UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

SISTEMAS PARTICIPATIVOS DE GARANTÍA DE REDES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS EN MÉXICO. UNA MIRADA DESDE EL MANEJO DE LOS BIENES COMUNES Y LA AGROECOLOGÍA POLÍTICA.

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADA EN DESARROLLO Y GESTIÓN INTERCULTURALES

PRESENTA:

OLLIN AGUILAR GUERRERO

DIRECTOR DE TESIS:

EDUARDO QUINTANAR GUADARRAMA

CO-DIRECTOR DE TESIS:

DAVID SEBASTIEN MONACHON

CIUDAD UNIVERSITARIA, CIUDAD DE MÉXICO 2024

Universidad Nacional Autónoma de México
UNAM
Biblioteca Central
Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

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.

Agradecimientos

Gracias a mi mamá y mi papá por haber procurado siempre en mí una formación integral: académica, artística, emocional, física y espiritual. Por haberme facilitado espacios educativos que cultivaran mi gusto por aprender y entusiasmo en construir un mundo mejor.

Gracias a mi mamá por apoyarme en cada momento de la tesis, apurarme y esperarme en este proceso. Gracias por el amor y soporte que me dio para que lograra encontrar mi camino en Desarrollo y Gestión Interculturales, el cual disfruté enormemente.

Gracias a lxs maestrxs y compañerxs en Desarrollo y Gestión Interculturales, ya que para mí la carrera fue un espacio maravilloso, lleno de aprendizajes significativos, cuestionamientos del mundo y construcción de una perspectiva crítica y propositiva.

Gracias a mi papá por estar presente en el comienzo de este trabajo y por impulsar mi interés en construir un presente y futuro sustentable.

Gracias a mi hermana por siempre haber sido un ejemplo académico y por estar tan presente en mi vida aún del otro lado del mundo.

Gracias a Rafa por todo su apoyo y cariño tan importante en el proceso de hacer esta tesis. Y por lo mucho que me aportó a lo largo de mis años en DyGI.

Gracias a Moña y Fusis por ser las mejores compañeras de estudio y de escritura.

Gracias a mis amigxs por echarme porras, palabras de aliento y comprensión en cada momento de la tesis que fue necesario.

Gracias a mis asesores de tesis Eduardo y David por tanta paciencia, espera, y contribución académica. Gracias a Eduardo por ser un actor clave dentro de la carrera impulsando en mí y muchas otras personas nuestra pasión por temas medioambientales. Gracias a David por ser mi mentor en los SPG y sustentabilidad alimentaria desde hace más de 3 años y a pesar de la pandemia. Gracias a los dos por también convertirse en mis amigos y colegas del mundo agroalimentario.

Índice

Contenido

Introducción: 4

Capítulo 1 El Sistema Agroalimentario Globalizado en el régimen alimentario corporativo. La Agroecología Política y el Manejo de los Bienes Comunes para la creación de un nuevo Sistema Agroalimentario Sustentable. 11

Capítulo 2 Contexto agroalimentario en México, y las Redes Alimentarias Alternativas frente a los canales de comercialización moderno y tradicional. 29

México en el Segundo Régimen Alimentario y la Revolución Verde 29

México en el Tercer Régimen Alimentario y el TLCAN 30

Contexto agroalimentario actual 31

Características y problemáticas de dos canales de comercialización al menudeo en México 35

- Características y problemáticas del Canal Moderno 35
- Características y problemáticas del Canal Tradicional 38

Las RAA como propuesta diferente al canal moderno y tradicional de comercialización 40

Capítulo 3 Los Sistemas Participativos de Garantía de las Redes Alimentarias Alternativas y su diferencia con las certificadoras internacionales y oficiales en México. 45

Certificadoras internacionales 45

Certificaciones oficiales en México 47

- Certificado Agroecológico Suelo de Conservación Ciudad de México 47
- Certificación Orgánica 49

Los Sistemas Participativos de Garantía, principales características y diferencias con las certificaciones de tercera parte. 52

Capítulo 4 Sistema Participativo de Garantía del Tianguis Alternativo de Puebla. 61

4.1 Breve contexto agroalimentario de Puebla 61

4.2 El Sistema Participativo de Garantía del Tianguis Alternativo de Puebla desde la mirada de los ocho principios de diseño para el manejo de los bienes comunes. 65

Capítulo 5 Sistema Participativo de Garantía de Mercado Agroecológico El Jilote, Jalisco. 75

5.1 Breve Contexto Agroalimentario de Jalisco 75

5.2 El Mercado Agroecológico El Jilote desde la mirada de los ocho principios de diseño para el manejo de los bienes comunes. 78

Capítulo 6 Sistema Participativo de Garantía de la Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana", Chiapas. 88

6.1 Breve contexto agroalimentario de Chiapas 88

6.2 El Sistema Participativo de Garantía de la Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana" desde la mirada de los ocho principios de diseño para el manejo de los bienes comunes. 93

Conclusiones 104

Glosario 117

Anexos: 118

Anexo 1. Línea del tiempo del Sistema Participativo de Garantía del Tianguis Alternativo de Puebla. 118

Anexo 2. Línea del tiempo del Sistema Participativo de Garantía "Mercado Agroecológico el Jilote". 119

Anexo 3. Línea del tiempo del Sistema Participativo de Garantía de la Red de Productores y Consumidores Responsables "Comida Sana y Cercana". 120

Anexo 4. Tabla de Equivalencias entre criterios de evaluación presentes en los cuestionarios de los tres Sistema Participativos de Garantía. 121

Anexo 5. Fotografías del Tianguis Alternativo de Puebla y de los tarjetones de identificación de su SPG. 150

Anexo 6. Fotografías del aval de sustentabilidad del Mercado Agroecológico El Jilote.. 153

Anexo 7. Fotografías del Tianguis Agroecológico Comida Sana y Cercana. 154

Referencias Bibliográficas 155

Bibliografía: 166

Introducción:

A veces parece abrumador mirar las grandes problemáticas del actual Sistema Agroalimentario Globalizado y lo desafiante que representa construir alternativas a este. Sin embargo, existen experiencias organizativas en México y el mundo que dan cuenta del gran trabajo que se está haciendo para convivir y alimentarnos de maneras más ecológicas, sostenibles, justas y soberanas.

Ejemplo de esto son las Redes Alimentarias Alternativas (RAA) que han creado mecanismos que permitan, por un lado, facilitar la articulación entre personas productoras y consumidoras[1], así como dar garantía sobre los procesos de producción y distribución de los alimentos, es decir que han creado sus propios Sistemas Participativos de Garantía. Ese es el caso del Tianguis Alternativo de Puebla (TAP), un mercado de productores que cada sábado en la ciudad de Puebla abre sus puertas para que proyectos productivos de pequeña escala con prácticas respetuosas con el medio ambiente y basadas en el trabajo familiar, cooperativista o con otro tipo de relaciones dignas, ofrezcan sus productos alimentarios directamente a personas consumidoras interesadas en alimentarse sanamente, sin agroquímicos y apoyando la economía local. De manera similar, en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, la Red de Productores y Consumidores Responsables "Comida Sana y Cercana" instala un tianguis los miércoles y sábados en donde vecinos de la ciudad acuden a surtir su despensa directamente con las personas que cultiva los alimentos, cría los animales, o procesan de manera artesanal los ingredientes externos y de otros proyectos del tianguis.

Así como estos dos mercados de productores, existen otras RAA en México y en el mundo. Todas identificándose bajo el concepto de Redes Alimentarias Alternativas porque son mecanismos o canales de conexión entre los actores de producción y consumo de alimentos, que difieren de la agricultura industrial y las cadenas convencionales/largas de abastecimiento; se basan en el comercio justo; están arraigados en lo local y comprometidos con una producción, distribución y consumo sustentable y de calidad (Michael-Villareal s/a). Por eso, dentro del gran concepto de las RAA caben configuraciones muy diversas como son mercados de productores, cooperativas de consumo y

[1] A lo largo de esta tesis se usan intencionalmente los términos *personas productoras* y *personas consumidoras* para nombrar de manera incluyente en cuestión de identidad de género. En otras ocasiones se hace uso indistinto del plural en femenino o plural en masculino para nombrar grupos mixtos.

distribución, grupos de agricultura de responsabilidad compartida[2], agricultura comunitaria, tiendas de productores, reparto de canastas entre otras.

En las RAA se toma al consumo alimentario como un acto político que participa en la transformación de los sistemas alimentarios (Di Masso 2012; FAO 2019), este debe ser reflexivo, cuestionar a quién beneficia el dinero o recursos que invertimos en la alimentación, quién produjo nuestros alimentos, y con qué métodos e impactos los produce. Sin embargo, ese consumo debe ir más allá del consumo individual, y requiere vincularse con acciones colectivas para consolidar esquemas que promuevan y den continuidad al intercambio entre proyectos productivos con prácticas encaminadas a la agroecología y personas consumidoras interesadas en relacionarse de una forma más humana y cercana con quienes producen sus alimentos.

En las RAA las relaciones interpersonales y cara a cara entre consumidores y productores son la estrategia principal de conexión. A través de éstas también se define de forma colectiva lo que se considera como un alimento de calidad y cuáles son las características comunes que se busca tener dentro de los proyectos de la red, además de crear mecanismos para garantizarlas.

Y ahí es donde surgen y cobran importancia los Sistemas Participativos de Garantía o SPG. Estos son mecanismos locales para asegurar la calidad agroalimentaria mediante la participación activa de las personas productoras, consumidoras y otras partes interesadas. (IFOAM Oficial Definition 2008).

Es decir, no se recurre a una certificación de tercera parte o sea expedida por un agente externo a productores y consumidores y que comúnmente son empresas privadas para certificar a los productores de una RAA. Sino que crean un mecanismo participativo entre personas productoras, gestoras y consumidoras de la red, mediante el cual dan acompañamiento a los proyectos para que mejoren sus prácticas productivas. Además, con este mecanismo participativo se garantiza que los proyectos cumplen con los requisitos mínimos valiosos para los integrantes de esa RAA, y se puede distinguir a aquellos que ya han logrado una producción agroecológica.

El objetivo de los SPG es ir más allá de ser un mecanismo de certificación, es ser una estructura a partir de la cual se fortalezcan las relaciones entre los actores de una RAA, como son los proyectos productivos, personas consumidoras, personas gestoras o coordinadoras de la red, e incluso con

[2] También llamada Agricultura Apoyada por la Comunidad, o en Estado Unidos como Community Supported Agriculture (CSA) y en Francia Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP). Consiste en un sistema en el que los consumidores se comprometen a apoyar uno o varios proyectos productivos compartiendo los riesgos y beneficios de la producción. Normalmente pagan una suscripción o cuota por adelantado al inicio de la temporada y van recibiendo los alimentos que cosecha el productor. Existen diversos formatos, algunos gestionados por las personas consumidoras y otros por las productoras (Fleury, 2007; ECOagricultor)

actores claves externos como universidades u organizaciones afines. Por otra parte, los SPG buscan construir una cultura participativa, promover espacios de aprendizaje y ser una herramienta cercana y adaptada al contexto que permita dar transparencia y asegurar que los procesos productivos de los proyectos participantes cumplen con ciertas características mínimas y/u óptimas.

Tanto el Tianguis Alternativo de Puebla (TAP) como la Red de Productores y Consumidores Responsables "Comida Sana y Cercana" han creado sus propios Sistemas Participativos de Garantía (SPG) cada uno con sus particularidades de acuerdo a las necesidades, contexto y forma organizativa del tianguis. Por ejemplo, en el TAP tienen un Comité de Certificación Participativa (CCP) integrado por 8 personas: un consumidor, un productor pecuario, dos productores agrícolas, un académico experto en plagas y sistemas agrosustentables, y tres gestoras. Este comité se dedica a visitar a los proyectos productivos que ya cumplieron los 3 meses de prueba al ingresar al tianguis. Por lo menos 2 miembros de comité son quienes hacen las visitas a las unidades de producción del proyecto y generan un reporte de la visita que después se discute con el CCP completo. A partir de esto el CCP emite un dictamen y asigna un Tarjetón donde se indica la categoría del proyecto (Orgánico, En Transición, Alternativo). El trabajo del CCP está coordinado a su vez por la Coordinación General del mercado. Por otra parte, en Comida Sana y Cercana también existe el comité de Certificación Agroecológica, integrado por dos personas productoras agropecuarias, dos productoras procesadoras y dos personas técnicas expertas que fungen como miembros honorarios que solo aportan en situaciones específicas. A diferencia del TAP no hay personas que solo cumplan un rol de gestoras, ya que toda la gestión del tianguis es realizada por las mismas personas productoras distribuidas en comisiones. Cuando se va a realizar la visita a la unidad productiva de un integrante del tianguis se arma una segunda entidad: el Equipo de la Visita de Certificación, conformado por uno o dos miembros del comité de certificación, dentro de las cuales puede estar una persona técnica experta, una procesadora o una productora agropecuaria; una o dos personas productoras del tianguis que no estén dentro del comité; y una o dos personas consumidoras. Después de la visita, los integrantes del equipo se reúnen con el Comité de Certificación Agroecológica, discuten sobre lo observado, y le asignan una categoría al proyecto (Agroecológico; En Transición), además de definir recomendaciones para mejorar en sus prácticas productivas. Las decisiones del Comité de Certificación Agroecológica están reguladas por la Asamblea General integrada por todas las personas productoras del tianguis. Como un tercer caso de SPG está la experiencia del Mercado Agroecológico El Jilote, el cual en realidad no es un mercado, es un comité autónomo que avala proyectos productivos en el occidente de México, principalmente dentro de Jalisco. No es un SPG perteneciente a una sola RAA, sino que trabaja en colaboración principalmente con la Cooperativa Consumo Consciente Milpa, Feria de Productores y el

Mercado de Productores de Ajijic. Aunque también da seguimiento y avala las prácticas sustentables, de inocuidad, comercio justo y participación comunitaria en proyectos productivos que no formen parte de ninguna de estas tres redes. El MAJ consiste en un Comité de Certificación Orgánica Participativa integrado por personas productoras, consumidoras y académicas. Este comité al recibir una solicitud de un proyecto productivo le hace una entrevista y revisa su plan de manejo para saber si tiene las condiciones suficientes para recibir una visita, en caso de que no las tenga se le envía una retroalimentación. En caso de que sí cumpla con los requerimientos suficientes, dos personas del CCOP y una consumidora de alguna de las RAA aliadas realizan una visita a la unidad de producción. Elaboran un informe de la visita que discuten con el CCOP completo, entonces determinan qué puntaje sacó en su sistema interno de evaluación basado en estrellas, definen recomendaciones para el proyecto y el resultado del dictamen (positivo, negativo o en transición). Este CCOP da seguimiento a los proyectos y también promueve talleres sobre certificación participativa en el estado.

Actualmente la validez de los dictámenes o avales de sustentabilidad[3] otorgados por los SPG solo tienen validez dentro de su RAA o bien para aquellas otras personas que conocen el trabajo y que por lo tanto confían en que efectivamente garantiza una producción ecológica, condiciones laborales dignas, bienestar animal etc. Por esto, retomando la propuesta de Lemellieur & Allaire (2019), **se puede considerar a los "certificados" o "avales de sustentabilidad" respaldados por los SPG como un bien común intangible o intelectual**. Ya que es un bien creado por acciones humanas, a diferencia de un bien común material como un bosque, y porque requiere de la cooperación de los usuarios para mantenerse y ser gobernados sosteniblemente, además de que tiene un valor en tanto haya mucha gente que lo use, contribuya, participe, y referencie.

Se entiende a los bienes comunes, desde las aportaciones de la socióloga Elinor Ostrom, como "recursos compartidos que son manejados colectivamente por una comunidad sin obtener recursos del Estado o mercado, de acuerdo a un conjunto de reglas y un régimen de derechos de propiedad para asegurarse de que el recurso compartido puede ser usado y regenerado a largo plazo" (Ostrom 1990, traducción propia). Ostrom a su vez propone 8 principios de diseño que ella ha identificado como aspectos indispensables para lograr un buen manejo de un bien común. Estos 8 principios son la síntesis de su estudio empírico a comunidades alrededor del mundo que han manejado de manera

[3] En este trabajo entendemos a la Sustentabilidad como la reconciliación entre tres imperativos: el ecológico, para mantenernos dentro de la capacidad de carga ambiental, el imperativo económico, para proveer de adecuados estándares materiales para la vida de todos; y el imperativo social para proveer sistemas de gobierno que promuevan los valores a partir de los cuales la gente desea vivir. Entendiendo que también debe ser visto como un proceso y su expresión depende de cada contexto sociocultural. (Robinson 2006).

común y a largo plazo sus bienes naturales, haciendo uso de instituciones propias fuera de las lógicas del Estado y del Mercado.

Y es por esto último que es pertinente mirar a los SPG de las RAA desde la gran perspectiva de la Agroecología Política, ya que ésta propone que ante las grandes crisis ambientales y sociales derivadas del Sistema Económico-político Mundial y particularmente del actual Sistema Agroalimentario Globalizado y del régimen alimentario corporativo, se necesitan más que soluciones técnicas que apunten a disminuir los efectos. Es indispensable construir alternativas a las causas y por lo tanto un sistema agroalimentario completamente diferente al actual, que esté basado en los principios de la Agroecología. Para hacer operativo este sistema agroalimentario sustentable hace falta un soporte normativo institucional, o sea una base de instituciones que le den forma y aseguren su reproducción social. Al mismo tiempo que sostengan y promuevan un escalamiento de la Agroecología (Gonzales de Molina, 2021).

Para crear este tipo de instituciones propias de la Agroecología política es necesario contar con criterios a partir de los cuales decidir qué es acorde y qué no. Por lo que el Grupo de Trabajo Agroecología Política de CLACSO propone, justamente, los 8 principios de diseño para el manejo de los bienes comunes de Elinor Ostrom como pautas para la creación de estas instituciones (Gonzales de Molina, 2021).

Por esta razón, el objetivo de esta investigación es indagar si los reconocimientos o avales de sustentabilidad de tres SPG en México: SPG del Tianguis Alternativo de Puebla; El Mercado Agroecológico El Jilote; y el SPG de la Red de Productores y Consumidores Responsables “Comida Sana y Cercana”, son gestionados como bienes comunes intelectuales. Y a partir de esto, identificar en cuáles aspectos están cerca o lejos de ser el tipo de instituciones propuestas por la Agroecología Política para ser el soporte institucional de un sistema agroalimentario sustentable.

Para lograr este objetivo se estudió sus estructuras organizativas y funcionamiento mediante la revisión de sus reglamentos, documentos internos y la realización de entrevistas a integrantes de cada SPG entre mayo y junio de 2022. Se entrevistó de manera virtual a dos de las gestoras pertenecientes al Comité de Certificación Participativa del Tianguis Alternativo de Puebla, una de las cuales es además miembra fundadora del Tianguis y parte del Comité Coordinador. También se entrevistó a dos de las miembras activas del Comité de Certificación Participativa del Mercado Agroecológico El Jilote, de las cuales una también es integrante de la Cooperativa de Consumo Consciente Milpa, y la otra además es productora en la región. Finalmente, para conocer más sobre la Red de Consumidores y Productores

Responsables Comida Sana y Cercana se entrevistó a una de las productoras que forma parte del Comité de Certificación Agroecológica Participativa.

Una vez se obtuvo la información sobre el funcionamiento y organización interna de cada uno de los tres SPG, se utilizaron los ocho principios de diseño para el manejo de bienes comunes de Elinor Ostrom para organizar la información e identificar de qué manera se cumple cada uno de los principios, cuáles son aquellos que no están presentes y qué les falta para cumplir de una manera más integral algunos otros de los principios.

Igualmente se hizo una recopilación de los criterios de evaluación de los cuestionarios utilizados en las visitas a las unidades de producción de los proyectos productivos de las RAA. Se ordenaron los criterios de acuerdo a ciertas dimensiones en común para compararlos e identificar en qué tipo de criterios de evaluación se ha enfocado más cada SPG y cuáles son aquellos en los que no hay coincidencia y pueden aprender uno del otro.
Hay que aclarar que los SPG y las RAA son sistemas que están en constante adaptación a las nuevas condiciones y necesidades organizativas impulsadas por sus miembros, por lo cual pudo haber algunos cambios dentro del SPG del momento de las entrevistas en mayo y junio de 2022 al término de este trabajo en 2023.

De cualquier forma, los SPG son mecanismos que ayudan a las RAA, tanto en México como en el mundo, a garantizar el mejoramiento en las prácticas productivas de proyectos de pequeña escala y la confianza de las personas consumidoras sobre estos alimentos y proyectos, estrechando así las relaciones producción-consumo. A diferencia de las certificadoras internacionales de tercera parte, cuya proliferación, según Hatanaka & Busch (2008), manifiesta el auge de los supermercados, basados en la corporatización[4] de la agricultura y cadenas largas de abastecimiento propias del imperante

[4] La corporatización es el proceso de creación, reestructuración o transformación de una entidad pública, comúnmente las que proveen servicios públicos, en una corporación. Es decir que esta entidad sigue siendo propiedad del estado, y este es su único accionista, sin embargo tiene más autonomía por cambios en las condiciones legales, organizativas y funcionales con el fin de que sea tan competitiva en el mercado como sus contrapartes privadas. Generalmente se le asigna un personal directivo con perfiles tecnocráticos, y órganos y sistemas de supervisión y control orientados a resultados competitivos en el mercado (Arias-Bello & Gómez-Villegas 2022; Kenton 2021). Este proceso de corporatización se hace con la expectativa de que así las entidades sean más eficientes y se aminoren los costos de producción, sin embargo, esto no garantiza una mejor calidad de los servicios, una mayor asequibilidad, e incluso hay estudios que aseguran que tampoco resultan ser más eficientes que las entidades públicas (Bel et al 2020).

Régimen alimentario-corporativo y Sistema Agroalimentario Globalizado (McMichael, 2005; Delgado 2010).

Es importante decir que la presente investigación fue realizada a la par del trabajo que yo realizo como coordinadora del Mercado Alternativo de Xochimilco, un mercado de productores en el sur de la Ciudad de México. Al mismo tiempo participo en el proceso de construcción de un SPG colaborativo entre varias RAA de la CDMX. Por esta razón, las conversaciones con las integrantes de los comités de certificación participativa de otras RAA en México, y todos los conocimientos acerca del funcionamiento de otros mercados de productores y cooperativas de consumo con sus propios mecanismos de garantía participativa fueron contribuciones muy valiosas para mi trabajo como parte de una RAA. A partir de esta posición reconozco el gran trabajo que han hecho las tres iniciativas estudiadas, y considero que son grandes referentes para el aprendizaje sobre SPG en México.
Igualmente, mientras hacía este trabajo me enfrenté al reto de querer mantener las evaluaciones lo más "objetivas", centrándome en los hallazgos de los documentos, entrevistas y analizándolos desde su cumplimiento o falta a cada uno de los ocho principios de diseño de los bienes comunes, sin que ganara la mirada suavizante y empática que me surge al estar dentro de un RAA que también trabaja continuamente en mejorar sus mecanismos de garantía.

Con toda mi admiración al trabajo que han construido a lo largo de varios años, espero que el siguiente análisis, realizado desde el ámbito académico, sea una aportación valiosa para el crecimiento y fortalecimiento del SPG del TAP, Jilote, Comida Sana y Cercana, y muchos otros SPG en proceso de conformación. Uno de mis mayores deseos al hacer este trabajo es que resulte ser una mirada externa, interesante, y útil como herramienta para la autoevaluación de cada RAA y SPG. Que a partir de la lectura de este trabajo estos puedan identificar qué aspectos de su funcionamiento, reglas o procedimientos, quisieran modificar para que su SPG funcione y sea manejado, aún más, como un bien común intangible.

Capítulo 1 El Sistema Agroalimentario Globalizado en el régimen alimentario corporativo. La Agroecología Política y el Manejo de los Bienes Comunes para la creación de un nuevo Sistema Agroalimentario Sustentable.

La alimentación es una dimensión muy compleja en la vida humana, que consta de una diversidad de actividades, actores e instituciones qué influyen y determinan cuáles son los alimentos que llegan a nuestra mesa. Claramente, uno de los elementos indispensables para la alimentación humana es la agricultura, la cual ha estado estrechamente relacionada con las transformaciones en las culturas desde hace 10,000 años (Roudart & Mazoyer, 2015). Por esto, al igual que las complejas dinámicas sociales actuales, la agricultura no puede entenderse como una actividad productiva aislada (Piñero *et al* 2021).

Durante mucho tiempo, la población vivió en un medio rural donde recolectaban y producían sus propios alimentos. Con el tiempo se dieron procesos de domesticación, desarrollos técnicos y arraigo en los territorios. Eso favoreció la producción de excedentes de alimentos, su intercambio y procesamiento, así como el crecimiento de la población y su posterior establecimiento en ciudades que dependían de los alimentos producidos en las zonas rurales. Así inició una diferenciación entre personas consumidoras y productoras. Esta diferenciación geográfica y funcional generó necesidades logísticas y de transporte, en las cuales el mercado de alimentos se configuró como un importante instrumento económico. En el transcurso del tiempo la lógica de mercado, tanto en la dimensión física como económica se fue complejizando. (Piñero et al, 2021).

Es por esto que es un proceso multifactorial el que llevó a que la producción alimentaria se convirtiera en sistemas alimentarios que integran muchas cadenas productivas y actores económicos interconectados. Por un lado, está ligado a los imperativos del crecimiento y la acumulación del sistema económico (Delgado, 2010) y al mismo tiempo ha sido resultado de la urbanización y desarrollo tecnológico como procesos interrelacionados y mutuamente potenciadores. (Piñero et al, 2021). En los últimos tiempos de este proceso, la provisión alimentaria sufrió una progresiva integración en la organización industrial de la producción, distribución y consumo de alimentos,

desvinculándose de la agricultura y su entorno próximo (Delgado, 2010), y por lo tanto aumentando la distancia entre el productor primario agrícola y el consumidor final. Dentro de todo este proceso se configuraron sistemas alimentarios a nivel nacional y regional, los cuales se articularon a través del comercio internacional creando el actual Sistema Agroalimentario Globalizado (SAG) (Piñero et al, 2021). Sin embargo, como propone Delgado (2010), el SAG no es solo una extensión cuantitativa de las relaciones mercantiles, es un cambio cualitativo en los modos de organización condicionado por el protagonismo del capital financiero (p. 34).

Si bien no hay una definición específica sobre el término de Sistema Agroalimentario Globalizado (SAG), sabemos que comprende a todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones) que se desarrollan alrededor y para producir valor en la producción, agregación, procesamiento, distribución, consumo, aprovechamiento y desecho de productos alimentarios que se originan en la agricultura, bosques, pesca y la industria alimentaria. Éste incluye también los impactos en los contextos sociopolíticos, económicos, tecnológicos y naturales donde se desarrolla. (HLPE 2017; Chauvet 2010; FAO 2019)

Es importante localizar al SAG como un subsistema del Sistema Agroindustrial, el cual incluye a la rama de la Agroindustria alimentaria, en la cual las materias primas de origen biológico provenientes de los sectores básicos (agrícola, pecuario, forestal y acuícola) se destinan únicamente a la obtención de alimentos, y por otro lado a la rama de la Agroindustria no alimentaria, donde el objetivo de la transformación de las materias primas es obtener productos que no satisfacen las necesidades alimentarias, por ejemplo fibras, pieles, maderas, colorantes, flores, tabaco (Grass, 2011, p.127). De hecho, la agroindustria no alimentaria ha ganado gran fuerza intensificando las funciones de la agricultura como proveedora de agrocombustibles y biofarmacéuticos, lo cual, contribuye al aumento en el precio de los alimentos y deteriora aún más la soberanía y seguridad alimentarias[5] (Chauvet, 2010). De esta manera el SAG es un subsistema del Sistema Agroindustrial, y este último a su vez es un subsistema del Sistema Económico Global.

El Sistema Agroalimentario ha atravesado por varias etapas definidas por sus modos de organización y procesos de acumulación. A cada una de estas etapas de la evolución del sistema se le llama

[5] Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria es “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” (PESA-Centroamérica, s/a).

regímenes alimentarios (McMichael citado por Delgado, 2005), y se categoriza al actual Sistema Agroalimentario como "Globalizado" justamente por estar en el tercer régimen denominado "régimen alimentario corporativo" (McMichael, 2005).

Friedmann y McMichael (1989) acuñaron el concepto de los regímenes alimentarios. Estos pueden ser entendidos como constelaciones de intereses y relaciones (McMichael 2005; 2009), o bien como periodos históricos relativamente delimitados en los que expectativas o "reglas implícitas" gobiernan los comportamientos de todos los actores sociales involucrados en la alimentación, desde producción, manufactura, distribución y ventas, así como agencias gubernamentales y los consumidores (Friedmann, 2004). Hay que señalar que los regímenes alimentarios incluso en su forma más estable se desarrollan a través de tensiones internas que tarde o temprano desembocan en crisis. En este punto, muchas de las reglas implícitas son nombradas y cuestionadas. (traducción propia McMichael, 2005 y 2009 citados por Bernstein 2015)

Si bien los regímenes alimentarios encarnan las contradicciones del orden mundial, hay que distinguir, que no son un "orden político económico" en sí, sino el vehículo de una "conjunción contradictoria" gobernada por el doble movimiento de acumulación/legitimación (comillas propias, McMichael, 2005)

El concepto de regímenes alimentarios vincula las relaciones internacionales de la producción y consumo de alimento con las formas de acumulación propias de distintos periodos de transformaciones capitalistas a partir de 1870 (Friedmann, McMichael, 1989). De hecho, para McMichael (2009) los patrones de circulación de alimentos expresan los acuerdos de poder global constituidos por la acumulación de capital en la agricultura.

De acuerdo con Friedmann y McMichael (1989), el primer régimen alimentario fue de 1870 a 1914, comprendiendo la hegemonía británica en la economía mundial, y el segundo régimen alimentario de 1945 a 1973 con el dominio estadounidense en el periodo de postguerra.

En este segundo régimen alimentario mediado por el dólar estadounidense como moneda del comercio internacional, Estados Unidos conjuntó una lógica de sobreproducción, con políticas proteccionistas de sus mercados y subsidios para las exportaciones de manera que sus excedentes estuvieran en el mercado internacional a precio *dumping*[6], dirigidos inicialmente al abastecimiento y

[6] Se le llama *dumping* a la práctica de exportar o introducir un producto en el mercado de otro país a un precio inferior al que se vende en el mercado del país que exporta (valor normal), o a un precio menor del costo de producción. Esto se hace con el fin de acaparar el mercado, ya que la producción nacional y pequeños productores locales no puede competir con ese precio, por lo cual daña o incluso retrasa la creación de toda una rama de producción nacional. (Organización Mundial del Comercio, Información técnica sobre las medidas antidumping https://www.wto.org/spanish/tratop_s/adp_s/adp_info_s.htm; Leiva (2021) ¿En qué consiste la práctica comercial del dumping? https://elordenmundial.com/que-consiste-practica-comercial-dumping/)

reconstrucción de Europa, y posteriormente hacia los países del "Tercer Mundo"[7]. Además, este régimen se acompañó de una reestructuración transnacional del sector agrícola, en el cual se crearon complejos agroalimentarios acompañados de los complejos de producción intensiva de carne, soya y maíz. (Chauvet, 2010; Bernstein, 2015)

Los países europeos quisieron replicar el patrón de renacionalización de la agricultura doméstica (Bernstein, 2015) poniendo un gran énfasis en la producción alimentaria con métodos intensivos de cultivo, con el objetivo de lograr una suficiencia alimentaria nacional y evitar una hambruna en su contexto de postguerra. Más tarde sus excedentes también fueron volcados al mercado internacional contribuyendo a la reconfiguración del comercio mundial de alimentos, en el cual las regiones latinoamericanas fueron transitando de ser exportadoras de alimentos y materias primas a ser importadoras. Además, poco a poco la agroindustria de capital extranjero, o en otras palabras, trasnacional, se insertó en la agricultura latinoamericana y comenzó a adquirir control en todas las fases de la creciente producción de productos procesados. (Chauvet, 2010)

Ahora bien, el tercer y actual régimen alimentario corporativo es planteado por McMichael (2005) como un nuevo momento de la historia política del capitalismo, en el que se mantienen algunos elementos del régimen alimentario anterior, como son: la integración de la agricultura con la industria para la producción masiva con agronegocios; la adopción del modelo de consumo estadounidense, su dieta, paradigma de modernidad y el principio de "libertad de empresa", entre otros. Al mismo tiempo, se retrocede en las políticas del Estado benefactor, del Estado desarrollista y de Soberanía Nacional impulsadas por la hegemonía estadounidense del segundo régimen, para redirigirse al neoliberal "proyecto de globalización" en el cual la producción alimentaria de cada país no está destinada a alimentar a su población, sino que se dirige a abastecer a una clase consumidora con buen nivel adquisitivo a nivel global.

Entre el segundo y el tercer régimen alimentario hubo un cambio en la noción de "seguridad alimentaria". En el segundo régimen alimentario se trataba de copiar el modelo estadounidense de economía nacional integrada, en la cual se fortalecía a la agricultura nacional para convertirla en fuente importante de la industria doméstica. (Friedmann y McMichael, 1989) En contraparte, para el régimen alimentario corporativo, a partir de las negociaciones internacionales conocidas como Ronda de Uruguay (1986-1994) que desembocó en el Acuerdo sobre la Agricultura de la Organización

[7] A partir de mediados del siglo XX se creó la noción del "Tercer Mundo", la cual englobaba a los países de Asia, África y América Latina que, desde la mirada de Estados Unidos y Europa occidental, tenían problemas de atraso y pobreza, por lo cual necesitaban implementar sus estrategias de desarrollo basadas en una lógica capitalista de crecimiento económico. (Escobar, A. (2007) La invención del Tercer Mundo: Construcción y deconstrucción del desarrollo.)

Mundial de Comercio en 1995, los países ya no tuvieron el derecho de plantearse la autosuficiencia alimentaria como una estrategia nacional, de hecho, los estados miembros deben cumplir un mínimo de importaciones en el sector alimentario equivalente a 5% de su consumo nacional (McMichael, 2005). En el tercer régimen alimentario, la seguridad alimentaria está depositada en el mercado mundial, bajo la idea de que los "países en desarrollo" no tienen porqué ser capaces de producir su propio alimento, estos deben producir lo que mejor producen y comercializarlo en el mercado mundial (Lynas 2001 citado por McMichael 2005), es mejor garantizar su seguridad alimentaria a través de los productos agrícolas estadounidenses, ya que de hecho, están a un menor costo. (comillas propias Schaeffer, 1995 citado por McMichael 2005). Y como puede verse claramente con esta declaración esta noción de "seguridad alimentaria" global se lleva a cabo a través de la construcción política de los precios de las materias primas a nivel mundial. (McMichael, 2005)

El Acuerdo sobre la Agricultura de la Organización Mundial del Comercio OMC es un tratado clave en el proceso de liberalización económica, privatización de los Estados, y por lo tanto en el desarrollo del régimen alimentario corporativo del Sistema Agroalimentario Globalizado. Y particularmente en el Doha Round de 2001 donde se planteó el concepto de "desarrollo global", el cual conlleva toda una reconstrucción política de la agricultura como un sector de la economía mundial. (McMichael, 2005)

El actual régimen alimentario corporativo, al igual que el proyecto de desarrollo global, se caracteriza por una desregulación global de las relaciones financieras, calibración del valor monetario a partir de las relaciones de crédito, corporatización de la agricultura y agroexportaciones, informalización del trabajo a escala global, determinación del valor mundial de las materias primas por debajo de sus costos a partir de la sobreproducción y "dumping", y los precios mundiales se universalizan por medio de la liberalización (devaluación de las monedas, reducción de apoyos a los agricultores y corporatización de los mercados) (McMichael, 2005)

Además, es importante decir que el régimen alimentario-corporativo del Sistema Agroalimentario Globalizado es condicionado y modulado por el imperativo de la "creación de valor" financiero o capital financiero, siendo este último un capital que posibilita la concentración, expansión y reorganización de las corporaciones agroalimentarias. Bajo esta lógica, se elimina cualquier restricción en la localización, producción, distribución o consumo alimentario, por lo que estos procesos se integran por encima de las fronteras estatales (Delgado, 2010). Es por esto que las formas organizacionales en el SAG del régimen alimentario corporativo se configuran en redes globales asociadas a una cadena alimentaria fragmentada en actividades, establecimiento y procesos diferenciados, la cual responde a los intereses globales de un reducido grupo de grandes

corporaciones transnacionales que controlan los eslabones de la cadena agroalimentaria globalizada. (Hefferman, 1994; Kneen,1999; Lyson y Lewis, 2000 citados por Delgado 2010).

En este régimen alimentario corporativo se sigue observando una lógica de sobreproducción de materias primas, entre 1961 y 2016 la producción mundial de cereales se multiplicó casi por cuatro, por encima del crecimiento de la población mundial, elevando en un 60% su disponibilidad, sin embargo, esta gran producción de alimento no se tradujo en mismas proporciones en la disminución del hambre mundial, desnutrición endémica o la pobreza rural (González de Molina, 2021 p.17). Para González de Molina (2021) "el régimen alimentario imperante es incapaz de alimentar a toda la humanidad- tampoco parece que esté realmente orientado a este fin- pese a que hay suficiente cantidad de alimento para conseguirlo." (p, 18) ya que, entre otras causas, este alimento está repartido de manera muy desigual a nivel mundial.

Uno de los actores importantes en el Sistema Agroalimentario Globalizado y el comercio mundial son las empresas transnacionales[8], las cuales tienen grandes ventajas competitivas sobre los proyectos de producción agropecuaria a pequeña escala, ya que estas macroempresas tienen sistemas productivos intensivos en capital y reciben subsidios de lo que McMichael (2005) llama un sistema de apoyos agrícolas asimétricos. Esto les permite producir materias primas a muy bajos costos.

De igual forma, en el Norte Global, los distribuidores y procesadores de alimentos compran materias primas a través de contratos a productores a precios muy bajos por debajo de los costos de producción. Estos bajos precios en los insumos, y los subsidios para la exportación sobre todo en países europeos, posibilitan la práctica de "dumping", con la cual se fuerza a que los precios locales bajen a un nivel con el que no pueden competir los proyectos productivos de pequeña escala. Como consecuencia de esto, los productores se ven obligados a dejar las actividades agrícolas y buscan otras fuentes de ingreso, muchas veces migrando a otras ciudades o países, por lo cual se dan migraciones masivas a nivel mundial por desplazamiento de la actividad agrícola. (McMichael, 2005; Chauvet, 2010).

El Sistema Agroalimentario Globalizado opera de tal manera que se necesita de la producción agrícola a muy bajo costo en el Sur Global -con todas las repercusiones sociales ambientales y económicas que

[8] Las empresas transnacionales o multinacionales son aquellas que realizan inversión extranjera directa (IED) y poseen o controlan actividades de valor agregado en más de un país, como pueden ser manufacturas o servicios, incluyendo fábricas, minas, refinerías, lugares de distribución, oficinas. Coordinan actividades comerciales más allá de las fronteras nacionales, pueden tener una administración pública o privada y ser muy diversificadas. Ejemplos de estas son SAMSUNG, Nokia, Unilever y Nestlé (Dunning *et al* 2008 traducción propia; Vargas 2008)

esta conlleva- para realizar el abastecimiento (desigual) de alimentos a escala global a través de las agroindustrias (McMichael, 2005).

Los gobiernos de los "países en desarrollo", con la necesidad de atraer capitales e inversión extranjera dan condiciones privilegiadas a las corporaciones transnacionales. Para Hirsch (2001), incluso los Estados grandes y poderosos son cada vez más dependientes de un pequeño grupo de empresas multinacionales, las cuales crecientemente determinan la política a partir de sus intereses. (p 159).

Con la apertura comercial de los 80s y 90s del siglo pasado, las grandes compañías transnacionales son quienes acopian la producción a nivel mundial para abastecer los distintos mercados, como es el caso de Cargill, una compañía estadounidense compradora y proveedora de materias primas, procesadora de productos y especuladora a lo largo de todo el sistema agroalimentario. Acopia y compra granos para abastecer de manera segura a la agroindustria e industria alimentaria. De esta manera, Cargill lidera la llamada "cadena de valor global del pollo" y el procesado de semillas oleaginosas en el mundo (Lawrence, 2009; Holt, 2008 citados por Delgado 2010; Chauvet, 2010). Esta empresa trasnacional tuvo un ingreso en 2021 de 134,400 millones de dólares (Cargill Reporte Anual 2021) cifra superada únicamente por el PIB de 57 países del mundo.

Otro tipo de trasnacionales con un papel determinante en las operaciones del Sistema Agroalimentario Globalizado son los supermercados. La etapa de distribución y comercialización de la cadena alimentaria está controlada y concentrada en estas empresas, las cuales llevan a cabo una serie de prácticas abusivas con sus proveedores como son:

- Imponer precios bajos bajo amenaza de salir de la lista de proveedores
- Devolución de los productos que no se vendieron
- Aplicación de descuentos y promociones no autorizadas por el proveedor
- Pagos tardíos de productos ya vendidos (hasta 90 días después)
- Desplazamiento de marcas de proveedores al promocionar más la marca propia de la cadena minorista (Consumers International, 2012).

Además de que se quedan con el margen de ganancia del productor y funcionan como un cuello de botella del comercio alimentario al acaparar el mercado de pequeños y medianos comercios (Chauvet, 2010) (Ver figura 1).

Walmart, la "empresa más grande del planeta" (Delgado 2010 p.35), ocupó el puesto número uno en el ranking de Fortune 500 de 2021, con ingresos de 559, 151 millones de dólares, es decir mayores al PIB de 172 países del mundo (Fortune Global 500 2021). Sin quedarse atrás, Costco Wholesales ocupó el lugar 27 con ingresos de 166,761 millones de dólares (Fortune Global 500 2021).

Figura 1. Ejemplo de porcentajes del precio final que se queda cada actor de la cadena agroalimentaria, basado en un plátano comprado en un supermercado de la Unión Europea.

Fuente: BananaLink. Make Fruit Fair.

Según estudios de la FAO, al menos en América Latina y el Caribe, la agricultura familiar[9] agrupa cerca del 81% de las explotaciones agrícolas, provee entre 27% y 67% del total de la producción alimentaria en cada país, ocupa entre el 12% y el 67% de la superficie agropecuaria y genera entre el 57% y el 77%

[9]Las conceptualizaciones sobre Agricultura Familiar varían de país en país, ya que se trata de un concepto amplio que engloba a un grupo muy heterogéneo. La FAO la define como aquella producción agrícola, pecuaria, forestal, pesquera y acuícola en la que hay un uso preponderante de la fuerza de trabajo familiar, en la que el/la jefa de familia participa directamente en el proceso productivo; hay un acceso limitado a recursos de tierra y capital; y la actividad agropecuaria/silvícola/pesquera/acuícola es la principal fuente de ingresos del núcleo familiar, aunque puede ser complementada con otras actividades no agrícolas que se realizan dentro o fuera de la unidad familiar (servicios relacionados con el turismo rural, beneficios ambientales, producción artesanal, pequeñas agroindustrias y empleos ocasionales). Algunos expertos diferencian la Agricultura Familiar que destina la mayor parte de su producción al mercado de la Agricultura Familiar de Subsistencia, cuya producción es fundamentalmente para autoconsumo (FAO 2012)
La agricultura campesina e indígena tiene la característica de ser familiar, sin embargo no son conceptos equivalentes ya que en los dos primeros también se involucran otros factores culturales y sociológicos.

del empleo agrícola en la Región (Leporati, Salcedo, Jara, Boero, Muñoz, 2014). Sin embargo, como ya se expuso anteriormente, son las empresas trasnacionales las que tienen el dominio del acopio, abastecimiento y por lo tanto de los precios de los alimentos en el comercio mundial, bajándolos a precios con los cuales la producción familiar y las medianas empresas agrícolas no pueden competir. Es por esto, que cuando las empresas transnacionales llegan a un territorio, y hacen quebrar a los pequeños y medianos productores que proporcionan la mayor parte de los empleos, causan un gran incremento en el desempleo local. (Chauvet, 2010; Petras, 2007)

Como se puede ver, toda está forma de operar del sistema agroalimentario globalizado en el tercer régimen alimentario corporativo tiene graves impactos en la red de relaciones, reglas e intercambios de las organizaciones sociales de los territorios determinados, es decir en su tejido social. Esto se ve reflejado en las migraciones del campo a la ciudad a escala internacional, crecientes índices de pobreza, hambre y desnutrición. (Chauvet, 2010)

El papel de la agricultura y con ella el de proyectos productivos de pequeña y mediana escala ha sido relegado a proveer materias primas a la agroindustria e industria alimentaria, desvalorando su capacidad para proveer otros bienes y servicios como son los servicios ambientales y valores culturales (Chauvet, 2010; Gonzáles de Molina, 2021). En parte, porque el modelo de producción agroindustrial solo necesita de personas trabajadoras agrícolas, no de campesinos y campesinas con una producción predominantemente de autoconsumo sustentada en un sistema de conocimientos respecto a las variaciones climáticas, los ecosistemas de su región, ritmo de crecimiento de los animales, temporadas de siembra y su relación con el calendario ritual y festivo (Argueta et al, 2011). Para estas comunidades campesinas, la agricultura va más allá de los ingresos monetarios, ésta conlleva prácticas culturales, religiosas y sociales indispensables para el tejido social. Además, las comunidades campesinas desempeñan un trabajo indispensable de reproducción de la agrobiodiversidad y mejora de variedades nativas. Al seleccionar cada año las semillas de la mejor cosecha y sembrarlas al año siguiente, se mantiene una semilla adaptada a las condiciones climáticas locales más recientes, siendo la mejor alternativa actual al cambio climático. (López, 2011). Por otra parte, las tradiciones culinarias de cada región están estrechamente relacionadas con los agroecosistemas, el cultivo de alimentos acordes al clima, productos de temporada y la recolección de variedades silvestres. Por lo tanto, la reproducción de estas variedades, la continuidad en el cultivo de estos alimentos y el conocimiento mismo de la biodiversidad local y especies comestibles, permite el mantenimiento de estas prácticas gastronómicas (Solis & Estrada 2014).

