



Gastronomía sustentable, praxis necesaria en la formación profesional

Sustainable gastronomy, necessary praxis in professional training

Lucía Matilde Collado Medina

Doctora en Estudios Turísticos. Profesora e Investigadora de la Universidad Autónoma del Estado de México, México.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3729-9793>.

Hilda Carmen Vargas Cansino

Doctora en Humanidades. Profesora e Investigadora de la Universidad Autónoma del Estado de México, México.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5012-9537>.

Información del artículo

Recibido:
18/04/2023

Aceptado:
12/09/2024

Publicado:
14/10/2024

*Autor de correspondencia

luciacollado.m@gmail.com

Páginas:

369 - 387

<http://rperiplo.uaemex.mx/>

DOI <https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i47.21192>

Resumen

El campo profesional de la gastronomía ha sido fundamental en la formación de expertos en alimentación durante siglos. Sin embargo, el modelo actual de los estudios universitarios se ha quedado rezagado en un contexto mundial que enfrenta desafíos alimentarios sin precedentes. La crisis alimentaria global, impulsada por el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y las desigualdades en el acceso a los alimentos, requiere un enfoque más holístico y responsable en la formación de los futuros líderes del sector alimentario. Este trabajo propone integrar los principios de sostenibilidad, soberanía alimentaria, agroecología y gastronomía sustentable en los programas de formación profesional en gastronomía. Al hacerlo, se puede cultivar una nueva generación de profesionales de la alimentación capaces de transformar el sistema alimentario y contribuir a un futuro más equitativo y sostenible, mediante métodos de aprendizaje basados en la praxis crítica y reflexiva que orienten la práctica profesional hacia una gastronomía sustentable.

Palabras clave:

Gastronomía sostenible, formación profesional, soberanía alimentaria y agroecología.

Abstract

The professional field of gastronomy has been essential in the training of food experts for centuries. However, the current model of university studies has lagged behind in a global context that faces unprecedented food challenges. The global food crisis, driven by climate change, biodiversity loss and inequalities in food access, requires a more holistic and responsible approach in training future leaders in the food sector. This work proposes to integrate the principles of sustainability, food sovereignty, agroecology and sustainable gastronomy in professional training programs in gastronomy. By doing so, a new generation of food professionals capable of transforming the food system and contributing to a more equitable and sustainable future can be cultivated, through learning methods based on critical and reflective praxis that guide professional practice towards sustainable gastronomy.

Key words:

Sustainable gastronomy, professional training, food sovereignty, agroecology and permaculture.

Introducción

El presente ensayo argumenta que el modelo actual de la formación profesional en gastronomía es inadecuado para abordar la crisis alimentaria global. Al integrar los principios de sostenibilidad, soberanía y agroecología, los programas culinarios pueden fomentar una nueva generación de profesionales de la alimentación capaces de transformar el sistema alimentario.

Dada la complejidad de la gastronomía, la formación profesional requiere relacionarla con la cultura, la geografía, la producción agropecuaria, la nutrición, la salud, la ecología, así como con la comunidad y el turismo, entre otros aspectos. Es por ello que la temática que se aborda en este texto gira en torno a la gastronomía sustentable como campo de formación profesional universitaria con cuatro elementos que constituyen una relación inter y transdisciplinaria:¹ gastronomía sustentable, soberanía alimentaria, permacultura y educación superior.

En México las instituciones y programas educativos que ofertan estudios universitarios en gastronomía han registrado un crecimiento acelerado. Las orientaciones profesionales son variadas; sin embargo, la mayoría de éstas tienden a formar profesionales para la operación de establecimientos de alimentos y bebidas, así como para la preparación de alimentos y el servicio a comensales en restaurantes, hoteles, hospitales, comedores industriales y una variedad de lugares. El estudio de la gastronomía surge aparentemente como oportunidad en el ámbito de la actividad turística y la restauración, con el fin de diversificar los productos turísticos aprovechando la popularidad del patrimonio cultural y gastronómico de México, así como para recuperar un sitio privilegiado en las estadísticas que dan cuenta del valor del turismo como actividad económica.

No obstante, tanto en este país como en el mundo, las cosas han cambiado de modo radical; la visión de los problemas que motivan la acción y la reflexión del profesional universitario es ahora global, aunque también lo local y lo regional han ganado un lugar importante a partir del cual enfocar los problemas globales. En cualquiera de estos ámbitos, en la presente propuesta, los problemas se analizan con metodologías complejas, sistémicas y transdisciplinarias que permiten comprender el origen, la causa y el efecto del fenómeno a estudiar.

Con esa perspectiva se aborda la problemática de la alimentación en el mundo, común denominador de nuestra temática, ya que describe las condiciones actuales de degradación económica, social y ambiental que aquejan al mundo y que es, quizá, el más representativo, complejo y sistémico de los problemas globales, por lo que deja al descubierto la lamentable situación de riesgo en la que se ha puesto al planeta y la vida que lo habita.

En el primer apartado se describe el devenir de la gastronomía como una práctica cultural de gran impacto en la transformación de los alimentos y de las formas socioculturales de su preparación y consumo, así como los efectos ambientales en los que impacta. En el segundo apartado se da

¹ La metodología transdisciplinaria hace referencia a la inclusión de diferentes saberes, que considera complementarios del conocimiento disciplinario basado exclusivamente en la razón y en el sujeto cognoscente (Basarab Nicolescu, 2013).

cuenta de cómo se ha configurado lo que hoy llamamos gastronomía sustentable, desde el ámbito supranacional, hasta la relevancia que adquiere su concepción y práctica en la normativa para mitigar los efectos depredadores de las malas prácticas.

Seguido de éste, se analiza el tema de la gastronomía sustentable como objeto de enseñanza en la formación de profesionales en el área que nos ocupa, su origen y abordaje, para dar cuenta de la necesidad de profundizar en contenidos relevantes de la actualidad. El cuarto apartado desarrolla de manera sucinta los temas que, desde nuestra perspectiva, son imprescindibles en la formación profesional gastronómica desde la praxis universitaria. Por último, se reflexiona acerca de la importancia de las consideraciones aquí expuestas para lograr la transformación del pensamiento y acción con miras a la sustentabilidad ambiental en la educación gastronómica universitaria.

La gastronomía como forma social y cultural de producción y consumo alimentario

La cocina, proceso de transformación de recursos naturales en alimentos, surgió con los primeros cultivos y la agricultura. La caza y el fuego impulsaron el desarrollo de utensilios y la domesticación de animales, sentando las bases de la alimentación humana. Las antiguas civilizaciones, como Egipto y Mesopotamia, perfeccionaron la agricultura y la crianza de animales. Culturas clásicas como Grecia y Roma elevaron la cocina a un arte, con elaborados banquetes y sofisticados métodos de cocción y conservación (Gutiérrez, 2012).

