisar la operación y funcionamiento de la CEDA tanto dentro de ella como con otras figuras que intervienen en la central. También, dictaminar la procedencia de los proyectos de construcción o modificación de las instalaciones para procurar su eficiencia según sus valores.

Bajo su cargo está la Dirección Ejecutiva de Innovación y Proyectos, la cual coordina los estudios, dirige los trabajos de análisis, válida la propuesta de proyectos de investigación, gestiona apoyos para su financiamiento, etc. Pero en específico, es la dirección que se encarga de la gestión y administración del Centro de Acopio ITACATE.

(1) [Central de Abasto como fideicomiso](#)

La **FICEDA** es el nombre abreviado que se le otorga al Fideicomiso (no. 20991) para la operación y construcción de la Central de Abasto de la Ciudad de México desde 1982, tiene una vigencia de 99 años y es de carácter irrevocable. Fue creada con el fin de construir, administrar y operar; además, establecer sistemas que permitan modernizar la infraestructura comercial de productos alimenticios de consumo generalizado; regular los flujos de comercialización; y procurar el abasto suficiente y oportuno en las mejores condiciones.

La creación del Fideicomiso de la Central de Abasto de la Ciudad de México, se sustentó en la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito con características específicas, en el que los participantes adquirieron el carácter de fideicomitentes y fideicomisarios, al igual que el Departamento del Distrito Federal y la Secretaría de Desarrollo Económico), aparte, actuando como fiduciario, el Banco Santander México, S.A.

Se establece en el contrato de este fideicomiso que el Órgano de Gobierno de la CEDA lo constituye el Comité Técnico y de Distribución de Fondos, el cual se encuentra integrado proporcionalmente por representantes del sector privado, así como de los gobiernos local y federal, en este apartado es donde se encuentra la Coordinación General de la Central de Abasto y sus respectivas direcciones y subdirecciones.

Durante la XXV Reunión Ordinaria del Comité Técnico y de Distribución de Fondos del FICEDA, celebrada el 12 de noviembre de 2002, se estableció la estructura orgánica que conforma a la Administración General: una Administrador General; cinco Coordinaciones de área: Coordinación de Seguridad, Vialidad y Protección Civil; Coordinación de Operación; Coordinación de Administración y Finanzas; Coordinación de Planeación y Desarrollo y Coordinación de Normatividad Comercial y Asuntos Jurídicos. También contiene 16 Gerencias de Área y 35 Subgerencias de Área.

En la cláusula décima del contrato del fideicomiso se establece que la Central de Abasto cuenta con un Administrador General, que es designado precisamente por el Comité Técnico, pero éste es propuesto por el jefe del Departamento del Distrito Federal (hoy jefe de gobierno), cuyas funciones le serán determinadas por el propio Comité; además señala que, en el ejercicio de su cargo, dicho funcionario gozará de las más amplias facultades para pleitos, cobranzas y para actos de administración.

El Contrato respectivo de fideicomiso establece, con base en lo dispuesto en la fracción IV del Art. 45 de la Ley General de Instituciones de Crédito y Organizaciones Auxiliares, la constitución de un Comité Técnico de Distribución de Fondos, que tiene en términos generales

las facultades para la organización, administración y control de la operación y especialmente la de emitir un reglamento interior que rija en la CEDA. Por otra parte, para regular el desarrollo de las actividades dentro de la CEDA, se propuso y fue aprobado el Reglamento Interior de la misma.

En el artículo 6° del reglamento interior de FICEDA expresa que la organización, administración y control de operación de la CEDA, estará a cargo del Comité Técnico, y su estructura y funcionamiento se sujetará a lo establecido en las leyes, reglamentos y acuerdos aplicables al CONVENIO suscrito por los PARTICIPANTES (Toda persona física o moral que adquiera el derecho de uso de un local o bodega de la Central en los términos del contrato del FIDEICOMISO) al CONTRATO y al presente reglamento.

El Comité Técnico, según el artículo 7° del reglamento interior de FICEDA, se integra de la siguiente forma: **Representantes del Sector Público**: cinco representantes de la Secretaría de Desarrollo Económico de la CDMX (principales direcciones de la Central de Abasto); El secretario de la SEDECO, el administrador general tiene voz, pero no voto; seis representantes del comercio oficial. También es formado por 12 representantes de los participantes, estos serán electos mediante votaciones en las agrupaciones de cada giro cada tres años. El fiduciario, en este caso, el banco Santander, tendrá derecho a designar un representante propietario y un suplente, con voz, pero sin voto. Dando un total de **25 miembros del Comité Técnico de Distribución de Fondos del FIDEICOMISO** que será presidido por el jefe de Gobierno de la Ciudad de México o un representante según el artículo 9° del reglamento interior de FICEDA.

En resumen, la Central de Abastos responde a intereses tanto gubernamentales como privados. La SeDEco tiene una función de regulación y coordinación dentro del Comité, para hacer efectivos los artículos constitucionales, las leyes, los códigos vigentes, los reglamentos, los acuerdos y decretos aplicables a la administración y coordinación de la CEDA.

(a) **Recolección de residuos CEDA**

Respecto a la recolección de residuos y la limpieza en la Central de Abasto, está definido en el Reglamento del Mercado la forma de operación y las obligaciones de los actores que comprende el mismo (FICEDA, 2007)

- Art 70: la Administración. "Vigilará que se adopten las medidas necesarias para garantizar el servicio de limpieza y recogida de residuos"
- Art 71, "[...] el servicio de limpieza y recogida de residuos podrá ser concesionado de manera parcial o total"
- Art 72 "[...] **el comité técnico podrá comercializar los residuos** que se recojan, por lo que los participantes y usuarios pierden cualquier derecho que pudiesen reclamar con el simple depósito de sus residuos en los contenedores de que dispone la Central"
- Art 74 "los participantes y usuarios están obligados a mantener limpias y aseadas las instalaciones de la CENTRAL"

Existe un registro de entre **600 a 650 recolectores** de diferentes **asociaciones civiles** que han firmado un acta constitutiva con la administración para organizar a los recolectores y asignarles un trabajo, **cinco** oficialmente reconocidas. Este servicio no descrito por la normatividad, es considerado básico debido a que el personal es insuficiente para mantener la limpieza en la central (Keck, 2019).

(b) **ITACATE**

El Centro de recuperación de alimentos de la Central de Abasto, ITACATE, es administrado por SEDECO, por la Dirección Ejecutiva de Innovación y Proyectos. Sus siglas significan: **INNOVAR, TRANSFORMAR, ALIMENTAR, CENTRAL DE ABASTO TU ESPACIO**. Su página de internet expone que *"La seguridad alimentaria sustentable es un problema global y la Ciudad de México está comprometida a trabajar para garantizarla [...]"* (FICEDA, 2021)

También, el mismo sitio web describe brevemente las actividades que realiza ITACATE:

- Recuperar y distribuir alimentos, para la población prioritaria de la Ciudad de México, a través de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social. En la Ciudad de México existen 600 comedores sociales.
- Se proporcionan aproximadamente 80,000 raciones alimenticias al día.

En relación a su intención, expresa que busca **fortalecer el acceso a la alimentación a la población de la Ciudad de México que se encuentre en situación de vulnerabilidad y, también, fomentar la cultura de donación de alimentos**. Comparten que, desde la puesta en marcha del centro de acopio se logró recolectar 267 toneladas de alimentos, y durante el primer semestre de 2021 se han recolectado 152 toneladas de alimentos, *“los cuales ya no se depositaron en el contenedor de basura orgánica, evitando así la generación de 193.19 tCO₂e”* (FICEDA, 2021).

b) **Secretaría de Bienestar e Inclusión Social**

La Secretaría de Inclusión y Bienestar Social es una dependencia de la Administración Pública centralizada del Gobierno de la Ciudad de México, a la cual le corresponde el despacho de las materias relativas a desarrollo social, alimentación, promoción de la equidad, recreación, información social y servicios sociales comunitarios (Gobierno de la CDMX, 2022b).

Los objetivos de esta secretaría abarcan diseñar, implementar y difundir las políticas y programas relativos a promover el desarrollo social, la alimentación, la equidad, la igualdad de género, el respeto a la diversidad, la recreación, el deporte y el desarrollo comunitario, para propiciar mejores condiciones de vida de los habitantes de la Ciudad de México (Gobierno de la CDMX, 2022b).

La Secretaría tiene a su cargo la aplicación de la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal. De manera general, sus facultades se encuentran determinadas por el Estatuto de Gobierno y la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, conforme a esta última, se destaca algunas de las tareas que le corresponden:

- Formular, fomentar y ejecutar políticas y programas generales para el desarrollo social con la participación ciudadana, que coadyuven al mejoramiento de las condiciones de vida de la población, así como establecer los lineamientos generales y coordinar los programas específicos que en esta materia desarrollen las delegaciones.
- Establecer e instrumentar políticas y programas de apoyo, suministro y orientación en materia alimentaria.
- Promoción de la equidad, la igualdad de oportunidades y la eliminación de los mecanismos de exclusión social de los grupos sociales de atención prioritaria: mujeres, jóvenes, niños y niñas, población indígena, adultos mayores y personas con discapacidad.
- Combate a la pobreza y asistencia social.

Desde el año 2019 los Comedores Sociales son responsabilidad de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social a través de la Dirección General de Inclusión Social (2020) y son supervisados por la Dirección de Comedores Sociales (SIBISO, 2021).

(1) Comedores Sociales

El programa Comedores Sociales (CS) tiene sus orígenes en el año 2009 con la implementación, en el entonces Distrito Federal, de los programas sociales Comedores Comunitarios y Comedores Públicos, el programa fue iniciado por el entonces jefe de gobierno, Marcelo Ebrard, junto con su secretario de Desarrollo Social, Martí Bartres. Dichos programas eran operados por la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESO) y, también, es respaldada por la Ley de Comedores Sociales de la CDMX.

El planteamiento, objetivo y gestión del programa Comedores para el Bienestar está esbozado en la Ley de Comedores Sociales de la CDMX y descrito a detalle en las Reglas de Operación del Programa de Comedores Sociales. El Reglamento se renueva cada año, pero también, a lo largo del año, se agregan o lo modifican según parezca necesario. Este reglamento define los siguientes puntos (*Reglas de Operación de Los Comedores Sociales*, 2020):

1. Descripción del problema social atendido.
2. Objetivos y metas.
3. Programa presupuestal vigente y costos estimados de operación.
4. Requisitos y procedimientos para la instalación de un Comedor y acceso a sus beneficios.
5. Procedimientos de instrumentación.
6. Mecanismos de elegibilidad.
7. Mecanismos de evaluación e indicadores.
8. Formas de participación social.
9. Mecanismos de fiscalización.

Este programa precisa cuatro conceptos como dimensiones de la Seguridad Alimentaria para construir el problema:

Tabla 2, *Dimensiones de la Seguridad Alimentaria según las reglas de CS.*

Concepto	Significado operativo
Disponibilidad física	Referida a la oferta como función de la producción de alimentos, existencias y comercio neto
Acceso	Acceso económico y físico en materia de ingresos y gastos; la oferta no garantiza la seguridad alimentaria
Utilización	Como la forma en la que el cuerpo aprovecha los nutrientes, la ingesta de energía, la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y el uso biológico de los alimentos
Estabilidad	que representa el acceso a los alimentos de manera periódica y puede verse influida por inestabilidad política y factores económicos como desempleo o aumento en el precio de los alimentos.

Nota: Elaboración propia con información de las Reglas Operativas de Comedores Sociales.

Los Comedores, en sus diferentes modalidades, tienen como objetivo explícito **contribuir al ejercicio del derecho a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad** preferentemente de las personas y las familias que integran los grupos sociales de atención prioritaria, entre los que se encuentran: las niñas, niños, adolescentes, personas mayores, personas con discapacidad y personas indígenas que habitan **en zonas de alta y muy alta**

marginación social de la Ciudad de México, así como población en situación de calle y la que transita, mediante la operación de una red de Comedores Sociales que contribuyan al acceso a la alimentación y a la reducción de la carencia por la falta de la misma para la población que habita y/o transita en la Ciudad de México (*Reglas de Operación de Los Comedores Sociales*, 2020).

En este párrafo la política pública define la población objetivo (población prioritaria), las áreas territoriales donde se ubicará (zonas con algún grado de marginación), el medio por el cual serán atendidos (Comedores Sociales) y la manera como serán atendidos (acceso a la alimentación). Esto es complementado por los objetivos específicos que aclaran que las **raciones alimentarias tienen un bajo costo** y que está dirigido preferentemente a grupos sociales de atención prioritaria, pero, también, **a todas aquellas personas que lo requieran**.

A su vez, las Reglas de Operación establecen los objetivos a cada etapa del programa social, como compromisos de SIBISO. En el presente trabajo sólo se mencionan las que tienen que ver con el programa de Comedores Comunitarios:

2.- Mantener la oferta de Comedores Sociales, **preferentemente** en las Unidades Territoriales clasificadas como **de media, alta y muy alta marginación**, y en las zonas que tienen condiciones socio-territoriales de pobreza, desigualdad y alta conflictividad social de la Ciudad de México.

3.- Garantizar la dispersión de recursos económicos para la elaboración de raciones alimentarias a los Comedores Comunitarios.

8.- Fomentar los procesos de organización y participación ciudadana en el ejercicio del derecho a la alimentación, bajo los principios de equidad social y de género.

9.- Promover una cultura de la alimentación adecuada, saludable e inocua, para mejorar los hábitos alimentarios.

10.- Proporcionar alternativas que permitan el acceso y ejercicio del derecho a la alimentación para las personas que vivan, trabajen, estudien o transiten por la Ciudad de México.

(a) Comedores Comunitarios

SIBISO (2020) expone que el servicio de Comedores Comunitarios consiste en una **red de comedores ubicados preferentemente en zonas que presentan condiciones socio-territoriales de pobreza, desigualdad, marginación, desarrollo social bajo y/o alta conflictividad social en la ciudad** (Gobierno de la CDMX, 2022b).

Las reglas establecen, en el apartado de Instrumentación, que los Comedores Comunitarios recibirán, **a través de depósito a tarjeta** electrónica con chip y banda magnética u otro medio, **la dispersión semanal de recursos** que garantice la elaboración de raciones alimenticias y la operación del Comedor Comunitario.

A su vez, menciona que el Comité de Administración será el encargado de la operación, éste se debe integrar con un mínimo de tres personas. Es posible incorporar otras personas de acuerdo con el incremento en el número de raciones, es decir, un integrante por cada 100 raciones de aumento. Se recomienda que se debe priorizar a personas de la misma comunidad donde está registrado el comedor. Los miembros del comité son responsables de:

1. Llevar un registro diario de las personas usuarias del Comedor Comunitario.
2. El cobro, registro, control y administración de las cuotas de recuperación de \$11.00 mxn por ración alimenticia.
3. Elaborar y entregar puntualmente los informes al área correspondiente.
4. Mantener el control de los insumos adquiridos para la elaboración de las raciones alimenticias.
5. Comprar y/o renovar los utensilios necesarios para servir las raciones alimenticias

Con el fin de pertenecer a esta red, SIBISO establece una serie de requisitos necesarios para que las asociaciones civiles puedan ser responsables de un Comedor Comunitario:

- Presentar proyecto de instalación del Comedor Comunitario en el que señale lo siguiente:

- El domicilio en donde se pretende instalar el Comedor Comunitario y que se ubique en Unidades Territoriales de media, alta y muy alta marginación, conforme a la última actualización del Índice de Marginación de la Ciudad de México, realizado por la Coordinación de Desarrollo Territorial y publicado en el Sistema de Información del Desarrollo Social (SIDESO) en la dirección electrónica: www.sideso.cdmx.gob.mx; y en las Alcaldías donde el Índice de Desarrollo Social de la Ciudad de México 2015 sea medio, bajo y muy bajo, publicado en <http://www.evalua.cdmx.gob.mx/>; así como en aquellas zonas de la Ciudad que presentan condiciones socio-territoriales de pobreza, desigualdad y alta conflictividad social;
- La ubicación donde se instalará el Comedor Comunitario, deberá tener como mínimo un kilómetro de distancia a la redonda con uno u otros Comedores Comunitarios ya existentes
- Las características físicas y documentales con las que debe contar el inmueble en donde se instalará el Comedor Comunitario serán las siguientes:
 - Área total mínima de 30 metros cuadrados aproximadamente;
 - Acreditar la legal propiedad o posesión del inmueble o espacio físico del inmueble en donde se pretenda instalar el Comedor Comunitario.
 - En caso de que el Comedor Comunitario se pretenda instalar en un espacio rentado, se deberá de garantizar la operación del Comedor Comunitario por un mínimo de 2 años en el espacio arrendado;
 - Pisos, paredes y techos de superficies lavables.
 - Ventilación e iluminación adecuadas.
 - Instalaciones hidráulicas y sanitarias que garanticen el manejo higiénico de los alimentos y servicio en el comedor, así como por las personas usuarias del mismo.

- Garantizar condiciones de accesibilidad para personas mayores, mujeres embarazadas y personas con discapacidad.

La Dirección de Comedores Sociales determinará la procedencia de instalación e incorporación al Programa en la modalidad de Comedores Comunitarios, conforme a lo estipulado en las presentes Reglas de Operación. Para que una solicitud sea procedente, la Dirección de Comedores Sociales deberá corroborar la existencia de suficiencia presupuestal y el cumplimiento de lo establecido (*Reglas de Operación de Los Comedores Sociales*, 2020).

Presupuesto

Para la ejecución del Programa Social de Comedores Sociales de la Ciudad de México en el ejercicio fiscal 2021, se cuenta con un presupuesto autorizado de \$310'000,000.00 (Trescientos diez millones de pesos 00/100 M.N.), cifra que incluye el total de los costos de cada uno de los servicios que se proporcionarán, entre otros gastos de operación. El presupuesto otorga \$215'000,000.00 (Doscientos quince millones de pesos 00/100 M.N.) para la modalidad Comedores Comunitarios, del cual, como se observa en la Tabla 3, se destinan como apoyo directo a la infraestructura y equipamiento de los comedores las cantidades indicadas (SIBISO, 2021).

Tabla 3. *Presupuesto de apoyo directo a los Comedores Comunitarios 2021*

Adquisición de equipamiento y enseres de los Comedores Sociales	\$5,100,000.00 mxn que equivale aproximadamente al 1.65 %
Ayudas económicas para el mejoramiento y rehabilitación de espacios en los Comedores Comunitarios	\$11,000,000.00 mxn que equivale al 3.54%
Total	16,100,000.00 mxn que es el 5.19% de lo programado

Nota. Elaboración propia con información de las Reglas de Operación 2021

El monto de egresos 2021 registrado por el gobierno de la Ciudad de México para el gasto en el proyecto de Desarrollo Social (2) en el ramo de Protección Social (2.6), calificado por el gobierno mismo como prioritario, fue de \$12,746, 876,908, el cual incluye el punto 2.6.5 de Alimentación y Nutrición con un monto total de \$1,239,336,049, de éste, el programa de Comedores Sociales recibe un total de \$338,000,000 que se debe dividir entre todas sus modalidades (Gobierno de la CDMX, 2022c). Sin embargo, el monto destinado en el 2022 es de \$12,923,650,234, sólo 1.39% más alto que el año pasado, aun cuando la inflación llegó a 7.2% a principios del año (Gobierno de la CDMX, 2022c).

VII.B. Análisis de resultados de instrumentos metodológicos aplicados

A continuación, se expondrán los hallazgos más importantes de la aplicación metodológica mixta planteada con los que se busca darle respuesta a las preguntas planteadas al comienzo de este proyecto. Las entrevistas a servidores públicos y a los responsables de los comedores responderán, en parte, la función de los Comedores Comunitarios y la del centro de acopio ITACATE, además de su forma de relacionarse entre ellas y las dependencias. La observación participante brindará información de primera mano respecto al cumplimiento de las dimensiones de la Seguridad Alimentaria y de las reglas de operación. Las encuestas serán fuente de identificación de los usuarios y de evaluación de los comedores y los alimentos que distribuyen en cuanto a su papel en la seguridad alimentaria.

VII.B.1. Entrevista a Servidores Públicos

a) Entrevista a funcionario público de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social

La primera entrevista que se realizó para motivos de este proyecto fue a Víctor Manuel Torres Olivares, quien se desempeña como director ejecutivo de Monitoreo, Gestión y Enlace Institucional de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social desde el 2018 hasta la actualidad, 2022. A continuación, se escriben los hallazgos más importantes para el presente proyecto.

En primer lugar, se le planteó al Lic. Torres Olivares, la cuestión de describir el papel que toma la SIBISO en el momento de desarrollar los programas sociales, esto con la intención de explicar cuál es la logística que sigue el órgano de gobierno y como desempeña su responsabilidad social. A lo que el entrevistado contestó que *“Los programas sociales están regulados fiscalmente, digamos están programados en el presupuesto anual y son parte de un capítulo financiero, el 4 mil, que refiere a mecanismos de transferencia de ayuda social, esto permite que programas como comedores sociales [...] puedan funcionar no como un mecanismo de acceso a un trámite, sino como la posibilidad del ejercicio de un derecho, al ser un espacio donde se accede a derechos [...]”* Con lo cual se entiende que la Secretaría tiene el deber y la

responsabilidad de su administración y supervisión, a su vez, pareciera que los comedores gozan de cierto nivel de autonomía e importancia dentro del aparato burocrático.

Torres continuó explicando que este servicio está destinado para la población prioritaria, es decir, “[...] *todos los usuarios de la sociedad, desde la niñez hasta las personas adultas mayores, personas en abandono, personas en situación de calle, personas sin redes sociales, personas con carencias económicas, con trabajo o sin trabajo, en fin [...]*” la población que se considera en estado de vulnerabilidad.

El licenciado explicó que los comedores son espacios institucionalizados, lo que significa que son espacios de servicio a la población, protegidos por la ley de la Ciudad de México y dirigidos por la Secretaría con una visión y objetivos establecidos a partir de una agenda política de lo que debería ser el servicio “[...] *en estos espacios de ejercicio de derechos, que tenemos nosotros institucionalizados, permite que se plasme uno de los objetivos principales de la administración que es la atención a la población que más lo necesita.*”

Se le pidió al licenciado que identificara a los beneficiados de los Comedores Comunitarios, delimitó este grupo como “*las vecinas o vecinos que formaron una cocina comunitaria*”, es decir, los que reciben el apoyo efectivo directo, quienes están en sus bases de datos y reciben un recurso monetario por parte de la secretaría, dejando fuera a las personas que se benefician de este servicio, los que comen en ellos y dan una cuota a cambio de acceder al derecho: “*Son vecinas o vecinos que formaron una cocina comunitaria y ponen su trabajo para preparar los alimentos y lo que hacemos nosotros, como gobierno, es darles el insumo perecedero o no perecedero para que preparen los alimentos.*”

Explicó de qué manera se les dan recursos a los “beneficiarios” para que pudieran llevar a cabo su compromiso con la secretaría y cómo es que creen que funciona una vez que los reciben: “*Desde el año pasado se les da una tarjeta con la que ellos pueden decidir [...] como buenas administradoras, amas o amos de casa, donde les conviene más para que rinda más la*

comida. Pero ellos, a su vez, en conjunto con los comedores públicos, están dando cerca de setenta millones de raciones al año “.