Sin embargo, en el régimen alimentario corporativo y en el modelo de producción agroindustrial esto no tiene relevancia, por el contrario, de acuerdo con Pengue (2005) este modelo ha provocado la

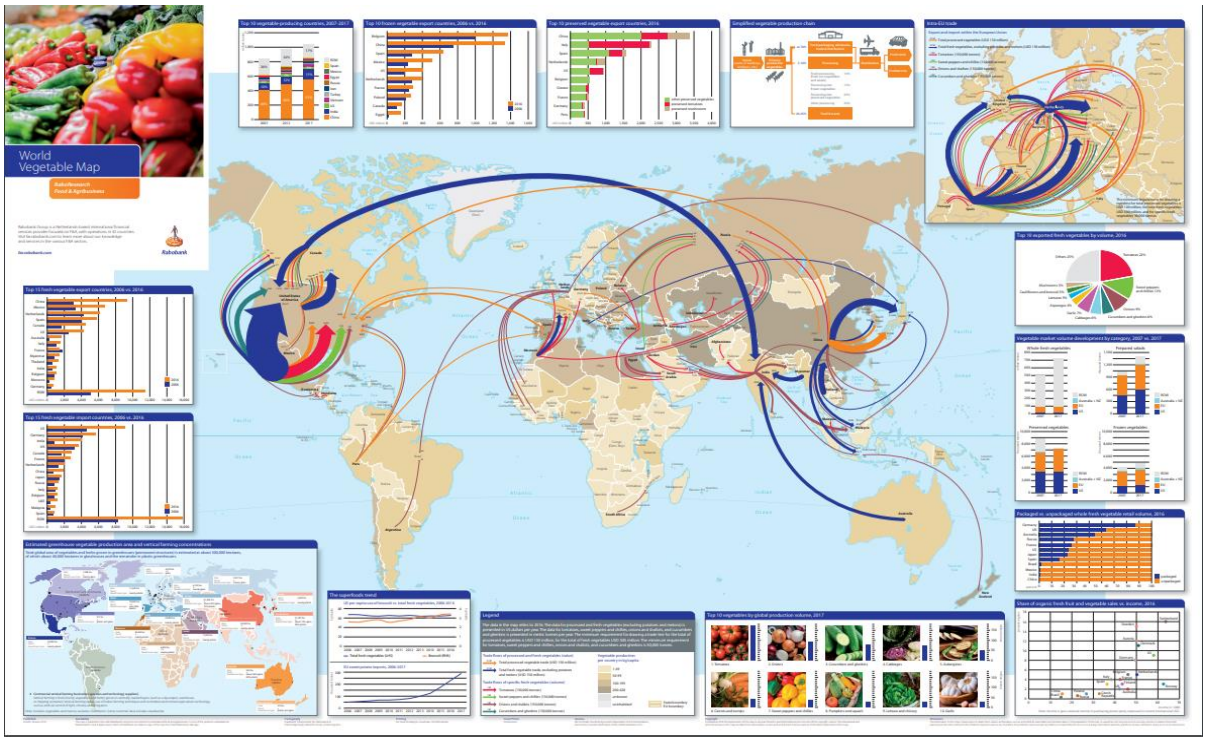
erosión de pautas culturales, el patentamiento sobre la biodiversidad y pérdida del acceso local y apropiación de saberes (p. 17) (Pengue, 2005). Además ha promovido una tendencia global hacía la estandarización de la alimentación, en la cual de las cincuenta mil especies vegetales potencialmente comestibles del planeta, la población mundial basa su dieta en el cultivo de tres cereales: trigo, arroz y maíz. Lo cual conduce a un desconocimiento y desuso de un gran número de especies comestibles locales y sus aplicaciones en la cocina de cada lugar en particular (Solis & Estrada 2014).

Por otro lado, existen las inabarcables repercusiones en los ecosistemas y biodiversidad local causada por los paquetes tecnológicos que requiere la agricultura industrial, ya que incluyen los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y como su complemento indispensable van los herbicidas, coadyuvantes, surfactantes, aceites minerales, reguladores de PH y más. Estos insumos provocan una degradación y erosión del suelo, contaminación de los cuerpos de agua causando eutrofización[10] y daños a la salud, pérdida de biodiversidad entre muchos otros efectos negativos (Pengue, 2005).

Al mismo tiempo, en el mercado alimentario globalizado los productos agrícolas recorren largas distancias antes de llegar a la mesa del consumidor (Ver Figura 2), lo cual requiere enormes infraestructuras logísticas, un gran consumo energético de combustibles fósiles, y por lo tanto la emisión de grandes cantidades de CO2 que contribuyen al calentamiento global (Pengue 2005; González de Molina, 2021).

[10] La eutrofización es el aporte excesivo de nutrientes inorgánicos procedentes de actividades humanas, como Nitrógeno (N) y Fosforo (P) en un ecosistema acuático, provocando un crecimiento descontrolado de algas fitoplanctónicas y efectos adversos en las masas de agua afectadas, como mortandad en los peces. (Zarza, 2023)

Figura 2. Mapa del flujo de verduras en el mercado alimentario globalizado:



Fuente: Rabobank. World Vegetable Map 2018: More than Just a Local Affair.

De hecho, el gran consumo energético no sólo se limita a la fase de transporte, la agricultura ha pasado de ser una actividad proveedora de energía, a una gran demandante de suministro energético externo. (González de Molina, 2021). Además, ha disminuido la eficiencia energética de los cultivos, es decir la energía cosechada por unidad de energía utilizada (Sarandón y Flores 2014, p.28) En el caso de los combustibles fósiles, son necesarios tanto en aportes directos de combustibles, como en indirectos para la producción de agroquímicos, fertilizantes, maquinaria y semillas (Gliessman, 2001 citado por Sarandón y Flores 2014), elementos que como ya se mencionó, son indispensables en el modelo de producción agroindustrial.

No son pocas las repercusiones ambientales que la agricultura industrial ha dejado, por mencionar algunas, está la degradación y erosión de los suelos, salinización y anegamiento de suelos, eutroficación de los cuerpos de agua, uso excesivo de agroquímicos y fertilizantes, agotamiento de acuíferos, pérdidas de biodiversidad, deforestación, liberación de gases de efecto invernadero y pérdidas de paisaje (Pengue, 2005). Y en cuanto a los impactos sociales se encuentra la pauperización del empleo rural, efectos sobre la concentración de la tierra, pérdidas de la diversidad productiva, de la soberanía alimentaria, aumento de la dependencia externa, desvalorización del trabajo de la región y extranjerización de la tierra (Pengue 2005).

Adicionalmente, el desarrollo de la industria alimentaria no ha mejorado la calidad nutricional de los alimentos más ofertados, todo lo contrario, cada vez se consume más comida ultraprocesada con un alto aporte calórico que no corresponde al aporte nutricional (González de Molina, 2021). Según el reporte de 2019 de la Comisión Lancet sobre Obesidad, la malnutrición, expresada en desnutrición, obesidad y otros riesgos dietéticos para las enfermedades no transmisibles, es la causa más importante (19%) de enfermedades y muertes prematuras en todo el mundo (Swinburn et al, 2019). Para esta Comisión, los actuales sistemas alimentarios contribuyen a la Sindemia[11] Global de obesidad, desnutrición y del cambio climático. En el caso del último, se debe a que los sistemas alimentarios generan entre 25%-30% de las emisiones de gases de efecto invernadero. (Swinburn et al, 2019)

Ante el desalentador panorama que dibuja el Sistema Agroalimentario Globalizado y su régimen alimentario corporativo, el Grupo de Trabajo de Agroecología Política en CLACSO afirma que la única solución viable es la construcción de un sistema alimentario muy diferente, basado en formas sostenibles de producción y procesamiento, distribución y consumo, que sea ambientalmente sano, económicamente viable, socialmente justo y políticamente democrático. (González de Molina, 2021, p 19-23). La construcción de este sistema no está exenta de retos. Uno de ellos consiste en ampliar la escala de las experiencias agroecológicas existentes en el mundo, las cuales hasta ahora han estado ligadas a movimiento sociales, organizaciones no gubernamentales, instituciones académicas y algunas pocas a gobiernos. Estas experiencias agroecológicas necesitan ampliarse en una dimensión horizontal (scaling out) y vertical (scaling up), para convertirse en la base de un régimen alimentario alternativo. (González de Molina, 2021)

Para lograr esto se necesita de una Agroecología Política, es decir no solo reconocer a la agroecología en una dimensión técnica que propone manejos más sostenibles de los agroecosistemas, sino como un poderoso instrumento para rediseñar las estructuras económicas que rigen al actual régimen alimentario, ya que "la dimensión práctica también requiere de la política, es decir de la disciplina encargada de diseñar y poner en marcha instituciones que hagan posible la sostenibilidad de los sistemas alimentarios" (González de Molina, 2021 p21). La agroecología necesita desarrollar en sus adentros una teoría política, que se traduzca en propuestas políticas que vayan más allá de la esfera local y generen cambios esenciales en el sistema alimentario a una escala territorial más grande (González de Molina, 2021)

[11] Una Sindemia es una sinergia de pandemias que ocurren en el mismo tiempo y lugar, interactúan entre sí y comparten causantes sociales subyacentes en común (Swinburn et al, 2019).

La agroecología no debe entenderse como la suma de tres formas independientes de accionar: ciencia, práctica y movimiento social, sino como un todo indivisible en el que se combinan sinérgicamente su enfoque analítico, capacidad operativa e incidencia política, siendo así una "ciencia transformadora". A partir de la transdisciplina, diseña y construye dinámicas sociales de cambio de acuerdo con los principios de la sostenibilidad socioecológica (González de Molina 2021 p.20)

La agroecología política se puede considerar como la aplicación de la ecología política en el campo de la agroecología o una combinación entre ambas (González de Molina, 2021), por lo cual, se parte de la idea de que las soluciones técnicas por sí solas no son suficiente para lograr la sustentabilidad agroalimentaria. Tampoco puede atender solo las catastróficas consecuencias del Sistema Agroalimentario Globalizado, sino que debe dirigir sus esfuerzos a las causas. Necesita generar un cambio político traducido en un profundo cambio del marco institucional vigente que permita construir un régimen agroalimentario sustentable.

La agroecología política no es solo una propuesta política o programa de acción para aplicar de manera concreta en un territorio, tampoco es una nueva forma de llamar a la soberanía alimentaria[12]. Es una

[12] La soberanía alimentaria es un concepto que surge en la articulación internacional de los movimientos campesinos y de la sociedad civil en antagonismo al neoliberalismo y la globalización en los 1990's, por lo que va de la mano de organizaciones como Vía Campesina. Una definición de soberanía alimentaria es "el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, garantizando el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción y comercialización agropecuaria, y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental" (Cuellar & Sevilla, 2009). La aplicación de la soberanía alimentaria implica algunos requisitos para sus contenidos se hagan reales, como: 1) favorece la soberanía económica, política y cultural de los pueblos; 2) reconoce una agricultura con campesinos, indígenas y comunidades pesqueras, vinculada al territorio; prioritariamente orientada a la satisfacción de las necesidades de los mercados locales y nacionales; una agricultura que considere central al ser humano; que preserve, valore y fomente la multifuncionalidad de los modos campesinos e indígenas de producción y gestión del territorio rural; (3) supone el reconocimiento y valorización de las ventajas económicas, sociales, ambientales y culturales de la agricultura en pequeña escala, de las agriculturas familiares, de las agriculturas campesinas e indígenas; (4) implica el reconocimiento de la multietnicidad de las naciones y reconocimiento y valorización de las identidades de los pueblos originarios. Esto implica, además, el reconocimiento al control autónomo de sus territorios, recursos naturales, sistemas de producción y

rama de la agroecología que procura generar los fundamentos epistemológicos y teóricos para este nuevo campo de trabajo teórico y práctico, el cual tiene como objetivo hacer de la agroecología y la soberanía alimentaria algo practicable, hacer operativa la lucha por la sustentabilidad agroalimentaria. Para esto, se vale del conocimiento acumulado por la ecología política y la experiencia de los movimientos sociales (González de Molina, 2021 p.27)

Por esto, la Agroecología Política tiene la tarea de diseñar desde el inicio del proceso de transición agroecológica un nuevo marco conformado de instituciones que recuperen la "función evolutiva original que tuvieron: reducir la entropía social, y al mismo tiempo, hacerlo de manera sostenible, disminuyendo la entropía física" (González de Molina, 2021, p 93). Para lograr esto se puede tener la doble estrategia de *exaptación* y *coevolución*. La primera consiste en recuperar y readaptar instituciones tradicionales relegadas por las lógicas de la modernización, y la segunda consiste en construir nuevas instituciones a partir de la experiencia transformadora de los movimientos sociales y la comunidad científica en coevolución con las instituciones tradicionales. (González de Molina).

Las instituciones que conduzcan la transición agroecológica necesitan ser el producto de un ejercicio de inteligencia colectiva, con un modelo mutualista o simbiótico de coordinación de acciones e ideas, ya que éste ha demostrado ser, a lo largo de la historia humana, el modelo con mayor resiliencia y capacidad de adaptación. (SAPEA, 2020; Sun, 2005 citados por González de Molina, 2021).

---

gestión del espacio rural, semillas, conocimientos y formas organizativas; 5) contiene la garantía al acceso a una alimentación sana y suficiente para todas las personas, principalmente para los sectores más vulnerables, como obligación ineludible de los Estados Nacionales; 6) exige la puesta en marcha de procesos radicales de Reforma Agraria integral adaptados a las condiciones de cada país y región, que permitan a los campesinos e indígenas —considerando a las mujeres en igualdad de oportunidades— un acceso equitativo a los recursos productivos, principalmente tierra, agua y bosque, así como a los medios de producción, financiamiento, capacitación y fortalecimiento de sus capacidades de gestión e interlocución; 7) entiende que el comercio alimentario internacional ha de estar orientado por el propósito supremo de servir al ser humano. La soberanía alimentaria no significa autarquía, autosuficiencia plena o la desaparición del comercio agroalimentario y pesquero internacional (Texto del Foro Social Mundial de Porto Alegre del 2002 citado en Cuellar & Sevilla, 2009).

La Soberanía Alimentaria es a la vez un concepto que construye y amplía a la Agroecología desde su dimensión popular (Cuellar & Sevilla, 2009).

Y es que al hablar de instituciones no solo se está pensando en las instituciones formales de carácter público, sino en su sentido más amplio como "conjunto de reglas (rutinas, procedimiento, códigos, creencias compartidas, prácticas) formales (explícitas) o informales (implícitas) que tienen como función y origen la regulación de la entropía que surge en la coordinación de las interacciones sociales (Schotter, 1981) como son la institución familiar, cooperativa entre otras. Como propone Garrido (2012), las instituciones producen y favorecen marcos cognitivos, es decir formas de percepción y representación del mundo que condicionan y guían la acción y regulan las interacciones sociales.

Es por esto que la construcción de un sistema agroalimentario sustentable requiere de un soporte normativo institucional congruente, "un programa de normas, acciones y reformas que favorezca el desarrollo integral de la producción y reproducción social de manera sostenible" (p.95) y sea capaz de "resistir el embate del régimen agroalimentario dominante [al tiempo de] ir escalando escenarios de intervención cada vez más amplios y políticos" (p. 94)

Las instituciones de la agroecología política no pueden venir de decisiones o imposiciones del mercado, así como es un fracaso esperar soluciones duraderas al insertar a la agroecología en un marco institucional propio de la economía neoclásica, o sea propio del mercado. (González de Molina, 2021)

Para crear el marco institucional del régimen alimentario alternativo es necesario contar con una serie de criterios que sirvan de "reglas constitutivas y operativas de las instituciones que dan forma y continuidad temporal a modelos de relaciones socioambientales." (p.95). Un ejemplo de esta serie de criterios son los ocho principios de diseño para el manejo de los bienes comunes identificados por Elinor Ostrom (1990 y 2000).

Estos 8 principios de diseño fueron el resultado de un análisis empírico de experiencias alrededor del mundo que han gestionado de manera colectiva sus recursos naturales. En su libro *El Gobierno de los Bienes Comunes*, *la Evolución de las Instituciones de Acción Colectiva*, Elinor Ostrom hizo una síntesis de aquellas características en común, que resultaban decisivas para el buen funcionamiento de las experiencias y la gestión cooperativa de los recursos a largo plazo (Ostrom 2000; Lemeilleur y Allaire 2019):

1.- Límites bien definidos del bien común y de quiénes pueden disponer legítimamente de los bienes.

2.-Coherencia entre las condiciones locales y las reglas de apropiación y provisión.

La designación de la apropiación del recurso y la distribución de los costos es consistente con la distribución de los beneficios.

3.-Arreglos de elección colectiva. Las personas afectadas por las reglas operativas pueden participar en su modificación.

4.-Aquellos que supervisan a los usuarios del bien común, o los usuarios mismos se aseguran del monitoreo de la distribución de los bienes comunes.

5.-Las sanciones son graduales, tomando en cuenta el contexto y acorde a la gravedad del incumplimiento de las reglas.

6.-Hay mecanismos de resolución de conflictos de rápido acceso y a bajo costo.

7.-Hay un reconocimiento y respeto a la organización y reglas locales por parte de las autoridades gubernamentales externas.

8.-Las actividades de apropiación, provisión, supervisión, aplicación de normas, resolución de conflictos y gestión se organizan con entidades articuladas a distintos niveles.

Se entienden a los bienes comunes como aquellos "recursos compartidos que son manejados colectivamente por una comunidad sin obtener recursos del Estado o mercado, de acuerdo a un conjunto de reglas y un régimen de derechos de propiedad para asegurarse de que el recurso compartido puede ser usado y regenerado a largo plazo" (traducción propia Ostrom 1990 citado por Lemeilleur, Allaire 2019).

Es importante mencionar que el trabajo de Ostrom dio mucha luz a la pregunta sobre cómo administrar mejor aquellos recursos naturales utilizados por muchas personas, para asegurar su viabilidad económica a largo plazo y evitar su destrucción. Ya que, según la teoría convencional de los recursos de uso común, y artículos académicos sobre la "Tragedia de los Comunes", se piensa que cuando los individuos se enfrentan a dilemas de acción colectiva, siempre van a tomar acciones basadas en estimaciones muy estrechas, que terminarán dañándolos a ellos mismo y a otros sin encontrar formas de cooperación entre sí para evitar el problema. Es por esto, que se piensa que la única forma de regular los recursos de uso común es mediante el control del Estado o la privatización de los recursos, a pesar de que estos dos caminos tampoco han mostrado mucho éxito. (Ostrom, 2000, p.10, 25-26)

Por esta razón, Ostrom muestra en sus estudios de caso cómo otro tipo de instituciones diferentes al Estado y al mercado, han sido utilizadas por comunidades para regular sus sistemas de recursos a largo plazo de manera satisfactoria. (Ostrom, 2000, p.26). Igualmente, mediante experimentos de laboratorio examinaron a detalle las respuestas de cooperación o no cooperación que tuvieron los

individuos dependiendo de las condiciones en las que se encontraban. En estos se pudo ver que, cuando los usuarios no pueden comunicarse se cumple la teoría convencional, pero cuando sí pueden comunicarse obtienen beneficios conjuntos mucho mayores. (Ostrom, 2000 p.10-11).

Recientemente se ha propuesto que pueden ser considerados bienes comunes no sólo los recursos naturales o materiales, sino también los recursos intangibles y construidos por la acción humana, dentro de los cuales están los recursos asociados a la información compartida y conocimientos (Hess & Ostrom, 2003). Hay que reconocer que los bienes comunes intelectuales, al igual que los bienes comunes naturales, se enfrentan a dilemas sociales, retos de acaparamiento ilegítimo[13] (free-riding), exclusión, y degradación del recurso debido a un mal uso. Sin embargo, los bienes comunes intangibles o intelectuales tienen propiedades únicas, por ejemplo, no son recursos limitados (físicamente sustractables) (Hess y Ostrom, 2003) por esto, en el manejo de los bienes comunes intangibles se procura mejorarlos y expandirlos más que preservarlos (Coriat, 2011, 2015 citado por Lemeilleur, Allaire 2019). Entre más usuarios mejor, ya que sus contribuciones son las que permiten la renovación y existencia misma del sistema de conocimientos. Es por esto que los procesos de privatización y mercantilización afectan drásticamente a los bienes comunes intelectuales, ya que reducen el número de usuarios que mantienen activo al sistema. (Hess y Ostrom 2003; Lemeilleur, Allaire 2019)

De acuerdo con las propuestas de Lemeilleur y Allaire (2019), en nuestro caso de estudio los procesos de garantía llevados a cabo por los Sistemas Participativos de Garantía (SPG), al igual que los avales y dictámenes otorgados por estos, se pueden considerar un sistema de bienes comunes intangibles. Los SPG de las Redes Alimentarias Alternativas (RAA) son iniciativas que garantizan la calidad de los productos de proyectos locales a partir de la participación activa de los actores, la construcción de confianza colectiva, las redes sociales y el intercambio de conocimientos, más que solo un mecanismo de certificación, sirven para fortalecer las relaciones y alentar una mejora continua de las prácticas (IFOAM; Torremocha s/a)

Hess y Ostrom (2003) mencionan tres componentes con los cuales se puede describir el funcionamiento de un bien común intelectual: “artefacto”, “estructuras[14]” (facilities), e “ideas”. En el caso de los SPG como recursos comunes intelectuales se podrían identificar los componentes de la siguiente manera. Las “ideas” son todo ese “complejo sistema de recursos cognitivos” (Lemeilleur, Allaire. 2019, p.6, traducción propia) en el que se fundamenta la producción orgánica, el conjunto de

[13] También podría ser Gorroneo, Acaparamiento, agandalle, aprovechamiento ilegítimo o ilícito, parasitismo, prácticas parasitarias, beneficiarios gratuitos.

[14] También podría ser instalaciones, equipamiento.

prácticas, valores y conocimientos. Esas ideas, a su vez, son codificadas y administradas por las "estructuras" ya sea materiales o inmateriales, o sea las reglas, estándares y mecanismos de verificación del SPG. Estos mecanismos y reglas hacen accesibles los "artefactos", es decir los alimentos agroecológicos. Las personas productoras pueden vender esos alimentos cómo agroecológicos/biodinámicos/ecológicos a las personas consumidoras que valoran esas ideas, gracias a que han pasado por ese proceso de garantía. (Lemeilleur, Allaire. 2019).

Los SPG de las RAA, al ser un bien común, requieren de la cooperación de los usuarios para mantenerse y ser gobernados de manera sostenible. Al mismo tiempo, cuando cierto SPG y su trabajo son referenciados se genera una ventaja económica para sus usuarios, pero este proceso sólo continúa en tanto se mantiene el valor del recurso (Lemeilleur y Allaire 2019 p.5)

Para lograr un buen manejo de los bienes comunes, tanto naturales como intelectuales, se necesitan establecer reglas internas en cuanto al acceso y uso, abarcando aspectos de cantidad, tiempo y duración. Igualmente se necesita un sistema de monitoreo con el cual resolver el problema de la utilización del bien sin cumplir reglas o derechos de uso (free-riding). Y por último, se necesita de una capacidad colectiva para lidiar con los problemas de comunicación y coordinación. (Lemeilleur, Allaire. 2019). Para estos autores, cuando las marcas de producción ecológica son gobernadas por las comunidades, las reglas se diseñan y adaptan gradualmente en el marco de las decisiones colectivas con respecto a la inclusión y exclusión de participantes, obligaciones de participantes, monitoreo, sanciones y resolución de conflictos etc.

Los ocho principios de diseño compartidos anteriormente pueden ser los criterios orientativos para que las decisiones de estas comunidades que gobiernan los SPG de las RAA sean encaminadas a lograr un buen manejo del sistema como bien común intelectual. Es por esto que vale la pena identificar, a partir del cumplimiento de los ocho principios de diseño, cuáles son los aspectos en qué algunos SPG de las RAA son manejados como un bien común, y en cuáles aspectos no. De esta manera, se puede saber en qué necesitan seguir trabajando para estar más cerca de ser el tipo de instituciones sustentables propias de la construcción de un régimen alimentario alternativo.

A continuación, se presentará el contexto mexicano en el cual se desarrollan Sistemas Participativos de Garantía de las Redes Alimentarias Alternativas.

Capítulo 2 Contexto agroalimentario en México, y las Redes Alimentarias Alternativas frente a los canales de comercialización moderno y tradicional.

México en el Segundo Régimen Alimentario y la Revolución Verde

La hegemonía de Estados Unidos en el segundo régimen alimentario y la expansión de su modelo de producción agrícola en México tuvo su mayor expresión en la llamada "Revolución Verde" (Freeman & McMichael 1989; Martínez 2019). Este modelo promovía la producción intensiva e industrializada acompañada de políticas proteccionistas con el fin de abastecer la demanda interna (Freeman & McMichael 1989), por lo que, como parte de la adopción de este modelo estadounidense, en 1940 con Manuel Ávila Camacho como presidente, México se incorporó al modelo de desarrollo económico de Industrialización Sustitutiva de Importaciones (ISI). Éste buscaba producir localmente los bienes que antes se importaban, por lo que se establecieron políticas para aumentar las tarifas arancelarias en una mayor cantidad de bienes; la política de precios de garantía en ciertos productos básicos del campo para dar precios estables a los productores, consumidores y las industrias, entre otras políticas para impulsar y consolidar el desarrollo de la industria nacional. Además, para lograr un aumento en la productividad agrícola, y abastecer el mercado interno, se impulsó una modernización del campo basada en la compra de paquetes tecnológicos a Estados Unidos, los cuales incluían semillas mejoradas, riego, agroquímicos, maquinaria, equipo agrícola, asesoría técnica e investigación (Martínez 2019).

Esta modernización del agro mexicano dio aparentes buenos resultados económicos en las primeras décadas, pues hubo un aumento de la productividad de ciertos cultivos, se incrementaron los ingresos, utilidades, se dió una expansión de la frontera agrícola, se impulsó el crecimiento de la industria nacional, y la agricultura generó un importante porcentaje de divisas generadas vía exportaciones, dándose el auge económico de 1940-1970 denominado "Milagro Mexicano (Martínez 2019).

Sin embargo, también tuvo una serie de consecuencias negativas en el ámbito socioeconómico y ambiental. En primer lugar, generó una dependencia por parte de los productores a la compra de insumos a Estados Unidos, los cuales constantemente subían de precio y eran inaccesibles para la mayoría de los productores de pequeña escala. Por esta razón, el desarrollo tecnológico no fue

homogéneo, sólo una minoría de productores de mediana y gran escala enfocados en la agricultura comercial orientada al mercado, pudo acceder a los apoyos gubernamentales en forma de subsidios, créditos y asistencia técnica. Mientras tanto la agricultura campesina, conformada por el 80% de los productores nacionales, con una producción de pequeña escala, de temporal, destinada al autoconsumo, basada en el uso de animales de tiro, participación familiar y necesidad de mucha mano de obra, reflejó una baja rentabilidad y quedó fuera de los apoyos gubernamentales enfocados en la agricultura comercial. Como consecuencia de esto hubo una gran migración de hijos de campesinos o peones sin tierra a las ciudades invirtiendo los porcentajes de población urbana y rural en el país (Martínez, 2019).

Con este gran abandono del campo, la producción agrícola no pudo crecer al ritmo que la población urbana y su demanda de alimento, por lo que entre 1965 y 1972 el país comenzó a depender -además de la importación de los insumos bajo el impulso de la Revolución Verde- de la importación de alimentos (Santoyo 1977). Al auge económico de las décadas anteriores le siguió el periodo entre 1970 y 1982 de estancamiento de la producción, y la situación de dependencia al mercado de insumos y alimentos estadounidenses facilitó la inserción de las reformas neoliberales de los 80s y 90s, con las cuales se logró transicionar al modelo de apertura y globalización de los mercados propio del tercer régimen alimentario (Freeman & McMichael 1989; Martínez 2019).

México en el Tercer Régimen Alimentario y el TLCAN

México se insertó en el Sistema Agroalimentario Globalizado por medio de reestructuraciones agropecuarias orientadas al desarrollo hacia afuera y la liberalización comercial, promovidas tanto por las empresas trasnacionales como por las agencias internacionales (Banco Mundial, Fondo Monetario Internacional), las cuales desde los años 80's han impuesto políticas de ajuste estructural a los países deudores del "Tercer Mundo" (comillas propias Echánove 2010).

Una de las reformas estructurales más drásticas fue impulsada a partir del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN). Este tratado comercial prometía generar un gran crecimiento económico y devolverles a los mexicanos la capacidad adquisitiva que tenían antes de los 70's. Sin embargo, los resultados fueron contrarios: mayor concentración de los ingresos y la riqueza en un pequeño sector, estancamiento económico y mayor empobrecimiento de la mayoría de la población rural (Cabrera, 2015; Calva, 2007). Con el TLCAN se eliminó el sistema de precios de garantía o soporte, el cual era uno de los instrumentos más importantes de fomento agropecuario (Calva, 2007); el Estado mexicano perdió participación en las actividades de producción, comercialización, y financiamiento; reformó legalmente la tenencia de la tierra orientándose a liberalizar el mercado de tierras (Reforma

de 1992 a la Ley Agraria en el Artículo 27 constitucional) y comenzó a reemplazar la autosuficiencia alimentaria nacional por la priorización de la exportación de los productos en los que México es más competitivo, como son las hortalizas, frutas y flores, leguminosas y ganado bovino (SIAP 2020; Echánove 2010). Al mismo tiempo relegó la producción interna de granos, para adquirirlos a precios más baratos en el mercado internacional, de modo que, en la actualidad, los productos más importados son maíz, soya, trigo y lácteos (FAO 2019).

Otro de los resultados del TLCAN con los cuales se ve que el comercio globalizado moldea la producción agropecuaria y el abasto alimentario en México son, en primer lugar, el crecimiento de superficie sembrada de aguacate, berries y agave. Según el SIAP (2020), México pasó de tener sembradas 94,891.5 hectáreas de aguacate en 2000 a 241,136.11 hectáreas en 2020, o sea más del doble. En la actualidad es el país número uno en producción y exportación de aguacate en el mundo, concentrando aproximadamente una tercera parte de la producción mundial (CEDRSSA 2017). Como segundo ejemplo es el origen de los fertilizantes ocupados en el país, aproximadamente 70% provienen de importación, del cual el 27% proviene de Rusia, seguida por Estados Unidos y China (SIAVI 2021). Por lo cual la producción de alimento en México está fuertemente sujeta a la fabricación de fertilizantes en estos países.

A partir del TLCAN han seguido habiendo reformas en México que apoyan los intereses económicos de las empresas transnacionales, contribuyen a la disminución de las funciones económicas y sociales del Estado, a la subordinación de la economía mexicana al sistema financiero global y por lo tanto acentúan los impactos negativos del TLCAN (Cabrera, 2015)

Contexto agroalimentario actual

Las actividades agropecuarias en México son indispensables para el abasto alimentario del país. La aportación al PIB por parte del sector primario es del 3,1% (agricultura 2%, ganadería 1% actividades forestales y pesca 0,1%) y aunque no se vea como un aporte tan elevado, en términos de empleo, en el 2017 el sector primario dio empleo al 13,3% del total de la población ocupada a nivel nacional (FAO 2019 p.18)

Al hablar de la producción agropecuaria en México es necesario mencionar la relevancia de la gran agrobiodiversidad mexicana y su relación con dinámicas socioculturales. Uno de los cultivos centrales en la agricultura campesina y alimentación mexicana es el maíz, en México existen más de 59 razas de maíz y miles de variedades, ya que cada localidad ha ido seleccionando y cultivando las variedades de maíz mejor adaptadas a su entorno ecológico. Junto con esta gran variedad de semillas de maíz

también están las formas de sembrarlo, el mismo sistema de policultivo de milpa varía en cada región. De acuerdo con los saberes y tradiciones locales se elaboran utensilios para su cultivo y procesamiento, hay una organización social alrededor de su siembra, manejo y se combinan diferentes plantas (Linares y Bye 2011).

"La Milpa es un sistema de policultivo agroecológico en donde se conjuga un rico acervo de conocimientos y tecnologías tradicionales que hace uso eficiente de los recursos bióticos y abióticos de la naturaleza a lo largo del ciclo de cultivo" (Linares y Bye 2011). En la Milpa crecen junto con el maíz, frijoles, chiles, calabazas, jitomates, quelites, frutales y/o magueyes dependiendo la zona, por lo que se puede cosechar alimentos a lo largo de todo el ciclo agrícola. La diversidad biológica de este sistema le permite tener más resistencia a plagas y eventos climáticos, provee amplios beneficios al ambiente como captación de suelo, humedad y es el hábitat de fauna silvestre. Además, la milpa provee hasta 60 productos útiles no solo para la alimentación de humanos y animales, sino también plantas medicinales y para elaborar artesanías. (San Vicente, s/a)

A pesar de la alta productividad de la milpa como sistema agroecológico (una y media veces más que un monocultivo extensivo de maíz mejorado) y la importancia de este y otros policultivos en la seguridad alimentaria de muchas comunidades (Linares y Bye 2011), en México también están ampliamente extendidos los monocultivos manejados con prácticas de agricultura convencional, las cuales conllevan graves impactos en la salud ambiental y humana. Según la Encuesta Nacional Agropecuaria 2019, en el 67% de las unidades de producción a cielo abierto del país utilizan fertilizantes químicos, el 59% utiliza herbicidas químicos, el 45% utiliza insecticidas químicos y 30% utiliza fungicidas químicos, es decir que más de la mitad de los cultivos a cielo abierto en el país tienen prácticas agrícolas convencionales. En cuanto a sus impactos en el agua, en México el sector agropecuario usa el 78% del agua extraída, y se estima que un alto porcentaje de la contaminación de los cuerpos de agua proviene de las actividades agropecuarias, por ejemplo, las grandes cantidades de nitrógeno en el agua que vienen de los desechos animales y de la escorrentía de agroquímicos. (Aguilar y Pérez 2008) Sin embargo es considerada contaminación difusa, es decir que no se sabe quién fue exactamente el actor responsable de la contaminación, ni la cantidad, ya que en México no hay suficiente información oficial sobre las fuentes de contaminación, ni ha habido el seguimiento necesario para saber el impacto real del sector agropecuario en los recursos hídricos (Aguilar y Pérez 2008).

Por otro lado, la utilización de plaguicidas altamente peligrosos en México impacta tanto en los campos de cultivo como en ecosistemas terrestres y marinos. Provocan la desaparición de especies nativas, polinizadores, otros insectos benéficos, desequilibra los ecosistemas, destruye los

microorganismos benéficos del suelo y da pie a la aparición de nuevas plagas y enfermedades. Con lo cual de hecho se aumenta el costo de producción del cultivo. (Castillo et al 2020)

Los plaguicidas tienen fuertes repercusiones en la salud ambiental y humana, tanto para los trabajadores con exposición directa, como las personas que consumen los alimentos contaminados. La Dirección General de Epidemiología reportó aproximadamente 4,000 casos de intoxicaciones por plaguicidas en 2016 (DGE 2017 citado por García 2018). Además de las múltiples afectaciones hormonales, genética, desarrollo neuronal, motriz y muchas más documentadas en la población mexicana (García, 2018)

Por otra parte, en cuanto a la situación social en México, es necesario decir que hasta 2016, el 43.6% de la población total del país vivía en condiciones de pobreza, lo cual equivalía a 53,4 millones de personas. De esta población, 9,4 millones, o sea el 7,6% de la población de México se encontraba en condiciones de extrema pobreza (FAO, 2019, p.2). Dentro de estas cifras, la tasa de pobreza en las áreas rurales es mayor que en las urbanas, mientras seis de cada diez habitantes rurales eran considerados pobres en 2016, en las áreas urbanas se encontraban cuatro por cada 10 habitantes (FAO, 2019, p.2). Junto con esta proporción desigual hay que señalar que las áreas rurales son las mayores productoras de alimentos, y las ciudades, ya sean pequeñas o grandes son las principales consumidoras (FAO, 2019, p.7). Del total de unidades de producción agropecuarias en el país, 3.2 millones, o sea el 86% se dedican a actividades agrícolas, y 9 de cada 10 productores agropecuarios son de tipo pequeño o mediano. (FAO 2019). Estas cifras vistas en conjunto reflejan las condiciones de pobreza en las que vive gran parte de las familias campesinas y los proyectos productivos de pequeña y mediana escala que abastecen de alimentos a las ciudades.

Una de las razones por las cuales gran parte de los productores de pequeña escala de las zonas rurales están en condición de pobreza es por la gran concentración que hay en el mercado doméstico de alimentos por parte de los grandes comercializadores y las principales empresas de la industria alimentaria (FAO, 2019, p.2; Robayo, 2019). En específico en las ventas minoristas del mercado de los alimentos empacados en México 2018, el 34% fue abarcado por las compañías Bimbo, Lala, Sabritas, Sigma Alimentos, Nestlé de México, Mondelez México, Ganaderos Productores de Leche Pura, Comercializadora Pepsico, Conservas La Costeña, Unilever de México y Herdez SAB (Euromonitor International citado por Robayo, 2019). Además de esto, Bimbo y Sigma Alimentos estuvieron a la cabeza en 2020 con los mayores valores de venta en la industria alimentaria en México, en primer lugar, Bimbo con 331,05 miles de millones de pesos; en segundo lugar, Sigma Alimentos, la multinacional con diversas marcas de lácteos y carnes con 135,98 miles de millones de pesos; y en tercer lugar con 91,1 estuvo Gruma, de las principales compañías en producción de maíz con marcas

globales como MASECA, Mission entre otras (Statista, 2022). Es por esto que en un reporte de la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECE) se señala la alta concentración en la industria alimentaria en el sector de panificación, harina de maíz, leche líquida y en polvo entre otros alimentos. (COFECE citada por FAO 2019).

Si bien son multifactoriales las razones por las cuales estás compañías de la industria alimentaria están en los primeros lugares del ranking, está estrechamente relacionado con el cambio significativo en el patrón alimentario de la población mexicana que se ha venido desarrollando desde la década de los 90´s. A este, el académico Gerardo Otero le llama la Dieta Neoliberal, ya que son condiciones estructurales las que han promovido y moldeado los hábitos alimenticios en la población (Otero et al, 2022). Otero (2022) identifica 5 principales factores 1) La liberalización comercial 2) Globalización económica 3) Urbanización 4) Incorporación de las mujeres en la fuerza laboral 5) La Desigualdad (acceso a recursos y poder de decisión). En la Dieta Neoliberal, o también llamada Patrón Alimentario del Libre Comercio por Santos (2014) hay un menor consumo de frutas, verduras y ciertas leguminosas como el frijol, hay una sustitución de la carne de res por carnes procesadas y un gran aumento en productos aditivos como refrescos y jugos procesados (Santos, 2014).

Este cambio nutricional de la dieta neoliberal es alarmante ya que 1 de cada 3 niños y niñas de 6 a 19 años padecen sobrepeso y obesidad (Instituto Nacional de Salud Pública, 2016) esto favorece la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes mellitus y enfermedades cardiovasculares, las cuales son las dos principales causas de mortalidad en México, entre otras complicaciones. (Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, 2012). Al mismo tiempo, según el Instituto Nacional de Salud Pública (2016), 1 de cada 8 niños y niñas menores de 5 años padecen desnutrición crónica, principalmente en las zonas rurales del sur del país. Ante estos datos hay que remarcar que no son datos aislados, el orden y funcionamiento del sistema agroalimentario en México incide directamente en el estado de salud y nutricional de la población (FAO 2019).

Hay un ciclo en el que estas grandes compañías de la industria de alimentos ultra procesados y empacados se extienden territorialmente, poniendo sus productos más al alcance e influenciando los hábitos de consumo (FAO, 2019), y al mismo tiempo las nuevas preferencias de la población por estos productos hacen crecer y aumentar las ganancias de dichas empresas (Euromonitor International citado por Robayo, 2019). Es por esto que el comportamiento de las personas consumidoras en México es un elemento decisivo en el sistema alimentario, según FAO 2019 “Los cambios colectivos en el comportamiento de los consumidores pueden abrir vías para establecer sistemas alimentarios más sostenibles que mejoren la seguridad alimentaria, la nutrición y la salud.”(p.8)

Actualmente los productores de pequeña y mediana escala están en gran desventaja comercial frente a las grandes corporaciones de la industria alimentaria que tienen control de toda o gran parte de la cadena de producción y transformación de alimentos. Además, en el eslabón final de la comercialización se encuentran prácticas abusivas en los tres principales canales de comercialización al menudeo en el país.

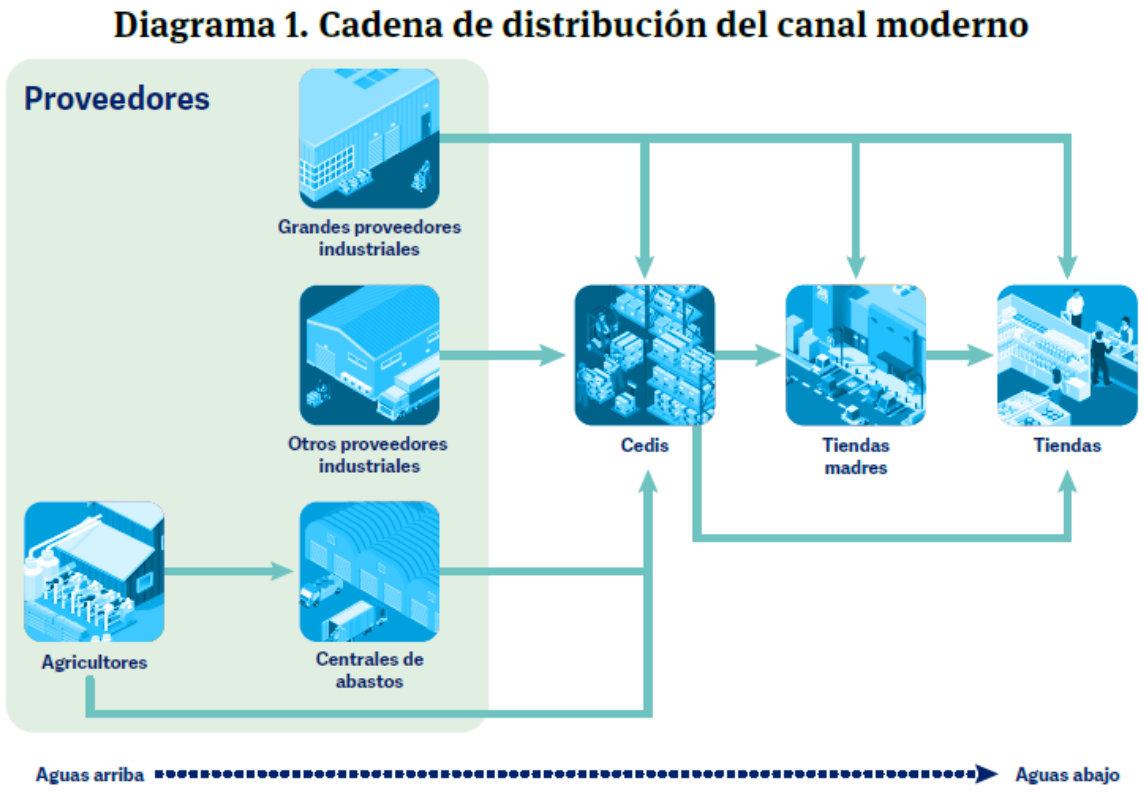
Características y problemáticas de dos canales de comercialización al menudeo en México

Cuando se menciona a los principales canales de comercialización al menudeo de bebidas y alimentos se refiere a las tres categorías que hace la Comisión Federal de Competencia Económica COFECE (2020) de acuerdo al tipo de tecnología utilizada para su operación: 1) El Canal moderno, que incluye a las cadenas de tiendas de autoservicio, supermercados, bodegas. 2) Canal Tradicional, dentro del cual están los tianguis, mercados públicos, tiendas de abarrotes, misceláneas etc. 3) Canal electrónico, que son todas las empresas con plataformas de internet para ordenar pedidos de alimentos y bebidas, el pago no necesariamente es en línea, y de hecho varias cadenas del canal convencional han comenzado a aprovechar su gran infraestructura para utilizar el canal electrónico.