En México, la tradición culinaria se remonta a la época prehispánica, caracterizada por el uso de productos locales como maíz, frijol y chile, así como de conocimientos ancestrales sobre alimentación. La llegada de los españoles introdujo nuevos alimentos y técnicas culinarias, diversificando la dieta de los pueblos originarios. Con el tiempo, el comercio globalizado impulsó la producción a gran escala, generando desigualdades en el acceso a alimentos y poniendo en riesgo la sostenibilidad ambiental.

La conquista española introdujo en América una amplia variedad de alimentos y técnicas culinarias europeas, transformando radicalmente la gastronomía de los pueblos originarios. Se diversificaron los productos agrícolas, desde las técnicas de cultivo hasta los hábitos alimenticios. La dieta española de esa época, influenciada por la conquista musulmana, incorporaba ingredientes como arroz, canela y nuez moscada (Gutiérrez, 2012; FAO, 2019).

Simultáneamente, el comercio de alimentos se intensificó, convirtiéndose en un punto de inflexión en la historia alimentaria mundial. Su crecimiento exponencial generó una demanda desmedida, impulsando una producción masiva para satisfacer los más variados gustos. Esta situación exacerbó las desigualdades sociales, creando una brecha entre quienes accedían a una alimentación abundante y aquellos que sufrían de carencias alimentarias. Esta problemática representa el mayor desafío del presente y futuro: la crisis del sistema agroalimentario global.

Los patrones actuales de producción y consumo alimentario, centrados en el placer y el consumismo, han desvinculado la agricultura de su origen natural. La falta de conciencia sobre la procedencia, producción y efectos de los alimentos ha generado una crisis ambiental, poniendo en riesgo la biodiversidad y los ecosistemas.

La búsqueda de mayores ganancias ha impulsado el uso excesivo de fertilizantes, pesticidas y agrotóxicos en la agricultura, priorizando los intereses económicos sobre el derecho a una alimentación saludable. Esta práctica insostenible agota los recursos naturales y amenaza la vida en el planeta (Caballero y Santoyo, 2019).

La creciente inseguridad alimentaria global exige un debate urgente sobre la soberanía alimentaria. La coexistencia de hambre y sobreproducción plantea interrogantes sobre las causas de esta paradoja. La concentración de la producción y distribución de alimentos en manos de grandes corporaciones, que adquieren insumos y productos a precios bajos, genera desigualdades y limita el acceso a alimentos saludables para amplios sectores de la población:

Si hablamos de campesinos estamos hablando de la agricultura tradicional [...]. Un campesino es propietario de una pequeña parcela, que cultiva con la ayuda de su familia empleando animales, como los bueyes, para jalar su arado. Se apoya en herramientas y maquinarias sencillas [...]. Cuando hablamos de agricultores hablamos de agricultura moderna. Los agricultores tienen extensiones grandes de tierra, ya sean propias o rentadas a campesinos tradicionales. Para cultivarlas, usan tractores y maquinarias modernas que permiten cultivar grandes espacios de tierra (SAGARPA, 2016).

Los acaparadores poseen un sistema de organización y distribución en los mercados globales de alimentos, cuyo traslado a través de grandes circuitos, ha impactado severamente los ecosistemas debido a las emisiones de gases contaminantes:

El sector agrícola es responsable del 24% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero y el 14.5% del total procede de la ganadería tanto como del transporte mundial. El 80% de la deforestación en el mundo proviene de la expansión agrícola, y lo grave es que la mayor parte de este porcentaje está destinado a la alimentación de animales y no de personas (Greenpeace, 2019, s/p).

La gravedad de los impactos ambientales y en la salud asociados a los sistemas alimentarios actuales demanda una reflexión profunda sobre sus causas. La educación emerge como una herramienta fundamental para transformar estas prácticas insostenibles. Los estudiantes deben analizar los efectos nocivos de la comida ultraprocesada, la pérdida de nutrientes, el consumo excesivo y el desperdicio alimentario, así como su impacto en la salud humana y el planeta. Según la Comisión EAT-Lancet (2019), la producción global de alimentos constituye la principal amenaza antropogénica para la Tierra.

Si bien la educación universitaria ha reforzado modelos consumistas, es posible revertir esta tendencia y promover nuevos enfoques pedagógicos que fomenten el pensamiento crítico y la conciencia ambiental. Los problemas ambientales demandan soluciones integrales que involucren a la ciencia y a la educación, pues requieren de una formación capaz de reconocer los límites planetarios y actuar de manera responsable ante ellos (Corbetta, 2019).

Configuración del enfoque de la gastronomía sustentable

El creciente cuerpo de conocimiento sobre sostenibilidad ambiental busca guiar una transformación profunda en las prácticas de las sociedades modernas. Estos modelos de desarrollo, altamente industrializados y tecnificados, han degradado el planeta. La perspectiva de la sostenibilidad emerge como una respuesta a esta crisis, y eventos mundiales han consolidado esta visión. En el ámbito gastronómico, esta perspectiva promueve hábitos más conscientes y responsables, valorando los recursos naturales y culturales. La sostenibilidad en la gastronomía busca garantizar un sistema alimentario responsable con el desarrollo social y futuro del planeta (Binz y De Conto, 2019).

Ante la creciente crisis humanitaria y ambiental, la ONU convocó en 2002 a una cumbre mundial. La FAO destacó la importancia de los Sistemas Ingeniosos de Producción Agrícola Mundial (SIPAM), resaltando el valor de los conocimientos ancestrales de los agricultores. Estos sistemas, fruto de la adaptación creativa a los recursos naturales, representan una evolución conjunta entre la humanidad y la naturaleza (FAO, 2012).

La proclamación del Decenio de las Naciones Unidas de la Educación para el Desarrollo Sustentable (2005-2014) consolidó una visión que, tres años más tarde, se materializaría en los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), aprobados en 2015, que establecieron una hoja de ruta para abordar los desafíos globales, incluyendo la seguridad alimentaria.²

La Carta de la Tierra, un documento surgido de la sociedad civil en el año 2000, complementa estos esfuerzos. Respaldada por la UNESCO, la Carta establece una base ética para la educación, promoviendo contenidos que fomentan la solidaridad y brindan las herramientas necesarias para abordar los desafíos globales.

Dado que el modelo de desarrollo a gran escala ha impactado significativamente el sistema alimentario, no solo como sector económico sino como práctica social y cultural, la FAO ha destacado la gravedad de esta situación. Su informe anual sobre el estado de la seguridad alimentaria (2019) revela un aumento constante del hambre en el mundo, con más de 820 millones de personas afectadas. Esta cifra representa un retroceso a niveles de 2010, evidenciando la urgencia de abordar esta problemática.

El declive económico, sumado al grave deterioro ambiental, son factores determinantes del aumento del hambre a nivel mundial. Estos datos evidencian el desafío de alcanzar el Objetivo de Desarrollo Sostenible Hambre Cero (ODS2). En 2018, 821.6 millones de personas (una de cada nueve) sufrían hambre, y 2000 millones enfrentaban inseguridad alimentaria. América Latina y el Caribe contaban con 34.3 millones de personas hambrientas (FAO, 2018, 2019).