Esperando encontrar claridad acerca de la situación que se encontraba el programa en la actualidad, en medio de la pandemia de SARS-CoV-19 se le preguntó al funcionario si había existido un cambio o un aumento en la inseguridad alimentaria, a lo cual respondió de la siguiente forma:

“Yo creo que no podríamos hablar de mayor inseguridad, pero sí hubo un crecimiento de demanda. Tenemos registrado que en algún punto se llegó a tener cerca del 30% más de demanda en los comedores, actualmente es alrededor del 25% el crecimiento de la demanda [...] Yo creo que lo que reflejó la crisis económica derivada de la pandemia es que mucha gente se quedó sin la posibilidad de acceder a la alimentación diaria completa, entonces una forma de satisfacer fue asistiendo a los comedores comunitarios o públicos.

El servidor público, con estas palabras, expresa que la economía familiar es frágil ante los problemas globales, nacionales y locales. La pandemia del 2019 desestabilizó de forma abrupta la economía local debido a la gran pérdida de empleos que son el vínculo para poder obtener los bienes necesarios para la subsistencia de la familia, justo como son los alimentos, por lo cual pareciera natural que la demanda de raciones en los comedores haya aumentado.

La siguiente pregunta fue referente a la relación que tienen los comedores Sociales con el centro de acopio ITACATE, a lo que Torres Olivares contestó:

“Sí, es un programa con el cual colaboramos, es el que lleva la canasta básica, ellos tienen un banco de alimentos, [...] en el primer semestre de este año nos dio cerca de 50 toneladas de alimento para los Comedores Sociales.”

Se hace evidente que hay una relación, sin embargo, los comedores comunitarios no son los únicos que se benefician de este programa, lo hacen los Comedores Públicos y los Centros de asistencia a su vez, lo cual deja en duda en qué nivel se le da prioridad a los Comedores Comunitarios, por lo cual se preguntó si había servicio a todos los comedores o había alguna

preferencia de cualquier naturaleza, no obstante Torres explicó que estos se distribuyen equitativamente:

“No. Se distribuyen equitativamente [...] la idea es que va para públicos y comunitarios. El Itacate da servicio a otros programas, porque al ser un banco de alimentos, puede ir a otros espacios que lo requieren. Nosotros recibimos para los comedores sociales.”

Finalmente, se le preguntó cuáles son los criterios para que un comedor o cualquiera de los programas que están a cargo de SIBISO tengan un espacio en el territorio, con el fin de explicar cuál era la visión en la territorialización del programa social, a lo que explicó que *“Hay reglas de operación que rigen a los comedores sociales, estas reglas establecen los criterios de apertura, de mantenimiento y de nuevos comedores”* a su vez, expresó que los Comedores Comunitarios casi siempre son establecidos *“en función de demanda y se hace una evaluación de las comisiones donde se quiere poner, porque están dirigidas a ser espacios que sean situados en unidades territoriales de alta o muy alta marginalidad, ahí se genera un criterio de dónde deben estar.”* Esta respuesta tiene relación con lo expuesto en las Reglas de operación de los Comedores, sin embargo, el concepto de ubicarlos debido a una “demanda”, es nueva información, aunque puede ser lógico que se demande un comedor en un espacio marginado, habría que preguntar por cuáles medios se establece esta demanda.

b) [Entrevista con funcionarios públicos de SEDECO](#)

Se lograron obtener dos entrevistas de funcionarios que trabajaron durante el gobierno de Mancera en la Secretaría de Desarrollo Económico, ambos, observaron desde sus puestos y sus particulares perspectivas como se desarrollaba el proyecto del Centro de Acopio en la Central de Abasto.

(1) [Entrevista al antropólogo Said Israel Vázquez Salinas](#)

La primera entrevista fue al Antropólogo Said Israel Vázquez Salinas, quien trabajó en la Dirección de Regulación y Mejoramiento de los Canales de Distribución como subdirector de

Capacitación y Promoción de SeDEco, a continuación, se escriben los hallazgos más importantes para el presente proyecto:

En entrevista, explicó que su papel en la SEDECO se debió *“quizá por mi experiencia como antropólogo, empecé a ser el enlace entre los comerciantes y SEDECO, [...]”*, ya que necesitaban a alguien que pudiera comunicarse y comprender a las personas y las actividades que se realizaban sobre todo en los mercados: *“era esa especie de acercamiento con la institución, los ciudadanos o los comerciantes”*.

De forma más específica, expresó que, en la Central de Abasto, su trabajo fue ser *“el primer contacto con ellos [comerciantes] para después abrir el camino para el secretario Salomón Chertorivski, entonces, qué él ya tuviera el contacto con ellos y empezar con el rollo del banco de alimentos”*. Esto da a entender que no había una línea de comunicación entre los comerciantes y el equipo de trabajo del secretario de SeDEco y, menos, directamente con este último mencionado, por lo cual necesitaban actores como el antropólogo Vázquez.

Cuando se le pidió que explicará de qué iba el banco de alimentos expuso que *“Simplemente funcionaba con este acuerdo de palabra entre SeDEco y los líderes y la dirección de la central de Abasto, de que iba a haber donaciones en especie por parte de los bodegueros, de los comerciantes, de lo que les sobraba, de la merma digamos [...]”*. Como explica el exfuncionario, se llegó a un acuerdo informal o de palabra, con el que las personas que se dedicaban a la comercialización de alimentos, tendrían la posibilidad de donar los productos que ya no les era posible comercializar debido a la madurez que mostraban.

Said Vázquez expone que la idea de establecer un centro de acopio en la Central de Abasto surge del equipo de trabajo del exsecretario *Chertorivski*, no obstante, insistió que en el período que él fungió *“siempre quedó como un acuerdo de palabra, no había nada formal, nada por escrito, no fue una especie de política pública [...]”*. Explicó que observó que los comerciantes, por su parte, tenían sus propios intereses respecto a donar su mercancía *“[...] porque también creo que se manejan mucho los intereses económicos y políticos.”*

Ahondó un poco más en los motivos que llevaron a la creación de este banco de alimentos y de su aplicación, le parecía que no tenía como base en su planteamiento la seguridad alimentaria o la mitigación del hambre, expresó: *“No recuerdo haber escuchado estos planteamientos más sociales, más comunitarios, sino fue casi siempre desde el punto de vista más económico.”*, por su lado, los comerciantes parecían estar más interesados en el favor político, continuó: *“Ellos siempre los vi en un rollo más de poder y de poder político, de relaciones políticas, de relaciones públicas con el poder. [...]sus intenciones siempre son aspirar a un cargo público, a tener un super-contacto, [...] no les interesa el asunto del bienestar social ni siquiera con esto de reducción de impuestos [...]”*.

Finalmente aseguro que los líderes de comerciantes con los que se reunieron entonces, sólo eran los que de alguna forma cooperan con las autoridades de la Central, es decir, no todos los comerciantes conocen el programa o comprenden de qué se trata *“Sí, no necesariamente es que estos sean los auténticos [líderes comerciales], los verdaderos y los únicos líderes, más bien, [...] creo que son los líderes que tienen contacto con el gobierno.”*

(2) [Entrevista con Horacio Robles Ojeda.](#)

El licenciado en Economía, Horacio Robles Ojeda, fue el director general de Abasto, Comercio y Distribución de SeDEco durante la jefatura de Miguel Ángel Mancera, en el equipo Salomón Chertorivski, entonces secretario. A continuación, se escriben los hallazgos más importantes de la entrevista:

El licenciado Robles asevera que mientras trabajó en SeDEco *“se creó el primer banco de alimentos, lo que ahorita es el famoso ITACATE”*, pero antes de entrar en dicho tema se le pidió al entrevistado que explicara la visión de la Secretaría de Desarrollo Económico respecto el abasto a alimentos, pues es una tarea básica para que la población pueda acceder a los alimentos, a lo cual el licenciado respondió de la siguiente manera *“[...] nosotros la veíamos como el modelo para poderle llevar alimentos a los sectores populares, y con eso poder construir barrio. [...], con un componente económico, evidentemente para mejorar las condiciones, y para*

dar innovación y tecnología para que haya mayor transaccionalidad en esos centros de consumo.” Con esto se puede concluir que la seguridad alimentaria no es explícita en la visión de la dependencia, sin embargo, sí el acceso económico y espacial a esos bienes que, sin duda, son elementos de la seguridad alimentaria.

El licenciado Robles explica que el Banco de Alimentos fue “una iniciativa del director de la CEDA de ese momento”, aseveró que el en turno coordinador de la central hizo estudios y el resultado fue que se desperdiciaba muchísimo alimento; *“lo que no se vende, son perecederos en su mayoría, [...] a lo mejor te aguanta uno dos días más, depende el tipo de producto y lo van bajando de precio, pero hay una merma, no recuerdo el porcentaje”.*

Calculó que el Banco se había inaugurado en el 2014, *“por ahí, 2014-2015 más o menos”*, continuó explicando el planteamiento del banco, *“[...] lo que hizo el director fue negociar con ellos: que sus mermas, antes de que fueran tiradas y desechadas [...], se reaprovecharan para dárselas a un buen precio casi donadas al banco de alimentos, y el B de A era una especie de asociación civil que recibía la donación, la acreditaba en registros de inventarios, y luego, a su vez, ellos se la podían otorgar a la secretaría de Desarrollo Social, a la fundación “No sé qué”, a lo que fuera.”* En esta explicación no sólo se dona, sino también se vende el producto sin aparente salida comercial, también, el hecho de que se identificara como una asociación civil habla de la autonomía del banco respecto al Estado.

El licenciado concluye *“En lugar de que se tirara a la basura, porque además no había a dónde irlo a dejar, para evitar eso, y para evitar que fuera indep-individual la relación entre el donatario y el donador, mejor concentrar toda en la central.”* Lo que señala que la Central de Abasto no fue equipada para el manejo de la pérdida de alimentos y que buscaron, en un inicio, poder controlar estos bienes, a pesar de los pepenadores que, por su lado, pagan por un permiso para hacer uso de estos enseres. Sin embargo, el entrevistado insiste en que *“era como una especie de apoyo solidario entre los comerciantes de la CEDA, las autoridades de la central y el destino final, los donatarios finales.”*

No obstante, cuando se le preguntó al licenciado Robles acerca de estos grupos que se dedican a pepenar en la central, el entrevistado expresó su falta de conocimiento: *“La verdad lo desconozco. Sí, sé que hay este modelo de pepena porque es afuera de las naves, se va concentrando en el lugar de recolección de basura”*, luego, continuó un poco más seguro, *“Hay varios modelos, o capas. Hay locatarios que ya tienen convenios con alguien y la merma se la dan a un precio casi regalado y se la llevan, pero es un trato uno a uno. Hay quienes van y depositan sus alimentos (merma) en otro lugar y luego pasa el camión de la basura y ve tú a saber qué es lo que pasa con lo que se llevan, y hay mercancías que se quedan, se tiran y tán tán. [...]”* Habiendo caracterizado esta situación como inefectiva, concluyó que, *“la idea del banco era que se registraré lo que iban a recibir, de que hubiera una especie de control de calidad, [...]”*

Finalizó la entrevista advirtiéndolo siguiente *“No creo que... porque el destino final es darle de comer a la gente pobre, todo es una falacia ideal, donde todo es maravilloso, y ahí todos se rompen el corazón por darle de comer a la gente. No. Todo es mafia, todo es negocio.”*

(3) Entrevistas en ITACATE

Al inicio del proyecto se realizaron dos pequeñas entrevistas como sondeo en las instalaciones de la Central de Abasto, una a un empleado, con el nombre de Julio César Lima, de la parte operativa del centro de Acopio y una más a Daniel Espinoza que es el director ejecutivo de Innovación y Proyectos, parte de sus responsabilidades es dirigir ITACATE.

Julio Cesar describió a grandes rasgos cómo era la dinámica de ITACATE. Explicó que antes de las labores del centro de acopio, se habló con los bodegueros, al inicio del año 2020, acerca de la dinámica de ITACATE, se les pidió que se comunicaran con la bodega si gustaban hacer donativos. Estos donativos normalmente son recibidos por SIBISO quienes llevan sus vehículos para recogerlos en la bodega de ITACATE, continuó; por otro lado, dijo que, *“aunque existe la posibilidad de que particulares y ciudadanos obtengan el beneficio, no suelen recurrir a la bodega. Deben pertenecer a una lista de beneficiarios que la Central de Abasto convoca y organiza”* Sin embargo, semanas después Daniel Espinosa negó esta forma de operar.

En resumen, el procedimiento diario consiste en que los comerciantes se comunican con ITACATE para informar de la presencia de alimento que puede ser recogido en sus bodegas. Así es como en los vehículos de la central de abasto y con sus herramientas, se visitan las bodegas y se recoge el alimento reportado como donativo voluntario, que es almacenado en la bodega provista, antes parte de la zona de artesanías al final del pasillo “1”, a la espera de los operadores de SIBISO.

Rescato los siguientes comentarios de Julio Cesar respecto a detalles que del funcionamiento del centro:

“No siempre el alimento recuperado llega a las 14 toneladas, [...] a veces sí se cubre todo el espacio” [...] “Hay 2 cámaras frías, una chica y otra mediana-grande”; “A veces el alimento se queda y tenemos que separar para recuperar lo bueno [...] se queda porque los vehículos de SIBISO no son lo suficientemente grandes” [...], “El alimento que a veces llega es porque se les quitó a comerciantes que no tienen permiso de vender en la central, ellos pueden venir a recogerlo aquí, pero si no lo reclaman se da como donativo también”

En entrevista con Daniel Espinosa, el director ejecutivo de Innovación y Proyectos, se le preguntó acerca de la selección de los alimentos para garantizar la seguridad del consumo de estos, también comprender de dónde vienen y cómo se accede a estos alimentos. Sus respuestas fueron muy sencillas y cortas a dichas preguntas.

Figura 11. Vista de fachada de la bodega del Centro de Acopio ITACATE en la Central de Abasto
Nota. Fotografía propia



Expuso que el horario de operación de ITACATE es de 9:00 am a 2:00 pm; que las razones por las cuáles se dona el alimento es por el remordimiento de desechar alimentos en la basura; y que los que se donan están muy maduros o tienen mal aspecto. Explica que ITACATE es un centro de acopio y recuperación de alimentos, no es un banco de alimentos. Aclaró que ni los que donan les dan dinero. **El alimento sólo está disponible para SIBISO, para que éste lo distribuya entre los programas de los que es responsable.**

La cantidad de alimento del centro de acopio es limitada, pues está a disposición de lo que se done. El estado de los alimentos donados tiene que ser revisado y separado, si fuese necesario por el equipo operativo del centro, esta separación se basa principalmente en la experiencia de los integrantes, se busca indicadores de malestar como olor, color, consistencia y presencia de “una especie de penicilina”. Espinoza no tiene claridad acerca de algún reglamento de operación del centro de acopio que estipule los pasos o las formas de acción, aunque cree que debe haber uno.

Figura 12. Interior de la bodega ITACATE. Se pueden observar los costales de cebollas recolectadas. Nota. Fotografía propia.



VII.B.2. Observación Participante

De los ocho comedores que se propusieron para realizar la investigación, sólo tres se encuentran dando servicio para comer en sus instalaciones: El Corazón de Xochimilco, Las Jardineras en Azcapotzalco y la Perla en Tlalpan. Los comedores Sinai en Gustavo A. Madero, Anita en Azcapotzalco y El Atorón en Iztapalapa sólo se encuentran dando servicio para llevar alimentos en recipientes que los beneficiarios traen consigo; y, los comedores: Pachita Flores en Gustavo A. Madero y Amigos por el Buen Comer en Xochimilco se encuentran fuera de servicio.

Tabla 4. *Comedores Comunitarios en los que se aplicó la metodología planteada de la investigación.*

Nota. Elaboración propia

ID	RACIONES	NOMBRE	Alcaldía	Tipo de poblamiento	Estatus
CC667	150	LAS JARDINERAS	AZCAPOTZALCO	Col. populares de alta densidad	ACTIVO
CC034	150	EL CORAZÓN DE XOCHIMILCO	XOCHIMILCO	Pueblos Conurbados	ACTIVO
CC701	250	CARRASCO	TLALPAN	Col. populares de alta densidad	ACTIVO

a) La perla

La Perla es un Comedor Comunitario ubicado en la colonia Isidro de Fabela cerca del periférico sur. Para dar un panorama general de la zona en la que se ubica el comedor se retoma, como criterio para establecer el área de influencia, de las reglas de operación, 1,000 metros en los que no puede haber otro comedor, como se observa en la Figura 13.

Es una zona constituida por colonias de diferentes tipos de ciudades: colonias de alta y media densidad, conjuntos habitacionales, pueblos conurbados y residencial de tipo medio. En la zona habitan 53,226 personas, de las cuales 28,694 (54%) son femeninas y 24,532 (46%) son masculinas, en 17,181 viviendas en la zona. En la misma área, INEGI registra 760 hogares (4%) con habitantes de origen indígena y 1,168 (7%) de ascendencia africana. Del total de hogares, 8,087 (47%) son administrados con una jefatura femenina. Finalmente, el promedio de estudios cursados y aprobados es hasta último año de preparatoria. Los estudios de CONAPO del 2010

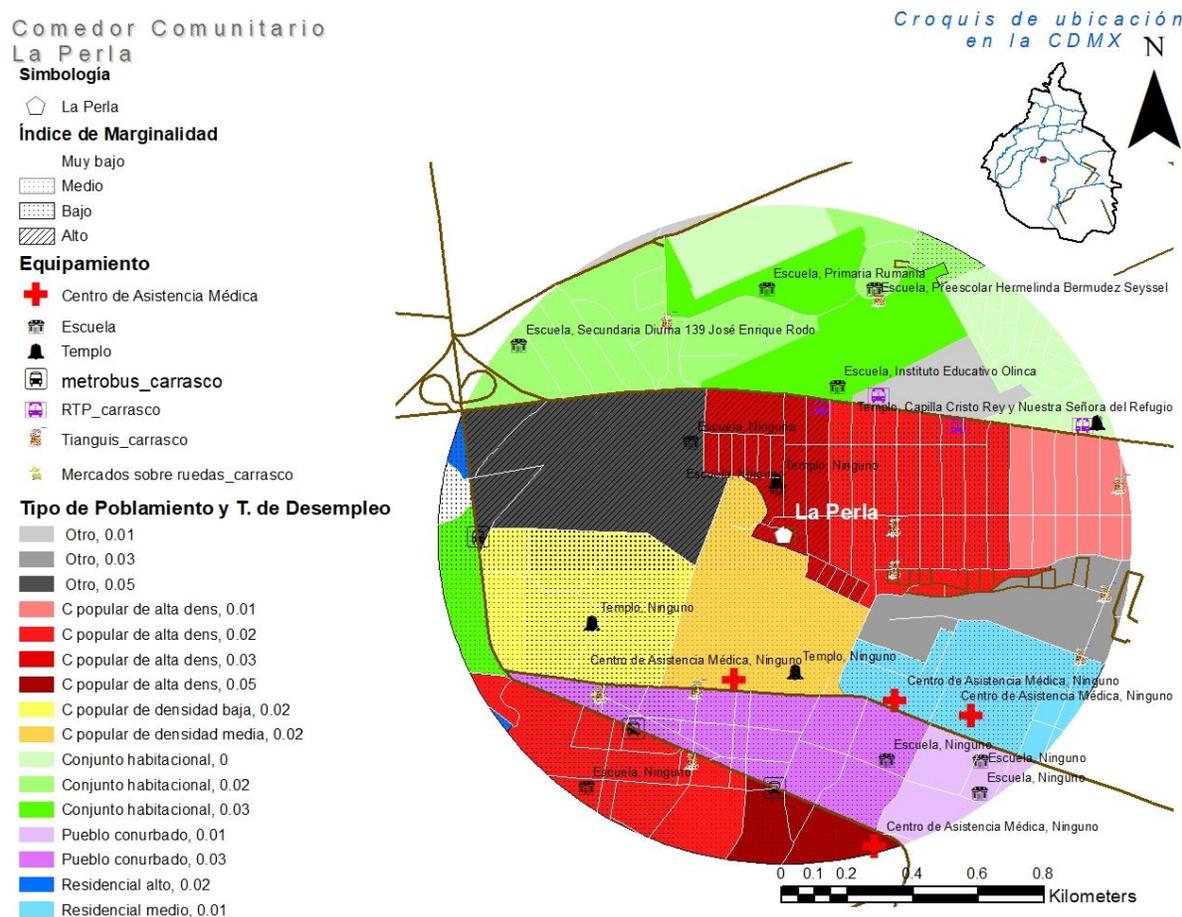
señalan que en la zona hay AGEBs caracterizados como zonas de alta, media, baja y muy baja marginalidad.

En la zona, según el equipamiento que revisa INEGI (2020), existen diez escuelas, dos mercados, 13 tianguis en diferentes días de la semana, tres en la colonia Peña Pobre, otros tres en Isidro de Fabela, cinco en Pedregal de Carrasco, uno en la colonia ampliación de Isidro Fabela y otra en Toriello Guerra; cuatro templos religiosos, cuatro centros de salud y dos estaciones del Metrobús, Villa Olímpica y Corregidora.

El promedio de tasa de desempleo en la zona es del 3% y el máximo es del 5%. Esta zona tiene registradas 1,753 unidades económicamente activas (INEGI, 2020b), en su mayoría

Figura 13. Área de influencia del Comedor La Perla en Tlalpan.

Nota. se muestra equipamiento urbano y tasa de desempleo (INEGI, 2020); tipos de poblamiento (M. Borja et al., 2018) e índice de marginalidad (Consejo Nacional de Población, 2020). Elaboración propia.



con un personal ocupado de entre 1 y 5 personas. Según un cálculo rápido de la información provista por el DENU, aproximadamente existen 18,600 empleos en la zona. De las unidades económicamente activas en la zona, 108 (6%) están dedicadas al sector secundario, que es el de transformación de las materias; 1,628 (93%) unidades dedicadas al comercio de diferentes materias básicas o transformadas y, en este mismo porcentaje, se encuentran las unidades que se dedican a la comercialización de servicios.