- ### Características y problemáticas del Canal Moderno

Es importante señalar que hay una creciente presencia del canal moderno en México como parte del Sistema Agroalimentario Globalizado y el régimen alimentario corporativo explicados en el anterior capítulo, ya que este canal responde a patrones de economías abiertas y los mercados globalizados en el que la competencia se da entre firmas internacionales y locales (Torres 2011 p.67). Las cadenas minoristas del canal moderno se expanden creando redes de tiendas a nivel regional para tener mecanismos de abastecimiento y distribución más eficientes que les permitan reducir costos. Por esto, en este canal, las mercancías llegan a las tiendas por estas tres vías: 1) Directamente de los proveedores con cadenas logísticas grandes. 2) Mediante los Centros de Distribución propios de la Cadena Minorista (Cedis). 3) De otra Tienda Madre, es decir otra tienda de la misma cadena que es mucho más grande. Estas tres vías se muestran en la Figura 3.

Figura 3. Cadena de distribución del canal moderno



Fuente: COFECE con base en Castillo *et al.* (2018).

La mayoría de las cadenas minoristas son dueñas de sus Cedis, aunque hay algunas que contratan empresas especializadas o los rentan, ya que estos almacenes les permiten hacer la conexión directa entre sus proveedores y las tiendas, suprimiendo en la mayoría de los casos a otros intermediarios como empresas comercializadoras o centrales de abasto. De esta manera hay muchas cadenas minoristas que hacen acuerdos comerciales directos con pequeños y grandes productores, sin embargo, eso no quiere decir que éstos tengan mayores beneficios.

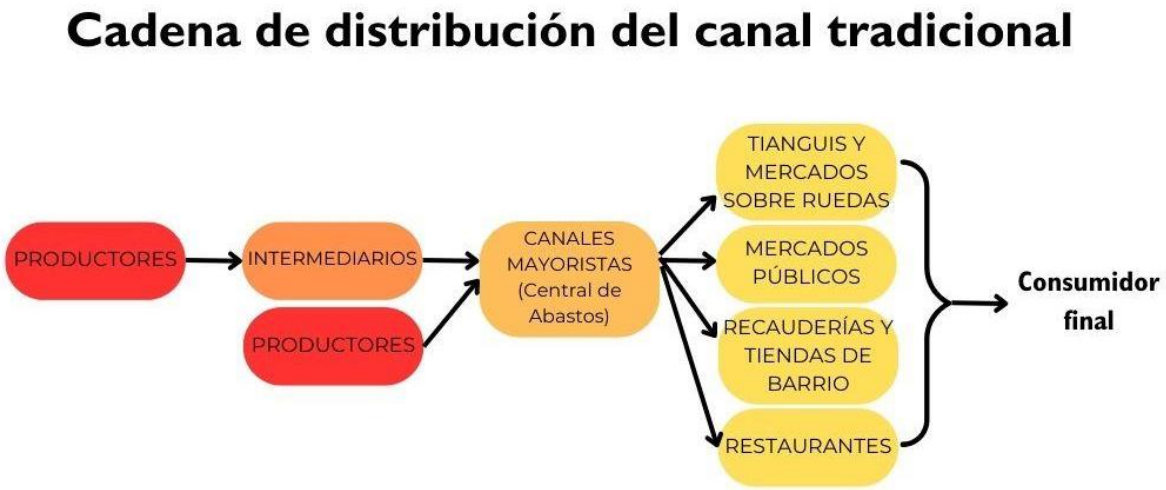
En general los pequeños productores se enfrentan a dificultades en el transporte, almacenamiento, a la falta de organización en la producción y de conocimiento sobre los precios de los productos (FAO, 2019, p.2). En este contexto, muchas de las cadenas minoristas tienen prácticas abusivas que dejan a los proveedores con mucha incertidumbre y costos imprevistos, como son: pagar fuera del plazo establecido, aplicar cargos no negociados, y transferirles los riesgos de las ventas al devolver la mercancía que no se vendió sin previo acuerdo. Por eso, en estas situaciones, son los pequeños productores y proveedores los más afectados, pues no tienen suficientes recursos, y sus ganancias se pueden reducir al grado de quedarse sin recursos para invertir, innovar y tener que salir del mercado (COFECE, 2020).

Con el fin de evitar las prácticas abusivas de las grandes cadenas, en 2009 entró en vigor el Convenio de Concertación para la Mejora Continua de Prácticas Comerciales Competitivas, en el cual precisamente se establecen puntos sobre la puntualidad de los pagos, no aplicar descuentos o reducciones unilaterales a los precios previamente pactados entre las partes, hacer devoluciones únicamente cuando hay fallas de origen o el producto no cumple con los estándares de calidad, entre otros puntos (Convenio de Concertación para la Mejora Continua de Prácticas Comerciales Competitivas 2014). Sin embargo, en México no ha funcionado por diversas razones, entre ellas que gran parte de los pequeños proveedores no lo conocen y por lo tanto no son parte, su adhesión es voluntaria, y faltan por incluir algunas prácticas abusivas (COFECE, 2020)

Sí bien ha habido un aumento de la presencia del canal moderno no se puede generalizar el comportamiento a nivel nacional, la relevancia de cada uno de los canales de distribución varía en las regiones de México. Por ejemplo, en el noreste y noroeste del país es donde los supermercados abarcan un mayor porcentaje del gasto de la población en alimentos (26.4% y 27,4%), mientras que en el suroeste del país es donde menos importancia tienen (3,5%) (SAGARPA 2015).

- Características y problemáticas del Canal Tradicional

Figura 4. Cadena de distribución del canal tradicional



Elaboración propia. Fuente: Torres (2010).

En cuanto al canal tradicional de comercialización en México, las centrales de abastos son un elemento muy importante, especialmente en la cadena de distribución de alimentos frescos. Estas funcionan como puntos de alta concentración de los alimentos, de hecho, hay algunos estados de la república donde solo hay una o dos centrales de abasto, las cuales significan la única opción de comercialización para muchos pequeños y medianos productores que se encuentran en condiciones de informalidad y vulnerabilidad (FAO 2019). Estas pocas vías de comercialización influyen en la alta participación de los intermediarios, del 49% de las unidades de producción agrícola del país que destinan sus productos a la venta, el 51,5% va a intermediarios (INEGI 2017 citado por FAO 2019). Esto resulta muy perjudicial para los pequeños y medianos productores, ya que normalmente se encuentran en desventaja y en una relación asimétrica de poder para negociar los precios.

Si bien el incremento del canal moderno de comercialización con los supermercados y clubes de compra ha provocado una tendencia de pérdida de cuota de mercado en el canal tradicional, la situación de México no es para nada como la de algunos países europeos en los que durante los 90's el canal tradicional tuvo una reducción al mínimo (Torres, 2010). En México los canales tradicionales siguen representando un canal importante para el comercio y consumo, incluso una parte del abastecimiento de frutas y verduras de los supermercados sigue siendo a través de los canales mayoristas. Por otro lado, Torres (2010) propone que mientras las condiciones de pobreza prevalezcan, no habrá un declive mucho mayor en los canales mayoristas ya que los clientes habituales de los mercados públicos -los cuales hay que señalar están en condiciones de gran abandono institucional- son aquellos grupos pertenecientes a los deciles de ingreso 1 a 5.

En el caso del área metropolitana se ha identificado que los tianguis y otros canales de abasto popular se extienden conforme crece la ciudad hacia las periferias, siendo las únicas opciones cercanas para el abastecimiento de alimentos. Sin embargo, en cuanto se consolidan los servicios en estas colonias, entran las tiendas de autoservicio y desplazan a los tianguis o pequeñas recauderías (Torres, 2010)

La Central de abastos de la Ciudad de México (CEDA) tiene una importancia estratégica al ser el centro en que se articula la distribución de alimentos frescos de la CDMX, Zona Metropolitana y otros estados del país. Se estima que genera 9 mil millones de dólares al año, por lo cual se puede considerar el segundo punto comercial del país (Rodríguez & Mendoza, 2019)

Dentro de este modelo de alta concentración se ha desarrollado una gran heterogeneidad con grandes desigualdades entre los actores sociales del comercio, en la cual el abastecimiento y distribución de ciertos productos está controlado por unos pocos mayoristas con alto capital financiero, amplia red de contactos y muy especializados. Por eso estos mayoristas son proveedores a su vez de otros mayoristas, o proveedores del comercio detallista, de hoteleros y restauranteros. A la vez son agentes financieros y productivos, ya que muchos de ellos están ligados a la producción por medio del financiamiento o relaciones familiares (Torres, 2010). Dentro de estas condiciones asimétricas e instituciones dentro de la central de abastos uno de los actores en mayor desventaja son los productores de pequeña y mediana escala.

A través de una entrevista realizada a un productor de hortalizas de Xochimilco que acudió a vender en el área afuera de la subasta de la central de abastos entre los años 1998 y 2013, se supo algunos de los retos y situaciones que viven los productores de pequeña escala, particularmente de la Ciudad de México, para vender en esta área de la Central de Abastos.

Aquellos productores que tienen automóvil llegan desde las 12 o 1 am ya que desde esa hora ya hay “coyotes” buscando comprar productos por mayoreo. También acuden comerciantes del estado de México a surtirse a esa hora. Por su parte, aquellos productores que no tienen coche toman los transportes colectivos que salen en la madrugada, ya que a las 4:30-5:00 am empieza la venta directa a los tianguistas y quienes tienen puestos de comida. Estos pagan un precio mayor al de los coyotes.

Una de las desventajas de vender a los coyotes es que el precio al cual pagan el producto es sumamente variable, depende de cuales sean las cantidades que tengan encargadas, si es quincena, la cantidad de oferta, entre otros factores. Y si bien pagan al momento o 1 hora después, es común que usen billetes falsos. Estos coyotes a su vez entregan el producto a alguna empresa de procesamiento de alimentos o lo revenden a tianguistas.

Si el productor decide no aceptar los precios puestos por los coyotes u otros compradores de mayoreo tiene la alternativa de quedarse hasta las 10 o 12 del día vendiendo sus productos a otros compradores de menos volumen con los cuales normalmente se puede tener un mejor margen de ganancia, por ejemplo, proveedores de restaurantes. Sin embargo, eso hace la jornada de venta mucho más larga y pesada, ya que después se debe regresar a trabajar en la parcela y se vuelve insostenible.

Otra de las prácticas abusivas que relató el productor entrevistado es que hay compradores que prometen pagar el producto al día siguiente, sin embargo, al día siguiente fingen no haber vendido el producto para no pagarlo.

Los pagos al vender en esa área fuera de la subasta de la central de abastos son "un volado", a veces pueden vender en poco tiempo y tener un pago con ganancias, y a veces tener que quedarse hasta el mediodía vendiendo al minoreo y tener muy poca ganancia.

Otro de los retos a los que se enfrentan los productores de pequeña escala es la misma desigualdad de condiciones existente entre los productores que acuden a vender en esta área fuera de la subasta. Hay algunos productores con mayor influencia y control de la producción en su zona, por lo que suceden casos en los que aquellos líderes que no quieren tener competencia, amedrentan a otros productores para que dejen de ir a vender.

Finalmente, el entrevistado considera que quienes tienen mejores condiciones de venta son quienes venden en un local fijo aún dentro del área de subasta de la central, sin embargo, no conoce cómo se consiguen los espacios ni cuánto se paga por estos.

Las RAA como propuesta diferente al canal moderno y tradicional de comercialización

Ante la situación de centralización en las cadenas de comercialización de los alimentos; la posición de desventaja de los pequeños y medianos productores respecto a los grandes centros de comercialización al mayoreo (centrales de abasto) y al menudeo (cadenas de supermercados); las prácticas comerciales abusivas que dificultan la labor agrícola; los métodos de producción agropecuaria nocivas para la salud del planeta y los seres vivos que la habitamos, y muchas otras consecuencia del Sistema Agroalimentario Globalizado y su régimen alimentario corporativo, han surgido en diversas partes del mundo las Redes Alimentarias Alternativas (RAA), como nuevas formas

de consumo y comercialización propuestas por los extremos de la cadena de valor alimentaria, personas consumidoras y proyectos productivos de pequeña escala.

Si bien ya se mencionaron algunos de los retos y problemáticas que enfrenta uno de los extremos de esta cadena- los proyectos productivos- hay que mencionar a las personas consumidoras como actores y actoras importantes en el surgimiento de las RAA. Las personas consumidoras han tenido cambios en sus percepciones y conductas relacionadas con una mayor preocupación por el medio ambiente, la salud y el bienestar animal (Michael-Villareal, Hingley, Bregoli s/a). Cada vez son más las personas que cuestionan los impactos de la industria alimentaria, ya sea en la salud humana con el exceso de productos ultraprocesados, como con sus consecuencias inherentemente negativas en la agricultura campesina y el medio ambiente (Gonzales-Alejo et al 2020). Eventos como las alertas sanitarias sobre ciertos alimentos han modificado patrones de consumo en diferentes momentos (Michael-Villareal, Hingley, Bregoli s/a), ha aumentado la población que sabe que la producción animal industrial y su confinamiento de animales es un ambiente propicio para la proliferación de enfermedades que cruzan la barrera de especies e infectan a los humanos, al igual que el uso indiscriminado de antibióticos provoca cepas patógenas resistentes. (González, Nigh, Pouzenc 2020)

Por otro lado, en los años más recientes, la pandemia ocasionada por el virus SARS COV-2 ha expuesto la gravedad de las afectaciones en la salud causadas por una dieta moldeada por la industria alimentaria y basada en alimentos ultraprocesados. Y con esto, ha mostrado la importancia de una alimentación saludable e incentivado la participación de nuevos consumidores en las RAA (Gonzales-Alejo et al 2020)

Las RAA apelan a la corresponsabilidad que tenemos como personas consumidoras en la gestión de la salud y la alimentación (Hernández, Renard 2018 p.48) sabiendo que igualmente éstas son afectadas por cuestiones estructurales, y por eso, su mejora también requiere de la participación de otros actores. Toman al consumo alimentario como un acto político que impacta en la transformación de los sistemas alimentarios (Di Masso 2012; FAO 2019), y que va más allá de comprar una mercancía o la ingesta de proteínas y minerales. Impulsan un consumo reflexivo para elegir qué alimento formará parte de nuestro cuerpo, con quién lo comemos, en dónde, cómo lo preparamos, cómo fue cultivado y procesado, sabiendo, que todo eso expresa una parte de nuestra identidad (González, Nigh, Pouzenc 2020). En palabras de Sánchez (2009), las RAA conciben a la alimentación como un “terreno preferente para el ensayo de fórmulas que devuelvan a productores y consumidores -los extremos inconexos de la actual cadena alimentaria- el poder de decisión perdido ante las megacorporaciones globales” (p. 190)

Como se mencionó anteriormente, para afrontar al Sistema Agroalimentario Globalizado no sólo se debe actuar sobre sus consecuencias, sino identificar los fundamentos de este sistema para construir uno nuevo, alternativo y sustentable. Por esto, las RAA tienen como objetivo alejarse del sistema agroalimentario globalizado y al margen construir sistemas agroalimentarios (re)localizados (Sonnino & Marsden, 2006). Está relocalización tiene como objetivos una reconexión entre producción, producto y consumo, una redefinición de valores para articular nuevas formas de relación y gobierno de la red de actores, y una redistribución del valor añadido en la cual las personas productoras primarias tengan un mayor beneficio, y se tome en cuenta los intereses y necesidades de todos los actores de la cadena alimentaria. (Di Masso 2012; Sánchez 2009; Gonzales-Alejo 2020)

Antes de proponer una definición más precisa sobre las Redes Alimentarias Alternativas es importante mencionar que han surgido diversas críticas sobre lo amplio y poco claro que resulta el término "alternativo". Pareciera que no están bien delimitadas las características que deben tener las iniciativas para entrar dentro de esta categoría, y esto ha dado pie para que surjan iniciativas alimentarias que se autodenominan "alternativas" sin realmente tener una propuesta que cuestione de manera clara, amplia, o sea diferente al sistema alimentario convencional (Michael-Villareal s/a; Hernández, Renard 2018)

Para dar claridad a este término ha habido una amplia variedad de aportes académicos que definen y estudian las RAA, es por esto que en el presente trabajo se decidió definir a las RAA a partir de las cinco principales características encontradas por Michael-Villareal (s/a) al revisar 31 definiciones académicas al respecto: son mecanismos o canales de conexión entre los actores de producción y consumo de alimentos, estos mecanismos difieren de la agricultura industrial y las cadenas convencionales/largas de abastecimiento, se basan en el comercio justo, están arraigados en lo local y comprometidos con una producción, distribución y consumo sustentable y de calidad.

Es por esto que el concepto de RAA abarca a los mercados de productores, cooperativas de consumo, grupos de agricultura de responsabilidad compartida, agricultura comunitaria, tiendas de productores (farm shops), reparto de canastas (box schemes), supermercados cooperativos entre otras.

Esta variedad en las vías de organización de las RAA y su adaptación al contexto local donde se desarrollan hace que las formas de solidaridad entre personas consumidoras y productoras sean también distintas. Mientras que en los formatos de agricultura de responsabilidad compartida se da un pago por adelantado a los productores, en los mercados de productores lo que se asegura es el pago de los precios fijados por productores a lo largo de todo el año. Esta diversidad de formatos depende de factores como el país donde se encuentra, el poder de compra de las personas consumidoras y las pautas culturales locales (González, Nigh, Pouzenc 2020).

Las RAA son experiencias presentes en diferentes partes del mundo, ejemplo de esto tenemos al Mercado Alternativo de Xochimilco y la cooperativa de Consumo La Imposible en México, el mercado La Buena Vida en Madrid, el supermercado cooperativo La Louve en París.

Es importante recalcar el elemento de la "calidad" en las RAA, ya que aun dentro de la diversidad de las RAA una constante es la presencia de un mejor alimento, y hay que reconocer que el solo factor de lo "local" no siempre conlleva una mejor calidad en los alimentos, ya que dentro de una misma localidad se llega a producir de manera convencional y agroecológica. Esto forma parte de lo que Goodman (2003) ha llamado "giro hacia la calidad" dentro de las diversas RAA, el cual consiste en un proceso de transición entre un "mundo industrial" con sus convenciones de calidad fuertemente estandarizadas y su lógica de producción masiva de materias primas, hacia un "mundo doméstico" en el cual las convenciones de calidad están arraigadas en los valores de confianza, tradición y localidad, haciendo posibles productos y formas de organización económica diferenciadas y ecológicas (p 1). Sin embargo, este "giro hacia la calidad" en las RAA no tiene una sola forma de expresarse ni es monolítica, de hecho, está cimentado en categorías analíticas con un significado ambivalente, como lo son: "calidad", "arraigo" (embeddednes) y lo "local". (Goodman, 2003).

El mismo concepto de calidad es polémico, ya que la valorización de las características físicas y organolépticas de los productos es resultado de convenciones sociales y culturales. Lo que a un grupo cultural le parecería un alimento delicioso, a otro no. De este modo para Whatts, Ilbery and Maye (2005) aquellas RAA que solo están centradas en el *producto* y su diferenciación por el sabor o prácticas de producción pueden ser consideradas como "Débiles", en contraste con aquellas RAA más centradas en los *procesos* y la *red* de actores que mueven los productos, consideradas "Fuertes".

A propósito de la calidad en los alimentos de las RAA y su oposición al SAG es importante recalcar que éstas no ofertan alimentos ultraprocesados (Gonzales-Alejo 2020), propios de la "dieta neoliberal" nombrada por Otero (2022) que ha provocado un alto índice de enfermedades no transmisibles como obesidad, diabetes, cardiovasculares, algunas formas de cáncer, demencia y otras de índole neurológica, con sus respectivos costos en la salud pública (González, Nigh, Pouzenc 2020). Por esto, la ausencia de ultraprocesados y productos chatarra en la oferta alimentarias de las RAA es parte de su aporte para la creación de ambientes o entornos alimentarios[15] más sostenibles y saludables, al ser

[15] El entorno alimentario es uno de los tres elementos constitutivos de un sistema alimentario, el cual incluye al contexto físico, económico, político y sociocultural que enmarca la interacción de los consumidores con el sistema alimentario con miras a la adquisición, preparación y consumo de alimentos. Es decir, los espacios físicos donde se adquieren alimentos, los ingresos económicos y educación que influyen en la elección de las personas consumidoras, las normas políticas, sociales y culturales; el precio, promoción y publicidad e información de los alimentos; su calidad e inocuidad. (HLPE, 2017)

un elemento facilitador que conecta a las personas consumidoras con las productoras de alimentos frescos, sanos y naturales. (Gonzales-Alejo 2020)

Por otro lado, no hay que idealizar a las RAA al pensarlas como organizaciones acabadas con un funcionamiento perfecto de cooperación social, por el contrario, son complejas al igual que todas las iniciativas que involucran relaciones humanas, donde surge, aunque sea en pequeña medida, un sentido de competencia y de querer obtener la mayor ventaja (González, Nigh, Pouzenc 2020).

Al mismo tiempo, dentro de la complejidad que traen las relaciones humanas, en las RAA, las relaciones cara a cara y sociabilidad entre personas consumidoras y productoras son indispensables. Éstas son el medio principal para reconectar a los actores, revalorizar el trabajo campesino, y crear confianza en los procesos y origen de los alimentos. Igualmente, las RAA necesitan crear colectivamente los valores en los que fundamentan su noción de "calidad", al tiempo de tener mecanismos para garantizarla. Por esto existen los Sistemas Participativos de Garantía (SPG), los cuales son mecanismos de verificación y acompañamiento basados en la participación sistemática de personas productoras, gestoras y/o consumidoras, para asegurar la calidad alimentaria y características óptimas en los proyectos productivos participantes de la RAA. Los SPG resultan un mecanismo clave para ordenar esa socialización entre los actores de las RAA, garantizar colectivamente la calidad, y por lo tanto crecer, ya que existe el peligro de que, a falta de estos mecanismos, haya una gran cantidad de potenciales consumidores que no estén dispuestos a pagar el sobreprecio sin realmente tener la garantía de que el producto es agroecológico. (González, Nigh, Pouzenc 2020; Hernández, Renard 2018). Las RAA necesitan tener la capacidad de mostrar por qué sus productos y relaciones son diferentes a los productos/proyectos patrón de las cadenas convencionales (Cuellar s/a), así que comúnmente existen relaciones informales con las cuales se muestran estas diferencias y cierto grado de garantía sobre la producción, en estos casos, los Sistemas Participativos de Garantía (SPG) terminan siendo solo una formalización de estas relaciones previas a través de procedimientos concretos (Cuellar s/a).

A continuación, se profundizará en qué son los SPG y por qué son un mecanismo de garantía de calidad que difiere de las certificaciones internacionales y certificaciones oficiales en México.

Capítulo 3 Los Sistemas Participativos de Garantía de las Redes Alimentarias Alternativas y su diferencia con las certificadoras internacionales y oficiales en México.

La pérdida de cercanía entre personas productoras y consumidoras ha llevado a la creación de mecanismos para garantizar a personas consumidoras y otros actores de la cadena alimentaria, que los alimentos tengan ciertas características que ellos consideran valiosas o indispensables para su consumo. Dentro de estos mecanismos de garantía de calidad se han configurado diferentes tipos de certificaciones[16] (Pons & Sivardière 2002):

- La certificación por primera parte, en la que la misma empresa o los mismos productores realizan controles internos para garantizar el cumplimiento de sus condiciones.
- La certificación por segunda parte, en la cual el cliente es quien hace una auditoría o control y certifica el producto que va a comprar.
- La certificación por tercera parte, en la cual un organismo que no es ni comprador ni vendedor evalúa y certifica el producto (Pons & Sivardière 2002).

Como una cuarta propuesta, algunas Redes Alimentarias Alternativas (RAA) han conformado Sistemas Participativos de Garantía (SPG). A continuación, se ahondará la situación respecto de las certificadoras de tercera parte de tipo internacional y nacional en México y las características de los SPG que les hacen diferenciarse de estos tipos de certificaciones.

Certificadoras internacionales

Aunado a la ya existente distancia entre productores y consumidores, la actual globalización del sistema agroalimentario ha provocado cadenas de producción y distribución cada vez más largas, y un rápido flujo de alimento por el mundo. Esto a su vez ha generado un mayor riesgo de propagación de epidemias, enfermedades relacionadas con un mal manejo, y por lo tanto, que las corporaciones agroalimentarias establezcan estándares de calidad e inocuidad. Hace algunas décadas el trabajo de verificación de la seguridad y calidad en la producción, distribución e importaciones alimentarias estaba a cargo del Estado, sin embargo, con los tratados de libre comercio entre países y el auge de

[16] Entendiendo la certificación como el procedimiento mediante el cual un organismo garantiza por escrito que un producto, un proceso o un servicio está conforme a los requisitos especificados (Pons & Sivardière 2002).

las cadenas minoristas se ha trasladado la responsabilidad a las certificadoras privadas de tercera parte, orientándola a satisfacer las necesidades de las corporaciones alimentarias (Hatanaka & Busch 2008; Hernández & Villaseñor 2014). Según Hernández & Villaseñor (2014), estas empresas definen normas que son aplicadas para crear nichos de producto y nuevos mercados para diferenciarse de su competencia, coordinar sus operaciones, gestionar los riesgos y dar garantía de calidad a los consumidores.

Actualmente, algunas de las certificaciones y normas con mayor peso en el mercado internacional son las siguientes (Diario del Exportador 4 de octubre de 2023; BTSA 4 de octubre de 2023):

- International Organization for Standardization (ISO) con sus dos principales normas:

ISO 9001: Es una norma de Sistemas de Gestión de la Calidad (SGC), referente mundial con más de 1 millón de certificados en todo el mundo.

ISO 22000: Es una norma internacional de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria para la totalidad de la cadena de suministro, desde la producción hasta el procesamiento para asegurar la inocuidad alimentaria.

Es importante decir que las normas ISO establecen parámetros a cumplir, pero no especifican cómo se deben alcanzar ni tienen certificaciones propias, por lo que hay otras organizaciones privadas que utilizan estas normas para sus certificaciones (Diario del Exportador 4 de octubre de 2023; BTSA 4 de octubre de 2023):

- Foundation for Food Safety Certification (FSSSC 22000), ha desarrollado este certificado basándose en las normas ISO 22000, ISO 22002, BSI PAS 220. Es un esquema para asegurar la inocuidad de los alimentos respaldado por la Confederación Europea de Industrias de Alimentación y Bebidas (CIA) y aprobado por la Global Food Safety Initiative (GFSI).
- BRC Global Standard for Food Safety, es una norma de certificación que abarca un sistema gestión de calidad documentado, control de requisitos de las condiciones ambientales de las instalaciones, productos, proceso, personal.
- IFS International Featured Standards audita empresas fabricantes o envasadoras de alimentos. Tanto la IFS como la BRC son esenciales para los proveedores de alimentos del sector de la distribución alimentaria e indispensables para entrar al mercado de Reino Unido, Alemania, Francia e Italia.
- Global GAP, es una organización privada que establece una serie de normas para certificar productos del sector primario, ya que abarca únicamente el proceso de producción.

- KOSHER, es una certificación que acredita que un producto es apto para el consumo según las leyes dietéticas judías. Abarca desde los ingredientes, proceso de producción, preparación, y limpieza de maquinarias utilizadas.
- USDA Organic Certification, cualquier empresa que quiera comercializar productos orgánicos en Estados Unidos requiere de un certificado NOP (National Organic Program) el cual certifica que se cumplen con las normas internacionales para productos orgánicos de la USDA (United States Department of Agriculture) (Diario del Exportador 4 de octubre de 2023; BTSA 4 de octubre de 2023).

Si bien estas normas son de carácter "voluntario", en los hechos, cualquier empresa de la industria alimentaria en el mundo que quiera acceder al mercado internacional requiere tener estas u otras de las certificaciones internacionales exigidas en el país donde se quiera comercializar .

Cada régimen alimentario tiene sus propias formas de regulación con las que se asegura su reproducción, y en el caso del régimen alimentario corporativo, la "calidad" (bajo sus propios estándares) es uno de sus ejes principales (Hernández & Villaseñor 2014). Por esto la regulación privada y la aplicación de sus estándares de calidad se está convirtiendo en el modelo de regulación más influyente del SAG, siendo a la vez un filtro para dejar fuera a aquellos productores de pequeña y mediana escala, para los cuales estos estándares son muy difíciles de cumplir por completo (Hatanaka & Busch 2008; Hernández & Villaseñor 2014). Para Hatanaka & Busch (2008) el auge de las certificaciones de tercera parte son una manifestación del crecimiento de los supermercados.

Certificaciones oficiales en México

En México existen diferentes reconocimientos oficiales, sellos de calidad y certificaciones a la producción agropecuaria. Por ejemplo, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) tiene la certificación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en las modalidades de: Cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícola; Buenas Prácticas en Empaque de los Vegetales en Campo; Buen Uso y Manejo de Plaguicidas; Buenas Prácticas Agrícolas en la actividad de Cosecha.

● Certificado Agroecológico Suelo de Conservación Ciudad de México

En el 2021, en la Ciudad de México se publicaron los lineamientos para el uso del distintivo "Certificado Agroecológico Suelo de Conservación Ciudad de México" también llamado "Sello Verde". Este

responde a la Norma Ambiental NACDMX-002-RNAT-2019, que establece los requisitos, lineamientos y especificaciones técnicas para la producción agroecológica en el suelo de conservación de la Ciudad de México. Todas aquellas personas físicas o morales del suelo de Conservación de la CDMX que quieran obtener el Certificado Agroecológico y el Uso del Distintivo Agroecológico para su producción y manipulación en fresco y procesado deben apegarse a ella (Gaceta Oficial de la Ciudad de México 28 de septiembre 2021).

Esta Ley emitida por la Secretaría de Medio Ambiente del Gobierno de la Ciudad de México (SEDEMA), consiste en que las personas interesadas meten su solicitud debidamente llenada a la Dirección General de la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural (DGCORENADR). Entonces un Organismos Certificador acreditadas conforme a la Norma ISO/IEC 17065 por la entidad mexicana de acreditación (ema) y autorizado por la SEDEMA evalúa la conformidad de la Ley y en caso de acreditar los requisitos se le otorga un Certificado Agroecológico con validez de un año. En caso de no cumplir con los requisitos de la producción agroecológica según la Ley, el Organismo Certificador realiza recomendaciones o determina un período de gradualidad, es decir el período en el que el sistema de producción pasará de ser convencional a agroecológico. De esta manera, la certificación agroecológica del gobierno de la Ciudad de México es otorgada mediante una certificación de tercera parte (Gaceta Oficial de la Ciudad de México 28 de septiembre 2021).

Hay que señalar que el “Certificado Agroecológico Suelo de Conservación Ciudad de México” es compatible con la obtención de la Certificación Orgánica Nacional e Internacional (Gaceta Oficial de la Ciudad de México 28 de septiembre 2021).

Figura 5. Distintivo agroecológico “Sello Verde”

- Certificación Orgánica

Ahora bien, de manera oficial, si se quiere nombrar y publicitar como “Orgánico” un producto producido en México es obligatorio contar con la Certificación Orgánica Nacional. El sello de producción orgánica se obtiene mediante la certificación de un Organismo Certificador o un Sistema de Certificación Orgánica Participativa (SCOP), ambos deben estar avalados por la Secretaría de Agricultura, y están regidos por la Ley de Productos Orgánicos. Esta Ley fue publicada en el Diario Oficial de la Federación en 2006, sin embargo hasta el 2010 se publicó el Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos y finalmente en 2013 se publicaron los Lineamientos para la Operación Orgánica de las actividades agropecuarios, los cuales tuvieron sus más recientes modificaciones en 2020. Hay que mencionar que la producción orgánica certificada en México es mínima, solo 1.21% de las unidades de producción a cielo abierto del país son de agricultura orgánica certificada[17] (INEGI 2019). Por otra parte , en caso de que sean productos orgánicos importados a México, es necesario que provengan de países con regulaciones y sistemas de control equivalentes a los mexicanos, o cuenten con un certificado orgánico de un Organismo aprobado por la Secretaría de Agricultura, igualmente que cuenten con los documentos que respaldan la procedencia del producto, que cumpla con las normas oficiales mexicanas y un etiquetado acorde a los Lineamientos de Operación Orgánica (Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos)

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) cuenta con un padrón de estos Organismos Certificadores, es decir, de Certificadoras Aprobadas para la Certificación de Productos Orgánicos en México que realizan certificaciones de tercera parte. En esta lista se incluye a empresas como: Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos, S.C. (CERTIMEX, S.C.), AGRICERT MÉXICO, S.A. DE C.V. Organic Crop Improvement Association International, A.C. (OCIA, A.C.).

Como se mencionó anteriormente, además de los Organismos Certificadores de tercera parte, el otro camino para obtener una certificación orgánica en México es por medio de un Sistema de Certificación Orgánica Participativa (SCOP). Es decir, una vía muy diferente a las certificadoras nacionales e internacionales, ya que el trabajo del SCOP consiste en certificar a productores que cumplen con la Ley de Productos Orgánicos a partir de las visitas de un comité conformado por otros productores, consumidores, técnicos o sociedad civil conocedora, con quienes normalmente tienen una relación cercana. De hecho, aquellos SPG en México que desean obtener una validez oficial, hacen las

[17] La pregunta en la Encuesta Nacional Agropecuaria 2019 de la cual se saca este porcentaje no pide especificar a los productores qué tipo de certificación orgánica obtuvo.

adecuaciones y trámites requeridos para que su comité sea reconocido como Comité de Certificación Orgánica Participativa.

Según la Ley y sus Lineamientos, la Secretaría de Agricultura puede otorgar el reconocimiento al SCOP por un plazo de 5 años y debe realizar visitas de inspección periódicas a las organizaciones que operan el SCOP para constatar que cumplen con todos los requisitos y disposiciones que les exige. A continuación, se mencionan los principales puntos para el reconocimiento y funcionamiento de los SCOP, los cuales están especificados en el Artículo 24 de la Ley de Productos Orgánicos, en el Artículo 14 y 50 del Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos, y en los Artículos 226 a 234 de los Lineamientos para la Operación Orgánica de las actividades agropecuarias:

-Solo aplica para productores de producción familiar y/o pequeños productores organizados.

-Deben disponer de un espacio para vender y/o entregar directamente los productos a los consumidores o usuarios finales

-Solo aplica para el mercado nacional

-Estos pequeños productores deben estar constituidos legalmente como una organización que les permita operar el SCOP.

-Para operar el SCOP, el grupo de productores debe integrar con al menos 3 personas un Comité de Certificación Orgánica Participativa, en el cual puede incorporar a consumidores, técnicos o sociedad civil conocedora.

-Este Comité tiene las siguientes responsabilidades:

-Definir los procedimientos concretos para la certificación de acuerdo con las características regionales, pero siempre bajo los lineamientos orgánicos nacionales.

-Elaborar cuestionarios con los que se recaba la información de los proyectos.

-Realizar visitas de acompañamiento

-Garantizar el cumplimiento de los principios de la certificación participativa

-Participar en intercambio de experiencias a nivel nacional o internacional y capacitar a otros Comités con menos experiencia.

-Revisar la documentación de los productores interesados. Si detecta incumplimientos notificará por escrito al interesado cuales son los incumplimientos. En caso de que cumpla con

requerimientos el Comité realizará una inspección en sitio o acompañamiento. También avisará a los productores cuáles son los puntos a observar en la visita.

-Sugerir visitas de inspección a las unidades de producción, recolección o procesamiento tanto animal como vegetal. En esta visita se revisará el cumplimiento de los lineamientos orgánicos en cuestión de control orgánico, higiene, insumos, etiquetado entre otros. En las visitas se hará un intercambio de experiencias con el fin de mejorar los procesos.

-Llenar en el mes siguiente un reporte de la visita de acompañamiento donde vengan los cumplimientos e incumplimientos.

-Evaluar en su reunión periódica las solicitudes y reportes de visitas para emitir dictamen de los solicitantes como: Operador certificado, Operador con incumplimientos menores y Operadores con incumplimientos mayores.

- Dar una carta de negación de la certificación a aquellos operadores con incumplimientos mayores, donde se señalen los incumplimientos. Se le pueden ofrecer asesorías y capacitaciones orientadas a lograr la producción orgánica.

-Emitir un certificado Orgánico Participativo a aquellos operadores que cumplen con los requisitos.

Figura 6. Sello de producción orgánica nacional

En la actualidad están reconocidos tres SCOP en Mexico (Padrón de Sistema de Certificación Orgánica Participativa 2022):

-Mercado el 100 A.C. ubicado en la Ciudad de México en el que, según su página web, tienen 16 proyectos certificados de los 41 participantes. Tiene reconocimiento para certificar producción

vegetal, de recolección silvestre, producción animal doméstica y de clase insecta, producción fungi, procesamiento y comercialización de productos de actividades agropecuarias.

- Mercado de Productos Naturales y Orgánicos Macuilli Teotzin A.C. ubicado en San Luis Potosí, con reconocimiento para certificar producción vegetal, animal doméstico, producción fungi, procesamiento y comercialización de productos de actividades agropecuarias.

- Sociedad Cooperativa de Bienes y Servicios de Productores de Alimentos Orgánicos, Naturales, Artesanales y Ecológicos del Tianguis Orgánico Chapingo de R.L. de C.V. en Texcoco, Estado de México, con reconocimiento para certificar producción vegetal y de recolección silvestre, fungi, producción animal doméstica y clase insecta, procesamiento y comercialización de productos de actividades agropecuarias.

De esta manera a nivel nacional hay dos principales mecanismos de garantía participativa. Por un lado, están los Sistemas de Certificación Orgánica Participativa SCOP, los cuales son organismos de certificación orgánica reconocidos por la Secretaría de Agricultura. Sus productos sí pueden utilizar el distintivo nacional para productos orgánicos certificados ya que estos se rigen a partir de la Ley de Productos Orgánicos vigente, tanto en términos administrativos como en los parámetros de producción y procesamiento de los productos. La certificación orgánica de sus productos solo es válida para las ventas directas al consumidor final.

Por otro lado, están los Sistemas Participativos de Garantía (SPG), los cuales no cuentan con reconocimiento oficial ya que no se apegan a la normativa orgánica y cuentan con sus propios requerimientos administrativos y criterios de evaluación. Por esto no pueden distinguir sus productos con el término de “orgánico”. El valor de su sello de garantía depende de la participación activa de sus usuarios (Lemeilleur, Allaire 2019). No todos los productores que forman parte de estos SPG hacen ventas directas al público, hay algunos que participan en redes alimentarias alternativas con diversos mecanismos de venta y distribución.

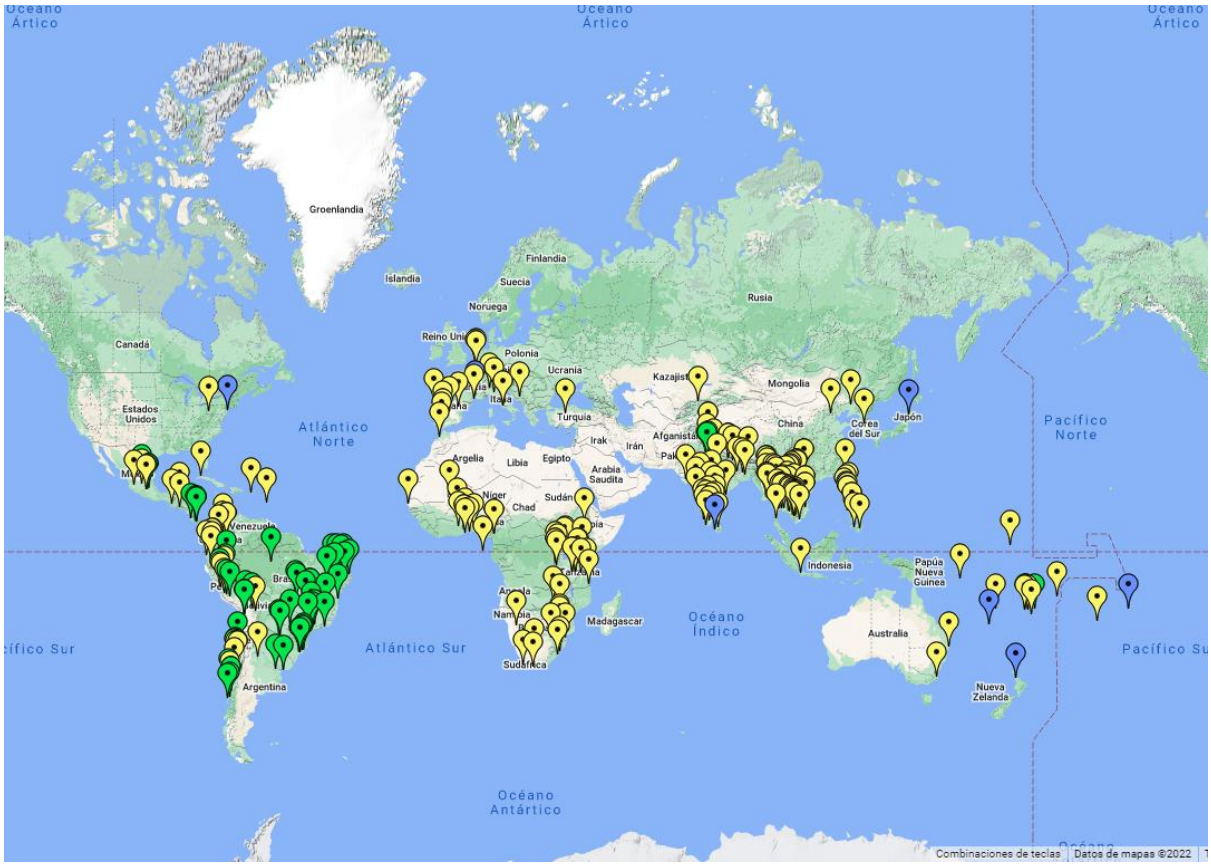
Los Sistemas Participativos de Garantía, principales características y diferencias con las certificaciones de tercera parte.

Los SPG se pueden definir como aquellos mecanismos locales para asegurar la calidad agroalimentaria mediante la participación activa de las personas productoras, consumidoras y otras partes interesadas. Se construyen sobre una base de confianza, redes sociales e intercambio de

conocimientos. (IFOAM Oficial Definition 2008). Es importante decir que los SPG de las RAA son más que solo un mecanismo para hacer una certificación de productos ecológicos, tienen como objetivo fortalecer las relaciones dentro de las RAA y de esta manera sostener su crecimiento; acompañar el mejoramiento de las prácticas de producción ecológicas dentro de las redes, y constatar el cumplimiento de las reglas internas en cuanto a términos sanitarios, sociales y ambientales. Hay que decir que, aunque el término de Sistema Participativo de Garantía sea reciente, desde mediados del siglo XX se han creado sistemas para garantizar la producción ecológica alternativos a los sistemas de certificación de tercera parte que funcionan gracias a la intervención de una entidad independiente y externa a las personas productoras y consumidoras (Cuellar s/a, p.3). Ejemplo de esto es *Nature et Progrès*, una organización que trabaja con la producción "biológica" en Francia desde 1964. Otra experiencia es la *Rede de Agroecologia* ECOVIDA en Brasil, la cual se formó oficialmente en 1998 gracias a la articulación que llevaron los grupos de personas productoras y consumidoras desde años atrás (Rede de Agroecología ECOVIDA, 2021). Sin embargo, fue a partir del 2004 después del taller de "Certificación Alternativa" realizado en Brasil y auspiciado por IFOAM/MAELA, que se comenzó a desarrollar el concepto de Sistema Participativo de Garantía (May, 2008) para nombrar a este tipo de experiencias.

Actualmente los SPG son experiencias numerosas y extendidas en el mundo, según el censo realizado en 2019 por la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica IFOAM existen al menos 223 SPG (57 en desarrollo y 166 en pleno desarrollo) distribuidos en 76 países (Ver Figura 7) , los cuales involucran a 567,142 personas productoras de las cuales tienen certificadas al menos a 496,104.

Figura 7. Mapa mundial de los Sistemas Participativos de Garantía en desarrollo y pleno desarrollo según el Censo 2019 de IFOAM.



Fuente: IFOAM Organics International. Mayo 2022.

Sí bien existe una diversidad de formas de trabajo y organización en los SPG, se pueden identificar elementos que son comunes entre muchos SPG y que los diferencian de las certificaciones de tercera parte explicadas anteriormente. Estas diferencias se explican en el siguiente cuadro:

Diferencias entre Certificación de Tercera Parte y Sistema Participativo de Garantía

	Certificación de Tercera Parte	**Sistema Participativo de Garantía**
¿Quién participa en las visitas de certificación?	Una persona técnica especializada externa.	Otras personas productoras y frecuentemente también personas consumidoras y técnicas especializadas.
¿En quién recae la responsabilidad de la garantía?	Entidad intermediaria certificadora externa a la producción y consumo.	En los miembros del SPG que participan en la visita; la comisión que realiza el informe; la otra comisión o grupo que lo evalúa.
Valores necesarios para su proceso.	Imparcialidad, confidencialidad, competencia e independencia.	Transparencia, simplicidad, confianza, horizontalidad, aprendizaje.
¿Qué pasa con la información recabada en las visitas de certificación?	No es compartida con otras personas pues es obligatoria la confidencialidad.	El reporte de la visita es examinado y socializado por el grupo local. La información de los procesos de certificación es compartida periódicamente en asamblea con los miembros del SPG y/o están accesibles para consulta.
¿Qué se certifica?	Productos específicos sin importar el tipo de manejo que tiene la misma persona o proyecto en otros cultivos.	Avalan a la persona o proyecto como un todo, viendo la calidad en sus productos como el resultado de las actitudes y prácticas de manejo que tiene en todo su trabajo como productora.
¿Qué pasa cuando hay un incumplimiento?	Se niega o retira el sello.	Hay sanciones graduales dependiendo el tipo de falta. Para las faltas leves hay un proceso colectivo para aplicar medidas correctivas y penalizaciones. Hay un trabajo de seguimiento a estas medidas correctivas. Para las graves hay una suspensión temporal acompañada de capacitaciones, o una expulsión definitiva del grupo, quedando fuera de la red de apoyo e intercambio.