Las cifras de malnutrición infantil y adulta son alarmantes. En 2019, 20.5 millones de recién nacidos presentaron bajo peso, 148.9 millones de menores de 5 años sufrieron retraso en el crecimiento, y 49.5 millones emaciación. Paralelamente, 40 millones de menores de 5 años y 338 millones de niños en edad escolar presentaron sobrepeso, mientras que 672 millones de adultos eran obesos (FAO, 2019).

2 El concepto de seguridad alimentaria se comentará en un apartado posterior.

Aunado a lo anterior, el informe revela una preocupante estacionalidad en la disminución del hambre mundial. El debilitamiento económico, el aumento de la pobreza y la escasez de alimentos de calidad y cantidad han revertido las tendencias positivas previas a 2015. La sobreexplotación de los recursos naturales y la contaminación del suelo han exacerbado esta crisis alimentaria global.

Por otro lado, se estima que para 2050 la demanda global de alimentos aumentará al menos un 60% respecto a 2006. Ante este escenario, la FAO (2019) propone una colaboración estratégica entre organizaciones como el FIDA, UNICEF, PMA y OMS para abordar los nuevos desafíos y erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la desnutrición.

El último informe de la FAO (2022) revela un aumento alarmante del hambre a nivel mundial. Entre 2019 y 2021, la cifra de personas que padecen hambre se incrementó en 150 millones, alcanzando entre 702 y 828 millones en 2021, lo que evidencia la gravedad de la situación y la urgencia de encontrar soluciones.

Para abordar problemáticas globales como las sociales, económicas, ambientales y humanitarias, organismos internacionales emiten declaraciones, las cuales buscan sensibilizar y regular las acciones de gobiernos y ciudadanos. Un ejemplo es la declaración del Año de la Agricultura Familiar, proclamada por la FAO en 2012, siguiendo la iniciativa de la ONU en 2013.

Esta declaración busca resaltar la importancia de la agricultura familiar a nivel mundial. Prácticamente en el 12% de la superficie cultivable del planeta, 1.5 billones de personas trabajan en pequeñas granjas, muchas de ellas indígenas. Estos agricultores producen el 70% de los alimentos mundiales, alimentan a 2 billones de personas y preservan la biodiversidad agrícola, además de mantener redes y mercados locales (ONU, 2013).

En 2016, la ONU declaró el Día de la Gastronomía Sostenible, atendiendo a una propuesta de la Asociación Peruana de Gastronomía. Paralelamente, se estableció un sistema de etiquetado para productos regionales de alta calidad, basado en un estudio de la FAO y el BID que evalúa su impacto económico en el país de origen.

Así que, el objetivo de estas iniciativas es fomentar hábitos alimenticios saludables y contribuir a la sostenibilidad del planeta. Si bien esta visión global puede parecer distante de las problemáticas locales, el estudio de la sostenibilidad en la gastronomía promueve prácticas culinarias más responsables, evidenciando sus impactos sociales, económicos, culturales, nutricionales y ambientales (Binz y De Conto, 2019).

La gastronomía sustentable en la educación superior

La gastronomía sostenible se define como una práctica culinaria que busca minimizar el impacto ambiental, promover la justicia social y garantizar la seguridad alimentaria a largo plazo. Implica la selección de ingredientes locales y de temporada, el apoyo a la agricultura familiar, la reducción del desperdicio de alimentos, la optimización del consumo de agua y energía, y la promoción de dietas saludables y equilibradas.

En este contexto, la sostenibilidad emerge como un concepto fundamental que busca equilibrar las necesidades presentes con las futuras, considerando aspectos ambientales, sociales y económicos. En México, la educación superior ha comenzado a integrar la gastronomía sostenible en sus planes de estudio, reconociendo su potencial para transformar sistemas alimentarios y promover un desarrollo más justo y equitativo.

Sin embargo, la educación universitaria en México enfrenta grandes desafíos al depender del currículo hegemónico que, con diversas estrategias, es asegurado desde y por el Estado, por medio de las evaluaciones y acreditaciones, programas de estímulos docentes y para la investigación, y recursos etiquetados que condicionan la libertad de estas instituciones para generar programas educativos y de investigación verdaderamente flexibles y contextualizados, a través de los cuales se integre a otros actores en la resolución de problemáticas como la sustentabilidad y soberanía alimentaria; incluso, contrarrestar el monopolio del conocimiento científico, la técnica, la tecnología, y ponderar los valiosos saberes de la población excluida, que hoy por hoy presenta condiciones cada vez más vulnerables, para lograr los niveles mínimos de bienestar, comenzando por la alimentación sana, ambiental y culturalmente adecuada.

Para responder con pertinencia a estas problemáticas, los programas educativos deben construirse sobre la base del conocimiento proveniente de abajo hacia arriba, de la sociedad a la ciencia (Díaz y Hernández, 2007), a través de la consulta a las poblaciones locales y a los ciudadanos, para determinar los temas prioritarios, y proponer contenidos y modelos didácticos con los que los estudiantes aprendan, comprendan y actúen, sea cual sea su profesión, con conocimiento pleno de las causas y efectos de las crisis y la desigualdad provocada por el actual modelo de desarrollo.

En el estudio sobre la alimentación, tema que trasciende el aspecto meramente nutricional y se relaciona con otros campos de saberes y conocimientos, el aprendizaje puede desarrollarse mejor en entornos colaborativos, con la creación de escenarios de intercambio y diálogo de saberes entre los participantes, donde se combinen conocimientos que por generaciones fueron capaces de dar provisión alimentaria a la población, sin la degradación ambiental y cultural que hoy presenciamos. En este sentido, con su principio del diálogo, Paulo Freire (2004), precursor de una pedagogía humanista y liberadora, consideró que la educación problematizadora debe llevarse a cabo en contextos vivenciales para la formación de un ciudadano crítico, reflexivo y autónomo (libre). Hoy en día se habla con mayor certeza de que el conocimiento más eficaz ha de ser construido de manera transdisciplinaria (Nicolescu, 2013; Leff, 2004).

De la misma manera, Escalona (et al., 2015) afirman que la formación integral del profesionista y de la comunidad universitaria en general exige procesos de aprendizaje, trabajo y vida que crezcan en una reflexión y una *praxis* crítica respecto de las condiciones básicas de supervivencia humana ante la crisis planetaria, reproducidas indudablemente en sus hábitos de producción y consumo.

La incorporación de la gastronomía sostenible en la educación superior mexicana es un paso crucial hacia la formación de profesionales capaces de liderar un cambio en los sistemas alimentarios. Las instituciones educativas han comenzado a ofrecer programas académicos y cursos especializados que abordan temas como: agroecología y producción de alimentos orgánicos, gastronomía regional y cultural, gestión de residuos alimentarios y emprendimiento gastronómico sostenible.