No obstante, los usos de suelo que recorren la calle “Norte 1” del barrio son mixto, lo que crea un ambiente concurrido y animoso durante la tarde. Respecto al transporte, el extremo oeste de la calle “Norte 1”, es usado como base para una flotilla de peceras que recorren la Av. San Fernando. Las calles están pavimentadas, aunque con baches y grietas. Cuentan con cableado de teléfono y electricidad en toda la colonia.

A sólo unos metros del Comedor la Perla, se encuentra el Mercado Isidro Fabela, donde se pueden encontrar variedad de alimentos sin preparar y preparados. La calle Piedra de Aceite, donde se ubica La Perla, es un callejón cerrado de doble sentido, por donde pasan automóviles y motocicletas de los propietarios de la zona. Es una calle con aproximadamente 6 metros de ancho, y banquetas de 60 cm de ancho también; los carros se rozan entre ellos y los peatones deben tener gran cuidado al caminar.

El comedor cuenta con los servicios básicos, agua, luz y gas, suficientes para preparar las comidas completas. El comedor se encuentra establecido en la cochera de una propiedad privada y de uso habitacional. Los acabados del espacio son de concreto sin ningún terminado especial, sólo pintura vinílica en las paredes- Cuenta con una lona que protege del sol el área de comensales.

No hay baños disponibles para los usuarios. Como medida de mitigación tenían disponible una botella grande de gel anti-bacterial para que los usuarios se limpien las manos. También exigían el uso de cubrebocas al acceder, al pedir los alimentos, al pagar y al retirarse del espacio. Como cochera, existe una rampa para acceder, pero ésta no cumple con la

pendiente mencionada en la normativa de construcción y tampoco cuenta con barandales. El comedor cuenta con una guía ilustrada de qué hacer en caso de temblor, colocada en uno de los muros.

Al fondo de la cochera se encuentran la zona de preparación y las estufas. Una mesa funge como separación entre el área de cocina y el área de comensales, aquí se entregan los alimentos y se pagan. Recogen el dinero en una canastita o en una bolsa al final de la comida y, en intercambio, te dan un postre, por ejemplo, una galleta o dulce de anís.

En la cochera, hay dos mesas desplegadas de plástico con varios bancos sin respaldo y también de plástico. En la mesa hay variedad de salsas, salero, jarra de agua de sabor, tortillero y a veces servilleteros. Te ofrecen tres piezas de tortillas, cuchara de plástico envuelta en

Figura 14. Comedor de La Perla.

Sopa de fideos y chorizo en salsa, agua de sabor de Jamaica. Fotografía propia.



Figura 15. Comedor la Perla.

Nota: al fondo se observa la cocina, a un costado de la mesa un automóvil estacionado. Fotografía propia.



servilleta, una sopa que puede ser de pasta o lentejas o caldo con verduras, y un plato con frijoles, arroz y un guisado.

Durante la exploración no hubo alguna anotación acerca de la comida echada a perder, o cualquier alimento en mal estado, ni tampoco acerca de malestares estomacales, la única nota registrada fue acerca del exceso de aceite al preparar algunos alimentos como el chorizo en salsa y nopales.

El tamaño de las porciones, en el comedor de la perla, fue ligeramente más grande que en el resto de los comedores. Se sirve una porción de frijoles, de arroz, abundante sopa, y el tamaño de la porción del guisado, que era lo único que variaba todos los días, era mediano. Se podría aseverar que, según la experiencia del ejercicio, la inocuidad de alimentos es adecuada, al igual que la suficiencia de alimentos, sin embargo, la variedad de comidas es pobre, sobre todo cuando se sirven dos grandes porciones de carbohidratos, poca proteína y verduras.

Figura 16. *Fotografía propia de comida en el comedor la Perla*



b) [El Corazón de Xochimilco](#)

El corazón de Xochimilco es un Comedor Comunitario ubicado en la colonia San Antonio, en la calle Gladiolas, entre Av. Cuauhtémoc y Av. Guadalupe I. Ramírez. Es una zona constituida por colonias del tipo pueblo conurbado a cinco minutos de la estación de tren ligero de Xochimilco, del jardín principal y el mercado en el centro de la alcaldía. De la misma manera, para dar un panorama general de la zona en la que se ubica el comedor, se toma un área de influencia de forma circular con un radio de 1,000 metros.

En este caso, el comedor más cercano, Caroline, está hacia el norte, a menos de 1,000 metros en línea recta, sin embargo, caminando la distancia es 1,300 m (cálculo realizado con Google Earth).

En la zona, según el equipamiento que revisa INEGI (2020), existen 14 escuelas, cinco mercados, dos tianguis, una en la colonia San Marcos Norte y otro en la colonia La Asunción, ambos se establecen en domingo; 16 templos religiosos, dos estaciones del tren ligero, el palacio de gobierno de Xochimilco, cinco plazas y un mercado de autoservicio.

En la zona habitan 72,754 personas, de las cuales 38,062 (52%) son femeninas y 34,692 (47%) son masculinas, hay 22,365 viviendas en la zona. En esta zona, INEGI no cuenta con

Figura 17. Mapa del Área de influencia del Comedor El Corazón de Xochimilco.

Nota: Se muestra equipamiento urbano y tasa de desempleo (INEGI,2020); tipos de poblamiento (M. Borja et al., 2018) e índice de marginalidad (Consejo Nacional de Población, 2020).

Elaboración propia.

Comedor Comunitario
El Corazón de Xochimilco

Croquis de ubicación
en la CDMX N

Simbología

◻ El corazón de Xochimilco

Índice de marginación 2020

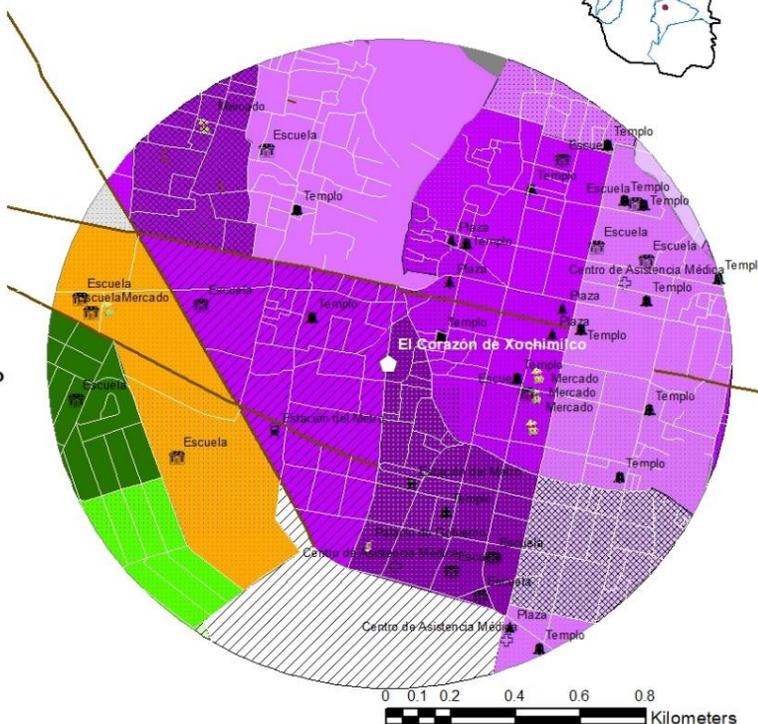
▨ Alto
▩ Bajo
▧ Medio
▦ Muy alto
▤ Muy bajo

Equipamiento

⚕ Centro de Asistencia Médica
🎓 Escuela
🚊 Estación del Metro
🛒 Mercado
🏛️ Palacio de Gobierno
▲ Plaza
⛪ Templo

Tipo de Poblamiento y T. de desempleo

◻ Otro, 0.02
◻ Otro, 0.05
◻ C popular de densidad media, 0.02
◻ Conjunto habitacional, 0.02
◻ Conjunto habitacional, 0.03
◻ Conjunto habitacional, 0.05
◻ Pueblo conurbado, 0.01
◻ Pueblo conurbado, 0.02
◻ Pueblo conurbado, 0.03
◻ Pueblo conurbado, 0.04



información exacta de hogares con habitantes de origen indígena o de ascendencia africana. Del total de hogares, el 35% son administrados con una jefatura femenina. Finalmente, los estudios cursados y aprobados, en promedio, es hasta último año de secundaria. Las investigaciones de CONAPO del 2010 señalan que en la zona hay AGEBs caracterizados como zonas de muy alta, alta, media y baja marginalidad (Consejo Nacional de Población, 2020) .

El promedio de tasa de desempleo en la zona es del 3% y el máximo es del 4%. Se registran 4,422 unidades económicamente activas, en su mayoría con un personal ocupado de entre 1 y 5 personas. Según un cálculo rápido de la información provista por el DENU, aproximadamente existen 22,300 empleos en la zona. De las unidades económicamente activas en el área, 226 (5%) están dedicadas al sector secundario, que es el de transformación de las

Figura 18. *Fotografía del Comedor el Corazón de Xochimilco.*

Nota. Patio de la propiedad, al fondo se ve la cocina y la zona de comida. A la derecha bicitaxis.



Figura 19. *Fotografía de la comida en el comedor El Corazón de Xochimilco.*



materias; 4,156 (94%) unidades dedicadas al comercio de diferentes materias básicas o transformadas y, en este mismo porcentaje se encuentran, las unidades que se dedican a la comercialización de servicios.

Sin embargo, su estructura urbana es más parecida a las zonas periféricas de la ciudad. La calle en donde se ubica el comedor es del tipo vía secundaria, pavimentada, con banquetas de concreto con anchos heterogéneos, no mayor a 1.20 metros, e interrumpida por rampas de las cocheras en cada vivienda.

La zona cuenta con los servicios primarios, cableado eléctrico y telefónico, drenaje y agua potable. Se puede caminar desde el comedor hasta la plaza cívica o al mercado del centro de Xochimilco, el recorrido dura aproximadamente 8 minutos. Existe gran oferta de transporte público en la zona, entre ellas las pecceras, bicitaxis y el tren ligero, haciendo del lugar uno con gran conexión al resto de la ciudad. No obstante, las banquetas no están acondicionadas para sillas de ruedas o, simplemente, para una persona haciendo un recorrido sencillo y sin dispositivos de movilidad.

El comedor El Corazón de Xochimilco opera dentro de un patio amplio pavimentado. Una techumbre de policarbonato mezclado con lámina cubre la zona de comida. La cocina está separada por un muro de tabique con un acceso y una ventana. Para acceder al espacio existe una rampa sin medidas o pendientes adecuadas para sillas de ruedas, pero sí para automóviles. El espacio se renta para hacer fiestas durante el fin de semana. Cuenta con baños, los cuales procuran mantener limpios y también hay un lavamanos para el uso de todos los beneficiarios

Figura 20. *Cocina del Comedor el Corazón de Xochimilco antes de la 1:00 pm.*

Nota. Fotografía propia



con jabón y agua disponible. No se observaron medidas de seguridad contra incendios o temblores.

En la mesa hay salsa, salero y jarra de agua de frutas o saborizada con polvo. Se ofrece cuchara envuelta en servilleta junto con un vaso y el postre que suele ser una galleta, posteriormente, te ofrecen tres piezas de tortillas, un plato mediano hondo con sopa de pasta o lentejas o consomé de pollo y un plato con frijoles, arroz y un guisado.

En el espacio hay tres mesas desplegadas de plástico largas, donde pueden caber 10 usuarios por cada una de ellas. Cuentan con sillas con respaldo también de plástico. En la mesa donde sirven alimentos hay variedad de salsas, salero, y tinas donde dejar los platos, vasos y cubiertos sucios. En las mesas donde comen los usuarios se colocan jarras de agua de frutas o saborizadas con sobres. Durante la exploración no hubo alguna anotación acerca de la comida echada a perder, o cualquier alimento en mal estado, ni tampoco acerca de malestares estomacales.

El tamaño de las porciones, en el comedor del Corazón de Xochimilco, fue ligeramente más pequeño que en el comedor de La Perla. Se sirve una porción de frijoles, de arroz, sopa, y guisado, que era lo único que variaba todos los días. Se podría aseverar que, según la experiencia del ejercicio, la inocuidad de alimentos es adecuada, la suficiencia de los alimentos es cuestionable, la variedad de comidas es pobre.

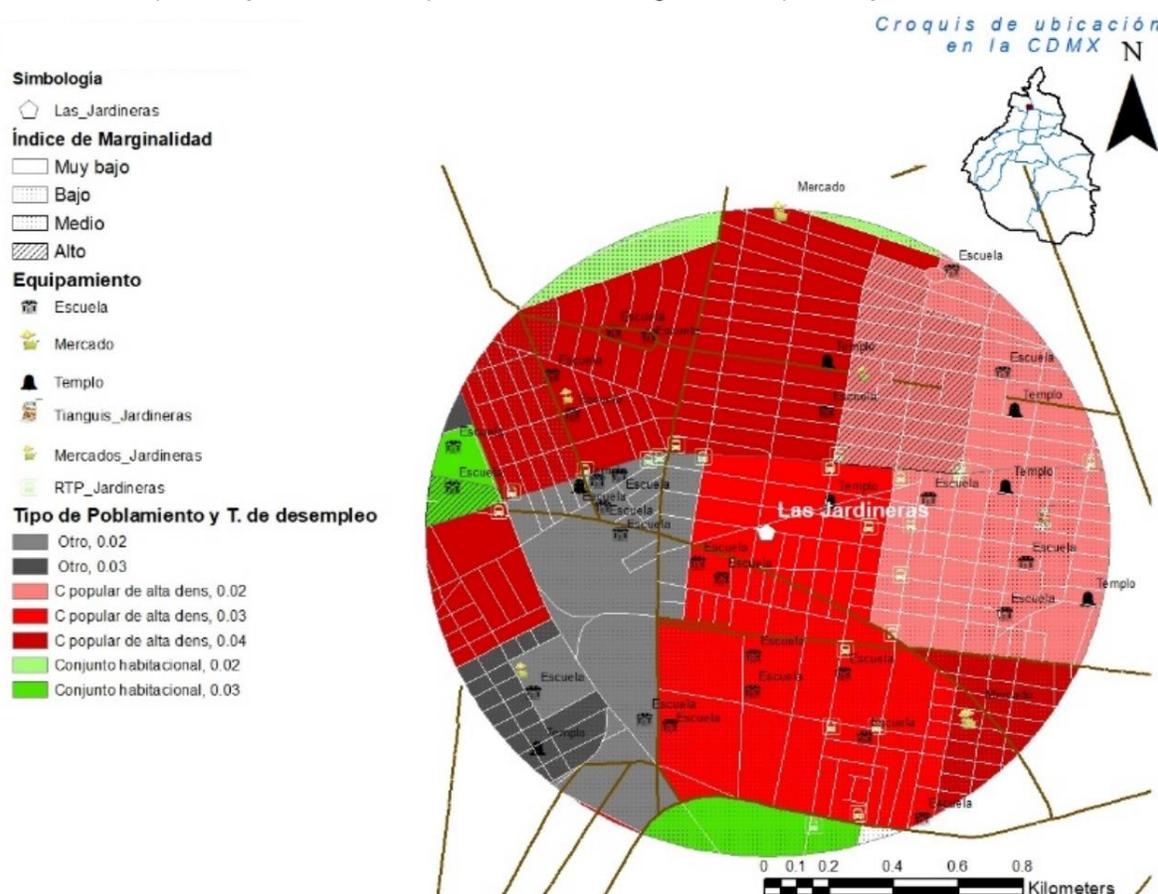
c) Las Jardineras

Las Jardineras es un Comedor Comunitario ubicado en la colonia del Gas en Azcapotzalco, cerca de avenida Cuitláhuac y avenida Jardín, donde se registran 150 raciones al día. La colonia del Gas está constituida por colonias populares de alta densidad. Para dar un panorama general de la zona en la que se ubica el comedor, se retoma el área de influencia de forma circular con un radio de 1,000 metros. A pesar de que las reglas indican que debe haber un mínimo de distancia entre los comedores de 1,000 metros, existe otro comedor con el nombre de El Sazón de la Abuela.

En la zona, según el equipamiento que revisa INEGI (2020), existen 26 escuelas, 2 mercados (Mercado de Laminadores y el Mercado el Arenal) y siete templos religiosos, 2 mercados de autoservicio (Walmart y Sam's Club). En la zona habitan 87,994 personas, de las cuales 46,346 (52%) son femeninas y 41,648 (47%) son masculinas, en 31,589 viviendas en la zona. Viven en esta zona 1,489 habitantes de hogares con orígenes indígenas y 1,539 con ascendencia africana. Del total de hogares, el 38% son administrados con una jefatura femenina. Finalmente, el promedio de estudios cursados y aprobados es hasta segundo de preparatoria. Los estudios realizados por CONAPO en el 2010 señalan que en la zona hay AGEBs caracterizados como zonas de alta, media y baja marginalidad.

Figura 21. Área de influencia del Comedor Las Jardineras en Azcapotzalco

Nota: Se muestra equipamiento urbano y tasa de desempleo (INEGI,2020); tipos de poblamiento (M. Borja et al., 2018) e índice de marginalidad (Consejo Nacional de Población,



El promedio de tasa de desempleo en la zona es del 3% y el máximo de la zona es de 4%. Esta zona tiene registradas 2,807 unidades económicamente activas (INEGI, 2020b), en su mayoría con un personal ocupado de entre una y cinco personas. Según DENUÉ aproximadamente existen 18,500 trabajos en la zona. De las unidades económicamente activas, 259 unidades (9%) están dedicadas al sector secundario (transformación de las materias); 2,537 unidades (91%) dedicadas al comercio de diferentes materias básicas o de transformación.

La zona cuenta con los servicios primarios, cableado eléctrico y telefónico, drenaje y agua potable. Existe gran oferta de transporte público en la zona, entre ellas las peceras, mototaxis y la red de transporte de pasajeros (RTP), haciendo del lugar uno con conexión al resto de la ciudad. Las banquetas no ofrecen un servicio uniforme para ser usada por sillas de ruedas u otros dispositivos de movilidad sobre ellas.

El comedor Las Jardineras opera dentro de un patio amplio pavimentado, con una techumbre de policarbonato mezclado con lámina que cubre la zona de comida. La cocina está separada por un muro de tabique con un acceso y una ventana. Para acceder al espacio existe una rampa para automóviles. Al parecer cuenta con un baño, sin embargo, no es visible y tampoco está disponible con facilidad para la población. Como medidas de mitigación de la pandemia COVID-19, ofrecen en el acceso gel anti-bacterial. En este comedor, tampoco se observaron medidas de seguridad contra incendios o temblores.

En la barra donde se despacha y sirven la comida hay salsa colocada en un molcajete y un salero amarrado a través de una cuerda para que se mantenga en ese sitio. No ofrecen ningún tipo

Figura 22. Comedor Las Jardineras, banqueta y acceso. Se puede observar un mototaxi. Fotografía propia.



de agua para acompañar la comida, excepto si estás dispuesto a comprar alguno de los refrescos que tienen almacenados en su refrigerador, y tampoco se ofrece postre. Se brinda cuchara envuelta en servilleta, un tortillero con tres piezas de tortillas, un plato hondo pequeño con sopa de pasta o lentejas o consomé; y un plato con frijoles, arroz y un guisado.

En el espacio hay cuatro mesas desplegables de plástico largas, donde pueden caber diez usuarios por mesa. Cuentan con sillas de plástico con respaldo. Hay una mesa adyacente a la cocina donde hay tinas para dejar los platos y cubiertos sucios. Durante la exploración, se reportó que, en una ocasión, la investigadora tuvo malestar estomacal.

El tamaño de las porciones, en el comedor de Las Jardineras, fue moderado considerando las dos experiencias previas. La ración del guisado, que era lo único que variaba todos los días, era pequeño, sin embargo, había posibilidad de agregar un huevo estrellado con un costo de \$5.00 mxn. De esta forma es que el costo más alto en una comida en los Comedores Comunitarios fue en el comedor de las Jardineras, llegando hasta \$29.00 mxn agregando el huevo y una bebida.

Nota. Al finalizar la experiencia, la investigadora tuvo que asistir al médico por una situación externa a la investigación. Al hacer el chequeo, el doctor señaló las líneas blancas de sus uñas y comentó el posible déficit de nutrientes por una alimentación con poca proteína o vitaminas.

Figura 23. Comida en Las Jardineras con huevo y bebida embotellada como extras.



Figura 24. Vista desde interior del comedor. Fotografía propia.



VII.B.3. Entrevista en los Comedores Comunitarios

a) La perla en Tlalpan

En entrevista, la titular del comedor la perla relató, con emoción los motivos por los que decidió establecer el comedor: *“porque habemos muchas madres solteras, muchas personas de la tercera edad, mucha necesidad”*. El comedor de la perla estuvo en espera varios meses antes de obtener el visto bueno para su apertura por parte de la secretaría, de hecho, la titular cree que no fue hasta que cerraron el comedor público que anteriormente se encontraba en la misma zona, le dieron la orden de inauguración. Comparte que abrió el comedor un 20 de noviembre en el año 2017, esperando que por ser día de asueto no tuviera una demanda mayor de 100 comidas, sin embargo, calcula que vendió alrededor de 250 comidas ese día.

“Yo metí mis papeles como por el 2012, y no salí, yo creo que, porque aquí estaba el comedor público, aquí a la vuelta. Cuando este se inició, ellos tenían una semana de haberlo cerrado.”

La administradora explica que el lugar donde se encuentra el comedor es rentado, es de la familia de su hija y es accesible en términos económicos a pesar de su gran tamaño.

“Porque yo, aquí, lo conseguí económicamente. Lo conseguí lo más económico por lo grande y porque es de la familia de mi hija.”

Al preguntar si hubo algún cambio durante la pandemia respecto al servicio que ofrecen, me explicó que para ellos no decayó el número de raciones alimenticias que hacían al día, sin embargo, sí cambió la forma en la que operaban. En el comedor, se prepararon el mismo número de comidas que antes, pero se empaquetaron en recipientes y se ordenaron en las bolsas de cada uno de los usuarios para que pudieran recogerlas o un vecino, que se ofreció como voluntario, llevarlas a las casas correspondientes.