Fuente: Cuellar s/a; Asociación Brasileña de Agricultura Biodinámica; Corporación Red de Mercados Agroecológicos Campesinos del Valle del Cauca-Alimentos de Vida 2012; May 2008.

Hay que decir que, para los SPG, la producción agroecológica y su garantía es tomada como un proceso continuo e inacabado de aprendizaje, mientras que en las certificaciones de tercera parte solo se toma en cuenta el cumplimiento de las normas al momento de la evaluación (Cuellar s/a).

Además, los SPG pretenden una democratización y colectivización de la garantía. El proceso de garantía no se deja en una sola persona, más bien se da a partir de una *objetividad colectiva,* en la que se involucran personas del entorno social del proyecto evaluado. En contraste, en la certificación de tercera parte, la responsabilidad de la garantía recae en una persona técnica externa que visita y elabora el informe, y si es una entidad privada, se da un proceso de privatización de la garantía. (Cuellar s/a)

En los SPG, la validez del sello de garantía de los SPG depende del involucramiento y participación activa de sus miembros, ya que como se mencionó en los capítulos anteriores, las marcas de SPG se pueden considerar un bien común intelectual, intangible o construido por la acción humana en el que la mejor forma de conservarlo es aumentando su cantidad de usuarios (Lemeilleur y Allaire 2019, p.2). Además, los SPG se plantean como una ruptura a los procesos convencionales de certificación en los cuales actores externos a los territorios administran los procesos y recursos como la comercialización y la confianza misma. Ya que de hecho uno de los principios necesarios para una buena administración de un bien común según Ostrom (2000), es que las mismas personas que hacen uso del bien común sean quienes supervisen el comportamiento de los otros que lo usan, al igual que supervisen que el recurso esté en buenas condiciones. Por esta razón en el proceso de certificación participan tanto personas productoras, consumidoras cómo técnicos que forman parte del SPG. Igualmente, estos actores también forman parte de las estructuras organizativas de toma de decisiones, siguiendo otro de los principios para el manejo de los bienes comunes sobre acordar las reglas de manera colectiva entre la mayoría de las personas afectadas por estas.

Por todo lo anterior, los SGP van más allá de un proceso de certificación, el cual no es más que el esqueleto sobre el que se sustentan los sistemas que proveen a las colectividades y territorios de toda una “gama de beneficios” (Torremocha s/a, p.19). Estas iniciativas generan procesos de articulación y empoderamiento, relaciones de apoyo y cooperación mutua y fortalecimiento de los vínculos edificantes comunitarios y colectivos (Cuellar s/a); Ley 300 Bolivia)

Dentro de esta gama de beneficios también se encuentran los siguientes:

- Construcción de una cultura participativa y la emergencia de dinámicas locales para la cohesión social y económica de los territorios: Según Torremocha s/a, esto es ya que, a lo largo del proceso de certificación se crean espacios de encuentro entre personas productoras y consumidoras donde se intercambian conocimientos, ideas y prácticas, los cuales se convierten en espacios de construcción de una visión común y metodología de trabajo horizontal y participativo. Estas formas de relación democrática pueden ir más allá del trabajo de certificación e impactar positivamente en otras actividades ya realizadas en el territorio.
- Creación de nuevas redes de trabajo y alianzas: El encuentro entre personas tan diversas en los espacios de aprendizaje del SPG, desemboca en la creación de nuevas redes de trabajo y alianzas, que a su vez promueven nuevas actividades con base local. Ejemplo de esto han sido escuelas de formación de agricultura ecológica, programas de sensibilización medioambiental, grupos de consumo, redes de apoyo con asociaciones de integración de inmigrantes, entre otras.

A continuación, se explican varios de los elementos que algunos autores y autoras (May (2008), IFOAM, Cuellar s/a) mencionan como esenciales en la consolidación y manejo de un SPG:

Participación: Los actores claves, ya sean productores, consumidores, distribuidores, comercializadores, ONGs, universidades, entre otros, forman parte del diseño inicial y tienen una responsabilidad colectiva en la toma de decisiones estratégicas para el funcionamiento del SPG, además de esto forman parte de procesos de aprendizaje estructurados (May, 2008, p.4). Hay que señalar que existen diferentes grados de participación, en los SPG es necesaria una participación activa o de autodesarrollo, en la cual los grupos locales organizados toman iniciativas sin esperar intervenciones externas, las intervenciones se hacen en forma de asesoría y como socios (Geilfus, 2002, p.3). Algo importante en la participación, es que la distribución de roles y responsabilidades de las personas sean claras y bien definidas para que aunque no dispongan del mismo tiempo mantengan su compromiso. Por ejemplo, en el SPG de ABD Brasil las personas productoras y procesadoras se distribuyen en grupos, en los cuales se escogen a tres integrantes para formar parte de la comisión verificadora que hará las visitas de verificación a los otros grupos. De esta manera, hay diferentes grados de responsabilidad entre los integrantes de un mismo grupo, sin embargo, todas las personas requieren estar comprometidas con sus actividades para que el SPG funcione.

Visión compartida: Es cuando los actores claves apoyan los principios centrales a partir de los cuales se hicieron los reglamentos de producción y funcionamiento del SPG. Esta visión está articulada y consensuada a través de un proceso participativo de desarrollo (May, 2008, p.6), es la identidad del grupo. La manera en que los actores compartan esa visión puede variar de acuerdo al contexto local

y al compromiso que tengan. Por ejemplo, las organizaciones participantes dentro del SPG pueden adoptar esa visión compartida como parte de su visión propia. (May, 2008, p.7).

Transparencia: Consiste en que las personas involucradas tengan un entendimiento de cómo opera el SPG, o bien que sepan cómo acceder a esta información. La transparencia se construye a partir de la participación activa de las personas productoras y consumidoras en el proceso de garantía, por medio de la socialización de información en reuniones y talleres, de evaluaciones por pares, y toma de decisiones (May 2008, p.7-8). En los SPG todos los miembros conocen los resultados de los mecanismos de control (Cuellar p.13).

Horizontalidad o Descentralización: Los SPG tienen la intención de no ser jerárquicos, esto se refleja en la estructura general democrática y a partir de colectivizar las responsabilidades, ya sea compartiendo o rotandolas. Igualmente, la horizontalidad se logra al comprometer directamente a personas productoras y consumidoras en la revisión por pares de las fincas de otras, al igual que compartir y abrir la participación a los procesos de toma de decisiones (May, 2008, p.8).

Confianza: Es el pilar principal sobre el cual se construye el SPG. Este sistema de certificación participativa construye la confianza a partir de la socialización y a través de la gestión de la credibilidad de las personas involucradas e interesadas en la producción y consumo de dichos productos ecológicos (Cuéllar, s/a, p.15). Si bien se parte de la idea de que se puede confiar en las personas productoras, la confianza se sostiene con los acuerdos y reglas instituidos por los mismos actores claves. Por lo mismo, necesariamente depende de la transparencia y participación activa. De esta manera la necesidad de crear confianza en los productos ecológicos pasa de implicar solo una penalización, a "ser un proceso que fortalece las redes de producción y consumo ecológicos a nivel local" (Cuéllar, s/a, p. 16).

Revisión Externa por pares: A diferencia de la auto certificación, en las visitas de certificación a las fincas participan personas productoras que manejan el mismo cultivo o ganado para participar en la evaluación y acompañamiento. (IFOAM citado por Torremocha s/a). Además de que también se procura la participación de personas consumidoras, académicas entre otros actores.

Intercambio de saberes y conocimientos o Proceso Pedagógico continuo: Es elemental que como parte del SPG se dé un continuo intercambio de saberes entre personas productoras, consumidoras, técnicas etc. Esto resulta tanto en aprendizajes técnicos para producción y comercialización, como un aprendizaje humano derivado del trabajo en equipo y la gestión colectiva de un bien común. (IFOAM citado por Torremocha s/a).

Como ya se mencionó, las RAA tienen una gran diversidad de formatos, algunos conllevan relaciones muy personales y estrechas entre las personas productoras y consumidoras, en las que la garantía del origen ecológico de los productos se da casi sola a partir de la relación personal y el conocimiento presencial de la unidad de producción, por ejemplo, con el formato de compras en la unidad de producción. Otras RAA están configuradas en sistemas más complejos donde es necesario extrapolar la garantía a personas consumidoras externas al grupo. Por eso hay toda una gama de posibilidades para organizar mecanismos de garantía participativos adaptados a las necesidades de cada Red Alimentaria.

Aunque los SPG se diferencian de las certificadoras de tercera parte por no tener como último fin la certificación de proyectos, si requieren de un marco de evaluación a partir del cual se identifique qué proyectos sí tienen prácticas afines a la RAA en cuestión, y por lo tanto es provechoso que sigan formando parte de ella. Permiten también identificar qué aspectos no graves faltan por mejorar, y qué proyectos en realidad no cumplen con los requerimientos mínimos y necesitan tener un intensa formación y cambio de prácticas productivas o laborales para ser parte de la RAA y el SPG.

Normalmente este marco de evaluación se desarrolla en cuatro partes, de lo más general a lo particular (Berigistain 2018):

1.- Dimensiones: Aspectos más generales con los cuales se puede categorizar el gran campo de acción de la Agroecología.

2.- Principios: Son aquellas normas básicas que dan una guía para que el trabajo esté vinculado con los valores fundamentales del SPG, en este caso valores a fines a la Agroecología.

3.-Criterios: es el resultado que genera el sistema si se cumplen los principios, son más concretos que los principios y por lo tanto son más fáciles de asociar con los indicadores.

4.-Indicadores: son variables representativas y diversas con las cuales se puede medir de manera específica el grado de logro de los criterios.

En la presente investigación se realizó un recuento de los criterios de evaluación utilizados por los tres SPG descritos a lo largo de este trabajo: El SPG del Tianguis Alternativo de Puebla, Mercado Agroecológico el Jilote y el SPG de la Red de productores y consumidores responsables “Comida Sana y Cercana”. Estos criterios se encuentran agrupados en trece dimensiones, las cuales fueron formuladas a partir del contenido encontrado en los manuales y cuestionarios de visitas de las tres experiencias. Es importante decir que se exponen indistintamente aquellos criterios que cada SPG

considera mínimos de aquellos que considera ideales. También, algunos están descritos de maneras más extensas con presencia de indicadores que permiten medir el cumplimiento de ese criterio. En varios casos, la redacción de los criterios es una paráfrasis hecha por la autora con la finalidad de resumir y plasmar en formato de criterio las preguntas encontradas en el cuestionario de evaluación.

Además de los principios, criterios e indicadores, cada SPG tiene su propio instrumento de evaluación para recabar la información en las visitas a las unidades de producción, los cuales son cuestionarios o tablas donde se indica si están presentes los indicadores y si cumple con cada uno de los criterios de manera total, parcial o no se cumple. Estos instrumentos de evaluación en conjunto con la discusión del comité y/o equipo de la visita, permiten que como parte del proceso participativo de garantía se le otorgue a los proyectos productivos una categoría de acuerdo al tipo de producción: Orgánico, Agroecológico, En transición o Alternativo. Estas categorías varían ligeramente entre un SPG y otro, al igual que el documento final con el cual se le entrega su dictamen y recomendaciones. Por ejemplo, el Jilote también entrega un documento con una evaluación por estrellas, en el cual cada estrella representa una dimensión evaluada, por lo que aparece completa, a la mitad o vacía, dependiendo de qué tanto cumple con los criterios englobados por esa dimensión.

Por otro lado, al mirar a los SPG desde la perspectiva del manejo de los bienes comunes y la presencia o ausencia de los ocho principios de diseño, este marco de evaluación compuesto por los principios, criterios, indicadores e instrumentos de evaluación son parte fundamental para que esté presente el principio de diseño que sugiere haya límites bien definidos del bien común y de quiénes pueden disponer legítimamente de los bienes, en este caso el bien común intelectual es el reconocimiento o aval de garantía que otorga el SPG. A su vez cuando estos criterios de evaluación son definidos internamente en la red con presencia de los actores que estarán involucrados en los procesos de verificación (personas productoras, consumidoras y coordinadoras) ayuda a que haya coherencia entre las condiciones locales y las reglas de apropiación y provisión, es decir se siga el segundo principio de diseño para el manejo de los bienes comunes.

Para revisar toda la recopilación de criterios de evaluación de los SPG ver Anexo 4. Tabla de Equivalencias entre criterios de evaluación presentes en los cuestionarios de los tres Sistema Participativos de Garantía.

A continuación, también se hará un análisis de estos tres SPG de México mirándolos desde la lupa del manejo de los bienes comunes. Esto se hará identificando en qué aspectos de su organización como

SPG cumplen con cada uno de los 8 principios de diseño de Ostrom, ya que, a su vez, estos ocho principios pueden usarse como criterios en el desarrollo de instituciones que sean acorde a las propuestas de la Agroecología Política, y por lo tanto, sean instituciones que abonen a la construcción de un sistema agroalimentario sustentable y alternativo.

Capítulo 4 Sistema Participativo de Garantía del Tianguis Alternativo de Puebla.

4.1 Breve contexto agroalimentario de Puebla

Es importante conocer sobre las problemáticas y situación agroalimentaria del estado de Puebla para comprender las particularidades a las cuales se enfrenta el trabajo del Sistema Participativo de Garantía del Tianguis Alternativo de Puebla. A continuación, se presenta una breve descripción.

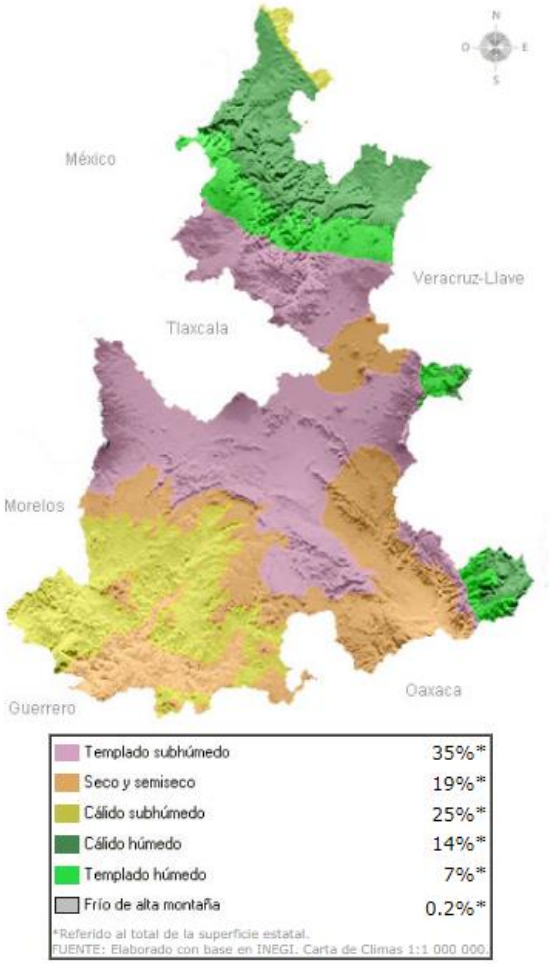
El estado de Puebla se encuentra en la parte centro-este de México, con una extensión territorial de 34,309.6 km2 y su ciudad capital es Puebla de Zaragoza. Tiene una población de 6,583,278 habitantes, dentro de la cual el 73% vive en áreas urbanas y el 10% es hablante de una lengua indígena (Instituto Nacional de Geografía y Estadística 2022).

El nivel educativo en el estado es de 9.2 años como grado promedio, lo que equivale a poco más del tercer año de secundaria. y un índice de analfabetismo del 7%, siendo la mayoría personas mayores de 75 años. (Instituto Nacional de Geografía y Estadística 2022). Por otro lado, esta entidad se encuentra en el séptimo sitio en marginación a nivel nacional, con un índice de 0.65, calificado como grado alto de marginación (Consejo Nacional de Población 2021). El 62.4 % de la población del estado está en situación de pobreza, es decir 4,136,558 personas. Y el 30.8% de la población carece de acceso a la alimentación nutritiva y de calidad (Secretaría de Bienestar 2022)

Por el estado de Puebla atraviesa la Sierra Madre del Sur, Eje Neovolcánico, Sierra Madre Oriental y la Llanura Costera del Golfo Norte (Instituto Nacional de Geografía y Estadística 2022). Además, cuenta

con cuatro regiones hidrológicas, Pánuco al noroeste; Tuxpan-Nautla al norte; Papaloapan al este y sureste, y Balsas en el centro (Programa de Apoyo al Desarrollo Hidráulico de los Estado de Puebla, Oaxaca y Tlaxcala 2023).

Estas regiones fisiográficas e hidrográficas generan las condiciones donde se presenta una gran variedad de climas: en la región central y sureste hay clima templado subhúmedo, en la parte norte y sureste hay clima cálido subhúmedo, hacia el sur y centro oeste hay clima seco y semiseco, en una parte del norte y sureste hay clima cálido húmedo, y en otra parte hay templado húmedo, y finalmente en la cumbre de los volcanes se presenta clima frío (Instituto Nacional de Geografía y Estadística 2022).



Por estas condiciones del clima, suelo y régimen de humedad tan diversas, las áreas agrícolas se concentran principalmente en las regiones templadas subhúmedas, donde predominan los cultivos de temporal como maíz y frijol; cultivos perennes como el café, alfalfa, caña de azúcar y naranja; y en las áreas de riego las hortalizas. En el total de unidades de producción del sector rural dedicadas a la agricultura y explotación de especies animales, el 86% son de temporal y el 14% son de riego (Programa de Concurrencia con las Entidades Federativas 2018).

En 2020 estos fueron los 10 principales cultivos en el estado de Puebla:

	Superficie sembrada (Hectáreas)	Valor de producción (Miles de pesos)
Maíz grano	516,721.90	4,367,159.70
Café cereza	69,651.60	927,042.56
Frijol	47,229.37	490,744.76
Cebada	32,460.50	447,394.09
Naranja	28,978.15	567,190.30
Sorgo grano	21,609.50	359,586.43
Alfalfa	19,222.60	803,167.30
Caña de azúcar	18,722.00	1,547,339.12
Manzana	7,499.00	159,162.72
Tuna	5,514.00	608,678.70

Elaboración propia con datos SIAP 2020

Además, según el Atlas Agroalimentario 2012-2018, Puebla destaca a nivel nacional en la producción de berries, miel, huevo para plato, leche de bovino, carne en canal de ave y carne de porcino. De hecho, según la Secretaría de Agricultura, es el tercer estado productor de carne de cerdo en el país, precedido por Jalisco y Sonora, con los cuales suma el 48 % de la producción total (Delegación Secretaría de Agricultura Puebla).

En el estado de Puebla, al igual que en todos los estados de la República, se ha fomentado desde los programas oficiales la incorporación de tecnologías modernas basadas en la aplicación de insumos de origen industrial, es decir fertilizantes químicos, semillas mejoradas genéticamente, herbicidas e insecticidas, al igual que la mecanización de las labores de preparación del suelo, siembra y manejo de cultivo. Esto a través del crédito y en un esquema de respaldo con el seguro agrícola y ganadero, aún cuando, según el Programa de Concurrencia con las Entidades Federativas (2018) estos servicios son limitados y de poco acceso para los productores de pequeña escala en Puebla.

En este contexto se desarrolla el cultivo de maíz en Puebla, el cual cómo se ve en la tabla es el principal cultivo del estado. La importancia del maíz en Puebla no sólo es económica, también es cultural e histórica al ser considerada esta zona uno de los posibles centros de domesticación y diversificación de este cultivo, con hallazgos de mazorcas fósiles de hace 5,500 años aproximadamente (Kato, 2009 41;63). Es un cultivo que el 7.2% se destina al autoconsumo (Atlas Agroalimentario 2012-2018), por lo

que se consume y se siembra por productores de pequeña escala desde la Sierra Norte con clima cálido húmedo con lluvias todo el año, hasta Tehuacán donde hay clima seco semicálido (Ávila et al, 2014). Esto ha generado que en las comunidades agrícolas de Puebla se encuentre una amplia diversidad genética en maíces criollos adaptados a las particularidades de sus ciclos agrícolas y con un alto rendimiento productivo, igual o incluso mayor al de muchas semillas híbridas comerciales recomendadas para la región (Ángeles-Gaspar et al., 2010).

Por otra parte, el estado de Puebla tiene un lugar importante en la producción agroalimentaria que abastece el país, sin embargo, muchos de los alimentos producidos no cuentan con condiciones mínimas de inocuidad y calidad. Tal es el caso del Valle de Atlixco, una de las principales zonas forrajeras y hortícolas de Puebla. Ahí se produce jitomate, cebolla, cilantro, acelga, ajo, ejote, rábano, col y chícharo, maíz, frijol, cebada, trigo, sorgo, frutales y plantas ornamentales, además de desarrollar la ganadería. En la producción agrícola de esta zona hay un permanente uso de aguas residuales provenientes del Río Atoyac. En este río se desembocan las descargas de aguas residuales e industriales de Tlaxcala, San Martín Texmelucan, Moyotzingo y la ciudad de Puebla, por lo cual tiene una alta concentración de sales solubles y metales pesados, los cuales se acumulan en los suelos arcillosos de las parcelas (Méndez et al, 2000)

El Tianguis Alternativo de Puebla se encuentra en la capital del estado, Puebla de Zaragoza. Esta ciudad además de tener una importancia política como capital, tiene gran trascendencia histórica y cultural, el mismo centro histórico de la ciudad es considerado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, igualmente es reconocida por la gastronomía.

En cuanto a la situación agroalimentaria de esta ciudad, a diferencia del resto del estado, se encuentra con un grado muy bajo de marginación, a pesar de esto, el 20.2 % de la población de este municipio carece de acceso a la alimentación nutritiva y de calidad (Secretaría de Bienestar 2022). Además, según INEGI, en el 17% de las familias de esta ciudad hay un infante con carencia alimentaria, y un 10% de familias con un adulto con carencia alimentaria (Encuesta Intercensal del INEGI 2015).

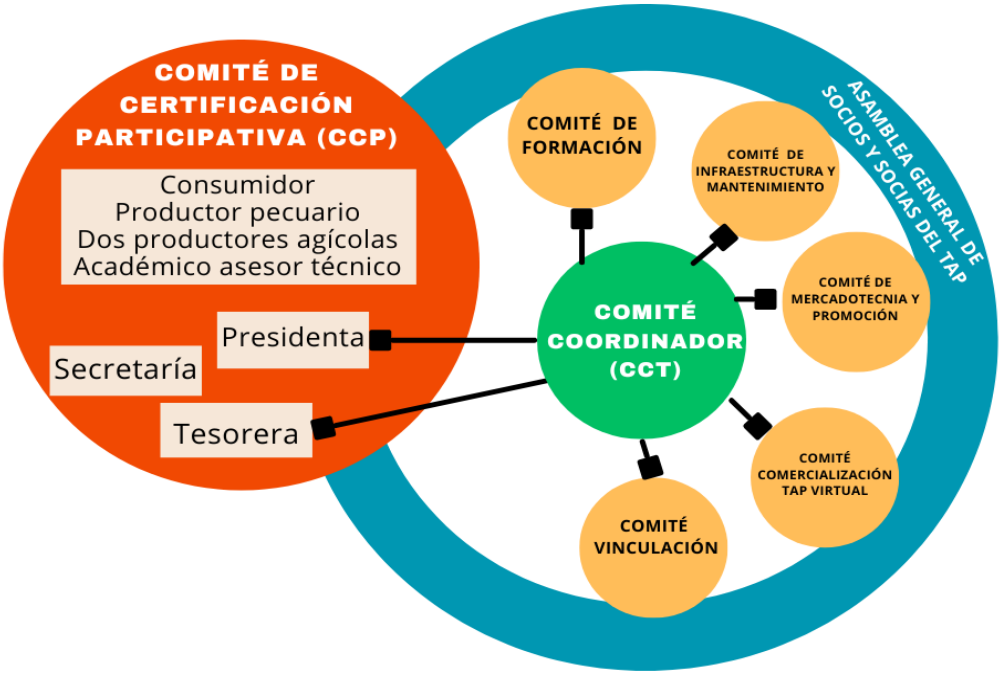
4.2 El Sistema Participativo de Garantía del Tianguis Alternativo de Puebla desde la mirada de los ocho principios de diseño para el manejo de los bienes comunes.

Tianguis Alternativo de Puebla

El Tianguis Alternativo de Puebla comenzó en 2007, promovido por la vinculación que tuvo el grupo promotor con la ahora extinta Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos, sus talleres sobre certificación participativa y el intercambio con el Comité del Tianguis Orgánico Chapingo. Gracias a estos aprendizajes el TAP comenzó a formar su sistema participativo de garantía desde un inicio, realizando sus primeras visitas de acompañamiento a partir de ese año. En el 2022 el TAP comenzó con el proceso para registrar su SPG como SCOP ante SENASICA (*Ver Anexo 1 Linea del tiempo del SPG del TAP*)

El Sistema Participativo de Garantía (SPG) del Tianguis Alternativo de Puebla (TAP) funciona a partir del trabajo del Comité de Certificación Participativa (CCP). Este es uno de los seis comités operativos del TAP que son coordinados por el Comité Coordinador (CCT). Los otros cinco comités son: Formación, Infraestructura y Mantenimiento, Mercadotecnia y Promoción, Comercialización TAP Virtual y Vinculación (Ver Figura 8).

Figura 8. Estructura organizativa del Sistema Participativo de Garantía del Tianguis Alternativo de Puebla dentro del organigrama general del TAP.



Elaboración propia a partir del Organigrama del TAP y Reglamento del CCP del TAP.

El CCP es la única entidad encargada de los procesos de Certificación Participativa (CP) en el TAP, y a diferencia de otros modelos de SPG, solamente trabaja con los proyectos productivos del tianguis. En la actualidad está integrado por 8 personas: un consumidor, un productor pecuario, dos productores agrícolas, un académico experto en plagas y sistemas agrosustentables, y tres gestoras, de las cuales una de ellas es de las fundadoras del TAP, otra está involucrada también en el CCT y la otra está únicamente en el CCP.

Estas personas desempeñan los siguientes roles y tareas:

- La presidencia convoca a las reuniones, es el/la representante del Comité frente a otras instancias y frente al comité coordinador del TAP, se comunica con los otros comités del TAP, atiende las peticiones de ingreso y le da seguimiento los procesos de CP, además puede presentar información sobre los y las productoras, procesos productivos, categorías, estatus de certificación, fondos y las demás actividades relacionadas con el comité.
- La secretaría hace las minutas de las reuniones, tiene el control de la documentación sobre procesos y expedientes de los proyectos productivos, se encarga de publicar los dictámenes.

- La asesoría técnica le corresponde a una persona experta en la producción agroecológica ya que es quien da recomendaciones técnicas y facilita el intercambio de conocimientos en el proceso de CP.
- La tesorería es la misma persona que maneja los fondos, ingresos y egresos tanto del CCP como del TAP en general.

Aunque no está explicitado en el reglamento, las gestoras que tienen el rol de presidencia y secretaría son el "Grupo motor" del CCP, ya que son quienes convocan a las reuniones, y llevan la dirección de la organización del Comité. Sin embargo, en las reuniones no tienen un papel de jerarquía, ya que según dijeron en la entrevista, las opiniones de todos los integrantes tienen el mismo peso para tomar las decisiones.

Hay que aclarar que el SPG del TAP no otorga un sello como tal, después del proceso de revisión y visitas, el CCP le da a conocer al proyecto productivo una carta con el dictamen final y un tarjetón con la categoría a la que pertenece: Orgánico, En transición o Alternativo, el cual debe tener siempre a la vista en su puesto del mercado. De esta forma, el distintivo con legitimidad ante los consumidores y demás productores es el tarjetón con la categoría asignada por el CCP.

Para comenzar con los principios de diseño de los bienes comunes como enfoque desde donde mirar al SPG del TAP, se puede considerar que éste tiene **límites bien definidos del SPG como bien común**. Estos límites delinean quiénes pueden disponer legítimamente del Tarjetón con la categoría asignada por el CCP, y por lo tanto los límites de quién puede formar parte del TAP, estos límites están plasmados en un reglamento general del TAP y uno del CCP en los que se explica claramente el proceso de certificación participativa, de ingreso de un nuevo miembro y/o producto al tianguis.

El proceso para el ingreso definitivo de un nuevo miembro al TAP, y por lo tanto para usar legítimamente el Tarjetón con la categoría asignada por el CCP es el siguiente:

1.- La persona interesada se acerca y llena solicitud de ingreso en la página web, ya sea asistiendo a las oficinas o por su parte.

2.- Se aplica un cuestionario para recopilar sus datos. Si la persona productora cuenta con alguna certificación debe entregar los documentos probatorios al CCP.

3.- El CCP evalúa la información y en caso de ser necesario realiza una primera visita para corroborar los datos.

4.-Se acepta al proyecto productivo dentro del mercado bajo periodo de prueba de 3 meses. Se le entrega una carta de aceptación, la ruta del expositor, firma el reglamento y se le entrega un tarjetón con la categoría de “En proceso de certificación”. Se agenda una visita de acompañamiento para dentro de tres meses para comenzar la certificación participativa.

5.- Se elaboran fichas de información básica del productor con productos y precios destinadas al Comité de Coordinación y de Tienda en línea. Se incluyen los productos en la tienda en línea.

6.-Se presenta a la persona productora en la Asamblea del TAP.

7.-Participa en el curso de Inducción, donde se le entregan los lineamientos orgánicos y la carta compromiso para que se vaya preparando para su visita.

8.- A los tres meses se hace evaluación de su participación y en caso de ser satisfactoria se comienza a planear una visita de acompañamiento. Se verifica que la persona productora conozca los lineamientos orgánicos, sí sí los conoce se le pide llenar unos formularios para completar su documentación.

9.- Se coordina la visita y se le informa sobre los costos a cubrir (viáticos y cuota de recuperación para el CCP)

10.- Mínimo dos integrantes del comité realizan la visita de acompañamiento a la unidad de producción. Elaboran informe de la visita.

11.- El CCP completo se reúne y analiza los documentos, información recabada en la visita y evaluación de participación. El CCP elabora el dictamen.

12.- Se entrega el dictamen al proyecto productivo y un nuevo tarjetón si es que cambió la categoría. En caso de tener observaciones mayores se le solicita hacer un plan de manejo a partir de las recomendaciones del CCP.

13.- El CCP informa a la tienda en línea y coordinación en caso de modificaciones en la información del productor.

14.- La persona productora se integra voluntariamente a algún comité operativo y puede comenzar a impartir talleres. Adopta la obligación de participar en las faenas del TAP.

14.-El CCP le hace visita de seguimiento idealmente una vez al año.

Otro aspecto a tomar en cuenta para considerar si el SPG del TAP tiene límites bien definidos sobre quién puede disponer legítimamente del bien común son los criterios de evaluación para las visitas de acompañamiento. A estas visitas es necesario que asista por lo menos dos integrantes del CCP, sin importar muy bien quién sea. En ellas se utiliza un Checklist basado en los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias derivados de la Ley de Productos Orgánicos en México, con el cual el CCP evalúa los procesos biológicos y de inocuidad en el proyecto productivo. Si bien el checklist está basado en los lineamientos orgánicos, el CCP ha hecho adaptaciones en la redacción para volverlo más entendible por personas no expertas y para ir de acuerdo a los conceptos utilizados dentro del TAP. Además, a partir de la retroalimentación con otros comités de certificación participativa comenzaron a desarrollar otros criterios sociales que no están incluidos en los lineamientos orgánicos, como son: Promoción cultural de los alimentos, salarios dignos para las y los trabajadores, participación de las mujeres en los procesos de decisión, entre otros (Ver Anexo 4. Tabla de Equivalencias entre criterios de evaluación presentes en los cuestionarios de los tres Sistema Participativos de Garantía). Un elemento importante para poder evaluar a los proyectos visitados es el conocimiento de las personas asistentes, sin embargo, esto no es decisivo, ya que posteriormente toda la información, fotos y anotaciones de la visita es mostrada y discutida en una reunión con todas las personas que integran el comité. En esta reunión se determina por consenso cuál categoría se le otorgará al proyecto visitado en el dictamen, al igual que las recomendaciones que se le darán para mejorar sus procesos productivos y si es necesario pedirle un plan de manejo basado en estas recomendaciones.

Aquellos proyectos que cumplen por completo los lineamientos de productos orgánicos son asignados con el Tarjetón de “Orgánico”; aquellos que cumplen con los principios básicos del TAP pero aún les faltan requerimientos orgánicos son asignados con el Tarjetón de “En Transición”; y a los proyectos no alimentarios que van acorde a los principios y objetivos del TAP se les asigna el Tarjetón de “Alternativos”.

La existencia de estas tres categorías aporta claridad respecto a los límites de quién puede usar el Tarjetón y bajo qué categoría, sin embargo, hay que señalar que **los límites del uso del bien común están incompletos**, ya que, aunque los criterios sociales para la evaluación de los proyectos siempre salen a la conversación en las reuniones del CCP, no han sido formalizados por completo y no todos están incluidos en el checklist utilizado en la visita a la unidad productiva.

A partir de la descripción anterior sobre el trabajo del CCP y el procedimiento de las visitas de acompañamiento se puede ver que el CCP **es la entidad que supervisa a los usuarios del bien común y monitorea la distribución de los bienes comunes, lo cual cumple con el cuarto principio de diseño**.

Por otra parte, también se puede ver que las personas de este comité se encargan de realizar todas las visitas de acompañamiento, seguimiento en el llenado de expedientes, designación de dictamen final, aplicación de sanciones, resolución de conflictos y aplicación de todas las normas relativas al proceso de certificación participativa. Por lo cual parecería que todo el trabajo y decisiones en torno a la certificación participativa se concentra en una sola entidad. Sin embargo, el CCP en sí, es una de las entidades articuladas a distintos niveles que conforman la organización general del TAP (Comité de Coordinación CCT, las cinco Comisiones Operativas y la Asamblea con proyectos productivos del Tianguis), y por lo tanto es difícil separar algunos de los procesos del SPG con los mecanismos de funcionamiento propios del TAP. Por ejemplo, la visita a la unidad de producción y el correcto llenado de documentos son parte importante de la certificación, pero también se toma en cuenta la evaluación del CCT sobre el buen desempeño durante los tres meses de prueba en el tianguis. En realidad, el CCT termina siendo una segunda entidad que interviene en el proceso de certificación participativa, ya que, está conformado por personas que pertenecen a los comités operativos (entre los cuales está el CCP), y por lo tanto informan de sus actividades al resto del CCT para la toma de decisiones y coordinación general del tianguis. Por esta razón se puede considerar que el SPG del TAP si cumple con el principio de diseño en el que se propone que **las actividades de apropiación, provisión, supervisión, aplicación de normas, resolución de conflictos y gestión se organicen con entidades articuladas a distintos niveles.** No obstante, se podría aumentar la presencia de este principio de diseño en el funcionamiento del SPG del TAP al extender tareas y decisiones del SPG a otras entidades del tianguis, como es la Asamblea con socios y socias del TAP realizada dos veces al año.

Por otra parte, en el cuarto principio de diseño se menciona que pueden ser **los mismos usuarios quienes monitorean la distribución de los bienes comunes**, lo cual se lograría involucrando a más personas consumidoras y productoras de las que no forman parte del CCP en las visitas de acompañamiento, pudiendo ser una participación rotativa. Ya que en la actualidad sólo asisten a las visitas de acompañamiento las tres personas productoras y el consumidor que forma parte del CCP. Este mayor involucramiento de los usuarios en el monitoreo del bien común también puede ser provechoso, en tanto las integrantes del CCP entrevistadas compartieron que les hace falta comunicar más a los consumidores todo el trabajo que representa la certificación participativa del TAP. Ellas perciben que hay un bajo reconocimiento por parte de las personas consumidoras del gran esfuerzo que hacen los proyectos productivos para mejorar sus prácticas de producción y ofrecer alimentos con calidad muy diferente a la producción convencional.

Otra dimensión del reconocimiento que tiene el SPG es la mirada de actores externos al mercado. Según cuentan en la entrevista, el solo formar parte del TAP es interpretado ante otros actores del medio agroalimentario (otros mercados de productores o espacios afines en la ciudad de Puebla)

como signo de confianza, por lo cual invitan a participar a productores del TAP asumiendo que si forman parte del TAP es porque son proyectos de confiar que han pasado por todo un proceso de revisión rigurosa.

El CCP del TAP comenzó en marzo del 2022 el proceso para lograr el reconocimiento ante SENASICA como SCOP. Esto ha resultado difícil ya que, según la valoración de las entrevistadas, los requerimientos e instrumentos implementados por SENASICA están incompletos ante los valores y objetivos del SPG del TAP, y de los SPG en general. Además, consideran que en la última reforma a los lineamientos para la producción orgánica en 2020 hubo un retroceso y ahora la Ley está aún más alejada de las necesidades de los SPG. El CCP del TAP tiene una postura muy firme respecto a no cambiar su forma de trabajo para amoldarse a los requerimientos de SENASICA, quieren lograr el reconocimiento oficial con su forma de organización actual, sin embargo, no saben si se va a lograr. Por esta razón, si se habla del reconocimiento que tiene el SPG con sus reglamentos internos y formas de trabajo por parte de autoridades gubernamentales externas, apelando al sétimo principio de diseño de los bienes comunes, se podría considerar que este principio está incompleto.

Ahora bien, para examinar el reglamento del CCP y del CCT desde la mirada de los bienes comunes es importante hacerse varias preguntas: ¿Quiénes participaron en la elaboración de los reglamentos? ¿Hay algún mecanismo mediante el cual las personas consumidoras o productoras puedan participar en la modificación de las reglas operativas? ¿Cómo se toman las decisiones? Respondiendo a estas preguntas, el reglamento general del TAP fue creado por las personas del Comité coordinador, y el reglamento del CCP fue escrito a partir de recopilar los procedimientos y formas de trabajar que llevaba el mercado para verificar a los proyectos participantes desde años atrás. En el inicio del TAP y la construcción de su SPG, quienes definieron los procedimientos fueron las personas gestoras en conjunto con 3 de los 8 proyectos productivos que conformaban el tianguis. De este modo, uno de los aspectos del tercer principio de diseño para el manejo de bienes comunes se cumplió en el inicio del SPG, que **las personas afectadas por las reglas operativas puedan participar en su modificación, siendo en este caso los proyectos productivos.** Otro de los aspectos que señala el tercer principio de diseño es que **los arreglos sean de elección colectiva**. Esto está presente en tanto los dictámenes se deciden por consenso por todos los integrantes del CCP, donde hay representación de diferentes actores del TAP. Es importante señalar que actualmente en la asamblea de socios y socias del TAP se atiende temas operativos del TAP (faenas, organización del tianguis, se resuelven inconvenientes que hayan surgido en el tianguis, se escuchan los sentires de los productores y sus nuevas propuestas), sin embargo, no es un medio para solicitar modificaciones en las reglas o hacer acuerdos con respecto a

la certificación participativa. Por esta razón, si se quiere manejar al SPG como un bien común, falta un mecanismo claro y establecido mediante el cual la mayoría de las personas productoras y consumidoras del TAP, es decir los afectados por las reglas operativas, puedan seguir participando en las modificaciones a las reglas del SPG a lo largo de los años. De este modo, el tercer principio de diseño se cumple parcialmente, teniendo la posibilidad de aumentar su presencia al incorporar a la asamblea de socios y socias como este mecanismo de participación en el SPG.

Continuando con la **coherencia entre las condiciones locales y las reglas de apropiación y provisión,** hay que mencionar que durante el actual proceso para ser reconocidos como SCOP, SENASICA ha revisado el Reglamento del CCP y ha pedido modificaciones a ciertos apartados, sin embargo, como ya se mencionó, una de las razones por las cuales el proceso ha sido largo y difícil es porque el CCP no quiere cambiar la forma de trabajo que le ha funcionado en estos años por cumplir con los requerimientos de SENASICA. Este reglamento se escribió en el 2021 a partir del trabajo de estos más de 10 años de existencia del CCP y la estructura de trabajo que les ha funcionado hasta entonces. De esta manera podría considerar que **las reglas que se han generado hasta el momento responden a las condiciones y situaciones propias del TAP**. Será una tarea posterior evaluar qué tan ajenas a las condiciones locales resultan las modificaciones hechas a los procedimientos por petición de SENASICA, si es que se hace alguna.

Por otro lado, otras de las **reglas de apropiación y provisión del bien común** son justamente los criterios e indicadores a partir de los cuales se determina si un productor puede hacer uso del tarjetón y reconocimiento de la certificación certificativa del TAP, o no puede. Como se mencionó anteriormente, el checklist está basado en los primeros lineamientos orgánicos, aunque con adecuaciones a su situación de pequeño tianguis con un sistema de garantía que no se rige bajo una estructura o lógica de una certificadora de tercera parte. Los lineamientos orgánicos no incluyen criterios sociales, pero el TAP sí se posiciona como un espacio de intercambio justo, trabajo colaborativo y construcción de comunidad, por eso, la incorporación de sus propios criterios sociales dentro de la evaluación a los proyectos productivos es crucial para que las "**reglas de apropiación**" del sello, el cual en este caso se expresa con un dictamen y tarjetón con la categoría designada por el CCP, sean coherentes con la postura del TAP ante las problemáticas sociales y laborales en México. Por otro lado, una forma de combinar el principio de diseño sobre "**arreglos de elección colectiva**" y el que propone **coherencia entre condiciones locales y reglas de apropiación**, sería definir los criterios sociales de evaluación que aún faltan escribir en el checklist, mediante una discusión en la Asamblea de socios y socias del TAP.

Por otra parte, el CCP tiene presente que en Puebla y el resto del país, la transición orgánica y agroecológica es un proceso difícil el cual requiere de acompañamiento. Es por esto que dentro de las categorías del SPG del TAP también se otorga la categoría de "en transición", para aquellos proyectos a los cuales vale la pena diferenciar de la producción convencional, pues cumplen con ciertos principios básicos del TAP, pero aún no cumplen con todos los requerimientos orgánicos. Este es un elemento que también refleja que **las reglas de apropiación y provisión son coherentes con las condiciones locales.**

En cuanto al financiamiento del SPG del TAP, este se financia a través de los fondos del TAP, los cuales son generados con las cuotas de recuperación pagadas mensualmente por los proyectos productivos. La tarifa de la cuota va de acuerdo a la extensión del puesto los días de plaza. La asamblea integrada por las personas productoras del TAP y el CCT le asignan al CCP un presupuesto a usar. De igual forma, el proyecto productivo al cual se está certificando debe cubrir los viáticos, alimentos, hospedaje y transporte de los integrantes del CCP que asistan a realizar las visitas, así como pagar una cuota de recuperación determinada por el CCP. Además de todo lo anterior el CCP realiza actividades de procuración de fondos para su funcionamiento y mantenimiento, esto a través de ser un proyecto de la Asociación Civil Desarrollo y Aprendizaje Solidario A.C.

Con esto se puede ver que **la distribución de los costos es consistente con la distribución de los beneficios** ya que quien aporta más dinero a los fondos del TAP también usa un mayor espacio para sus productos los días de mercado. Y cuando se pagan los gastos y cuota por la certificación participativa es porque se está recibiendo visitas de acompañamiento que sirven para mejorar los procesos productivos y para dar cuenta de la calidad de los productos. No obstante, no hay que omitir que las personas consumidoras también reciben un gran beneficio de este SPG, ya que éste ayuda a mejorar los procesos productivos de lo que consumen y les da la garantía sobre la calidad de los alimentos. De este modo, es importante que paguen un *precio justo* con el cual el proyecto productivo pueda costear su inversión de tiempo, trabajo y dinero en las visitas de certificación.

Como se mencionó anteriormente, al ser un mecanismo de garantía propio del TAP hay algunos procesos que en la cotidianidad se mezclan con las dinámicas de mercado. Tal es el caso de la resolución de conflictos, ya que en el reglamento del CCP no hay algún apartado respecto a esto, sin embargo, los malentendidos o inconformidades respecto al resultado del dictamen final son comunicadas personalmente el día de mercado, ante lo que, hasta ahora, se ha respondido con una "mesa de diálogo", mecanismo usado para resolver los pequeños conflictos del día de plaza. Ésta básicamente consiste en que la persona inconforme y algún integrante del Consejo Coordinador del TAP, en este caso del CCP, se sientan en la oficina del mercado y hablan para aclarar la situación.

Esta forma de solucionar los conflictos va acorde con el sexto principio de diseño en el cual se caracteriza a los **mecanismos de resolución de conflictos como de rápido acceso y bajo costo**, ya que solo se requiere estar presente en el día de plaza y no implica algún costo extra. Sin embargo, hace falta establecer a la mesa de diálogo como un mecanismo de resolución de conflictos en el SPG.

En cuanto a las sanciones, en el reglamento del tianguis está estipulado que aquellas personas que no entreguen en tiempo y forma la documentación solicitada por el CCP deberán pagar una multa. A propósito de esto, a aquellas personas que se les dificulta mucho llenar los documentos se les ofrece la opción de pagar una cuota de recuperación para que la persona en la secretaría del CCP les ayude a llenar detenidamente todos los papeles.