Asimismo, necesario plantearse la tarea de crear propuestas educativas con características de transversalidad, complementariedad o de formación integral de los universitarios, con proyectos alternativos inter y transdisciplinarios, mediante la práctica de actividades vinculadas, en este caso, con la producción de alimentos y su relación con la tierra, el manejo de la biodiversidad, las formas de consumo, siembra tradicional, programas de alimentación sana y cuidado ambiental, formas de participación política y procesos de eco-alfabetización que funcionen incluso como ejes de articulación curricular, con la participación plural de otros saberes; sin embargo, de acuerdo con Leff, “el saber (ambiental), con su criticidad de la razón dominadora no es internalizable en los paradigmas científicos y no se disuelve su diversidad y diferencia en la totalidad del conocimiento objetivo ni en el saber de fondo que posibilita un consenso de saberes a través de una racionalidad comunicativa” (Leff, 2004: 10).

La enseñanza de la gastronomía como una profesión universitaria es reciente y aquí cabe preguntarse ¿qué de este campo se enseña en la universidad? A raíz del crecimiento del turismo en nuestro país y en el mundo, y de su posicionamiento como una de las actividades económicas más redituables en cuanto a divisas, surgió la necesidad de crear programas educativos que escalaran hasta el nivel superior universitario. A finales de los años 50 y principios de los 60 comienza el crecimiento de instituciones educativas que ofertan programas educativos en turismo, con un notable crecimiento hacia la segunda mitad de los 90 (Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C., 2018).

Ligada al turismo, la gastronomía como patrimonio cultural culinario también registró un crecimiento exponencial que en los últimos 20 años ha desbordado las expectativas con todo tipo de establecimientos que ofrecen servicios de alimentación para turistas, visitantes y habitantes locales, haciendo de ésta una actividad rentable a la vez que compleja, ya que abarca tanto aspectos de comercio, servicios, comunicaciones, transporte, como actividades locales, nacionales y transnacionales, que conforman el sector terciario o de servicios (Muñoz *et al.*, 2012). Sin embargo, presenta una inseparable relación con el sector primario, de donde obtiene los insumos para que la llamada “industria gastronómica” pueda tener lugar y desarrollarse como un negocio o un área de desempeño profesional.

En 2003 la Secretaría de Turismo de México, país pionero en los estudios universitarios del turismo y la gastronomía, solicita la definición de los contenidos mínimos de la carrera con mayor expansión en esta área, con la denominación de Licenciatura en Turismo, a fin de responder con los perfiles profesionales pertinentes a las demandas del sector. A partir de este análisis y con el involucramiento de las instituciones educativas, se determinaron cinco perfiles de formación superior en turismo, entre los cuales destacó la gastronomía (Muñoz *et al.*, 2012) y pronto se perfiló como una carrera profesional y objeto de estudio, que se analiza con cierta autonomía respecto al área del turismo.

La gastronomía es apreciada en algunas instituciones educativas como “un conjunto de manifestaciones que motiva significativos desplazamientos de turistas y visitantes, implicando prestar un servicio de alimentos y bebidas con calidad, considerándose un asunto que merece atención particular, ya sea como un objeto de estudio o bien, como un ejercicio profesional” (Muñoz, 2007: 36), objeto de estudio que “puede ser abordado como componente de la cultura, la historia, la alimentación y el arte [...] con la óptica de otras disciplinas como la nutrición, la química de alimentos, la sociología, entre otras” (Muñoz, 2007: 15).

En un estudio de carácter descriptivo, realizado en 2012, se determinaron las características de los programas educativos como: su orientación formativa, modalidades, perfil de egreso, estructura curricular y plan de estudios, entre otras, tomando como base el programa de la Universidad Autónoma del Estado de México, cuyas áreas académicas son: administración, producción de alimentos y bebidas, tecnología, patrimonio, idiomas, metodología, turismo y servicios (Muñoz *et al.*, 2012).

Resultados destacables del análisis de los programas educativos son: el predominio de la formación para la producción, servicio y administración de establecimientos de alimentos y bebidas; con una ponderación más baja, se encuentra el interés por educar para el desarrollo sustentable, el adecuado aprovechamiento de los recursos gastronómicos, el estudio del patrimonio y la investigación, aun cuando en los perfiles de egreso se mencionan la responsabilidad social, el cuidado ambiental y la repercusión en los ecosistemas (Muñoz *et al.*, 2012).

En el estudio presentado en 2015 por la Comisión Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. (CONAET) se definieron los cinco ejes temáticos de los programas de tipo superior en gastronomía:

- Gastronomía como objeto de estudio
- Sujetos de la gastronomía
- Regionalización gastronómica
- Operación y gestión gastronómica
- Investigación gastronómica

En cada uno de los ejes se definieron los contenidos mínimos que se agrupan en las denominadas áreas de concentración:

- Gestión
- Investigación, innovación y promoción
- Producción y servicio

El estudio, realizado a nivel nacional, determina a través de su metodología los derroteros formativos del profesional, en concordancia con tres factores de interés: los requerimientos de los empleadores, las necesidades socioeconómicas del país y el diseño curricular en gastronomía de los programas educativos existentes. Sin embargo, en un congreso internacional realizado recientemente por la CONAET (2018) se ha reconocido el valor de las prácticas sustentables en la gastronomía, lo cual significa un avance potencial para reorientar la formación profesional hacia las problemáticas alimentarias que pueden afectar a este sector.

Dentro de las conclusiones, se integraron algunas que muestran la preocupación por una formación gastronómica integral y pertinente, que aborde el aprendizaje de lenguas originarias, la gastronomía mexicana como parte del patrimonio inmaterial de la humanidad, la investigación, registro y divulgación del sistema alimentario regional, el reconocimiento de la cocina regional tradicional y el diálogo de saberes; la vinculación como estrategia fundamental de formación gastronómica para impulsar la investigación de campo en esta área, la incorporación de productos y productores locales y el respeto al sistema alimentario local (técnicas, ingredientes, utensilios)(CONAET, 2018).

Cabe destacar que se está de acuerdo con Leff en la necesidad de reformular la construcción del conocimiento en las aulas, en virtud de que "el diálogo de saberes no se conduce por la fórmula de racionalidad comunicativa basada en significados objetivos... es el encuentro de interlocutores que rebasa toda conceptualización, toda teoría y toda finalidad guiada por una racionalidad..." (Leff, 2004: 12), aspectos que la educación tradicional ha conducido en exceso. Sin embargo, los saberes de las culturas locales y de las cocineras y cocineros tradicionales han aportado sus conocimientos a la gastronomía sustentable sin un reconocimiento a su labor de fortalecimiento al turismo y la gastronomía local (López, 2016).

Según datos proporcionados por la CONAET en 2019, existían 51 carreras en gastronomía, entre licenciaturas y técnico superior universitario y 303 programas educativos con funciones profesionales y/o de investigación, inherentes a la planeación, organización, producción, operación, servicio y gestión culinarias, y de la industria de alimentos y bebidas.