“... No sentimos nosotros que decayó porque hubo un jovencito que estudia que dijo que, si queríamos, sin ningún sueldo, que él iba a dejar las comidas, yo tenía un chat en donde avise que sí querían y ya él solito se agarró su gente. Entonces, en pandemia, estuvo así. Sanitizábamos todas las bolsas, las dejaban aquí todos. Nada más era pedir, pasar por su bolsa y pagarla, no se quedaban. Fue mayor la necesidad, se hicieron más comidas.”

En cuanto a los \$11.00 mxn de cooperación, la administradora observa que los precios de los alimentos han aumentado en los últimos meses debido a la inflación y espera que regresen a su anterior costo. La Perla, aparte de los recursos que reciben en la tarjeta de nómina, SIBISO los apoya con un pequeño monto en efectivo (\$1,200.00 mxn) con el cual busca completar los gastos del mes.

“Ahora todos compran como quieren. Está abierto a que tú compres como quieres, entonces yo digo, está igual y a lo mejor nos convino un poquito mejor porque si nos alcanza para cuando no hay para la renta. De ahí nos echan la manita, dándonos efectivo, bueno al menos a mí me dan \$1,200.00 de efectivo. Y a veces cuando no tengo para los sueldos, pues, de ahí agarro.”

Estas observaciones señalan que, el monto que reciben, tanto de SIBISO como de cooperación por parte de los usuarios, son administrados sin ningún esquema en particular por parte de la administración, de esta forma el criterio de los responsables es el que le da forma al servicio final.

Acerca del centro de acopio ITACATE, la responsable no reconoció el nombre, pero recordó que le habían llevado diferentes tipos de alimentos perecederos en otras ocasiones *“Nos han dado cebolla, carne, embutidos, pues más que nada verduras, para las verduras.”* La administradora relató que los alimentos le parecían en buen estado: *“Una vez me llegaron pasados unos plátanos, pero, hasta cuando uno va a comprar, nos los dan mal. Pero qué crees, que ese día les hice plátanos así batidos”*

El último abasto de este tipo que tuvieron en el comedor fue en septiembre del 2021, la titular explica que no es un servicio consecutivo que puede ser cada tres meses, seis o más. La última vez que les otorgaron alimentos fueron *“tres costales de plátano, tres costales de cebolla, medio costal de zanahoria, un costalito de limón y cilantro”*

Finalmente, expresó su preocupación por que el servicio del comedor no está satisfaciendo las necesidades de las madres solteras y trabajadoras al prohibir el apartado de

raciones alimenticias, es decir, las prácticas de servir las porciones en recipientes que serán recogidos por la tarde, quedaron prohibidas.

b) El Corazón de Xochimilco en Xochimilco

El comedor se estableció en la zona hace 13 años, durante el gobierno de Marcelo Ebrard, en la primera convocatoria, en el 2009. La administradora cuenta en entrevista que, en dicho momento, ella perdió su trabajo y necesitaba hacerse cargo de su familia y su equipo de trabajo que, anteriormente, manejaba una cafetería dentro de una escuela en Xochimilco. Se vio en la necesidad de buscar un nuevo empleo:

Eso fue hace 13 años, yo me quede sin trabajo. Mis hijos estaban muy chiquitos. Yo manejaba un comedor en la escuela, en la Andrés Delado, era primaria de tiempo completo, entonces, denuncie a la directora porque andaba haciendo cosas que no debía. [...] Yo tenía a mi cargo a 12 personas y como para no dejarlas sin trabajo a algunas, porque no podía a todas, yo solicite el comedor comunitario. [...] en ese entonces Marcelo Ebrard sacó un comunicado, dijo que iba a poner comedores Comunitario para ayudar a la gente, eso fue en el 2009, por la situación que estaba aconteciendo [...] Yo busqué en la gaceta y chequé cuáles eran los requisitos, etcétera y metí mi documentación para solicitar este trabajo.

La entrevistada expone que pasaron por dos diferentes locaciones hasta establecerse en la actual. La primera fue en casa de familiares de la administradora, sin embargo, no funcionó por incompatibilidad de intereses en cuanto al personal que se encargaría del comedor. La siguiente locación fue provista por una amistad, también de la titular, pero, de nuevo, hubo discrepancias, esta vez, en el interés social del comedor. La propietaria intentó poner condiciones para que el comedor sirviera a los intereses de cierto partido político, lo cual fue una vez más rechazado por la titular. Su tercera y final opción, fue en la propiedad del arrendador de su vivienda. Esta propiedad cuenta con un gran patio, baños y cocina habilitados, una techumbre de lámina en forma de terraza en la plancha de concreto, todo construido con el fin de que sirviera como salón de eventos. Ahora, entre semana funge como Comedor Comunitario y los fines de semana como salón de fiestas.

“Bueno, yo tenía pensado poner el comedor en la casa de mi cuñada que vive en la Cebada, pero ellos quisieron como quedarse el comedor, pero finalmente yo lo había puesto por mis compañeras de trabajo para no dejarlas sin trabajo, pero ellos querían como todos trabajar en el comedor y hacerse ellos responsables del comedor entonces yo me enojé y les dije que si ellos querían el proyecto que lo buscaran. [...] primero fui a hablar con la maestra María Ortega (me parece), y le dije sabe qué, no tengo dónde poner el comedor porque pasó esto así y así, y me dijo, ay no te preocupes, busca otro lugar, nos esperamos tantito, busca otro lugar y ya lo ponemos. Entonces una amiga, que vive aquí a la vuelta [...] ella me ofreció su casa, en Margarita José Juárez, ya después, como ella está muy metida en la política, ella me quería condicionar para que yo apoyara ahí, a ciertos personajes, [...] yo le dije que no estaba de acuerdo, entonces ella me pidió el lugar, y ya entonces nos pasamos para acá, [...] hablé con el dueño, le dije que si me daba chance de ponerlo aquí, no había nada, aunque los baños sí, porque este lugar lo renta como lugar de fiestas. Entonces yo le dije si me daba chance de ponerlo aquí, que yo lo cuidaba, que yo lo estaba atendiendo y eso, y ya, me dio permiso, y fíjate, ya llevo aquí 12 años.”

Durante la pandemia, la titular relata que la venta bajó mucho de raciones alimenticias debido a que los usuarios no salían de sus casas. Ella considera que, debido a la naturaleza social del comedor las personas no tenían interés de ir, pues estaba fuera de las recomendaciones de prevención dictadas por los organismos de salud contra la enfermedad en el momento.

“Lo que cambió, bueno, al principio, yo creo que la gente no salía y nos bajó mucho la venta de la comida. Y luego como éste es un lugar para comer aquí. Aquí viene la gente, se queda platicando, conviven unos con otros, en fin, pero a raíz de la pandemia dejó de venir toda la gente que venía a comer aquí, de hecho, aquí (señala al interior de la cocina) teníamos 2 mesas, se llenaba aquí, y poníamos cuatro mesas afuera. Había alrededor de 40-44 personas comiendo al mismo tiempo, y entonces dejaron de venir. Eran más del doble de los que hoy vienen.”

Comentó que, en los inicios del comedor, durante la jefatura de Marcelo Ebrard, el gobierno les mandaba todo el abasto para hacer funcionar el servicio. No obstante, los productos no eran del agrado de la administradora, los describió como “mercancía horrible”. Explicó que

con dichos productos era difícil variar los alimentos que se preparaban para asistir a la comunidad. Concluyó aseverando que, ahora con el depósito en la tarjeta, la administración del comedor puede conseguir una gran variedad y la cantidad de mercancías que ellos prefieran.

A continuación, explicó que, sin embargo, los artículos perecederos como frutas y verduras no se pueden comprar con la tarjeta que les proveen. Explicó que, son contados los espacios en los que puede hacer compras con ella:

“En cuestión de frutas y verduras, con la tarjeta no se pueden comprar porque se deben comprar con efectivo. A veces me da tiempo de ir a la CEDA y traigo pocas cosas, porque no todo mundo te vende con tarjeta, pero, por ejemplo, una papa bien bonita que traigo de ahí, esa sí me aceptan tarjeta [...]. Pero el resto la tengo que comprar con efectivo.”

Cuando se le preguntó si consideraba que los \$11.00 mxn eran suficientes para cubrir el resto de los gastos expresó con molestia que no le parecía que lo fuera. Relató el contraste que existe entre el servicio que brinda el comedor del Corazón de Xochimilco y el resto de comedores de la zona que la entrevistada conoce. Explicó que su administración se esfuerza por ofrecer tres veces a la semana tres diferentes tipos de productos cárnicos y gran variedad de verduras, *“Las personas de los otros comedores, no dan lo que debieran dar”*. A su vez, expuso que, el dinero que reúne tiene que alcanzar para cubrir los salarios del resto del equipo, la renta del espacio, servicios, etc. Considera que, es una falta de respeto a la visión del programa y a las personas que asisten a estos.

“... porque en mi caso yo tengo que pagar renta. La mayoría de los comedores no pagan renta. Sin embargo, ellos no pasan de sus tortitas de papa [...] una vez a la semana dan carne, y yo doy 3 veces a la semana carne, y entonces, te digo, qué injusto para la gente, qué injusto para mí, [...] si todos respetáramos a las personas que vienen, porque hacer eso es una falta de respeto, porque debes cuidar la alimentación, porque para eso estamos, para darles comida balanceada, nutritiva [...] La gente viene por necesidad, [...] Hay un señor en particular que viene y pide cuatro comidas y nosotras creemos que el señor, como es de la calle, es lo único que come al día, y tú dices, sí viene por necesidad, pero cuando viene, ve la

comida y se ve sabrosa, que el plato se ve bonito, se ve abundante. [...] tenemos una misión, esa misión estuvo muy clara en un inicio cuando estuvo Martí Batres, nosotras teníamos muchas reuniones con él y dijo: Tenemos que dignificar a la gente, tenemos que darle un lugar.”

Cuando se le preguntó si conocía el centro de acopio de Itacate, tuvo que hacer memoria y después de algunos segundos respondió que sí. En septiembre les habían llevado comida de parte del centro de acopio. Le llevaron cebolla, jitomate y nopales, era un costal grande de productos, pero de todo eso pudieron rescatar un guacal. Observaron que lo que trajeron estaba muy sucio, la cebolla, sobre todo, el jitomate estaba echado a perder y el nopal llegó sin limpiar, tarea que no quisieron hacer en el comedor. Regalaron el nopal. Ya no han recibido más comida.

c) Las Jardineras en Atzacapotzalco

Las beneficiarias del Comedor Comunitario Las Jardineras señalan que la observación y la experiencia de trabajo social en la comunidad, desde ya varios años, los llevó a distinguir casos de violencia intrafamiliar y descubrir su sentido de responsabilidad para poder apoyar de la forma que ellas creían más adecuada. La entrevistada explica que la razón para poner un comedor en la ubicación donde se encuentra el edificio había sido gracias a que, ella y su pareja, adquirieron la propiedad:

“Entonces, trabajamos mucho mi esposo y yo, este edificio lo adquirimos a base de mucho sacrificio. Aquí empecé a poner mis oficinas. Primero, aquí teníamos nuestro negocio y luego ya mi esposo me ayudó para poder seguir ayudando a la gente. Me lo dejó aquí como instalaciones mías. Entonces hice mucha, mucha labor social durante más de 40 años”.

El comedor de las Jardineras empezó a dar servicio durante el gobierno de Mancera, en el 2016. En dicho periodo, el gobierno de la CDMX les entregaba todo el producto alimentario no perecedero:

“[...] cuando estaba Mancera, nos mandaba todo lo que era el abasto no perecedero, puré de jitomate, amaranto, aceite, chile seco, soya, atún, galletas de postre, agua, pero cambió este gobierno de esta señora Sheinbaum, recortaron el presupuesto [...]”

El servicio mencionado, fue reemplazado en el Gobierno de Sheinbaum, por las tarjetas de débito en donde les depositan cierta cantidad que corresponde a la cantidad de raciones alimenticias que la Dirección del programa tiene registradas del comedor en específico. En este caso, el sistema muestra que tienen registradas 150 comidas, sin embargo, la administradora en cuestión registra que dan de comer entre 250 a 300 raciones alimentarias al día, muy lejos de lo registrado por datos abiertos:

“En esa tarjeta, si tú vendes 100 comidas te dan una determinada cantidad para que compres [...], todo lo que no es perecedero, pero en realidad no te alcanza.”

La entrevistada comparte que de los \$11.00 mxn que recuperan de la aportación del público por cada comida, el comedor debe administrarlo para comprar el resto de los alimentos, ya sean las frutas o verduras y la carne de diferentes tipos de animales, es decir, los ingredientes perecederos.

No obstante, la pandemia causada por el COVID-19 afectó su dinámica, ya que disminuyó el número de usuarios que asistían por una ración, provocando que la supervisión tomara la decisión de realizar un nuevo cálculo de las raciones, afectando el apoyo en abasto y depósito monetario en la tarjeta de débito que le correspondía al comedor, disminuyéndolo:

“Sí, bajó mucho la clientela [en el COVID], y una cosa mala que hicieron los que vienen a supervisar es que nos bajaron el abasto y entonces mucha gente se está quedando sin comer porque no nos alcanza. Ya pusimos la queja, ya hicimos los escritos. Aquí se venden de 250 a 300, pero a las 2:00 pm ya no nos alcanza. Pero ellos no dan renta, no dan luz, nada de eso. Entonces todos los gatos van por mi cuenta.”

Respecto al Centro de Acopio Itacate, la entrevistada admitió no conocerlo, ni haber escuchado de él, por lo tanto, se prosiguió a preguntar si en alguna ocasión les ha llegado perecederos de parte de la secretaría, a lo cual, su respuesta fue afirmativa y continuó para indicar que los productos que les fueron otorgados no estaban en condiciones adecuadas para ser usados en la comida que preparaban:

“Una vez nos mandaron cebolla, pero ya muy echada a perder. Ya totalmente era para la basura y a mí no me gusta usar cebolla fea, ni zanahoria fea, entonces ya no la vamos a recoger porque en realidad nos la dan, pero ya muy echada a perder.

Y como tú puedes ver, la gente es de mayor edad y si uno no las cuida, con cualquier cosita echada a perder que se coma, se enferma del estómago.”

Es coherente que se piense en una dieta adecuada para la población prioritaria de los comedores comunitarios que, entre ellos, son los de edad avanzada, reconociendo cuáles son sus necesidades. Como administradores les corresponde tomar decisiones que pueden afectar la salud de los usuarios del programa.

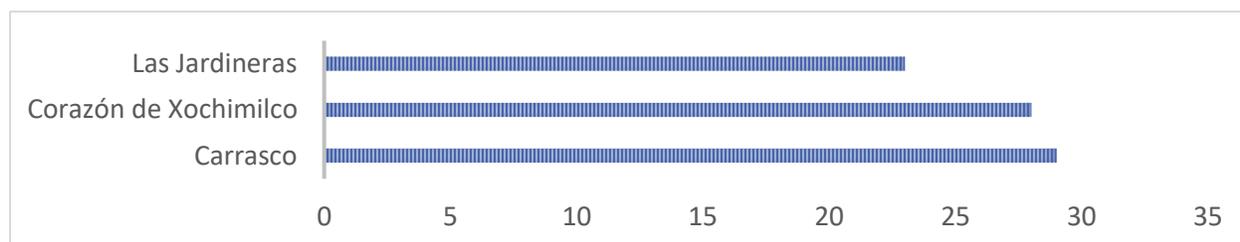
VII.B.4. Encuestas a los usuarios de los Comedores Comunitarios

Se realizaron 80 encuestas en total en los diferentes comedores comunitarios que fueron estudiados: Las Jardineras, El Corazón de Xochimilco y La Perla. En el comedor de Las Jardineras se encuestaron a 23 personas, fue el comedor que más resistencia mostró y pidió a la investigadora que se retirara. Por otro lado, en el comedor El Corazón de Xochimilco, la investigación fue bien recibida, a pesar de que la supervisión del comedor mostró su disgusto, se recogieron 28 encuestas. Finalmente, en el comedor de La Perla también fueron accesibles y se encuestaron a 29 personas en total (Figura 25).

Los encuestados dieron su consentimiento de forma verbal, los que no estuvieron de acuerdo, simplemente, no fueron encuestados. Existió una resistencia de los usuarios a ser encuestados, las excusas más recurrentes fueron su carencia de tiempo, “andar a las prisas” y no sentirse cómodo haciendo encuestas. Sin embargo, dicha resistencia disminuyó cuando se les ofreció un chocolate como recompensa por su tiempo y paciencia.

Figura 25. Histograma de conteo de usuarios encuestados por comedor comunitario.

Nota. Elaboración propia



La población encuestada está compuesta por cuatro grupos etarios, de 15 a 24 años, de 25 a 54 años, de 55 a 64 años y de 65 años en adelante. La población de la que más se obtuvo entrevistas fue la adulta joven, es decir, la población de 25 a 54 años, en segundo lugar, la población mayor a 64 años, en tercer lugar, la población entre 55 y 64 años y por último la población de 15 a 24 años. De igual manera, la población encuestada se dividió en un 33% en mujeres y un 66% en hombres (Figura 26).

Referente al nivel de estudios de la población encuestada, la mayoría de ésta cuenta con estudios básicos (69%), el 23% de la población tiene estudios superiores o profesionalizantes, el 5% estudió algún posgrado y sólo el 4% no cuenta con ningún tipo de estudios culminados. Separándolos por género, se puede observar que la población femenina tiene un nivel de estudios con mayor heterogeneidad que la masculina. La población femenina tiene algún tipo de estudios, desde primaria hasta posgrado, y también, tiene un mayor porcentaje de población con estudios superiores (41%), al contrario de la población masculina, de la cual el 6% no terminó la primaria y sólo el 21% de ellos tiene estudios superiores (Figura 27).

Figura 26. Histograma de grupo etario y sexo de la población encuestada
Nota. Elaboración propia

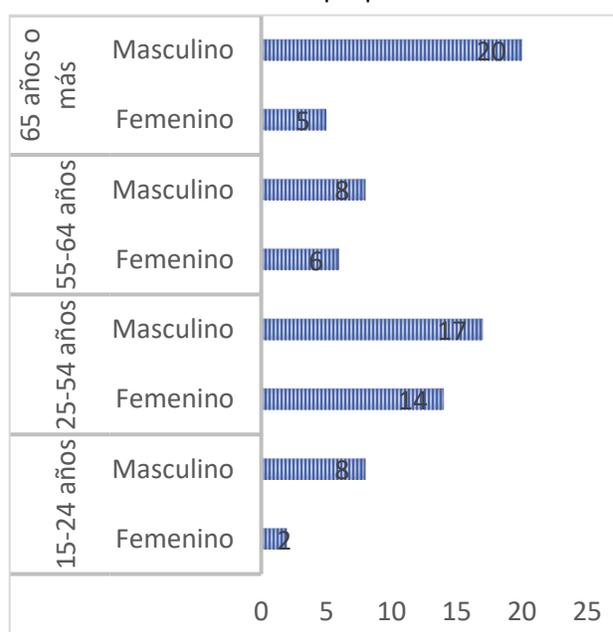
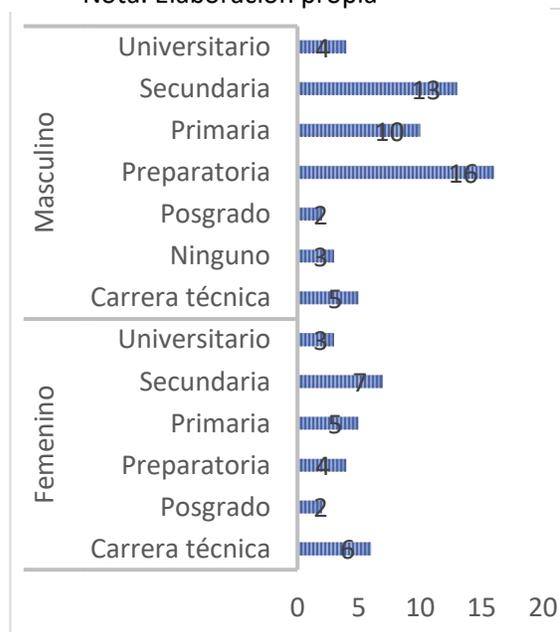


Figura 27. Género y nivel de estudios concluidos de la población encuestada
Nota. Elaboración propia



De la población encuestada, el 71% cuenta con un empleo, ya sea en el mercado laboral formal o en el informal, lo que significa que tienen un ingreso para acceder a alimentos periódicamente. Los que poseen una carrera técnica, tienen un mayor porcentaje de desempleo, continuando por los que no tienen ningún nivel de estudio concluido y los que han cursado algún posgrado. Por otro lado, se observa que la población con estudios básicos tiene la mayor actividad laboral, como se muestra en la Figura 28.

Sin embargo, es importante observar el grupo etario en donde se encuentran las personas con trabajo y las personas sin él, para identificar los grupos con mayor vulnerabilidad. Como se observa en la Figura 29, el grupo con mayor porcentaje de población con empleo es el adulto joven (25 a 54 años) y el grupo con mayor desempleo es el adulto mayor (más de 65 años de edad).

Figura 28. Gráfica de personas que cuentan con seguro respecto a su nivel estudios
Nota. Elaboración propia

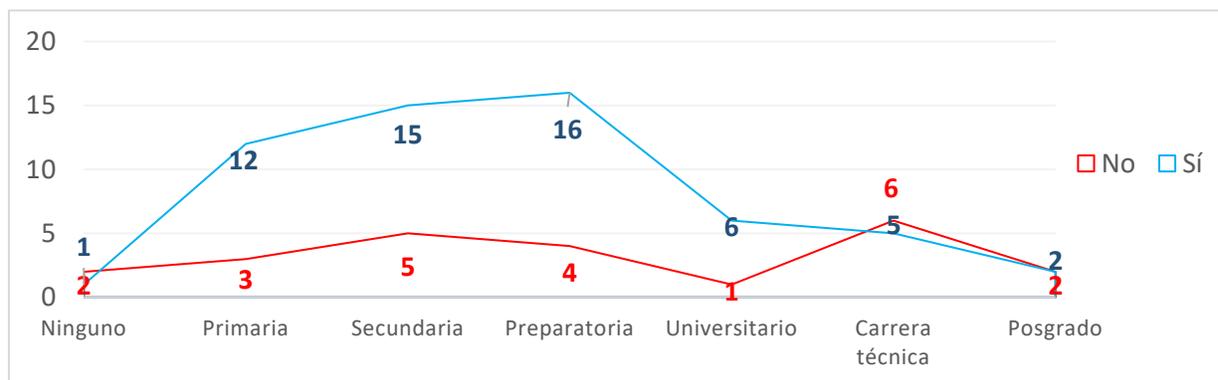


Figura 29. Gráfica rectangular de conteo de población con trabajo y sin trabajo respecto a su grupo etario.
Nota. Elaboración propia

SÍ	57 con empleo		No 23 sin empleo	
	25-54 años, 29	65 años o más, 12	15-24 años, 8	65 años o más, 13
55-64 años, 8		55-64 años, 6	15-24... 25-54...	