La única sanción fuerte estipulada en sus reglamentos es para aquellos proyectos que tras insistirles no atienden a las solicitudes y dudas que tiene el CCP para completar su información. La respuesta ante esto es la expulsión del tianguis. Es importante señalar que en sus reglamentos no están establecidas las sanciones o medidas correctivas que se aplicarían en caso de ver incumplimientos graves y leves en las visitas de acompañamiento. Según cuentan en la entrevista solo han tenido un caso relacionado a esto. Lo ocurrido es que un señor que había entrado al mercado siendo productor de plantas ornamentales comenzó a meter fruta y productos que supuestamente traía de unas parcelas en Oaxaca. El CCP intentó visitar su unidad de producción, pero no lograron llegar a la parcela bajo el pretexto de que empezó a llover. A continuación, se le pidió a este señor que mostrara los cultivos en la vista satelital de Google maps, con lo que no se encontró nada. A partir de esto la Coordinación del TAP decidió expulsar al señor.

Es por esto que consideraría que al CCP del TAP le falta establecer por escrito, para aportar más claridad, cuáles son las sanciones o acciones a tomar en caso de detectar faltas graves y leves en las visitas de acompañamiento. A pesar de esto, según la experiencia relatada sí se puede ver que el CCP en conjunto con el CCT sigue el quinto principio para el manejo de bienes comunes, el cual recomienda que **las sanciones sean graduales, tomando en cuenta el contexto y acorde a la gravedad del incumplimiento de las reglas**.

Capítulo 5 Sistema Participativo de Garantía de Mercado Agroecológico El Jilote, Jalisco.

5.1 Breve Contexto Agroalimentario de Jalisco

El Mercado Agroecológico el Jilote ha visitado proyectos del sur de Nayarit y parte de Michoacán, sin embargo, la mayor parte de los proyectos productivos con quienes trabaja se encuentran en el estado de Jalisco. Es importante conocer el contexto agroalimentario general del estado, sus retos y situaciones, para poder comprender a los proyectos y el trabajo de este SPG de mejor manera.

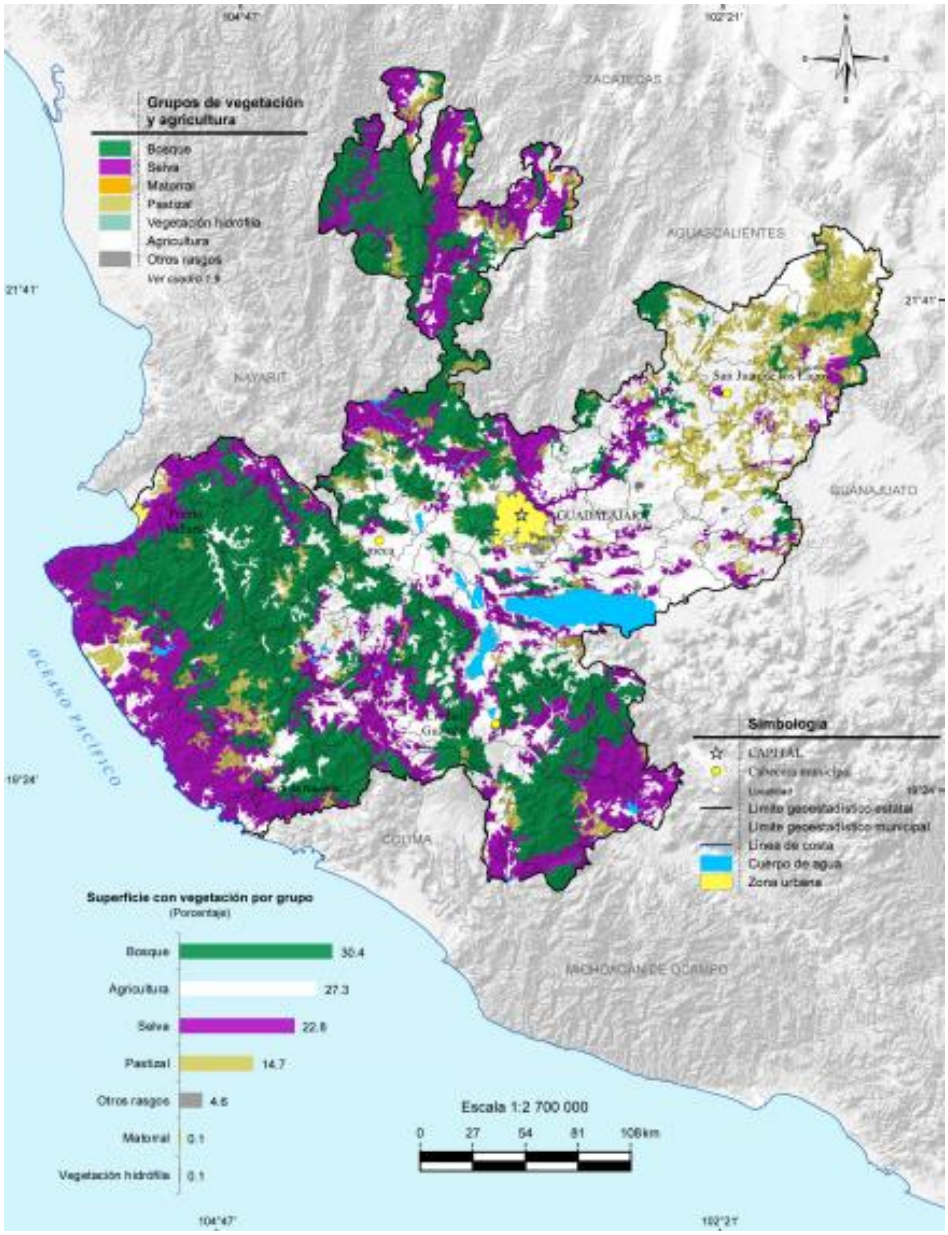
Jalisco es un estado de la república ubicado en el occidente de México, siendo Guadalajara su capital. Tiene una población de 8,348,151 habitantes, de la cual el 88% se encuentra en áreas urbanas y el 0.8% es hablante de una lengua indígena, mucho menos que Puebla y Chiapas (INEGI 2022).

El promedio de escolaridad es de 9.9 años, es decir casi el primer año de educación media superior, por encima del promedio nacional, tiene un índice de analfabetismo del 3% (INEGI 2022). A diferencia de las otras dos entidades mencionadas en este trabajo, Jalisco es una entidad considerada con un muy bajo grado de marginación, encontrándose en el lugar número 28 a nivel nacional (Consejo Nacional de Población 2021). A pesar de esto, 2,633,427 personas de Jalisco están en situación de pobreza, lo que representa el 31.4% de la población. Además, el 14.8% de su población no tiene acceso a una alimentación nutritiva y de calidad (Secretaría de Bienestar 2022).

En cuanto a sus características geográficas, Jalisco es un estado de mucho relieve, lo atraviesa el Eje Neovolcánico, La Sierra Madre Occidental, Sierra Madre del Sur, y la Mesa del Centro, cada una de estas cadenas montañosas comprenden regiones geográficas particulares. Por otra parte, Jalisco se divide en siete regiones hidrológicas: Armería-Coahuayana, Lerma-Santiago, Balsas, Río Ameca, Costa de Jalisco, Río Huicicila, El Salado (CEA Jalisco 2023). Por estas características tanto de relieve como de influencia de masas de agua marítima y lacustre, se crean climas con grandes contrastes a lo largo del territorio jalisciense, en la región de la Costa hay climas cálidos y secos, en el Norte y Los Altos climas templados y secos, en el Oeste climas templados y cálidos, y en el Centro y Sur hay templados, secos y cálidos. (INEGI 1990)

Las condiciones climáticas, el relieve, hidrología altitud y otras características permiten tener una gran diversidad de vegetación a lo largo del territorio jalisciense, además de condiciones para cultivo de milpa de temporal y de riego (maíz, frijol, calabaza, chile), hortalizas de riego y ganado (Cotler & Lazos

2019). El mapa a continuación muestra la vegetación predominante en cada zona del estado y dónde se extiende más la agricultura.



Fuente: INEGI 2018.

En los últimos años el sector agropecuario en Jalisco ha tenido un crecimiento acelerado. El gobierno del estado ha impulsado políticas públicas y acciones conjuntas con el sector empresarial, los agronegocios y pequeños productores, encaminadas a que Jalisco sea el “Gigante Agroalimentario de México” (Padilla 2017).

Estas acciones han llevado a que en 2021 el campo jalisciense haya alcanzado el primer lugar en cuanto producción alimentaria del país, al abarcar el 14% del total de la producción nacional, y al ser el estado que alcanzó el mayor valor de producción alimentaria en el país (Secretaría de Agricultura y Desarrollo

Rural Jalisco 2022). Por esto el estado de Jalisco es el productor número uno de productos como maguey (Agave tequilana Weber), arándano (70% de la producción nacional), frambuesa (60%), huevo (17%), carne de cerdo (37%), chía (87%) y leche (21%). Los productos en los que tiene el segundo lugar a nivel nacional son: caña de azúcar (13%), carne de res (12%), carne de ave (11%) y aguacate (10%) (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural Jalisco 2022; Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2021).

A continuación, se presenta una tabla con la superficie dedicada y el valor de producción de los principales cultivos en Jalisco:

Cultivo	Superficie Sembrada en hectáreas	Valor de Producción en miles de pesos
agave	73,924.52	24,787,901.60
maíz grano	594,479.87	17,317,744.81
caña de azúcar	87,830.60	5,934,911.62
aguacate	26,670.79	4,187,034.90
maíz forrajero	224,722.08	4,019,034.88
jitomate	2,383.70	1,641,492.56
Plátano	4,044.00	1,078,294.79
Sorgo grano	32,346.73	786,926.86
tomate verde	4,927.63	593,049.69

Elaboración propia con datos del SIAP 2021

Es bien conocido el papel principal que tiene Jalisco en la producción de tequila, ya que sus 125 municipios entran dentro de la Denominación de Origen de esta bebida, acompañados de solo algunos municipios específicos de Michoacán, Nayarit, Guanajuato y Tamaulipas (Consejo Regulador del Tequila, 2011). Esta es una de las razones por las cuales Jalisco abarca el 56% de la superficie sembrada de maguey para producción de tequila a nivel nacional, y el 74% del valor de producción. (SIAP 2020). Es importante mencionar que dentro del cultivo de maguey, hay productores que trabajan bajo el agroecosistema tradicional con policultivo, el cual se caracteriza por intercalar o combinar la siembra de maguey con maíz (Zea mays), frijol (Phaseolus vulgaris), cacahuate (Arachis hypogaea), flor de jamaica (Hibiscus sabdariffa) y frutales. De esta manera se minimizan los riesgos de enfermedades, hay mayor rendimiento y diversificación en los cultivos y las familias tienen una menor dependencia del cultivo de agave azul, ya que también obtienen alimento de la parcela (Herrera et al 2017). Sin embargo, una gran parte del paisaje agavero en Jalisco se rige por el agroecosistema convencional con monocultivo, en el cual hay extensas superficies únicamente con agave para la venta. Esto ocasiona el

desplazamiento de cultivos alimentarios tradicionales, pérdida de agrobiodiversidad, erosión del suelo, mayor vulnerabilidad ante plagas y una total dependencia por parte de las familias o trabajadores hacia el mercado del agave azul. (Herrera et al 2017)

Es importante señalar que no toda esta producción de alimentos llega al mercado nacional, ya que gran parte de la producción agrícola del estado está pensada y dirigida a los mercados internacionales. Por esto, sus exportaciones agroalimentarias crecieron en un 55% en cuatro años, en 2016 las berries (arándanos y frambuesas) pasaron a ser el 23% del valor de las agroexportaciones de Jalisco, superando al tequila (Padilla 2017). Esta tendencia de una gran producción para la exportación sigue creciendo, ahora también con la etiqueta de producción sustentables, ya que en 2021 la Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, las Juntas Intermunicipales de la región Sierra Tapalpa y grupos empresariales como el Consejo de Desarrollo Agropecuario de Jalisco – CDAAJ, firmaron tres acuerdos junto con la organización internacional Rainforest Alliance, con el objetivo de desarrollar un mercado diferenciado al cual exportar el aguacate, berries y agave producido en Jalisco bajo esquemas más sustentables y certificados por Rainforest Alliance (Romo, 2021; Rainforest Alliance 2023, 2021).

El Mercado Agroecológico el Jilote es un SPG que ha trabajado con diversos proyectos productivos, pero principalmente con aquellos que pertenecen a tres RAA. Dos de estas RAA se ubican en el centro del estado: La Cooperativa de Consumo Consciente Milpa en Guadalajara, ciudad capital y Feria de Productores MX, en Zapopan. Por su parte el Mercado de Ajijic está en la localidad de Ajijic, perteneciente al municipio de Chapala.

5.2 El Mercado Agroecológico El Jilote desde la mirada de los ocho principios de diseño para el manejo de los bienes comunes.

Mercado Agroecológico el Jilote

Los inicios del Mercado Agroecológico El Jilote se remontan a 1996, cuando proyectos productivos pertenecientes a la RASA (Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias) y de El Círculo de Producción se comienzan a organizar para diferenciar sus productos ecológicos de los productos convencionales ofertados en otros mercados. Aunque es hasta 2008 que algunas personas promotoras de la agricultura orgánica empiezan a conocer sobre los Lineamientos de Producción Orgánica mediante la vinculación con el Tianguis Orgánico Chapingo y en 2009 Miguel Escalona le da una capacitación a este grupo de personas productoras y promotoras sobre Sistemas Participativos de

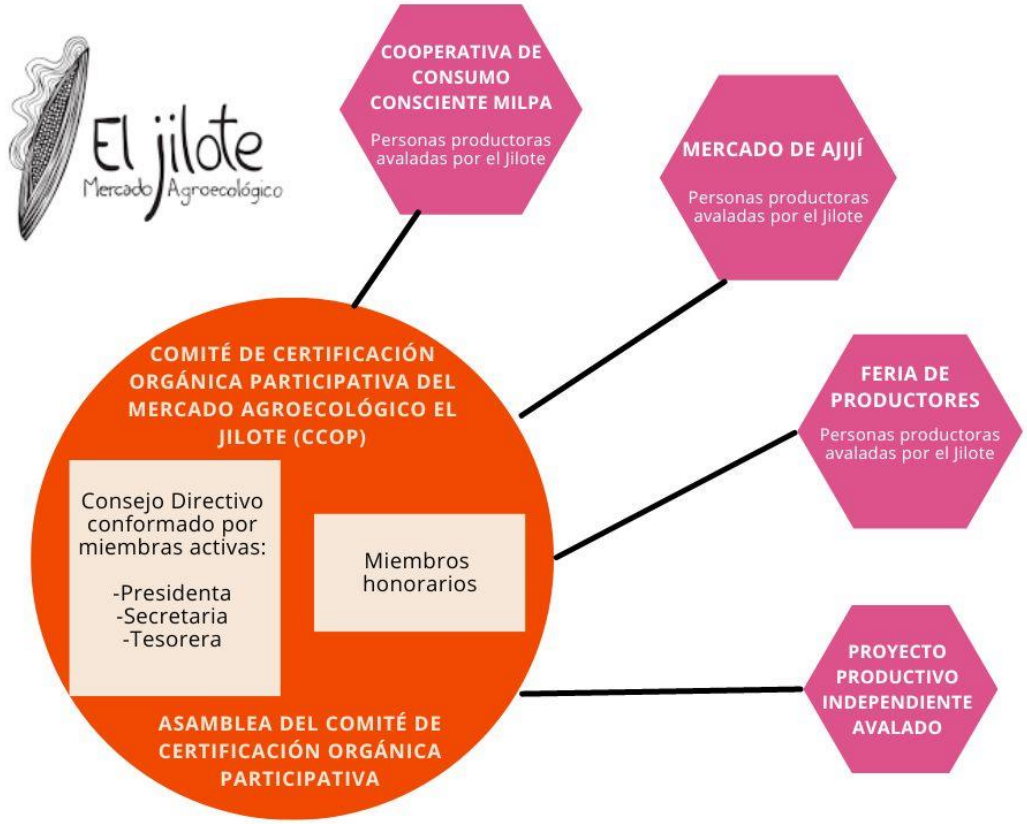
Garantía. Este grupo hace su primera visita y crean un manual de procedimientos. Es así como nace El Jilote como un ente de acompañamiento en la certificación participativa de El Círculo y RASA. A partir de 2012 El Jilote comenzó dando talleres sobre Certificación Participativa y las implicaciones de tener su aval de sustentabilidad (Ver Anexo 2. Línea del tiempo del Sistema Participativo de Garantía "Mercado Agroecológico el Jilote").

El Mercado Agroecológico el Jilote (MAJ) es un comité de certificación participativa independiente, el cual no pertenece a un solo mercado de productores o cooperativa de consumo. El MAJ lleva procesos de monitoreo, acompañamiento y certificación con proyectos productivos en su mayoría del estado de Jalisco, aunque también ha habido algunos en Nayarit y Michoacán, que forman parte de distintos nodos de consumo, por lo cual está en constante comunicación y ha creado relaciones de trabajo estrechas con el Mercado de Ajijic, Feria de Productores, y sobre todo con la Cooperativa de Consumo Consciente Milpa[18] con quien ha establecido convenios de colaboración y flujogramas de trabajo conjunto (Ver Figura 9). Esta es una característica importante que lo diferencia de los otros dos SPG estudiados en esta investigación.

El trabajo del MAJ se lleva a cabo a través de su Comité de Certificación Orgánica Participativa (CCOP). Esta es la entidad única que se encarga de definir y ejecutar todas las actividades del MAJ, es decir establecer los procedimientos, reglamento del MAJ, calendarizar y realizar visitas de acompañamiento, aprobar o rechazar las solicitudes de ingreso, definir los criterios de selección, definir las categorías asignadas a cada proyecto certificado, representar al MAJ ante autoridades e instituciones externas, sancionar y expulsar a integrantes del mismo MAJ, hacer llamadas de atención a miembros del mismo CCOP que incumplan el reglamento, entre otras.

[18] El Mercado de Ajijic, o Ajijic Farmers' Market es un espacio de venta para proyectos productivos ecológicos y de pequeña escala que ofrece sus productos cada miércoles a los habitantes de Ajijic, localidad a orillas del Lago de Chapala, Jalisco. La Feria de Productores es un mercado de productores que todos los domingos se instala en el Club de Leones de Guadalajara, en Zapopan, Jalisco. La Cooperativa de Consumo Consciente Milpa abre sus puertas cada quince días en la zona centro de Guadalajara para que las familias consumidoras pasen a recoger sus canastas de productos.

Figura 9. Estructura organizativa del Mercado Agroecológico el Jilote y su relación con las RAA y productores con quienes colabora.



Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas

El MAJ no tiene un sello como tal, a los proyectos que les da el "Aval de garantía de sustentabilidad" enmicado y se les envía un dictamen final donde se muestra su resultado conforme al sistema de estrellas y un código QR que redirecciona a la página del Jilote. Los productores que anuncian estar avalados por el Jilote deben tener a la vista este documento. El Comité da garantía a pequeños proyectos productivos de temporal, riego, procesamiento de productos, cooperativas y/o grupos organizados, comercializadores y productores artesanales y de enotecnias. Es importante aclarar que el dictamen del MAJ únicamente da garantía de los productos evaluados, y es válido tanto en los mercados y cooperativas con las que el MAJ tiene convenio de colaboración, como fuera de estas, ya que también trabajan con personas productoras no asociadas a ninguno de estos espacios de venta. Por lo mismo el "aval de sustentabilidad" tiene un valor solo para aquellas personas que conocen el trabajo del MAJ y por lo tanto confían en su garantía.

Habiendo aclarado en qué consiste el dictamen/certificado/aval del MAJ, y que ese es el bien común intangible al cual haremos referencia, podemos comenzar señalando cómo es que el Jilote hace la **delimitación de su bien común y de quiénes pueden disponer legítimamente de su reconocimiento**.

Hay tres formas por las cuales los proyectos productivos llegan al MAJ.

1.- Ser parte de alguno de los mercados de productores o cooperativas de consumo con quienes colaboran, por ejemplo, la Cooperativa de Consumo Consciente Milpa, Mercado de Ajijic y Feria de Productores. En este caso la cooperativa o mercado facilita al proyecto productivo interesado el contacto con el Jilote para que éste comience su proceso.

2.- Participar en alguno de los talleres organizados por el MAJ, en los cuales se explica en qué consiste la certificación participativa y el trabajo del Jilote. En estos talleres cualquier productor puede expresar su interés para ser visitado y certificado, además del interés por integrarse al CCOP.

3.- Un proyecto productivo contacta al MAJ de manera individual para pedir ser avalado.

En cualquiera de estos tres casos, los siguientes pasos para unirse al SPG, es decir ser parte de los proyectos productivos que tienen el aval de sustentabilidad del MAJ, son los siguientes:

-El CCOP realiza una entrevista verbal para evaluar al proyecto interesado, en caso de no aprobarlo se le dan opciones de formación para que en un futuro éste pueda volver a solicitar el proceso.

-En caso de resultar aprobatoria la entrevista el CCOP entrega el formato de solicitud de acompañamiento a la persona interesada ya sea en físico o vía electrónica, le explica cómo llenar los formatos, fechas de entrega y resuelve sus dudas.

-La persona interesada llena la solicitud y entrega su documentación. En caso de ser productora primaria también debe entregar un plan de manejo y en caso de ser procesadora debe entregar comprobantes de la procedencia orgánica de sus insumos.

-El CCOP revisa la solicitud y evalúa si vale la pena realizar la visita, o si es evidente que no cumple con los requerimientos para la certificación. En caso de no cumplir con lo necesario se le da una retroalimentación y se le informa qué aspectos le faltan mejorar en sus procesos productivos.

-En caso de ver una solicitud con los requerimientos suficientes, el CCOP en conjunto con el proyecto programan la visita a la unidad de producción.

-Al menos 3 personas del CCOP visitan la unidad de producción (una productora, técnica y consumidora).

-El CCOP realiza informe de la visita

-Se emite dictamen positivo, negativo o en transición, y recomendaciones al proyecto.

-El proyecto debe permitir futuras visitas de seguimiento agendadas por el CCOP.

-El proyecto interesado busca al CCOP un año después para que le hagan la visita de seguimiento y renovación del aval de sustentabilidad.

Cuando se calendariza una visita de campo a un nuevo proyecto a certificar se acuerda un día con la CCCMilpa para que faciliten la participación de una de sus personas consumidoras. De este modo las visitas de campo siempre las realiza un equipo formado por una persona consumidora, y una técnica y productora del CCOP. En esta visita se revisan sus bitácoras o planes de manejo y se contrasta con lo que se ve en la parcela, además se intercambian conocimientos y recomendaciones entre el proyecto visitado y el equipo del MAJ. Posteriormente el equipo realiza el informe de la visita y lo comparte en reunión con todos los integrantes del CCOP junto con otras fotos e información recabada. Ahí comentan lo que observaron, se determinan recomendaciones, se definen sus estrellas y el resultado del dictamen. Tomando de referencia el cuarto principio de diseño para el manejo de los bienes comunes, estas visitas de campo para el proceso de certificación son el **mecanismo de monitoreo de la distribución del bien común**, es decir, del aval de sustentabilidad del Jilote.

Además del proceso de certificación, desde el 2020 el Jilote comenzó una nueva modalidad de visitas las cuales están incluidas en las recientes modificaciones a su reglamento con el nombre de "visitas de acompañamiento previo". Estas se realizan únicamente en colaboración con las RAA con quienes han establecidos convenios, o sea la CCCMilpa, el Mercado de Ajijic y Feria de Productores. Por esto la finalidad de estas visitas no es hacer un proceso completo de certificación a proyectos que llegan de manera independiente, sino ayudar a estas RAA en dos posibles procesos:

- Conocer bien un nuevo proyecto con potencial para entrar a su comunidad, saber cómo son sus procesos productivos y la calidad de sus alimentos, para así evaluar si cumple con los requerimientos mínimos para formar parte de ellos.
- Orientar a aquellos proyectos que ya forman parte de estas RAA y que tienen dudas sobre qué tanto les falta para poder alcanzar el aval de sustentabilidad y por lo tanto saber si ya pueden comenzar con el proceso de acompañamiento.

Ya que esta no es una visita de certificación no se necesita al equipo de tres personas, puede ir únicamente una persona del CCOP quien realiza el checklist, y un integrante de la cooperativa o mercado al cual se está acompañando. Al finalizar se le da retroalimentación hablada y se le entrega al proyecto una copia de su checklist. Estas visitas son un nuevo mecanismo para socializar la

certificación participativa, ya que se le explica al proyecto sobre el proceso de acompañamiento para obtener el aval de sustentabilidad, para que vea que éste va más allá de la fiscalización, y tenga más elementos para decidir si quiere ser certificado.

Hay que decir que para la CCCMilpa es conveniente que participen personas consumidoras de su cooperativa en las visitas de certificación y acompañamiento, ya que, en caso de que el proyecto visitado ya forme parte de la cooperativa, brinda transparencia y cercanía entre persona productora y consumidora; y en caso de que aún no forme parte, eso le permite a la CCCMilpa conocer a nuevos productores con potencial a incorporarse en su oferta alimentaria.

Normalmente piden al Mercado de Ajijic y Feria de Productores que inviten a alguna de las personas consumidoras de su mercado a participar en las visitas de certificación, sin embargo, no se ha logrado que se involucren. Por lo cual aún falta mayor participación de otras personas productoras y consumidoras para que sean **los mismos usuarios del bien común quienes se encarguen de supervisar su distribución.**

Como se vio anteriormente, los límites de quién puede legítimamente decir que está certificado por el MAJ están bien definidos por el CCOP del Jilote, sin embargo, parecen no ser lo suficientemente claros para todos los proyectos productivos que son visitados y por la comunidad en general que identifica el trabajo del Jilote, ya que han tenido experiencias de gente que solo recibió una visita de acompañamiento previo pero presume tener el aval de sustentabilidad, o bien personas que aseguran estar avaladas, pero no han renovado su dictamen después del año de vigencia. Esto indica que hace falta mejorar el **mecanismo de supervisión de la distribución y uso del aval del MAJ como bien común.** Además, así como indicaron las entrevistadas del CCOP, falta terminar de establecer qué responsabilidades tiene cada actor en las visitas de monitoreo. Igualmente falta asegurarse que los proyectos visitados tienen clara la vigencia de la certificación y la diferencia entre visitas de acompañamiento previo y de certificación.

Ahora bien, hablando de la **coherencia entre las condiciones locales y las reglas de apropiación y provisión** hay que decir que el reglamento interno del MAJ fue creado desde el inicio por el Comité. Las últimas modificaciones fueron en 2012 y de ese tiempo para acá han entrado nuevas personas al comité quienes han modificado mucho la forma de trabajo y organización dentro del Jilote. Es por eso que en este momento el reglamento está teniendo toda una reformulación. Para las entrevistadas, un

factor muy importante para la reorganización del Jilote es que ahora todas las miembras[19] activas son mujeres, las cuales quieren procurar formas de relacionarse distintas a cuando el comité era mixto y liderado por hombres.

Por otra parte, **otras reglas de apropiación y provisión** del certificado del MAJ son los criterios de evaluación utilizados en las visitas. Dentro del cuestionario de la visita hay preguntas basadas en los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias derivados de la Ley de Productos Orgánicos, especialmente las que abarcan la dimensión ecológica de la producción. Además de estos, el CCOP también incluyó una serie de criterios sociales, económicos, éticos, políticos y culturales característicos de una producción agroecológica, que a consideración de las entrevistadas, tienden hacia la "transformación de sistema agroalimentario" (Ver Anexo 4. Tabla de Equivalencias entre criterios de evaluación presentes en los cuestionarios de los tres Sistema Participativos de Garantía). Para la evaluación de estos criterios propios del MAJ utilizan un esquema de estrellas, en las cuales dependiendo qué tanto cumplen con el criterio es si tienen una estrella vacía, o completa. Es por todo esto que el aval del MAJ sí cumple con el segundo principio de diseño para el manejo de los bienes comunes. Los criterios de evaluación, vistos como las **reglas de apropiación del "aval de sustentabilidad", sí son coherentes con las condiciones locales,** las cuales requieren tener un panorama más completo de los proyectos, más allá de si son orgánicos, no son orgánicos o están en transición, al igual que es importante que estén escritos y establecidos los aspectos sociales y económicos que diferencian a los proyectos certificados por el Jilote de la agroindustria tan presente en el estado.

Retomando a la estructura organizativa del MAJ, está estipulado en su reglamento un Consejo Directivo integrado por la presidenta, secretaria y tesorera, las cuales son elegidas por mayoría en la Asamblea conformada por todos los integrantes del CCOP. Sin embargo, en la práctica la única diferenciación entre los miembros del CCOP es que hay miembros honorarios, es decir que están ahí para cuando necesiten su asesoría técnica o para tomar alguna decisión, y hay miembras activas, que son quienes realizan la mayor parte de tareas y resuelven el trabajo cotidiano del MAJ. Tienen un trabajo horizontal entre las personas que integran el comité (Ver Figura 9).

[19] La utilización del término en femenino es intencional, para reconocer desde la forma de nombrar, que las integrantes del comité que trabajan activamente son todas mujeres.

En los recientes cambios a su reglamento se estipula que se propondrá al pleno del Comité la creación de comisiones de trabajo, y que el comité participará o coordinará en estas comisiones, sin embargo, aún no han logrado poner en marcha estas comisiones de trabajo.

Tomando en cuenta esto, y la descripción previa sobre como en el CCOP se concentran todas las tareas a realizar para el funcionamiento del SPG, parecería que la única actividad para la cual se crea una segunda entidad es la visita de campo, ya que no todas las miembras activas y/o honorarios acuden a la visita, sino un equipo conformado por 3 personas, de las cuales se procura que una de ellas sea consumidora de una cooperativa o mercado. Este equipo realiza el informe de la visita para conversar y deliberar con el resto del comité.

Por esta razón se puede considerar que el MAJ prácticamente no cumple con el octavo principio de diseño para el manejo de los bienes comunes, el cual sugiere que **las actividades de apropiación, provisión, supervisión, aplicación de normas, resolución de conflictos y gestión se organicen con entidades articuladas a distintos niveles.**

Ante esto es importante mencionar que uno de los planes a futuro del MAJ va totalmente acorde a la creación de nuevas **entidades articuladas a distintos niveles**, ya que consiste en crear subcomités regionales para multiplicarse sin aumentar el trabajo. De esta manera el Comité coordinador del Jilote ya no será quien visite directamente a todos los productores, sino que enfocará sus esfuerzos en capacitar a los subcomités, conformados por personas locales, para que sean ellas quienes visiten y certifiquen a los proyectos productivos de su región.

El tercer principio de diseño para el manejo de los bienes comunes propone que **los acuerdos sean arreglos de elección colectiva y las personas afectadas por las reglas operativas puedan participar en su modificación.** Relacionado a esto el Jilote cuenta con la figura de la Asamblea, la cual está integrada por todos los integrantes del CCOP. Esta Asamblea se utiliza para discutir temas estructurales del MAJ, por lo cual se convoca a los miembros honorarios, si es que tienen disponibilidad, pero si no, las decisiones se toman por consenso entre las cinco miembras activas. Por otro lado, las cuestiones operativas se resuelven entre las integrantes que tengan disponibilidad de tiempo y puedan participar en esa decisión.

Existe la apertura por parte del comité para que más personas productoras y consumidoras participen en las reuniones del CCOP, con el fin de que hagan la retroalimentación sobre los procedimientos e incluso se unan al CCOP. Para esto organizan talleres y pláticas en las cuales explican el trabajo del MAJ, sin embargo, poca gente se anima a incorporarse al comité. Es por esto que, aunque está la intención de cumplir con el tercer principio de diseño, que más personas consumidoras y productoras

se integren a los arreglos de elección colectiva y de este modo **las personas afectadas por las reglas operativas participen en su modificación**, este principio no se está cumpliendo.

La certificación del MAJ es participativa en tanto las decisiones del comité se toman en colectivo y por actores diversos dentro de los que hay personas consumidoras, técnicas y productoras, sin embargo, el tener el aval de sustentabilidad del MAJ no representa adquirir nuevas responsabilidades que permitan el sostenimiento colectivo del SPG del Jilote. Es por esto que es necesario crear un mecanismo, más allá de los talleres y pláticas informativas, mediante el cual las personas productoras y consumidoras beneficiadas por el trabajo del MAJ adquieran mayores responsabilidades de participación dentro del SPG más allá del pago de su certificación. O bien como lo sugirieron en la entrevista, fortalecer más la formación política de las personas involucradas para que vean la importancia de una participación más activa.

En cuanto a los costos de la certificación, el Jilote cobra al proyecto productivo una cuota de recuperación por los días de trabajo en la visita y revisión de documentos, además de pedir que se cubran los viáticos y comida de la visita a campo. Si bien la idea es que estos costos de la certificación los pague el proyecto productivo, cuando éste forma parte de una de las cooperativas o mercado con quien tienen convenio se puede acordar que el pago al Jilote sea en mensualidades, o bien, que la cooperativa le pague el Jilote en un inicio y el productor haga un acuerdo de pagos con ésta. Además, El Jilote le hace descuento a aquellos proyectos que están muy involucrados en organizaciones sociales y trabajo comunitario.

Por otro lado, cuando se hacen visitas de acompañamiento previo en conjunto con las cooperativas o mercados, éstos son quienes pagan los viáticos, la gasolina, llevan, traen a la persona representante del Jilote y le pagan una cuota de honorarios.

A partir de lo anterior se puede ver que la **distribución de los costos es consistente con la distribución de los beneficios**, ya que en el caso de la certificación, quién obtiene la mayor retroalimentación y un aval de sustentabilidad es el proyecto productivo que paga el proceso, además de esto, la cooperativa o mercado al que pertenece también es beneficiado en tanto uno de sus proyectos productivos está certificado y esto aumenta la confianza de las personas consumidoras respecto al mercado en general. En el caso de las visitas de monitoreo, es coherente que el mercado o cooperativa sea quien absorba los gastos de la visita, ya que es quien necesita certeza sobre los métodos de producción del nuevo proyecto, para saber si lo acepta dentro de su comunidad.

En ambas situaciones, es importante que las personas que invierten tiempo y trabajo en la visita y revisión de documentos obtengan una remuneración, ya que esto ayuda a la sostenibilidad económica del proceso. De por sí, en la entrevista comunicaron que una de las razones por las cuales poca gente se involucra en el CCOP, es porque gran parte del trabajo es voluntario, por lo cual a la gente le es difícil visualizar su participación a largo plazo.

En cuanto a los mecanismos de resolución de conflictos, al Jilote le falta establecerlos con claridad, tanto si se trata de conflictos y faltas con productores certificados, como con miembros del CCOP. Ya que como el CCOP es la única entidad que decide sobre la gravedad de las faltas y las consecuencias, se vuelve difícil tomar acciones cuando las faltas se han cometido dentro del propio comité. De esta manera, no se puede considerar que esté presente el sexto principio de diseño en el que se sugiere tener **mecanismos de resolución de conflicto de rápido acceso y a bajo costo**. Ante esto, una medida útil puede ser la creación de una entidad destinada específicamente a resolución de conflictos, y tener los procedimientos a seguir establecidos en el reglamento.

Ahora, hablando sobre sanciones, cuando un proyecto productivo se niega a seguir el reglamento no puede seguir ofertando sus productos bajo el reconocimiento del MAJ, por lo que se le da de baja formalmente. De igual forma, el comité analiza los casos de aquellas personas que se sospecha han dado información falsa o tienen un manejo inadecuado de su producción, si se confirma la inconsistencia, se les da de baja y se le revoca la certificación. Así mismo, cuando un productor no cumple con los requerimientos para obtener el aval de sustentabilidad, el Jilote socializa las razones entre su red de contactos para que estén informados sobre el estatus de ese proyecto. Por ejemplo, cuando se dan cuenta que la capacidad de producción de un proyecto no coincide con el volumen de ventas que tiene en diferentes puntos, informan las inconsistencias a estos diferentes puntos de venta para que ellos tomen sus decisiones.

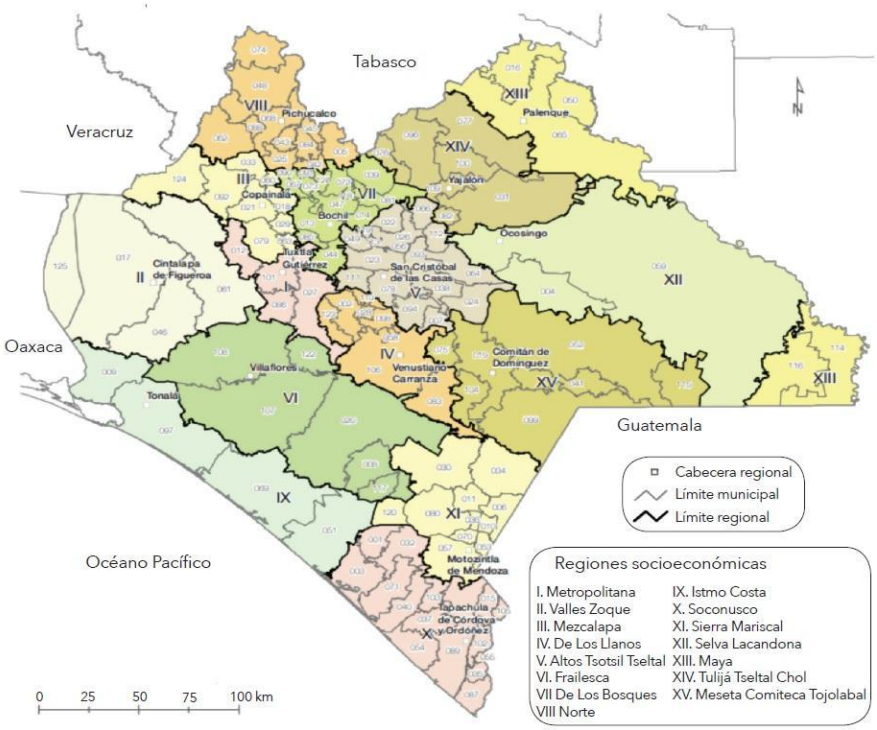
A partir de esta información, y lo que compartieron en la entrevista se puede considerar que de manera empírica sí cumplen con el quinto principio de diseño en el cual **las sanciones son graduales, tomando en cuenta el contexto y acorde a la gravedad del incumplimiento de las reglas.** Ya que sí tienen respuestas diferenciadas respecto a la gravedad de las faltas, sin embargo, es necesario especificar en sus documentos con mayor claridad qué tipo de faltas se consideran graves y ameritan la expulsión, y cuales son aquellas faltas leves que ameritan acciones de compensación o correctivas, para de esta manera comunicarlo claramente a los productores participantes.

Para finalizar, hay que señalar que actualmente el dictamen con el aval de sustentabilidad del Jilote no tiene un reconocimiento oficial, pero si ya ha construido un reconocimiento social entre personas productoras y consumidoras del medio agroalimentario en la región. A propósito de esto, el MAJ también está en proceso para ser reconocido por SENASICA como SCOP. Consideran que de esta manera, muchos productores se tomarán más en serio la certificación, además de que quieren aprovechar los recursos que se puedan obtener o generar a partir de ser SCOP. Sin embargo, aunque obtengan el reconocimiento como SCOP, toda la dimensión social de su trabajo con la que impulsan una reconfiguración hacia la agroecología seguirá estando por fuera del reconocimiento de los lineamientos de producción orgánica. Es por esto que considero, al igual que en el caso de los otros dos SPG estudiados en este trabajo, **no hay un reconocimiento y respeto a la organización y reglas locales por parte de las autoridades gubernamentales externas.** La certificación orgánica se queda corta frente al trabajo social y comunitario que promueve y evalúa el Jilote en los proyectos productivos que acompaña.

Capítulo 6 Sistema Participativo de Garantía de la Red de productores y consumidores responsables “Comida Sana y Cercana”, Chiapas.

6.1 Breve contexto agroalimentario de Chiapas

Es importante ahondar en el contexto agroalimentario del estado de Chiapas para comprender de mejor manera las particularidades en las cuales se inscribe el trabajo del Sistema Participativo de Garantía de la Red de productores y consumidores responsables “Comida Sana y Cercana”, a continuación, se hará una breve descripción.



Regiones socioeconómicas de Chiapas

Fuente: **Flores 2019**

Chiapas es un estado situado en el sureste mexicano, colindando al sur y este con la República de Guatemala, su capital es Tuxtla Gutiérrez. Tiene una extensión territorial de 74,415 km2, por lo que es el octavo estado más grande del país (Gobierno del Estado de Chiapas) y tiene una población de 5 543 828 habitantes de la cual el 49 % es población urbana (INEGI 2020).

Es un estado con una gran diversidad cultural, se encuentran 12 de los 62 pueblos indígenas reconocidos oficialmente en México (Gobierno del Estado de Chiapas), el 28.2% de su población habla una lengua indígena, y el 1% de la población total es originaria de Centroamérica (INEGI 2020).

El nivel educativo promedio en Chiapas es de 7.8 años, lo que equivale a casi el segundo año de secundaria. El índice de analfabetismo es del 14%, siendo la mayoría personas mayores de 75 años (Instituto Nacional de Geografía y Estadística 2022). Chiapas tiene el segundo lugar en grado de marginación a nivel nacimiento, con un índice de 0.44 categorizado como Muy Alto (Consejo Nacional de Población 2021). También es importante señalar que el 76% de su población se encuentra en situación de pobreza, o sea 4,218,026 personas, y el 24.5% de la población del estado no tiene acceso a una alimentación nutritiva y de calidad (Secretaría de Bienestar 2022).

Las características geográficas de Chiapas son un importante factor en su producción alimentaria. Forma parte de dos grandes cuencas: La Costa de Chiapas y la Cuenca Grijalva-Usumacinta, ambas separadas por la Sierra Madre de Chiapas. Este gran sistema hídrico permite que Chiapas produzca aproximadamente el 50% de la energía hidroeléctrica del país, a pesar de que es una de las entidades con menor electrificación (Flores 2019). En el estado se presentan climas cálidos, semicálidos y templados y se encuentra dividido en 3 provincias y 10 subprovincias fisiográficas: llanura y pantanos Tabasqueños; Sierras del Norte de Chiapas, Sierra Lacandona, Sierras Bajas del Petén, Altos de Chiapas y Depresión Central de Chiapas; Sierras del Sur de Chiapas y los Volcanes de Centroamérica (CONABIO 2021). Esto da pie a una gran diversidad de ecosistemas, siendo el segundo estado con mayor diversidad de flora y fauna en México (Lorenzo et al 2017). Esta gran diversidad también se refleja en diversidad de agroecosistemas (Cafetal, Milpa, Bosque, Acahual Potrero, Maizal, entre otros) dentro de la cual se puede encontrar una amplia agrobiodiversidad, con variedades de chiles, frijol, maíz, calabaza, guayaba, papa, plátano, hierbamora y tomatillo (Colmenares, 2020).

El 17% de la extensión territorial del estado es utilizada para cultivos, es decir 1.233 millones de hectáreas. Sin embargo, hay que señalar que entre 2012 y 2020 la superficie sembrada se redujo en un 14% (Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica de Chiapas, 2021). La agroindustria es considerada por la Secretaría de Economía como uno de los sectores estratégicos para la economía de Chiapas (Secretaría de Economía 2016).

En 2020 estos fueron los 10 principales cultivos en el estado de Chiapas:

Cultivo	Superficie sembrada (Hectáreas)	Valor de producción (Miles de pesos)
Maíz grano	690,653.56	5,365,526.83
Caña de azúcar	34,393.00	2,430,187.61
Café cereza	253,318.32	1,825,474.56
Plátano	23,372.57	1,727,568.00
Mango	38,704.75	1,446,415.10
Frijol	115,168.56	916,329.52

Papaya	2,096.00	740,851.17
Tomate rojo (jitomate)	1,573.90	689,903.00
Cacao	18,475.90	363,439.77
Aguacate	3,350.71	324,167.05

Elaboración propia con datos SIAP 2020

En las últimas dos décadas el gobierno federal y estatal chiapaneco ha promovido la reconversión de áreas antes dedicadas a la producción de alimentos básicos de autoconsumo hacia la producción de cultivos comerciales (López 2014; Flores 2019). Gran parte de la producción alimentaria en el estado se da para el autoconsumo, está producción se caracteriza por tener una organización familiar y priorizar el autoabasto dejando los excedentes para la venta, de esta forma las familias satisfacen una parte de su alimentación de manera nutrimental y culturalmente adecuada, con la producción de frutas, hortalizas y granos básicos de la dieta chiapaneca como maíz, frijol, trigo y arroz (Flores 2019). En sustitución, el gobierno ha impulsado la utilización de las tierras para cultivos con un mayor valor en el mercado nacional o internacional, como son las materias primas para agrocombustibles, la palma africana y el piñón, y algunos frutales como plátano, mango papaya, rambután, café entre otros (Flores 2019)

Esta estrategia de reconversión está justificada según quienes la proponen bajo la lógica de que así los campesinos obtienen mayores ingresos con los cuales pueden comprar alimentos de la canasta básica más allá de su producción, sin embargo esta reconversión ha desestructurado las unidades campesinas y ha tenido graves repercusiones en la pérdida de soberanía alimentaria al disminuir la diversidad de productos obtenidos del entorno agrícola, la disminución al acceso alimentario de productos de calidad, la descapitalización de los productores en caso de que el cultivo comercial no resulte redituable, el abandono del campo, el desplazamiento de la diversidad, el deterioro ambiental [ya que la alta productividad de los monocultivos está asociada al uso de fertilizantes químicos y pesticidas], aumento en la migración, el desempleo, la pobreza y mayor inseguridad alimentaria (Flores 2019 p.6)

Esta reconversión ha sido impulsada por instituciones estatales como el Instituto de Reconversión Productiva y Bioenergéticos (2007-2012) y por programas gubernamentales como PROCAFE e Impulso Productivo al Café de la Secretaría de Agricultura (Secretaría de Hacienda Chiapas; Flores 2019).