Lo anterior quiere decir que, a través del creciente número de profesionales egresados de estas carreras se crea un valor social potencial para incidir en la transformación de prácticas gastronómicas sustentables, mediante la innovación en las prácticas curriculares que consideren la pertinencia de comprender la gastronomía con una visión histórica, sociocultural, científica y ambiental, que aporte soluciones teórico-prácticas a los problemas alimentarios que aquejan a las comunidades locales.

Temas ineludibles en la educación gastronómica sustentable: soberanía alimentaria, agroecología y permacultura

En primer lugar, es pertinente hablar de *soberanía alimentaria* como un parteaguas ante las propuestas globales de las organizaciones internacionales que desarrollaron el término seguridad alimentaria,³ enfocada en mejorar los procesos de producción para lograr una mayor cantidad de alimentos y erradicar el hambre en el mundo; sin embargo, Moreno (2017) afirma que ante la necesidad de elevar la cantidad de alimentos, para asegurar el acceso de la población a ellos, se descuidan factores como su procedencia, condiciones de producción y distribución, que han originado las causas económicas y políticas del hambre y la inequidad alimentaria. Es decir, el problema no se ha resuelto y, por el contrario, acentuó la explotación excesiva de los bienes comunes naturales,⁴ la degradación del suelo y del trabajo agrícola por el uso indiscriminado de maquinaria (petróleo y gasolina), agroquímicos y tecnología transgénica para incrementar la producción.

³ La Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996 adoptó la siguiente definición: "existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana" (FAO, 2012: 6). Esta definición se ha asociado con las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria: disponibilidad, acceso, estabilidad y utilización, e incorpora los aspectos de una buena nutrición relacionados con la alimentación y los cuidados. Actualmente "se añade la palabra 'social' a la parte de la frase 'acceso físico, social y económico'" (*idem*). Esta definición fue reafirmada oficialmente en la Declaración de la Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria de 2009.

⁴ La racionalidad instrumental originó el término recursos naturales y transformó el valor de la naturaleza en un medio de producción económica y enriquecimiento; el término bienes comunes naturales surge en medio de las luchas sociales por la apropiación, manejo y uso de dichos bienes y por recuperar el origen de la relación sociedad-naturaleza (Ivars, 2013).

La filosofía de la soberanía alimentaria, por el contrario, surge como alternativa al modelo desarrollista, productivista y consumista, a partir de las reflexiones y debates por la justicia social tendientes al rescate y construcción de nuevos principios y valores que devuelvan la identidad, la autonomía a la economía y la forma de vida de los pueblos y comunidades, vulnerados y despojados de sus bienes: tierra, agua, fuerza de trabajo y cultura originaria, de frente a la industrialización y mercantilismo alimentario.

Es un concepto que complementa al de *seguridad alimentaria*, pero con un sentido ético, humanista y ambiental de la vida, manifestado en el Foro Internacional de Nyéléni para la Soberanía Alimentaria, realizado en 2007 por la organización mundial La Vía Campesina, bajo el lema “el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sustentable y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo” (La Vía Campesina, 2003: s/p). Los principios que sustenta, en síntesis, son:

- Priorizar los alimentos para los pueblos (políticas centradas en las necesidades de alimentación y ver los alimentos como algo más que mercancía)
- Valorar a quienes proveen alimentos (reconocer sus derechos)
- Localizar los sistemas alimentarios (acercar a productores y consumidores, evitar el dumping)⁵
- Promover el control local (territorio, agua, tierras, semillas)
- Desarrollar conocimientos y habilidades (investigación y difusión de saberes)
- Trabajar con la naturaleza (respetando sus ciclos y procesos)

Desde el punto de vista político, la soberanía alimentaria se sustenta en el derecho de los pueblos a organizar sus propios recursos para la alimentación, bajo los usos, costumbres, tradiciones y saberes que garantizan el trabajo y el beneficio comunitario. Es un enfoque que integra e interrelaciona elementos como alimentos, agricultura, ecosistemas y cultura (Botero *et al.*, 2019); recoge y se retroalimenta de otras propuestas políticas como economía social, ecológica cooperativa y solidaria para impulsar a la sociedad hacia “el buen vivir” o Sumak Kawsay. Es una propuesta para vivir en armonía y en equilibrio, saber vivir para luego convivir; significa comprender que el deterioro de una especie, es el deterioro del conjunto (Botero *et al.*, 2019).

En la propuesta de la soberanía alimentaria se pondera la forma de vida comunitaria ancestral renovada, que hoy involucra el pensamiento crítico y la acción consciente para desafiar las formas depredadoras y hábitos voraces “normalizados” por el modelo de desarrollo economicista. La acumulación de conocimientos ecológicos y biológicos sobre los bienes naturales, unida a la invención de sistemas y tecnologías autóctonas y su transmisión de generación en generación, constituyen la agricultura tradicional, cuya riqueza fue opacada por la intervención de la industria en el campo a partir de la llamada Revolución Verde (1941), que insertó, por un lado, prácticas como la experimentación, el financiamiento para la producción a gran escala, uso de agroquímicos, uso intensivo de nueva tecnología y prácticas desleales de desplazamiento campesino, apropiación de la tierra y despojo (La Vía Campesina, 2021).

⁵ El *dumping* se concibe como la imposición de los productos industrializados a precios más bajos, lo cual afecta la producción agroecológica local, toda vez que no es mecanizada y en volumen tiene un costo mayor, pero con beneficios socioculturales muy por encima de los alimentos industrializados. En realidad constituye una práctica desleal a gran escala (Asociación Paz con Dignidad, 2011).

Por ello, se considera que una herramienta para la soberanía alimentaria es *la agroecología*, ya que sus implicaciones trascienden el concepto de cultivar la tierra mediante técnicas compatibles con la naturaleza, es decir, sin abonos ni pesticidas que contaminen el suelo y el agua principalmente, sino que fomenten la convivencia entre el ser humano y las demás formas de vida. Asimismo, es un replanteamiento sobre la toma de decisiones y la distribución del beneficio a los productores como dueños de los bienes comunes naturales y a los consumidores, en términos de economía y salud.

En su informe *La agroecología y el derecho a la alimentación*, De Sutter (2011), relator de Naciones Unidas, sostuvo que los pequeños agricultores podrían duplicar la producción de alimentos en una década si utilizaran métodos de producción ecológicos, por lo que consideró imperioso aplicar la agroecología para contrarrestar y poner fin a las crisis alimentarias, la pobreza y el cambio climático. Es un hecho que la agricultura tradicional familiar cubre las necesidades de gran parte de la población, ya que produce más del 80% de los alimentos del planeta (ONU, 2017).

Esto último propende a trabajar con la agroecología como alternativa viable para recuperar y evitar un mayor daño a la naturaleza y a la sociedad. Por ende, es evidente que, como afirman Botero *et al.* (2019), para que exista soberanía alimentaria es necesario construir conocimientos transversales sobre agroecología, sistemas energéticos sustentables, además de integrar los aspectos políticos y socioculturales.