La población con y sin empleo que cuenta con algún tipo de seguro social, lo obtiene desde el sector público, sin embargo, destaca que, gran porcentaje de la población con empleo no tienen ningún tipo de seguro social, prácticamente el 30% (Figura 30). La población sin empleo, puede ser beneficiaria de un seguro a través de algún familiar cercano o debido a que está pensionada y, gracias a su trabajo, aún se encuentra dada de alta en algún tipo de seguro social.

Se les preguntó a los y las encuestadas cuánto tiempo ha sido beneficiaria o beneficiario del Comedor con la finalidad de determinar su conocimiento del servicio, indicar la fiabilidad de las respuestas de la población y, a su vez, poder observar la estabilidad de los comedores. En este caso, los datos muestran que el mayor porcentaje de población (80%) ha estado recurriendo desde hace tres años, es decir, desde el 2019, lo que señala que su conocimiento acerca del servicio y sus proveedores es bastante fiable (Figura 31).

Figura 30. Histograma de encuestados con seguro social con empleo y sin empleo

Nota. Elaboración propia

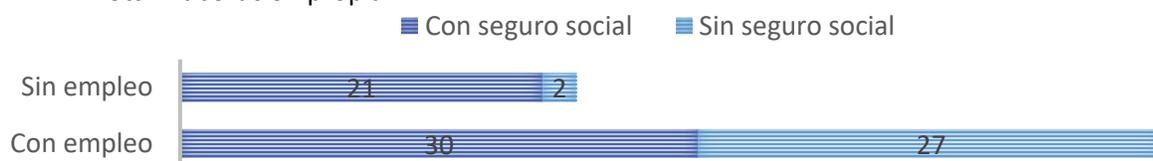
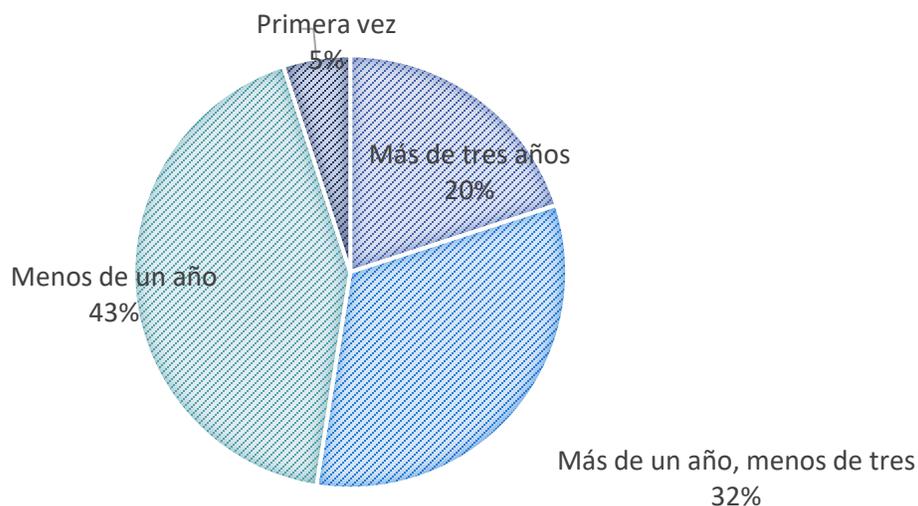


Figura 31. Gráfica circular referente al tiempo que los encuestado llevan asistiendo al comedor

Nota. Elaboración propia.



En referencia a la situación económica y familiar de los encuestados, el 43% de estos expresa que consigue alimento para alguien más aparte de sí misma, algunos tienen la responsabilidad de su pareja e hijos, su núcleo familiar. Otros también la responsabilidad con su familia extensa. Por otra parte, a manera de encargo, algunos llevan comida a sus compañeros de trabajo (Figura 32).

Para exponer si los encuestados tenían cierto nivel de inseguridad alimentaria se plantearon cinco preguntas que tienen la intención de identificar en la cotidianidad cuatro conceptos básicos de la inseguridad alimentaria: Inseguridad o preocupación, insuficiencia, variedad de alimentos e inocuidad.

En primer lugar, se preguntó a los encuestados qué tan seguido se preocupan por que los alimentos les alcancen durante la semana. El 41% admitió que se preocupan siempre por ello, el 14% dijo que casi siempre, el mismo porcentaje (14%) resolvió que frecuentemente, el 22% respondió “casi nunca” y el 9% dijo “nunca” (Figura 33). No obstante, es necesario admitir el apoyo del comedor para manejar o subsanar esta situación.

Figura 32. Porcentaje por tipo de vínculo social que los encuestados tienen responsabilidad de proveer alimento.

Nota: Elaboración propia

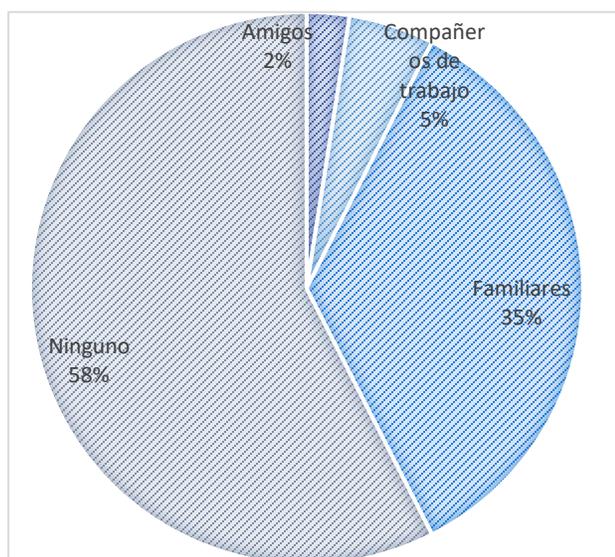
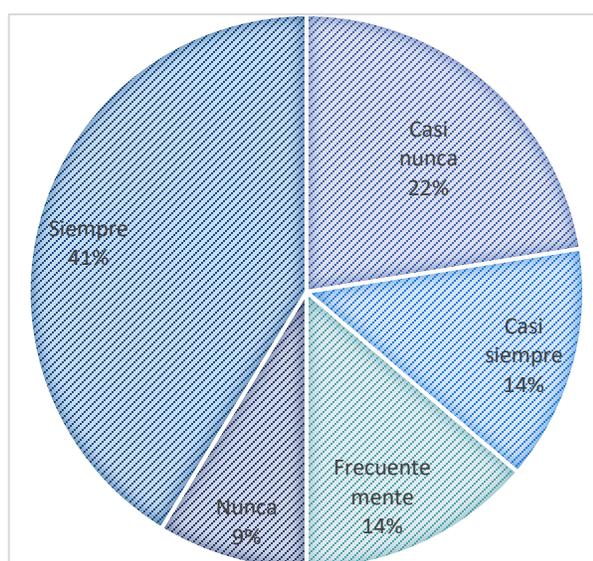


Figura 33. Porcentaje de encuestados agrupados respecto a la regularidad de su preocupación por falta de alimento

Nota: Elaboración propia



En la pregunta ¿Qué tan seguido todos los miembros de su familia o usted mismo, hacen las 3 comidas al día todos los días? el 50% de la población respondió “siempre”, dando muestra de la suficiencia de los alimentos en casa, sin embargo, 25% no tiene la misma suerte, en este porcentaje, como se observa en la Figura 34, se reparten aquellos que respondieron “frecuentemente”, “casi nunca” y “nunca”.

En referencia a la variedad de alimentos que la población prepara en casa, los resultados son más heterogéneos, inclinándose, la mayoría, a expresar que efectivamente los alimentos que consumen en casa no siempre son los mismos, de hecho, el 30% respondió que siempre hay variedad, otro 30% expresó que casi siempre, 29% respondió que frecuentemente y, finalmente, sólo 11% aceptó que casi nunca ha preparado o consumido gran variedad de alimentos en casa (Figura 35).

Por último, para la identificación de la inocuidad de alimentos con los que los encuestados preparan sus comidas en casa, se les preguntó la frecuencia con la que se enferman del estómago, asumiendo que los problemas estomacales tienen una relación directa con la calidad

Figura 34. Frecuencia en que los encuestados realiza las tres comidas al día, todos los días.

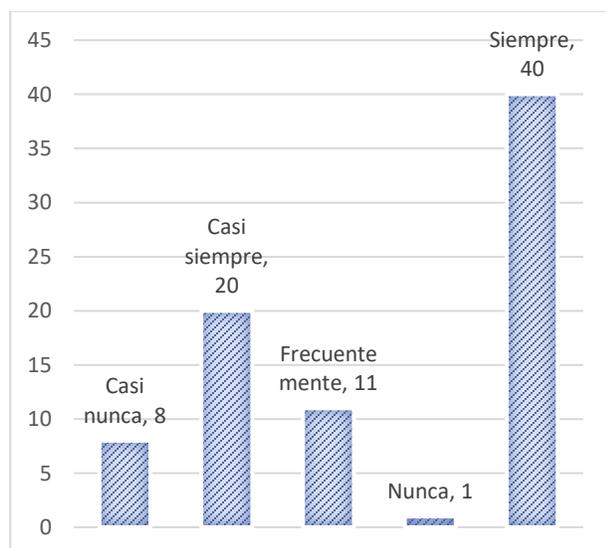
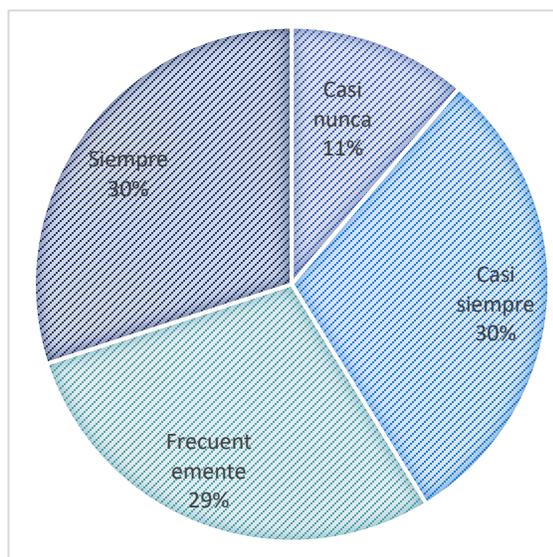


Figura 35. Frecuencia en que los ingredientes con los que la población elaboran sus comidas son variados.



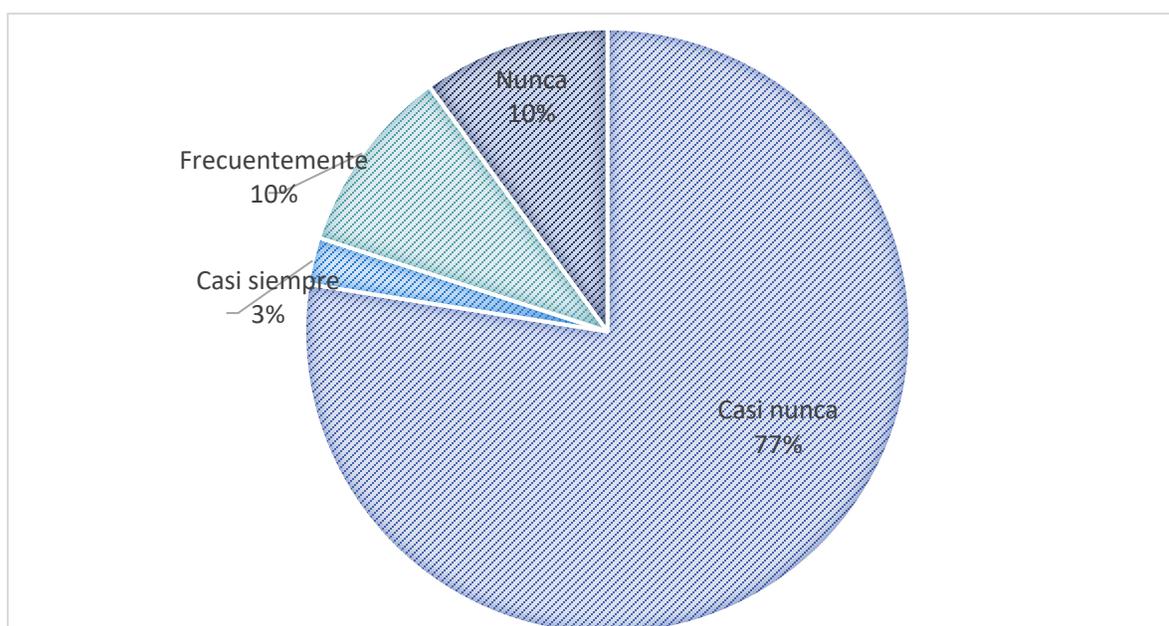
y limpieza de los alimentos, sobre esta cuestión hubo una respuesta mayoritaria de nunca o casi nunca: 77% expresó que para ellos era muy raro enfermarse del estómago escogiendo la opción de “casi nunca”, 10% aseveró nunca enfermarse, sólo el 3% admitió enfermarse seguido y el 10% explicó que le pasaba frecuentemente (Figura 36).

Con esta información, como se mencionó, se busca responder en qué estado de inseguridad alimentaria se encuentra la población muestra, para lograrlo, se resolvió convertir la temporalidad de las actividades planteadas en un indicador numérico y, así, sumarlos con el fin de responder a la incógnita.

En las preguntas acerca de su preocupación por el alimento y si se enferman seguido del estómago, se tomará como valor -5- “Siempre”, -4- “Casi siempre”, -3- “Frecuentemente”, -2- “Casi nunca” y -1- “Nunca”. En las preguntas acerca de la suficiencia de alimento todo el tiempo y la variedad de alimentos que consumen, se tomará como valor -5- “Nunca”, -4- “Casi nunca”, -3- “Frecuentemente”, -2- “Casi siempre” y -1- “Siempre”, con el fin de sumar y finalmente plantear cuál es el posible nivel de inseguridad alimentaria de la población.

Figura 36. Frecuencia en que los encuestados se enferma del estómago.

Nota. Elaboración Propia



Haciendo referencia al planteamiento metodológico de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria, se plantea cuatro diferentes niveles de inseguridad o seguridad alimentaria: Seguridad alimentaria, Inseguridad leve, inseguridad moderada, inseguridad severa, como se muestra en la Tabla 5:

Tabla 5, Niveles de seguridad o inseguridad alimentaria y su respectivo valor de acuerdo a los resultados obtenidos de la encuesta.

Categoría	Suma de puntos del valor de respuestas
Seguridad alimentaria	1 a 5 puntos
Inseguridad leve	6 a 10
Inseguridad moderada	11 a 15
Inseguridad severa	16 a 20

Nota: Elaboración propia con información de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria.

Siendo así, a partir de la Tabla 5, elaborando los cálculos advertidos, se plantea que la población encuestada se divide de la siguiente (Tabla 6) manera en la escala descrita:

Tabla 6, Porcentaje de población encuestada según la escala de seguridad o inseguridad alimentaria.

Categoría	Porcentaje de población en la categoría
Seguridad alimentaria	6%
Inseguridad leve	58%
Inseguridad moderada	33%
Inseguridad severa	0%

Nota: Elaboración propia.

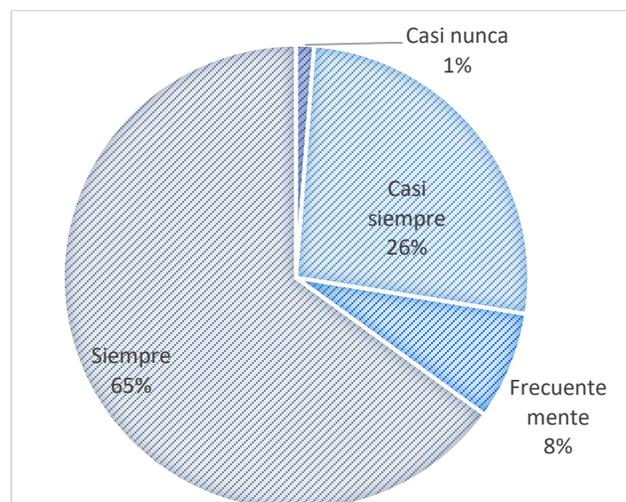
Los porcentajes mostrados en la Tabla 6, son interesantes en cuanto a que exponen que no hay población encuestada con inseguridad alimentaria severa y que, los Comedores Comunitarios, efectivamente, sirven a una población que sufre de una inseguridad alimentaria ya sea leve o moderada.

Además, hay que mencionar que según la encuesta de alimentación en la Ciudad de México del 2012 (ENSANUT) sólo distinguió que el 8% de la población de la CDMX sufría de inseguridad severa, lo que podría explicar el por qué no se encontró población con estas características en la muestra. Por otro lado, según el ENSANUT la categoría con mayor porción de población fue la que tenía una inseguridad alimentaria leve con 40.2% que, también, podría tener relación con los resultados de la muestra de este estudio al registrar que el 58% de los encuestados resultó tener una inseguridad leve. Finalmente, sólo un 6% entre los encuestados de los Comedores Comunitarios goza de seguridad alimentaria.

Por último, el siguiente bloque de la encuesta pretende evaluar el servicio que otorgan los comedores en cuanto a su labor como equipamiento social y urbano, donde se mitiga la inseguridad alimentaria y en donde son reutilizados los alimentos del centro de acopio ITACATE. De la misma manera, se otorgaron valores a las respuestas de 1al 5. Los indicadores que se proponen son la suficiencia alimentaria (¿Con qué frecuencia la porción de alimentos es satisfactoria?), la variedad de alimentos en la dieta (¿Con qué frecuencia el menú del comedor suele cambiar?), la inocuidad en los alimentos (¿Con qué frecuencia se ha enfermado del estómago por comer en el comedor?) y la higiene del comedor (¿Cómo percibe la higiene de los comedores?).

Los resultados de este bloque estuvieron a favor de los comedores. El 65% de la población piensa que siempre es satisfactoria la ración de los alimentos, el 26% dijo que casi siempre, el 8% que frecuentemente, y sólo el 1% que casi nunca, no hubo alguno que expresará que nunca es satisfactoria la ración de los alimentos, como se observa en la Figura 37.

Figura 37. División de población respecto a percepción de frecuencia de satisfacción en cuanto a ración de alimentos.



La Figura 38 ilustra la percepción de la población en relación con la frecuencia en que el menú en los comedores es diferente, dicha cuestión busca vislumbrar la variedad de los alimentos que se preparan y se consumen en ellos. El 63% de la población asegura que siempre varía el menú, el 22% expresa que casi siempre, el 13% admite que frecuentemente y el 2% expone que casi nunca varía. No hay población que crea que el menú nunca cambia.

En referencia a la percepción de la higiene en el comedor, los resultados muestran que este aspecto podría mejorarse, ya que sólo el 29% de la población encuestada cree que la limpieza o higiene es muy buena; la mayoría, es decir, el 60% contestó que es sólo buena; el 8% que es regular; el 2% que es mala y el 1%, que es muy mala. La higiene o limpieza fue la única categoría que mostró realmente un resultado no favorecedor, como se muestra en la Figura 39.

Por último, en la Figura 40, se puede observar la distribución de la percepción de inocuidad de los alimentos de la población encuestada. Para operativizar este concepto se les

Figura 38. División de población respecto a percepción de la variedad de alimentos

Nota: Elaboración propia

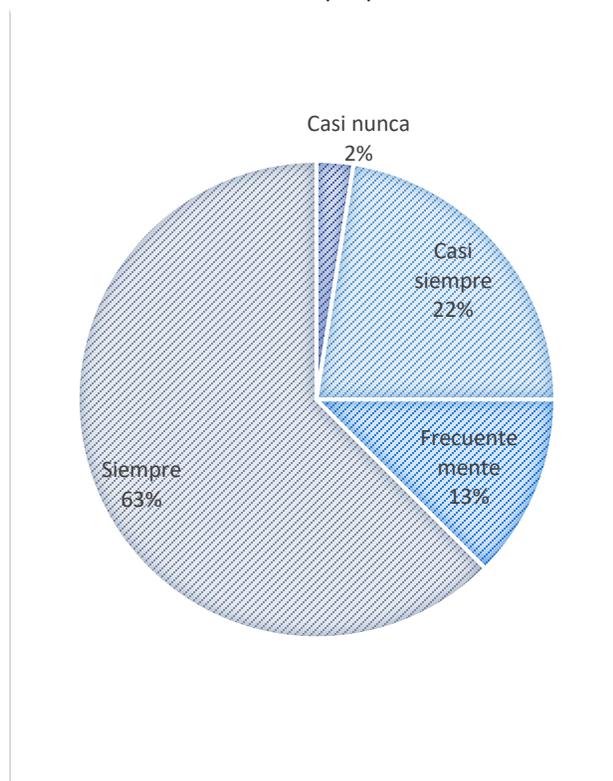
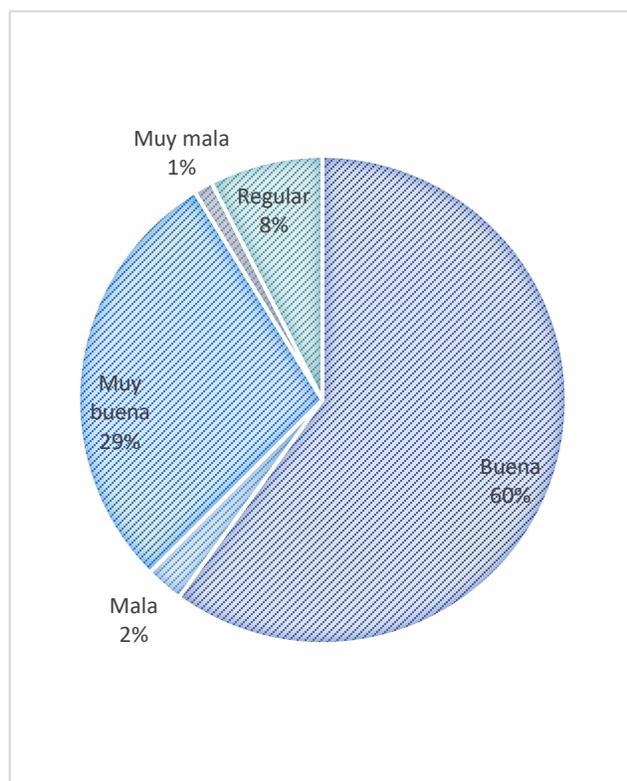


Figura 39. División de población respecto a percepción de higiene del servicio.