Enmarcada en esta estrategia de reconversión, Chiapas es el estado número uno en producción de café (Coffea) con el 41% de la producción nacional (INCAFECH 2022) y el 80% de su producción se destina a mercados internacionales (Flores 2019). Igualmente, la producción de mango en el estado se ha vuelto más importante en tanto ha incrementado el consumo y las exportaciones a Estados Unidos desde 1989. Chiapas es el tercer estado productor de mango en México con las variedades de Ataúlfo, criollos, manililla y Tomy Atkins. Ambos monocultivos han enfrentado grandes crisis, relacionadas con el cambio climático plagas y enfermedades, además de problemáticas por el uso excesivo de agroquímicos, falta de infraestructura, y la venta a muy bajos costos sin un valor agregado por parte de los productores de pequeña escala a los acopiadores, además del acaparamiento por parte de ciertas compañías para la comercialización. (Flores 2019 p.7).

En el caso de los cultivos destinados a subproductos de biocombustibles, la palma africana de aceite *(Elaeis guineensis*), se introdujo en el campo chiapaneco desde 1990 y ha sido incentivada a tal grado que en 2017 Chiapas fue uno de los principales productores a nivel nacional, junto con Campeche, Tabasco y Veracruz. México se encuentra en el cuarto lugar de este tipo de producción en América Latina. (Flores 2019). Esto a pesar de los graves impactos socioambientales que causa este monocultivo, como son la pérdida de biodiversidad e infertilidad total de los suelos utilizados (Universitat Autònoma de Barcelona, 2022). Por otra parte, el piñón (*Jatropha curca*s) tuvo un gran impulso para la generación de biocombustible a partir de 2007, con el gobernador Juan Sabines. En un inicio se planteó como una alternativa de ingresos para productores pobres con tierras subutilizadas o de bajo potencial productivo, ofreciéndose como un cultivo compatible con el maíz y frijol. Sin embargo, los resultados han sido lo contrario, ya que los cultivos compiten entre sí por los nutrientes, y el cultivo del piñón se encarece por los altos requerimientos de fertilizantes. Incluso, más tarde el mismo gobernador Juan Sabines (2006-2012), comenzó a mostrar con sus declaraciones su apuesta por desincentivar el cultivo de maíz para autoconsumo y alentar el cultivo de piñón para elaborar biocombustibles (López 2014; Flores 2019).

La Red de productores y consumidores responsables “Comida Sana y Cercana” se encuentra específicamente en la ciudad de San Cristóbal de las Casas. Esta ciudad es una de las principales en el estado, siendo cabecera municipal y la ciudad más poblada de la región de los Altos de Chiapas. Gran parte de su importancia es en el ámbito turístico y cultural, esta ciudad fundada durante la conquista de los españoles es considerada por la UNESCO como Ciudad Creativa y la Capital Cultural de Chiapas, además de ser uno de los Pueblos Mágicos de la Secretaría de Turismo. (Gobierno del Estado de Chiapas; Gobierno de San Cristóbal de las Casas).

Es relevante precisar que es una ciudad con una importante población que trabaja en centros de investigación, enseñanza (universidades), y organizaciones no gubernamentales orientadas a problemáticas ambientales, derechos humanos y trabajo con comunidades indígenas. Esto es importante, ya que probablemente es uno de los factores que ayudan a que haya una buena población de consumidores reflexivos e interesados en construir alternativas alimentarias (Gonzales 2011), como lo es la Red “Comida Sana y Cercana”.

A diferencia del muy alto grado de marginación existente en el estado, en San Cristóbal de las Casas el grado de marginación es bajo, pero casi al igual que en la entidad el 24.6% de la población carece de una alimentación nutritiva y de calidad (Secretaría de Bienestar 2022)

6.2 El Sistema Participativo de Garantía de la Red de productores y consumidores responsables “Comida Sana y Cercana” desde la mirada de los ocho principios de diseño para el manejo de los bienes comunes.

Red de productores y consumidores responsables “Comida Sana y Cercana”

Inició en 2005 cuando un grupo de mujeres egresadas del posgrado en ECOSUR se junta a partir de la inquietud de dejar de consumir alimentos provenientes de la zona de "El túnel", una zona en las afueras de la ciudad de San Cristóbal donde se riegan las hortalizas con el desagüe proveniente de la ciudad. Entonces forman relaciones con productores de la zona que cuentan con ojos de agua en sus parcelas y producen hortalizas sin agroquímicos. De esta manera comenzó como un esquema de canastas llamado "La Canasta Orgánica". Entre 2005 y 2006 se vinculan con estudiantes del ECOSUR, investigadores del CIESAS y con la entonces Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos REDAC. En estos años se hacen las primeras visitas de personas consumidoras y productoras a unidades de producción. Más tarde en 2009 se cambia a esquema de mercado de productores/as, comienza el Tianguis Agroecológico Artesanal "Comida Sana y Cercana”. En 2010 dos investigadores de ECOSUR facilitan una serie de talleres con los y las productoras agropecuarias del Tianguis. En estos se definen las comisiones de trabajo, estructura organizativa del tianguis y surge la inquietud de cómo ofrecerle una garantía de calidad a las personas consumidoras nuevas, por lo que también se construyen los

criterios de evaluación para las visitas. Es en 2012 cuando se hacen las primeras dos visitas para utilizar el cuestionario piloto. En 2015 y 2016 se hacen modificaciones al cuestionario de certificación de primera vez para definir el cuestionario de seguimiento con el cual evaluar a los proyectos que estaban en transición. En estos años el tianguis deja de ser coordinado por el Equipo promotor y todas las responsabilidades son asumidas por los productores/as que conforman las comisiones de trabajo (Ver Anexo 3. Línea del Tiempo de la Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana").

Por lo antes descrito, el Tianguis Agroecológico y Artesanal Comida Sana y Cercana de San Cristóbal de las Casas en el estado de Chiapas cuenta con un Sistema Participativo de Garantía (SPG) propio desde hace aproximadamente 10 años. Este SPG, al igual que los otros tres estudiados, no cuenta con un sello que distinga sus productos validados en cualquier espacio de venta. Los proyectos certificados en el SPG cuentan con un diploma en donde se establece la categoría asignada por el Comité de Certificación Agroecológica Participativa del Tianguis. Estas categorías pueden ser Agroecológico o En transición y cada proyecto está comprometido a tenerlo en su puesto, visible a las personas consumidoras y productoras en cada día de mercado. Además, a los primeros proyectos certificados se les entregó un banderín donde indicaba su categoría. De esta manera este banderín o diploma emitido por el Comité de Certificación y la categoría que se le asigna a cada proyecto es el "bien común intangible" al cual nos estaremos refiriendo a lo largo del texto, ya que necesita ser procurado entre sus usuarios para conservar su valor y el beneficio que este otorga.

El proceso de garantía participativa y las decisiones que se toman alrededor de él se reparten en tres **entidades articuladas a distintos niveles** que se pueden observar en el anterior esquema: La Asamblea, el Comité de Certificación Agroecológica, y el Equipo de la Visita de Certificación (Ver Figura 10).

Figura 10. Estructura organizativa de SPG de la Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana" dentro del organigrama general de la Red.

Elaboración propia a partir de entrevistas.

El comité de certificación está integrado por dos personas productoras agropecuarias, dos productoras procesadoras y dos personas técnicas expertas. En este momento las dos personas técnicas expertas son investigadores que fungen como miembros honorarios, ya que no están siempre en todas las actividades del comité, pero se les consulta cuando surgen dudas técnicas, y participan en las reuniones del comité en las que se comentan los resultados de las visitas y se le asigna una categoría a un proyecto.

El Comité de Certificación Agroecológica Participativa es uno de los cinco comités de trabajo del Tianguis, dentro de los cuales también está el Comité de Ingreso, Comité de Finanzas, Comité de Vinculación y Comité de Difusión. Todos estos comités están integrados por las personas productoras del Tianguis y su trabajo es revisado y acordado a partir de la Asamblea mensual integrada por todas las personas productoras del Tianguis. Es importante señalar que al tratarse de un SPG propio de este Tianguis, algunos procesos y entidades se combinan con el funcionamiento general del mercado, tal es el caso de la Asamblea. Sin embargo, sí se puede considerar como una entidad que forma parte del SPG ya que en ella también se discuten y aprueban asuntos de la certificación participativa que el

comité pone sobre la mesa. Por ejemplo, se ha acordado cómo se financian los gastos del SPG, cuáles son las sanciones que se aplican ante faltas leves y graves cometidas por cualquier integrante del tianguis, las normas de convivencia, entre otras. La asamblea ha fungido como una entidad de construcción, aplicación de normas, sanciones y resolución de conflictos tanto para el Tianguis como para su SPG.

La tercera entidad involucrada en el proceso de certificación participativa es el equipo para la visita. Este equipo se puede considerar como una entidad a parte del comité de certificación ya que es conformado por: uno o dos miembros del comité de certificación, dentro de las cuales puede estar una persona experta, una procesadora o una productora agropecuaria; una o dos personas productoras del tianguis que no estén dentro del comité; y una o dos personas consumidoras. No más de 6 personas, ya que si no se vuelve un grupo difícil de manejar en las visitas.

De esta manera se puede considerar que el SPG del Tianguis Comida Sana y Cercana sí cumple con el octavo principio de diseño para el manejo de los bienes comunes, en el cual se propone que las **actividades de apropiación, provisión, supervisión, aplicación de normas, resolución de conflictos y gestión se organicen con entidades articuladas a distintos niveles**. Ante esto, lo único que podría aportar es la observación que hizo la persona entrevistada respecto a la falta de rotación entre las personas que integran las comisiones. Ella comenta que posiblemente la rotación mejoraría el trabajo. En su caso, ha sido cansado ser parte del comité de certificación por varios años, ya que las visitas constantes implican mucho trabajo. Además, algo que sucede en todas las comisiones es que son un par de integrantes los que trabajan y motivan a los demás para lograr el trabajo de la comisión.

Por otra parte, hay que decir que gracias a la existencia de la Asamblea General, también está totalmente presente el tercer principio de diseño para el manejo de los bienes comunes el cual sugiere que los **arreglos sean de elección colectiva y las personas afectadas por las reglas operativas puedan participar en su modificación.** Ya que, en primer lugar, existe una entidad para la toma de decisiones colectivas respecto al SPG que va más allá de las decisiones internas del comité de certificación, y en segundo lugar, las personas que proponen el orden del día y tienen voz y voto en esta asamblea son justamente las principales “afectadas por las reglas operativas”, es decir todos los proyectos productivos del Tianguis, quienes son certificados y a la vez participan en las visitas a otros.

Un ejemplo de esto es que en asamblea se decidió que aquellas personas productoras que les tocaba ir a una visita de certificación, y no asistían, debían pagar una multa. También, cada vez que el comité ha encontrado inconsistencias graves en las visitas de producción, después de que discute y toma la decisión interna de suspender a ese proyecto, lleva el caso a la asamblea para que ésta conozca las razones y apruebe la decisión.

A propósito de la presencia de estos dos principios de diseño, es importante señalar que la estructura organizativa actual del Tianguis y su SPG es el resultado de las decisiones colectivas que se han dado a lo largo de los años. Como se ve en la línea del tiempo, la iniciativa comenzó con un equipo promotor que impulsó la Canasta Orgánica y después se convirtió en Tianguis. Después bajo este esquema, se organizó la serie de talleres facilitados por los dos investigadores del ECOSUR en los cuales participaron cuatro personas productoras agropecuarias y una persona consumidora. En estos talleres se decidió colectivamente la estructura y el trabajo en comisiones, además de definir los ideales, principios rectores del Tianguis, y criterios que se utilizarían para evaluar a los proyectos en las visitas de certificación. A propósito de esto, la persona del comité entrevistada, cuenta que los investigadores quedaron sorprendidos de la firmeza con que las personas productoras agropecuarias decidieron que no se permitirían nada de agroquímicos en el tianguis.

Más tarde en 2015-2016 se volvió a hacer una reestructuración general del Tianguis, en la cual las personas productoras expresaron que el grupo estaba lo suficientemente consolidado para asumir la coordinación del Tianguis y decidieron disolver la figura del equipo promotor, invitando a las compañeras que lo conformaban a unirse a alguna de las comisiones de trabajo. De esta manera las entidades articuladas que existen actualmente y que hacen funcionar al SPG del Tianguis, están configuradas de acuerdo con los arreglos colectivos que realizaron las personas productoras integrantes del Tianguis.

Siguiendo con otro de los principios de diseño, se puede encontrar al segundo de estos en el SPG de Comida Sana y Cercana, el cual propone que haya una **coherencia entre las condiciones locales y las reglas de apropiación y provisión**. Prueba de esto es la manera en que se construyeron colectivamente los criterios de evaluación utilizados en las visitas. Estos criterios pueden ser vistos como parte de las reglas de apropiación y provisión del bien común ya que son las pautas que definen quién puede y quién no puede apropiarse de la categoría de “Agroecológico” con aval del Comité de Certificación (Ver Anexo 4. Tabla de Equivalencias entre criterios de evaluación presentes en los cuestionarios de los tres Sistema Participativos de Garantía).

Fueron las personas productoras agropecuarias en conjunto con técnicas expertas y el equipo promotor, las que definieron los principios y criterios de evaluación. Esto sucedió dentro de la serie de talleres de reestructuración en el 2010 facilitados por las dos personas investigadoras que actualmente son miembros honorarios del Comité de Certificación. Estos criterios están escritos y explicados en su cuadernillo llamado “Normas de la Certificación Agroecológica Participativa de la Red de Productores y Consumidores Comida Sana y Cercana”, documento donde mencionan que las

normas han ido mejorando a lo largo de los años, a través de capacitaciones, revisión de documentos de certificación de otras instancias y basándose en las condiciones ambientales y sociales de la región.

Estas normas y criterios para la certificación agroecológica también pueden ser considerados como **límites bien definidos del bien común intangible y de quiénes pueden disponer legítimamente de este**. Sin embargo, sólo los criterios están escritos en este cuadernillo, ya que todas sus normas organizativas, sobre los procesos para la certificación y toma de decisiones no están establecidas en un reglamento escrito. Todas estas reglas se han quedado solo como acuerdos hablados que se conocen porque se tomaron en Asamblea y se referencian en cada sesión. Por lo cual, para un mayor cumplimiento del primer principio de diseño faltaría escribir todos estos procedimientos y reglas en un documento para que sean más **claros y delimitados los límites para el uso legítimo del bien común.**

Por otro lado, es importante mencionar que los actuales cuestionarios de las visitas de certificación y el proceso de certificación solamente aplica para los productores agropecuarios. Ante esto ha habido diferentes momentos de la historia del Tianguis en que personas procesadoras se han juntado para diseñar e impulsar un proceso de certificación y cuestionario de evaluación específico para los proyectos procesadores. Incluso, la persona entrevistada habló que se tiene la idea de crear un comité de certificación para procesadores. Sin embargo, estas iniciativas no se han concretado.

Habiendo aclarado esto, la ruta seguida para la certificación de un proyecto productivo agropecuario es la siguiente:

1.- Un nuevo productor llega al tianguis solicitando entrar.

2.- El comité de ingreso le da a llenar la ficha de ingreso con los datos generales del proyecto.

3.- Uno o dos de las personas productoras del comité de certificación realiza una visita de primer acercamiento para rectificar que la persona productora cuenta con la producción agrícola o pecuaria que propone vender, y da su visto bueno al comité de ingreso.

4.- El comité de ingreso acepta en el Tianguis al nuevo proyecto productivo.

5.- El comité de certificación calendariza la visita de certificación con el nuevo proyecto productivo.

6.- Se realiza la visita de certificación por parte del equipo conformado por una o dos personas del comité de certificación, una o dos personas productoras agropecuarias o procesadoras y una o dos personas consumidoras.

7.- Las personas del comité que asistieron a la visita de certificación se reúnen con todo el comité para compartir y discutir lo que observaron en la visita. Le asignan la categoría de “Agroecológico” o “En transición”, además de definir recomendaciones para mejorar en sus prácticas productivas.

8.- En caso de que el proyecto productivo obtenga el grado de “Agroecológico” el comité le entrega su diploma o carta de reconocimiento. En caso de obtener el grado de “En transición” se le da una carta compromiso donde se explican las recomendaciones y aspectos que le falta mejorar en su producción, las cuales se compromete a resolver antes de su visita de seguimiento. Firma tanto el comité como las personas que reciben.

9.- Después de un tiempo, se le hace una visita de seguimiento en la cual se observa si ya cumplió las observaciones hechas en la primera carta compromiso. A partir de esto se actualiza la categoría de su diploma.

Cabe destacar que estas visitas de certificación hacen posible el cuarto principio de diseño para el manejo de los bienes comunes, ya que fungen como ese mecanismo por el cual **quienes supervisan a los usuarios del bien común, e incluso los usuarios mismos, se aseguran del monitoreo de la distribución de los bienes comunes.**

En concordancia con este principio de diseño, desde que se hicieron los talleres entre personas productoras para la reestructuración y definición de ideales del Tianguis, se definió un procedimiento para incorporar a las personas consumidoras en las visitas. Previo a una visita a la unidad de producción se convoca a las personas consumidoras a asistir a una sesión para darles a conocer el cuestionario, los objetivos y la actitud para proceder durante la visita, se les explica en palabras de la entrevistada que “no somos policías y no vamos a que nos tengan miedo, vamos a observar, a que nos compartan y a aprender”. Y hay que aclarar que este es el procedimiento ideal, sin embargo, recientemente ya casi no ha habido participación de las personas consumidoras

Por otro lado, ha habido ocasiones en que los mismos productores y productoras que van a ser visitadas, ponen en contacto al Comité de Certificación con alguna persona experta en el tipo de producción, con el objetivo de que pueda participar en la visita para hacer preguntas técnicas más especializadas y proporcionar una mejor retroalimentación. Esto ha sucedido con las visitas a los proyectos de la miel y del maíz. Además, dentro de los objetivos de la visita se tiene que sea un espacio de aprendizaje, por lo cual, las personas productoras tienen la apertura para externar dudas sobre cómo resolver ciertas situaciones de su producción y recibir la asesoría de las personas técnicas que acuden a la visita.

Como se puede ver en la ruta de ingreso, además de las visitas de certificación, el comité de certificación participativa también apoya al comité de ingreso del Tianguis realizando las visitas de primer acercamiento, en las que uno o dos de los productores agropecuarios del comité visita al proyecto solicitante, o a aquel proyecto que ya participa y quiere incorporar un nuevo producto. En estas visitas los proyectos productivos no obtienen una certificación, ya que solo se tiene como objetivo verificar que las personas sí cuentan con los cultivos o producción pecuaria que solicitan vender en el Tianguis.

Para cerrar con este principio de diseño sobre el monitoreo de la distribución del bien común por parte de sus usuarios, sólo cabe agregar que, según cuenta la persona entrevistada, usualmente todas las personas productoras y el comité de certificación están al pendiente de lo que los compañeros y compañeras llevan a vender a sus mesas del Tianguis, para asegurarse de que siempre haya una producción acorde a lo que se ha visto en las visitas.

Esto da pie para hablar sobre el quinto principio de diseño para el manejo de los bienes comunes, el cual sugiere que **las sanciones sean graduales, tomando en cuenta el contexto y acorde a la gravedad del incumplimiento de las reglas**. El SPG del Tianguis Comida Sana sí cumple con este principio, ya que, aunque le falta tener por escrito qué sanciones corresponden a qué tipo de faltas, se han institucionalizado ciertas prácticas entre el Comité de Certificación y la Asamblea, que generan el cumplimiento de este principio. Por ejemplo, cuando se comienzan a ver inconsistencias entre la cantidad de productos ofertados en el Tianguis con la capacidad de producción observada en las visitas, se toma la medida de hacer visitas con pocos días de aviso previo. Se le da seguimiento a su producción mediante visitas semanales, si baja el volumen de productos ofertados por sí solo no se realiza ninguna sanción, pero si después de varias visitas sigue sin coincidir el comité toma la decisión de suspenderlo.

De este modo, con esta y otro tipo de faltas graves detectadas en las visitas de acompañamiento, no se expulsa al proyecto en cuestión de inmediato, primero se discute en la reunión del comité la situación, y si ahí se toma la decisión de suspender al proyecto, se lleva el caso y las razones de la suspensión a la Asamblea general para que ésta ratifique la decisión. Esta suspensión tiene la finalidad de brindarle al proyecto productivo al menos seis meses para corregir las prácticas que no van acorde a los objetivos del Tianguis, por lo que se le ofrece un apoyo y asesoría técnica. Cuando haya hecho los cambios en su producción, esta persona puede volver a solicitar la entrada al mercado, se le vuelve a visitar para asegurar que se hicieron los cambios, y entonces se le acepta de nuevo. Otra situación en que se ha suspendido a un proyecto es por haber puesto muchas trabas para que no visitaran el lugar de donde provenían los productos que comercializaba. Se puede considerar que la respuesta fue

gradual, ya que se le dieron varias oportunidades y una fecha límite, pero al final se negó. Respecto a este periodo de suspensión hay que decir que, a pesar de que las puertas siguen abiertas, hasta ahora, de las tres personas que se han suspendido ninguna ha regresado.

En cuanto a las sanciones para las faltas leves se tiene el caso de las multas a personas productoras. Como ya se mencionó, las personas productoras del tianguis que no forman parte del comité de certificación también deben involucrarse en las visitas de certificación. Es por esto que en la Asamblea Mensual de Productores y Productoras se estableció que, en caso de que la persona productora que se comprometió a ir a la visita de un compañero no pueda asistir, debe mandar a otra persona productora en su lugar. Ya que, si no llega a tiempo al punto de encuentro, o a la misma hora avisa que no podrá ir, se le cobra una multa. Como se puede ver esta es una sanción leve acorde a una falta leve dentro del proceso de certificación.

A partir de lo anterior se puede apreciar como las discusiones y acuerdos dados en la Asamblea General Mensual son el mecanismo utilizado por el SPG para la resolución de conflictos internos. Al mismo tiempo que funge como mecanismo para transparentar las acciones y decisiones del comité de certificación, lo cual evita inconformidades y malentendidos a futuro.

Por otro lado, cuando una persona consumidora tiene una queja o comentario, se dirige a una persona del Comité de Certificación el día del mercado para externarle su comentario en persona. Ese día, las personas que integran el Comité hacen una reunión ejecutiva en las últimas horas del mercado para decidir cuáles serán las acciones a tomar para clarificar o resolver la situación presentada.

De este modo se puede ver que el SPG del Tianguis Comida Sana y Cercana sí cumple con el sexto principio de diseño para el manejo de los bienes comunes, en el que se sugiere contar con **mecanismos de resolución de conflictos de rápido acceso y a bajo costo**.

Ahora bien, retomando el segundo principio de diseño, también se puede ver que el modelo de financiación del SPG se acerca a la propuesta de que **la designación de la apropiación del recurso y la distribución de los costos sea consistente con la distribución de los beneficios.** El pago de la gasolina o los transportes ocupados para salir de San Cristóbal de las Casas para realizar una visita de certificación o de primer reconocimiento es cubierto por el fondo del Tianguis. Este fondo es abastecido por las cuotas de participación que los proyectos pagan cada semana. Además, es importante decir que varias de las visitas de los últimos años fueron financiadas gracias a un donativo hecho por la institución Community Agroecology Network (CAN). Por otro lado, cuando se da la visita de certificación, el proyecto huésped es quien ofrece un almuerzo al equipo que está realizando la visita.

A partir de esto se podría considerar que para el proyecto visitado, los beneficios son altos, mientras los costos absorbidos son bajos, siendo principalmente la comida del día; el tiempo de trabajo de la visita; más su aportación a las cuotas semanales que alimentan el fondo común. Por otro lado, todos los proyectos ya sean agropecuarios o procesadores aportan a este fondo destinado al SPG, aun cuando actualmente no hay un proceso de certificación para procesadores. No por esto, los procesadores absorben costos de los cuales no reciben beneficios, ya que la certificación de los proyectos agropecuarios termina otorgando legitimidad y confianza al tianguis como unidad.

Hay que decir que, al igual que las otras dos iniciativas, para cumplir con este principio de diseño, el aporte de las personas consumidoras debe verse reflejado en un pago justo al adquirir los productos de los proyectos certificados. Ya que estas personas se ven beneficiadas en tener al alcance alimento con cada vez mejor calidad.

Como último punto, es importante hablar sobre el reconocimiento que tiene este aval o certificación del SPG del Tianguis Comida Sana y Cercana. El séptimo principio propone que exista un **reconocimiento y respeto a la organización y reglas locales por parte de las autoridades gubernamentales externas**, sin embargo, al igual que se mencionó en los dos casos anteriores, en este SPG no está presente este principio de diseño, ya que tendría que hacer una serie de modificaciones para poder lograr el reconocimiento de SENASICA. No obstante, el Tianguis y su comité de certificación agroecológica no tienen ningún interés en registrarse ante SENASICA para ser reconocidos como SCOP. Según lo compartido por la entrevistada, las personas que conforman el Tianguis consideran que el trabajo de la agroecología es aún más amplio que la categoría orgánica. Piensan que ya son felices y han logrado ganar confianza y reconocimiento trabajando de manera autónoma así que no necesitan del reconocimiento oficial.

Efectivamente el SPG del Tianguis Comida Sana y Cercana ha generado un reconocimiento y prestigio en el ámbito alimentario, de modo que proyectos externos al tianguis han solicitado al comité de certificación que les visiten para contar con su aval, pero es algo que ellos no hacen ya que les implicaría mucho más trabajo y por ahora su objetivo solo es dar garantía respecto a los proyectos de este tianguis. Nunca han considerado tener un sello de certificación como tal, en su lugar todos los proyectos tienen el compromiso de tener a la vista su diploma y/o banderín con su categoría asignada para brindar transparencia a la comunidad del tianguis. Sin embargo, hay que señalar que este mecanismo no ha funcionado como se pensó en un inicio, ya que casi nadie pone su diploma a la vista. Por otra parte, para aportar al valor que tiene el diploma del SPG frente a otras personas externas sería importante completar la información de su página, de modo que cuando la gente entre al sitio

web pueda consultar cuál proyecto es Agroecológico, cual está en transición y cual apenas está comenzando.

Conclusiones

Los Sistemas Participativos de Garantía son mecanismos creados dentro de las Redes Alimentarias Alternativas con la finalidad de constatar las características ecológicas y sociales de los proyectos productivos que las conforman; promover y acompañar la constante mejora de los proyectos productivos respecto de sus prácticas productivas, trazabilidad, procesamiento de los alimentos y organización social. Este trabajo se realiza por medio de la participación activa de personas que integran esta RAA, ya sea personas productoras, consumidoras, coordinadoras y/o académicos a fines, es decir no es una certificación expedida por una tercera parte externa, imparcial y desvinculada, ya sea empresa privada o pública. Son los mismos actores de las RAA quienes a partir de una estructura previamente acordada se involucran, aprenden del proceso, transmiten su conocimiento y gestionan de manera compartida la garantía de confianza respecto de su propia iniciativa. Por todo esto, los SPG no se limitan a la verificación, también ayudan a fortalecer los vínculos edificantes de la RAA, construir una cultura participativa, crear nuevas redes de trabajo y alianzas y ser un espacio de aprendizaje para personas consumidoras y productoras (Cuellar s/a, Torremocha s/a)

Existe la propuesta de que, de hecho, los "sellos" de los Sistemas Participativos de Garantía (SPG) y los procesos de garantía llevados a cabo por estos, se pueden considerar bienes comunes intangibles o intelectuales (Lemeilleur, Allaire 2019).
Bajo este entendido, se analizó la organización y funcionamiento de tres Sistemas Participativos de Garantía pertenecientes a Redes Alimentarias Alternativas en México con el fin de ver si efectivamente son manejados como un bien común intangible, señalar en qué aspectos sí está presente, y en cuáles aspectos les falta. Para lograr esto, se tomaron como criterios los ocho principios de diseño identificados por Elinor Ostrom (1990 y 2000) en su análisis empírico a experiencias alrededor del mundo que han gestionado de manera colectiva y a largo plazo sus recursos naturales. La metodología consistió en tomar cada uno de los casos, revisar sus documentos, reglamentos, realizar entrevistas con integrantes del SPG para conocer más detalladamente su estructura organizativa, de toma de decisiones y funcionamiento. Teniendo toda esta información se identificó y describió de qué manera está presente, o no, cada uno de los ocho principios de diseño en la forma de gestionar estos SPG.

Evaluar la presencia de estos ocho principios de diseño dentro de la organización de estos tres SPG es de gran relevancia ya que incluso estos principios de diseño se pueden considerar como "reglas constitutivas y operativas de las instituciones que dan forma y continuidad temporal a modelos de

relaciones socioambientales" (González de Molina, 2021 p.95) acordes a la Agroecología política. Ya que según lo propuesto por la Agroecología política es insuficiente actuar solo con innovaciones técnicas para aminorar los efectos del actual Sistema Agroalimentario Globalizado, se deben pensar y construir alternativas desde las causas, es decir, es indispensable un sistema agroalimentario completamente diferente al actual y basado en los principios de la Agroecología. Este nuevo sistema agroalimentario sustentable necesita una base de normas e instituciones que garanticen la producción, reproducción social y escalamiento de la Agroecología, al tiempo de resistir a los obstáculos puestos por el régimen agroalimentario dominante. Es decir, hacer operativa y tangible la lucha por la sustentabilidad agroalimentaria (González de Molina, 2021 p.27).

Después de platicar con miembros activos de los tres SPG se pudo ver que ninguno de los tres tiene "sellos" o etiquetas que distingan a los productos de los proyectos avalados por el SPG en cualquier espacio de comercialización, y de hecho no está en los planes de ninguno de ellos la creación de un sello. Su distintivo solo es visible al encontrar al proyecto directamente en el mercado mediante un "tarjetón", en el caso del TAP, un "diploma agroecológico" en el caso de Comida Sana y Cercana, o un "aval de garantía de sustentabilidad" en el caso de El Jilote. De modo que estos dictámenes o reconocimiento otorgados por el SPG son el **bien común intelectual que tiene un gran valor al interior del mercado**, y también de mucha gente externa que conoce el trabajo del SPG y por lo tanto lo considera una garantía de confianza.
Si bien dos de los tres SPG estudiados están en proceso para ser reconocidos por SENASICA como SCOP, hasta ahora todo el trabajo se ha dado sin ningún reconocimiento oficial, por lo tanto, la validez que tiene el diploma o aval depende primordialmente del valor construido colectivamente a través de la participación y cercanía de las personas consumidoras, productoras u otros actores relacionados con cada RAA.

Se puede decir que en gran medida los tres SPG estudiados efectivamente son manejados como un bien común, ya que cumplen con la mayoría de los principios de diseño para el manejo de los bienes comunes, sin embargo, no se cumplen todos a cabalidad. En casi todos los principios de diseño hay algo que les falta o que pueden mejorar para lograrlo de manera más integral, además de que hay unos pocos que están ausentes. A propósito de esto, se identificó que la perspectiva de manejar al SPG y el reconocimiento que otorgan como un bien común intangible, no estaba presente en las integrantes entrevistadas, por lo cual es entendible que, el SPG en el cual participan, no cumpliera con todos los principios. Además, hay que decir que los SPG no son sistemas acabados, están en constante

cambio y construcción para dar respuesta a las necesidades e intereses específicos de las personas que trabajan en la RAA.

A continuación, se hará un recuento de los ocho principios, su presencia o ausencia en los tres SPG estudiados y los retos que tiene cada uno para lograrlos de manera más completa:

1.-Límites bien definidos del bien común y de quiénes pueden disponer legítimamente de los bienes.

Presente en los tres SPG. Al TAP le falta incluir por escrito sus criterios sociales en su cuestionario de visitas, y Comida Sana y Cercana necesita escribir todos sus procedimientos y reglas en un documento para que sean más claros, ya que actualmente solo se mantienen de manera oral como acuerdos tomados en asamblea, además le falta tener cuestionarios o comité especial para el acompañamiento y certificación de los proyectos procesadores.

2.-Coherencia entre las condiciones locales y las reglas de apropiación y provisión. La designación de la apropiación del recurso y la distribución de los costos es consistente con la distribución de los beneficios.

Presente en los tres SPG. En el TAP mejoraría al definir los criterios sociales de evaluación que aún faltan escribir en el cuestionario de visitas, mediante una discusión en la Asamblea de socios y socias del TAP, para acercar estas reglas de apropiación con las condiciones locales percibidas por las personas productoras.

3.-Arreglos de elección colectiva. Las personas afectadas por las reglas operativas pueden participar en su modificación.

Es parcial en TAP y El Jilote y muy presente en Comida Sana y Cercana. En el TAP el reglamento del CCP se escribió a partir de los procedimientos definidos en conjunto con los productores y gestores que iniciaron el tianguis y el comité de certificación. Por otra parte, los dictámenes se toman por consenso con la evaluación de todos los integrantes del CCP. Sin embargo, actualmente no hay un mecanismo que garantice la participación de las personas productoras y consumidoras en la modificación de las reglas operativas del SPG. Falta usar la asamblea de socios y socias para hacer arreglos respecto a la certificación participativa. En el caso del Jilote, aunque las reuniones del CCOP están abiertas a personas consumidoras y productoras, realmente éstas nunca participan. En las asambleas del CCOP las decisiones solo son tomadas por las gestoras que integran el CCOP, mientras que la otra gran parte de personas afectadas por las reglas operativas no suelen participar en su modificación. Igualmente, el CCOP hace talleres y pláticas para invitar a nuevas personas a unirse al CCOP, pero poca gente se interesa e incorpora. En parte sucede ya que muchos de los productores

están muy ocupados en otras organizaciones, y ya que parte del trabajo es voluntario, difícilmente la gente se visualiza trabajando ahí a largo plazo.

4.-Aquellos que supervisan a los usuarios del bien común, o los usuarios mismos se aseguran del monitoreo de la distribución de los bienes comunes.

Presente en los tres SPG. Los tres también coincidieron en que les falta una mayor participación de las personas consumidoras en las visitas a las unidades de producción para que efectivamente sean los usuarios mismos quienes monitoreen la distribución del bien común intangible. Por su parte El Jilote necesita mejorar el mecanismo de supervisión de la distribución y uso del aval de sustentabilidad, para asegurarse de que los proyectos visitados tienen clara la vigencia de la certificación y la diferencia entre visitas de acompañamiento previo y de certificación, para que los proyectos no digan estar avalados cuando no es así. También le falta terminar de establecer qué y cuáles responsabilidades tiene cada actor en las visitas de monitoreo y crear un mecanismo, más allá de los talleres y pláticas informativas, mediante el cual las personas productoras y consumidoras beneficiadas por el trabajo del Jilote adquieran mayores responsabilidades de participación dentro del SPG más allá del pago de su certificación.

5.-Las sanciones son graduales, tomando en cuenta el contexto y acorde a la gravedad del incumplimiento de las reglas.

Presente en los tres SPG. De nuevo coinciden en que los tres aplican sanciones graduales dependiendo la gravedad, pero ninguno tiene establecido en su reglamento qué se considera una falta, cuáles son graves, cuáles leve y qué sanción le corresponde a cada una. Esto aportaría mucha claridad tanto a los integrantes de los comités de certificación como a las personas productoras.

6.-Hay mecanismos de resolución de conflictos de rápido acceso y a bajo costo.

Presente en el TAP y Comida Sana y Cercana, ausente en el Jilote. Para el Jilote falta establecer estos mecanismos con claridad, tanto si se trata de conflictos y faltas con productores certificados, como con miembros del CCOP. Ya que el CCOP es la única entidad que decide sobre la gravedad de las faltas y las consecuencias, se vuelve difícil tomar acciones cuando las faltas se han cometido dentro del propio comité. Ante esto una medida útil puede ser la creación de una entidad destinada específicamente a resolución de conflictos, y tener los procedimientos a seguir establecidos en el reglamento.

7.-Hay un reconocimiento y respeto a la organización y reglas locales por parte de las autoridades gubernamentales externas.

Ausente en los tres SPG, ya que no hay un reconocimiento oficial de los SPG con sus particularidades y reglas locales en el marco legal mexicano. Al momento de la entrevista tanto El Jilote como el TAP estaban en proceso de ser reconocidos por SENASICA como SCOP, sin embargo, había sido un proceso largo y complicado en el que no sabían si obtendrían el reconocimiento. Habían hecho algunas adaptaciones para armonizar sus criterios y formas de trabajo con los Lineamientos de la Operación Orgánica de la Ley de Productos Orgánicos, sin embargo, hay ciertos aspectos organizativos que les funcionan y que no estarían dispuestas a modificar solo para lograr el reconocimiento. Además, tanto el Jilote como el TAP coinciden en que los criterios orgánicos solo abarcan la parte ecológica de la producción, por lo que es insuficiente y piensan seguir impulsando sus propios criterios sociales, éticos y políticos dentro de sus procesos de garantía.

8.-Las actividades de apropiación, provisión, supervisión, aplicación de normas, resolución de conflictos y gestión se organizan con entidades articuladas a distintos niveles.

Presente en el TAP y en Comida Sana y Cercana, ausente en El Jilote. En el caso del TAP este principio podría aumentar al extender tareas y decisiones del SPG a otras entidades del tianguis, como es la Asamblea con socios y socias del TAP. En Comida Sana y Cercana sería útil rotar a las personas pertenecientes a las comisiones donde se distribuyen las tareas del tianguis, y por lo tanto del Comité, ya que tienen varios años en las mismas comisiones y esto no ayuda a que surjan nuevas dinámicas dentro de éstas. Finalmente, al Jilote le falta que se realicen los planes que tienen sobre repartir el trabajo interno en comisiones, y crear subcomités regionales para que estos sean capacitados por el Comité Coordinador del Jilote para visitar y certificar a los proyectos productivos de su región.

Por todo lo anterior, se puede considerar que **el aval o sello de estos SPG, y el proceso mismo para su manejo, sí pueden ser considerados bienes comunes intelectuales**, más allá de que falte mejorar algunos aspectos para lograr un mejor manejo desde la perspectiva de los bienes comunes.

Las RAA están en constante reconfiguración y adaptación, por lo cual todos los SPG que aquí se explican generaron cambios en su organización y criterios de evaluación en los meses intermedios a la entrevista y conclusión de este trabajo. Por ejemplo, en el caso del Tianguis Alternativo de Puebla, hubo un taller con la participación de personas productoras, consumidoras y gestoras de otras RAA para la construcción de indicadores para el SPG que ayuden a identificar los momentos en los que se encuentran los proyectos productivos visitados. Además, su comité de certificación obtuvo el

reconocimiento de SENASICA para ser un SCOP, por lo cual planean hacer una reestructuración para que su comité pueda dar seguimiento a procesos tanto de SPG (atender a los proyectos que están en transición) como de SCOP (para aquellos que están más apegados a las normas de la Ley de Productos Orgánicos en México).

De este modo, la descripción hecha en este trabajo de cada SPG y su cercanía a cada uno de los ocho principios de diseño es tan solo una "fotografía" que captura la situación en la que se encontraban entre mayo y junio del 2022.

Mi evaluación es positiva respecto a usar los ocho principios de diseño como pilar principal de mi metodología de análisis de los SPG. Considero son herramientas teóricas muy aplicables a este tipo de experiencias. Aunque cabe destacar, es necesario leer cada principio de diseño pensando en la equivalencia de algunos conceptos, ya que se trata de un bien común intelectual y no material, y naturalmente se necesita adaptar las palabras a cada caso que se quiere analizar. Por ejemplo, cuando el cuarto principio habla sobre el "monitoreo de la distribución de los bienes comunes" en el caso de los SPG se puede entender como: las actividades que este realiza para verificar la vigencia del aval o reconocimiento que el propio SPG le ha asignado a un proyecto con la categoría de Agroecológico, Orgánico, En transición, u otra categoría.

Por otro lado, hay que precisar que, aunque alguno de los SPG no cumpla a cabalidad todos los principios de diseño, esto no excluye que, tanto el reconocimiento de sustentabilidad que otorga, como su proceso mismo de gestión, es de facto, un bien común intangible. Ya que los ocho principios no son definitorios, sino una guía, una síntesis obtenida al estudiar experiencias reales y muy diversas con características que les han ayudado a lograr un manejo exitoso de sus bienes comunes.

Por otra parte, los criterios de evaluación de los SPG son una forma muy clara de aterrizar las reglas de apropiación y provisión del bien común, al mismo tiempo que dejan ver los ideales que mueven el trabajo de los SPG: acompañar a los proyectos en su proceso, y garantizar una producción respetuosa con la tierra, basada en relaciones de trabajo y personales que abonen a una mejor calidad de vida de las personas integrantes.

Los SPG saben que esta es una tarea con muchos retos, que posiblemente siempre está cambiando y adaptándose a nuevos contextos, y que muchos de estos criterios requieren mucho tiempo, recursos y esfuerzo para ser alcanzados, por lo tanto, que un proyecto productivo no cumpla completamente con todos ellos no debe significar dejarlo fuera de la RAA, o sin un reconocimiento al trabajo de

transición agroecológica que sí ha logrado. Es por esto que en Comida Sana y Cercana categorizan sus propios criterios en “mínimos” e “ideales”. Por su parte, El Jilote tiene un sistema de estrellas en el cual indica con un puntaje del 0 al 5 qué tanto cumplen con cada uno de los criterios. Y el cuestionario de visita de verificación del Tianguis Alternativo de Puebla tiene columna donde se indica “cumple” “medio cumple” “no cumple” y “no aplica”. Los tres SPG realizan una reunión posterior a la visita donde platican acerca de lo observado para asignarle una categoría al proyecto (Orgánico o Agroecológico y en transición) y determinar algunas recomendaciones o aspectos que debe mejorar antes de la siguiente visita. La presencia en los tres SPG de la categoría de *en transición* deja ver cómo las evaluaciones y trabajo de estos SPG no radican en solo dar un certificado a aquellos proyectos que ya cumplen con todo, si no reconocer los amplios retos a los que se enfrentan las personas productoras, y transmitir el conocimiento de qué falta y cómo mejorar la producción. Todo esto siendo transparentes con las personas consumidoras respecto de que hay muchos proyectos que apenas están en proceso de transición agroecológica, pero igualmente tienen aspectos valiosos por los cuales tienen lugar en una RAA, no sin exigir un compromiso por parte de los proyectos productivos para continuar mejorando.

Para ver con más claridad cuáles son todos los criterios de evaluación usados por los tres SPG estudiados y notar las similitudes y diferencias entre ellos, se revisaron los instrumentos de evaluación de cada SPG, es decir sus cuestionarios usados para recabar la información en las visitas a las unidades de producción o cuadernillo de trabajo donde se exponen los criterios de evaluación. A continuación, estos criterios de evaluación se distribuyeron en tablas de acuerdo a una categorización propia en trece dimensiones, colocando en el mismo renglón aquellos criterios que se podían considerar equivalentes (Ver Anexo 4. Tabla de Equivalencias entre criterios de evaluación presentes en los cuestionarios de los tres Sistema Participativos de Garantía). De esta manera se pudo identificar que cada SPG ha avanzado mucho en los criterios de ciertas dimensiones de trabajo y que al mismo tiempo le falta poner más atención en otras. También se identificó que no todos los criterios tenían equivalencias en las tres iniciativas.

Es importante decir que tanto el TAP como El Jilote, al estar en proceso para ser reconocidos como SCOP han decidido adoptar y darle una redacción más comprensible a muchos de los criterios requeridos en los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias derivados de la Ley de Productos Orgánicos en México. Sin embargo, ambas iniciativas consideran que esta ley es insuficiente, y quieren trabajar más allá del concepto orgánico, por lo que han desarrollado sus propios criterios sociales y culturales.

- En cuanto a la dimensión del **Cuidado de la familia, mujeres y otras personas productoras**, El Jilote necesita desarrollar criterios respecto de la producción familiar, trato digno a colaboradores y las infancias involucradas.

- Al TAP le falta desarrollar criterios en la dimensión **Sostenibilidad económica, precios y salarios justos**, ya que solamente se encontró uno a partir de las entrevistas, pero no había ninguno de esta dimensión en su cuestionario.

- No se encontró algún criterio de Comida Sana y Cercana que quede en la dimensión de **Promoción del patrimonio biocultural**, y para esta dimensión el TAP compartió uno en la entrevista, pero no se encuentra en su cuestionario.

- Por otro lado, no se encontró un criterio del TAP que quedara con la dimensión de **Desarrollo Local y Dinamización Territorial**.

- Los tres SPG tienen presente en al menos un criterio la **Toma de decisiones equitativas**, sin embargo, quien lo tienen más explícito es El Jilote.