Enfocados en la puesta en práctica de los principios de la soberanía alimentaria, la agroecología es imprescindible como praxis en la formación de los profesionales de la gastronomía sustentable y como fuente de inspiración, conocimiento y aporte sociopolítico, debido a que en las últimas décadas ha mostrado una ruta para reivindicar la relación del ser humano con la naturaleza, así como un camino epistemológico y metodológico para proponer estrategias de cambio social frente al capitalismo por la vía de la sistematización, análisis y potenciación de los elementos locales (Sevilla citado en Saura, 2018), para favorecer el retorno a prácticas tradicionales probadas, con miras a un nuevo sistema alimentario eficaz y sustentable. Al respecto, Saura (2018) afirma que no se trata de un retorno al pasado, ya que la historia y las leyes de la física señalan que esto es imposible, pero es pertinente considerar la sapiencia que dejó el pasado y partir hacia futuros imaginados e imaginables.

En este sentido, Toledo (citado en Saura, 2018) define la agroecología como ciencia, práctica y movimiento, enfoque científico que permite el análisis tanto de los agroecosistemas como de los sistemas alimentarios; también se constituye en una propuesta para la *praxis* técnico-productiva y sociopolítica en torno al manejo de los bienes naturales.

Este enfoque transdisciplinario surge entre el conocimiento de la ecología, los sistemas agrícolas de tradición indígena y campesina, incluyendo la perspectiva de las ciencias sociales y la política. Ello implica una epistemología plural basada en el diálogo de saberes en la que se reconoce el valor de los conocimientos científicos y ancestrales, y que supone, de acuerdo con Saura (2018), un cambio de paradigma; asimismo, nos da una idea de su importancia y del porqué de su trascendencia hacia el ámbito académico, que ahora mismo está impactando su estudio en áreas como la filosofía, el arte y la ética.

La Declaración de Nyéléni define la agroecología como un movimiento y una práctica que requiere ser apoyada, más que dirigida, por la ciencia y la política. Esta declaración involucra necesariamente la educación universitaria desde distintos campos de conocimiento, que se pueden inferir a partir de algunos principios definidos, con base en el trabajo sistemático sobre agroecología y sistemas alimentarios sostenibles, desarrollado en más de una década por Stephen Gliessman (2002):

1. Adaptar los sistemas agrícolas a los ambientes locales.
2. Valorar la salud ambiental y la salud humana.
3. Minimizar y eliminar el uso de agrotóxicos.
4. Usar los recursos renovables y sustituir los insumos externos.
5. Conservar los recursos (suelo, agua, semillas, cultura, entre otros).
6. Mejorar y mantener el contenido de la materia orgánica, los minerales y la actividad biológica del suelo.
7. Reciclar los nutrientes.
8. Manejar toda la parcela como una sola cosa.
9. Pensar en los beneficios a largo plazo.
10. Diversificar las especies de plantas y animales, asociando o rotando cultivos.

Además, la agroecología propone canales cortos de comercialización, desde la cadena de producción, hasta la distribución, consumo, manejo y aprovechamiento de residuos. Como experiencias y pese a que no se han identificado elementos legales, estas cadenas se han ido impulsando y extendiendo en los mercados agroecológicos, el comercio justo y los grupos de consumo.

En la educación para una gastronomía sustentable, la exigencia por el respeto de estos principios y prácticas, garantiza al comensal el consumo saludable de alimentos auténticos que se preparan y ofrecen como un producto sano y culturalmente afín.

En este sentido, es importante saber que en nuestro país existen distintas tradiciones para cultivar la tierra, con técnicas, herramientas y artefactos, cuya invención ha sido mejorada a lo largo del tiempo a base de ensayos y prácticas originarias que han generado lo que se denomina conocimiento tradicional, que es, como se ha mencionado, base fundamental de las tendencias agroecológicas que surgen y se complementan en la actualidad. Entre estas prácticas sobresale una tendencia que va en crecimiento: *la permacultura*.

El concepto de permacultura fue acuñado en 1970 por Mollison y Holmgren, el primero, profesor de la escuela de diseño ambiental de Hobart, Tasmania, y el segundo, su discípulo. Es un sistema de diseño integral basado en distintas ciencias y saberes locales con la finalidad de satisfacer las necesidades de consumo humano sin destruir, contaminar o agotar los bienes naturales. Su nombre tiene dos significados, agricultura y cultura permanentes necesarias para lograr la sustentabilidad, lo cual denota una tendencia hacia los aspectos técnico-prácticos más que a los teóricos (Holmgren, 2002).

La filosofía que sostiene la permacultura, descrita por Holmgren en 2002, se basa en implementar procesos que imitan los patrones y las relaciones de la naturaleza en el suministro de alimento para satisfacer las necesidades locales; significa fluir con la naturaleza en lugar de forzarla a

producir. Entre sus diversas ramas la permacultura aborda el diseño de sistemas agrícolas de automantenimiento modelados desde los ecosistemas naturales, con técnicas sustentables para generar el menor impacto posible (Aquaefundación, 2021).

En general existen dos tipos de permacultura, uno rural diseñado para contribuir a la conservación de los bienes naturales como el agua y el suelo, y otro urbano aplicado en casas con el fin de rediseñar espacios, como los huertos familiares, de traspatio o jardines de alimentos, para producir de modo sustentable.

Desde el diseño y la ética, se valora la diversidad, la multicultura y el aprovechamiento del espacio y sus funciones para crear sistemas interdependientes. Un ejemplo ancestral de lo que hoy es la permacultura es la siembra de la milpa que data de la época prehispánica, en donde crecen maíz, frijol y calabaza de manera natural en un mismo espacio, y se proporcionan mutuamente los nutrientes que le hacen falta. Se basa en la observación de la naturaleza y cómo trabaja de modo autorregulado con la mínima intervención y con respeto.

La permacultura es una forma de diseño ecológico, un plan, un método que debe ser construido considerando al menos tres de sus principios éticos: cuidar a la tierra, cuidar a la gente y compartir con equidad (Holmgren, 2002). La permacultura hace referencia a las formas de producción de la comida, al trabajo con la naturaleza, al uso de la energía, los materiales y la tecnología y a la relación entre las personas, el hábitat y las comunidades.

Se constituye así un conocimiento que nos prepara en una pedagogía de lo impensable, lo inimaginable; que nos lleva a valorar cada recurso, aspecto, elemento, hecho o circunstancia que nos rodean, por pequeños o insignificantes que sean, ya que ahí puede radicar la diferencia de lo que hacemos, una vez que nos capacitamos para asumir otras maneras de vivir, que se salen de los parámetros establecidos por la cultura del consumismo (García Marín, 2015: s/p.).

Hoy en día surgen estas y otras alternativas a través de las cuales es posible comenzar a rescatar conocimiento valioso en cuanto a la gastronomía, la alimentación y la actividad agroecológica, comenzando en la pequeña escala para generar potencial para su crecimiento y cubrir necesidades inmediatas de alimentación de la población, en particular de familias y comunidades vulneradas, y restituir las actividades primarias en torno a las cuales se refuerza la cultura local y comunitaria sobre la base de una tradición colaborativa.