Nota: Elaboración propia



preguntó acerca de la frecuencia con la que se enferman del estómago, asumiendo que una pobre inocuidad resulta en problemas estomacales o intestinales. La gran mayoría (88%) acordó que nunca se enferma del estómago, el 10% casi nunca y el 2% admitió que casi siempre se enfermaba del estómago.

Para caracterizar la evaluación, se establecieron cuatro niveles referentes al servicio de los Comedores Comunitarios, como se muestra en la Tabla 7. Estos niveles son determinados por la calificación que los comedores obtuvieron en cada uno de los

conceptos: suficiencia, variedad, inocuidad y limpieza. Se califican, como en el bloque anterior, de 1 a 5, según las respuestas de los usuarios, y al final se hace un promedio general.

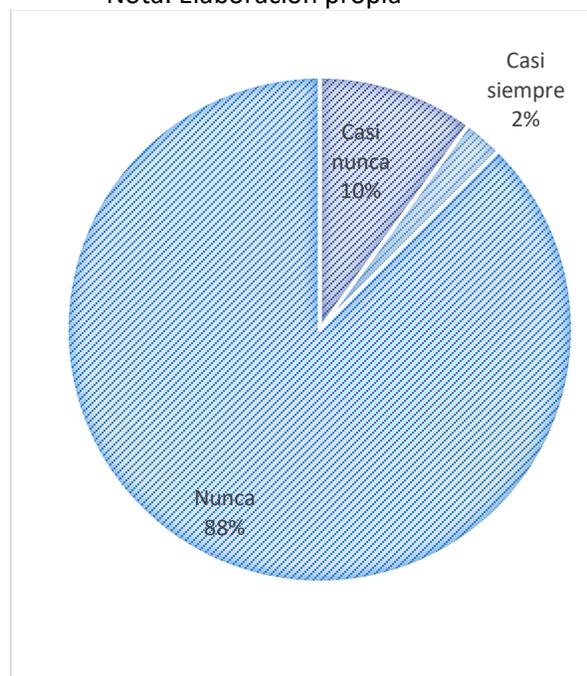
Tabla 7. Niveles de calidad del servicio de los Comedores Comunitarios.

Categoría	Suma de puntos del valor de respuestas
Servicio malo	1 a 5 puntos
Servicio Insatisfactorio	6 a 10
Servicio regular	11 a 15
Servicio Satisfactorio	16 a 20

Nota. Elaboración propia.

Figura 40. División de experiencia de encuestados en referencia a la inocuidad de los alimentos.

Nota. Elaboración propia



En la Tabla 8 se pueden observar los resultados que caracterizan la percepción del servicio que proporcionan los Comedores Comunitarios con el planteamiento establecido, después de realizar la suma de las calificaciones respectivas de cada respuesta obtenida y promediarlas. El 9% de las encuestas indican la percepción de un servicio regular; mientras que el 91%, un servicio satisfactorio.

Tabla 8, *Percepción de la población encuestada de la calidad en general del servicio de los Comedores Comunitarios.*

Nota. Elaboración propia

Categoría	Porcentaje de población por categoría
Servicio regular	9%
Servicio Satisfactorio	91%

A pesar de que los resultados de esta última parte de la encuesta son favorables para los comedores, quedan a merced de la percepción de los usuarios y lo que ellos resuelven como un servicio satisfactorio. Sólo queda compararlo con la experiencia de la observación participante de la investigadora.

VIII. Conclusiones

Las decisiones políticas, económicas y sociales han sido parteaguas para la modelación del territorio de la Ciudad de México, éstas han provisto la lógica de la distribución de los centros industriales, de comercio, los políticos, de la infraestructura básica, de las zonas de vivienda y del equipamiento como bienes de acceso a los derechos fundamentales de la población.

La urbe de la Ciudad de México, en su complejidad, tamaño y densidad, sufre de grandes problemas de desigualdad social, los cuales se pueden observar en sus reacciones sintomáticas como el desempleo, las personas en situación de calle, la inseguridad alimentaria, etc. Dichos problemas, no son posibles de abordar si no se aborda la gobernanza urbana, su relación con el sector privado y las asociaciones civiles; y la relevancia de su distribución en el territorio.

La forma en que los ciudadanos podemos acceder a servicios y bienes es a través de un salario y éste, a su vez, es obtenido a partir de un empleo, aspecto que está protegido por el derecho al trabajo. Sin embargo, el derecho al trabajo (artículo 123 constitucional) es una expectativa no formalizable, ya que, el Estado carece de medios de intervención en las reglas del sistema económico (Gordon S. 2001) y, en contrapeso, opta por cumplir con su responsabilidad de ofrecer bienes y servicios a través de programas sociales con el fin de hacer efectivos los derechos sociales, pero que podrían satisfacerse con el acceso al trabajo.

Es importante reiterar que, la situación que prevalece en el mercado de trabajo es consecuencia de los procesos de desindustrialización y terciarización de la economía, procesos que la lógica neoliberal ha inducido, despojando a un gran porcentaje de la población del acceso a la seguridad social. La contrapartida ha sido el aumento de demandantes de servicios sociales públicos, y, a su vez, la tendencia es reducir el gasto social gubernamental, lo que ha llevado a un deterioro de la calidad de los programas (Ziccardi, 2001).

Históricamente, se reconoce que ha habido esfuerzos desde el gobierno del general Lázaro Cárdenas (1934-1940) para establecer una política de seguridad alimentaria en el país, sin embargo, dichos esfuerzos fueron enfocados, en un inicio, a la producción de alimentos,

teniendo prioridad la dimensión de disponibilidad pero no la de acceso (Mosca, 2019). No fue hasta 1996 que la Organización de las Naciones Unidas comenzó a integrar en su discurso la dimensión del acceso y de la calidad de los alimentos (Belik, 2019)

La política pública acerca de la Seguridad Alimentaria ha mostrado señales, en los últimos años, de convertirse en una integral, por ejemplo, el párrafo que expresa el derecho a la alimentación en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos fue agregado apenas en el año 2011. En el 2017 la Ciudad de México, con su nueva y propia constitución, también resolvió por integrar el derecho a la alimentación en la suya.

Actualmente, la Seguridad Alimentaria tiene gran soporte en el marco legal, empezando por los acuerdos internacionales pactados con la ONU, los Objetivos de Desarrollo Sostenible para el 2030 (ODS) y la Nueva Agenda Urbana; continuando por el Plan de Desarrollo Nacional a nivel Federal y, finalmente, a una escala estatal, el Plan General de Desarrollo de la CDMX y la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal.

También, diferentes leyes promueven la alimentación, la de Desarrollo Social, Salud, Educación, etcétera, que, a través de las correspondientes dependencias, desarrollan estrategias para garantizarla. No obstante, los esfuerzos no son articulados y las responsabilidades no son compartidas, resultando en una política alimentaria laxa.

Bien menciona Genaro Aguilar (2018) en su artículo Seguridad alimentaria y Derecho a la Alimentación en México que, a pesar del Plan y el resto de los esfuerzos por tener una política de seguridad alimentaria y sostenibilidad, *“la ausencia de una Ley Reglamentaria del Derecho a la Alimentación imposibilita llevar a cabo programas públicos adecuados para resolver el problema de inseguridad alimentaria; es decir, no hay una ley que obliga al gobierno impulsar una política nacional de seguridad alimentaria”* (p.75)

La política pública determinada por el Gobierno de la Ciudad de México, respecto a la Seguridad Alimentaria, ha llevado a la creación del Programa de Comedores Sociales, a cargo de la Secretaría de Bienestar e Inclusión. Ha puesto en marcha el establecimiento de Comedores

Comunitarios con apoyo de la sociedad civil en la extensión del territorio, involucrándose en el desarrollo social de las comunidades.

En el proceso, los Comedores Comunitarios han hecho uso de los recursos públicos y, entre ellos, ha encontrado apoyo con la Secretaría de Desarrollo Económico quien participa en la administración de la CEDA, pues, el abasto de alimentos en la ciudad es una de sus funciones principales. La CEDA al no tener la infraestructura suficiente para manejar los enseres que ya no pueden ser comercializados por la madurez o fecha de expiración que presentan, busca controlar y distribuir estos de la mano de SIBISO, lo que, a su vez, es coherente con el eje **de transformación “Ciudad sustentable, sana y resiliente”** del Plan General de Desarrollo de la CDMX.

El caso de ITACATE, Centro de Acopio, cuyo planteamiento es proporcionar alimento a la población con bajos recursos, a través de la recolección, pretende subsanar la falta de alimento de la población con bajos recursos, si bien, es la forma residual con la que el Estado puede combatir estas carencias, siendo que los alimentos que se ofrecen tienen una naturaleza igualmente residual, deja expuesto a un mezquino sistema.

Aunque es necesaria la recuperación y el aprovechamiento de los alimentos en la Central de Abasto, por razones de ética y de sostenibilidad, también es necesario disminuir la merma provocada por la economía, las tácticas corporativas para crear demanda u oferta, por la falta de recursos, la administración y hasta por los aspectos culturales que inciden en el sistema alimentario.

No existe igualdad en ofrecer estos alimentos recuperados a la población vulnerable, ya que la igualdad implicaría que toda la población tiene la opción de exigirlos. La población vulnerable en realidad se encuentra acorralada por la insatisfacción de sus necesidades, puesto que, no tienen la opción de escoger los alimentos ni de definir sus preferencias, de esta manera se ve expuesta su carencia de autonomía, por ende, su pobreza y se refuerza su estatus social.

Sí, garantizar que las personas tengan acceso a alimentos suficientes, seguros y nutritivos debe ser una responsabilidad pública, al igual que garantizar que las personas tengan los recursos y condiciones para actuar como más les convenga, pero mientras no existan instrumentos aplicables y claramente especificados para hacerlos exigibles, y los ciudadanos no tomemos nuestro espacio como actor político de gestión, seguirán habiendo programa como ITACATE que pretenderán ser una herramienta para hacer efectivo el derecho a la alimentación en la ciudad.

VIII.A. Análisis de planteamientos y objetivos de los programas

Para responder a la interrogante de qué manera la gestión de las prácticas del programa de Comedores Sociales en coordinación con ITACATE son coherentes con su reglamento o planteamiento y en qué medida con el concepto de Seguridad Alimentaria, se desarrolla una comparación entre los objetivos del reglamento operativo de los Comedores Sociales y lo esbozado en la página web de FICEDA donde se describen los objetivos de ITACATE, y los hallazgos de los instrumentos de observación participante, las entrevistas semiestructuradas y las encuestas; y, por último, se establece una discusión entre estos y el concepto de Seguridad Alimentaria utilizando la escala Likert.

El Planteamiento y Objetivo del programa Comedores Sociales está descrito en las reglas de operación del Programa de Comedores Sociales. En primer lugar, plantea que este programa es un *“apoyo directo a la economía familiar y que brinda una alimentación con calidad e higiene, promoviendo una cultura de la alimentación adecuada, nutritiva, saludable e inocua, de tal manera que se mejoran los hábitos alimenticios de la población.”* Este primer planteamiento se expone con más detalle en los objetivos (sólo se retomarán los objetivos que tienen que ver con los Comedores Comunitarios).

Tabla 9. Comparación de objetivos del reglamento con las prácticas de los comedores

Objetivo	Observaciones de resultados de los instrumentos de investigación
<p><i>Mantener la oferta de Comedores Sociales preferentemente en las Unidades Territoriales clasificadas como de media, alta y muy alta marginación,</i></p>	<p>El área total de las de áreas geoestadísticas básicas urbanas (AGEB) son 796,008,705 metros cuadrados, y el área cubierta por los comedores sociales, planteando que cada uno tiene una zona de influencia de 1000 metros (<i>Reglas de Operación de Los Comedores Sociales, 2020</i>), da un total de área de 655,137,784 metros cuadrados, cubriendo, de esta manera, cerca del 80% del territorio urbano de la CDMX.</p> <p>Por otro lado, el Índice de Marginación de la Ciudad de México estipulado en las reglas de operación de los comedores 2021 para la identificación de las unidades territoriales con media, alta y muy alta marginalidad, supuestamente en el Sistema de Información del Desarrollo Social (SIDESO) en la dirección electrónica: www.sideso.cdmx.gob.mx del 2000, hoy ya no están disponible y, también, se encuentran superadas por lo que hoy es el índice de Desarrollo Social de la CDMX que se puede encontrar en la página web de Evalúa (https://www.evalua.cdmx.gob.mx/) y, en todo caso, por el índice de Marginación desarrollado por el CONAPO; esta situación puede conducir a los interesados a información engañosa o incompleta.</p> <p>Tanto en el 2010 como en el 2020 hay 1,031 AGEB con marginalidad Media, Alta y Muy alta, y, por otro lado, se</p>

	<p>registraron 410 comedores en el 2018, de los cuales 238, es decir que el 58% de los comedores se encontraban en zonas no marginales.</p> <p>A pesar de su gran cobertura en número, los traslapes de las áreas de influencia son normales. Se puede concluir que no se ha procurado su establecimiento en estas zonas y que la información que se provee para que así sea, es cuestionable. En este punto, el programa no es lo suficientemente coherente con su planteamiento y objetivo.</p>
<p><i>Garantizar la dispersión de recursos económicos para la elaboración de raciones alimentarias a los Comedores Comunitarios.</i></p>	<p>Se garantiza que se reparten los recursos económicos a través de las tarjetas tipo de nómina, donde la autoridad pertinente deposita la cantidad pactada correspondiente al número de comidas que sirven cada comedor, como lo menciona Víctor Manuel Torres Olivares, que se desempeña como director ejecutivo de Monitoreo, Gestión y Enlace Institucional de la secretaria de Inclusión y Bienestar Social, y confirman las responsables de los comedores entrevistados.</p> <p>Sin embargo, a partir de la revisión de la experiencia del comedor Las Jardineras, en donde la demanda disminuyó debido a la pandemia por lo que recibieron menos recursos, y en contra posición, el regreso a la normalidad ha significado el aumento de demanda, pero no de recursos, se puede observar un pobre trabajo de supervisión, el cual no ha dado seguimiento a la evolución de la pandemia y la demanda en los comedores.</p>

	<p>Una supervisión confiable y constante que audite los recursos provistos por la Secretaría y su suficiencia respecto a la cantidad de raciones necesarias en el comedor, y un organismo administrativo eficiente, deberían garantizar que los comedores tengan bastantes recursos para realizar las actividades planteadas pero, por lo menos en el caso de Las Jardineras no se mostró así, sin mencionar los comentarios recaudados en el comedor El corazón de Xochimilco, donde sugieren que la supervisión y la administración son corruptibles.</p>
<p><i>Fomentar los procesos de organización y participación ciudadana en el ejercicio del derecho a la alimentación, bajo los principios de equidad social y de género.</i></p>	<p>La misma instalación de un Comedor Comunitario es, en teoría, un ejercicio de participación ciudadana, ya que la labor de organización de los interesados para proveer alimentos a bajo costos son un esfuerzo para cubrir responsabilidades que le corresponden al Estado (Torres Salcido, 2003).</p> <p>No obstante, estas responsabilidades, en los comedores comunitarios del programa de Comedores Sociales, son compartidas con el Estado y esto se debe a que la organización y el reglamento surge desde el Estado y no desde la comunidad. Por otro lado, su involucración es necesaria pues, no puede haber un acceso al derecho a la alimentación si no hay una mercantilización de alimentos y un trabajo remunerado a las personas que se dedican a preparar las comidas.</p>

	<p>En conclusión, los comedores comunitarios es un esfuerzo mixto; son más un programa social que una iniciativa de participación ciudadana, donde las y los responsables de los comedores son beneficiarios de un sueldo que parten del gasto público y el comedor funciona a partir de un presupuesto acotado por la Secretaría de Administración y Finanza de la CDMX.</p>
<p><i>Promover una cultura de la alimentación adecuada, saludable e inocua, para mejorar los hábitos alimentarios.</i></p>	<p>Las encuestas señalan que los usuarios de los Comedores Comunitarios consideran la comida como adecuada e inocua, se mostraron satisfechos con las raciones, la variedad y expresaron casi nunca haberse enfermado por comer en estos espacios. Por otro lado, el hecho de que la comunidad tenga la posibilidad de acceso a alimentos a un bajo costo, puede considerarse como una mejora a los hábitos alimenticios, pues para muchos puede significar simplemente consumir alimentos en el día.</p> <p>En cuanto a una alimentación más saludable, deberá ser algo que juzgue un especialista en nutrición. Sin embargo, basado en la observación participante de la investigadora, la nutrición que aportan las comidas no es suficiente, se llegó a esta conclusión pues, en consulta médica se indicó que las marcas blancas en las uñas que presentaba la investigadora son muestra de deficiencia nutricional, tal vez por falta de verduras en los alimentos.</p>

<p><i>Proporcionar alternativas que permitan el acceso y ejercicio del derecho a la alimentación para las personas que vivan, trabajen, estudien o transiten por la Ciudad de México.</i></p>	<p>Como se mencionó en el objetivo anterior, el hecho de que exista la posibilidad de acceso a alimentos a un bajo costo, puede considerarse como una mejora a los hábitos alimenticios, ya que para muchos puede significar simplemente consumir alimentos en el día, sobre todo para aquellas personas que no reciban un salario o reciban uno muy bajo y, tal vez, carezcan de tiempo de preparar los alimentos para ellas y su familia, lo que podría ser una oportunidad para que la población se dedique a trabajar o a estudiar. Es por ello que se considera que cumple con este objetivo.</p>
---	--

Por su lado, el Centro de Acopio de la Central de Abasto, en su página web plantea que “se deben promover medidas tendientes a evitar el desperdicio de alimentos mediante la generación de esquemas de recuperación, a efecto de garantizar el derecho humano a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, a aquellos sectores de la población que por diferentes causas no pueden satisfacer esa necesidad básica.” (FICEDA, 2021) Dicho planteamiento es congruente con las actividades desempeñadas por el centro de acopio: recolectar y distribuir a través de SIBISO, pues, en cierta medida, evita el desperdicio de alimentos, recuperándolos de las bodegas y su posible parada en el basurero, y eventualmente, donándolos a los Comedores Sociales que se encargaran de preparar alimentos con ellos.

No obstante, el hecho de que, en los comedores, se haya registrado que el alimento que les llega de ITACATE no es en su mayoría apto para el consumo de las personas que recurren a estos espacios, no está garantizando una alimentación nutritiva o de calidad. Lo que significa que no fortalece el acceso a la alimentación, por lo menos, no de una forma contundente.

En cuanto a su búsqueda por *“fomentar la cultura de donación de alimentos”* se conviene que, aunque a partir de ITACATE se ha promovido la donación de alimentos en la CEDA, los motivos con los que se dona pueden leerse como políticos, según la entrevista con Said Vásquez,

tal vez no sea lo preferible, pero se podría trabajar con ello, buscar dar refuerzos o incentivos de diferentes índoles para que continúe y aumente el trabajo de donación y recuperación.

En perspectiva, el trabajo que se realiza desde ITACATE y los Comedores Comunitarios tiene la oportunidad de ser uno que impacte de forma positiva tanto en el desarrollo social como en la sostenibilidad de la ciudad. Sin embargo, haciendo una reflexión a partir de los hallazgos del presente estudio, en referencia al concepto de Seguridad Alimentaria definido en el cuerpo del documento, con el apoyo de la escala de Likert para responder la pregunta de investigación ¿De qué manera y en qué medida los Comedores Sociales en conjunto con ITACATE son coherentes con la Seguridad Alimentaria?, se expone lo siguiente:

Tabla 10. Reflexión del programa en referencia a los conceptos de las Seguridad Alimentaria

Concepto	Explicación	Caracterización en escala Likert
Acceso físico	Los comedores son espacios de acceso a comidas en un tiempo determinado, de entre una a tres horas por la tarde, dependiendo del número de comidas que tengan disponibles, lo que podría significar que algunas personas no alcancen Aparte, carece de medidas de accesibilidad física para población vulnerable, tanto interiores como exteriores.	Poco adecuado
Acceso económico	Al tener un costo de \$11.00 mxn cuentan con parcial accesibilidad económica para toda la población, aunque dicho costo es un problema para las responsables pues con el monto recaudado deben administrar el comedor.	Medianamente Adecuado
Alimento suficiente	Las encuestas señalan que la población percibe las raciones como suficientes a pesar que en la observación participante se establece que la porción de guisado es pequeña y las verduras son escasas.	Medianamente Adecuado

Alimento seguro	Las encuestas señalan que la población no se ha enfermado por comer en los comedores. Esta condición las amerita el mismo comedor por elegir y preparar alimentos en buen estado.	Adecuado
Alimento nutritivo	Aunque es necesaria una persona experta en nutrición en el tema, la observación participante expone la poca nutrición de los alimentos cuando se habla de las líneas blancas en las uñas de la investigadora.	Poco adecuado
Satisfacción de necesidades alimentarias	Por el hecho de ser un espacio donde se accede a alimentos a bajo costo y seguro, pero no con gran nivel nutritivo	Medianamente Adecuado
Satisfacción de preferencias	Este indicador puede interpretarse como la variedad de alimentos que se sirve en los comedores. En este caso, los datos de la encuesta señalan que la variedad es adecuada, ya que el 63% de los encuestados respondió que siempre hay variedad.	Medianamente Adecuado

La escala de Likert, en este caso, tiene 5 niveles: muy adecuado, adecuado, medianamente adecuado, poco adecuado e inadecuado. La Tabla 10 expone que el servicio, haciendo referencia a los conceptos que constituyen la seguridad alimentaria, es en su mayoría medianamente adecuado. Lo que quiere decir, de forma explícita, los comedores comunitarios con el apoyo de ITACATE dan un servicio medianamente adecuado o podría describirse hasta mediocre respecto a la seguridad alimentaria.

VIII.B. Relación ITACATE-Comedores Comunitarios

La relación que existe entre los Comedores Comunitarios y el centro de acopio ITACATE en la Central de Abasto se registra de manera poco formal en algunos documentos: en el informe de Gobierno del segundo y el tercer año de la jefatura de Claudia Sheinbaum y en la página oficial en línea de ITACATE, donde se indica su labor y el número de toneladas que el centro ha acumulado para los Comedores Sociales.