- Si bien Comida Sana y Cercana tiene algunos criterios que entran en la categoría de **Inocuidad en la producción, cosecha, almacenamiento y transporte de alimentos**, en comparación con las otras dos iniciativas les hace falta desarrollar más sobre inocuidad en el empacado de alimentos, mecanismos para evitar la contaminación de los cultivos por sustancias nocivas ajenas a la parcela, y sobre registros de los alimentos cosechados de manera orgánica para poder tener una rastreabilidad.

- Las tres iniciativas tienen criterios para evaluar el **Bienestar Animal**, no obstante, la que lo tiene más desarrollado y detallado es el TAP. Siendo muy evidente en el cuestionario su guía en los Lineamientos de Operación Orgánica.

- Los tres SPG tienen criterios de evaluación referentes al **Buen manejo de plásticos y residuos** y la dimensión de **Cuidado del Agua**

- El Jilote tiene pocos criterios referentes a las dimensiones de **Cuidado y mejoramiento del suelo** por lo que podría tomar varias ideas de las otras dos iniciativas que lo tienen más desarrollado.

- Las tres iniciativas cuentan con criterios que entran dentro de la dimensión **Manejo ecológico de plagas en cultivos y áreas de trabajo**, sin embargo, quien lo tiene más detallado es el TAP.

- En la dimensión de **Cuidado de la biodiversidad local y buena selección de semillas**, el TAP y al Jilote podrían retomar los criterios de Comida Sana y Cercana respecto de un plan de manejo para regeneración de árboles talados y respecto a la caza y uso de animales silvestres.

- Al Jilote y a Comida Sana y Cercana les falta desarrollar criterios para **Continuidad en procesos de conversión**.

Cómo última reflexión en cuanto a los criterios de evaluación de los SPG, me llamó la atención la existencia de un criterio compartido por el TAP y El Jilote respecto de que si el proyecto tiene una producción paralela convencional debe haber un sistema para separarla, evitar contaminación y distinguirla de la producción orgánica. Por una parte, entiendo que es un criterio que puede considerarse mínimo para aceptar a un proyecto "En transición", sin embargo, también me parece contradictorio a uno de los principios característicos de los SPG que los diferencia de las certificaciones de tercera parte, mencionado en el tercer capítulo. Esta característica propuesta por Cuellar s/a consiste en que los SPG no avalan productos sino proyectos productivos de manera integral, desde los métodos de producción, hasta su valor social y cultural. Por lo cual sería contradictorio a este principio avalar a un proyecto con la categoría de Orgánico o Agroecológico si es que mantiene una producción paralela que no se basa en estos principios. No obstante, estos criterios de evaluación pueden ser útiles en el caso de los proyectos "en transición" que antes tenían una producción convencional o con prácticas nocivas y que han ido cambiando esas prácticas por partes. De manera que en una misma unidad de producción aún coinciden varias etapas de esa transición.

Después de haber explicado las formas de organización, funcionamiento y criterios de evaluación de cada SPG desde un enfoque de manejo de bienes comunes sigue estando la duda de qué tan cerca están de ser el tipo de instituciones propuestas por la Agroecología política para construir un sistema alimentario sustentable y diferente al actual. A mi consideración, estos tres SPG llevan una gran parte del camino recorrido, teniendo muchos elementos a favor, sin embargo todas las observaciones

hechas a lo largo del trabajo dejan ver que aún falta trabajo por hacer para poder estar cada vez más cerca del tipo de instituciones que requiere la Agroecología política como base para sostener y reproducir la construcción de un sistema alimentario totalmente diferente al actual: socialmente justo, económicamente viable, ecológicamente sano, políticamente democrático (González de Molina, 2021) y culturalmente adecuado.

Como parte de estas reflexiones es pertinente decir que desde el año 2019 hay un proceso de formación de un SPG entre RAA y proyectos productivos de la CDMX en el cual participan Despensa Solidaria, Cooperativa de Consumo La imposible, Mercado Alternativo, Mercado de Productores Capital Verde, Colectivo Zacahuitzco, una red de proyectos productivos de Villa del Carbón, Panalli, entre otros. A partir de lo encontrado en este trabajo se pueden extender ciertas recomendaciones ideales para que tanto el sistema de relaciones como el "aval" o "sello" de RAA de la CDMX pueda funcionar como un bien común intelectual y que esté lo más cercano posible a los ocho principios de diseño de Elinor Ostrom:

- Desarrollar un reglamento de operación en conjunto con personas productoras y consumidoras para garantizar que haya coherencia con las condiciones y necesidades locales.
- Definir un proceso mediante el cual puede unirse una nueva RAA al SPG.
- Establecer un proceso con pasos y tiempos definidos para el conocimiento a profundidad y acompañamiento a los proyectos productivos.
- Crear un mecanismo para garantizar la participación de personas productoras, consumidoras y gestoras en todas las etapas de este proceso, incluyendo las visitas a las unidades de producción.
- Definir documentación requerida de los proyectos productivos a lo largo del proceso.
- Definir una estructura organizativa y funcionamiento en el cual las decisiones se tomen en colectivo.
- Que en la estructura organizativa el trabajo del SPG se distribuya en entidades o comisiones a distintos niveles, no concentrarlo en un sólo comité con las mismas personas.
- Crear un mecanismo o entidad permanente mediante la cual las personas consumidoras, productoras y gestoras puedan incidir en la modificación de las reglas de operación y criterios de evaluación. Por ejemplo, una asamblea con representantes de cada sector o con todos los miembros. O un procedimiento claro para solicitar modificaciones a alguna comisión responsable.

- Construir los criterios de evaluación en sesiones de discusión entre los integrantes de las RAA, tanto personas productoras, consumidoras, gestoras, académicas a fines. Tomando en cuenta lo usado por otras experiencias, pero pensando en las necesidades y condiciones particulares de estas RAA.
- Crear un sistema de sostenimiento económico del SPG en el cual la distribución de los múltiples beneficios de pertenecer al sistema sea acorde a la distribución de los costos que les implica a los actores involucrados, ya sea en tiempo, dinero u otro tipo de recursos.
- Establecer en el reglamento qué es lo que se considera una falta leve y grave y el tipo de sanciones que se le asignará a cada una. Las sanciones deben ser graduales.
- Establecer un mecanismo para la resolución de conflictos con cualquier tipo de actor del sistema, ya sea con personas productoras en los mercados, consumidoras, o al interior de las comisiones donde participan gestoras. Este mecanismo debe ser de fácil acceso para todos los actores del SPG y de bajo costo. Un ejemplo es crear una entidad dedicada específicamente a arbitrar estos conflictos.
- Aunque no se puede controlar la respuesta del gobierno local o federal con respecto al SPG, el principio número siete indica que lo ideal es lograr un respeto y reconocimiento de la organización y las reglas propias del SPG por parte del gobierno.

En cuanto a este último punto, es importante aclarar que es una situación diferente que las dependencias en los 3 niveles de gobierno reconozcan al SPG con sus formas organizativas y criterios de evaluación propios, a que, los SPG tengan que hacer modificaciones a sus reglas y organización para ser reconocidos por el gobierno, sabiendo que este reconocimiento excluye su trabajo en la dimensión social y económica y los tipos de comercialización que no son en un espacio físico donde hay contacto productor-consumidor. Por lo cual considero que para que realmente se pudiera hablar de un reconocimiento y respeto a la organización y reglas locales por parte de las autoridades gubernamentales externas, los requisitos de SENASICA para reconocer a un comité como SCOP tendrían que ser más abiertos a las diversas formas organizativas, por ejemplo que no sea necesario tener una estructura organizativa a partir de jerarquías con Presidente, secretario etc, sino dar cabida también a modelos organizativos más horizontales.

Por otra parte, según comentarios de una de las entrevistadas del SPG del Tianguis Alternativo de Puebla, respecto al proceso de reconocimiento como SCOP, este fue sumamente burocrático. La forma en que está elaborada la Ley de Productos Orgánicos (LPO) hace que los requerimientos a cumplir por parte del SPG para tener el reconocimiento de SCOP sean similares a las que se le piden a una empresa certificadora de tercera parte. Por ejemplo, se les pidió incluir en su cuestionario de visita

de verificación algunos artículos de la LPO relacionados con la exportación, cosa muy alejada del comercio local o regional a pequeña escala en el que se centra este tianguis. Igualmente, se le exigió al SPG tener un alto conocimiento sobre procesos y requisitos fiscales, lo cual es un gran reto tanto para el SPG como para cada proyecto productivo que va a adquirir el sello.

A partir de lo explicado en este trabajo se puede ver cómo es inevitable tomar al consumo alimentario como un acto político, por lo cual, la organización entre diferentes actores de la cadena agroalimentaria, la conformación y participación continua en las RAA y en los SPG, permite generar impactos en nuestro entorno y en el sistema agroalimentario que queremos construir.

Las RAA apelan a la corresponsabilidad que tenemos como personas consumidoras en la gestión de la salud y la alimentación (Hernández, Renard 2018 p.48). La cual es una agencia que, también hay que admitir, es muy difícil de ejercer para aquellos sectores de la población con ingresos muy bajos que ni siquiera permiten tener una alimentación suficiente, como es el caso del 22.5% de la población en México, que en 2020 estuvo en situación de carencia social por acceso a una alimentación nutritiva y de calidad (CONEVAL 2020).

¿Cómo pagar precios justos en una sociedad con salarios injustos? La respuesta es compleja ya que la generalizada falta de acceso a una alimentación sana y suficiente, al igual que otras problemáticas alimentarias, tienen un origen estructural asociado al Sistema Agroalimentario Globalizado y por consiguiente al Sistema Económico Mundial (González de Molina, 2021; Chauvet 2010; McMichael, 2005). Esto quiere decir que son problemáticas cuya causa y soluciones sobrepasan las decisiones individuales de un sector de la población. Sin embargo, esto no borra el hecho de que, así como asegura FAO 2019: “los cambios colectivos en el comportamiento de los consumidores pueden abrir vías para establecer sistemas alimentarios más sostenibles que mejoren la seguridad alimentaria, la nutrición y la salud” (p.8).

También hay que remarcar que no hay una única forma de organizarse y de abonar a un sistema alimentario más justo y sano, existe una amplia diversidad de configuraciones de las RAA que no se restringe al consumo urbano en mercados de productores o cooperativas en el centro de una ciudad capital como las que se estudiaron en esta tesis, también existen grupos organizados de producción y consumo en zonas rurales, como es La Gira, en Veracruz, Grupo Saludable en Oaxaca, o la reciente Tiendita Momoxca, iniciada y conformada por proyectos productivos de la zona rural de la Ciudad de México dirigida para que las personas de Milpa Alta consuman lo que sus vecinos producen. En este tipo de RAA donde la cercanía entre los actores de producción y consumo es naturalmente más

estrecha, es de esperar que los SPG resulten ser solo una formalización de estas relaciones previas a través de procedimientos concretos (Cuellar s/a). También es de esperar que la organización de los SPG de las RAA que se desarrollan predominantemente en contextos rurales sea diferente a la de aquellas que se relacionan más con personas consumidoras urbanas, ya que lo más importante es que sirva para los fines de la comunidad de consumo que lo sostiene y respondiendo a las condiciones propias de la RAA.

Finalmente creo importante reconocer mi admiración por los tres SPG que estudié en este trabajo, además de agradecer el que hayan accedido a participar en las entrevistas y proporcionar sus reglamentos y documentos de evaluación para tener el panorama más amplio posible sobre el funcionamiento de su SPG. Conocer más de cerca cada una de estas iniciativas ha sido muy valioso para mí, no solo por los fines académicos, sino por mi actividad profesional como coordinadora del Mercado Alternativo de Xochimilco, una Red Alimentaria Alternativa (RAA) de la Ciudad de México. De modo que leer y escuchar lo cada uno de los SPG ha logrado a través del trabajo colaborativo de más de 10 años me permite identificar muchas de los aspectos que nos falta trabajar dentro del equipo de Mercado Alternativo para mejorar nuestro sistema de garantía interno. Además, me ha permitido visualizar los caminos y objetivos que me gustaría impulsar dentro de la RAA a la que yo pertenezco, tanto para tener criterios e indicadores de evaluación más completos, como para contar con un sistema que nos permita garantizar la continuidad de las visitas a las unidades de producción por parte de las coordinaciones, personas productoras, consumidoras y académicas. El cual no solo sirva para inspeccionar la calidad de los productos, sino también promover una cultura participativa dentro del mercado.

Además, el análisis de estos tres SPG bajo la perspectiva del manejo de los bienes comunes me ha hecho reflexionar sobre la dificultad que pueden tener algunas RAA para desarrollar un SPG gestionado como un bien común, cuando su funcionamiento general como RAA no fue planteado en un inicio, o actualmente no está regido bajo esta misma lógica de bienes comunes.

Será interesante compartir esta investigación con El Jilote, TAP y Comida Sana y Cercana y conversar sobre qué tan pertinente les parece mirar a su SPG desde el enfoque de los bienes comunes, cómo autoevaluarían el trabajo de su SPG desde esta perspectiva, e incluso, si es acaso un horizonte político hacia donde quisieran caminar.

Glosario

CCOP: Comité de Certificación Orgánica Participativa del Mercado Agroecológico el Jilote.

CCCMilpa: Cooperativa de Consumo Consciente Milpa

CCP: Comité de Certificación Participativa del Tianguis Alternativo de Puebla.

CCT: Comité Coordinador del Tianguis Alternativo de Puebla.

CP: Certificación Participativa.

CDMX: Ciudad de México

FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations (en español, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura)

MAJ: Mercado Agroecológico el Jilote

RAA: Red Alimentaria Alternativa

SAG: Sistema Agroalimentario Globalizado

SCOP: Sistema de Certificación Orgánica Participativa

SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

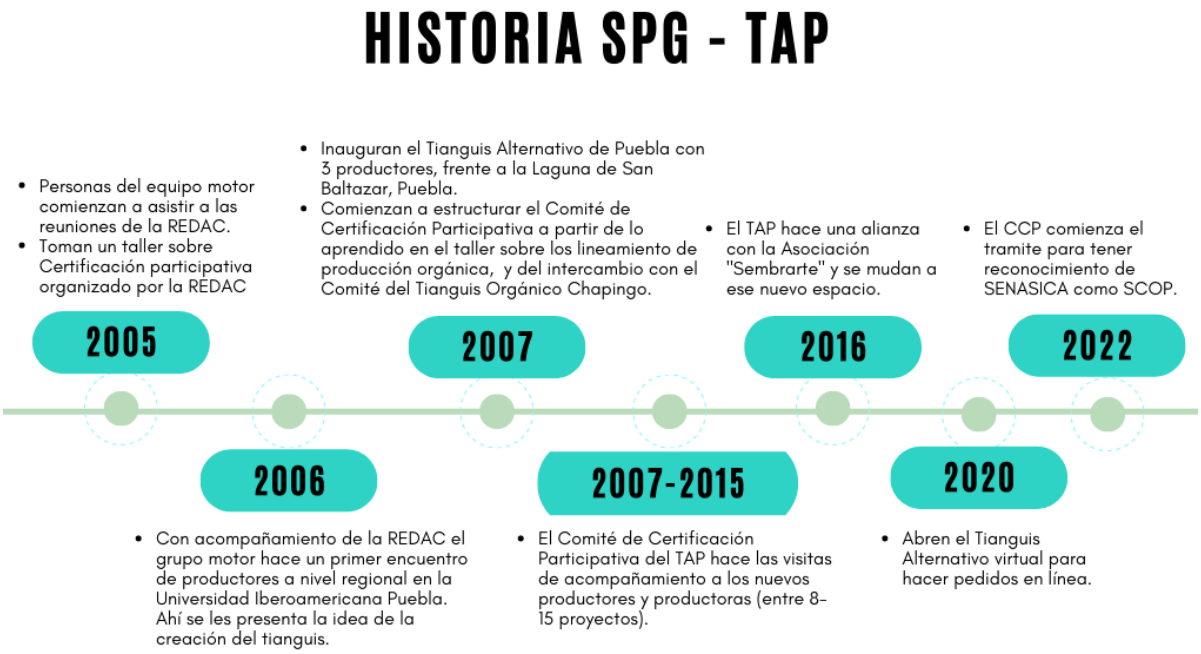
SPG: Sistema Participativo de Garantía

TAP: Tianguis Alternativo de Puebla

TLCAN: Tratado de Libre Comercio de América del Norte

Anexos:

Anexo 1. Línea del tiempo del Sistema Participativo de Garantía del Tianguis Alternativo de Puebla.



Elaboración propia a partir de página web Tianguis Alternativo de Puebla y entrevista a integrantes del Comité de Certificación Participativa del TAP (2022).

Anexo 2. Línea del tiempo del Sistema Participativo de Garantía “Mercado Agroecológico el Jilote”.

Elaboración propia a partir de entrevistas a integrantes del CCOP (2022)

Anexo 3. Línea del tiempo del Sistema Participativo de Garantía de la Red de Productores y Consumidores Responsables “Comida Sana y Cercana”.

Elaboración propia a partir de entrevistas a integrante del Comité de Certificación Agroecológica Participativa (2022).

Anexo 4. Tabla de Equivalencias entre criterios de evaluación presentes en los cuestionarios de los tres Sistema Participativos de Garantía.

Es importante aclarar que si se utiliza como referencia a Torremocha s/a, el término correcto para el encabezado de cada tabla donde se agrupan los diferentes criterios de evaluación es “Principio” ya que justamente son normas básicas que dan una guía para que el trabajo esté vinculado con los valores fundamentales del SPG, en este caso valores a fines a la Agroecología. Sin embargo, se decidió usar el término de “Dimensiones” para no crear confusión con los ocho principios de diseño para el manejo de los bienes comunes utilizados para analizar el funcionamiento de los tres SPG estudiados en el presente trabajo.

Dimensión Cuidado de la familia, mujeres y otras personas productoras.		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
El productor tiene evidencia de que no existe reporte de maltrato a colaboradores (familiares o no familiares)		
Es una empresa familiar.		Parcela manejada por la familia
Las mujeres participan en los procesos de decisión		
Existe equidad de género en el reparto de beneficios	Equidad de género Promueven la equidad de género no solo en la unidad productiva, sino en su entorno	
¿Los operarios son mujeres en su mayoría? *pregunta en su cuestionario de visita*		
		Niños y niñas en edad escolar tienen acceso a la educación.
		Todos los involucrados en la producción se capacitan para alcanzar la sustentabilidad agroecológica.

Dimensión Sostenibilidad económica, precios y salarios justos.		

Tianguis Alternativo de Puebla	Mercado Agroecológico el Jilote	Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"
	Economía local Promueve o trabaja en organizaciones productivas o de comercio	
	Productividad Existe una estabilidad productiva y diversificada que permita estabilidad económica de la unidad	
	Valor agregado Se producen transformados a partir de la producción primaria	
	Costos de producción Se elaboran análisis financieros y ecológicos para el cálculo real de costos productivos Seguridad financiera En la unidad productiva se busca establecer precios fijos que establezcan estabilidad	Los precios de los productos deben ser justos: además de considerar toda la dedicación puesta en la producción, debe permitir un margen de ganancia para la persona productora. También deben ser justos para la persona consumidora.
	Pluriactividad En la unidad productiva se trabaja en estratégicamente en actividades variadas que aseguren la sustentabilidad del proyecto	
	Contratos Se trabaja con contratos de producción o comercialización que faciliten la programación orgánica (riesgos compartidos, cooperativas, comercio justo)	
	Internalización de costos	

		La persona productora y su familia tienen ingresos suficientes para cubrir sus necesidades de salud, educación, vivienda y recreación.
	Acceso social Facilitan o permiten el acceso a productos asumiendo los costos.	
	Comercio justo Promueve desarrolla y promueve el comercio justo.	
Salarios dignos para las y los trabajadores *No está en su cuestionario*		Si tiene trabajadores es indispensable que las horas trabajadas y los salarios cumplan como mínimo con lo que estipula la ley.
		Las condiciones de los trabajadores de una parcela agroecológica son mejores que lo que estipula la ley.
	Bienes producidos Perdurables y confiables	
	Consumo Reducción de consumo sin afectar derechos sociales y ecológicos, y promoviendo los circuitos cortos de comercio.	

Dimensión Promoción del patrimonio biocultural		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
	Patrimonio bio-cultural Se promueve además de la conservación y recuperación de especies y paisajes, la del conocimiento asociado a estas	

	(transmisión de conocimientos de adultos mayores a niños y adolescentes)	
	Calendarios agrícolas-culturales En la unidad se promueve la recuperación y apropiación de los calendarios agrícolas asociados a la luna, sol, o festividades locales y regionales	
	Festividades Se promueve o fomenta la recuperación y difusión de fiestas o rituales locales	
Promoción cultural de los alimentos Promoción y rescate de alimentos tradicionales *Falta incluirlo en su cuestionario de visitas*	Alimentación Se promueve, refuerza y/o recupera la utilización de alimentos, plantas y paisajes asociados a las actividades tradicionales	
	Platillos típicos Se elaboran y fomenta el consumo de platillos típicos que promuevan la revalorización de los mismos	

Dimensión Desarrollo Local y Dinamización Territorial		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
		Informan a otras personas de sus actividades y planes con el objetivo de animarles a seguir el camino de la agroecología.

	Participación Permiten o promueven la participación de grupos vulnerables de la comunidad a través de generación de aprendizajes o facilitación de cursos gratuitos o accesibles	Favorecen el intercambio de conocimientos, contribuyen al desarrollo local mediante la capacitación y el empleo.
	Asociación y acción colectiva Las y los integrantes participan en procesos de participación colectiva. Conocimiento Comparte saberes y ayuda a otros proyectos a mejorar	Participan en los programas de formación e intercambio de saberes entre las personas integrantes de la Red y personas invitadas. Comparten experiencias con otras redes.
		Las personas contratadas para trabajar en la parcela también participan en los programas de formación y que conozcan plenamente los principios agroecológicos y las normas de la producción. Tanto que inician su propia parcela agroecológica.
	Representación local Se participa o se tiene algún tipo de representación en defensa de su comunidad	
	Marco institucional Conocen y promueven las leyes, usos y costumbres que incitan a la participación social	
	Justicia socio-ambiental Se promueve, se conoce y en ella se participa	
	Soberanía y Seguridad alimentaria Se conoce y promueve	
	Comercio justo Promueve desarrolla y promueve el comercio justo. Promueven el valor del trabajo y vida rural como trabajo honesto y merecedor de respeto.	
	Paz social Realiza o promueve estrategias y proyectos que llevan a relaciones de paz o ayuda social	

Dimensión Toma de decisiones equitativa.		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
¿Cómo toma las decisiones? *Pregunta en su cuestionario*	Rendición de cuentas y democratización En la unidad productiva se lleva a cabo la generación de consensos para la toma de decisiones y se elaboran informes de rendición de cuentas	La toma de decisiones es equitativa
	Riesgos Solidaridad e inclusión dentro de la prevención de riesgos	

Dimensión Inocuidad en la producción, cosecha, almacenamiento y transporte de alimentos.		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
Los operadores orgánicos deberán implementar medidas para evitar la contaminación de sus operaciones por sustancias prohibidas originadas fuera de su operación o por factores ambientales. Las unidades sujetas bajo operación orgánica deben estar identificadas mediante letreros, en los sitios principales, las cuales serán plasmadas en el sistema de registro de la unidad de producción para facilitar la rastreabilidad.		

		Nadie defeca en la parcela
		Hay un lugar para lavarse en la parcela o cerca de ella. Se lavan o desinfectan las manos después de ir al baño, tocar animales o sus excretas y antes de la cosecha.
		Hay una letrina seca o compostera con tapa en la parcela o cerca de ella. Si hay letrina o un inodoro tradicional de hoyo, una fosa, o inodoro, estos no tienen fugas a las fuentes de agua.
		Los papeles utilizados para higiene personal en la letrina o inodoro no están expuestos.
		No hay material tóxico en las camas de cultivo (unicel, baterías, etc)
Las áreas de trabajo para empaquetado deberán permanecer limpias, fuera de cualquier sustancia prohibida, así como los contenedores para el almacenamiento.	Cosecha y post cosecha Existe un lugar y proceso adecuado para el manejo de la cosecha y post-cosecha de los productos.	Los contenedores (rejas, guacales, canastas, costales, bolsas y morraletas) están completamente limpios
El Operador Orgánico deberá tomar medidas para evitar la contaminación del producto a transportar.	Transporte La unidad de producción puede asegurar el transporte seguro hasta el punto de venta	
Una descripción de las prácticas administrativas y barreras físicas establecidas por el operador para mantener la integridad orgánica de los productos y prevenir mezcla de productos orgánicos y no orgánicos en una operación paralela.	Si existe una producción paralela convencional debe haber un sistema para separarla y distinguirla de la producción orgánica.	
Se cuenta un registro y control de los productos orgánicos cosechados y de almacenamiento que facilite la rastreabilidad del producto.	Bitácoras Existen un registro de los procesos de manejo que se hacen en la unidad productiva.	

Se utilizan técnicas y materiales contemplados en los LPO, así también no se deberá utilizar la irradiación ionizante de alimentos.		
La cosecha la deberá de realizar el operador en los niveles de madurez apropiados		
El enfriado será a través de refrigeración.		
Los volúmenes de cosecha son congruentes con el manejo de los cultivos, las superficies cultivadas, las condiciones climáticas y las variedades.		
Cuando en el manejo post-cosecha el operador Orgánico requiera utilizar agua, ésta deberá ser de condición potable, y una vez utilizadas se procurará realizar técnicas de tratamiento para su reutilización o descarga.		
Los almacenes, bodegas o locales en los que se resguarden los productos orgánicos, deberán ser de preferencia exclusivos, estar completamente limpios y libres de substancias prohibidas, evitando su contacto con el suelo o piso, por lo que se usarán tarimas sin tratamiento químicos.	Bodega y herramientas El espacio de almacenamiento están limpios y ordenados y no existen productos prohibidos.	
Utilizar envases limpios y en buenas condiciones de fibra vegetal, vidrio, madera, cartón o de material grado alimenticio que protejan la integridad orgánica.		
Garantizar una separación en caso de que se almacenen con productos convencionales		
Se cuenta con un sistema de identificación que garantiza una clara separación de productos, mismo que facilitará la rastreabilidad.		
Todos los materiales del empaque y para envasado deben proteger la integridad orgánica del producto. La impresión exterior o etiquetado del		

producto o empaque exterior deberá consistir en tintas y adhesivos no tóxicos y no debe tener contacto con el producto orgánico.		
Para productos frescos o no procesados, el etiquetado o la publicidad de los productos comercializados con denominación orgánica debe cumplir con los siguientes aspectos: Productos “Orgánicos” o “100% Orgánico” debe contener al menos 95% de los ingredientes producidos orgánicamente conforme a la regulación en materia de orgánicos, excluyendo agua y sal. Y haber sido elaborados o producidos por un operador controlado y certificado.		
El operador debe asentar en la etiqueta de los productos orgánicos el número de identificación del operador orgánico, identificación del Organismo que certifica el producto y la mención de que el producto se encuentra libre de organismos genéticamente modificados, dando cumplimiento al artículo 44 del Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos.		
Los productos orgánicos, deben tener un sistema de identificación mediante etiquetas, libros, registros y/o señalamientos que muestre una clara separación y que evite toda posibilidad de mezcla con productos distintos a los orgánicos y permitir rastreabilidad del producto.		

Dimensión Bienestar Animal		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
La producción animal deberá contribuir al equilibrio de los sistemas agropecuarios satisfaciendo las necesidades de nutrientes de los cultivos, mejorando materia orgánica en suelo. Se mantendrá relación complementaria suelo-planta, plantas-animales, animales-suelo. tanto el sistema de cultivo vegetal, cría animal, y sistema de pastoreo deberán asegurar el mantenimiento y mejora de los suelos a largo plazo contribuyendo a una producción agropecuaria sostenible. Se evitará el sobrepastoreo y la carga animal será lo suficientemente baja para evitar la destrucción de pastos, vegetación nativa, lodazales o erosión del suelo.		La producción animal esté integrada con la producción agrícola.
Los alojamientos, instalaciones y utensilios deberán limpiarse y desinfectarse convenientemente a fin de evitar las infecciones múltiples o el desarrollo de organismos portadores de gérmenes. Utilizándose los productos de los LOO. El estiércol, la orina y los alimentos derramados o no consumidos deberán retirarse con la frecuencia necesaria para reducir al máximo los olores, no atraer insectos, ni roedores y evitar infecciones. Para la eliminación de insectos y demás plagas en espacios y demás instalaciones destinadas a los animales, sólo podrán utilizarse los enunciados en los LOO.	Limpieza La unidad productiva cuenta con un programa de limpieza en todas sus áreas y composteo de estiércol	Las limpias de los potreros deben ser manuales y selectivas.
Está prohibida la alimentación forzada tales como estimulantes del apetito, alimentación día y noche, sustancias prohibidas para engorda, factores de crecimiento sintético, aminoácidos sintéticos.	Bienestar alimenticio Los animales cuentan con alimento suficiente, están libres de sed (agua potable) y desnutrición	Los animales tienen una alimentación diversa y suficiente. La alimentación debe provenir en su mayor parte de la misma parcela y ser de libre pastoreo, pero si usa suplementos

La alimentación de los animales deberá ser mediante pienso orgánicos simples o elaboración de raciones o dietas compuestas. El alimento proviene de la misma granja, de granjas orgánicas o de empresas que observe la LPO. Se podrá utilizar hasta un 40% de alimentos en conversión, o 65% si proviene de la misma granja y se expresará en porcentaje de materia seca de los alimentos de origen agrícola. Los mamíferos jóvenes deben alimentarse con leche orgánica o materna por un periodo mínimo según la especie. Los animales pueden salir a pastoreo en zonas que cuenten con el reconocimiento orgánico o de la certificación participativa. Los sistemas de cría de los herbívoros se basarán en la utilización máxima de los pastos. Solo se puede utilizar una porción limitada de alimento externo, procedente de agricultura convencional como último recurso ante una catástrofe natural que cause escasez de alimento. Teniendo evidencia para que el comité de certificación participativa evalué. El porcentaje maximo permitido de este alimento convencional será determinado por SENASICA Se podrán utilizar materias primas vegetales de producción no orgánica siempre y cuando no exista una producción orgánica de este producto en el país. Dejando evidencias para que lo evalué el comité. Los aditivos utilizados en la alimentación se apegan a la norma de LPO. Los alimentos, materias primas, aditivos o auxiliares tecnológicos para la alimentación no deberán producirse a partir de o con el uso de métodos excluidos por la LPO ni organismos genéticamente modificados.	Alimento El alimento proviene de la misma unidad productiva o bien se cuenta con evidencia de su procedencia orgánica o en conversión (max. 40%), sin alimentación forzada	comprados o áreas de pastoreo prestados, estos deben ser de manejo agroecológico.

		No debe alimentar a sus animales con pollinaza u otro excremento
Las condiciones de alojamiento de los animales deben responder a sus necesidades biológicas y etológicas, como la adecuada libertad de movimiento y de comodidad; sólo en algunos casos será al aire libre, cuando las condiciones climáticas posibiliten la vida de los animales. Los espacios de alojamiento deberán permitir una suficiente y natural ventilación y entrada de luz, circulación del aire, el nivel de polvo, la temperatura, la humedad relativa y la concentración de gas se mantengan en límites no nocivos para los animales. Los animales tendrán fácil acceso a la alimentación y al agua. Los animales tendrán el acceso permanente a zonas al aire libre, en su caso pastizales, siempre que las condiciones de vegetación, de los suelos y atmosféricas lo permitan, cuidando la densidad animal. Los corrales, las zonas al aire libre y los espacios abiertos, deberán ofrecer bienestar a los animales y protección suficiente contra la lluvia, el viento, el sol y las temperaturas extremas. Los pisos de las instalaciones en las que se realice la crianza animal deberán contar con un buen drenaje y no deberán ser resbaladizos. Como mínimo, la mitad de la superficie debe ser piso firme con materiales sólidos que no sean rejillas. En el caso de ovinos, porcinos y caprinos de zonas húmedas, puede existir un área(s) con rejilla(s). Los alojamientos deben disponer de una zona cómoda, amplia, limpia y seca para dormir o descansar. Deben contener paja u otros materiales naturales adecuados y podrán mejorarse y/o enriquecerse con cualquiera de los productos naturales contenidos en los LOO.	Bienestar físico Los animales no cuentan con incomodidades físicas como obstáculos, obstrucciones y cuentan con agua y comida a distancias sanas (en aves menos de un metro), están protegidas de depredadores, lluvia y frío Espacio La unidad productiva cuenta con espacio suficiente para que los animales puedan pastar, correr o caminar.	El ganado tiene espacios, agua e instalaciones adecuados. Los animales son transportados de manera segura y cómoda.

Se deben garantizar las condiciones ambientales que permitan a los animales expresar su comportamiento filial, reproductivo y trófico propio de cada especie. así como la disminución del estrés causado por el confinamiento. Además de zonas provistas de camas adecuadas y en las que reciban cuidados en forma individual. Sólo tratándose de las pequeñas unidades, los animales podrán mantenerse atados cuando no se puedan mantener en grupos adecuados, se vigilará que tengan posibilidad de pastorear en un espacio abierto o una zona de ejercicio al aire libre.	Libertad de comportamiento Los animales son libres para expresar sus pautas naturales de comportamiento (reproductivo, de necesidades sociales, y/o espaciales	
La concentración de animales en los locales y espacios al aire libre deben ser compatibles con la comodidad y el bienestar de los animales, dándoles espacio suficiente para mantenerse erguidos de forma natural, echarse fácilmente, girar, asearse, estar en cualquier posición normal y hacer movimientos naturales como estirarse. En zonas en que las condiciones climáticas posibiliten la vida de los animales al aire libre, no será obligatorio zonas de alojamiento, siempre y cuando existan sombreaderos, comederos y bebederos.		
En correlación con las especificaciones sobre el espacio y acceso al aire libre, la fase final de engorda del ganado bovino, porcino y ovino para la producción de carne podrá efectuarse en espacio cerrado, siempre y cuando no supere la quinta parte de su tiempo de vida y en cualquier caso un máximo de tres meses.		
Se prohíbe el alojamiento de terneros en espacios individuales durante la primera semana de vida, salvo que sea para evitar enfermedades.		

Las cerdas adultas pueden mantenerse en grupos, excepto durante la lactancia y en el último tercio del periodo de gestación, tiempos en los cuales podrán permanecer en corrales individuales amplios para asegurar su bienestar. Los lechones no podrán mantenerse en plataformas elevadas ni en jaulas. Las zonas de ejercicio deben permitir que los animales puedan realizar sus necesidades fisiológicas y practicar los hábitos propios de su especie		
No podrán efectuarse operaciones como la colocación de gomas en el rabo de ovejas o testículos de los machos. Tampoco el corte de rabo, recorte de dientes, descuerne, así como atado de los animales. Las prácticas anteriores se podrán realizar sólo por razones de seguridad, mejorar la salud e higiene de los animales y deberán ser practicadas por personal calificado autorizado por el comité de certificación participativo por un medio escrito donde se justifiquen las razones y los animales a los cuales se les realizarán.	Bienestar de salud Los animales están libres de enfermedades o lesiones físicas ocasionadas por incomodidades o estrés) y libres de mutilaciones	
La castración física es permitida, siempre y cuando sea realizada por personal calificado y en una edad del animal adecuada.		
En caso de que algún animal se enferme o quede herido debe ser atendido sin demora en condiciones de aislamiento cuando sea necesario y en locales adecuados.	Cuarentena La unidad productiva cuenta con un área específica para cuarenta de animales enfermos	Se evita el contagio de enfermedades tanto a los animales como a las personas que los consumen.
En caso de que, a pesar de la prevención, un animal se enferme o resulte herido, la primera opción será un tratamiento de medicina alternativa a partir de las materias primas permitidas en la LPO. Si este tratamiento no es suficiente, se recurrirá a medicamento veterinario alopático de síntesis química o antibiótico bajo responsabilidad de un veterinario.		No se suministran antibióticos preventivos, ni hormonas, ni garrapaticidas.

Queda prohibida la utilización de medicamentos de sintesis química y antibiótico como tratamiento preventivo.		
El control y prevención de enfermedades en los animales se hará al escoger razas resistentes a las condiciones agroclimáticas; aplicación de prácticas zootécnicas adecuada para cada especie y favorezca resistencia a enfermedades; alimento de buena calidad combinado con ejercicio y acceso a pastos de forma regular; mantenimiento de buena densidad animal en la unidad de producción.	Plan de Manejo La unidad productiva cuenta con un plan de manejo enfocado en la salud y bienestar de los animales	Previene las enfermedades. Si se utilizan medicamentos veterinarios, estos son únicamente los aceptados en la producción orgánica.
Siempre que se utilicen medicamentos veterinarios se deberá tener un registro claro y detallado sobre el tratamiento médico. Así mismo los animales tratados deben estar claramente identificados.	Bitácoras veterinarias La unidad productiva cuenta con registros de manejo veterinario y de campañas sanitarias gubernamentales, con su calendario de vacunación	
Se duplicará el tiempo de espera especificado por la etiqueta después de haber administrado por última vez algun medicamento veterinario alopático, para asegurar la ausencia de residuos del medicamento. Los animales que reciban más de tres tratamientos alopáticos en un año, o si su ciclo de vida productiva es menor a un año y reciben más de un tratamiento; los animales, sus productos y subproductos de los mismos no podrán venderse como orgánicos y deberán someterse al periodo de conversión. Todo esto deberá estar registrado e informarse al Comité de Certificación.		
		Rota los potreros.
		Los potreros y cercos tienen árboles.
	Bienestar psicológico	

	Los animales están libres de angustia y miedo, cuentan con tranquilidad, su corral está libre de sombras que puedan causarles incertidumbres y su pelaje o plumaje no presenta daños por estrés).	
Los animales de una misma unidad de producción deben ser criados orgánicamente, salvo los machos que provienen de otras unidades, destinados a la reproducción. Cuando en una granja orgánica también haya animales de crianza convencional, éstos deberán ser de especies o razas animales diferentes y su crianza se realizará en unidades o parcelas claramente separados de los orgánicos. Pueden compartir las áreas de pastoreo durante un tiempo limitado del año, siempre que sean animales de ganadería extensiva, y que nunca estén al mismo tiempo los animales orgánicos y no orgánicos en dicho sitio.		
Las razas de crianza son originarias del lugar o están adaptadas.	Razas La unidad productiva trabaja con razas criollas o bien a adaptadas a las condiciones climáticas de la región	
El origen de los animales debe ser de otra unidad orgánica, a menos de que apenas se esté comenzando con el rebaño, manada, piara o parvada y no se disponga en cantidad suficiente de animales orgánicos. También podrán introducirse animales criados bajo un sistema no orgánico cuando sean: terneros destinados a la reproducción con menos de seis meses de edad. Corderos y cabritos destinados a la reproducción, con menos de 60 días de edad.		

Lechones destinados a la reproducción, al momento del destete y con menos de 35kg. conejos destinados a la reproducción, al momento del destete y con 35-40 días de vida.		
La reproducción que se realiza en la granja se apega a los lineamientos. Se puede hacer inseminación artificial solo con previa solicitud aprobada por el Comité de Certificación Participativa. La autorización tendrá una vigencia de 3 meses.		
Queda prohibido el uso de sustancias destinadas a estimular el crecimiento animal, producción de hormonas, y control de la reproducción como inducción o sincronización del celo.		
El transporte debe realizarse de modo que reduzca el estrés y asegurando el bienestar animal. Las jaulas y medios de transporte deben estar limpios, y con limpieza hecha con productos permitidos por los Lineamientos de Operación Orgánica. Tratar de reducir los tiempos de transporte. La carga y descarga se hará con precaución sin utilizar ningun sistema de estimulación eléctrica. Se prohíbe el uso de tranquilizantes alopáticos antes y durante el transporte. Durante la fase que conduce al sacrificio y en el momento del mismo, los animales deberán ser tratados de tal manera que se reduzca al mínimo el estrés y buscando el bienestar animal.		
Todos los animales están identificados de manera permanente, mediante técnicas adecuadas a cada especie; individualmente o por lotes. Los animales o los productos animales		

deberán estar identificados a lo largo de toda la cadena de producción, preparación, transporte y comercialización. Todo lo anterior para facilitar su rastreabilidad.		
En zonas de pastoreo, la carga ganadera no rebasará el límite de 170 kg de Nitrógeno por hectárea por año (estiercol y orina). En caso de que una granja tenga una producción mayor podrá entrar en cooperación con otras granjas orgánicas para esparcir su estiércol excedente. Las instalaciones donde se almacena el estiércol deberán reducir o evitar la contaminación por la escorrentía o la filtración, a fuentes de agua o al suelo. A fin de garantizar el manejo correcto del estiércol, la capacidad de las instalaciones para su manejo deberá ser superior a la capacidad de su almacenamiento.		

Dimensión Buen manejo de plásticos y residuos		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
El productor cuenta con evidencia de gestión adecuada de desechos. La quema de basura está prohibida (Separación, reducción, reciclamiento).	Hay una gestión adecuada de los desechos orgánicos, plásticos, vidrio o aceites generados en la producción.	Evita la producción de basura no degradable (plástico, latas, unicel, baterías. Reúsa o recicla basura.
Los plásticos utilizados se deben reciclar	Usa envases que permiten ser reutilizados.	Nunca quema plásticos o unicel.
		Amarra productos que lleva al mercado con fibras naturales disponibles en la región, idealmente producidos en la misma parcela, no con plástico.
En el empaque y el envasado debe utilizar, preferentemente materiales que en su fabricación, uso y desecho reduzcan al mínimo los efectos	Usa empaques y etiquetas biodegradables.	

negativos sobre el medio ambiente, o hayan sido fabricados con materiales renovables, biodegradables o en su caso para el empaquetado de reciclables.		
Para el caso de los plásticos empleados en los cultivos como las coberturas del suelo, las fibras, las mallas contra insectos y granizo, las charolas, las envolturas para ensillados, los ductos y componentes para riego y las bolsas para viveros solamente se permiten si están elaborados a partir de poliestileno, polipropileno y otros policarbonatos. No está permitido el empleo de plásticos clorados o clorinados y el PVC. Los plásticos empleados deben ser retirados de las parcelas orgánicas después de su uso, por lo que no deben quemarse para evitar producción de dioxinas y furanos, y los operadores orgánicos procurarán destinarlos a sitios de reciclado.		

Dimensión Cuidado del Agua		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
	Agua En la unidad productiva se cuenta con evidencia de la procedencia y calidad del agua que se utiliza en el sistema productivo así como el manejo de aguas residuales	No riega con aguas negras
Se registran las actividades en materia de conservación del agua entre las que podrán ubicarse las de uso racional y eficiente, prácticas para	Se toman acciones para proteger las fuentes de agua utilizadas.	Existe un plan de protección de las fuentes de agua para conservarla y para evitar que entre basura, sedimentos o se contaminen

evitar su contaminación, estrategias y acciones para preservar el recurso, evitar su pérdida o contaminación.		
		Los ríos, arroyos y manantiales deben tener vegetación natural al lado acorde a la ley de aguas nacionales. La vegetación alrededor de las fuentes de agua es nativa de la región y abarca una zona más amplia que la estipulada por la ley.
		No extraer toda el agua de los arroyos, ni represarlos.
El productor tiene evidencia de la implementación y uso de policultivos, barreras vivas y muertas, terrazas individuales, sistema de captación, conservación del agua y otros recursos naturales		Tiene un plan de ahorro de agua. Y captación de agua de lluvia.
		Siembra cultivos de temporada para reducir el riego y propensión a enfermedades.
		No utiliza gallinaza sin compostar y la mezcla con tierra.
Las prácticas agropecuarias mantienen un equilibrio local y regional sobre el recurso agua, haciendo un uso racional del mismo y sin afectar a terceros ni a los organismos que de ella dependen como la flora y fauna acuática o terrestre.		
No se permite el cultivo en sustratos inorgánicos distintos al suelo. El cultivo hidropónico no está permitido.		

Dimensión Cuidado y Mejoramiento del Suelo		

Tianguis Alternativo de Puebla	Mercado Agroecológico el Jilote	Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"
La descripción de las actividades que se realizan actualmente en la unidad o que prevalecen en la operación de la producción vegetal como el abonado o la nutrición de las plantas, manejo de plagas, que indique las actividades a realizar en el periodo de conversión.		
Se deberá tener registro de las actividades para prevenir o reducir la erosión del suelo utilizando técnicas agroecológicas apropiadas de conservación.		Si el terreno está en pendiente debe tener terrazas, curvas a nivel, cultivos de cobertura, acequias o barreras vivas u otra técnica suficiente para evitar la erosión del suelo.
		Si el rastrojo está infectado con plagas o enfermedades hay que quemarlo, enterrarlo o dárselo al ganado
No se podrá practicar la quema de vegetación o áreas con vegetación, de materia orgánica, esquilmos agrícolas o residuos orgánicos en general.	No se quema ningúun material vegetal dentro o fuera de la unidad de producción.	
En las zonas donde la vegetación original o nativa la constituyan bosques o selvas, la operación orgánica deberá establecer en las áreas de cultivo, sistemas diversificados con dos o más estratos vegetales de especies nativas, especialmente en los cultivos perennes.		
Los operadores orgánicos, deberán aplicar prácticas agronómicas para que el suelo permanezca cubierto con una capa vegetal la mayor parte del tiempo de acuerdo a sus condiciones agroecológicas.		
Los abonos e insumos son los indicados en los LPO		
Los operadores deberán utilizar materiales, sustancias, productos, insumos, métodos e ingredientes que estén autorizados como permitidos e incluidos en los LPO.		