A través de estas prácticas se constituyen históricamente gran parte de los saberes originarios que recobran importancia como patrimonio cultural, principalmente en el rubro de la alimentación, su producción y consumo.

Reflexiones finales

La gastronomía es sin lugar a dudas, una de las actividades humanas que más sincretismo encierra y a la vez se hace visible en las prácticas cotidianas. En ella se fusionan saberes, ciencia, cultura y experiencia de la sociedad. La revisión que aquí se presenta es una breve caracterización de la riqueza del campo de conocimiento que fundamenta la gastronomía desde cualquier enfoque que se desee estudiar.

La producción, manejo y mantenimiento de los agroecosistemas alimentarios desde miradas multi y transdisciplinares, describe el importante papel que desempeña para todas las culturas, el producto final de su práctica, la *comida*, en el sostenimiento de la vida humana, de su aporte cultural, económico y social, cuya preservación debería estar en la discusión y en la acción, en la praxis, pues al constituir uno de los aspectos antro-po-bio-culturales más antiguos de la humanidad, su estudio debe enfocarse desde una perspectiva transdisciplinar e integral.

Por ello, en este trabajo mencionamos la importancia de la alimentación y la comida, sus fundamentos, sus procesos y manifestaciones, para la educación profesional en gastronomía, su relación con la antropología, la ecología, la economía, entre otras disciplinas, como un conjunto de conocimientos integrados, relevantes para el conocimiento profesional, que aporte a la salud y a la sostenibilidad de nuestro planeta.

La gastronomía sustentable es una tendencia que engloba un conjunto de prácticas necesarias, que aporte a la creación de un sistema alimentario soberano, al producir, distribuir y consumir más y mejores alimentos locales, colaborar con la comunidad a través del comercio justo, valorar la calidad de los productos, respetar las tradiciones culturales, promover la educación alimentaria y mejorar el aprovechamiento racional de los bienes comunes naturales.

La educación implica la transformación de la persona que, a través de ella, enfrenta contradicciones, acuerdos, desacuerdos, disrupciones; confronta el ser con el deber ser, para que sea la persona quien resuelva sus dilemas y decida en qué clase de mundo y bajo qué filosofía quiere continuar viviendo. En una institución como la universidad, a la que por antonomasia le corresponde fomentar el análisis, la reflexión y la acción crítica, se deben presentar alternativas que, hoy más que nunca, conlleven indefectiblemente a la acción y en ese sentido, a explorar todas las posibilidades en su propio contexto educativo. Implicar en ello al estudiante universitario, a través de la formación profesional, es el primer paso para despertar conciencias de aquello que se puede aportar a la sociedad, a la naturaleza y a la vida, desde la educación.

Es necesario introducir contenidos inter y transdisciplinarios a través de proyectos de investigación comunitarios dentro y fuera de las escuelas, como la mejor alternativa de educación para la sustentabilidad y la responsabilidad social y ambiental. Al respecto, es pertinente la propuesta de Escalona *et al.* (2015) para que la soberanía alimentaria funcione como eje conceptual y contextual en la co-creación de contenidos curriculares y alternativas didácticas, con procesos de aprendizaje significativo y transformador, donde los métodos de investigación y extensión reflejen lo que se logra desde el proceso de enseñanza y aprendizaje colaborativo y transdisciplinar.

Referencias

- Asociación Paz con Dignidad (2011). ¿Por qué es la soberanía alimentaria una alternativa? Disponible en <http://www.oda-alc.org/documentos/1365180811.pdf>, [15 de enero de 2023].
- Aquae Fundación (2021). Descubre qué es y cómo funciona la permacultura. Disponible en <https://www.fundacionaquae.org/que-es-permacultura/>, [30 de enero de 2023].
- Binz, P. y De Conto, S. M. (2019). Gestión de la Gastronomía sustentable. Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y Perspectivas del Turismo*, (28), 507-525. Disponible en <https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431014/html/>. [15 de enero de 2023].
- Botero, Pére, J. A., Parra Sierra, D. A. y Plata Osorio, M. C. (2019). *Soberanía Alimentaria: aplicación de secuencias didácticas para fomentar su Aprendizaje Significativo Crítico*. Trabajo de grado. Facultad de Educación, Universidad de Antioquia, Colombia. Disponible en https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/13826/4/BoteroPerezJuly_2019_SoberaniaAlimentariaAprendizaje.pdf, [15 de enero de 2023].
- Caballero-García, M.A. y Santoyo-Cortés, V.H. (2019). *Agronegocios. Desafíos, estrategias y modelos de negocio*. México: Universidad Autónoma Chapingo, CIESTAAM. Disponible en <https://repositorio.chapingo.edu.mx/server/api/core/bitstreams/057980db-4ef0-4d63-90db-6836032c50da/content>, [30 de enero de 2023].
- Comisión EAT-Lancet (2019). *Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sustentable*. Informe Resumido de la Comisión EAT-Lancet. Disponible en https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/Report_Summary_Spanish-1.pdf, [30 de enero de 2023].
- Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. (2018). Conclusiones. Mesa IV 'Perfil Nacional de Egreso de Gastronomía'. X Congreso Nacional e Internacional de Educación Turística y Gastronómica CONAET. Disponible en <https://www.conaet.net/congresos-y-foros/x-congreso-conaet-2018/>, [30 de enero de 2023].
- Corbetta, S. (2019). Educación y ambiente en la educación superior universitaria: tendencias en clave de la perspectiva crítica latinoamericana. *Revista Educación*, 43(1), 546-574. Disponible en https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?pid=S2215-26442019000100546&script=sci_abstract&tlng=es, [4 de febrero de 2023].
- De Sutter, O. (2014). *Hacia un fortalecimiento de la agricultura familiar*. Roma. FAO Disponible en <http://www.fao.org/home/es/>, [4 de febrero de 2023].
- Díaz Barriga, A. F. y Hernández Rojas, G. (2007). *Estrategias de enseñanza para la promoción de aprendizajes significativos. Una interpretación constructivista*. México: McGraw Hill.
- Escalona, M. Á., Aguilar, M. T., Leal-Ascencio, M. Del R., Pineda-López, E., Ruiz Cervantes, E. y Sánchez Velásquez, L. R. (2015). El Papel de la Universidad Pública en la Soberanía Alimentaria, *RMIE*, 20(67). Disponible en <https://www.redalyc.org/pdf/140/14042022010.pdf>, [4 de febrero de 2023].

- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (2012). *En buenos términos con la terminología. Seguridad alimentaria. Seguridad Nutricional. Seguridad alimentaria y nutrición. Seguridad alimentaria y nutricional. (numerales 17 y 19)*. Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, 39º Período de sesiones, Roma, Italia. Disponible en [https://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/es/CSCC-30-05-2012/MD776S\(CFS____Coming_to_terms_with_Terminology\)01.pdf](https://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/es/CSCC-30-05-2012/MD776S(CFS____Coming_to_terms_with_Terminology)01.pdf), [4 de febrero de 2023].
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (2018). *El Estado de la Seguridad Alimentaria y de la Nutrición en el Mundo*. Disponible en <https://www.fao.org/3/I9553ES/I9553es.pdf>, [4 de febrero de 2023].
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (2019). *El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Disponible en <https://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>, [13 de febrero de 2023].
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía*. Roma: FAO. Disponible en <http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>, [13 de febrero de 2023].
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2022). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. Adaptación de las políticas alimentarias y agrícolas para hacer las dietas saludables más asequibles*. Roma, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0639es>, [13 de febrero de 2023].
- Freire, P. (2004). *Pedagogía de la Autonomía*. Sao Paulo: Paz e Terra, S.A.
- García, M. E. (2015). La permacultura como aporte a la ética ecológica. *Producción + Limpia*, 10(1), 64-72. Disponible en http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1909-04552015000100008&lng=en&tlng=es, [9 de septiembre de 2022].
- Gliessman, S. R. (2002). *Agroecología: Procesos Ecológicos en Agricultura Sostenible*. Disponible en <https://biowit.files.wordpress.com/2010/11/agroecologia-procesos-ecolc3b3gicos-en-agricultura-sostenible-stephen-r-gliessman.pdf>, [29 de septiembre de 2022].
- Greenpeace (2019). La ganadería industrial está destruyendo el planeta. Campaña #PlanetaEnCarneViva. Disponible en <https://es.greenpeace.org/es/sala-de-prensa/comunicados/la-ganaderia-industrial-esta-destruyendo-el-planeta/>, [29 de septiembre de 2022].
- Gutiérrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio. Disponible en <https://gastronomiamia.jimdofree.com/lecturas/historia-de-la-gastronomia/>, [29 de septiembre de 2022].
- Gutiérrez, R. (2017). *Análisis de resultados de la evaluación con fines de acreditación de CONAET 2004-2017*. III Foro de la Red CONAET 2017, Zacatecas.
- Holmgren, D. (2002). *La Esencia de la Permacultura*. Disponible en <https://permacultura0.webnode.es/permacultura/principios-eticos-y-de-diseno/>, [29 de septiembre de 2022].

- Ivars, J. D. (2013). ¿Recursos naturales o bienes comunes naturales?: Algunas reflexiones, Centro de Estudios Interdisciplinarios en Etnolingüística y Antropología Socio-Cultural, *Papeles de Trabajo*, (26), 88-97. Disponible en: <https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/1209/n26a05.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, [29 de septiembre de 2022].
- La Vía Campesina (2003). *Qué es la soberanía alimentaria*. Disponible en <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>, [3 de marzo de 2023].
- La Vía Campesina (2021). *Soberanía Alimentaria, una propuesta por el futuro del planeta*. Declaración Oficial de por los 25 años de Lucha Colectiva por la Soberanía Alimentaria por La Vía Campesina. Disponible en https://www.cadtm.org/spip.php?page=imprimer&id_article=20298, [3 de marzo de 2023].
- Leff, E. (2004). Racionalidad Ambiental y Diálogo de Saberes: significancia y sentido en la construcción de un futuro sustentable. *Polis Revista Académica. Universidad Bolivariana*, 2(7), 1-21. Disponible en <https://www.redalyc.org/pdf/305/30500705.pdf>, [3 de marzo de 2023].
- López, A. (2016). Ser y estar a través de la gastronomía: la voz de las cocineras y cocineros tradicionales. *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*, (12), 57-65. Disponible en http://web.uaemex.mx/Culinaria/doce_ne/pdf_culinaria_doce/ser_estar_gastronomia_culinaria_uaemex.pdf, [3 de marzo de 2023].
- Moreno, F. (2017). *Una propuesta educativa para el desarrollo de la soberanía alimentaria*. Disponible en <https://grupojuandiazdelmoral.files.wordpress.com/2015/03/una-propuesta-educativa-para-el-desarrollo-de-la-soberancia3ada-alimentaria.pdf>, [3 de marzo de 2023].
- Muñoz, I., Tamayo, A. L. y Hernández, C. (2012). Formación Profesional de la Gastronomía en Instituciones Públicas en México, *Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación*, 12(3), 1-18. Universidad de Costa Rica, San Pedro de Montes de Oca, Costa Rica. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44723985008>, [3 de marzo de 2023].
- Muñoz, I. (2007). *La enseñanza de la gastronomía a distancia por etapas de desarrollo para la Universidad Autónoma del Estado de México* (Tesis de maestría). Instituto Latinoamericano de la Comunicación Educativa, México.
- Nicolescu, B. (2013). The Need for Transdisciplinarity in Higher Education in a Globalized World, en Nicolescu, Basarab and Ertas, Atila (Editors), *Transdisciplinary Theory & Practice*, The ATLAS Publishing, pp. 17-28. Disponible en <https://veredasojs.xoc.uam.mx/index.php/veredas/article/view/357/353>, [3 de marzo de 2023].
- Ordóñez, Ma. De Jesús (coord.) (2018). *Atlas Biocultural de Huertos Familiares en México. Chiapas, Hidalgo, Oaxaca, Veracruz y península de Yucatán*. México: Universidad Nacional Autónoma de México/Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias Cuernavaca. Disponible en https://www.researchgate.net/profile/Carolina-Orantes-Garcia/publication/331073152_Atlas_Biocultural_de_Huertos_Familiares_Mexico_Chiapas_Hidalgo_Oaxaca_Veracruz_y_Peninsula_de_Yucatan/links/5c644d3592851c48a9d24329/Atlas-Biocultural-de-Huertos-Familiares-Mexico-Chiapas-Hidalgo-Oaxaca-Veracruz-y-Peninsula-de-Yucatan.pdf, [3 de marzo de 2023].

ONU NOTICIAS (2013). FAO declara al 2014 Año Internacional de la Agricultura Familiar. Disponible en <https://news.un.org/es/story/2013/03/1267661#:~:text=La%20organizaci%C3%B3n%20de%20la%20ONU,Internacional%20de%20la%20Agricultura%20Familiar>, [3 de marzo de 2023].

ONU (2017). Decenio de las Naciones Unidas de la agricultura Familiar (2019-2028). Disponible en <https://www.fao.org/family-farming-decade/home/es/> [3 de marzo de 2023].

SAGARPA (2016). Memorias y Prospectivas de las Secretarías de Estado. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Saura, L. (2018). Educación Popular para la soberanía Alimentaria: El caso de las escuelas de Formación Agroecológica de la FECAOL-Movimiento Nacional Campesino (Tesis de grado). Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía. Disponible en https://dspace.unia.es/bitstream/handle/10334/3930/0886_Saura.pdf?sequence=5&isAllowed=y, [3 de marzo de 2023].