Sus objetivos se entrelazan, aunque no es explícita esta relación. Estos se sustentan en el Plan General de Desarrollo de la CDMX: las estrategias para llevar a cabo el eje de transformación de Ciudad Igualitaria y de derechos en la Meta 1 (lograr un sistema integral de cuidados, particularmente, para que las mujeres y jóvenes alcancen su pleno desarrollo), en la Meta 2 del mismo eje (erradicar la inseguridad alimentaria) y en el eje de transformación de Ciudad Sustentable, Sana y Resiliente, respecto a la Meta 1 (aprovechamiento del 100% de los residuos de forma sustentable) y la Meta 2 (incorporación de nuevos programas de participación ciudadana), estos ejes y metas se materializan en el equipamiento social de los comedores en donde se busca darle uso a los alimentos que pudieron ser desechados en la CEDA.

Las tareas que realiza ITACATE son realmente limitadas, puesto que están sujetas a lo que los comerciantes de la CEDA están dispuestos a donar, como mencionó Daniel Espinoza el director ejecutivo de Innovación y Proyectos. No hay actividades de exploración o negociación para recolectar más alimentos, sino que es una espera a la llamada de los comerciantes para recoger las donaciones de alimento que después será separado y ordenado en las instalaciones provistas, hasta que los vehículos de SIBISO los recojan y sean llevados a los comedores.

Refiriéndonos a los Comedores Comunitarios, en las reglas de Operación de los Comedores Sociales, aunque no se especifica su relación con ITACATE, se describe en el punto número 14 que se contemplan diversas formas de participación social en los comedores. Se expone que el programa *“promueve la participación social como parte de un proceso social solidario, orientado a promover acciones en favor del derecho a la alimentación”* (Reglas de Operación de Los Comedores Sociales, 2020). Este mismo punto menciona quiénes y cómo pueden participar. Se identifica a las organizaciones sociales, civiles e individuos, estos pueden participar en el abastecimiento de los comedores haciendo donaciones monetarias o en especie. Es en esta modalidad donde podemos asumir que participa ITACATE.

Los Comedores entrevistados coincidieron haber recibido alimentos perecederos. Sólo en el Corazón de Xochimilco y en La Perla reconocieron el nombre del centro de acopio. La Perla

fue la única que se mostró conforme con el servicio que le brindaron; el Corazón de Xochimilco y Las Jardineras, revelaron disgusto con el servicio, ya que el alimento no venía en las mejores condiciones y se reservaron la decisión de usarlo para preparar las comida. Las Jardineras mostraron preocupación en la inocuidad y el aprovechamiento que resultaría si servían las raciones con el alimento que se les había provisto, argumentaron que a su cuidado tienen a personas mayores de edad y no les parecía ético arriesgar la salud de esta población.

Sin un sistema claro, ordenado y coordinado de cómo deben trabajar ITACATE con los Comedores Sociales, los esfuerzos que se realicen en la Central de Abastos para recolectar los alimentos resultarán en fracaso, pues, si los productos no llegan en buen estado a los comedores, será desechado por estos últimos, justo lo que se busca evitar, quitándole razón de existencia a esta relación.

Se debe hacer énfasis que el transporte de los alimentos recuperados de ITACATE a los Comedores es responsabilidad de SIBISO, lo que debería constar de una gran labor logística, no obstante, en esta investigación no se pudo acceder a esta información. Aun así, se especula que el Programa de Comedores Sociales consiste en alrededor de 500 comedores de diferentes tipos, dispersos en la ciudad, lo cual significaría una cantidad enorme de gasolina utilizada para hacer el viaje desde la CEDA a cualquier comedor; también una cantidad apreciable de vehículos con espacio suficiente y protegido contra el sol para transportar cantidades pertinentes de alimento y, finalmente, personal capacitado que sepa cómo tratar los enseres. Pero, al no formar parte del reglamento operativo y que los alimentos lleguen en tan pobres condiciones a los comedores, pareciera no considerarse y por lo tanto no ser tan compleja la logística como se plantea en este párrafo.

VIII.C. Criterios de organización en el territorio

En este apartado se dará respuesta a la pregunta de investigación que hace referencia a la ubicación de los Comedores Comunitarios: ¿De qué manera los criterios para el establecimiento de Comedores Comunitarios, como equipamiento social, donde se distribuye el

alimento recuperado por ITACATE, son congruentes con los indicadores de Seguridad Alimentaria y en qué medida estos se cumplen en la práctica? En primer lugar, se expondrá la forma y la medida en que los Comedores estudiados cumplen con lo establecido en las reglas de operación de los Comedores Sociales; en segundo y último lugar, se hará una reflexión que explique la posible congruencia entre este planteamiento y la Seguridad Alimentaria.

Aparte de que el programa Comedores Sociales propone priorizar las zonas con media, alta y muy alta marginalidad, para colocar comedores, también tiene una lista de requisitos que el espacio debe cumplir para que sea considerado como viable su establecimiento según sus reglas de operación. En la siguiente tabla se muestra del lado izquierdo los requerimientos establecidos en las reglas de operación y del lado derecho los comedores y su correspondiente estatus, si cumple con el requerimiento o no que plantea el programa.

Tabla 11. Características de los comedores comunitarios estudiados respecto a las reglas de operación 2020

Características del espacio para instalar un Comedor Comunitario		La Perla	El Corazón de Xochimilco	Las Jardineras
La ubicación donde se instalará el Comedor Comunitario, deberá tener como mínimo un kilómetro de distancia a la redonda con uno u otros Comedores Comunitarios ya existentes;		<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>	No cumple
Área total mínima de 30 m cuadrados;		<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>
Acreditar la posesión o garantizar la operación del Comedor Comunitario por 2 años mínimo en ese mismo espacio		<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>
Pisos, paredes y techos de superficies lavables		<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>
Ventilación e iluminación adecuadas	Ventilación	No cumple	<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>
	Iluminación	No cumple	<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>
	Alimentos	<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>	<i>Sí cumple</i>

Instalaciones hidráulicas y sanitarias	Usuarios	No cumple	Sí cumple	No cumple
Garantizar accesibilidad		No cumple	No cumple	No cumple

Respecto a los pisos, paredes y techos, se debe admitir que el concreto puede ser un material lavable, sobre todo si el acabado es fino, sin embargo, sólo este acabado se puede observar en los techos en las cocinas de los tres comedores, La única observación que se hará en esta parte es que podría ser mucho mejor con un proyecto para agregar vitropiso, por ejemplo.

En cuanto a iluminación y ventilación, se debe cuestionar a qué se refieren con “adecuado”, punto que no es definido en las reglas de operación. Los comedores se encuentran en las cocheras de las propiedades y, por ejemplo, La Perla, al no tener techo en la zona de comedor y sólo estar cubierta por una tela de lona, no cuenta con protección suficiente a los cambios de clima: lluvia, aire o sol. El Corazón de Xochimilco, en la zona de comedor, cuenta con tres de los cuatro posibles muros, lo que promueve la ventilación e iluminación, sin embargo, igual que en la Perla lo hace receptivo a los cambios de clima. Las Jardineras, por su parte, deben abrir las grandes puertas de la cochera para tener ventilación e iluminación natural, aunque, por dentro cuenta con iluminación artificial, no hay vanos que dejen pasar la luz natural.

Todos los comedores observados tienen servicios hidrosanitarios en las cocinas, sin duda. El único comedor que contaba con baños visibles y disponibles para toda la población fue El Corazón de Xochimilco debido a que el espacio está habilitado como salón de fiestas. En los otros comedores existía la posibilidad de pedir permiso para usar el baño de la casa, pero no era explícito.

Entre los conceptos que construyen la Seguridad Alimentaria destaca la accesibilidad física a los espacios donde se consiguen los alimentos. Siendo así, el Manual Técnico de Accesibilidad de la CDMX para espacios públicos, edificaciones y otros servicios; y el Manual de Calles de SEDATU, son una gran guía para apoyar la accesibilidad física y, eventualmente,

promover la seguridad alimentaria. Retomando algunos de sus principios se expresan las siguientes reflexiones:

Que los Comedores Comunitarios traslapen sus áreas de influencia es poco importante, sobre todo si existen barreras urbanas (como vías rápidas, calles sin banquetas o banquetas muy angostas, puentes peatonales, zonas inseguras, etc.) que evitan la accesibilidad de todas las personas al espacio. Es importante que SIBISO, como responsable, comprenda esta situación, y redefina los criterios de posicionamiento de los comedores respecto a la accesibilidad.

La accesibilidad es un concepto amplio que se debe delimitar y operativizar para dar claridad, además se debe comprender que esta “accesibilidad” también depende de la infraestructura de las calles y banquetas que ya no son responsabilidad de los Comedores. Cabe mencionar que las medidas de accesibilidad en los comedores no son idóneas sin embargo las personas pueden acceder a ellas, tal vez con cierto esfuerzo, pero lo hacen.

Por otro lado, se debe analizar lo que significa ser propietario de un espacio libre mínimo de 30 metros cuadrados en la Ciudad de México o simplemente ser propietario, ya sea en las zonas con marginación media, alta o muy alta. Pudiera ser fácil llegar a la conclusión que pocas personas tienen la posibilidad de acceder a una propiedad con las circunstancias actuales del mercado inmobiliario, aún en las zonas con marginalidad, por lo que se podría plantear una nueva pregunta de investigación, ¿Porqué sólo el 42% de los Comedores Comunitarios se encuentran en zonas con marginación, existe una relación entre el mercado inmobiliario y el establecimiento de un comedor?

Los comedores de El Corazón de Xochimilco y La Perla, compartieron que ellos rentan el espacio para el comedor y llevan más de 5 años operando en el mismo lugar, ambos expresaron que estuvieron en búsqueda del espacio con la renta más económica y accesible. La Perla renta a su familia política y El Corazón de Xochimilco renta en la misma propiedad donde la responsable renta su vivienda, éste último comedor subsana el gasto de renta con la cuota de

cooperación del comedor, pero La Perla explicó que ellos reciben a parte una ayuda en efectivo que a veces es usada para la renta. Ambos concluyen que tienen que ser buenos administradores de los recursos que reciben para poder balancear todos sus gastos.

En conclusión, los comedores no están equipados al cien por ciento, pero funcionan. Podrían ser mejores si se les apoyara a mejorar el espacio. Esto podría ser posible si participaran en los programas como **Mejoramiento Barrial** y pudieran hacer uso del **Presupuesto Participativo** para mejorar sus instalaciones y la infraestructura urbana con el fin de dar un servicio más digno y, también, mejorar la accesibilidad en el barrio.

Un aspecto de gran importancia para su discusión, acerca del lugar donde se ubica este equipamiento social, es la limitación del comedor comunitario como propiedad privada. Al pertenecer los comedores a una propiedad privada pierde la característica de un espacio de acceso a alimentos estable y público, pues están relacionados con la voluntad de los propietarios, la cual es imprevisible por las autoridades y la sociedad civil. A su vez, por la misma razón, es un espacio que pierde su atractivo para que el gobierno invierta en ellos y eventualmente mejore sus instalaciones.

VIII.D. Recomendaciones

Como se ha planteado a lo largo de las conclusiones, en los comedores comunitarios y en el centro de acopio hay grandes oportunidades de cambio y mejora, desde la accesibilidad física, la variedad de alimentos, la higiene, la recuperación y reutilización de alimentos, etc. A continuación, se hará un recorrido en los puntos que podrían mejorar para un superior aprovechamiento de los alimentos y el acceso de la población a estos.

Para empezar, los dos ejes del PGD de la CDMX, la visión y los objetivos de la relación entre los Comedores Comunitarios y el centro de acopio ITACATE, podrían plantearse entrelazados y explícitos, ya que mejorarían sus alcances si se consideraran a ambos como un apoyo en el aprovechamiento de los productos alimentarios que pronto podría convertirse en residuo, esto ayudaría tanto a la población beneficiada por los comedores al tener mayor

variedad de alimentos y mejorar su ingesta de nutriente. Por otro lado, también, reduciría las emisiones de dióxido de carbono y otros gases a la atmosfera, creando una ciudad más sostenible y sana.

Se debe aclarar que el Programa de Comedores Sociales asume que la inseguridad alimentaria se encuentra en las zonas registradas con marginalidad media, alta, y muy alta, puesto que no existen otros estudios con una muestra poblacional tan significativa que puedan territorializar la Seguridad Alimentaria. Existe la Encuesta Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutrición (ENSANUT), pero ésta sólo cuenta con una muestra de 32,000 viviendas, distribuidas en las 32 entidades federativas (Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas (CIEE), 2018), lo que no es suficiente para territorializar o diagnosticar el estado de nutrición o seguridad alimentaria a un nivel local y, eventualmente, establecer Comedores Comunitarios.

Un replanteamiento del tamaño de la muestra de población de la encuesta ENSANUT, apoyaría sin duda a una mejor ubicación para el establecimiento de comedores y, a su vez, para determinar una dieta sana y de provecho que este diseñada respecto a los resultados de la misma.

Otra medida debe ser agregar al reglamento de la Central de Abasto y, también, de todos los Mercados Público, la forma pertinente del manejo de alimentos que no tiene salida comercial en sus instalaciones, apoyándose de la norma NOM-251-SSA1-2009 de prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Indicar en el reglamento cuáles son las competencias del Centro de Acopio, los diferentes actores como comerciantes, pepenadores, la misma SIBISO y su rol dentro de su funcionamiento, por otro lado, indicar cuáles son las formas en qué se debe operar. Finalmente, plantear una evaluación que pueda señalar las áreas de oportunidades y cómo mejorar su funcionamiento, para eventualmente modificar el reglamento y mejorar las actividades que desempeñan y cumplir con el compromiso que plantearon. En temas de sostenibilidad y economía es imperante dar prioridad a la mitigación del desperdicio de alimentos.

En cuestiones de logística y distribución de recursos para repartir el alimento recolectado por ITACATE, es interesante observar que, desde la Central de Abasto en Iztapalapa, se distribuyen a más de cuatrocientos comedores establecidos a lo largo y ancho de la Ciudad de México. Queda claro que para desarrollar estas actividades se necesitaría de una planeación robusta, por lo que sería de gran utilidad la inclusión de los mercados públicos y tianguis, ya que, por su número y distribución en el territorio, se harían recorridos más cortos entre estos y los comedores asistidos.

A pesar de los tecnicismos mencionados, se debe reconocer que los comedores comunitarios sí son una herramienta para el acceso a alimentos, ya que, cualquier persona puede acceder a alguno. Entre esta población existen tanto personas que lo necesitan poco, como personas que lo necesitan mucho, aun así, sigue siendo una necesidad para ambas. Cabe recordar que no son una herramienta estable por estar vinculados a la propiedad privada, siendo así, promover su traslado a espacios públicos con el apoyo del gobierno y la sociedad civil debería ser el siguiente paso a la seguridad alimentaria, sin mencionar la construcción de huertos comunitarios urbanos.

En relación con la preparación de alimentos, es importante ofrecer una guía de nutrición a los Comedores Comunitarios. Familiarizar a las y los responsables de los comedores con la norma oficial mexicana NOM-043-SSA2-2012, que hace referencia a los servicios básicos de salud, con el fin de la promoción y educación para la salud en materia alimentaria, ya que la norma establece los criterios generales de orientación alimentaria para brindar a la población opciones prácticas con respaldo científico, en búsqueda de la integración de una alimentación correcta, que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades económicas.

La responsabilidad de la elección y preparación de los alimentos y la administración de los recursos otorgados por el Gobierno de la Ciudad de México y las cuotas de recuperación, recae en la capacidad de organización, en los valores, en la creatividad y conocimiento respecto a la alimentación de su respectivo comité. Siendo así, el comité de administración de los

comedores tiene el derecho a aceptar o no el alimento que el Centro de Acopio ITACATE les ofrece que, aun pudiendo ser un gran apoyo, si el alimento no está en condiciones óptimas para su aprovechamiento podría causar un problema al comedor y sus comensales.

Sin embargo, la participación activa y honesta de la supervisión es imprescindible para homogeneizar la calidad del servicio de todos los comedores; es inadmisibles que en algunos comedores se sirva agua de frutas como parte del servicio y en otros se ofrezca la venta de refresco, por ejemplo. Si la supervisión junto con la Secretaría no establece el contenido de los menús con claridad y basados en una dieta saludable y suficiente, los comités de administración optarán por ofrecer un servicio práctico con alimentos limitados, como hoy sucede.

Es imperativo reconocer que, aunque el apoyo monetario que el gobierno de la Ciudad deposita en las tarjetas de tipo nómina es adecuado, el hecho de que el acceso a alimentos dependa de la existencia de una terminal en las tiendas a las que asisten los y las responsables de los comedores, limita sus opciones a grandes empresas comercializados y, así, que los locales no puedan beneficiarse de estas actividades en una forma de economía circular

Por otra parte, al no contar con seguro social, un seguimiento clínico, puede señalar la falta de un archivo de control de salud, en donde se registre el desarrollo del beneficiario respecto a la alimentación que está recibiendo por parte de los comedores y reconocer el aprovechamiento de los recursos del programa a manera de evaluación. Claro, esto no significa que los usuarios que tienen seguro estén llevando un seguimiento, sin embargo, podría ser una herramienta importante para lograrlo.

A sí mismo, es de relevancia redefinir y acoplar al marco normativo actual de la ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional, creada para el Distrito Federal, pues se estableció como el parteaguas en el planteamiento de actividades estratégicas prioritarias para el desarrollo a la seguridad alimentaria y nutricional con el fin de garantizar el derecho universal a la alimentación. Esta ley tuvo a su cargo el Sistema del Distrito Federal para la Seguridad Alimentaria y Nutricional y elaboró un Programa homónimo como instrumento de planeación que, según su planteamiento,

definió responsables y elaboró estimaciones de recursos presupuestales, con el fin de darle orden a los esfuerzos en materia.

En el proceso de materializar los programas, de darles una ubicación en el territorio y una infraestructura que facilite su acceso, se convendría compartir la responsabilidad con la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda, pues, entre las competencias de esta última se encuentra la disposición en materia de construcciones, de paisaje urbano y equipamiento urbano y, sin olvidar, la planeación del desarrollo urbano (Gobierno de la CDMX, 2022a). Esto podría ser posible en el momento que los comedores comunitarios se conceptualicen, por parte de dichas dependencias y la normativa, como equipamiento urbano

En efecto, los Comedores, tanto comunitarios como públicos, su infraestructura compete solamente a SIBISO, aunque si les fuera provisto el apoyo y la experiencia de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda habría la posibilidad de generar mejores oportunidades de éxito para el programa, aparte de la posibilidad de un mayor presupuesto para el acondicionamiento de los espacios. No obstante, siendo una responsabilidad del SIBISO, la ubicación e infraestructura de los comedores es contradictoria a su propio reglamento, debido a que está sujeta a las características de los inmuebles que pueden ser rentados o propiedades de los beneficiarios

IX. Bibliografía

- Administración Pública del Distrito Federal. (2013, October 17). *ACUERDO POR EL QUE SE ORDENA LA CREACIÓN DEL “SISTEMA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.”* GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 17 DE OCTUBRE DE 2013. <http://cgservicios.df.gob.mx/prontuario/vigente/5080.htm>
- Aguilar, L. F. (1992). *La hechura de las Políticas: Vol. II* (Primera). Miguel Angel Porrúa. <http://www.fundacionhenrydunant.org/images/stories/biblioteca/Políticas-Publicas/QL-vT7L41Vk.pdf.pdf>
- Allison, G. T. (1971). *Modelos Conceptuales y la Crisis de los Misiles Cubanos*.
- Almandoz, A. (2020). Reconsideraciones epistemológicas y conceptuales sobre el urbanismo. *EURE*, 46(137), 273–285. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=19660638014>
- Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal*, 1 (2010) (testimony of Asamblea Legislativa del Distrito Federal). <http://www.aldf.gob.mx/archivo-b9a10cbee0d0d3b0bf5c7abc90a4bf1b.pdf>
- Azuela de la Cueva, A. (1978). El derecho urbanístico. La evolución del derecho urbanístico mexicano en los últimos diez años. *Jurídica. Anuario Del Departamento de Derecho de La Universidad Iberoamericana*, 10, 584–607. <https://revistas-colaboracion.juridicas.unam.mx/index.php/juridica/article/view/10787/9862>
- Bassols, A., Torres, F., & Delgadillo, J. (1994). *El Abasto Alimentario en las Regiones de México* (Primera Ed). UIniversiclacl Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Económicas, Programa Uiniversitario de Alimentos.
- Battersby, J. (2011). Urban food insecurity in Cape Town, South Africa: An alternative approach to food access. <https://doi.org/10.1080/0376835X.2011.605572>, 28(4), 545–561. <https://doi.org/10.1080/0376835X.2011.605572>
- Belik, W. (2019). La Agenda de Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos y las Políticas de Seguridad Alimentaria y Nutricional. In *Seguridad Alimentaria y Pérdidas de Alimentos en México* (pp. 11–32).
- Boltvinik, J. (2003). Pobreza, derechos humanos y desmercantilización. In M. Gendreau & E. Valencia (Eds.), *Hacia la transformación de la política social en México* (Universidad Iberoam..., Vol. 1, pp. 53–66). Universidad Iberoamericana, UdeG, ITESO, UNICEF, Indesol,. http://www.julioboltvinik.org/wp-content/uploads/CAPITULOS_LIBRO_1/pobreza_derechos_humanos_y_desmercantilizacion.pdf
- Borja, J. (2019). Derecho a la ciudad, de la calle a la globalización. *Monografías CIDOB*,

73, 33–43.

- Borja, M., García, T. M., & Flores, R. (2018). Los Tipos De Poblamiento De La Zona Metropolitana del Valle e México 1990-2010. In R. Eibenschutz & L. Carrillo (Eds.), *Planceación y gestión en Repensar la Metropoli, Seminario: Vol. III* (pp. 469–486). Consejo Nacional del Área Metropolitana de la ANUIES. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/58498.pdf>
- Cabrero Mendoza, E., & Zabaleta Solís, D. (2011). Gobierno y gestión pública en ciudades mexicanas: los desafíos institucionales en los municipios urbanos. In *Ciudades mexicanas. Desafíos en concierto* (pp. 350–399). FCE-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Cáceres Seguel, C., & Ahumada Villaroel, G. (2018). Evaluation of gaps in urban infrastructure in neighborhoods in Viña del Mar, Chile: A methodology for the identification of urban deserts. *Investigaciones Geograficas*, 97, 1–22. <https://doi.org/10.14350/RIG.59615>
- LEY GENERAL DE ASENTAMIENTOS HUMANOS, ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y DESARROLLO URBANO, Diario Oficial de la Federación 57 (2016).
- Ley General de Desarrollo Social*, 1 (2016) (testimony of Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión).
- Cámara De Diputados del H. Congreso de la Unión. (2021). CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. In *Constitución publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de febrero de 1917* (pp. 1–354). <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUM.pdf>
- Cejudo, G. M., Lugo, D. I., & Michel, C. L. (2018). *Hacia una Política Social Integral*. https://lnpp.cide.edu/uploads/projects/3/LNPP_3_1606417252.pdf
- Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas (CIEE). (2018). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición - 2018. <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/index.php>
- Chávez-Ramos, A. H. (2008). La política social en los procesos de democratización y formación de bloques económicos. Estudio de caso de México y de España. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad [Online]*, 29(113), 207–240.
- Consejo Nacional de Evaluación. (2014). *Diagnóstico sobre alimentación y nutrición. Informe Ejecutivo*. https://www.coneval.org.mx/Evaluacion/ECNCH/Documents/Diagnostico_sobre_alimentacion_y_nutricion_270715.pdf
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. (2018). *Estudio Diagnóstico del Derecho a la Alimentación Nutritiva y de Calidad 2018*.