Desarrollar prácticas de abonado y nutrición de los vegetales para favorecer la estructura granular o migajosa del suelo, al desarrollo de microorganismos benéficos y las medidas para mantener o incrementar la fertilidad de los suelos y no sólo de aportar o aplicar directamente nutrientes a la planta.		No aplica fertilizantes químicos.
Fomentar e implantar prácticas de labranza y cultivo que mantengan, mejoren o incrementen la materia orgánica del suelo que refuercen la estabilidad y la biodiversidad edáficas, prevengan la compactación y la erosión del suelo.		
Manejar los requerimientos de nutrientes de los cultivos y fertilidad del suelo por medio de rotaciones, asociaciones de cultivos, cultivos de cobertura o aplicación de material vegetal, animal, microbiológico o mineral.	Realiza prácticas agroecológicas como rotaciones y asociaciones de cultivos.	Tiene un plan de manejo del suelo y nutrientes. Siembra abonos verdes. Hace su propia composta o lombricomposta.
Aplicar material vegetal y/o animal principalmente composteado para evitar contribuir a la contaminación del agua, de las cosechas o del suelo.	Compostas, residuos y estiércoles La unidad productiva cuenta con evidencias del proceso de compostaje de los residuos o en su defecto puede comprobar su origen	
Utilizar material vegetal o animal transformado en composta o sin compostear, libre de materiales, sustancias e insumos no permitidos o no incluidos en la Lista Nacional de sustancias permitidas.		Toda la materia orgánica aplicada debe venir de parcelas donde no se apliquen químicos, de preferencia que provenga de la propia parcela o cercanas. Si se aplica viruta que no sea de madera tratada con químicos. Se debe evitar sacar hojarasca o cultivo del bosque.
Para el caso del proceso de compostaje se deberá considerar lo siguiente: Establecer una proporción inicial máxima en la relación C/N (Carbono/Nitrógeno) entre 25:1 y 40:1 de los materiales utilizados de origen animal y vegetal.		

En compostaje usando un sistema de vasijas, pilas o montones estáticos aireados, haya mantenido una temperatura entre 55*C y 77*C por un periodo mínimo de 15 días, y se haya aplicado al menos cinco volteos. En las compostas biointensivas, no se requerirá un número mínimo de volteos.		
El operador orgánico solo podrá utilizar y/o aplicar estiércol crudo o sin compostear en los siguientes casos: Cuando se aplique en terreno donde se tengan cultivos no destinados para el consumo humano; cuando se incorpore dentro del suelo en un periodo no menor 120 días antes de realizar la cosecha de un producto cuya porción comestible tenga contacto directo con la superficie del terreno o partículas del suelo. Cuando se incorpore al interior del suelo en un periodo no menor a 90 días antes de cosechar un producto cuya porción comestible no tenga contacto directo con la superficie del terreno o con partículas del suelo.		Si utiliza estiércol nunca lo aplique fresco al área de cultivos, este debe ser compostado. Si composta el estiércol humano o de cerdos, este no debe aplicarse nunca a alimentos que se consumen crudos (ej. frutas y lechugas).
		Los abonos se deben aplicar con moderación.
		Se deben seleccionar las variedades que son más resistentes al ataque de plagas.
Se realizan rotaciones de cultivos, asociaciones y/o cultivos mixtos e intercalados en las áreas de producción.		Se realiza rotación de cultivos.
La planeación de las rotaciones, asociaciones y/o cultivos mixtos e intercalados, están orientadas a prevenir la erosión, mantener la fertilidad del suelo, reducir el lavado o lixiviación de nutrientes y los problemas ocasionados por plagas, enfermedades y hierbas no deseadas.		La parcela no debe ser un monocultivo. Es ideal sembrar los cultivos intercalados con otros, pero si esto no conviene, por lo menos se debe evitar tener dos camas con el mismo cultivo juntas y en las orillas de cada cama se deben sembrar plantas aromáticas o flores.

Cuando no sea posible la rotación, se debe promover la diversificación de especies mediante asociaciones y/o cultivos mixtos e intercalados, para mejorar la fertilidad del suelo y la biodiversidad.		

Dimensión Manejo ecológico de plagas en cultivos y áreas de trabajo.		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
Se tiene registro de la aplicación y del uso de las sustancias y medidas del manejo de plagas en el Plan Orgánico.		
En caso de contar con hierbas no deseadas se realizará el retiro manual o mecánico y utilizarán herramientas adecuadas, acolchados, cubiertas (contra biotransmisores), cultivos de cobertura tales como leguminosas y vegetales silvestres. Se podrá utilizar el uso de fuego como control término sólo mediante llamas, lanzallamas y sopletes, tales como en bordes y guardarrayas.		
Los operadores orgánicos deberán realizar un manejo ecológico de las plagas y enfermedades mediante, labores culturales oportunas, con control natural, uso de trampas y/o depredadores, preparados naturales de origen vegetal, animal, mineral, control biológico, control físico y/o mecánico a través de trampas de color, entre otros.	Control biológico y manejo de enfermedades En la unidad productiva se realizan prácticas de control biológico, prevención, aplicación de organismos y prácticas agroecológicas que previenen y evitan plagas y enfermedades en los cultivos. Y no se utiliza ningún producto de síntesis química.	Tiene un plan de manejo para evitar plagas y aumentar poblaciones de enemigos naturales.
Los operadores orgánicos deberán favorecer la diversidad en el agroecosistema y propiciar el desarrollo de los enemigos naturales, de las plagas o enfermedades para su control así como impulsar un manejo		La parcela debe estar diseñada de forma que se conviva con los insectos herbívoros para evitar que éstos causen pérdidas

agroecológico de los cultivos, al diseño de agroecosistemas sostenibles, para coadyuvar a la salud de los cultivos vegetales.		económicas desviándolos de los cultivos y conservando las poblaciones naturales de los organismos benéficos.
Si la aplicación de todas las medidas anteriores y del manejo ecológico de las plagas y enfermedades, no fuera suficiente para mantener a las plagas y enfermedades por debajo del umbral económico los operadores podrán utilizar las sustancias y materiales del Cuadro 2 del ANEXO 1 de los LPO.		No aplica plaguicidas químicos sintéticos (insecticidas, fungicidas, bactericidas, herbicidas, raticidas) Si aplica un plaguicida orgánico (entomopatógenos, extractos de plantas, jabón) se debe tener certeza del origen de estos, que sean biodegradables y no pongan en riesgo la salud de la parcela, las personas o la naturaleza.
Cuando se identifiquen plagas en las instalaciones en general se deberán aplicar cualquiera de las siguientes medidas: o Preventivas tales como: o A) Eliminar el hábitat de la plaga o condiciones que ayuden a su desarrollo, fuentes de alimentos y áreas de reproducción. o B) Prevenir su acceso a las instalaciones de manejo o C) Manipular los factores ambientales tales como temperatura iluminación, humedad, atmósfera y circulación del aire, para prevenir producción de la plaga. De manejo tales como: o A) Controles mecánicos o físicos que incluyan, pero no se limiten a trampas, iluminación o sonido. o B) O atrayentes o repelentes usando substancias no sintéticas o sintéticas contenidas en el Cuadro 2 del LPO.		

Dimensión Cuidado de la biodiversidad local y buena selección de semillas.		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
Existe evidencia de la procedencia y origen, datos del proveedor, ficha técnica, factura, certificado de origen, recibo de compra, registro de producción, recibo de compra-venta o testimonio del productor sobre la procedencia de las semillas utilizadas. Semilla propia (nativa, generacional) o de intercambio. No se permite semilla con tratamiento químico u organismos genéticamente modificados.	Lista de semillas y su procedencia La unidad productiva cuenta con un listado de las semillas usadas en ella así como su procedencia	Evita utilizar semillas tratadas con químicos. Evita la utilización de semillas híbridas. Nunca utiliza semillas transgénicas.
		Tiene un plan para producir sus propias semillas.
El Operador Orgánico deberá usar semillas y/o material vegetativo orgánico que provenga de variedades nativas o criollas, híbridos, lo mejor adaptadas a las condiciones ambientales o culturales de cada región; o bien, que se apeguen a los LPO		Produce sus propias semillas, y si no es posible, lo ideal es que las semillas vengan de la producción agroecológica.
Se cuenta con el listado de especies vegetales cultivadas y no cultivadas en la unidad de producción, desglosando nombre científico y variedad.	Lista de especies cultivadas y no cultivas en la unidad La unidad productiva cuenta con un listado claro de especies cultivadas y otras usadas por la unidad aunque no sean cultivadas en la misma unidad y su lugar de origen	
Se tiene plasmado la rotación de sus cultivos, la naturaleza de las especies, la presencia de hierbas, las condiciones locales y las necesidades de producción o consumo, entre otras.		

Se cuenta con un registro por cada una de las zonas más importantes para la producción.		
Las unidades están identificadas mediante letreros, en los sitios principales y son plasmadas en el sistema de registro de la unidad de producción para facilitar la rastreabilidad.		
		Debe haber por lo menos un área de la parcela con plantas originales de mesoamérica, e idealmente específicas de la localidad, sobre todo aquellas que están en peligro de desaparecer
Área de amortiguamiento: La distancia que existe entre la unidad de producción, otras unidades, caminos, actividades agrícolas y no agrícolas, está claramente definida y permite restringir el contacto con fuentes de contaminación directa o indirecta. En el caso de producción apícola, se considera un área de pecoreo de 3 kilómetros a la redonda.	Área de amortiguamiento La parcela tiene bien definidos y protegidos sus límites mediante barreras o cercos vivos, o bien con distancias propias a cada área productiva	Hay árboles y arbustos en la parcela o en los alrededores, idealmente nativos de la región.
		Tiene un área de conservación en su terreno.
		Si realiza quemas estas deben ser muy controladas y deben hacerse únicamente cuando es necesario. Solo cuando el rastrojo está plagado.
		Participa en programas comunitarios para la conservación de la biodiversidad.
		Si comercializa productos silvestres tiene un plan de manejo para no acabarlos.
		Si tala árboles o usa leña, tiene un plan de manejo para la regeneración de árboles talados y un plan de manejo sustentable de la leña.

		Si caza o consume animales silvestres, tiene un plan de manejo para la cacería de animales silvestres
		No tiene animales silvestres de mascotas.

Dimensión Continuidad en los procesos de conversión		
Tianguis Alternativo de Puebla	**Mercado Agroecológico el Jilote**	**Red de productores y consumidores responsables "Comida Sana y Cercana"**
Historial de manejo, incluido los insumos utilizados en la unidad de producción agropecuaria de los últimos tres años.		
Un programa de actividades que contenga los aspectos que debe ser cambiados durante el proceso de conversión, por ejemplo: rotación de cultivos, manejo de estiércol, manejo del ganado, plan de producción de forrajes, manejo de plagas y enfermedades, condiciones ambientales, conservación de suelos, manejo del agua, incluyendo plazos.		
La descripción de las actividades que se realizan actualmente en la unidad o que prevalecen en la operación de la producción vegetal como el abonado o la nutrición de las plantas, manejo de plagas, que indique las actividades a realizar en el periodo de conversión.		
Los vegetales anuales o perennes en proceso de conversión deberán manejarse en forma orgánica y los suelos no deben haber recibido la aplicación de sustancias prohibidas por un periodo de 3 años anteriores a la cosecha orgánica.		

Anexo 5. Fotografías del Tianguis Alternativo de Puebla y de los tarjetones de identificación de su SPG.

Día de mercado en el Tianguis Alternativo de Puebla

Fotografías de autoría propia tomadas el 21 de octubre de 2023

Fotografías de autoría propia tomadas el 21 de octubre de 2023.

Fotografías de los tarjetones de identificación del SPG del Tianguis Alternativo de Puebla

Tarjetón Orgánico

Tarjetón en Transición

Tarjetón Alternativo

Tarjetón Artesanal

Tarjetón en proceso de Certificación
Fotografías de autoría propia tomadas el
21 de octubre de 2023

Anexo 6. Fotografías del aval de sustentabilidad del Mercado Agroecológico El Jilote.

Proyecto avalado por el Mercado Agroecológico El Jilote usando su aval de sustentabilidad en uno de sus puntos de venta.
Fuente: eljilote.org 24 de junio de 2024

Aval de sustentabilidad del SPG El Jilote
Fuente: eljilote.org 24 de junio de 2024

Anexo 7. Fotografías del Tianguis Agroecológico Comida Sana y Cercana.

Día de mercado en el Tianguis Agroecológico Comida Sana y Cercana

Mural a la entrada del tianguis
Fotografía de autoría propia tomada el 19 de julio de 2023

Interior del Tianguis Agroecológico Comida Sana y Cercana.
Fotografías de autoría propia tomada el 19 de julio de 2023

Fotografías de autoría propia tomadas el 19 de julio de 2023.

Referencias Bibliográficas

Acuerdo por el que se modifican, adicionan y derogan diversas disposiciones del diverso por el que se dan a conocer los Lineamientos para la operación orgánica de las actividades agropecuarias, publicado el 29 de octubre de 2013. DOF. 8 de junio de 2020.

Aguilar, A. Pérez, R. (2008). La contaminación agrícola del agua en México: Retos y Perspectivas. Revista Latinoamericana de Economía: Problemas del Desarrollo. Vol. 39, núm 153. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/pdf/prode/v39n153/v39n153a9.pdf

AGRICULTURA Puebla. (17 de abril de 2018). Puebla en 3er lugar a nivel nacional en la producción de carne de porcino. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/puebla/articulos/puebla-en-3er-lugar-a-nivel-nacional-en-la-produccion-de-carne-de-porcino?idiom=es

Ángeles-Gaspar, E. Ortiz-Torres, E. A. Lopez, P. López-Romero, G. (2010). Caracterización y rendimiento de poblaciones de maíz nativas de Molcaxac, Puebla. Fitotecnia Mexicana. Vol. 33. Núm. 4. pp 287 – 296.

Atlas Agroalimentario 2012-2018. (2018). Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Disponible en https://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/pag/2018/Atlas-Agroalimentario-2018

Ávila, F. Castañeda, Y. Massieu, Y. Noriero, L. González, A. (2014). Los productores de maíz en Puebla ante la liberación de maíz genéticamente modificado Sociológica, vol. 29, núm. 82, pp. 45-81 Universidad Autónoma Metropolitana. Distrito Federal, México.

Bachoco. ANNUAL REPORT PURSUANT TO SECTION 13 OR 15(d) OF THE SECURITIES EXCHANGE ACT OF 1934 For the fiscal year ended December 31, 2020. Disponible en https://corporativo.bachoco.com.mx/wp-content/uploads/2021/04/21-4048-1_Industrias-Bachoco-S.A.B.-de-C.V._20-F-AsFiled.pdf

BananaLink. Make Fruit Fair. https://www.bananalink.org.uk/projects/make-fruit-fair/

Berigistain, M. (2018). Comercialización agroecológica: un sistema de indicadores para transitar hacia la soberanía alimentaria. Cuadernos de Trabajo Hegoa no 75. Instituto de Estudios sobre Desarrollo y Cooperación Internacional.

Bernstein, H. (2015). Food Regimes and Food Regime Analysis: A Selective Survey. Working Paper 2. BRICS Initiative for Critical Agrarian Studies (BICAS).

BTSA (4 de octubre de 2023). Los principales certificados de la industria alimentaria. Disponible en: https://www.btsa.com/los-principales-certificados-alimentarios/

Cabrera, S. (2015). Las Reformas en México y el TLCAN. *Revista Problemas del Desarrollo*, 77-101.

Calva, J. L. (2007). *Desarrollo Agropecuario, forestal y pesquero.* Ciudad de México: Miguel Angel Porrúa, Universidad Nacional Autónoma de México.

Cargill Reporte Anual 2021, Extraordinarios tiempos, soluciones, asociaciones, personas. Consultado el 24 de febrero de 2021 en https://www.cargill.com/doc/1432195243886/2021-cargill-annual-report-es.pdf

Castillo, B. Ruiz, J. Manrique, M. Pozo, C. (2020). Contaminación por plaguicidas agrícolas en los campos de cultivos en Cañete (Perú). Revista Espacios. Vol.41 (No. 10) Disponible en: https://www.revistaespacios.com/a20v41n10/a20v41n10p11.pdf

Chauvet, M. (2010). El sistema Agroalimentario Mundial y la ruptura del tejido social. En Maya,C. Hernández, M (coordinadores). Globalización y sistemas agroalimentarios. P 41-60.

Chiapas.gob.mx, Conoce Chiapas. Consultado el 14 de abril de 2022. Disponible en https://www.chiapas.gob.mx/ubicacion/

Colmenares, J. G (2020). Agrobiodiversidad en los Altos de Chiapas. Territorialidades Emergentes pp 20-41.

Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica de Chiapas CEIEG (2021). Chiapas Información Agrícola 2020. Disponible en https://www.ceieg.chiapas.gob.mx/productos/files/BECH/Cuaderno_Agricultura_2020.pdf

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (2021). La biodiversidad en Chiapas: Estudio de Estado. Consultado el 15 de abril de 2022. Recuperado de: https://www.biodiversidad.gob.mx/region/EEB/estudios/ee_chiapas

Comisión Estatal del Agua Jalisco (2 de marzo de 2023). Regiones Hidrológicas en Jalisco. Recuperado de: https://www.ceajalisco.gob.mx/contenido/cuencas_jalisco/

Consejo Nacional de Población. (4 de octubre de 2021). Índice de marginación por entidad federativa 2020. Recuperado de IME_2020.xls (live.com)

Consejo Regulador del Tequila, AC (CRT) y Denominación de Origen Tequila (DOT). (2011). El Tequila: Regalo de México al Mundo. Simposio Mundial Sobre Indicaciones Geográficas. Recuperado de: https://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/es/wipo_geo_lim_11/wipo_geo_lim_11_16.pdf

Consejo Nacional de Población. (4 de octubre de 2021). Índice de marginación por entidad federativa 2020. Recuperado de IME_2020.xls (live.com)

Consumers Internacional. (2012). La relación entre los supermercados y los provedores ¿Cuáles son las consecuencias para los consumidores? Resumen del informe principal. Disponible en: https://www.promarca-spain.com/pdf/130115_relationship_between_supermarkets.pdf

Cuéllar, M. (s/a). Los Sistemas Participativos de garantía ecológica vs la certificación ecológica por tercera parte: analizando el sinsentido de su no aceptación oficial.

Cuéllar, M. Sevilla, E. (2009). Aportando a la construcción de la soberanía alimentaria desde la Agroecología. Ecología Política. Recuperado de https://www.ecologiapolitica.info/?p=4848

Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria CEDRSSA (2017). Reporte Caso de Exportación: El aguacate. Ciudad de México. Disponible en http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/13/54Exportaci%C3%B3n%20aguacate.pdf

Comisión Federal de Competencia Económica COFECE. (2020). Estudio de competencia en el canal moderno del comercio al menudeo de alimentos y bebidas. Ciudad de México, México.

Consejo Nacional de Población. (4 de octubre de 2021). Índice de marginación por entidad federativa 2020. Recuperado de IME_2020.xls (live.com)

Convenio de Concertación para la Mejora Continua de Prácticas Comerciales Competitivas. 30 de abril de 2014. Secretaría de Economía.

Cotler, H. Lazos, E. (2019). La multifuncionalidad de los agroecosistemas en la cuenca del río cuitzmala, Jalisco, México. Revista Agricultura Sociedad y Desarrollo. 16: 513-537.

Delgado, M. (2010). El Sistema Agroalimentario Globalizado: Imperios alimentarios y degradación social y ecológica. Universidad de Sevilla.

Di Masso, M. (2012). Tesis doctoral "Redes alimentarias alternativas y soberanía alimentaria: Posibilidades para la transformación del sistema agroalimentario dominante". Universidad Autónoma de Barcelona.

Diario del Exportador (4 de octubre de 2023). ¿Qué es una certificación internacional y cuáles son las más importantes? Disponible en: https://www.diariodelexportador.com/2016/09/que-es-una-certificacion-internacional.html#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20una%20certificaci%C3%B3n%20internacional%20y%20cu%C3%A1les%20son,14001%20...%208%20ISO%2022000%20...%20More%20items

Dunning, J. Lundan, S. (2008). Multinational Enterprises and the Global Economy, Second Edition. Edward Elgar.

Echánove, F. (2010). El nuevo auge exportador del aguacate mexicano: ¿Quiénes participan? En Maya,C. Herdández, M. (coords). Globalización y sistemas agroalimentarios. México.

ECOagricultor. ¿Sabes qué es la Agricultura de Responsabilidad Compartida?. Consultado el 13 de septiembre de 2023. Disponible en: https://new.ecoagricultor.com/agricultura-responsabilidad-compartida/#:~:text=La%20Agricultura%20de%20Responsabilidad%20Compartida%20%28ARC%29%20o%20Agricultura,de%20la%20producci%C3%B3n%20de%20alimentos%20con%20los%20productores.

Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Centro de Investigaciones en Nutrición y Salud. Instituto Nacional de Salud Pública. México. Disponible en: https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2012/doctos/analiticos/ObesidadAdultos.pdf

Encuesta Intercensal del INEGI 2015. Suficiencia Alimentaria. Disponible en: https://www.inegi.org.mx/programas/intercensal/2015/#tabulados

Escobar, A. (2007). La invención del Tercer Mundo: Construcción y deconstrucción del desarrollo. Caracas, Venezuela. Fundación Editorial el perro y la rana.

FAO (2019) El sistema alimentario en México - Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible. Ciudad de México.

Fleury, A. (nov, 2007). Agricultura Apoyada por la Comunidad: enfoques desde Francia. [Versión electrónica]. Revista Agricultura Urbana. Num 18. pp 19-21.

FAO. (2019). El sistema alimentario en México - Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible. Ciudad de México. Disponible en: https://www.fao.org/3/CA2910ES/ca2910es.pdf

Flores, M. L. (2019). Los alcances en la producción agrícola chiapaneca. Una reflexión sobre la soberanía alimentaria en la región. Región y Sociedad, 31, e1177.

Fortune Global 500 2021 List. Consultado el 5 de marzo de 2022. Disponible en https://fortune.com/global500/

Friedmann, H. (2004). 'Feeding the Empire: the Pathologies of Globalized Agriculture'. En The Socialist Register 2005, L. Panitch and C. Leys, ed. London: Merlin Press, pp.124-43.

Friedman, H. McMichael,P. (1989) Agriculture and the State System The rise and decline of national agricultures, 1870 to the present. Sociología Ruralis. Vol.XXIX-2.

Gaceta Oficial de la Ciudad de México (28 de septiembre de 2021). Aviso por el que se dan a conocer los Lineamientos para el Uso del Distintivo Certificado Agroecológico Suelo de Conservación. No. 692

García, J. (et al). (2018). Estado Actual de la Investigación sobre Plaguicidas en México. Revista Internacional de Contaminación Ambiental. 34 (Especial sobre Contaminación y Toxicología por Plaguicidas. Disponible en: https://www.revistascca.unam.mx/rica/index.php/rica/article/view/RICA.2018.34.esp01.03

Garrido, F. (2012). Ecologia politica y Agroecologia: marcos cognitivos y diseno institucional. Agroecología 6, 21–28.

Geilfus, F. (2002). 80 herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación. Costa Rica. IICA.

Gobierno del Estado de Puebla, Secretaría de Gobernación, Orden Jurídico Poblano. (2021). Reglas de Operación del Programa de Asistencia Alimentaria Prioritaria, que emite el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia. Recuperado en: https://ojp.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/Reglas_de_Operacin_del_Programa_de_Asistencia_limentaria_Prioritaria_que_emite_el_Sistema_para_el_Desarrollo_Integral_de_la_Familia_30mar2021.pdf

González de Molina, M (et al). (2021). Introducción a la agroecología política. 1ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. CLACSO.

González, A. A. (2011). Mercados Alternativos Locales Frente al Sistema Agroalimentario Global. Revista Líder Vol. 19. Año 13. pp 39-56.

Gonzalez, A. Nigh, R. Pouzenc, M. (2020). La comida de aquí: Retos y realidades de los circuitos cortos de comercialización. Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y la Frontera Sur-Universidad Nacional Autónoma de México. México

González-Alejo, A. Ajuria, B. Manzano-Fischer, P. Flores, J. Monachon, D. (2020). Las redes alimentares alternativas y la reconfiguración de los ambientes alimentários en tiempo de Covid-19 en México [Alternative food networks and the reconfiguration of food environments in the time of Covid-19 in Mexico]. Finisterra – Revista Portuguesa de Geografia . Doi: 10.18055/Finis20280

Goodman, D. (2003). The quality "turn" and alternative food practices: reflections and agenda. Journal of Rural Studies 19 1-7.

Grass, J. (2011). El Enfoque de Sistemas Agroindustriales. Popayan, Colombia. Disponible en: https://es.scribd.com/document/469692672/Grass-Ramirez-Juan-Fernando-El-enfoque-de-sistemas-agroindustriales-pdf

Hatanaka, M. Busch, L. (2008). "Third-party certification in the global agrifood system: An objective or social mediated governance mechanism?". Sociologia Ruralis 48. 73-91.

Hernández, C. Renard, M-C. (2018). Análisis comparativo de tres redes agroalimentarias alternativas en México y Cánada. Revista Latinoamericana de Estudios Rurales 3 (6), JUL-DIC 2018 ISSN 2525-1635 PP. 40-68.

Hernández, M del C. Villaseñor, A. (2014). Revista Mexicana de Sociología 76. 557-582

Herrera, L. Valtierra, E. Ocampo, I. Tornero, M. A. Hernández, J. A. Rodríguez, R. (2017). Prácticas agroecológicas en Agave tequilana Weber bajo dos sistemas de cultivo en Tequila, Jalisco. Revista mexicana de ciencias agrícolas, núm. 18. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Recuperado en: https://www.redalyc.org/journal/2631/263152571005/html/#:~:text=En%20la%20regi%C3%B3n%20sur%20del,et%20al.%2C%202007).

Hess C., Ostrom E. (2003). Ideas, artifacts, and facilities: information as a common-pool resource. Law and contemporary problems.

Hirsch, J. (2001), El Estado nacional de competencia, México, UAM.

HLPE. 2017. La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma. Disponible en: https://www.fao.org/3/I7846ES/i7846es.pdf

IFOAM. Standarts & Certifications. Recuperado el 4 de abril de 2022 en https://www.ifoam.bio/our-work/how/standards-certification/participatory-guarantee-systems

IFOAM. Global Map of PGS Initiatives. Recuperado el 4 de abril de 2022 en https://pgs.ifoam.bio/

IFOAM. PGS Statics Maps. (2019) Disponible https://archive.ifoam.bio/en/pgs-maps

INEGI. Encuesta Nacional Agropecuaria 2019. Disponible en https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/ena/2019/tabulados/ena19_nac_agri07.xlsx

INEGI (2020). En Chiapas somos 5 543 828 habitantes: Censo de Población y Vivienda 2020. Disponible en: https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2021/EstSociodemo/ResultCenso2020_Chis.pdf

Instituto Nacional de Salud Pública y UNICEF México. 2016. Encuesta Nacional de Niños, Niñas y Mujeres 2015 - Encuesta de Indicadores Múltiples por Conglomerados 2015, Informe Final. Ciudad de México, México: Instituto Nacional de Salud Pública y UNICEF México

Instituto Nacional de Geografía y Estadística. (26 de abril de 2022). Cuéntame…Información por entidad. cuentame.inegi.org.mx. https://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/pue/poblacion/educacion.aspx?tema=me&e=21#:~:text=En%202020%2C%20en%20Puebla%20el,m%C3%A1s%20de%20la%20secundaria%20concluida.

Instituto Nacional de Geografía y Estadística. (26 de abril de 2022). Cuéntame…Información por entidad. Clima. Puebla. cuentame.inegi.org.mx. https://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/pue/territorio/clima.aspx?tema=me&e=21

Instituto Nacional de Geografía y Estadística. (26 de abril de 2022). Cuéntame…Información por entidad. Resumen. Jalisco. cuentame.inegi.org.mx. https://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/jal/default.aspx?tema=me&e=14

Instituto Nacional de Geografía y Estadística. (2018). Aspectos Geográficos Jalisco. Diponible en: https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/areasgeograficas/resumen/resumen_14.pdf

Instituto Nacional de Geografía y Estadística. (1990). Jalisco en Síntesis. Tercera Edición. Disponible en: https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/1329/702825000046/702825000046_1.pdf

Instituto Nacional de Geografía y Estadística. (26 de abril de 2022). Cuéntame…Información por entidad. cuentame.inegi.org.mx. https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/chis/poblacion/distribucion.aspx?tema=me&e=07#:~:text=Chiapas&text=79%20%25%20de%20la%20poblaci%C3%B3n%20vive,localidades%20rurales%20y%20206%20urbanas.

Instituto del Café de Chiapas INCAFECHA, Datos importantes del Café. Consultado el 15 de abril de 2022. Recuperado de: https://incafech.gob.mx/assets/media/documentos/Datos%20cafe.pdf

Kato, T.A., C. Mapes, L.M. Mera, J.A. Serratos, R.A. Bye. (2009). Origen y diversificación del maíz: una revisión analítica. Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. 116 pp. México, D.F.

Lemeilleur, S. Allaire, G. (2019). Participatory Guarantee System for organic farming: reclaiming the commons. Working Paper Moirsa 2019-2.

Ley 300. Ley Marco de la Madre Tierra y Desarrollo Integral para Vivir Bien. Art. 5. 15 de octubre de 2015 (Bolivia).

Ley de Productos Orgánicos. Artículo 24. DOF. 7 de febrero de 2006.

Leiva, A. (17 de septiembre de 2021). ¿En qué consiste la práctica comercial del dumping? https://elordenmundial.com/que-consiste-practica-comercial-dumping/

Lemeilleur, S. Allaire, G. (2019). Participatory Guarantee System for organic farming: reclaiming the commons. Working Paper Moirsa 2019-2.

Leporati, M. Salcedo, S. Jara, B. Boero, V. Muñoz, M. (2014). La agricultura Familiar en Cifras. En Salcedo, S, Guzmán, L. Agricultura Familiar en América Latina y el Caribe:

Lineamientos para la Operación Orgánica de las actividades agropecuarias. Artículo 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234. DOF. 29 de octubre de 2013.

Linares, E. Bye, R. (2011) "¡La milpa no solo es maíz!" en Álvarez-Buylla, E. Carreón, A. San Vicente, A. (coords) Haciendo milpa: La protección de las semillas y la agricultura campesina. UNAM-Semillas de Vida. México.

López, J. (2011). Hacia la soberanía alimentaria local mediante la conservación
y mejoramiento de semillas nativas de maíz. En Carreón, A. Haciendo Milpa: La protección de las semillas y la agricultura campesina. (pp 45-48). Ciudad de México. Fundación Semillas de Vida.

López, P. (2014). Entre la reconversión productiva y la soberanía alimentaria. El caso de la producción de jatropha en Chiapas. El Cotidiano. núm. 188. pp 69-79. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco.

Lorenzo, C. Bolaños-Citatlán, J. Sántiz, E. Navarrete, D. (2017). Diversidad y conservación de los mamíferos terrestres de Chiapas, México. Revista Mexicana de Biodiversidad 88 pp 735-754.

Martínez, C.J. Ríos, M. Castillo, M. (2019). La revolución verde y sus consecuencias socioeconómicas en la agricultura mexicana. Ra Ximhai 15(2): 101-116.

May, C. (2008). Lineamientos para SPG Cómo pueden desarrollarse y funcionar los Sistemas Participativos de Garantía, IFOAM, ISBN 978-3-940946-07-2

McMichael, P. (2005). Global Development and the Corporate Food Regime. Research in Rural Sociology and Development, Volume 11, pp 269–303.

McMichael, P. (2009). A Food Regime Genealogy. Journal of Peasant Studies, 36(1). pp 139-170.

Méndez, T. Rodríguez, L. Palacios, S. (2000). Impacto del riego con aguas contaminadas, evaluado a través de la presencia de metales pesados en suelos. Terra Vol. 18 Num. 4. Recuperado de: https://www.redalyc.org/pdf/573/57318401.pdf

Michael-Villareal, R. Hingley, M. Bregoli, I. (s/a). Defining alternative food networks: A systematic literature review.

Norma Ambiental para la Ciudad de México, NACDMX-002-RNAT-2019, que establece los requisitos, lineamientos y especificaciones técnicas para la producción agroecológica en el suelo de conservación de la Ciudad de México. 20 de julio de 2021. http://www.sadsma.cdmx.gob.mx:9000/datos/storage/app/media/gacetas/GOCDMX_21-07-20_SEDEMA.pdf

Organización Mundial del Comercio. Información técnica sobre las medidas antidumping. Consultado el 18 de agosto de 2022 en https://www.wto.org/spanish/tratop_s/adp_s/adp_info_s.htm

Ostrom, E. (2000). El Gobierno de los Bienes Comunes: La Evolución de las instituciones de acción colectiva. Universidad Nacional Autónoma de México, Fondo de Cultura Económica. México.

Otero, G. lópez, R. Barquera, S. Mesa, C. (5 de octubre de 2022). Dieta Neoliberal y Obesidad en México. El papel de las políticas públicas en la transformación de los ambientes alimentarios [Conversatorio]. Instituto de Geografía UNAM. Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=7l9nnfnuTqw&t=1647s

Padilla, H. (2017). Jalisco Gigante Agroalimentario: Desarrollo económico y bienestar. Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Jalisco. Universidad de Guadalajara. Centro Universitario de Tonalá. Disponible en: https://sader.jalisco.gob.mx/sites/sader.jalisco.gob.mx/files/jalisco_gigante_agroalimentario_2017.pdf

Padrón de Organismos de Certificación Aprobados para la Certificación Productos Orgánicos 2022. SENASICA. Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/757276/Padron_Organismos_de_Certificacion_de_Productos_Organicos_2022-09-05.pdf

Programa Especial para la Seguridad Alimentaria-PESA- Centroamérica. (s/a). Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos.

Pons, J.C. y Sivardière, P. (2002). Manual de Capacitación - Certificación de Calidad de los Alimentos Orientada a Sellos de Atributos de Valor en Países de América Latina. L'Isle Jourdain, Francia y Santiago, Chile: ECOCERT y FAO.

Petras, J. Veltmeyer, H. (2007). Juicio a las multinacionales. México. Lumen

Pengue, W. (2005). Agricultura Industrial y Transnacionalización en América Latina ¿La transgénesis de un continente? GEPAMA. Buenos Aires.

Piñero, M, Luiselli, C, Ramos, A, Trigo, E. (2021) El sistema alimentario global, una perspectiva desde América Latina. Teseo. Consejo Argentino para las relaciones internacionales. Grupo de Paises Productores del Sur. Disponible en https://www.teseopress.com/elsistemaalimentarioglobal/front-matter/introduccion/

Programa de Apoyo al Desarrollo Hidráulico de los Estado de Puebla, Oaxaca y Tlaxcala (21 de febrero de 2023). Puebla.

http://www.agua.unam.mx/padhpot/puebla.html#:~:text=Los%20recursos%20h%C3%ADdricos%20de%20Puebla,el%20centro%20del%20territorio%20poblano.

Programa de Concurrencia con las Entidades Federativas (2018). Informe 2015-2017 Puebla. SAGARPA-Secretaría Desarrollo Rural, Sustentabilidad y Ordenamiento Territorial. Recuperado de: https://www.agricultura.gob.mx/sites/default/files/sagarpa/document/2020/03/21/1980/21032020-informe-evaluacion-pcef-2015-2017-puebla.pdf

Rabobank. World Vegetable Map 2018: More than Just a Local Affair. Disponible en https://research.rabobank.com/far/en/sectors/regional-food-agri/world_vegetable_map_2018.html

Rainforest Alliance (30 de noviembre de 2021). Hecho en México: alianzas hacia la sostenibilidad. Recuperado el 6 de marzo de 2023 en https://www.rainforest-alliance.org/es/perspectivas/hecho-en-mexico-alianzas-sostenibilidad/

Rainforest Alliance (11 de febrero de 2023). Tres enfoques para cultivar aguacates más sostenibles en Jalisco. Recuperado el 6 de marzo de 2023 en https://www.rainforest-alliance.org/es/en-el-campo/tres-enfoques-para-cultivar-aguacates-mas-sostenibles-en-jalisco/

Recomendaciones de Política. Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. Santiago, Chile.

Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos. Artículo 14, 50, DOF. 1 de abril de 2010.

Reyes, A.C. (2010). Red Comida Sana y Cercana: Construyendo Nuevas Estrategias de Comercialización y Producción. Tesis para optar al grado de Maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural ECOSUR.

Robayo, L. (2019). Once grandes empresas dominan en México suministro de alimentos empacados. Mundo PMMI. Recuperado el 18 de marzo de 2022 en https://www.mundopmmi.com/empaque/inteligencia-de-negocios/article/14037398/euromonitor-international-inc-once-grandes-empresas-dominan-en-mxico-suministro-de-alimentos-empacados#:~:text=Bimbo%2C%20Lala%2C%20Sabritas%2C%20Sigma,empacados%20en%20M%C3%A9xico%2C%20y%20contin%C3%BAan

Robinson J. Tansey, J. (2006). Co-production, emergent properties and strong interactive social research: the Georgia Basic Futures Project. Sci Public Policy 33(2):151–160.

Rodriguez, E. Mendoza, E. (15 de agosto de 2019). La central de abasto de CDMX: un negocio anual de 9 mil mdd. El financiero. Recuperado el https://www.elfinanciero.com.mx/empresas/la-central-de-abasto-de-cdmx-un-negocio-anual-de-9-mil-mdd/

Romo, P. (7 de julio de 2021) Jalisco busca ser potencia en producción de alimentos sustentables. *El Economista*. https://www.eleconomista.com.mx/estados/Jalisco-busca-ser-potencia-en-produccion-de-alimentos-sustentables-20210707-0133.html

Roudart, L. Mazoyer, M. (2015) The Origins and Propagation of Agriculture: The Formation of the Contemporary Diet. En K. M. Fitzpatrick et al. (eds.) A Place-Based Perspective of Food in Society pp 9-35.

SADER-SENASICA. (13 de enero de 2022). Padrón de Sistema de Certificación Orgánica Participativa. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/692697/Sistemas_de_Certificacion_Organica_Participativa_2021.pdf

SAGARPA (2015) Programa Nacional de Agrologística: Informe 2 Diagnóstico. Disponible en: https://edepot.wur.nl/373865

Sancristobal.gob.mx, Historia del Municipio. Consultado el 14 de abril de 2022. Disponible en https://www.sancristobal.gob.mx/informacion-transparencia/historia/

Sánchez, JL. (2009). Redes Alimentarias Alternativas: Concepto, Tipología y adecuación a la realidad española. Boletín de A.G. E Numero 49.

Sanchez, J. (2009). Redes Alimentarias Alternativas: Concepto, Tipología y Adecuación a la Realidad Española. Boletín de la A.G.E. N.º 49 pp. 185-207

San Vicente, A. (coord.) (s/a). Hagamos Milpa: Fortalezcamos la agricultura campesina. Fundación Semillas de Vida. México.

Sarandón, S. Flores, C. (2014) Agroecología: bases teóricas para el diseño y manejo de agroecosistemas sustentables. La Plata.

Santos, A. (2014). El Patrón Alimentario del Libre Comercio. UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas, CEPAL.

Santoyo, S. (1977). La política de precios de garantía. Antecedentes, situación actual y perspectivas.

Demografía y Economía, XI(1), 77-98.

Schotter, A. (1981). The economic of social institutions. Cambridge: Cambridge University Press.

Secretaría de Economía (2016). Información Económica y Estatal: Chiapas. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/124827/chiapas.pdf

Secretaría de Bienestar (2022). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2022 Unidad de Planeación y Evaluación de Programas para el Desarrollo: Chiapas. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/696536/07_CHIS.pdf

Secretaría de Bienestar (2022). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2022 Unidad de Planeación y Evaluación de Programas para el Desarrollo: Chiapas, San Chistobal de las Casas. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/698059/07_078_CHIS_San_Cristo_bal_de_las_Casas.pdf

Secretaría de Hacienda Chiapas. Programa Institucional del Instituto de reconversión productiva y bioenergéticos 2007-2012. Recuperado en: http://www.haciendachiapas.gob.mx/planeacion/Informacion/Programacion_Sectorial/Programas_Institucionales/pdfs/77PROG_INST_IRPBIO.pdf

Secretaría de Bienestar (2022). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2022 Unidad de Planeación y Evaluación de Programas para el Desarrollo: Puebla. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/696550/21_PUE.pdf

Secretaría de Bienestar (2022). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2022 Unidad de Planeación y Evaluación de Programas para el Desarrollo: Jalisco. Disponible en https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/696543/14_JAL.pdf

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural Jalisco. (2022). Jalisco primer lugar en producción agroalimentaria en México. Disponible en: https://sader.jalisco.gob.mx/prensa/noticia/3806#:~:text=De%20acuerdo%20a%20las%20cifras,de%20294.5%20millones%20de%20toneladas.

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera SIAP (2020). Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Disponible en: https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera SIAP (2021). Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Disponible en: https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera SIAP (2021). Anuario Estadístico de la Producción Ganadera. Disponible en: http://nube.siap.gob.mx/cierre_pecuario/

SENASICA, Acciones y Programas, Sistemas de reducción de riesgos de contaminación (17 de marzo de 2022). Consultado el 18 de marzo de 2022. Disponible el https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/alimentos-de-origen-agricola

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera Anuario (SIAP) 2020. "Estadístico de la Producción Agrícola". Disponible en https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/

Sistema de Agua Potable y Alcantarillado Municipal (SAPAM). ¿Cómo nos hemos relacionado con el agua en San Cristóbal de Las Casas? Consultado el 19 de abril de 2019. Recuperado en: http://sapam.gob.mx/site/como-nos-hemos-relacionado-con-el-agua-en-san-cristobal-de-las-casas/

Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) 2021. Disponible en http://www.economia-snci.gob.mx/

Sistema Participativo de Garantia da Qualidade Orgânica Regimento Interno- Versão 5 (2019). Recuperado el 6 de octubre de 2021 en https://biodinamica.org.br/5/spg

Sonnino, R. Marsden, T. (2006). Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. Journal of Economic Geography pp 181-199.

Solis, C. Estrada, E. (2014). Prácticas culinarias y (re)conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México. Revista LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos, vol. XII, núm. 2. México. pp. 148-162

Statista. Empresas de la industria de los alimentos con el mayor valor de ventas en México en 2020(en miles de millones de pesos mexicanos) Consultado el 9 de marzo de 2022 en https://es.statista.com/estadisticas/1156191/empresas-del-sector-alimentos-ventas-mexico/

Swinburn, B. Kraak, V. Allender, S. Atkins, V. Baker, P, Bogard, J. (et al). (2019) The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The lancet Commission report. https://elpoderdelconsumidor.org/wp-content/uploads/2019/01/d-the-lancet-obesity-commission-informe.pdf

Torremocha, E. (s/a). Sistemas Participativos de Garantía: Una herramienta clave para la Soberanía Alimentaria. Soberanía Alimentaria Biodiversidad y Culturas.

Torres, F. (2011). El abasto de alimentos en México hacia una transición económica y territorial. Revista Problemas del Desarrollo, 166 (42), julio-septiembre.

Universitat Autònoma de Barcelona, Sala de Prensa. Las plantaciones de palma aceitera provocan la infertilidad de los suelos tropicales. Consultado el 15 de abril de 2022. Recuperado en: https://www.uab.cat/web/sala-de-prensa/detalle-noticia/las-plantaciones-de-palma-aceitera-provocan-la-infertilidad-de-los-suelos-tropicales-1345667994339.html?noticiaid=1345727879056

Valero, J. Cortina, H.S. Vela, M.P. (2011). El proyecto de biocombustibles en Chiapas: experiencias de los productores de piñón (Jatropha curcas) en el marco de la crisis rural. Estudios Sociales Volumen XIX, número 38.

Vargas, G. (2008). La empresa transnacional. Economía Informa. núm 351 marzo-abril.

Whatts, D. Ilbery, B. and Maye, D. (2005) Making reconnections in agro-food geography: alternative systems of food provision. Progress in Human Geography 29, 1 pp. 22–40.

Zarsa, L (25 de julio de 2023). ¿Qué es la eutrofización?. iAgua. https://www.iagua.es/respuestas/que-es-eutrofizacion#:~:text=La%20eutrofizaci%C3%B3n%20se%20refiere%20al,las%20masas%20de%20agua%20afectadas.

Bibliografía:

Asociación Brasileña de Agricultura Biodinámica ABD. Sistema Participativo de Garantia da qualidade orgânica Regimento Interno Versão 5.

Corporación Red de Mercados Agroecológicos Campesinos del Valle del Cauca-Alimentos de Vida. (2012). Estatutos.

Estatutos Corporación Red de Mercados Agroecológicos Campesinos del Valle del Cauca-Alimentos de Vida. (2012) Recuperado el 11 de noviembre de 2021 en https://www.redmacalimentosdevida.com/_files/ugd/bc8f6b_4dfdd88213874d8c9dc3dc9e3eef54c2.pdf

Rede de Agroecología ECOVIDA. (30 de agosto de 2021). http://ecovida.org.br/sobre/