- Consejo Nacional de Población, G. de M. (2020). *Índices de marginación 2020* . Base de Datos Del Índice de Marginación Urbana Por AGE. <https://www.gob.mx/conapo/documentos/indices-de-marginacion-2020-284372>
- Cortés Delgado, J. L. (2001). EFLEXIONES SOBRE EL PROBLEMA DE LA VIVIENDA EN MÉXICO. *Casa Del Tiempo*, 3(33), 2–11.
- Crush, J., & Frayne, B. (2010). The invisible crisis: Urban food security in Southern Africa. *AFSUN Urban Food Security* , 1, 3–50.
- Dielerten, P. (2001). Derechos, necesidades básicas y obligación institucional . In Colección Grupos de Trabajo CLACSO. (Ed.), *Ziccardi, A. (2001), Comp. Pobreza, desigualdad social y ciudadanía.* (pp. 13–22). <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/gt/20101029063258/3gordon.pdf>
- Dopico, J. A., Campos-juanatey, D., & González, M. Á. (2016). *Análisis multidimensional del equipamiento social urbano en la ciudad de A Coruña : Distribución y equidad espacial* *Análisis multidimensional del equipamiento social urbano en la ciudad de A Coruña : Distribución y equidad espacial.* January.
- Esping-Andersen, G. (1993). Los tres mundos del Estado Bienestar. In *Los tres mundos del Estado del bienestar* (Gran Bretaña).
- Fernández, E. (1982). El Problema del Fundamento de los Derechos Humanos. *Anuario de Derechos Humanos*, 1, 73–112. <http://hdl.handle.net/10016/8227>
- FICEDA. (2007). *Reglamento Interior de la Central De Abasto del Distrito Federal.* 1–24.
- FICEDA. (2021). *ITACATE, Central de Abastos CDMX.* <https://ficeda.com.mx/ltacate/>
- Forbes Staff. (2020, September 29). *La CDMX desperdicia más de 13,000 toneladas de comida al día • Actualidad • Forbes México.* <https://www.forbes.com.mx/noticias-la-cdmx-desperdicia-mas-de-13000-toneladas-de-comida-al-dia/>
- Franco Calderón, Á. M., & Zabala Corredor, S. K. (2012). Los equipamientos urbanos como instrumentos para la construcción de ciudad y ciudadanía. *Dearq*, 11, 10–21. <https://doi.org/10.18389/dearq11.2012.03>
- Gobierno de la CDMX. (2022a). *Acerca de Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda.* Generalidades. <https://www.seduvi.cdmx.gob.mx/secretaria/acerca-de>
- Gobierno de la CDMX. (2022b). *Acerca de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social.* <https://www.sibiso.cdmx.gob.mx/secretaria/acerca-de>
- Gobierno de la CDMX. (2022c). *Tomo II, Apartado A, Análisis Programático/ Clasificación Funcional.*
- Constitución Política de la Ciudad de México, 90 (2017).
- Gobierno de la Ciudad de México. (2020). *Plan General de Desarrollo de la Ciudad de*

México Ciudad de derechos y derecho a la Ciudad. 1–276.

- Gobierno de México. (2017). *¿Qué son y cómo funcionan los Bancos de Alimentos? | Fideicomiso de Riesgo Compartido | Gobierno | gob.mx.* Fideicomiso de Riesgo Compartido. <https://www.gob.mx/firco/articulos/que-son-y-como-funcionan-los-bancos-de-alimentos>
- Gordon, S. (2001). Ciudadanía y derechos sociales: ¿criterios distributivos? *. In *Ziccardi, A. (2001). comp. Pobreza, Desigualdad Social y Ciudadanía* (pp. 23–36). CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Gutiérrez Melchor, C. E. (2020). La importancia de definir la responsabilidad pública de los gobiernos municipales en materia de derechos humanos. Un análisis institucional. *Encrucijada, Revista Electrónica Del Centro de Estudios En Administración Pública*, 36, 20. <https://doi.org/10.22201/FCPYS.20071949E.2020.36.72871>
- Harvey, D. (2020). El Derecho a la Ciudad. In F. Velez (Ed.), *Sobre el Derecho a la Ciudad, Textos Esenciales* (1st ed., pp. 35–65). UNAM - FA. [http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/5123/Sobre el derecho a la ciudad_digital_18Dic2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/5123/Sobre_el_derecho_a_la_ciudad_digital_18Dic2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Hernández Aja, A. (2000). Barrios y equipamientos públicos, esencia del proyecto democrático de la ciudad Sumario. *Documentación Social*, 119, 79.
- HLPE. (2014). *Las Pérdidas y el Desperdicio de alimentos en el contexto de Sistemas Alimentarios Sostenibles.* <http://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/informes/es/>
- INEGI. (2020a). *Censo de Población y Vivienda 2020.* <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#Tabulados>
- INEGI. (2020b). *Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas. DENUÉ.* <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denué/default.aspx>
- Política Nacional de Suelo, 90 (2020).
- Janoschka, M., Hidalgo, R., & Volker Anguita, P. (2014). La Ciudad Neoliberal. Gentrificación y exclusión en Santiago de Chile, Buenos Aires, Ciudad de México y Madrid. *Revista de Geografía Norte Grande*, 58(58), 261–264. <https://doi.org/10.4067/S0718-34022014000200014>
- Jefatura de Gobierno. (2020). *Inaugura Gobierno capitalino centro de acopio y recuperación de alimentos “Itacate” en la Central de Abasto.* <https://www.jefaturadegobierno.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/inaugura-gobierno-capitalino-centro-de-acopio-y-recuperacion-de-alimentos-itacate-en-la-central-de-abasto>
- Keck, D. (2019). *La Organización de lxs Recolectxs de Residuos en la Ciudad de México*

con el ejemplo de la Central de Abasto. Universität Hamburg.

Léfebvre, H. (1968). *EL DERECHO A LA CIUDAD*. Antropos.

Mendizábal, N. (2016). La osadía en la investigación: el uso de los métodos mixtos en las ciencias sociales. In metodologías y nuevas epistemologías en las ciencias sociales: desafíos para el conocimiento profundo de N. A. E. M. A. Métodos (Ed.), *V Encuentro Latinoamericano de Metodología de las Ciencias Sociales (ELMeCS)* (pp. 1–17). https://memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.8506/ev.8506.pdf

Morales, I. (2003). Mercado Mayorista de Alimentos y Neoliberalismo. In *Políticas de abasto alimentario: alternativas para el Distrito Federal y su zona metropolitana* (pp. 87–107). Casa Juan Pablos : Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México.

Mosca, V. A. (2019). *El periurbano de la Región Metropolitana de Buenos Aires: tensión entre soberanía alimentaria y derecho a la ciudad*. 23(1), 87–105. <https://doi.org/10.19137/huellas-2019-2306>

Muxí Martínez, Z. (2008). Reflexiones en torno a las mujeres y el derecho a la vivienda desde una realidad con espejismos. *El Derecho Humano a La Vivienda*, 39–48.

Nussbaum, M. C. (1992). Human Functioning and Social Justice: In Defense of Aristotelian Essentialism. <http://Dx.Doi.Org/10.1177/0090591792020002002>, 20(2), 202–246. <https://doi.org/10.1177/0090591792020002002>

Olivera, P. E. (2014). Neoliberalismo en la Ciudad de México: polarización y gentrificación. In *La Ciudad Neoliberal. Gentrificación y exclusión en Santiago de Chile, Buenos Aires, Ciudad de México y Madrid* (pp. 151–177).

ONU Habitat. (2016). *Nueva Agenda Urbana: Vol. III*. Secretaría de Habirtat III. <https://habitat3.org/wp-content/uploads/NUA-Spanish.pdf>

Ortiz Tirado Aguilar, A. (2019). El Papel de los Bancos de Alimentos. In P. IPN, CONACYT (Ed.), *Seguridad Alimentaria y Pérdidas de Alimentos en México* (pp. 133–140).

Partido Revolucionario Institucional. (2015). *DF Festivos Mercados de las Ciudad de México* (PRI).

Pérez Courtade, L. (2016). *FAO otorga premios a la CDMX por Comedores Comunitarios*. <https://www.excelsior.com.mx/comunidad/2016/10/14/1122468>

Periódico La Jornada. (2009, November 20). *La Jornada: OCDE: desempleo de 6.5% en México en 2010*. <https://www.jornada.com.mx/2009/11/20/index.php?section=economia&article=025n1eco>

Ramos Chávez, H. (2008). La política social en los procesos de democratización y

- formación de bloques económicos. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, XXIX(113), 207–240. <https://www.redalyc.org/pdf/137/13711311.pdf>
- Romero Sánchez, G. (2009, November 13). *La Jornada: Comedores comunitarios, una opción para comer bien y barato*. <https://www.jornada.com.mx/2009/11/13/capital/036n1cap>
- SADER, & FIRCO. (2015, June 2). *¿Qué son y cómo funcionan los Bancos de Alimentos? | Fideicomiso de Riesgo Compartido | Gobierno | gob.mx*. <https://www.gob.mx/firco/articulos/que-son-y-como-funcionan-los-bancos-de-alimentos>
- Reglas de Operación de los Comedores Sociales*, (2020) (testimony of SIBISO). <https://sibiso.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files/reglas-de-operacion-comedores-sociales-2021.pdf>
- SIBISO. (2021, December). Reglas de Operación del Programa “Comedores Sociales del Ciudad De México.” *Gaseta Oficial de La Ciudad de México*, 46. <https://sibiso.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files/reglas-de-operacion-comedores-sociales-2021.pdf>
- Torres Salcido, G., & del Roble Pensado, M. (2003). Gobierno Local y Política. In U. N. A. de M. Casa Juan Pablos : Facultad de Ciencias Políticas y Sociales (Ed.), *Políticas de abasto alimentario: alternativas para el Distrito Federal y su zona metropolitana*.
- Torres Torres, F. (1999). *Alimentación y abasto en la Ciudad de México y su zona metropolitana* (Gobierno del Distrito Federal (ed.)). Comité Editorial del Gobierno del Distrito Federal. https://www.puec.unam.mx/pdf/libros_digitales/Publicaciones/alimentacion_y_abasto.pdf
- Wiggins, D. (2013). Claims of Need. In T. Honderich (Ed.), *Morality and Objectivity (Routledge Revivals)* (pp. 149–202). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203808368-8>
- Ziccardi, A. (2001). Las ciudades y la cuestión social. In C. L. de C. S. CLACSO (Ed.), *Pobreza, desigualdad social y ciudadanía. Los límites de las políticas sociales en América Latina* (pp. 85–126). <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/gt/20101029064541/7verdadera.pdf>
- Ziccardi, A. (2004). Espacios e instrumentos de participación ciudadana para las políticas sociales del ámbito local. In Instituto Nacional de Desarrollo Social Consejo Mexicano de Ciencias Sociales (Ed.), *Participación Ciudadana y Políticas Sociales en el Ámbito Local* (Primera, pp. 245–271). Universidad Nacional Autónoma de México.

X. Anexos

X.A. Guiones de entrevistas

Actor: Víctor Torres Morales: director ejecutivo de Monitoreo, Gestión y Enlace

Institucional, SIBISO.

Introducción del entrevistado

- ¿Puede platicarnos de qué se trata su trabajo en SIBISO?
- ¿Cuánto tiempo ha trabajado con la secretaría? ¿Cuáles fueron los mayores retos en este tiempo?

Secretaría en donde trabaja

- ¿Cuál es el objetivo de la secretaria de Inclusión y Bienestar Social?
- ¿Cuál es el papel de SIBISO en los programas sociales y específicamente en los de inseguridad alimentaria?
- ¿Cuál es el objetivo de los programas de inseguridad alimentaria?
- ¿De qué manera cumple sus objetivos? ¿Cuáles son las acciones dentro de este programa?
- ¿Cuáles son los programas que atienden la inseguridad alimentaria?
- Conoce otros programas que también atiendan esta problemática

Programa

- ¿Qué es el Programa de Comedores Sociales, cuál es su objetivo y cómo funciona el programa en cuestión?
- ¿Quiénes son los beneficiados del programa de Comedores Sociales?
- ¿Qué criterios son los que se utilizan para establecer un comedor comunitario en el espacio urbano?
- ¿Conoce el programa ITACATE?
- ¿Existe alguna relación entre los Comedores Sociales e ITACATE?
- ¿Si estuviera en sus manos cómo mejoraría el programa de Comedores Sociales?

Actor: Said Vázquez. Trabajó en la Dirección de Regulación y Mejoramiento de los

Canales de Distribución. Como subdirector de Capacitación y Promoción

Introducción del entrevistado

- ¿Cómo conoce a Héctor Castillo?
- ¿Cómo es que llegaste a trabajar en la SEDECO?
- ¿Puedes platicarme de qué se trató tu trabajo en SEDECO?

- ¿Cuánto tiempo has trabajado con la secretaría? ¿Cuáles fueron los mayores retos en este tiempo?

Secretaría en donde trabajó

- ¿Cuál es el objetivo de la Dirección de Regulación y Mejoramiento de los Canales de Distribución?
- ¿En algún momento o espacio en SEDECO se habla de inseguridad alimentaria y el papel de la secretaría?

Central y recuperación de alimento

- ¿De qué manera te has relacionado con la Central de Abastos?
- Por teléfono, platicamos de los pepenadores y la recuperación de alimentos en la central ¿Cómo se desarrollan estas actividades? ¿Me puedes compartir tus impresiones de estas actividades en CEDA?
- ¿Cómo están organizados?
- ¿Sabes en qué formas es aprovechado el alimento recuperado?
- ¿cómo funciona el programa de Lolita Ayala? ¿Quién le dio permisos? ¿cómo recupera los alimentos?
- ¿Conoces el programa ITACATE? ¿antes existía con otro nombre o sin nombre?
- ¿Conoces el comedor comunitario que está en la central? ¿Sabes si recuperan alimentos?
- ¿Qué opinas de estas prácticas?
- ¿Si estuviera en tus manos, qué propondrías?

Actor Horacio Robles Ojeda. Dirección general de Abasto, Comercio y Distribución

SEDECO

Introducción del entrevistado

- ¿Cómo conoce a Héctor Castillo?
- ¿Cómo es que llegaste a trabajar en la SEDECO?
- ¿Puedes platicarme de qué se trató tu trabajo en SEDECO? ¿Cuánto tiempo has trabajado con la secretaría? ¿Cuáles fueron los mayores retos en este tiempo?

Secretaría en donde trabajó

- ¿Cuál es la misión de la secretaria de Desarrollo Económico en el desarrollo de la Ciudad?
- ¿En algún momento o espacio en SEDECO se habla de inseguridad alimentaria y el papel de la secretaría?

Central y recuperación de alimento

- ¿De qué manera te has relacionado con la Central de Abastos?
- ¿Hay formas en las que la Central de Abasto utilice los desperdicios orgánicos?
- Por teléfono, platicamos de los pepenadores y la recuperación de alimentos en la central ¿Me puedes compartir tus impresiones de estas actividades en CEDA?
- ¿Cómo están organizados?
- ¿Cómo funciona el programa de Lolita Ayala? recuperan alimentos?
- ¿Conoces el programa ITACATE? ¿antes existía con otro nombre o sin nombre?
- ¿Conoces el comedor comunitario que está en la central?

Guion de entrevista a responsables de Comedores Comunitarios

Calentamiento

- ¿Cuál es el nombre de su comedor? ¿Cuándo lo abrieron?
- ¿Me podría platicar de forma general cómo está organizado y de qué se trata el trabajo de un comedor comunitario?

Equipamiento

- ¿Cómo o por qué comenzó la idea de establecer un comedor? ¿Cuál fue su inquietud?
- ¿Cómo consiguió este lugar para establecer el comedor?

Pandemia

- ¿Cómo fueron afectados por el COVID? ¿De qué manera la pandemia cambió la dinámica del

Relación con dependencias

- ¿Se sienten apoyados por la secretaría de bienestar? ¿Cómo los apoya?
- ¿Cómo considera el apoyo de la secretaria referente al trabajo que hacen en el comedor?

ITACATE / obtención de alimentos

- ¿Ha escuchado del centro de acopio de alimentos ITACATE de la CEDA?
- ¿En dónde consiguen los alimentos de tipo perecederos?

Cierre

- ¿Qué haría si estuviera en sus manos mejorar su experiencia y la de los demás en el comedor?

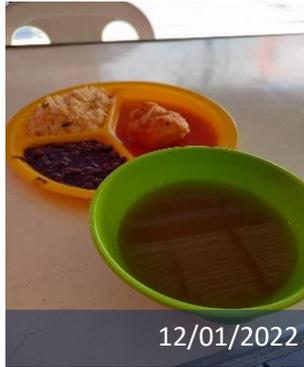
X.B. Encuesta

Encuesta a beneficiarios del programa social "Comedores Sociales"							
Nombre del comedor comunitario		Folio		Delegación			
Buen día. Mi nombre es Andrea Torres, estoy haciendo un trabajo de investigación respecto a la seguridad alimentaria en la Ciudad de México y las formas de distribución de alimento. el tiempo aproximado de aplicación es de 5 minutos. Esta es una encuesta con fines de investigación, los nombres no serán registrados para la protección y respetos de los encuestados. Su participación será de gran ayuda para comprender la dinámicas de los programas de alimentación en la Ciudad de México.							
1. Alcaldía y colonia de Residencia				2. ¿Qué edad tiene?			
Azcapotzalco	0	Alvaro Obregón	8	0-14 años	1		
Coyoacán	1	Tláhuac	9	15-24 años	2		
Cuajimalpa de morelos	2	Tlalpan	10	25-54 años	3		
Gustavo A Madero	3	Xochimilco	11	55-64 años	4		
Iztacalco	4	Benito Juárez	12	65 años o más	5		
Iztapalapa	5	Cuauhtemoc	13	3. Género			
La Magdalena Contreras	6	Miguel Hidalgo	14	Femenino			
Milpa Alta	7	Venustiano Carranza	15	Masculino			
				Otro			
4. De las siguientes opciones escoja el o los programas de alimentación de los que es beneficiario							
Alimentate	Apoyo integral a Madres Solas	Comedores populares	Desayunos escolares	Entrega de despensa	Pensión alimentaria para adultos mayores	otro	Ninguno
1	2	3	4	5	6	99	0
5. ¿Cuál es su nivel de Estudios concluidos?							
Primaria	Secundaria	Carrera técnica	Preparatoria	Universitario	Posgrado	Otro	
1	2	3	4	5	6	99	
6. ¿Trabaja? Sí No 7. ¿Qué labor desempeña?							
8. Entre las siguientes opciones , elija el tipo de Seguridad Social con la que cuenta							
IMSS	ISSSTE	INSABI	Institución	PEMEX, SDN o SM	IMSS Bienestar	Otra	
1	2	3	4	5	6	99	
9. Entre las siguientes respuestas elija la más aproximada al tiempo que lleva asistiendo a los comedores sociales							
primera vez	menos de un año	más de un año menos de tres	más de 3 años				
1	2	3	4				
10. Entre las siguientes respuestas elija la frecuencia con la que asiste a los comedores sociales							
Rara vez	Una vez al mes	Dos veces al mes	una vez a la semana	dos a tres veces a la semana	diario		
1	2	3	4	5	6		
11. ¿Suele ir acompañado a los comedores?							
Sí	No						
1	2						
12. Entre las siguientes respuestas elija a las personas que suelen acompañarlo							
Amigos	Compañeros de trabajo	Pareja	Hijos	Familiares	Otro	Ninguno	
1	2	3	4	5	6	7	
Seguridad alimentaria del beneficiario, en una escala de 1 a 5 donde							
13. Escoja con que frecuencia, en su familia más cercana, se preocupan por que el alimento no les alcance en la semana							
siempre	casi siempre	frecuentemente	casi nunca	nunca			
1	2	3	4	5			
14. Escoja con que frecuencia, todos los miembros de la familia hacen las 3 comidas al día, todo los días							
siempre	casi siempre	frecuentemente	casi nunca	nunca			
1	2	3	4	5			
15. Escoja con que frecuencia los alimentos con los que elaboran las comidas son variados							
siempre	casi siempre	frecuentemente	casi nunca	nunca			
1	2	3	4	5			
16. Escoja con que frecuencia alguien de la familia tiene que dejar de comer otro miembro más pueda comer							
siempre	casi siempre	frecuentemente	casi nunca	nunca			
1	2	3	4	5			
17. Escoja con que frecuencia suelen enfermarse del estómago							
siempre	casi siempre	frecuentemente	casi nunca	nunca			
1	2	3	4	5			
Evaluación del servicio del Comedor Social							
18. Escoja con que frecuencia la porción de alimentos es satisfactoria							
siempre	casi siempre	frecuentemente	casi nunca	nunca			
1	2	3	4	5			
19. Siendo cinco muy buena y uno muy mala ¿Cómo percibe la higiene de los comedores?							
muy mala	mala	regular	buena	muy buena			
1	2	3	4	5			
20. Escoja con que frecuencia, el menu del comedor suele cambiar con frecuencia							
siempre	casi siempre	frecuentemente	casi nunca	nunca			
1	2	3	4	5			
21. Escoja con que frecuencia se ha enfermado del estómago por comer en los comedores							
siempre	casi siempre	frecuentemente	casi nunca	nunca			
1	2	3	4	5			

X.B. Imágenes de las comidas realizadas en los comedores comunitarios
Comedor la Perla, Tlalpan



Comedor El Corazón de Xochimilco, Xochimilco.



Comedor Las Jardineras, Azcapotzalco.

